

# V Ý N O S

## Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 15. marca 2004 č. 328/2004 – 100,

ktorým sa mení a 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

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách ustanovujú:

### Čl. I

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, sa v druhej časti Všeobecné požiadavky prvá hlava Všeobecné hygienické požiadavky na výrobu potravín, tabakových výrobkov a kozmetických prostriedkov, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu a niektoré osobitné hygienické požiadavky mení a dopĺňa takto:

1. V názve prvej hlavy druhej časti sa slová „TABAKOVÝCH VÝROBKOV A KOZMETICKÝCH PROSTRIEDKOV,“ vypúšťajú.
2. V § 11 odsek 1 sa slová „technologických pomocných látok a kozmetických prostriedkov“ nahrádzajú slovami „a technologických pomocných látok“.
3. V § 11 odsek 1 sa druhá veta vypúšťa.
4. § 13 sa dopĺňa odsekmi 4 a 5, ktoré znejú:

„(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, príivodom vzduchu alebo pohybom pracovníkov a zdrojmi vonkajšej kontaminácie,
- d) hygienické spracúvanie a skladovanie potravín.“

5. § 14 odsek 2 znie:

„(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.“

6. V § 14 sa za odsek 2 vkladá nový odsek 3, ktorý znie:

- „(3) Priestory prevádzkarne musia mať
- a) povrchy stien udržiavané v dobrom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nevíjavých 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 odpaďovanie čiaštočiek,
  - 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.“.

Doterajšie odseky 3 až 6 sa označujú ako odseky 4 až 7.

7. § 14 odsek 7 znie:

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

8. § 15 odsek 2 znie:

„(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.“.

9. V § 15 odsek 4 znie:

„(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.“.

10. V § 16 odseky 1 a 2 znejú:

„(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.“.

Doterajší odsek 1 sa označuje ako odsek 3 a doterajšie odseky 3 a 4 sa označujú ako odseky 4 a 5.

11. V § 17 sa za odsek 1 vkladá nový odsek 2, ktorý znie:

„(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.“.

Doterajšie odseky 2 až 5 sa označujú ako odseky 3 až 6.

12. § 20 sa dopĺňa odsekom 7, ktorý znie:

„(7) Záchody musia byť vybavené primeraným prirodzeným alebo mechanickým vetraním.“.

13. V § 21 odsek 2 znie:

„(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 dezinfikované.“.

kovateľné, vyhotovené z hladkých umývateľných a netoxických materiálov.“

14. V § 24 sa za odsek 2 vkladajú nové odseky 3 až 8, ktoré znejú:

„(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 prevádzkarniach, sa musia udržiavať vo vhodných podmienkach, ktoré zabráňujú 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 nepožiteľnými, 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 nepožiteľné látky, vrátane krmív, sa musia označiť vhodným spôsobom a skladovať oddelene a v zabezpečených nádobách.“. Doterajšie odseky 3 a 4 sa označujú ako odseky 9 a 10.

15. § 28 sa dopĺňa odsekmi 1 a 2, ktoré znejú:

„(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.“

Doterajšie odseky 1 až 13 sa označujú ako odseky 3 až 15.

16. V § 30 ods. 2 sa slová „na 80 °C“ nahrádzajú slovami „na 50 °C“.

17. V § 30 odsek 5 znie:

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

18. Za § 33 sa vkladá § 33a, ktorý znie:

„§ 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.“

19. Doterajší text § 34 sa označuje ako odsek 1 a dopĺňa sa odsekom 2, ktorý znie:

„(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.“

20. § 35 odsek 1 znie:

„(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.“

21. V § 42 ods. 1 sa dopĺňa písmenom e), ktoré znie:

„e) aby boli udržiavané v dobrom technickom stave a výkone.“

22. § 42 sa dopĺňa odsekmi 5 až 8, ktoré znejú:

„(5) Ložné plochy na vozidlách alebo nádobách 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.“

Čl. II.

Tento výnos nadobúda účinnosť 15. apríla 2004.

**Minister zdravotníctva  
Slovenskej republiky**

**Rudolf Zajac, v. r.**

**Minister pôdohospodárstva  
Slovenskej republiky**

**Zsolt Simon, v. r.**