

DRUHÁ ČASŤ VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

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

Prvý oddiel Úvodné ustanovenia

§ 11

(1) Tieto všeobecné hygienické požiadavky sa vzťahujú na postup fyzických osôb a právnických osôb pri výrobe potravín, surovín, prídavných látok, technologických pomocných látok, na ktoré sa vzťahuje zákon o potravinách²), ako aj na postup pri manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu.

(2) Všeobecné hygienické požiadavky podľa odseku 1 sa vzťahujú aj na postup fyzických osôb a právnických osôb, týkajúci sa hygieny budov, výrobných a manipulačných miestností a predajní, materiálov, strojov a zariadení, technologických postupov a hygieny a kontroly zdravotného stavu zamestnancov³).

(3) Niektoré hygienické požiadavky sa vzťahujú na hygienu predaja výrobkov v tržniciach a na trhoviskách, hygienu stánkového a iného ambulantného predaja výrobkov, hygienu výroby a predaja zmrzliny, hygienu výroby a predaja lahôdkárskych výrobkov a na hygienu výroby, skladovania a prepravy mrazených a chladených výrobkov.

Druhý oddiel Hygiena a sanitácia prostredia pri poľnohospodárskej výrobe potravinárskych surovín

§ 12

Pri poľnohospodárskej výrobe, ošetrovaní a zbere potravinárskych surovín treba všetky činnosti vykonávať v súlade s požiadavkami hygieny, najmä

- a) používať na závlahy pôdy na prepravu a čistenie surovín vodu, ktorá nezhoršuje kvalitu surovín a neohrozuje zdravie ľudí,
- b) ošetrovať suroviny proti škodcom iba povolenými biologickými alebo fyzikálnymi prostriedkami⁴) a iba osobami nato odborne spôsobilými,
- c) vykonávať opatrenia na ochranu surovín pred kontamináciou cudzopasníkmi, hmyzom, vtákmi, nežiadúcimi mikroorganizmami, chemickými alebo inými neprípustnými látkami⁴),
- d) odstraňovať znečisťujúce a znečistené látky vrátane zvieracích a ľudských odpadov takým spôsobom, aby nemohlo dôjsť ku kontaminácii prostredia, vody a surovín a aby sa tým neohrozovalo zdravie ľudí,
- e) zhotovovať nádoby určené na opakované použitie z takého materiálu, ktorý je zdravotne neškodný a v takom tvare, ktorý umožňuje ich dobré čistenie,
- f) vykonávať sanitáciu nádob tak, aby sa vylúčila možnosť znečistenia prostredia a surovín,
- g) používať na prepravu surovín a na manipuláciu s nimi iba náradie a zariadenie z takého materiálu, ktorý je ľahko čistiteľný a celú manipuláciu uskutočňovať s vylúčením možnosti znečistenia alebo znehodnotenia surovín.

Tretí oddiel Hygiena budov a zariadení na výrobu potravín

§ 13

(1) Výstavba budov, ich umiestnenie, rozmery a sanitárne vybavenie sa musí uskutočňovať tak, aby zodpovedali účelu, na ktorý boli vybudované, aby neboli ovplyvňované pachmi, dymom, alebo inými nežiadúcimi látkami, umožňujúcimi prenášanie kontaminácie a aby vyhovovali aj ostatným hygienickým a technickým požiadavkám⁵), ⁶).

(2) Ochranné pásmo výrobní a manipulačných priestorov nesmie byť prašné, nesmie v ňom byť nekrytý zvod odpadových vôd, nezakryté hnojisko, smetisko, žumpy a iné zdroje znečisťovania.

(3) Priestranstvo výrobní a manipulačných priestorov s výrobkami, ako aj priestranstvo patriace k nim (ďalej len "prevádzkáreň") musí byť udržiavané v čistote a v blízkosti prevádzkárne nesmú byť maštale a chlievy so zvieratami, ak to nie je nutné v súvislosti s vlastnou prevádzkou.

(4) Prevádzkareň musí byť udržiavaná v čistote a v dobrom technickom stave.

(5) Priestorové usporiadanie a vnútorné členenie prevádzkarne musí vytvárať podmienky na

- a) čistenie a dezinfekciu,
- b) zabránenie hromadeniu nečistoty a styku s toxickými materiálmi,
- c) ochranu proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami alebo počas pracovných operácií s potravinami a pokrmami, technologickými zariadeniami, prívodom vzduchu alebo pohybom pracovníkov a zdrojmi vonkajšej kontaminácie,
- d) hygienické spracúvanie a skladovanie potravín.

§ 14

(1) Príjem surovín a ich skladovanie musí byť oddelené od priestorov, kde sa výrobky pripravujú a vyrábajú, pričom musí byť oddelená čistá a nečistá časť prevádzky.

(2) Prevádzkareň musí byť oddelená od priestorov, ktoré sa používajú na iné účely ako na výrobu potravín a musí vyhovovať požiadavkám na jednotlivé druhy výroby, najmä sa v nej nesmú vyskytovať plesne.

(3) Priestory prevádzkarne musia mať

- a) povrchy stien udržiavané v dobrom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nevpíjajúcich a netoxických materiálov alebo iných vhodných materiálov, ak je to odôvodniteľné; musia mať hladký povrch do výšky, ktorá je primeraná pre vykonávanú činnosť,
- b) stropy a stropné konštrukcie vyhotovené tak, aby zamedzili hromadeniu nečistôt a znižovali kondenzáciu vodných pár, rast plesní a odpadávanie čistočiek,
- c) povrchy podláh udržiavané v dobrom stave, zhotovené z nepriepustných, nevpíjajúcich a netoxických materiálov s protišmykovou úpravou alebo iných vhodných materiálov, ak je to odôvodniteľné, dobre čistiteľné a dezinfikovateľné a riešené tak, aby voda mohla dobre odtekať ku kanalizačným vpustiam; v prevádzkarniach s priamym odvodom odpadových vôd musí byť odpad so sifónom s mriežkou alebo s iným vhodným uzáverom a podľa potreby s lapačom tuku,
- d) okná, vetracie otvory prípadne iné otvory v prevádzkarniach vyhotovené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistôt. Ak sa otvárajú do vonkajšieho prostredia, musia byť zabezpečené proti vnikaniu hmyzu. Siete proti vnikaniu hmyzu na oknách a vetracích otvoroch musia byť ľahko snímateľné a ľahko čistiteľné,
- e) dvere ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z hladkých a nevpíjajúcich materiálov alebo iných vhodných materiálov, ak je to odôvodniteľné, vonkajšie dvere a dvere ne skladoch musia byť v spodnej časti zabezpečené proti vnikaniu hlodavcov.

(4) V prevádzkárňach nesmú byť koberce, záclony a ozdobné predmety.

(5) Podlahy v prevádzkárňach musia byť z nepriepustného materiálu s protišmykovou úpravou, dobre čistiteľné a dezinfikovateľné, odolávajúce hnilobe a riešené tak, aby voda mohla dobre odtekať ku kanalizačným vpustiam. V prevádzkárňach s priamym odvodom odpadových vôd musí byť odpad so sifónom s mriežkou alebo s iným vhodným uzáverom a podľa potreby s lapačom tuku.

(6) Okná a vetracie otvory v prevádzkárňach musia byť zhotovené tak, aby zabránili hromadeniu nečistôt. Ak sa otvárajú do vonkajšieho prostredia, musia byť zabezpečené proti vnikaniu hmyzu.

(7) Kanalizácia nesmie byť zdrojom kontaminácie potravín. Kanalizačné potrubie nesmie byť v prevádzkarni voľne vedené a nekryté.

§ 15

(1) Zásobovanie vodou v prevádzkárňach musia byť zabezpečené dostatočným množstvom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50°C a studenej pitnej vody.

(2) Ak je v prevádzkarni aj úžitková voda (nepitná voda) používaná na vyvíjanie pary, chladenie, požiaru ochranu a iné potrebné účely, táto voda sa musí privádzať samostatným potrubím farebne označeným, ktoré nesmie mať žiadne prepojenie s rozvodom pitnej vody ani možnosť spätného toku do rozvodu pitnej vody.

(3) Para používaná na priamy styk s potravinami nesmie obsahovať žiadne látky, ktoré by mohli potraviny kontaminovať.

(4) Ľad používaný v prevádzkarniach sa musí vyrábať z pitnej vody; pri jeho výrobe, manipulácii s ním a jeho skladovaní sa musí zabrániť jeho kontaminácii.

(5) V prevádzkárňach musia byť stavebne oddelené umyvárne rúk, nádob, obalov a náradia, vybavené vhodným

umývacím zariadením a prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody. Umývacie zariadenie sa musí stále udržiavať v stave schopnom prevádzky a v čistoty.

(6) Prevádzkárne musia byť vybavené dostatočným počtom umývadiel na umývanie rúk a zariadení na dezinfekciu rúk.

(7) Odpadová voda a prevádzkový odpad musia byť odvedené tak, aby sa zabránilo akémukoľvek znečisteniu pitnej vody⁷).

§ 16

(1) Odpad sa nesmie hromadiť v miestnostiach pre potraviny okrem nevyhnutného množstva, ktoré súvisí s riadnym fungovaním prevádzkarne.

(2) Odpad sa musí uložiť do uzatváracích nádob alebo do iných nádob alebo jednorazových obalov, ak je to odôvodniteľné. Nádoby na odpad musia mať vhodnú konštrukciu, musia sa udržiavať v dobrom stave, viditeľne označené, ľahko čistiteľné, dezinfikovateľné a nepriepustné. Bezprostredne po ich vyprázdnení sa musia vyčistiť a vydezinfikovať.

(3) Odpady vzniknuté pri výrobe musia byť uskladnené na vyhradenom mieste a podľa potreby odvázané.

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

(5) Sklady na odpad musia byť vybavené prívodom tečúcej teplej vody a studenej vody, kanalizačnou vpusťou a musia byť dostatočne odvetrávané; ich steny a podlahy musia byť hladké a ľahké čistiteľné. Dvere a iné vstupy do týchto skladov musia byť zabezpečené proti vniknutiu hmyzu, vtákov a hlodavcov.

§ 17

(1) V prevádzkárňach treba čo najviac využívať prirodzené osvetlenie. Umelé osvetlenie musí byť inštalované podľa príslušných predpisov, chránené tienidlami a ochrannými telesami, ktoré sa musia pravidelne čistiť⁶).

(2) Prevádzkareň musí mať vhodné a dostatočné prostriedky na prirodzené vetranie alebo umelé vetranie, aby sa zabránilo mechanickému prúdeniu vzduchu z nečistej prevádzkarne do čistej prevádzkarne. Ventilačný systém musí umožniť ľahkú dostupnosť filtrov a iných častí vyžadujúcich čistenie alebo výmenu.

(3) V prevádzkárňach musí byť zabezpečené prirodzené alebo umelé vetranie tak, aby sa v nich udržiavalo vyhovujúce ovzdušie. Prevádzkárne sa musia podľa charakteru výroby udržiavať bezprašné a suché. Ak ide o vlhkú alebo parnú prevádzku, alebo prevádzku s vysokou teplotou, dymom, alebo kde sa vyskytuje znečisťujúci aerosól, treba v prevádzkárňach zabezpečiť ventiláciu tak, aby sa zabránilo zrážaniu pary a tvorba kondenzačnej vody.

(4) Pary a výpary sa musia z prevádzkárni odvádzať tak, aby nezaťažovali pracovníkov a okolie a aby nenarušovali výrobné procesy.

(5) V prevádzkárňach s výrobou osobitného určenia musí byť zabezpečená klimatizácia alebo pretlakové vetranie s filtráciou a úpravou vzduchu s registráciou.

(6) Chladienie v prevádzkárňach musí zodpovedať určeniu výroby a spôsobu manipulácie. Chladiace komory musia byť vybavené teplomermi a vlhkomermi s registráciou, sústavne kontrolované a udržiavané čisté a prevádzkyschopné.

§ 18

Zariadenie na úpravu vzduchu musí byť umiestnené tak, aby sa mohlo ľahko čistiť a aby bolo zabezpečené proti úrazom pracovníkov.

§ 19

(1) Každá prevádzkareň musí byť vybavená dostatočným počtom šatní oddelených pre ženy a mužov a okrem toho oddelených aj prevádzkových miestností a skladov.

- (2) Šatne musia byť vybavené vhodnými skrinkami s jednoduchým vetracím zariadením v množstve zodpovedajúcom počtu pracovníkov s vyčleneným priestorom na oddelené uloženie čistých a použitých pracovných odevov. V šatniach musia byť vyhovujúce sedadlá, vykurovanie a pre ženy hygienická kabína.
- (3) Pri šatniach musí byť zabezpečené najmenej jedno umývadlo na každých 15 pracovníkov a najmenej jedna sprcha na každých 10 pracovníkov⁶).
- (4) V prevádzkárňach sa musí zabezpečiť čistenie a sušenie pracovných odevov pracovníkov. Odev, obuv, tašky a iné osobné predmety nesmú byť umiestnené v prevádzkových miestnostiach a v skladoch.
- (5) V každej prevádzkárni musí byť umiestnená lekárnička primerane vybavená na poskytnutie prvej pomoci.
- (6) Ak je v prevádzkárni stravovacie zariadenie alebo výdajňa strany, vzťahujú sa na ne osobitné predpisy.⁸)

§ 20

- (1) Záchody musia byť sedadlové, splachovacie, osobitne pre ženy a osobitne pre mužov a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. V mužských záchodoch musia byť tiež pisoáre. Záchody musia byť na každom podlaží, na ktorom sú trvalé pracoviská a rovnomerne rozmiestnené tak, aby záchod nebol od pracoviska vzdialený viac ako 12 m a pri sťaženom prístupe nie viac ako 75 m.
- (2) Počet sedadiel záchodov sa určí podľa počtu pracovníkov 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 pre 10 mužov, dve sedadlá pre 11 až 50 mužov a pre každý ďalších 50 mužov jedno ďalšie sedadlo. Pisoáre sa vybavujú buď žľabmi o dĺžke 60 cm na jedno sedadlo, alebo mušľami v počte zodpovedajúcom počtom záchodových sedadiel,
 - c) v prevádzkárňach do 5 zamestnancov v jednej smene môže byť jeden záchod, ktorý je spoločný pre mužov a ženy.
- (3) Do záchodov nesmie byť priamy vchod z prevádzkárni; musí byť dostatočne osvetlené, osobitne vetrané a vybavené toaletným papierom.
- (4) V predsieni záchodu musí byť umývadlo s tečúcou teplou vodou a studenou pitnou vodou, tekuté mydlo a papierové utierky.
- (5) Záchody musia byť aj pri šatniach a pri priestoroch, v ktorých sú sprchy a umývadlá, a to jeden sedadlový záchod pre každých 100 pracovníkov, najmenej však jeden záchod⁸).
- (6) V prevádzkárňach, v ktorých pracuje viac ako 50 žien, musia byť kabíny na osobnú hygienu žien, a to jedna kabína pre 50 až 300 žien a pre každých ďalších 300 žien jedna kabína⁶).
- (7) Záchody musia byť vybavené primeraným prirodzeným alebo mechanickým vetraním.

§ 21

- (1) Zariadenie, nástroje a obaly musia byť konštruované tak, aby vyhovovali hygienickým požiadavkám a zároveň umožňovali ich dobré čistenie.
- (2) Zariadenie, nástroje a obaly musia sa udržiavať čisté a v dobrom funkčnom stave, aby neohrozovali bezpečnosť potravín a pracovníkov. Všetky povrchy prichádzajúce do styku s potravinami vrátane povrchov zariadení musia byť udržiavané v dobrom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z hladkých umývateľných a netoxických materiálov.
- (3) Materiál a náradie používané pri práci s nepožiteľnými látkami musia byť náležite označené a nesmú sa používať pri práci s potravinami.
- (4) Pracovné stoly na spracúvanie surovín a výrobkov musia mať hladký a ľahko umývateľný povrch. Ak možno používať drevené pracovné stoly, musia byť zhotovené z tvrdého dreva, hladké a bez štrbín. V prevádzkárňach, v ktorých by mohlo dôjsť k zámene pracovných plôch a tým k porušeniu zdravotnej neškodnosti a kvality suroviny alebo výrobku, musia byť tieto plochy viditeľne označené podľa určenia.
- (5) Prípustné nátery strojov, prístrojov, stolov, zábradlí, schodov apod. musia byť hladké, odolávajúce čistiacim a dezinfekčným prostriedkom, nesmú zapáchať po farbe a musia byť svetlé⁵).

(6) Technologické zariadenia, nádoby a iné pracovné pomôcky môžu byť zhotovené len z takého materiálu, ktorý nepriaznivo neovplyvňuje hygienickú bezchybnosť výrobku; nesmú hrdzavieť a nesmú mať porušený povrch.

(7) So skleneným materiálom sa musí manipulovať tak, aby v prípade rozbitia nedošlo k primiešaniu črepín do surovín alebo výrobkov. Teplomery, ktoré sa používajú v priamom styku so surovinami, polotovarmi a hotovými výrobkami, musia byť uložené v ochranných púzdroch.

(8) Materiály, z ktorých možno vyrábať časti technologických a prepravných zariadení, nádob a obalov, ktoré prichádzajú do styku s výrobkami, sú uvedené v piatej hlave druhej časti potravinového kódexu.

§ 22

Administratívne a iné nevýrobné miestnosti musia byť stavebne oddelené od prevádzkarní a musia spĺňať hygienické požiadavky tak, aby nebolo ohrozované zdravie pracovníkov9).

Štvrtý oddiel Hygiena výroby, manipulácie a obehu

§ 23

(1) Nepovolánym osobám musí byť vstup do prevádzky zakázaný.

(2) Do prevádzkarní nesmú mať prístup zvieratá a iné živočíchy.

(3) Na ničenie hmyzu sa môžu používať len schválené prostriedky, ktoré nepôsobia nepriaznivo na zdravotnú neškodnosť a kvalitu výrobkov. Dôsledne treba predchádzať ich priamemu styku s inými výrobkami, kuchynským riadom apod.

(4) Všetky toxické látky, ako sú rodenticídy, insekticídy, fungicídy a pod., treba skladovať osobitne tak, aby boli chránené pred manipuláciou nepovolánymi osobami. Používať tieto látky a s nimi manipulovať môžu iba odborne spôsobilí pracovníci.

(5) Prevádzkovateľ je povinný starať sa o ničenie hlodavcov a iných škodcov, vyskytujúcich sa v objektoch a na pozemkoch, na ktorých sú prevádzkárne umiestnené. Nástrahy musia byť rozmiestnené tak, aby bolo znemožnené znečistenie výrobkov toxickými látkami. Pri ničení škodcov nesmú byť použité prostriedky obsahujúce živé choroboplodné zárodky.

(6) 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 práce. Deratizácia a dezinfekcia sa nesmú vykonávať počas prevádzky.

(7) V prevádzkárňach je zakázané používať na ničenie hlodavcov domáce zvieratá.

(8) Prevádzkovateľ je povinný ohlásiť príslušnému orgánu zvýšený výskyt škodlivých živočíchov.

(9) Pri vchode do prevádzkarní treba umiestniť zariadenie na čistenie a dezinfekciu obuvi a oznamy upozorňujúce na povinnosť čistiť si obuv pred vstupom do nich.

§ 24

(1) Preberanie surovín, polovýrobkov, polotovarov a výrobkov môže vykonávať len osoba na to určená.

(2) Na výrobu, ďalšie spracovanie a na uvádzanie do obehu možno použiť len také suroviny, polovýrobky, polotovary a výrobky, ktoré sú zdravotne neškodné, plnohodnotné a zodpovedajúce technickej dokumentácii; nesmú byť neznámeho alebo podozrivého pôvodu, nesmú vzbudzovať odpor a nesmú byť po dátume najneskoršej spotreby.

(3) Prevádzkareň nesmie prijať žiadne suroviny alebo prídavné látky, o ktorých sa vie, alebo o ktorých je možné predpokladať, že sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami alebo toxickými, rozkladnými alebo cudzorodými látkami, ktoré po normálnom vytriedení, alebo po postupoch opracovania či spracovania, hygienicky vykonanými potravinárskym priemyslom, zostanú stále nevhodnými na ľudskú spotrebu.

(4) Suroviny a prídavné látky, ktoré sa skladujú v prevádzkárňach, sa musia udržiavať vo vhodných podmienkach, ktoré zabraňujú ich rozkladu a chránia ich pred kontamináciou.

(5) Všetky potraviny, s ktorými sa narába, sa musia skladovať, baliť, vystavovať a prepravovať takým spôsobom, aby sa chránili pred kontamináciou, v dôsledku ktorej by sa mohli stať nepoživatelnými, nebezpečnými pre zdravie, alebo kontaminované takým spôsobom, že by bolo neodôvodnené očakávať, že sa v takom stave budú aj konzumovať. Potraviny musia byť umiestnené a chránené tak, aby sa riziko kontaminácie znížilo na minimum. Musia sa vykonať dostatočné opatrenia, aby sa zabezpečila ochrana proti škodcom.

(6) Suroviny, prídavné látky, polovýrobky a výrobky, v ktorých by mohlo dôjsť k pomnoženiu patogénnych mikroorganizmov, alebo by sa v nich mohli tvoriť toxíny, sa musia uchovávať pri teplotách, pri ktorých nevzniká zdravotné riziko. V súlade s bezpečnosťou potravín je dovolené, na obmedzený krátky čas, ak sa musí vykonať praktický zásah počas prípravy, prepravy, skladovania, vystavenia a podávania potraviny, vystaviť potravinu mimo priestor s kontrolovanou ochrannou teplotou.

(7) Ak sa potraviny musia uchovávať v chlade alebo sa majú podávať v chladenom stave, musia sa po poslednom tepelnom ošetrení schladiť tak rýchlo, ako je to len možné; ak sa v záverečnej fáze spracovania nepoužije tepelné ošetrenie, musia sa ochladiť na teplotu, ktorá nespôsobí vznik zdravotného rizika.

(8) Rizikové alebo nepoživatelné látky, vrátane krmív, sa musia označiť vhodným spôsobom a skladovať oddelene a v zabezpečených nádobách.

(9) Voda použitá na umývanie surovín sa nesmie vrátiť späť do obehu; jej opätovné použitie je možno len po jej náležitom vyčistení.

(10) Prebrané suroviny, polovýrobky, polotovary a výrobky sa musia ihneď uskladniť; pozastavené, poškodené alebo inak znehodnotenú sa musia umiestniť oddelene.

§ 25

(1) Technologické postupy treba vykonávať tak, aby sa vylúčilo akékoľvek znečistenie a iné znehodnotenie výrobkov.

(2) V prevádzkárňach sa môže vyrábať iba povolený druh výrobkov. Zariadenia možno používať len na ten účel, na ktorý boli schválené.

(3) Jednotlivé prevádzkové fázy sa musia organizovať tak, aby postup prác bol súvislý a aby sa zamedzilo kríženie čistých a nečistých činností.

(4) Výroba polotovarov a výrobkov sa musí vykonávať tak, aby bol čo najviac vylúčený ich priamy styk s ľudskými rukami.

(5) Odkladať na podlahu náradie, nádoby, súčasti strojov a iné predmety prichádzajúce do priameho styku so spracúvaným materiálom, je zakázané.

§ 26

(1) Každý pracovník, ktorý zistí odchýlky od prirodzeného vzhľadu farby, vône a iné negatívne vlastnosti suroviny alebo výrobku, je povinný na to upozorniť zodpovedného pracovníka, ktorý musí zabezpečiť potrebné opatrenia na nápravu.

(2) Každý pracovník musí byť oboznámený s hygienickými predpismi týkajúcimi sa prevádzky a osobitne s predpismi týkajúcimi sa jeho pracoviska.

§ 27

(1) Balenie výrobkov sa musí vykonávať v prostredí, v ktorom nemôže dôjsť k ich znečisteniu a znehodnoteniu. Výrobky možno baliť len do zdravotne neškodných obalov tak, aby boli čo najviac chránené pred znečistením a narušením ich zdravotnej neškodnosti a kvality. Baliť do obalov spoločne také výrobky, ktoré by sa navzájom nežiadúco ovplyvňovali, napríklad vôňou, je zakázané.

(2) Obaly sa musia skladovať na takých miestach, ktoré spĺňajú hygienické požiadavky na skladovanie obalov. Obaly na výrobky určené na osobitné účely, ako je napríklad detská výživa, musia byť pred naplnením sterilizované.

(3) Uzávery obalov musia byť vyhotovené zo zdravotne neškodných materiálov, musia dobre tesniť a aj inak vyhovovať svojmu účelu.

(4) Pred balením a uvedením výrobku do obehu musí byť výrobok prekontrolovaný, či spĺňa hygienické a kvalitatívne požiadavky.

§ 28

(1) V prevádzkarniach, kde je to nevyhnutné, musí byť zabezpečené vhodné zariadenie na čistenie a dezinfekciu pracovného náradia; zariadenie musí byť odolné voči korózii, musí byť ľahko čistiteľné a s dostatočným prívodom teplej vody s teplotou najmenej 50 °C a dostatočným prívodom studenej pitnej vody.

(2) Všetky predmety, súčiastky a zariadenia prichádzajúce do styku s potravinami sa musia udržiavať v čistote a musia byť

a) konštruované z takých materiálov a udržiavané v takom technickom stave, aby sa riziko kontaminácie potravín znížilo na minimum,

b) okrem nenávratných nádob a obalov, konštruované z takých materiálov a udržiavané v takom technickom stave a výkone, aby mohli byť dôkladne čistené a ak je to nevyhnutné dezinfikované v miere dostačujúcej na dané účely,

c) umiestnené tak, aby sa umožnilo primerané čistenie okolitého priestoru.

(3) Zariadenia, náradie a obaly musia byť po ukončení práce dôkladne očistené od zvyškov spracúvaných materiálov a stroje a nástroje, ak je to možné, aj rozobrané a dôkladne umyté najprv teplou, zdravotne neškodnou vodou, zahriatou najmenej na 50 °C a potom s pridaním vhodného čistiaceho roztoku alebo dezinfekčného prostriedku a opláchnuté studenou pitnou vodou. Je potrebné dôkladne vymyť rohy, miesta spojené a štrbiny strojov a nástrojov. Hliníkové stroje, nástroje a nádoby, smaltované a betónové vane sa nesmú čistiť pieskom, brúsnym papierom alebo žieravými chemickými prípravkami, ktorými by mohol byť poškodený alebo rozrušený ich povrch.

(4) Nádoby sa musia umývať po každom použití v zahriatej vode. Prvé umývanie sa vykoná vodou zahriatou najmenej na 50 °C s pridaním účinných čistiacich prostriedkov, druhé umývanie vodou zahriatou taktiež najmenej na 50 °C pri ručnom čistení a vodou zahriatou na 80 °C pri strojovom čistení; potom sa nádoby opláchnu studenou pitnou vodou.

(5) Sudy a kade treba umývať po každom použití vodou zahriatou najmenej na 50 °C s pridaním vhodného čistiaceho prostriedku a opláchnuť vodou zahriatou najmenej na 80 °C alebo parou.

(6) Sklenené nádoby a predmety treba umývať oddelene od ostatných nádob a predmetov vodou zahriatou najmenej na 50 °C s pridaním vhodného čistiaceho prostriedku a opláchnuť vodou zahriatou taktiež najmenej na 50 °C.

(7) Pri rozbití sklenených nádob a predmetov sa musia ihneď odstrániť črepy a výrobok sa musí dôkladne prekontrolovať. Z glazúrovaných nádob sa zvyšky nesmú odstraňovať ostrými predmetmi, aby sa glazúra nepoškodila.

(8) Nože, vidlice, naberačky, panvice a iné náradie treba čistiť ako nádoby, avšak oddelene; nože treba čistiť aj brúsnym papierom, kriedou, jemným pieskom alebo inými vhodnými prostriedkami, vidlice a iné nástroje s úzkymi štrbinami treba vyčistiť kefou a opláchnuť vodou.

(9) Drevené náradie a drevené pracovné plochy treba pri ručnom čistení umývať vodou zahriatou najmenej na 45 °C s pridaním vhodného čistiaceho alebo dezinfekčného prostriedku.

(10) Kefy, textilné pomôcky a pokrývky treba čistiť každý deň vyváraním vo vode s pridaním vhodného čistiaceho prostriedku a potom opláchnuť vodou zahriatou najmenej na 85 °C a vysušiť.

11) Čistiť pomôcky na podlahy, chodby, schody apod. treba denne vyvariť vo vode s pridaním vhodných dezinfekčných prostriedkov. Tieto pomôcky musia byť vhodne označené a odkladané oddelene, aby nedošlo k ich zámene s čistiacimi pomôckami používanými na výrobné zariadenie.

(12) Latkové podložky, mreže apod. musia byť po každom použití, najmenej však raz denne dobre očistené a dezinfikované.

(13) Zariadenia, náradie a obaly treba po umytí osušovať čistým horúcim vzduchom alebo nechať osušiť odkvapávaním a oschnutím na čistom vzduchu.

(12) Umývacie stroje treba primerane často čistiť a dezinfikovať podľa prevádzkového poriadku.

(13) Mastné odpadové vody a odpady sa musia vypúšťať do kanalizácie cez lapač tuku umiestnený mimo priestoru prevádzkárne a manipulačných priestorov.

§ 29

(1) Dezinfekciu zariadení, náradia a obalov treba vykonávať pravidelne podľa povahy výroby a manipulačných činností, najmä ak ide o detskú výživu, mäso, ryby, vajcia a mlieko; dezinfekcia sa vykonáva po predchádzajúcom očistení, vhodným dezinfekčnými prostriedkami.

(2) Dezinfekčné prostriedky, ich druh a spôsob použitia určí osoba poverená dohľadom nad hygienou výroby. Zvyšky dezinfekčných prostriedkov sa musia z dezinfikovaných predmetov ihneď po skončení dezinfekcie odstrániť.

§ 30

(1) Po skončení prevádzky a podľa potreby aj počas prevádzky sa musia prevádzkárne upratať a čistiť. Umývateľné plochy stien a dvere podľa povahy činnosti aj okenné rámy a radiátory sa musia omývať denne. Osobitne dôkladne treba čistiť kľučky dverí.

(2) Po skončení pracovného dňa treba v prevádzkárňach umyť podlahy a schody vodou zahriatou najmenej na 50 °C s vhodným čistiacim prostriedkom.

(3) Drevené priehradky a zábradlia treba denne utierať na mokro vhodným čistiacim prípravkom. Počas prevádzky treba podlahy utierať na mokro podľa stupňa znečistenia i častejšie. Vyliate alebo na zem spadnuté zvyšky výrobku sa musia odstrániť ihneď.

(4) Výťahy a prepravníky na výrobky sa musia čistiť po každej smene v prítomnosti osôb, ktoré ich obsluhujú.

(5) Smeti a odpadky treba odkladať do osobitne označených a uzatvárateľných nádob a ak je to odôvodniteľné do iných nádob alebo jednorazových obalov.

(6) Upratovanie a čistenie počas výrobných operácií, ak nie je osobitne predpísané, je zakázané.

(7) Podľa potreby vykonať celkové upratovanie a čistenie prevádzkárne.

(8) V prípade opotrebovania prevádzkárni treba vykonať ich opravy, stropy a steny očistiť a dezinfikovať alebo ich vymaľovať, alebo oblieť.

(9) Výmoli v stenách a podlahách sa musia opraviť ihneď, ako sa vyskytnú. Opravy alebo iné činnosti, pri ktorých vzniká prach alebo smet, sa nesmú uskutočňovať počas prevádzky.

§ 31

(1) Zákazy jedenia, fajčenia, pľuvania, žuvania, manipulovania s otvoreným ohňom, čistenia obuvi a iné, príkazy na umývanie rúk po použití záchodu, prezliekanie pracovného odevu pred použitím záchoda a iné, upozornenia na nebezpečenstvo požiaru, nebezpečie zranenia prevodným zariadením apod. musia byť umiestnené na dobre viditeľnom a bezpečnom mieste. Propagačná tlač, plagáty a nástenky okrem tých, ktoré súvisia s prevádzkou, sa nesmú umiestňovať v prevádzkárni.

(2) Po ukončení pracovnej smeny je každý pracovník povinný zanechať svoje pracovné miesto čisté a v poriadku.

§ 32

(1) Vedúci prevádzkárne určí osobu zodpovednú za dohľad nad hygienou a sústavným plnením sanitárneho programu.

(2) Podľa povahy prevádzky sa musí vykonávať fyzická, prípadne chemická a mikrobiologická kontrola účinnosti činnosti a dezinfekcie.

(3) Ak sa v prevádzkárni alebo v niektorej jej časti vyskytne infekčné ochorenie ľudí, zvierat, alebo znečistenie výrobkov, treba to oznámiť lekárovi alebo veterinárnemu lekárovi a postupovať podľa ich pokynov², 3).

Piaty oddiel
Hygiena a zdravotný stav pracovníkov

§ 33

- (1) Zamestnávateľ je povinný
- a) prijímať na prácu do prevádzkárni na výrobu a manipuláciu s výrobkami len osoby zdravé, po absolvovaní vstupnej lekárskej prehliadky,
 - b) upozorniť pracovníkov na povinnosť hlásiť určeným osobám hnačkové, hnisavé alebo horúčkovité ochorenie, alebo inú prenosnú chorobu, alebo podozrenie, že ide o prenosnú chorobu,
 - c) prihlásiť pracovníkov na požadované lekárske prehliadky a viesť o týchto prehliadkach evidenciu,
 - d) zabezpečiť, aby ľahké porezania, odreniny, pichnutia alebo iné drobné poranenia pracovníkov na pracovisku boli ihneď ošetrené,
 - e) nepripustiť k výrobe alebo k manipulácii s výrobkami pracovníka, ktorý nemá osvedčenie odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností,
 - f) zabezpečiť pracovníkom vhodný pracovný odev, obuv a pokrývky na zakrytie vlasov, pričom pracovný odev sa musí podľa potreby vymeniť a po vypraní vyžehliť,
 - g) zabezpečiť pracovníkom v chladených prevádzkárňach teplý odev,
 - h) zabezpečiť pracovníkov podľa povahy prevádzky sušenie pracovnej, najmä gumenej obuvi,
 - ch) určiť miesto na odkladanie špinavých odevov tak, aby bolo oddelené od miesta na čisté odevy.
- (2) Zamestnávateľ musí ihneď, ako sa dozvie o hlásení podľa odseku 1 písm. b), urobiť opatrenia na zabránenie prenosu infekčného ochorenia a znečistenia výrobkov.

§33a

Zamestnávateľ musí zabezpečiť dohľad, poučenie a vyškolenie pracovníkov prichádzajúcich do styku s potravinami v otázkach hygieny potravín, a to v rozsahu zodpovedajúcom ich pracovnej náplni.

§ 34

- (1) Pracovníci sú povinní
- a) mať osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností,
 - b) podrobiť sa požadovaným lekárske prehliadkam,
 - c) podrobiť sa lekárskej prehliadke vždy, keď sa vyskytne u nich alebo v ich domácnosti, alebo bydlisku hnačkové, hnisavé alebo iné horúčkovité ochorenie, alebo iná prenosná choroba, alebo ak vznikne podozrenie, že ide o prenosnú chorobu a keď sú v rekonvalescencii po prenosnej chorobe,
 - d) ihneď hlásiť zamestnávateľovi infekčné ochorenie svoje, ako aj infekčné ochorenie členov domácnosti alebo spolubývajúcich,
 - e) upozorniť vždy ošetrojúceho lekára, že pracujú v prevádzkárňach, v ktorých prichádzajú do styku s výrobkami,
 - f) oboznámiť sa s predpismi týkajúcimi sa výroby a manipulácie s výrobkami v rozsahu určenom zamestnávateľom.
- (2) Žiadna osoba, o ktorej sa vie alebo sa predpokladá, že je postihnutá chorobou, ktorá sa môže prenášať potravinami, alebo je bacilonosičom takejto choroby, alebo je postihnutá infikovanými ranami, kožnými infekciami alebo hnačkou, nesmie pracovať v žiadnych priestoroch, v ktorých sa narába s potravinami, ani nesmie vykonávať žiadnu prácu, pri ktorej existuje pravdepodobnosť priameho alebo nepriameho kontaminovania potravín patogénnymi mikroorganizmami.

§ 35

- (1) Pracovníci musia nosiť vhodné, čisté pracovné oblečenie, pri práci s potravinami musia dodržiavať osobnú hygienu po celý pracovný čas, dôkladne si umývať ruky pred prácou, pri práci ihneď po každom znečistení rúk, po každom ukončení jedného druhu práce, po fajčení, po úprave šatstva a osobitne dôkladne po každom použití záchodu.
- (2) Pracovníci musia mať stále ostrihané nechty a nesmú ich mať pri práci nalakované. Pri práci si nesmú vykonávať toaletné úpravy, česať sa, strihať nechty a robiť iné kozmetické úpravy.
- (3) Pracovníci môžu fajčiť počas pracovnej doby iba vo vyhradených miestnostiach. V prevádzkárňach je zakázané jesť, piť, fajčiť a žuvať.

Šiesty oddiel Hygiena skladovania a uchovávania

§ 36

V skladoch a skladovacích priestoroch sa musia vytvoriť také podmienky na skladovanie a uchovávanie výrobkov, aby bola zachovaná ich zdravotná neškodnosť, kvalita a biologická hodnota po celý čas skladovania.

§ 37

(1) Výrobky možno skladovať v samostatných budovách alebo vo vyčlenených priestoroch (ďalej len "sklady"), ktorú sú

- a) vyhradené iba na tento účel,
- b) v častiach budov, ktoré sú súčasťou výrobného alebo obchodného zariadenia alebo zariadenia spoločného stravovania,
- c) v sezónnych zariadeniach, ako sú stánky apod.

(2) Pri uvádzaní skladov do prevádzky je fyzická osoba a právnická osoba povinná ohlásiť to príslušnému orgánu štátnej správy.

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

(4) V najbližšom okolí skladov nesmú byť skládky odpadov. Nádvorie a prístupové komunikácie ku skladom musia mať bezprašnú povrchovú úpravu a celý areál skladov musí byť oplotený.

(5) Okrem požiadaviek na hygienu budov a zariadení musia byť v skladoch splnené tieto ďalšie požiadavky:

- a) prívod tečúcej teplej vody a studenej pitnej vody a zabezpečené hygienicky nezávadné odstraňovanie odpadových a splaškových vôd,
- b) priestory skladov, kde sa výrobky bezprostredne skladujú, musia byť upravené tak, aby nimi neprechádzalo ani teplovodné, ani odpadové potrubie,
- c) vnútorné zariadenie skladov musí byť vyrobené z funkčne vyhovujúcich a hygienicky nezávadných materiálov, dobre čistiteľné a dezinfikovatelné, najmä ak ide o podlahy, steny a stropy,
- d) v skladoch sa môžu používať len také mechanizačné prostriedky, ktoré neznečisťujú vnútorné prostredie skladov.

§ 38

(1) V skladoch musia byť oddelené priestory na čistú a nečistú prevádzku.

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

a) suchý sklad	teplota podľa druhu výrobku	65 až 70 %
b) chladný sklad	+ 8 až + 10 °C	80 až 90 %
c) chladený sklad	+ 2 až + 6 °C	80 až 95 %
d) mraziarenský sklad	- 18 a menej °C	
e) ostatné sklady podľa druhu výrobkov, pre ktoré sú požiadavky ustanovené osobitne		

(3) Sklady výrobkov musia byť vybavené meracími, regulačnými a registračnými zariadeniami, ktoré umožňujú dodržiavanie a kontrolu určených podmienok skladovania.

(4) Oddelene sa musia skladovať najmä výrobky

- a) s výrazným zápachom alebo vôňou od ostatných výrobkov,
- b) surové od tepelne opracovaných,
- c) balené od nebalených,
- d) potravinárske od nepotravinárskych.

(5) Skladované výrobky musia byť sústavne kontrolované, o čom sa musí viesť evidencia.

(6) Skladované výrobky a obaly sa musia uložiť tak, aby bol k nim bezpečný prístup; nesmú sa skladovať priamo na podlahe, ani sa nesmú dotýkať stien.

(7) Výrobky, ktoré prejavia známky zdravotnej škodlivosti a narušenia kvality, musia byť označené a uložené oddelene od ostatných výrobkov a musia byť zabezpečené tak, aby sa s nimi nemohlo nedovolené manipulovať,

najmä aby nemohli byť uvedené do obehu a aby boli chránené proti zámene, odcudzeniu alebo inému zneužitiu.

(8) Všetky priestory a zariadenia skladov musia byť sústavne udržiavané v čistote a podľa potreby sa musí v nich vykonávať dezinfekcia, dezinfekcia a deratizácia, o čom sa musí viesť evidencia.

Siedmy oddiel Hygiena dopravy a prepravy

§ 39

(1) Hygienické požiadavky na dopravu a prepravu sa vzťahujú na cestnú, železničnú, lodnú a leteckú dopravu a prepravu výrobkov.

(2) Dopravné prostriedky a prepravné zariadenia na výrobky nesmú nepriaznivo ovplyvňovať ich kvalitu.

(3) Dopravné prostriedky, prepravné zariadenia a prepravné obaly musia byť prispôsobené na vykonávanie účinného čistenia a dezinfekcie.

§ 40

(1) Na prepravu výrobkov možno používať na tento účel určené a prispôsobené dopravné prostriedky a prepravné zariadenia, ktorých ložný priestor vyhovuje hygienickým požiadavkám na druh a spôsob prepravy výrobkov.

(2) Dopravné prostriedky a prepravné zariadenia na potraviny musia byť označené tak, aby bolo zrejmé, že sa používajú len na dopravu a prepravu potravín.

(3) Na prepravu výrobkov sa musia používať dopravné prostriedky a prepravné zariadenia, v ktorých možno udržiavať ustanovené podmienky úchovy počas trvania prepravy; podľa potreby musia byť vybavené meracími, regulačnými a registračnými zariadeniami.

(4) Veľké množstvo surového cukru, ktorý bez predchádzajúcej úplnej a účinnej rafinácie nie je určený na použitie ako potravina, ani ako prísada do potravín, možno prepravovať námornou prepravou v nádobách, kontajneroch alebo tankových lodiach, ktoré sa nepoužívajú výlučne na prepravu potravín.

(5) Surový cukor prepravovaný po mori v nádobách, kontajneroch alebo tankových lodiach, ktoré sa nepoužívajú výlučne na prepravu potravín, musí byť úplne a účinne rafinovaný pred tým, než sa použije ako potravina alebo ako prísada do potravín.

(6) Pred nakladaním surového cukru osoba zodpovedná za námornú prepravu posúdi potrebu jeho čistenia, a to s ohľadom na jeho zdravotnú neškodnosť a kvalitu podľa požiadaviek správnej výrobnéj praxe¹⁾; pritom vezme do úvahy obsah predchádzajúceho nákladu, ktorý bol prepravovaný v nádobe, kontajneri alebo tankovej lodi.

§ 41

(1) Zo všetkých druhov nádrží, určených na prepravu tekutín, sa musí dať prepravovaný obsah, čistiace a dezinfekčné roztoky dokonale vypustiť. Prepravné nádrže musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné a musí byť možnosť do nich vstúpiť za účelom čistenia, sanitácie a vizuálnej kontroly.

(2) Ložný priestor dopravných prostriedkov a prepravných zariadení nesmie mať cudzí zápach.

(3) Za dôkladné čistenia a dezinfekciu ložného priestoru dopravného prostriedku a prepravného zariadenia je zodpovedná fyzická osoba a právnická osoba, vykonávajúca dopravu a prepravu (ďalej len "dopravca").

(4) Nádoby, kontajnery alebo tankové lode podľa § 40 ods. 4 musia spĺňať tieto podmienky:
a) nádoba, kontajner alebo tanková loď pred nakladaním surového cukru musí byť dôkladne vyčistená od zvyškov predchádzajúceho nákladu a iného znečistenia; musí byť vykonaná kontrola potvrdzujúca, že zvyšky boli účinne odstránené,
b) veľkoobjemový náklad, ktorý bezprostredne predchádzal nákladu surovému cukru, nebol tekutý.

§ 42

(1) Dopravné prostriedky a prepravné zariadenia a ich plošiny musia byť konštruované a zhotovené tak, aby
a) ložný priestor bol dobre vetrateľný, čistiteľný a dezinfikovateľný, najmä ak ide o tie časti, ktoré prichádzajú do priameho styku s výrobkami,

- b) mali hladký povrch a zaoblené hrany,
- c) sa v prepravných priestoroch a v priestoroch na nakladanie a vykladanie nemohla zachytávať nečistota,
- d) prepravované výrobky neboli nepriaznivo ovplyvňované vonkajším prostredím.
- e) aby boli udržiavané v dobrom technickom stave a výkone.

(2) Na výrobu a povrchovú úpravu časti dopravných prostriedkov a prepravných zariadení, ktoré prichádzajú do priameho styku s výrobkami, sa môžu používať len zdravotne neškodné materiály a technologické postupy, uvedené v piatej hlave tejto časti potravinového kódexu.

(3) Časti dopravných zariadení, ktoré prichádzajú do styku s chemicky agresívnym prostredím, musia byť vyrobené z takého materiálu alebo s takou povrchovou úpravou, aby pri obvyklom používaní boli odolné proti tomuto prostrediu.

(4) Ku každému dopravnému prostriedku so špeciálnym zariadením musí byť dodaný návod na obsluhu, ktorý okrem základných údajov o zapojení, montáži, používaní apod., musí obsahovať aj návod na čistenie a dezinfekciu a odporúčané čistiace a dezinfekčné prostriedky a ich koncentráciu.

(5) Ložné plochy na vozidlách alebo nádoby sa nesmú používať na dopravu iných výrobkov, ako sú potraviny, ak by pritom mohlo dôjsť k ich kontaminácii. Voľne uložené potraviny v tekutej, granulovanej alebo práškovej forme sa musia na ložných plochách prepravovať v nádobách alebo cisternách vyhradených výlučne na prepravu potravín. Takéto nádoby musia byť označené slovami „len pre potraviny“.

(6) Ak sa dopravné prostriedky a prepravné nádoby používajú na prepravu iných výrobkov spolu s potravinami, alebo na prepravu viacerých rozličných potravín, tam kde je to nevyhnutné, musí sa zabezpečiť účinné oddelenie výrobkov od potravín, aby sa predišlo riziku kontaminácie.

(7) Ak sa dopravné prostriedky alebo prepravné nádoby používajú na prepravu iných materiálov, ako sú potraviny, alebo na prepravu rozličných potravín, medzi jednotlivými zásielkami sa musí vykonať účinné čistenie, aby sa predišlo riziku kontaminácie.

(8) Potraviny uložené v dopravných prostriedkoch alebo v prepravných nádobách musia byť umiestnené a chránené tak, aby sa predišlo riziku kontaminácie.

§ 43

(1) Dopravca musí mať osvedčenie o hygienickej spôsobilosti dopravného prostriedku od príslušného orgánu potravinového dozoru.

(2) Dopravca je povinný mať sprievodné doklady o prepravovaných výrobkoch a o čistení a dezinfekcii dopravného prostriedku.

(3) Pracovníci, ktorí sa bezprostredne zúčastňujú pri doprave alebo preprave nebalených výrobkov, sú povinní, ak prichádzajú s nimi priamo alebo nepriamo do styku, dodržiavať povinnosti podľa § 34 a § 35.

(4) Dopravca, ktorý zodpovedá za prepravu surového cukru po mori, musí viesť presnú a podrobnú dokumentáciu o bezprostredne predchádzajúcom náklade uloženom v nádobách, kontajneroch alebo tankových lodiach a o druhu a účinnosti čistenia, ktoré bolo vykonané pred prepravou surového cukru.

(5) Dokumentácia musí sprevádzať zásielku na všetkých úsekoch prepravy do rafinérie, pričom jednu kópiu si ponechá rafinéria. V dokumentácii sa zreteľne, viditeľne a neodstrániteľne, v jednom alebo vo viacerých úradných jazykoch Európskej únie, uvedie: „Tento výrobok sa môže použiť ako ľudská potrava až po rafinácii.“

(6) Na základe žiadosti poskytne osoba zodpovedná za námornú prepravu alebo za rafináciu surového cukru orgánom potravinového dozoru) dokumentáciu uvedenú v odsekoch 4 a 5.

§ 44

(1) Pri čistení dopravných prostriedkov, prepravných zariadení a prepravných obalov treba odstrániť najprv hrubé nečistoty. Po ich odstránení celý prepravný priestor vozidla, vrátane rohoží a prepravných obalov, treba dôkladne vystriekať prúdom teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a potom mechanicky očistiť. Po dôkladnom mechanickom očistení treba ich opláchnuť prúdom teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a v prípade potreby vodnou parou. Na čistenie treba používať vhodné čistiace prostriedky. Po ukončení čistenia dopravný prostriedok, prepravné zariadenie a prepravné obaly treba nechať osušiť na bezprašnom mieste.

(2) Dezinfekcia sa vykonáva dezinfekčným prostriedkom podľa potreby, a to vždy po predchádzajúcom očistení.

(3) O čistení a dezinfekcii dopravného prostriedku a prepravného zariadenia sa musí viesť evidencia, v ktorej musí byť uvedené

- a) deň, hodina, spôsob čistenia a dezinfekcie,
- b) meno a priezvisko osoby, ktorá vykonala dezinfekciu dopravného prostriedku a prepravného zariadenia,
- c) druh použitého dezinfekčného prostriedku.

(4) Po vykonaní dezinfekcie musia byť všetky vydezinfikované plochy dôkladne opláchnuté teplou vodou zahriatou najmenej na 50°C, aby na nich neostali žiadne zvyšky po dezinfekčnom prostriedku a pachu.

(5) Pri preprave výrobkov, ktoré vyžadujú osobitnú starostlivosť, sa čistenia a dezinfekcia dopravných prostriedkov, prepravných zariadení a prepravných obalov, musí vykonať bezodkladne.

(6) Cisterny používané na prepravu mlieka, muštov, ovocných štiav a olejov treba po každom vyprázdnení ihneď dôkladne vyčistiť a dezinfikovať parou.

(7) Na čistenie dopravných prostriedkov a prepravných zariadení vo veľkých prevádzkárňach musí byť zriadená krytá umývacía rampa s pevnou vodotesnou plochou napojenou na prívod studenej vody a teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C, prípadne aj na prívod vodnej pary. Umývacía rampa musí byť napojená na kanalizáciu.

§ 44a

Týmto výnosom sa preberá právny akt Európskych spoločenstiev a Európskej únie uvedený v prílohe.

Ôsmy oddiel Hygiena predajní potravín

§ 45

(1) Predajne potravín sú trvalé zariadenia, ktoré sa zriaďujú najmä ako obchodné domy, samoobslužné nákupné strediská, predajne s rozličným tovarom a špecializované predajne, ako sú predajne mäsa, predajne lahôdok, cukrárenské predajne a iné.

(2) Ak sú predajne potravín zriadené v obytných domoch, musia byť stavebne a prevádzkovo oddelené od bytových priestorov.

(3) Stavebné materiály a vybavenie predajní potravín nesmú nepriaznivo ovplyvňovať zdravotnú neškodnosť a výživovú hodnotu skladovaných a predávaných potravín a iných výrobkov. Nábytok a iné vnútorné vybavenie musí zodpovedať rozsahu predaja a sortimentu výrobkov. Nábytok musí byť jednoduchý, hladký a ľahko čistiteľný, s funkčnými plochami, najlepšie svetlých farieb a upravený tak, aby chránil nebalené potraviny, okrem ovocia a zeleniny, pred dotykom kupujúcich a umožňoval čistenie podlahy pod ním.

§ 46

(1) Dispozičné a stavebné riešenie predajní potravín 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 výrobkami,
- b) umožňovať oddelený vstup na príjem výrobkov a oddelený vstup pre príchod kupujúcich. Pri príjme musia byť potraviny chránené pred znečistením a poveternosťnými vplyvmi. V predajni potravín, v ktorej nie je zabezpečený priamy príjem potravín pri ich dodávke, napr. pri príjme mlieka, mliečnych výrobkov, chleba a pečiva, na prechodné uskladnenie potravín sa musia zriadiť uzamykateľné, kryté, dobre čistiteľné, pred škodcami chránené a vetrateľné priestory, v ktorých sú potraviny a iné výrobky chránené pred akýmkoľvek znečistením a poveternosťnými vplyvmi,
- c) byť tak, aby boli stavebne oddelené sklady potravín od iných skladov. Sklady sa musia umiestniť tak, by potraviny neboli vzájomne nepriaznivo ovplyvňované a aby bola zachovaná ich výživová hodnota, kvalita a zdravotná neškodnosť.

(2) Podľa účelu predajne potravín musia byť stavebne alebo inak technicky oddelené priestory na predaj

- a) výrobkov, ktoré by pri spoločnom predaji mohli nepriaznivo ovplyvňovať organoleptické vlastnosti alebo mikrobiologickú kvalitu iných výrobkov, napr. predaj živých rýb, diviny, hydiny, mäsa, zeleniny, drogistický tovar, tabakové výrobky, čerstvé rezané kvety apod.,
- b) potravín, ktorým je potrebné na uchovanie ich zdravotnej neškodnosti vytvoriť podmienky vysokej čistoty prostredia, napr. ak ide o potraviny určené na priamu spotrebu bez tepelnej úpravy, ako sú výrobky lahôdkárske,

cukrárenské, zmrzlina apod., alebo ak potraviny vyžadujú osobitné teplotné a skladovacie podmienky, napr. chladenie, mrazenie, relatívnu vlhkosť apod.

(3) Osobitné priestory musia byť vytvorené na

- a) skladovanie návratných a nenávratných obalov,
- b) skladovanie poškodených, pozastavených alebo reklamovaných výrobkov,
- c) prípravu, opracovanie alebo spracovanie potravín v predajni, napr. na porciovanie, rozrábku, 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; odpad zo živočíšnych produktov musí byť chladený,
- g) umývanie a čistenia náradia, náčinia, pomocného inventára, košíkov a vozíkov, vybavené prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a s prívodom studenej pitnej vody a odpadom splaškových vôd,
- h) ukladanie čistiacich prostriedkov podľa potreby vybavené výlevkou s prívodom teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a s prívodom studenej pitnej vody,
- ch) vykonávanie administratívnych prác,
- i) osobnú hygienu pracovníkov, ako sú záchody, šatne, umývárne apod. V predajni potravín s počtom pracovníkom nad 10 v jednej smene sa musí zriadiť denná miestnosť. V predajni s nižším počtom pracovníkov sa na tento účel musí priestorovo vhodne upraviť šatňa,
- j) výcvik učňov, ak sa v predajni vykonáva.

§ 47

(1) Do predajne potravín musí byť zabezpečený dostatočný prívod teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a prívod pitnej studenej vody. Ak je predajňa zásobovaná z vlastného vodného zdroja, musí jej prevádzkovateľ zabezpečiť kontrolu kvality tejto vody najmenej jedenkrát ročne.

(2) V predajniach lahôdok, v ktorých sa predávajú aj hotové pokrmy, musí byť pre kupujúcich k dispozícii záchod a umývadlo na umývanie rúk, okrem predajni lahôdok s rýchlym občerstvením s konzumáciou v stojci, kde má byť záchod pre kupujúcich dostupný do vzdialenosti 70 m.

(3) V predajniach potravín musí byť zabezpečené izolované odstraňovanie odpadových vôd napojené na verejnú kanalizáciu alebo žumpu a v predajniach mäsa aj cez lapač tuku.

§ 48

V každom stavebne oddelenom priestore predajne potravín musí byť zabezpečená prirodzená alebo nútená výmena vzduchu. Miestnosti na obaly a odpad a záchody musia byť vetrané osobitne. Vzduch z priestorov predajne nesmie byť v predajni potravín recirkulovaný.

§ 49

Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia v predajniach s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu, napr. v predajniach mäsa a mäsových výrobkov, musí umožňovať zladenie farieb a umelé osvetlenie musí byť bielej farby o intenzite najmenej 500 luxov.

§ 50

V prípravovniach polotovarov a hotových pokrmov, umývárňach predajni a v predajniach mäsa musí byť steny upravené do výšky najmenej 1,8 m tak, aby boli omývateľné. V predajniach mäsa musí byť takáto úprava stien najmenej 20 cm nad hákami. Podlahy musia byť ľahko čistiteľné, dezinfikovateľné, nešmykľavé, neporušené a napojené na kanalizáciu alebo žumpu.

§ 51

Pracovné miesta pri pokladniciach a pracovné miesta obdobného charakteru musia mať vytvorené mikroklimatické podmienky zodpovedajúce charakteru vykonávanej práce.

§ 52

Predajňa potravín musí byť vybavená umývateľnými účelovými nádobami alebo umývateľnými stojanmi na vrecia z nepriepustného materiálu na dočasné zhromažďovanie odpadkov.

§ 53

(1) Pri akomkoľvek zaobchádzaní s potravinami je potrebné postupovať tak, aby nedošlo k porušeniu ich zdravotnej neškodnosti, ich vlastností, zloženia a výživovej hodnoty, prípadne k inému znehodnoteniu, napr. nesmú byť predávané zmrazené potraviny po ich čiastočnom alebo úplnom rozmrazení, alebo po ich opätovnom zmrazení.

(2) Vystavované potraviny nebalené, okrem čerstvého ovocia a zeleniny, musia byť zabezpečené pred priamym dotykom kupujúcich alebo pred iným znečistením. Potraviny vystavované vo výkladoch musia byť chránené pred narušením ich zdravotnej neškodnosti a výživovej hodnoty a podľa možnosti nahrádzané atrapami.

(3) Potraviny zdraviu škodlivé alebo podozrivé zo zdravotnej škodlivosti, potraviny vzbudzujúce odpor a potraviny neznámeho alebo podozrivého pôvodu sa nesmú v predajni potravín vystavovať a skladovať spoločne s ostatnými potravinami, ani predávať. Po uplynutí dátumu najneskoršej spotreby musia byť potraviny vyradené z predaja a uložené oddelene od ostatných potravín až do ich odstránenia z predajne.

§ 54

(1) Pri predaji nebalených potravín sa musí používať čisté náčinie a náradie, ako sú napr. naberačky, lopatky, kliešte, lyžice, vidlice, podnosy apod.

(2) Na balenie nebalených potravín môže byť použitý len vhodný a zdravotne neškodný obalový materiál.

(3) Pri samoobslužnom spôsobe predaja nebalených potravín musí byť zabezpečený dostatok vhodného a zdravotne neškodného obalového materiálu. Pri manipulácii s obalovým materiálom si predávajúci nesmie pomáhať fúkaním, slinením prstov apod. Obalový materiál sa musí skladovať tak, aby nedošlo k jeho znečisteniu.

(4) Mletie mäsa sa môže vykonávať len v predajni potravín s povoleným predajom výsekového mäsa, a to len na požiadanie kupujúceho priamo pred ním a po omytí mäsa tečúcou pitnou vodou.

§ 55

Pri výrobe a úprave polotovarov, pokrmov a nápojov v predajni potravín musia byť zabezpečené také hygienické požiadavky na prevádzku a technológiu výroby ako v zariadeniach spoločného stravovania8).

§ 56

Výkup návratných obalov sa uskutočňuje v nadväznosti na sklad návratných obalov mimo priestoru predaj potravín. Návratné obaly od kupujúcich musia byť čisté a nepoškodené.

§ 57

Predávať potraviny zásielkovou službou, donáškou do domu apod. možno len s predchádzajúcim súhlasom orgánu potravinového dozoru.

§ 58

Zamestnávateľ je povinný zabezpečiť

- a) plnenie a kontrolu opatrení proti prenosným chorobám pri skladovaní, uchovávaní, predaji a inej manipulácii s potravinami,
- b) zamestnávanie pracovníkov len s platným osvedčením o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností,
- c) určené lekárske prehliadky zamestnancov,
- d) osobné ochranné pracovné prostriedky, ich čistenie a výmenu a kontrolovať ich používanie,
- e) okamžité odstránenie porúch a nedostatkov, ktoré by mohli nepriaznivo ovplyvniť zdravotnú neškodnosť, kvalitu a výživovú hodnotu potravín,
- f) dostatok vhodného náčinia, náradia a obalového materiálu na predaj nebalených potravín,

- g) v predajni potravín s výrobou a podávaním hotových pokrmov z každej súčasti hotového pokrmu odber vzorky8),
- h) vypracovanie sanitačného poriadku, obsahujúceho náplň priebežného denného upratovania, upratovania po skončení pracovnej smeny a v rámci sanitačných dní, kontrolu vykonávania sanitácie a vedenie podrobných záznamov o vykonanej sanitácii a hygienickom stave predajne,
- ch) dostatok čistiacich a dezinfekčných prostriedkov na osobnú hygienu pracovníkov,
- i) vymaľovanie priestorov predajne potravín a to podľa potreby, najmenej však jedenkrát za 2 roky,
- j) vykonávanie potrebných stavebných a technických úprav,
- k) umiestnenie vývesiek v predajni potravín na dobre viditeľnom mieste s upozornením na povinnosti kupujúcich alebo iné upozornenia.

§ 59

Pracovníci sú povinní

- a) dodržiavať zásady osobnej hygieny, predovšetkým umývať si ruky s použitím mydla po príchode do práce, pri prechode z nečistej práce na čistú prácu a po použití záchodu. Nechty na rukám musia mať čisté, krátko ostrihané a nenalakované,
- b) používať pri práci čistý pracovný odev, obuv a osobné ochranné pracovné prostriedky. Pracovný odev skladovať oddelene od civilného odevu a pred vstupom do záchodov pracovné zástery alebo plášte odložiť na vyhradené miesto,
- c) mať upravené vlasy pokryté vhodnou pokrývkou, napr. čiapkou, šatkou, sieťkou na vlasy apod.,
- d) dodržiavať hygienické požiadavky na predaj potravín,
- e) udržiavať všetky priestory predajne, vnútorné zariadenie a inventár v čistote,
- f) dodržiavať zákaz fajčenia okrem priestorov, ktoré sú na tento účel vyhradené,
- g) zabezpečiť, aby do predajne potravín nevstupovali kupujúci v znečistenom odevu a obuvi a zjavne pod vplyvom alkoholu,
- h) dbať na dodržiavanie zákazov určených na hygienickú ochranu potravín tak, aby kupujúci svojvoľne nemanipulovali s vystavenými potravinami a priamo sa nedotýkali nebalených potravín. Na zabalenie a výber nebalených potravín používať vystavený obalový materiál a pomôcky na to určené.

§ 60

Vstupovať do predajne potravín so zvieratom, okrem vodiacich psov pre nevidiacich, je zakázané.

Deviaty oddiel Hygiena predaja výrobkov v tržniciach a na trhoviskách

§ 61

- (1) Tržnice a trhoviská zriaďuje obec po dohode s orgánom potravinového dozoru.
- (2) Sortiment predávaných výrobkov v tržniciach a na trhoviskách a podmienky ich predaja určuje obec so súhlasom orgánu potravinového dozoru v trhovom poriadku10).
- (3) Ak sa v tržniciach a na trhoviskách uskutočňuje predaj drobných živých zvierat (jahňatá, kozľatá mladšie ako 3 mesiace, hydina, holuby, králiky) a rýb, musí trhovský poriadok obsahovať aj ustanovenia, ktoré sa týkajú uplatňovania požiadaviek veterinárnej starostlivosti.

§ 62

- (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) Priestor tržníc a trhovísk sa člení podľa charakteru a druhu predávaných výrobkov. Na predaj potravín, drobných živých zvierat a rýb musia byť vyhradené osobitné miesta.
- (3) Motorové dopravné prostriedky, ktorým sa zásobujú trhoviská, môžu byť v tomto priestore len na dobu nevyhnutnej potreby.

§ 63

(1) Tržnice a trhoviská musia byť vybavené

- a) oddelenými záchodmi pre zamestnancov tržnice a trhoviska, predávajúcich a pre kupujúcich, oddelenými osobitne pre mužov a osobitne pre ženy a vybavených umývadlom s prívodom pitnej vody,
- b) vyhradeným priestorom s uzatvárateľnými nádobami na dočasné skladovanie odpadkov a oddelené dočasné skladovanie konfiškátov živočíšneho pôvodu,
- c) zariadením na predaj, ako sú pulty, stánky a pod. a skladmi členenými podľa predávaných druhov výrobkov tak, aby nemohlo dôjsť k ovplyvneniu kvality a zdravotnej neškodnosti výrobkov.

§ 64

(1) Zariadenia na predaj v tržniciach a na trhoviskách musia byť viditeľne označené menom a adresou predávajúceho alebo názvom a sídlom firmy.

(2) Potraviny musia byť pri predaji umiestnené najmenej 70 cm nad zemou, okrem ovocia, zeleniny a zemiakov.

(3) Povrch stolov alebo pultov musí byť zo zdravotne neškodného, funkčne vyhovujúceho a ľahko čistiteľného materiálu.

(4) Priestory tržníc a trhovísk, predajné stánky, stoly a skladovacie priestory, ako aj zariadenie určené na predaj sa musia udržiavať v čistom stave a v poriadku.

(5) Zariadenia na predaj na trhoviskách musia byť zastrešené.

§ 65

(1) Za zdravotnú neškodnosť a kvalitu predávaných potravín a ostatných výrobkov zodpovedá predávajúci.

§ 66

Veterinárna prehliadka živých zvierat a sprievodných dokladov k nim sa vykonáva na mieste a v čase určenom v trhovom poriadku.

§ 67

Predaj výsekového mäsa, hydiny, králikov, deleného mäsa jatočných zvierat a zveriny, opracovaných rýb, mäsových výrobkov, pasterizovaného mlieka a mliečnych výrobkov z tepelne ošetrovaného kravského, ovčieho a kozieho mlieka, slepačích vajec, pekárskych výrobkov a cukrárenských výrobkov je možný len v tržniciach a na trhoviskách, ktoré sú na tento účel vybavené chladiacimi vitrínami a pultmi, prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody, vhodnými skladovacími priestormi a ľahko čistiteľným vnútorným zariadením.

§ 68

Predaj neoznačených slepačích konzumných vajec z vlastnej výroby, tzv. prebytkov, je na trhoviskách a tržniciach dovolený, len ak

- a) pochádzajú z vlastného chovu predávajúceho,
- b) počet predávaných vajec nepresahuje 200 ks za deň,
- c) vajcia nie sú staršie ako 14 dní odo dňa znášky.

§ 69

(1) Predávaná zelenina, zemiaky a lesné plody musia byť očistené.

(2) Kto predáva čerstvé huby, musí mať osvedčenie o osobitnej spôsobilosti na ich predaj¹¹).

(3) Voľne rastúce čerstvé huby musia byť pri predaji označené ich druhom, neporušené a nepokrátané.

(4) Predaj sušených húb, okrem sušených húb vyrábaných a balených oprávnenými výrobcami, je zakázaný.

§ 70

V tržniciach a na trhoviskách sa nesmú predávať

- a) surové kravské, kozie a ovčie mlieko,
- b) mliečne výrobky z tepelne neošetreného kravského, kozieho a ovčieho mlieka, ak nie sú osobitne povolené,
- c) vajcia vodnej hydiny,
- d) potraviny na osobitné výživové účely,
- e) ostatné výrobky, ktoré trhoví poriadok nepovoľuje.

§ 71

Prevádzkovateľ tržnice a trhoviska je povinný

- a) kontrolovať dodržiavanie trhového poriadku
- b) vykonávať dozor nad predajom,
- c) napomáhať kontrolným orgánom pri výkone dozoru,
- d) zabezpečiť znalca na kontrolu predávaných húb a kontrolovať osvedčenie o osobitnej spôsobilosti na predaj húb,
- e) kontrolovať osvedčenia o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností osôb, ktoré predávajú potraviny,
- f) sledovať dodržiavanie hygienických predpisov,
- g) zabezpečiť udržiavanie poriadku a čistoty pred začatím prevádzky, počas prevádzky a po ukončení prevádzky.

§ 72

Predávajúci v tržnici a na trhovisku je povinný

- a) udržiavať čistotu predajného miesta,
- b) označiť predajné miesto svojím menom a priezviskom a adresou alebo názvom sídlom firmy,
- c) predávať zdravotne neškodné a kvalitné výrobky,
- d) dodržiavať osobnú hygienu a hygienu predaja,
- e) mať osvedčenie o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností a predávajúci huby osvedčenie o odbornej spôsobilosti na ich predaj,
- f) mať doklady o nadobudnutí predávaných výrobkov,¹⁰
- g) zanechať po skončení predaja predajné miesto čisté.

§ 73

Na predaj potravín v tržniciach a na trhoviskách sa okrem požiadaviek uvedených v tomto oddieli primerane vzťahujú hygienické požiadavky na predaj potravín v potravinárskych predajniach.

Desiaty oddiel Hygiena stánkového a iného ambulantného predaja potravín

§ 74

Stánkový 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 jednorázových podujatiach, ako sú letné slávnosti, telovýchovné akcie, stretnutia mládeže apod.,
- c) z iných zariadení na ambulantný predaj, napr. z roznáškových košov, z podnosov, zo stolov a z motorových vozidiel vyhovujúcich tomuto účelu,
- d) z predajných automatov.

§ 75

(1) Trvalé stánky musia byť zastrešené, zhotovené zo stavebných materiálov schválených na tento účel, s ľahkočistiteľným povrchom vnútorných stien a podlahy.

(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 spaľovania odpadov, skládky odpadov, hnojiská, sklady zberných surovín, asanačné zariadenia, stajne a výkrmne

hospodárskych zvierat apod.; od záchodov musia byť vzdialené najmenej 25 m.

§ 76

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

(2) Podlahová plocha trvalých stánkov musí byť tak veľká, aby na každého pracovníka obsluhy pripadala voľná plocha najmenej 2 m². Predná časť stánkov a výdajné okno musia byť chránené strieškou o šírke najmenej 70 cm proti dažďu a slnečnému žiareniu, ak takáto ochrana nie je zabezpečená iným vhodným spôsobom. Trvalé stánky musia mať priestor na skladovanie potravín a obal.

(3) Trvalé stánky musia mať zabezpečený prívod tečúcej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody.

(4) Trvalé stánky musia byť vybavené zariadením na umývanie rúk a ak sa predaj uskutočňuje v návratnom riade, tiež oddeleným priestorom a zariadením na umývanie tohto riadu.

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

§ 77

(1) V trvalých stánkoch a stánkoch na krátkodobý predaj potravín musia byť potraviny a pracovníci obsluhy chránení pred nepriaznivými vonkajšími vplyvmi (dážď, slnko, prach). 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 a ľahkočistiteľným zariadením. Pre pracovníkov obsluhy musí byť vyčlenené miesto na uloženie odevov. Záchody pre pracovníkov obsluhy musia byť dostupné vo vzdialenosti do 70 m. Ak sa v týchto stánkoch predávajú na priamu spotrebu napr. nealkoholické nápoje a hotové pokrmy, záchody pre kupujúcich musia byť vo vzdialenosti do 70 m.

§ 78

(1) Stánky na krátkodobý predaj potravín musia byť vybavené jednoduchým zariadením na umývanie rúk a pracovného náradie, čistiacimi prostriedkami, mydlom, uterákom, papierom apod.

(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 za podmienok určených orgánom na ochranu zdravia.

(3) Ak stánok na krátkodobý predaj potravín nie je napojený na zdroj tečúcej pitnej vody, tak potraviny a nápoje sa musia kupujúcim podávať len v nenávratných obaloch.

§ 79

Ambulantný predaj potravín podľa § 74 písm. c) musí byť viazaný na stabilnú predajňu, zariadenie spoločného stravovania alebo výrobu potravín.

§ 80

(1) Sortiment potravín predávaných v trvalých stánkoch, stánkoch na krátkodobý predaj a iným ambulantným predajom určuje obec so súhlasom orgánu potravinového dozoru podľa technických podmienok a priestorového vybavenia.

(2) V trvalých stánkoch alebo v stánkoch na krátkodobý predaj potravín a v iných zariadeniach ambulantného predaja je zakázané

- a) uchovávať potraviny spoločne s nepotravinárskymi výrobkami, okrem tabakových výrobkov, ak sú skladované a vystavované oddelene od potravín,
- b) ukladať potraviny, predajné koše, podnosy apod. na podlahu,
- c) uskladňovať a prechovávať predmety, ktoré bezprostredne nesúvisia s predajom,
- d) fajčiť,

- e) zdržiavať sa nepovolánym osobám v predajnej časti,
- f) prechovávať zvieratá.

§ 81

Na predaj potravín z automatov je potrebné povolenie orgánu potravinového dozoru.

§ 82

Na predaj potravín v stánkoch a z iných zariadení na ambulatný predaj sa okrem požiadaviek uvedených v tomto oddieli primerane vzťahujú aj hygienické požiadavky na predaj potravín v potravinárskych predajniach.

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 mrzaciach 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 nádoby určené na porciovanie zmrzliny musia byť uložené tak, aby boli chránené pred znečistením. Ich opakované používanie je zakázané.

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

§ 91

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

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

Dvanásty oddiel Hygienu výroby a predaja lahôdkárskych výrobkov

§ 94

Všeobecné ustanovenia

(1) Lahôdkárske výrobky sú potravinárske výrobky rôzneho zloženia, určené na rýchlu spotreby a pozostávajúce zo surovín rastlinného aj živočíšneho pôvodu. Sú to najmä mäsové špeciality, rybacie výrobky, výrobky studenej kuchyne, majonézové šaláty, zeleninové šaláty, obložené pekárskych 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 priestranná, so samostatným vchodom, vybavená chladiacimi zariadeniami, pracovnými stolmi, náradím, prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 50 °C a studenej pitnej vody a umývadlom na osobnú hygienu. Táto miestnosť musí nadväzovať na výrobnú a sklad lahôdkárskych výrobkov.

§ 99

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

Výroba lahôdkárskych výrobkov

§ 100

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

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

§ 101

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

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

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

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

§ 102

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

(2) Šaláty skladované a podávané za studena musia mať pH > 4,5. Ak v niektorých druhoch 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 novovyrobenými 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 uchovávaní 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 °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 °C v jadre pokrmu a dochladiť na teplotu +2 °C.

§ 110

(1) Na výrobu mrazených a chladených pokrmov sa musia zabezpečiť tieto pracoviská a priestory:

- a) stavebne oddelené pracovisko na porciovanie, balenie a uzatváranie pokrmov určených na zmrazenia a schladenie vybavené linkou na plnenie a uzatváranie obalov,
- b) príručný sklad náradia,
- c) príručný sklad na obalový materiál, ako sú fólie, misky a podobne,
- d) priestor na zmrazovacie alebo schladzovacie zariadenie,
- e) priestor na balenie zmrazených alebo chladených pokrmov do väčších obalov na skladovanie a prepravu,
- f) mraziarenský sklad na uskladnenie mrazených pokrmov pred expedíciou a ak ide o výrobu chladených pokrmov, chladiarenský priestor na ich uskladnenie pred expedíciou,
- g) prichladzovaný alebo chladený priestor na expedíciu,

- h) oddelená umyváreň a sklad návratných prepraviek na mrazené alebo chladené pokrmy,
- ch) oddelenú umyváreň vnútorných prepraviek, foriem na zmrazovanie a iného náradia,
- i) mraznička alebo chladnička na uchovávanie vzoriek.

(2) Počet a technologické vybavenie pracovísk a priestorov podľa odseku 1 musí byť riešené tak, aby výroba, skladovanie a expedícia na seba nadväzovali a aby sa vylúčilo ovplyvnenie čistej výroby výrobou nečistou.

§ 111

(1) Na výrobu mrazených a chladených pokrmov sa môžu používať len bezchybné čerstvé suroviny. Možno používať aj mrazené a sterilizované druhy zeleniny a ovocia a ako súčasť mäsitých pokrmov aj údeniny. Nesmie sa však používať krv jatočných zvierat.

(2) Na výrobu mrazených alebo chladených pokrmov možno používať z vnútorností jatočných zvierat len pečeň a obličky, z rýb len sladkovodné ryby čerstvo zabité na spracovateľskom mieste a chladenú alebo mrazenú hydinu.

§ 112

(1) Príprava a tepelné opracúvanie pokrmov určených na zmrazenie alebo schladenie sa musí robiť oddelene od prípravy a tepelného spracúvanie pokrmov, ktoré nie sú určené na ošetrovanie nízkymi teplotami, a to buď vo vyhradených priestoroch a technických zariadeniach, alebo v tých istých priestoroch v časovo oddelených intervaloch.

(2) Pri tepelnom opracúvaní surovín alebo polovýrobov na výrobu mrazených alebo chladených pokrmov sa musí dodržať najmenej 20 minút varu, ak ide o tekuté pokrmy, a ak ide o ostatné pokrmy teplota + 80 °C (±5 °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 °C a ak ide o ostatné výrobky + 80 °C (±5 °C).

(4) V posledných 20 minútach tepelnej úpravy sa nesmú pridávať do pokrmov nijaké zložky, okrem vývaru alebo horúcej pitnej vody.

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

§ 113

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

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

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

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

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

§ 114

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

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

§ 115

- (1) Zmrazovacie a schladzovacie zariadenia musia byť vybavené registračnými teplomerami.
- (2) Počas skladovania mrazených alebo chladených hotových pokrmov sa musí v mraziacom priestore udržiavať teplota najviac - 18 °C a v chladiacom priestore teplota najviac + 2 °C s prípustným kolísaním ±1 °C.
- (3) Pri prechodnom miernom zvýšení teploty v mraziacom zariadení, trvajúcim viac ako 4 hodiny alebo v chladiacom zariadení trvajúcim viac ako 1 hodinu, napríklad v dôsledku poruchy alebo výpadu dodávky elektrického prúdu, sa môžu mrazené alebo chladené pokrmy takto skladované použiť na ľudskú spotrebu len so súhlasom orgánu na ochranu zdravia.
- (4) Rozmrazené pokrmy sa nesmú znova zmrazovať a schladené pokrmy po oteplení znovu schladzovať.

§ 116

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

Štrnásty oddiel Ďalšie hygienické požiadavky

§ 117

Ďalšie hygienické požiadavky na výrobu a manipuláciu s výrobkami a na ich uvádzanie do obehu sú ustanovené v príslušných hlavách tretej časti potravinového kódexu.

- 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.