

PREHĽAD LITERATÚRY NA SKÚŠKY ODBORNEJ SPÔSOBILOSTI na výkon epidemiologickej závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov

1. Zákon NR SR č. 355/2007 Z. z. z 21. júna 2007 o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
2. Zákon NR SR č. 152/1994 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov
3. Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. augusta 2007 č. 533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania
4. Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 10. decembra 2008, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení

Všeobecná hygiena potravín

5. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20. mája 1996 aktualizované výnosmi č. 2478/2000 - 100 z 4. septembra 2000, č. 1535/2001 - 100 z 28. mája 2001, č. 1865/2001 - 100 z 25. júna 2001, č. 328/2004 - 100 z 15. marca 2004, č. 07174/2005-SL, z 20. apríla 2005, č. 8167/2007-OL, z 12. apríla 2006

(Od 15. januára 2008 boli § 11 až 82 zrušené a nahradené novým Výnosom Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín. V účinnosti zostávajú len § 83 až 117 uvedeného výnosu)

6. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín.

Spoločná EÚ legislatíva

7. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín
8. Nariadenie Komisie (ES) č. 1019/2008 zo 17. októbra 2008, ktorým sa mení a dopĺňa príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín.

Úradná kontrola potravín

9. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá

Zásady správnej výrobných praxe

10. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100, ktorým sa dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20. mája 1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky

11. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. februára 2004 č. 154/2004-100, ktorým sa dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20. mája 1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky

Znenie predpisov nájdete na stránkach:

<https://lt.justice.sk>

<http://www.justice.gov.sk>

<http://www.zbierka.sk>

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

- § 3 *Orgány verejného zdravotníctva - ods. 1*
- § 12 *Opatrenia na predchádzanie ochoreniam - ods. 1, 2*
- § 15 *Komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a osvedčenia o odbornej spôsobilosti – ods. 2, 3*
- § 16 *Odborná spôsobilosť a vydávanie osvedčení o odbornej spôsobilosti – ods. 1, 3, 11, 16, 29, 31, 32, 33*
- § 17 *Pitná voda - ods. 1, 2*
- § 26 *Zariadenia spoločného stravovania*
- § 30 *Povinnosti pri ochrane zdravia pri práci – ods. 1, 2, 3, 4, 9, 10, 11*
- § 51 *Povinnosti fyzických osôb*
- § 52 *Povinnosti fyzických osôb – podnikateľov a právnických osôb*
- § 54,55 *Štátny zdravotný dozor*
- § 56 *Priestupky*

§ 3

Orgány verejného zdravotníctva

- (1) Orgánmi verejného zdravotníctva sú v rozsahu ustanovenom týmto zákonom
- a) Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo"),
 - b) Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len "úrad verejného zdravotníctva"),
 - c) regionálne úrady verejného zdravotníctva,
 - d) Ministerstvo obrany Slovenskej republiky,
 - e) Ministerstvo vnútra Slovenskej republiky,
 - f) Ministerstvo dopravy, pôšt a telekomunikácií Slovenskej republiky,
 - g) Slovenská informačná služba.

§ 12

Opatrenia na predchádzanie ochoreniam

- (1) Opatrenia na predchádzanie ochoreniam sú
- a) opatrenia na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení,
 - b) opatrenia na predchádzanie vzniku iných hromadne sa vyskytujúcich ochorení a iných porúch zdravia a na ich obmedzenie,
 - c) opatrenia na predchádzanie vzniku ochorení podmienených prácou a na ich obmedzenie,
 - d) opatrenia na predchádzanie vzniku ochorení a iných porúch zdravia v dôsledku ožiarovania ionizujúcim žiarením.
- (2) Opatrenia na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení sú
- a) opatrenia na ochranu Slovenskej republiky pred zavlečením prenosných ochorení,
 - b) hlásenie prenosného ochorenia a podozrenia na závažné alebo rýchlo sa šíriace prenosné ochorenie,
 - c) odber vzoriek biologického materiálu od ľudí a vzoriek pitnej vody a vody na kúpanie, vrátane

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

§ 15

Komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a osvedčenia o odbornej spôsobilosti

- (2) Ak v tomto zákone nie je ustanovené inak, regionálny úrad verejného zdravotníctva zriaďuje komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a vydáva osvedčenia o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažné činnosti
 - a) v úpravniach vody a pri obsluhu vodovodných zariadení,
 - b) v zariadeniach starostlivosti o ľudské telo,
 - c) pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov,
 - d) pri výrobe kozmetických výrobkov.
- (3) Ak tento zákon neustanovuje inak, regionálny úrad verejného zdravotníctva v sídle kraja zriaďuje komisie na preskúšanie odbornej spôsobilosti a vydáva osvedčenia o odbornej spôsobilosti na
 - a) prácu s veľmi jedovatými látkami a prípravkami a s jedovatými látkami a prípravkami, 11)
 - b) prácu s dezinfekčnými prípravkami na profesionálne použitie a na prácu s prípravkami na reguláciu živočíšnych škodcov na profesionálne použitie,
 - c) nákup, predaj a spracúvanie húb,
 - d) prevádzkovanie pohrebiska, prevádzkovanie pohrebnej služby a prevádzkovanie krematória.

§ 16

Odborná spôsobilosť a vydávanie osvedčení o odbornej spôsobilosti

- (1) Osobitnou podmienkou na vykonávanie činností uvedených v § 15 je odborná spôsobilosť. Odborná spôsobilosť sa preukazuje osvedčením o odbornej spôsobilosti. Ak ide o činnosti podľa § 15 ods. 2, odborná spôsobilosť sa preukazuje
 - a) osvedčením o odbornej spôsobilosti alebo
 - b) dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania²¹⁾ alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.²²⁾
- (3) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti vydá príslušný orgán verejného zdravotníctva na základe žiadosti o overenie odbornej spôsobilosti fyzickej osobe, ktorá spĺňa ďalej ustanovené požiadavky.
- (11) Na vykonávanie činností uvedených v § 15 ods. 2 sa požaduje úspešne vykonaná skúška pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti; to neplatí, ak sa fyzická osoba preukáže dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania²¹⁾ alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa osobitných predpisov.²²⁾

- (16) Žiadosť o overenie odbornej spôsobilosti obsahuje
- meno, priezvisko, titul, bydlisko a dátum a miesto narodenia, ak je žiadateľom fyzická osoba; ak je žiadateľom fyzická osoba - podnikateľ, aj obchodné meno, miesto podnikania a identifikačné číslo, ak bolo pridelené,
 - uvedenie činnosti, na ktorú žiada osvedčenie o odbornej spôsobilosti.
- (29) Príslušný orgán verejného zdravotníctva vydá osvedčenie o odbornej spôsobilosti do 30 dní odo dňa vykonania skúšky alebo odo dňa podania žiadosti o vydanie osvedčenia, ak žiadateľ nemusí vykonať skúšku pred komisiou na preskúšanie odbornej spôsobilosti.
- (31) Platnosť osvedčenia o odbornej spôsobilosti je päť rokov od jeho vydania.
- (32) Príslušný orgán verejného zdravotníctva môže osvedčenie o odbornej spôsobilosti odňať, ak
- odatočne zistí, že žiadosť o overenie odbornej spôsobilosti alebo jej príloha obsahovala nepravdivé údaje,
 - držiteľ osvedčenia o odbornej spôsobilosti závažným spôsobom alebo opakovane porušuje povinnosti ustanovené týmto zákonom a inými všeobecne záväznými právnymi predpismi upravujúcimi ochranu verejného zdravia.
- (33) Osvedčenie o odbornej spôsobilosti zaniká
- smrťou držiteľa osvedčenia o odbornej spôsobilosti alebo jeho vyhlásením za mŕtveho
 - uplynutím času platnosti.

§ 17 Pitná voda

- (1) Pitná voda je voda v jej pôvodnom stave alebo po úprave určená na pitie, varenie, prípravu potravín alebo na iné domáce účely bez ohľadu na jej pôvod a na to, či bola dodaná z rozvodnej siete, cisterny alebo ako voda balená do spotrebiteľského balenia a voda používaná v potravinárskych podnikoch pri výrobe, spracovaní, konzervovaní alebo predaji výrobkov alebo látok určených na ľudskú spotrebu.
- (2) Pitná voda je zdravotne bezpečná, ak ani pri trvalom požívaní alebo používaní nezmení zdravie prítomnosťou mikroorganizmov a organizmov alebo látok ovplyvňujúcich zdravie akútnym, chronickým alebo neskorým pôsobením, a ktorej vlastnosti vnímateľné zmyslami nezabraňujú jej požívaniu alebo používaniu. Zdravotná bezpečnosť pitnej vody sa hodnotí a kontroluje podľa ukazovateľov kvality pitnej vody a ich limitov.

§ 26 Zariadenia spoločného stravovania

- (1) Zariadenia spoločného stravovania sú zariadenia, ktoré poskytujú stravovacie služby spojené s výrobou, prípravou a podávaním pokrmov alebo nápojov na pracoviskách, v školských zariadeniach, školách, zariadeniach sociálnych služieb, zariadeniach sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, zdravotníckych zariadeniach, v prevádzkach verejného stravovania, v stánkoch s rýchlym občerstvením a v iných zariadeniach s ambulantom predajom pokrmov a nápojov a na zotavovacích a iných hromadných podujatiach.
- (2) Zariadenie sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, v ktorom sa vykonáva rozhodnutie súdu³²⁾ a zariadenie sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, ktoré utvára podmienky na prípravu stravy alebo zabezpečuje poskytovanie stravy³³⁾ sa na účely tohto zákona nepovažuje za zariadenie spoločného stravovania.
- (3) Stravovacie služby možno poskytovať len v zariadeniach, ktoré spĺňajú požiadavky na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku.
- (4) Fyzická osoba - podnikateľ a právnická osoba, ktoré prevádzkujú zariadenia spoločného stravovania (ďalej len "prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania"), sú povinné

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

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

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

§ 30

Povinnosti pri ochrane zdravia pri práci

(1) Zamestnávateľ je povinný

- a) zabezpečiť opatrenia, ktoré znížia expozíciu zamestnancov a obyvateľov fyzikálnym, chemickým, biologickým a iným faktorom práce a pracovného prostredia na najnižšiu dosiahnuteľnú úroveň, najmenej však na úroveň limitov ustanovených osobitnými predpismi, 34)
- b) zabezpečiť pre svojich zamestnancov posudzovanie zdravotnej spôsobilosti na prácu podľa odseku 3,
- c) predložiť lekárovi pracovnej zdravotnej služby³⁵⁾ zoznam zamestnancov, ktorí sa podrobia lekárskej preventívnej prehliadke podľa odsekov 4 a 5; v zozname zamestnancov sa uvádza meno a priezvisko zamestnanca, dátum narodenia, názov pracoviska, druh práce, dĺžka expozície, faktory práce a pracovného prostredia a výsledky posúdenia zdravotných rizík,
- d) uchovávať záznamy o výsledkoch lekárskej preventívnej prehliadky vo vzťahu k práci zamestnancov vykonávajúcich rizikové práce 20 rokov od skončenia práce,
- e) predkladať regionálnemu úradu verejného zdravotníctva návrhy na zaradenie pracovných činností do kategórie rizikových prác (§ 31 ods. 6),
- f) oznamovať regionálnemu úradu verejného zdravotníctva všetky informácie súvisiace so zmenami zdravotného stavu zamestnancov vo vzťahu k práci vrátane tých, ktoré môžu znamenať ohrozenie verejného zdravia.

- (2) Povinnosti zamestnávateľa sa primerane vzťahujú aj na fyzické osoby - podnikateľov, ktoré nezamestnávajú iné fyzické osoby, a na fyzické osoby - podnikateľov, ktoré vykonávajú prácu pomocou svojho manžela a detí.
- (3) Posudzovanie zdravotnej spôsobilosti na prácu sa vykonáva na základe výsledkov lekárskech preventívnych prehliadok vo vzťahu k práci a výsledkov hodnotenia rizika z expozície faktorom práce a pracovného prostredia zamestnanca alebo osoby, ktoré vykonávajú práce zaradené do prvej, druhej, tretej a štvrtej kategórie.
- (4) Lekárske preventívne prehliadky vo vzťahu k práci vykonávajú lekári pracovnej zdravotnej služby podľa odseku 8 u zamestnancov
 - a) pred nástupom do práce,
 - b) v súvislosti s výkonom práce,
 - c) pred zmenou pracovného zaradenia,
 - d) pri skončení pracovného pomeru zo zdravotných dôvodov,
 - e) po skončení pracovného pomeru.
- (9) Lekár pracovnej zdravotnej služby zaznamenáva všetky výsledky vyšetrení lekárskej preventívnej prehliadky vo vzťahu k práci do zdravotnej dokumentácie a vypracuje posudok o zdravotnej spôsobilosti na výkon konkrétnej činnosti.³⁷⁾ Posudok odovzdá zamestnávateľovi a kópiu posudku zašle lekárovi, s ktorým má zamestnanec uzatvorenú dohodu o poskytovaní ambulantnej zdravotnej starostlivosti.
- (10) Posudok podľa odseku 9 obsahuje názov a sídlo zamestnávateľa, meno, priezvisko, rodné číslo, adresu bydliska, pracovné zaradenie, faktor pracovného prostredia, kategóriu práce zamestnanca, záver posudku a poučenie.
- (11) Náklady, ktoré vznikli v súvislosti s posudzovaním zdravotnej spôsobilosti na prácu, uhrádza zamestnávateľ.

§ 51

Povinnosti fyzických osôb

- (1) Fyzické osoby sú povinné
 - a) plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam podľa § 12 ods. 2 písm. a), d) až h) a opatrenia pri mimoriadnych udalostiach podľa § 48 ods. 3 písm. c) až f) a h) až j) nariadené príslušným orgánom verejného zdravotníctva; to neplatí v prípade povinného očkovania, ak sú známe kontraindikácie,
 - b) spolupracovať s úradom verejného zdravotníctva alebo regionálnym úradom verejného zdravotníctva pri plnení opatrení podľa písmena a),
 - c) oznámiť neodkladne ošetrojúcemu lekárovi a úradu verejného zdravotníctva alebo regionálnemu úradu verejného zdravotníctva všetky okolnosti dôležité na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení a poskytovať informácie dôležité pre epidemiologické vyšetrenie a posudzovanie ochorení vo vzťahu k vykonávanej práci,
 - d) podrobiť sa v súvislosti s predchádzaním prenosným ochoreniam lekárske vyšetreniam a diagnostickým skúškam, ktoré nie sú spojené s nebezpečenstvom pre zdravie, preventívnemu podávaniu protilátok a iných prípravkov, povinnému očkovaniu, liečeniu prenosných ochorení, izolácii a karanténym opatreniam.
- (2) Fyzické osoby s prenosným ochorením vylučujúce choroboplodné zárodky a fyzické osoby vylučujúce choroboplodné zárodky bez príznakov prenosného ochorenia sú ďalej povinné informovať o akútnom prenosnom ochorení alebo o svojom bacilonosičstve pri prijatí do zariadenia, v ktorom sa vykonávajú epidemiologicky závažné činnosti, do zariadenia sociálnych služieb alebo do zariadenia sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately.
- (3) Ak ide o maloletého, zodpovedá za plnenie povinností podľa odsekov 1 a 2 zástupca dieťaťa.

§ 52

Povinnosti fyzických osôb - podnikateľov a právnických osôb

- (1) Fyzické osoby - podnikatelia a právnické osoby sú povinné
- a) plniť opatrenia na predchádzanie ochoreniam podľa § 12 ods. 2 písm. a) až c), e) a g) až m) a ods. 3 až 5 a opatrenia pri mimoriadnych udalostiach podľa § 48 ods. 3 nariadené príslušným orgánom verejného zdravotníctva,
 - b) predkladať opatrenia a návrhy uvedené v § 13 na posúdenie príslušnému orgánu verejného zdravotníctva a do času kladného posúdenia zdržať sa vykonávania posudzovaných opatrení alebo činností,
 - c) kvalitatívne a kvantitatívne zisťovať zdraviu škodlivé faktory životného prostredia a pracovného prostredia, ktoré používajú pri svojej činnosti alebo ktoré pri ich činnosti vznikajú, a ktorých používanie a prípustné hodnoty sú upravené osobitnými predpismi, 34)
 - d) hodnotiť zdravotné riziká vyplývajúce z expozície faktorom pracovných a životných podmienok podľa osobitných predpisov³⁴⁾ a vypracovať posudok o riziku, ak to ustanovujú osobitné predpisy, 34)
 - e) vypracovať prevádzkový poriadok, ak to ustanovuje tento zákon, a predložiť ho príslušnému orgánu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu,
 - f) dodržiavať pracovné a technologické postupy, schválený prevádzkový poriadok a správnu výrobnú prax,
 - g) zabezpečiť primeraný zdravotný dohľad pre zamestnancov s ohľadom na špecifické riziká vrátane rešpektovania špecifických požiadaviek vyplývajúcich z rodových príslušností tak, aby muži a ženy mali rovnakú možnosť výkonu práce,
 - h) umožniť účasť svojich zamestnancov a žiakov škôl na povinných lekárskech preventívnych prehliadkach vo vzťahu k ich práci, vyšetreniach a očkovaníach, a to v nevyhnutne potrebnom rozsahu,
 - i) zabezpečiť na pracoviskách podmienky v súlade s ergonomickými, fyziologickými a psychologickými požiadavkami práce,
 - j) zabezpečiť na zamedzenie vzniku, šíreniu a na obmedzenie výskytu prenosných ochorení dezinfekciu a reguláciu živočíšnych škodcov,
 - k) používať pri vykonávaní dezinfekcie alebo regulácie živočíšnych škodcov ako bežnej činnosti, ktorá je súčasťou čistenia a bežných technologických a pracovných postupov, len prípravky určené na daný účel⁶⁵⁾ a kontrolovať účinnosť a efektívnosť vykonanej činnosti,
 - l) zabezpečiť s prihliadnutím na charakter práce vybavenie pracovísk zariadeniami na osobnú hygienu,
 - m) oznamovať bezodkladne úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva všetky významné okolnosti na predchádzanie vzniku a šíreniu prenosných ochorení a iných ochorení a ochorení podmienených prácou a poskytovať im informácie dôležité pre epidemiologické vyšetrenie a pre posudzovanie ochorení vo vzťahu k vykonávanej práci,
 - n) oznamovať písomne regionálnemu úradu verejného zdravotníctva organizovanie hromadných podujatí spojených s poskytovaním stravovania alebo občerstvenia,
 - o) hlásiť regionálnemu úradu verejného zdravotníctva profesijné otravy a ochorenia podmienené prácou,
 - p) poskytovať osobám vykonávajúcim štátny zdravotný dozor súčinnosť pri výkone ich oprávnení podľa § 55 ods. 1 a zdržať sa konania, ktoré by mohlo mať výkon štátneho zdravotného dozoru,
 - q) plniť alebo strpieť uložené opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov podľa § 55 ods. 2.
- (2) Fyzické osoby - podnikatelia a právnické osoby, ktoré prevádzkujú pieskoviská, sú povinné zabezpečiť pravidelné čistenie a udržiavanie pieskovísk tak, aby nepredstavovali riziko ohrozenia zdravia v dôsledku ich mikrobiálneho a iného znečistenia a dodržiavať najvyššie prípustné množstvo mikrobiálneho a iného znečistenia pôdy ustanovené vykonávacím predpisom podľa § 62 písm. j).
- (3) Fyzické osoby - podnikatelia a právnické osoby, ktorých predmetom činnosti je predaj alebo iné zaobchádzanie s veľmi jedovatými látkami a prípravkami alebo s jedovatými látkami a prípravkami, nesmú
- a) predávať a vydávať fyzickým osobám veľmi jedovaté látky a prípravky,

- b) predávať a vydávať jedovaté látky a prípravky osobám mladším ako 18 rokov; pri samoobslužnom predaji ich môže vydávať len predavač,
- c) predávať jedovaté látky a prípravky v predajniach potravín a hračiek.
- (4) Fyzické osoby - podnikatelia a právnické osoby, ktoré vykonávajú dezinfekciu a reguláciu živočíšnych škodcov ako profesionálnu činnosť, sú povinné
- a) používať pri svojej činnosti len prípravky určené na daný účel, 65)
 - b) kontrolovať účinnosť a efektívnosť vykonanej činnosti,
 - c) oznámiť začiatok každej takejto činnosti regionálnemu úradu verejného zdravotníctva písomne najneskôr 48 hodín pred jej začiatkom,
 - d) uviesť v oznámení podľa písmena c) aj miesto a čas vykonania dezinfekcie alebo regulácie živočíšnych škodcov a druh prípravku, ktorý sa má použiť, a spôsob informovania verejnosti alebo osôb takouto činnosťou dotknutých,
 - e) zabezpečiť vykonávanie dezinfekcie a reguláciu živočíšnych škodcov len osobami, ktoré sú zdravotne spôsobilé a odborne spôsobilé; to neplatí, ak ide o dezinfekciu vykonávanú zdravotníckymi pracovníkmi v zdravotníckych zariadeniach.
- (5) Poskytovatelia zdravotnej starostlivosti a zdravotnícki pracovníci sú povinní
- a) hlásiť úradu verejného zdravotníctva alebo regionálnemu úradu verejného zdravotníctva výskyt prenosného ochorenia, podozrenie na prenosné ochorenie a nosičstvo choroboplodných mikroorganizmov podľa zoznamu uvedeného v prílohe č. 5 a v rozsahu, ktorý je uvedený v prílohách č. 6 až 8; táto povinnosť sa vzťahuje aj na laboratória klinickej mikrobiológie,
 - b) predchádzať nemocničným nákazám, výskyt nemocničných nákaz zaznamenávať do zdravotnej dokumentácie, vykonávať analýzu ich výskytu a príčin ich vzniku a prijímať opatrenia na zníženie výskytu a zabránenie šíreniu a v oblasti prevencie nemocničných nákaz zabezpečovať sústavné vzdelávanie zamestnancov,
 - c) zaznamenávať všetky dôležité údaje v súvislosti s predchádzaním vzniku a šíreniu prenosných ochorení do zdravotnej dokumentácie,
 - d) vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu,
 - e) dodržiavať schválený prevádzkový poriadok,
 - f) poskytovať úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva údaje súvisiace s prevenciou prenosných ochorení v zdravotníckom zariadení,
 - g) poskytovať úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na plnenie ich úloh informácie a ďalšie údaje, ktoré majú k dispozícii alebo sú oprávnené ich zisťovať alebo vyžadovať.
- (6) Prevádzkovatelia zariadení sociálnych služieb a prevádzkovatelia zariadení sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately sú povinní
- a) hlásiť úradu verejného zdravotníctva alebo regionálnemu úradu verejného zdravotníctva mimoriadne epidemiologické udalosti, profesijné otravy a ochorenia podmienené prácou,
 - b) vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na schválenie, ako aj návrh na jeho zmenu,
 - c) dodržiavať schválený prevádzkový poriadok,
 - d) poskytovať úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva údaje súvisiace s prevenciou prenosných ochorení v ich zariadení,
 - e) poskytovať úradu verejného zdravotníctva a regionálnemu úradu verejného zdravotníctva na plnenie ich úloh informácie a ďalšie údaje, ktoré majú k dispozícii alebo sú oprávnené ich zisťovať alebo vyžadovať.

Štátny zdravotný dozor

§ 54

- (1) Štátny zdravotný dozor je dozor nad dodržiavaním ustanovení tohto zákona, všeobecne záväzných právnych predpisov vydaných na jeho vykonanie a iných všeobecne záväzných právnych predpisov

upravujúcich ochranu verejného zdravia.

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

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

(4) Orgány verejného zdravotníctva pri výkone štátneho zdravotného dozoru nad zdravými pracovnými podmienkami koordinujú svoju činnosť s orgánmi štátnej správy v oblasti inšpekcie práce.³)

§ 55

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

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

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

- a) zákaz výroby, manipulácie alebo uvádzania do obehu výrobkov, ktoré odporujú požiadavkám ustanoveným týmto zákonom a inými všeobecne záväznými právnymi predpismi upravujúcimi ochranu verejného zdravia,
- b) príkaz na stiahnutie výrobkov z obehu, ak predstavujú riziko vážneho poškodenia verejného zdravia,
- c) príkaz na zneškodnenie výrobkov podľa písmena a) pri preukázaní ich zdravotnej škodlivosti,
- d) zákaz používania zdraviu škodlivej vody ako pitnej vody, ak nespĺňa požiadavky podľa tohto zákona a osobitného predpisu, 24)
- e) zákaz využívania vody na kúpanie, ak nespĺňa požiadavky podľa tohto zákona a vykonávacieho predpisu podľa § 62 písm. e),
- f) zákaz používania prístrojov a zariadení, ktoré bezprostredne ohrozujú zdravie ľudí,
- g) nariadenie uzatvorenia prevádzky alebo jej časti na potrebné obdobie, ak sa pri výkone kontroly zistí také porušenie tohto zákona a iných všeobecne záväzných právnych predpisov upravujúcich ochranu verejného zdravia, ktoré môže mať bezprostredne za následok riziko vážneho poškodenia zdravia ľudí,
- h) zákaz výroby a uvádzania do obehu zdraviu nebezpečných potravín, pokrmov alebo iných výrobkov,
- i) nariadenie vykonania špeciálnych meraní, analýz alebo vyšetrení na účely hodnotenia zdraviu škodlivých faktorov a ich vplyvu na verejné zdravie.

(3) Osoba vykonávajúca štátny zdravotný dozor pri uložení opatrenia podľa odseku 2 je povinná o uložení opatrenia vyhotoviť zápisnicu s poučením o možnosti podať námietky podľa odseku 4 a jedno vyhotovenie zápisnice odovzdať tomu, komu bolo opatrenie uložené.

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

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

§ 56 Priestupky

- (1) Priestupku na úseku verejného zdravotníctva sa dopustí ten, kto
- a) sa bez preukázania závažných zdravotných alebo iných lekárom zdôvodnených prípadoch nepodrobí očkovaniu, vyplývajúcemu z príslušných právnych predpisov, alebo nariadenému očkovaniu,
 - b) nevykoná nariadenú dezinfekciu a reguláciu živočíšnych škodcov,
 - c) sa nepodrobí nariadenej izolácii alebo nestrpí nariadený zvýšený zdravotný dozor, lekárske dohľad alebo sa nepodrobí nariadeným karanténnym opatreniam,
 - d) nevykoná nariadené opatrenia na zabránenie šíreniu ochorení prenosných zo zvierat na ľudí,
 - e) sa nepodrobí nariadenému zákazu alebo obmedzeniu výkonu povolania z dôvodu ochorenia na prenosné ochorenie alebo podozrenia na prenosné ochorenie,
 - f) nesplní nariadené opatrenie pri mimoriadnych udalostiach podľa § 48 ods. 3,
 - g) nespôlpracuje s úradom verejného zdravotníctva alebo regionálnym úradom verejného zdravotníctva pri plnení nariadených opatrení na predchádzanie ochoreniam,
 - h) poruší oznamovaciu povinnosť alebo povinnosť poskytnúť informácie podľa § 51 ods. 1 písm. c),
 - i) sa nepodrobí v súvislosti s predchádzaním prenosným ochoreniam lekárske vyšetreniam alebo diagnostickým skúškam, ktoré nie sú spojené s nebezpečenstvom pre zdravie, preventívnemu podávaniu protilátok alebo iných prípravkov, liečeniu prenosných ochorení, izolácii alebo karanténnym opatreniam,
 - j) neinformuje o svojom akútnom prenosnom ochorení alebo o svojom bacilonosičstve pri prijatí do zariadenia, v ktorom sa vykonávajú epidemiologicky závažné činnosti, do zariadenia sociálnych služieb alebo do zariadenia sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately,
 - k) nezabezpečí ako zástupca dieťaťa plnenie niektorých z povinností podľa § 51 ods. 1 a 2,
 - l) vykonáva činnosť, na ktorú je potrebné podľa ustanovení tohto zákona osvedčenie o odbornej spôsobilosti, bez takéhoto osvedčenia.
- (2) Za priestupok podľa odseku 1 možno uložiť pokutu do 50 000 Sk a v blokovom konaní do 3 000 Sk. Za nepodrobenie sa povinnému očkovaniu možno uložiť pokutu v súhrnnej výške 10 000 Sk.
- (3) Priestupky podľa tohto zákona prejednávajú v rozsahu svojej pôsobnosti úrad verejného zdravotníctva, regionálny úrad verejného zdravotníctva a orgány verejného zdravotníctva uvedené v § 3 ods. 1 písm. d) až g). Na priestupky a na ich prejednanie sa vzťahuje osobitný predpis.⁶⁷⁾

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

§ 1

Touto vyhláškou sa ustanovujú podrobnosti o

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

§ 2

- (1) Zariadenie spoločného stravovania musí byť udržiavané v čistote a v dobrom technickom stave.
- (2) Priestorové usporiadanie a vnútorné členenie zariadenia spoločného stravovania musí vytvárať podmienky na
 - a) čistenie a dezinfekciu,
 - b) zabránenie hromadeniu nečistoty, styku s toxickými materiálmi, vytváraniu kondenzačnej vody a rastu plesní na povrchoch,
 - c) ochranu proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami alebo počas pracovných operácií s potravinami a pokrmami, technologickými zariadeniami, prívodom vzduchu alebo pohybom zamestnancov a so zdrojmi vonkajšej kontaminácie,
 - d) hygienické spracovanie a skladovanie potravín a pokrmov.
- (3) Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx.
- (4) Prevádzky zariadenia spoločného stravovania musia byť stavebne oddelené alebo prevádzkovo oddelené podľa prílohy č. 1.
- (5) Výrobný proces zariadenia spoločného stravovania musí byť plynulý a jednosmerný, aby sa nekrížili čisté prevádzky a nečisté prevádzky.
- (6) Kanalizácia musí byť zhotovená a umiestnená tak, aby nebola zdrojom kontaminácie pokrmov. Ak zariadenie spoločného stravovania nie je napojené na kanalizáciu, má mať zabezpečené pravidelné vyvážanie obsahu žumpy, a to najneskôr po jej naplnení do dvoch tretín obsahu.
- (7) Zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tuku a škrobu sa musia udržiavať vo funkčnom stave.

§ 3

- (1) Zariadenie spoločného stravovania má zriadený podľa svojho účelu sklad, ktorý musí byť stavebne oddelený.
- (2) Na potraviny sa zriaďuje sklad
 - a) suchý, ktorým je sklad s teplotou podľa druhu potravín a s relatívnou vlhkosťou najviac 70 %,
 - b) chladný, ktorým je sklad s teplotou 8 °C až 10 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 % až 90 %,
 - c) chladený, ktorým je sklad s teplotou 2 °C až 6 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 % až 90 %,
 - d) mraziarenský, ktorým je sklad s teplotou -18 °C a nižšou.
- (3) Sklad musí byť vybavený meracím zariadením, 3) ktoré umožní dodržanie a kontrolu podmienok skladovania potravín.
- (4) Sklad podľa odseku 2 písm. c) a d) možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť chladničkou a mrazičkou.
- (5) Veľkosť skladu potravín má umožniť uloženie potravín na hygienicky vyhovujúcich podlažkách, v regáloch alebo zavesení, prúdenie vzduchu okolo uložených potravín, dobrý prístup k uloženým potravinám pri manipulácii s nimi a pri kontrole ich zdravotnej neškodnosti a použitie mechanizačných prostriedkov pri preprave potravín. Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy v nádobách nemožno skladovať priamo na podlahe.

§ 4

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

§ 5

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

§6

- (1) Zariadenie spoločného stravovania s výnimkou zariadenia s rýchlym občerstvením musí mať vytvorené podmienky na umývanie rúk stravníkov a zabezpečené priestory na odkladanie odevu.
- (2) V zariadení spoločného stravovania musí byť zabezpečený dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja. Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami, musia byť vybavené umývadlami s tečúcou studenou pitnou vodou a teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja.
- (3) Zariadenie spoločného stravovania musí mať primeraný počet šatní pre zamestnancov oddelených pre ženy a mužov a oddelených aj od prevádzkových miestností a skladov. Šatne musia umožniť oddelené uloženie pracovného odevu a civilného odevu.
- (4) Záchody pre zamestnancov zariadenia spoločného stravovania musia byť oddelené pre ženy a mužov a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. Záchody musia byť aj pri šatniach pre zamestnancov zariadenia spoločného stravovania, aj pri priestoroch, v ktorých sú sprchy a umývadlá. V zariadení spoločného stravovania, v ktorom pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, môže byť jeden záchod spoločný pre mužov a ženy. V zariadení spoločného stravovania, v ktorom pracuje viac ako 50 žien, musia byť kabíny na osobnú hygienu žien.
- (5) Pre stravníkov musia byť vyčlenené samostatné záchody oddelené pre mužov a ženy a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote.
- (6) Do záchodu nesmie byť priamy vchod z prevádzky zariadenia spoločného stravovania. Záchod musí byť dostatočne osvetlený, osobitne vetraný a vybavený toaletným papierom. Záchod pre ženy musí byť vybavený aj nádobou s uzatváracím príklopom ovládateľným zošliapnutím.

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

§ 7

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

§ 8

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

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

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

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

§ 9

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

(2) Na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti vyrábaných pokrmov a nápojov

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

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

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

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

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

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

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

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

i) možno podávať len pokrmy z tepelne spracovaného mäsa.

(3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov

- a) možno potraviny tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov,
- b) sa nesmú do pokrmov počas posledných 20 minút ich tepelnej úpravy pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu; ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako 20 minút, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo pridávať prísady len pred začatím takého tepelného spracovania,
- c) musí sa zabezpečiť, aby teplota pri tepelnom opracovaní všetkých častí mäsa bola najmenej 70 °C dosiahnutá v jadre výrobku, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa,
- d) musí byť ochladenie pečeného, duseného a vareného neporciovaného mäsa, knedle a ryže dosiahnuté do 90 minút od prípravy; pred podávaním musia byť ohrievané tak, aby teplota v strede pokrmu dosiahla najmenej 70 °C,
- e) sa musia vaječné pokrmy dôkladne tepelne spracovať z oboch strán,
- f) sa musia hotové pokrmy podávať bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr však tri hodiny po ukončení ich technologického spracovania; počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60 °C a tekutých pokrmov pod 65 °C,
- g) sa nesmú nevychladnuté pokrmy dávať do chladiarne; chladiareň nesmie byť preplnená pokrmami,
- h) sa musí zabezpečiť, aby teplota hotových pokrmov neklesla počas ich prepravy až do času výdaja pod 65°C.

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

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

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

§ 10

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

(2) Zostava jedál podávaných v zariadeniach spoločného stravovania okrem prevádzok verejného stravovania môže obsahovať raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru, prípadne druhú večeru. Priemerné hodnoty obsahu energie, bielkovín, tukov a cukrov za časové obdobie jedného mesiaca sa môžu od hodnôt odporúčaných výživových dávok odlišovať v rozpätí od 5 % do 10 % a vitamínov a minerálnych látok v rozpätí od 10 % do 20 %. Z celkovej dennej výživovej dávky sa počíta v priemere 18 % na raňajky, 15 % na

desiatu, 35 % na obed, 10 % na olovrant a 22 % na večeru. Ak sa v zariadení spoločného stravovania podáva aj druhá večera, tá predstavuje zvýšenie príjmu energie a výživových faktorov spravidla o 5 % až 10 % v porovnaní s odporúčanými výživovými dávkami.

§ 11

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

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

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

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

(5) Vzorky hotových pokrmov 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.

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

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

3) § 8 ods. 2 zákona č. 142/2000 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 431/2004 Z. z.

4) Čl. 5 nariadenia (ES) č. 852/2004.

§ 251 až 258a výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

5) § 108 až 116 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100.

6) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100 v znení neskorších predpisov.

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

Počet podávaných hlavných jedál denne	Hrubá príprava zeleniny	Hrubá príprava mäsa	Hrubá príprava rýb	Príprava na rozbižanie vajec	Čistá príprava zeleniny	Čistá príprava mäsa	Studená kuchyňa	Príprava múčnych pokrmov	Príprava cukrárskych 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 UCHOVÁVANIA POLOTOVAROV,
ROZPRACOVANÝCH POKRMOV A HOTOVÝCH POKRMOV**

Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy	Teplota a čas uchovávania		Poznámka
	0 - 4 C	5 - 8 C	
Polotovary			
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napr. ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, z nerezu alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nesmú uchovávať. Čas uchovávania sa nevzťahuje na kaviár. O otvorení konzervy sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	O otvorení obalu potraviny sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Mäso krájané, plnené, mleté	3 h	0 h	
Naložené mäso (napr. zverina), ražniči, mäso na grilovanie	24 h	0 h	
Obaľované mäso, hydina, ryby, syry, zelenina, huby	3 h	0 h	
Očistená, nakrájaná zelenina	6 h	3 h	
Cukrárske cesto	24 h	12 h	
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	3 h	0 h	

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

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

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

Úvodné ustanovenia

§1

(1) Tento výnos sa vzťahuje na

- všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní vrátane skladov potravín, predajní potravín, tržníc a trhovísk, stánkov a iných zariadení ambulatného predaja,¹⁾
- osobitné požiadavky na výrobu tradičných potravín a ich umiestnenie na trh a na priame dodávanie malého množstva potravín ako prvotných produktov ich výrobcom konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa²⁾.

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

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

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

³⁾ Nariadenie Európskeho Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004). Nariadenie Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú vykonávacie opatrenia pre určité produkty podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a na organizáciu úradných kontrol podľa nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, ktorým sa stanovuje výnimka z nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005).

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

Všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní

§ 2

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

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

§ 3

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

§ 4

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

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

§ 5

(3) 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 | 65% až 70 % |
| b) chladný sklad | 8 °C až 10 °C | 80% až 90 % |
| c) chladený sklad | 2 °C až 6 °C | 80% až 95 % |
| d) mraziarenský sklad | - 12 °C až -18 °C, | |
| e) sklad na hlbokozmrazené potraviny | -18 °C a menej °C | |
| f) ostatné sklady podľa druhu potravín, | pre ktoré sú požiadavky ustanovené osobitne. | |

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

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

Predajne potravín

§ 10

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

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

(3) Dispozičné a stavebné riešenie predajní musí

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

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

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

(5) Osobitné priestory musia byť vytvorené na

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

§ 11

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

Tržnice a trhoviská

§ 12

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

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

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

§ 13

Tržnice a trhoviská musia byť vybavené

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

Stánkový predaj a iný ambulantný predaj potravín

§ 14

Stánkový predaj a iný ambulantný predaj potravín sa vykonáva

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

§ 15

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

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

§ 16

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

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

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

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

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

§ 17

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

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

§ 18

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

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

Výroba a umiestnenie na trh zaručených tradičných špecialít

§ 19

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

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

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

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

§ 20

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

§ 21

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

§ 22

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

§ 23

Priame dodávanie malého množstva potravín

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

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

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

(3) Výrobca malého množstva potravín vedie evidenciu o

- a) druhu a množstve vyrobeného malého množstva potravín,
- b) druhu a množstve dodávaného malého množstva potravín,
- c) mieste predajcu s uvedením jeho presnej adresy.

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

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

PRVÁ ČASŤ

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

PRVÁ HLAVA

VYMEDZENIE ZÁKLADNÝCH POJMOV

§ 1

Úvodné ustanovenia

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len "potravinový kódex") vymedzuje základné pojmy, ktoré súvisia s výrobou potravín, tabakových výrobkov a kozmetických prostriedkov, s ich manipuláciou a uvádzaním do obehu.

(2) Výroba a uvádzanie potravín do obehu slúži na zabezpečovanie zdrojov výživy ľudí; výroba a uvádzanie do obehu tabakových výrobkov a kozmetických prostriedkov slúži na uspokojovanie požiadaviek niektorých skupín ľudí.

§ 2

Požívanie a výživa

- (1) Požívanie je jedenie, pitie, žuvanie, ako aj fajčenie a šnupanie.
- (2) Výživa je komplex procesov, ktorými ľudský organizmus prijíma a zužitkúva látky nevyhnutné na úhradu nepretržitého energetického výdaja, na stavbu a obnovu tkanív a na zabezpečovanie jeho fyziologických funkcií.
- (3) Jedenie je priame perorálne prijímanie polotuhých a tuhých zložiek potravy.
- (4) Pitie je priame perorálne prijímanie tekutých zložiek potravy, najmä nápojov.
- (5) Žuvanie je mechanické rozmeľňovanie potravy alebo tabaku v ústnej dutine.
- (6) Fajčenie je požívanie tabakového dymu spojeného s dýchaním.
- (7) Šnupanie je požívanie upraveného tabaku na povrchu nosnej sliznice.
- (8) Výživové potreby sú potreby ľudského organizmu z hľadiska jeho výživy.
- (9) Biologické výživové potreby sú potreby ľudí z hľadiska ich biologickej existencie. Sú to energetická, látková, hygienická a zmyslová potreba, pričom
 - a) energetická potreba je množstvo viazanej energie, ktoré je potrebné dodať ľudskému organizmu v potrave,
 - b) látková spotreba je množstvo živín, ktoré treba dodať ľudskému organizmu v potrave,
 - c) hygienické potreby vyjadrujú potrebu hygienickej bezchybnosti zdravotnej neškodnosti výživových zdrojov,
 - d) výživové zdroje sú všetky potraviny určené na výživu ľudí; sú rastlinného alebo živočíšneho pôvodu,
 - e) zmyslové potreby vyjadrujú vzťah ľudí k určitej skupine vlastností výživových zdrojov, ale je ich chuť, vôňa, farba, konzistencia apod.
- (10) Socioekonomické výživové potreby sú potreby, v ktorých sa prejavuje vzťah ľudí k takým vlastnostiam výživových zdrojov, ako je ich obľúbenosť, udržnosť, stupeň finalizácie, úprava, balenie a podobne.

§ 3

Potraviny a strava

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

§ 4

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

§ 5

- (1) Potraviny sú zdrojom základných živín.
- (2) Živiny sú látky prijímané stravou, zabezpečujúce vývoj a udržiavanie rovnovážneho stavu a vývoja všetkých štruktúr a funkcií organizmu; členia sa na základné živiny, minerálne látky a vitamíny. Patrí medzi ne aj voda a vzduch.
- (3) Základné živiny sú živiny dôležité pre výstavbu telesnej hmoty a energetický metabolizmus organizmu. Patria medzi ne bielkoviny (proteíny), tuky (lipidy), a cukry (sacharidy).
- (4) Proteíny sú zložené organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka, vodíka, dusíka, niektoré aj síry, fosforu a železa. Základnou stavebnou zložkou proteínov sú aminokyseliny.

(5) Lipidy sú organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka a vodíka, alebo aj fosforu a dusíka. Patria medzi ne predovšetkým tuky a oleje, ktoré sú esterami vyšších mastných kyselín a glycerolu (triacylglyceroly), obsahujúce cukornú zložku, ďalej fosfolipidy, obsahujúce viazanú kyselinu fosforečnú a steroly, obsahujúce v lipidoch živočíšneho pôvodu cholesterol, ako aj niektoré ďalšie sprievodné látky.

(6) Sacharidy sú organické zlúčeniny uhlíka, kyslíka a vodíka, zahrňujúce jednoduché cukry, a to monosacharidy a disacharidy, ako aj oligosacharidy tvorené viacej ako dvoma monosacharidmi. Patria sem aj vysokomolekulové polysacharidy, ako sú škrob, glykogén a komplex nestráviteľných polysacharidov, tvoriaci podstatu požívatinovej vlákniny.

(7) Minerálne látky sú živiny, vyskytujúce sa v potravinách v rôznych chemických zlúčeninách a udávané spravidla ako chemické biogénne prvky. Podľa ich množstva v potravinách sa členia na makroelementy a mikroelementy (stopové prvky).

(8) Vitamíny sú živiny, vyskytujúce sa v potravinách ako životne dôležité organické zlúčeniny, pôsobiace katalyticky pri vnútornej premene látok. Členia sa na rozpustné v tukoch alebo rozpustné vo vode.

§ 6

(1) Stráviteľnosť je množstvo živín vyjadrené v percentách, ktoré sa uvoľní v procese trávenia natoľko, že sa môže vstrebať do vnútorného prostredia ľudského organizmu.

(2) Využitelnosť je množstvo živín vyjadrené v percentách, ktoré sa vstrebe zo stravy do vnútorného prostredia a využije v organizme.

(3) Výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať výživové potreby ľudí a ktoré podmieňujú ich úžitkovú hodnotu. Výživové vlastnosti potravín sa členia na hlavné a vedľajšie.

(4) Hlavné výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať biologické výživové potreby; zahrňujú obsah energie, obsah živín a obsah hygienicky a sensoricky účinných činiteľov, pričom

a) obsah energie je množstvo energie v potravinách viazané v ich proteínoch, lipidoch, sacharidoch a niektorých ďalších látkach, najmä organických kyselinách a alkoholoch. Energia viazaná v potravinách sa vyjadruje spaľovacím teplom v kilojouloch alebo v kilokalóriach,

b) obsah živín je množstvo jednotlivých živín, vyskytujúcich sa v hmotnostnej jednotke potraviny,

c) obsah hygienicky nežiadúcich činiteľov je množstvo látok v hmotnostnej jednotke potraviny, ktoré svojimi chemickými a biologickými účinkami sú nežiaduce z hľadiska výživy ľudí,

d) obsah sensoricky účinných látok je množstvo látok, vyvolávajúcich chuť, vôňu, vzhľad a látok podmieňujúcich farbu a konzistenciu potraviny.

(5) Vedľajšie výživové vlastnosti potravín sú také vlastnosti potravín, ktorými sú potraviny schopné uspokojovať vedľajšie, t.j. socioekonomické výživové potreby. Medzi vedľajšie vlastnosti patrí najmä obľúbenosť, údržnosť, stupeň finalizácie, úprava a balenie.

§ 7

Technológia

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

(2) Výroba je získavanie výrobkov priemyselným alebo živnostenským spôsobom.

(3) Polovýrobok je výrobok určený na ďalšie spracovanie alebo manipuláciu vo výrobe.

(4) Výrobok je výsledok spracovania surovín alebo polovýrobkov určitým technologickým postupom a určený na priamu spotrebu alebo na spotrebu po ďalšej úprave.

(5) Polotovár je výrobok uvádzaný do obehu v takom stave, aby si jeho konečná úprava vyžadovala čo najkratší čas a čo najmenšiu prácnosť.

(6) Zložka (ingredient) je každá látka, ktorá sa používa na výrobu výrobkov a zostáva v nich.

(7) Prísada je látka používaná na výrobu výrobkov v malom množstve na zlepšenie vlastností výrobku.

(8) Prídavná látka je taká zložka potraviny, ktorá sa spravidla nepoužíva samostatne ako potravina ani ako potravinová prísada a ktorá sa zámerne pridáva do potravín bez ohľadu na jej výživovú hodnotu z technologických dôvodov pri výrobe, spracovaní, príprave, ošetrovaní, balení, preprave alebo skladovaní, čím sa sama alebo jej vedľajšie produkty stávajú, alebo sa môžu stať súčasťou potraviny, alebo inak ovplyvňujú jej vlastnosti. Za prídavnú látku sa nepovažujú látky pridávané do potraviny na úpravu výživovej hodnoty, ako sú minerálne látky, stopové prvky, vitamíny a iné.

(9) Technologická pomocná látka je látka, ktorá sa pridáva do potraviny vo výrobnom procese z dôvodov technologických, prepravných alebo skladovacích úmyselne, avšak nie preto, aby sa stala súčasťou potraviny. Ak technologická pomocná látka zanechá v potravine zvyšky, tieto zvyšky nesmú spôsobovať zdravotné riziko pre ľudí alebo mať negatívny vplyv na potravinu.

(10) Receptúra (materiálová norma) je kvalitatívny a kvantitatívny súpis zložiek výrobkov, a to surovín, prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok na výrobu výrobku.

(11) Technologický proces je opis postupu výroby výrobku.

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

§ 8

Hygiena výroby, manipulácie a obehu

(1) Hygiena výroby, manipulácie a obehu je súhrn opatrení na vytváranie a udržiavanie ustanovených podmienok na ochranu a podporu zdravia.

(2) Sanitácia je činnosť, ktorou sa vytvárajú a zabezpečujú bezchybné hygienické podmienky prostredia.

(3) Kontaminácia je nežiadúce znečistenie surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.

(4) Dekontaminácia je odstránenie nežiaduceho znečistenia surovín, prostredia, zariadení a výrobkov.

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

a) suché čistenie je čistenie vykonávané mechanicky alebo aeromechanicky,

b) mokré čistenie je čistenie vykonávané hydromechanicky.

(6) Dezinfekcia je ničenie choroboplodných mikroorganizmov.

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

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

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

(10) Hygienický režim je súhrn hygienických opatrení vykonávaných v procesoch výroby, manipulácie a obehu výrobkov.

(11) Hygienicky bezchybné potraviny sú potraviny a zložky potravín, ktoré sa získavajú a vyrábajú, s ktorými sa manipuluje a ktoré sa uvádzajú do obehu podľa ustanovených požiadaviek na výrobu, manipuláciu a obchodovanie potravín; z hľadiska ich biologických, chemických a fyzikálnych vlastností, ako aj ich kvality, zloženia a výživovej hodnoty sú vhodné na výživu ľudí.

(12) Zdravotne neškodné potraviny sú potraviny, ktoré možno v odporúčaných množstvách prijímať denne po celý život bez nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí.

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

(14) Cudzorodé látky v potravinách sú prídavné látky, technologické pomocné látky a kontaminanty, ktoré nie sú pre určitý druh potraviny charakteristické a nie sú jej prirodzenou zložkou.

(15) Kontaminanty sú látky, ktoré sa nepridali do potravín ako prídavné alebo pomocné látky, ale ktoré sú prítomné v potravinách ako dôsledok ich výroby vrátane výroby surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu počas spracovania, prípravy, ošetrovania, balenia, prepravy alebo skladovania, ako aj z prostredia, čím sa samy alebo ich vedľajšie produkty stali súčasťou potraviny; za kontaminanty sa považujú aj zdravie škodlivé látky, ktoré vznikli činnosťou 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 zdravie škodlivé chemické zlúčeniny ako ich prirodzené škodliviny a jedy, ako produkty sekundárneho metabolizmu mikroorganizmov, najmä ako toxíny a cudzorodé látky.

(17) Toxíny sú jedovaté látky produkované toxinogénnymi mikroorganizmami.

(18) Mykotoxíny sú látky, ktoré vznikajú ako produkty látkovej premeny toxinogénnych kmeňov mikroskopických húb (plesní), a ktoré majú toxické účinky na ľudí.

(19) Jedy sú látky, ktoré pôsobia na organizmus ľudí škodlivo spravidla už v malých množstvách; podľa povahy môžu byť anorganického alebo organického pôvodu.

(20) Alimentárne ochorenia ľudí je ochorenie infekčnej alebo toxickéj povahy spôsobené požívaním zdraviu škodlivých potravín alebo vody.

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

(22) Kazenie potravín je nežiadúca zmena potravín, vyvolaná autolýzou, oxidáciou, pôsobením vlhkosti, tepla a svetla, ako aj mikroorganizmami, najmä baktériami, kvasinkami a plesňami, pričom

a) hnitie je nežiadúci rozklad organických látok obsahujúcich dusík, vyvolávaný najmä mikroorganizmami, ako je najmä rozklad bielkovín,

b) žltnutie je nežiadúci rozklad tukov lipolytickými enzýmami mikroorganizmov, oxidáciou a inými zmenami,

c) nežiadúce kysnutie je rozklad sacharidov, pri ktorom vznikajú nežiadúce látky, najmä organické kyseliny,

d) nežiaduce plesnivenie je porastanie a prerastanie potravín, ako aj prostredia, lokalizovanými alebo súvislými kolóniami rôznych plesní a môže spôsobovať aj potuchnutie potravín.

§ 9

Hodnota a kvalita výrobkov

(1) Hodnota potraviny je hodnota, ktorou sa vyjadruje stupeň použiteľnosti potraviny na uspokojovanie výživových potrieb ľudí.

(2) Kvalita je celkový súhrn záväzne určených vlastností a znakov výrobku, ktoré mu dávajú schopnosť uspokojovať konkrétne potreby spotrebiteľa.

(3) Energetická hodnota (využiteľná energia) je množstvo energie uvoľnenej z potraviny pri látkovej premene v ľudskom organizme.

(4) Nutričná hodnota potraviny je hodnota potraviny s ohľadom na jej obsah živín, ich využitelnosť a látkové výživové potreby organizmu.

(5) Hygienická hodnota výrobku je miera hygienickej bezchybnosti, zdravotnej neškodnosti a prospešnosti výrobku.

(6) Zmyslová (senzorická) hodnota výrobku je súhrn vlastností a znakov, ktorými je výrobok schopný uspokojovať zmyslové výživové potreby alebo požiadavky ľudí; hodnotí sa znakmi, ako sú vzhľad, vôňa, chuť, konzistencia alebo ich chutnosť, pričom

a) vzhľad výrobku je súbor všetkých zrakovo vnímateľných zmyslových vnemov výrobku, ku ktorým patrí tvar, povrch, lesk, farba, čírosť, zákal, opalescencia apod.,

b) vôňa výrobku je súbor čuchovo vnímateľných zmyslových vnemov, spôsobovaných dráždením receptorov čuchového orgánu,

chuť výrobku je súbor všetkých chuťovo vnímateľných zmyslových vnemov, spôsobovaných dráždením chuťových receptorov ústnej dutiny,

c) konzistencia (textúra) výrobku je súbor vlastností výrobku, vnímateľných zrakom, hmatom, dotykom pri žuvaní, alebo aj sluchom, ako je tvrdosť, pružnosť, plasticnosť, chrumkavosť, šľavnatosť, jemnosť, vláknitosť, natierateľnosť alebo lepivosť, tekutosť alebo stupeň viskozity výrobku,

d) chutnosť výrobku je komplexný zmyslový vnem vyvolaný výrobkom v ústach pri jeho požívaní.

(7) Výživová hodnota potraviny (energetická a biologická hodnota) je veličina charakterizujúca podiel potraviny na uspokojovaní výživových potrieb ľudského organizmu.

(8) Biologická hodnota potraviny je obsah živín, výživových faktorov a ich vzájomný pomer v potravine, ktoré zabezpečujú uchovanie a rozvíjanie všetkých fyziologických funkcií v ľudskom organizme.

(9) Biologická hodnota bielkovín je podiel bielkovín v potravine, ktorý ľudský organizmus využije na tvorbu vlastných bielkovín.

(10) Socioekonomická hodnota potraviny je mierou uspokojovania socioekonomických výživových potrieb ľudí.

(11) Úžitková hodnota potraviny je súbor všetkých jej úžitkových vlastností, ktorými je schopná uspokojovať celý komplex výživových potrieb ľudí; mierou úžitkovej hodnoty potraviny je jej kvalita.

(12) Biopotraviny sú potraviny vyrobené len zo surovín pochádzajúcich z ekologickej poľnohospodárskej výroby, ktorou sa na účely tohto potravinového kódexu rozumie taká výroba rastlín, v ktorej sa používajú osobitné oševné postupy, zelené hnojenie, hnojenie organickými hnojivami, mechanické a biologické

metódy na ochranu rastlín, ako aj chov zvierat, pre ktoré sa používajú výlučne krmivá pochádzajúce z ekologickej rastlinnej výroby a ktorým sa súčasne venuje osobitná veterinárna starostlivosť.

(13) Falšované potraviny sú potraviny, ktorých vzhľad, chuť, zloženie alebo iné znaky sa zmenila tak, že sa znížila ich hodnota, a ktoré sa spotrebiteľovi ponúkajú ako plnohodnotné pod zvyčajným názvom alebo iným klamlivým spôsobom.

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

DRUHÁ ČASŤ VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

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

Jedenásty oddiel Hygiena výroby a predaja zmrzliny

§ 83

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

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

§ 84

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

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

§ 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 $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

(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 $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

§ 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 $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ s prísadou povolených detergentných prípravkov a opláchnuť prúdom teplej vody zahriatej najmenej na $60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

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

§ 90

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

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

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

§ 91

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

- a) oboznámiť zamestnancov s technologickými a hygienickými zásadami pri výrobe zmrzliny,
- b) zabezpečiť z každého druhu zmrzliny odobratie vzorky o hmotnosti najmenej 50 g do sterilnej nádobky, na ktorej musí byť označený druh zmrzliny, dátum a hodina výroby zmrzliny. Vzorky sa musia skladovať pri teplote -12 až $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 lahôdkárskych výrobkov

§ 94

Všeobecné ustanovenia

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

Osobitné požiadavky na priestorové vybavenie a členenie prevádzkárni

§ 95

- (1) Prevádzkarne na výrobu, manipuláciu a uvádzanie lahôdkárskych výrobkov do obehu môžu byť ako
- a) samostatné výrobné objekty,
 - b) osobitné výrobné priestory v objektoch potravinárskej výroby,
 - c) osobitné výrobné priestory v predajniach potravín.

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

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

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

§ 96

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

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

§ 97

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

§ 98

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

§ 99

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

Výroba lahôdkárskych výrobkov

§ 100

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

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

§ 101

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

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

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

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

§ 102

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

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

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

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

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

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

§ 103

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

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

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

§ 104

Lahôdkárske výrobky sa nesmú prepracovávať.

§ 105

Odber vzoriek

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

§ 106

Predaj lahôdkárskych výrobkov

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

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

§ 107

Lahôdkárske výrobky sa musia spotrebovať ak ide o

a) šaláty obsahujúce majonézu a zemiaky a výrobky s takýmito šalátmi do 24 hodín od ukončenia ich výroby,

b) ostatné šaláty, v ktorých sa nepoužíva majonéza a zemiaky do 48 hodín od ukončenia ich výroby,

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

Trinásty oddiel

Hygiena výroby, skladovania a prepravy mrazených a chladených pokrmov

§ 108

Všeobecné ustanovenie

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

§ 109

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

§ 110

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

§ 111

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

§ 112

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

§ 113

- (1) Pri plnení a uzatváraní obalov nesmie byť čas od dokončenia tepelnej úpravy pokrmov do začiatku zmrazovacieho alebo schladzovacieho procesu dlhší ako 60 minút a teplota pokrmov nesmie počas plnenia obalov klesnúť pod $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

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

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

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

§ 114

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

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

§ 115

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

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

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

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

§ 116

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

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

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

(4) Na ohrev nemožno používať mrazené alebo chladené pokrmy z narušených alebo znečistených spotrebiteľských obalov.

(5) Zmrazenie alebo schladenie už ohriateho pokrmu je zakázané.

1) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996-100 z 20.5.1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 557/1998-100 v znení neskorších predpisov (oznámenie č. 284/1998-100).

2) § 23 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

3) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky č. 103/1984 Zb. o opatreniach proti prenosným chorobám (zrušená Vyhláškou Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/97 Z. z.)

4) Nariadenie vlády Slovenskej socialistickej republiky č. 206/1988 Zb. o jedoch a niektorých iných látkach škodlivých zdraviu v znení neskorších predpisov.

5) Zákon č. 50/1976 Zb. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku v znení neskorších predpisov.

6) Úprava Ministerstva zdravotníctva Slovenskej socialistickej republiky č. Z-1629-1978-B/3-06 o hygienických požiadavkách na pracovné prostredie zo dňa 14. 2. 1978, ktorá bola uverejnená pod č. 7/1978 Vestníka MZd. SSR.

7) Zákon č. 138/1973 Zb. o vodách v znení neskorších predpisov.

8) Výnos hlavného hygienika Slovenskej socialistickej republiky z 23. júla 1987 č. Z-472/87-B/2-08 o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania, registrovaný v čiastke 27/1988 Zb.

9) Oznámenie Federálneho ministerstva zahraničných vecí č. 403/1991 Zb. o dojednaní Dohovoru o hygiene v obchode a kanceláriách.

- 10) Zákon č. 634/1992 Zb. o ochrane spotrebiteľa.
11) § 21 písm. e) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z.
11a) § 19 písm. n) a § 27 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z.
12) § 19 ods. 2 a 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z.
13) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí.

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

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

**ÔSMA HLAVA
ZÁSADY SPRÁVNEJ VÝROBNEJ PRAXE
Prvý oddiel
Úvodné ustanovenia**

§ 251

Predmet úpravy

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

§ 252

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

§ 253

Vymedzenie pojmov

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

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

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

Druhý oddiel

§ 254

Dokumenty správnej výrobných praxe

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

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

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

§ 255

Dokumentácia správnej výrobných praxe

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

(2) Dokumentácia správnej výrobných praxe obsahuje

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

Tretí oddiel

Systém zabezpečenia kontroly hygieny potravín

§ 256

Zabezpečenie hygienického spôsobu výroby

Výrobca potravín

- a. zabezpečí, aby sa celý technologický proces od získavania zložiek potravín až po balenie, skladovanie, prepravu a uvádzanie potravín do obehu vykonával hygienicky vyhovujúcim spôsobom,
- b. identifikuje každé miesto v technologickom procese, ktoré by negatívne ovplyvňovalo zdravotnú neškodnosť a kvalitu a definuje technické a technologické parametre, ktoré je potrebné dodržiavať, aby nedochádzalo k hygienickým rizikám a zabezpečí, že primerané bezpečnostné postupy sa identifikujú; identifikáciu zavádza, vykonáva a eviduje podľa § 257 tejto hlavy potravinového kódexu,
- c. rozpracúva hygienický režim výroby na základe požiadaviek všeobecne záväzných právnych predpisov²⁰⁾,
- d. vypracuje na zabezpečenie hygienického režimu výroby sanitačný program podľa prílohy č. 1 k tejto hlave potravinového kódexu.

§ 257

Zásady systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín

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

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

§ 258

Postup pri zavádzaní systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín

- Na uplatnenie systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín pri ich výrobe treba dodržiavať tento postup
- a. zostaviť skupinu odborníkov ovládajúcich problematiku hygieny a technológie výroby daného výrobku,
 - b. popísať v pláne systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podrobne každý vyrábaný výrobok a predpokladané cieľové skupiny jeho spotrebiteľov, vrátane údajov o zložení, o podmienkach pri manipulácii a uvádzaní do obehu s upozornením na osobitné rizikové zložky,
 - c. zhotoviť grafické znázornenie technologického procesu, materiálového toku každého výrobku, pričom sa musí samostatne popísať každý jednotlivý krok technologickej operácie,
 - d. porovnať grafické znázornenie vypracované podľa písmena c) skupinou odborníkov priamo v mieste procesu výroby,
 - e. zostaviť zoznam všetkých biologických, mikrobiologických, chemických a fyzikálnych rizík, ktorých výskyt možno predpokladať v jednotlivých krokoch výroby, manipulácie alebo uvádzania potravín do obehu, určiť potrebné preventívne opatrenia na ich ovládanie,
 - f. určiť kritické kontrolné body v technologickom procese výroby potravín alebo pokrmov, pri manipulácii s nimi alebo ich uvádzaní do obehu; ak sa identifikované riziko nedá odstrániť alebo aspoň zmierniť na únosnú mieru, musí sa výrobok alebo technologický proces pozmeniť tak, aby bolo príslušné riziko zodpovedajúcimi opatreniami pri predchádzajúcom alebo nasledovnom kroku odstrániteľné,
 - g. stanoviť kritické limity pre každý kritický kontrolný bod v technologickom procese; kritické limity sa najčastejšie určujú pre tepelné opracovanie a spracovanie ako termizácia, pasterizácia, sterilizácia, chladenie a mrazenie, vlhkosť vzduchu, a_w hodnotu (aktivita vody), pH hodnotu, Eh hodnotu (redoxpotenciál), chemickú konzerváciu, sanitáciu, a to najmä čistiace a dezinfekčné látky, ich koncentrácia, teploty roztoku a čas pôsobenia, filtráciu transportného vzduchu, senzorické vlastnosti, vzhľad, textúru a pod.,
 - h. určiť pravidlá sledovania kritických kontrolných bodov na týchto princípoch:
 1. považovať sledovanie kritických kontrolných bodov za rozhodujúcu činnosť pri zabezpečovaní neprekročenia kritických limitov príslušného technologického kroku,
 2. systematicky sledovať stanovené kritické limity pre včasné zabezpečenie nápravných opatrení, ktoré zabránia znehodnoteniu výrobku,
 3. hodnoty kritických limitov v kritických kontrolných bodoch musí odčítať a vyhodnotiť na to určený zodpovedný pracovník,
 4. zabezpečiť, ak nie je sledovanie nepretržité, takú početnosť sledovania, ktorá zaručí, že kritický kontrolný bod je pod kontrolou,
 5. výsledky všetkých sledovaní, uskutočňovaných po určitom čase alebo nepretržite, sa musia v pracovnom protokole o aplikácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podľa prílohy č. 2

k tejto hlave potravinového kódexu systematicky zapisovať a overovať osobou uskutočňujúcou sledovanie a zodpovedným zamestnancom organizácie,

- i. určiť nápravné opatrenia, to znamená pre každý kritický kontrolný bod technologického procesu sa musí v systéme zabezpečenia kontroly hygieny potravín určiť spôsob úpravy odchýliek od ustanovených kritických limitov; súčasne sa musí stanoviť, ako naložiť s chybnými výrobkami a odchýlku od ustanoveného limitu a príslušné nápravné opatrenie vrátane naloženia s chybnými výrobkami zdokumentovať zápisom v pracovnom protokole,
- j. stanoviť spôsob vedenia protokolu a dokumentácie o aplikácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín; všetky vykonané úkony, zmeny, pozorovania a nápravné opatrenia sa musia systematicky zapisovať do pracovného protokolu podľa prílohy č. 2 k tejto hlave potravinového kódexu a zabezpečiť vedenie záznamov o realizácii plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín podľa prílohy č. 3 k tejto hlave potravinového kódexu,
- k. určiť účinný spôsob overovania výsledkov realizácie nápravných opatrení a správneho fungovania systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín; taktiež sa musí stanoviť frekvencia overovania systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín na základe osobného sledovania správneho chodu technologického procesu a jeho hodnotenia vyšetrením systematicky alebo náhodne odoberaných vzoriek. V rámci overovacích činností sa vykonáva najmä
 1. preverka plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín a zápisov v príslušnom protokole,
 2. preverka zistených odchýliek od stanovených výrobných podmienok a naloženia s chybným výrobkom,
 3. preverka či sú jednotlivé kritické kontrolné body pod kontrolou,
 4. overovanie správnosti stanovených kritických limitov,
- l. zabezpečiť prípravu a výchovu zamestnancov o zásadách, ako aj spôsobe postupu pri vypracúvaní plánu a realizácii systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín vo výrobe, manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu.

§258a

(1) Podnikatelia môžu uplatňovať aj príručky správnej hygienickej praxe vypracované potravinárskym priemyslom v spolupráci so zainteresovanými štátnymi orgánmi, spotrebiteľskými združeniami a ďalšími zainteresovanými stranami, ktorých záujmy sú dotknuté, a kde je to možné aj v súlade s medzinárodne odporúčaným kódexom praxe, s odporúčanými normami Codex Alimentarius a všeobecnými zásadami pre hygienu potravín.

(2) Orgány potravinového dozoru^{20a)} posúdia príručky podľa odseku 1, či sú v súlade s touto hlavou.

(3) Príručky podľa odseku 1 po posúdení orgánom potravinového dozoru zašle ministerstvo alebo ministerstvo zdravotníctva Európskej komisii.

Štvrtý oddiel Kontrola

§ 259

Zabezpečenie kontroly výrobcami potravín

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

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

(3) Výrobca potravín zabezpečí

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

- c. vydanie zákazu uvádzania potravín do obehu v prípade prekročenia najvyšších prípustných množstiev cudzorodých látok podľa tretej hlavy tejto časti potravinového kódexu alebo mikrobiologických požiadaviek podľa štvrtej hlavy tejto časti potravinového kódexu.

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

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

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

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

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

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

Príloha č.1 Vzor na spracovanie sanitačného programu

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

Podstata a súčasti sanitačného programu

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

Rozsah pôsobenia

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

Spracovanie sanitačných programov

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

Obsah sanitačného programu

Vypracovaný sanitačný program obsahuje

1. Organizačné, materiálové, personálne, technické a ekonomické zabezpečenie udržiavania dokonalej sanitácie všetkých strojných a technologických zariadení, priestorov a objektov organizácie.
2. Členenie priestorov, výrobných a nevýrobných miestností, resp. objektov na oblasti z hľadiska realizácie sanitácie. Treba brať do úvahy špecifitu jednotlivých lokalít, hygienickú závažnosť a charakter pracovných postupov, technologickú návaznosť a kľúčové miesta z hľadiska potreby sanitácie.
3. Organizačnú štruktúru, organizáciu práce a povinnosti pracovníkov poverených výkonom sanitačných prác ako aj pracovníkov zodpovedných za riadenie týchto prác.

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

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

- a. analýza a definícia problému, ktorý sa má riešiť, špecifikácia kritérií na zhodnotenie vhodnosti navrhovaného postupu a úrovne dosiahnutých výsledkov. Pri analýze sa vychádza zo systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín. Tým sa vymedzia objekty sanitácie, procesy a činnosti, ktorých sa metodika sanitácie, zahŕňajúca najúčinnějšíe postupy čistenia, dezinfekcie a deratizácie bude dotýkať. Zostavenie mimoriadne náročných alebo dosiaľ nepoužívaných sanitačných postupov je najlepšie zabezpečovať v spolupráci so špecializovanými pracoviskami, zameranými na metodiku sanitačných systémov,
- b. vyznačenie dôležitých doplnkových požiadaviek (ochrana pred koróziou, teplota, bezpečnosť),
- c. prvky systému, ktoré sú predmetom sanitácie
 1. druh a množstvo nečistôt, odpadových látok alebo mikroorganizmov, ktoré sa v procese majú odstrániť alebo usmrtiť,
 2. druh materiálu objektu a jeho okolia, na ktorý volené prostriedky budú pôsobiť,
 3. vlastnosti a účinnosť chemických, fyzikálnych a mechanických prostriedkov, ktoré sú na daný účel k dispozícii,
- d. charakteristika nečistôt, materiálov a ich povrchov (poškodený alebo studený, všeobecné faktory, ktoré sťažujú alebo uľahčujú sanitačné práce) a požiadavky vyplývajúce z dodržiavania bezpečnosti práce ako obmedzujúcich faktorov procesu,
- e. voľba spôsobu odstraňovania nečistôt (mechanický, chemický, ručný, automatizovaný),
- f. voľba vhodného detergenčného prostriedku,
- g. určenie spôsobu a systémov oplachovania,
- h. voľba dezinfekčného, deratizačného prostriedku,
- i. overenie účinnosti a spoľahlivosti postupu.

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

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

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

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

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

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

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

Dokumentácia

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

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

- *§ 22 Epidemiologicky závažná činnosť*

§ 26

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 lekár¹³⁾. Potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti obsahuje meno a priezvisko osoby, dátum narodenia, trvalé bydlisko, dátum vydania a povinnosti osoby. Lekár súčasne osobu poučí o jej právach a povinnostiach a o tom, že ho pri ochorení musí vyhľadať.

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

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

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

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

13) § 12 zákona č. 576/2004 Z. z. o zdravotnej starostlivosti, službách súvisiacich s poskytovaním zdravotnej starostlivosti...

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

1. lekárska fakulta,
2. farmaceutická fakulta,
3. fakulta verejného zdravotníctva, fakulta ošetrovateľstva a sociálnej práce,
4. prírodovedecká fakulta v odbore biológia a chémia,
5. veterinárna fakulta,
6. fakulta chemickej a potravinárskej technológie,
7. stavebná fakulta v odbore vodné hospodárstvo a vodné stavby,
8. fakulta so zameraním na prácu v potravinárstve,
9. stredná zdravotnícka škola,
10. stredná hotelová škola,
11. stredná škola alebo odborné učilište zamerané na prácu v potravinárstve a na prácu vo farmaceutickej výrobe,
12. stredná priemyselná škola stavebná v študijnom odbore vodohospodárske stavby,

13. stredné odborné učilište vodohospodárske,
14. stredná škola alebo odborné učilište v odboroch starostlivosti o ľudské telo,
15. vzdelávacie zariadenie uskutočňujúce rekvalifikačný akreditovaný kurz v odbore kuchár, čašník a v odboroch starostlivosti o ľudské telo, ktorému akreditáciu vydalo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky,
16. stredná veterinárna škola.

❖ Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších zmien a doplnkov

§ 1

Účel a rozsah zákona

- (1) Tento zákon ustanovuje podmienky výroby bezpečných potravín ¹⁾ (ďalej len "potraviny") a ostatných požívateľín, manipuláciu s nimi a ich umiestnenie na trh v záujme podpory a ochrany zdravia ľudí a ochrany spotrebiteľa na trhu potravín, ako aj úlohy a organizáciu úradnej kontroly potravín nad ich dodržiavaním (ďalej len "úradná kontrola potravín").
- (2) Tento zákon sa v ustanovenom rozsahu vzťahuje aj na tabakové výrobky.
- (3) Tento zákon sa nevzťahuje na prvovýrobu na súkromné domáce použitie alebo na domácu prípravu, manipuláciu alebo skladovanie potravín na súkromnú domácu potrebu.
- (4) Tento zákon sa nevzťahuje na vykonávanie úradných kontrol na overovanie dodržiavania predpisov o organizovaní spoločného trhu s poľnohospodárskymi výrobkami. ^{1a)}
- (5) Ustanovenia osobitných predpisov ^{1aa)} týkajúce sa výroby potravín, manipulácie s nimi a ich umiestnenia na trh, podmienok výroby a zásobovania pitnou vodou ^{1ab)} nie sú týmto zákonom dotknuté.

§ 3

Potravinový kódex

- (1) Požiadavky na zdravotnú neškodnosť, hygienu, požiadavky na zloženie a kvalitu 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, manipuláciu s nimi a ich obeh, ako aj zásady na odber vzoriek a ich vyšetrenie ustanoví Potravinový kódex Slovenskej republiky (ďalej len "potravinový kódex") a osobitné predpisy. ^{1e)}
- (2) Požiadavky a postupy podľa odseku 1 ustanovené v potravinovom kódexe a v osobitných predpisoch ^{1e)} je povinný dodržiavať každý, kto potraviny vyrába, manipuluje s nimi a umiestňuje ich na trh. Požiadavkami a postupmi ustanovenými v potravinovom kódexe a v osobitných predpisoch ^{1e)} sú povinné riadiť sa pri úradnej kontrole potravín aj jej orgány.

§ 4

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

- (1) Prevádzkovatelia sú povinní na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie dodržiavať požiadavky upravené týmto zákonom, potravinovým kódexom a osobitnými predpismi. ^{1e)}
- (2) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov sú ďalej povinní
 - a) zabezpečiť pri vyrábaných potravinách pravidelnú kontrolu nad dodržiavaním požiadaviek na zdravotnú neškodnosť a kvalitu (vlastná kontrola) ustanovených potravinovým kódexom a osobitnými predpismi ^{1e)} a viesť o tom záznamy,
 - b) používať v prevádzkach pitnú vodu; inú vodu možno používať len na základe súhlasu orgánu verejného zdravotníctva a ak sa zabezpečí, že nebudú kontaminované výrobky a suroviny,
 - c) dodržiavať požiadavky na zdravotnú neškodnosť, čistotu a identitu surovín a látok ustanovených potravinovým kódexom,
 - d) viesť záznamy o vykonanej dezinfekcii, dezinfekcii a deratizácii,
 - e) viesť záznamy o všetkých dodávateľoch a odberateľoch zložiek potravín a potravín a zaviesť výsledovateľnosť
 1. potravín,
 2. látok, ktoré sú určené na pridávanie do potravín.

- f) 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,
- g) zrušené od 1.5.2007.
- (3) Povinnosti uvedené v § 4 ods. 2 písm. e) sú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov povinní plniť vo všetkých stupňoch výroby, spracúvania a distribúcie a zabezpečiť identifikáciu ich dodávateľov. Na tento účel, ako aj na identifikáciu subjektov, ktorým sami dodávajú potraviny, musia zaviesť systémy a postupy, ktoré umožnia na požiadanie sprístupniť potrebné informácie orgánom úradnej kontroly potravín.
- (4) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov sú povinní vykonať všetky potrebné opatrenia, ktorými zabezpečia, aby sa príprava, spracovanie, výroba, balenie, skladovanie, preprava, distribúcia, manipulácia a ponúkajú potravín na predaj vykonávali hygienickým spôsobom; na tento účel musia identifikovať pracovné postupy, miesta alebo operácie technologických procesov, ktoré sú kritické pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti potravín, a musia zabezpečiť vedenie a prehodnocovanie primeraných bezpečnostných postupov na základe zásad ustanovených vo všeobecne záväznom právnom predpise. ^{2b)}
- (5) Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú pri výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich umiestnení na trh zamestnávať fyzické osoby, ktorým ich zdravotný stav nedovoľuje vykonávať epidemiologicky závažnú činnosť. ³⁾
- (6) 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 zdravotnej neškodnosti 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 zdravotná neškodnosť a kvalita,
- d) absolvovať vstupnú lekársku prehliadku a ďalšie lekárske prehliadky podľa všeobecne záväzného právneho predpisu. ³⁾

§ 5

Výroba potravín

- (1) Výrobou potravín sa na účely tohto zákona rozumie čistenie, triedenie, upravovanie, opracúvanie alebo spracúvanie surovín, prípadne pridávanie prídavných látok a pomocných látok vrátane balenia a skladovania pri výrobe potravín určených na umiestnenie na trh.
- (2) Ten, kto potraviny vyrába (ďalej len "prevádzkovateľ potravinárskeho podniku"), zodpovedá za ich bezpečnosť a kvalitu.
- (3) Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku je povinný
- a) používať na výrobu potravín len také zložky potravín a technológie, ktoré zodpovedajú zdravotným a kvalitatívnym požiadavkám podľa tohto zákona a ostatným všeobecne záväzným právnym predpisom, ⁴⁾
- b) používať na výrobu potravín prídavné látky za podmienok ustanovených všeobecne záväzným právnym predpisom, ⁵⁾
- c) viesť evidenciu o všetkých použitých zložkách potravín, polovýrobkoch a hotových výrobkoch,
- d) používať len také stroje a zariadenia, ktoré zabezpečujú hygienu výroby, nespôsobia mikrobiálnu a chemickú kontamináciu spracúvaných potravín nad ustanovenú hranicu, ⁵⁾ negatívne neovplyvňujú senzorické vlastnosti potravín a zaručujú kvalitu v priebehu celého výrobného cyklu,
- e) mať spracovaný hygienický režim výroby, dodržiavať ho a viesť o tom evidenciu a zaisťovať požiadavky bezpečnosti pri práci,
- f) overovať zdravotnú neškodnosť a kvalitu výrobkov, zabezpečiť, aby vyrobené potraviny zodpovedali právnym predpisom, a viesť o tom evidenciu,
- g) vylúčiť pri výrobe potravín styk s látkami ohrozujúcimi ľudské zdravie, úplne oddeliť priestory na výrobu potravín od priestorov, kde sa takéto látky vyrábajú alebo nachádzajú, a nepripustiť narábanie s takýmito látkami pri výrobe potravín.
- (4) Používať zdroje ionizujúceho žiarenia na ožarovanie potravín možno len na základe povolenia Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky. Pridávať rádioaktívne látky pri výrobe potravín je zakázané.
- (5) Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo") môže po dohode s Ministerstvom zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo zdravotníctva") všeobecne záväzným právnym predpisom ustanoviť, že pri výrobe potravín je použitie niektorých druhov strojov, nástrojov, zariadení alebo technologických postupov povinné, obmedzené alebo zakázané.

§ 9

Označovanie potravín a klamlivá reklama

(1) Ten, kto vyrába potraviny, manipuluje s nimi alebo ich umiestňuje na trh, je povinný ich označiť v štátnom jazyku ^{8c)} týmito údajmi:

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

(2) Potravinový kódex ustanoví povinnosť označovať niektoré potraviny okrem údajov uvedených v odseku 1 aj ďalšími údajmi.

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

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

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

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

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

§ 21

Organizácia úradnej kontroly potravín

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

- a) ministerstvo a ministerstvo zdravotníctva,
- b) orgány verejného zdravotníctva, ¹³⁾

- c) Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky (ďalej len "štátna veterinárna a potravinová správa"), ¹⁴⁾
- d) krajské veterinárne a potravinové správy, ¹⁴⁾
- e) regionálne veterinárne a potravinové správy. ¹⁴⁾

§ 28

Pokuty

(1) Orgán úradnej kontroly potravín uloží prevádzkovateľovi pokutu do 1 000 000 Sk, ak v rozpore s týmto zákonom, potravinovým kódexom a osobitnými predpismi ^{1e)}

- a) porušuje zásady, povinnosti a požiadavky na hygienu výroby potravín, manipulácie s nimi a pri ich umiestňovaní na trh,
- b) nezabezpečuje školenie zamestnancov vo veciach hygieny potravín, uplatňovaní zásad analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP) a dodržiavania požiadaviek potravinového práva,
- c) nezabezpečuje zdravotné prehliadky zamestnancov,
- d) používa na výrobu potravín a tabakových výrobkov zložky, ktoré nespĺňajú kvalitatívne požiadavky,
- e) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny a tabakové výrobky, na ktorých výrobu boli použité nepovolené zložky alebo zakázané zložky okrem prídavných látok, aróm a technologických pomocných látok,
- f) nevedie záznamy o dodávateľoch a odberateľoch v záujme vysledovateľnosti potravín,
- g) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny alebo tabakové výrobky nesprávne označené alebo neoznačené,
- h) umiestňuje na trh potraviny, ktorým sa pripisujú iné vlastnosti, ako potravina má,
- i) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny klamlivo označené alebo ich ponúka na spotrebu klamlivým spôsobom,
- j) umiestňuje na trh potraviny po uplynutí dátumu spotreby alebo dátumu minimálnej trvanlivosti,
- k) umiestňuje na trh potraviny, ktoré sú balené do obalov alebo obalových materiálov, ktoré nespĺňajú požiadavky na materiály a predmety určené na styk s potravinami,
- l) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny neschválené orgánom verejného zdravotníctva podľa § 6 ods. 3 písm. b) prvého až tretieho bodu,
- m) nezabezpečí registráciu prevádzkarne podľa § 6.

(2) Orgán úradnej kontroly potravín uloží prevádzkovateľovi pokutu do 5 000 000 Sk, ak v rozpore s týmto zákonom, potravinovým kódexom a osobitnými predpismi ^{1e)}

- a) používa technológie, ktoré nezodpovedajú hygienickým a zdravotným požiadavkám na výrobu potravín, na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh,
- b) používa do potravín nepovolené alebo zakázané prídavné látky, arómy a technologické pomocné látky,
- c) vyrába alebo umiestňuje na trh geneticky modifikované potraviny neoznačené podľa osobitných predpisov, ^{24a)}
- d) porušuje zákaz klamlivého označenia potravín alebo ich klamlivej reklamy,
- e) používa označenie pôvodu alebo zemepisné označenie, alebo označenie zaručenej tradičnej špeciality.

(3) Orgán úradnej kontroly potravín uloží prevádzkovateľovi pokutu do 10 000 000 Sk, ak v rozpore s týmto zákonom, potravinovým kódexom a osobitnými predpismi ^{1e)}

- a) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny, ktoré nie sú bezpečné, sú zdraviu škodlivé a nevhodné na ľudskú spotrebu alebo sú skazené,
- b) používa na výrobu potravín zložky po uplynutí dátumu spotreby alebo dátumu minimálnej trvanlivosti,
- c) umiestňuje na trh potraviny a tabakové výrobky neznámeho pôvodu alebo ich vyrába zo zložiek neznámeho pôvodu,
- d) vyrába alebo umiestňuje na trh potraviny bez označenia ich alergénových zložiek, ak ich obsahujú,
- e) používa pri výrobe potravín vodu, ktorá nespĺňa požiadavky podľa osobitného predpisu, ^{1ab)}
- f) vyrába alebo umiestňuje na trh neschválené geneticky modifikované potraviny [§ 6 ods. 3 písm. b) štvrtý bod],
- g) sťažuje alebo marí výkon úradnej kontroly potravín tým, že zamestnancom orgánu úradnej kontroly bráni vykonávať činnosti uvedené v § 18 až 20 alebo v určenej lehote nevykoná nimi uložené opatrenia, alebo nedodržiava záväzné pokyny orgánov úradnej kontroly, nezabezpečí stiahnutie potravín z obehu, ktoré nespĺňajú požiadavky podľa tohto zákona, potravinového kódexu a osobitných predpisov, ^{1e)} a nespolupracuje s orgánom úradnej kontroly potravín,
- h) ohrozí alebo poškodí zdravie ľudí.

(4) Ak do jedného roka odo dňa nadobudnutia právoplatnosti rozhodnutia o uložení pokuty dôjde k opätovnému porušeniu povinností, za ktoré bola pokuta uložená podľa odsekov 1 a 2, orgán úradnej kontroly uloží pokutu až do výšky dvojnásobku súm uložených v odsekoch 1 a 2.

(5) Ak do jedného roka odo dňa nadobudnutia právoplatnosti rozhodnutia o uložení pokuty dôjde k opätovnému porušeniu povinností, za ktoré bola pokuta uložená podľa odseku 3, orgán úradnej kontroly uloží pokutu od 10 000 000 Sk do 50 000 000 Sk.

(6) Pri určení výšky pokuty sa prihliada na závažnosť, trvanie, mieru zavinenia, následky protiprávneho konania, minulosť prevádzkovateľa^{24b)} a na to, či ide o opakované protiprávne konanie.

(7) Pokutu možno uložiť do jedného roka odo dňa, keď orgán úradnej kontroly potravín zistil porušenie povinností, najneskôr však do troch rokov odo dňa, keď došlo k porušeniu povinností.

(8) Pokuty ukladané pri výkone úradnej kontroly potravín orgánmi uvedenými v § 23 sú príjmami štátneho rozpočtu.

(9) Na konanie o uložení pokuty sa vzťahujú všeobecné predpisy o správnom konaní, ak tento zákon neustanovuje inak.

(10) Ak bol prevádzkovateľ potravinárskeho podniku²⁾ za konanie uvedené v odseku 1 alebo 2 postihnutý podľa iného predpisu, nemôže mu orgán úradnej kontroly potravín uložiť pokutu podľa tohto zákona.

(11) Ak prevádzkovateľ úmyselne alebo z nedbanlivosti ohrozí zdravie ľudí nebezpečnými potravinami, postupuje sa podľa osobitného predpisu.^{24c)}

§ 29

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

- a) sťažuje alebo marí výkon úradnej kontroly potravín tým, že zamestnancom orgánu úradnej kontroly potravín bráni vykonávať činnosti uvedené v § 20 ods. 1 alebo v určenej lehote nevykoná nimi uložené opatrenia,
- b) nespĺňa podmienky zdravotnej spôsobilosti, porušuje zásady osobnej hygieny.

(2) Za priestupky uvedené v odseku 1 orgán úradnej kontroly potravín môže uložiť pokutu do 5 000 Sk. Ak sa fyzická osoba dopustí priestupku opakovane, možno jej uložiť pokutu do 10 000 Sk.

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

Alimentárne nákazy a otravy z požívatín

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

Pôvodcov alimentárnych nákaz predstavuje celá škála mikroorganizmov (baktérie, vírusy, prvoky, plesne, parazitujúce červy). Niektoré mikroorganizmy nevyvolávajú ochorenie priamo, ale produkujú za vhodných podmienok (teplota) toxín, ktorý spôsobuje ochorenie. K alimentárnym nákazám sa ešte pridružujú otravy 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), zviera, 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 zdaniivo zdravý, ktorý však vylučuje stolicou alebo močom pôvodcov nákazy - **bacilonosič**.

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

Najdôležitejšiu úlohu pri prenose nákaz majú požívatiny živočíšneho pôvodu. Ich kontaminácia môže nastať primárne – ak potravina pochádza z chorého alebo nakazeného 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 pôvodcu nákazy alebo toxickéj látky do organizmu po prejavenie sa prvých klinických príznakov ochorenia.

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

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

Základy sanitácie v potravinárstve:

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

Príklady čistiacich prostriedkov:

detergenty používané na umývanie riadu - Jar, Pur
pracie prostriedky - Colon, Persil, Ariel

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

Hlavné zásady pre zabezpečenie účinnej dezinfekcie:

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

Príklady dezinfekčných prostriedkov:

s obsahom chlóru - Savo, Chloramín B, Domestos, Ace

s obsahom jódu - Jodonal B

s obsahom peroxidu a kyseliny peroctovej - Persteril

s obsahom benzododecínibromidu – Ajatin

Dezinsekcia je ničenie hmyzu a ostatných článkonožcov (rotoče 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 vajec a hrabavej hydiny dochádza ku kontaminácii vajec. Z praktických dôvodov každé surové vajce a surové mäso hydiny aj cicavcov možno považovať za kontaminované salmonelami a pri manipulácii s nimi treba zaobchádzať ako s kontaminovanými.

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

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

Prevenia:

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

Opatrenia pri výskyte nákazy:

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

2. Stafylokoková enterotoxikóza

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

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

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

4. Kampylobakteriόza

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

5. Listeriόza

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

6. Botulizmus

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

7. Klostrídiová enterotoxikóza

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

8. Brušný týfus

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

9. Paratýfus

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

10. Ďalšie hnačkovité ochorenia vyvolané podmienene patogénnymi baktériami:

Escherichia coli, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas aeruginosa*, streptokoky D, koliformné baktérie (*Citrobacter*, *Enterobacter*, *Edwardsiella*, *Hafnia*, *Providentia*, *Serratia*, *Proteus*) – koliformné baktérie svedčia o hygienickej úrovni výroby a spracovania požívatín.

Ochorenia z požívatín vírusového pôvodu:

1. Vírusová hepatitída A

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

2. Ďalšie alimentárne ochorenia vyvolané vírusmi:

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

Ochorenia z požívatín parazitárneho pôvodu:

1. Trichinelóza

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

2. Teniáza

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

Otravy z požívatín:

1. Mykotoxikózy

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

teplotám varu. Mykotoxíny majú rakovinotvorné účinky, poškodzujú pečeň, obličky, slezinu, krvný systém a môžu poškodiť plod v tele matky.

2. Otravy biogénnymi amínmi

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

3. Otravy hubami

4. Otravy ťažkými kovmi

5. Otravy dusitanmi

Použitá literatúra:

Klein, A.: Hygienické zásady pre prácu v potravinárstve, Ústav zdravotnej výchovy, Bratislava, 1988, 63 s.

Sládek, J.: Hygiena potravinárskej činnosti – praktická pomôcka pre pracovníkov vykonávajúcich potravinársku činnosť, Ústav zdravotnej výchovy, Bratislava, 1993, 51 s.

Baláž, V., Ondrejka, J., Rovný, I.: Rukoväť pre podnikateľov v potravinárstve, Kaštieľ Mojmírovce, 1998, 141 s.

Baláž, V., Rovný, I.: Hygiena – Základné informácie pre pracovníkov v potravinárstve na získanie osvedčenia o odbornej spôsobilosti na epidemiologicky závažnú činnosť, Štátny zdravotný ústav SR, Bratislava, 2001, 129 s.