

31993L0043

19.7.1993

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

L175/1

**SMERNICA RADY 93/43/EHS****zo 14. júna 1993****o hygiene výroby potravín**

RADA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

so zreteľom na zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva a najmä jej článok 100a,

so zreteľom na návrh Komisie,

V spolupráci s Európskym parlamentom <sup>(1)</sup>,

so zreteľom na názor Hospodárskeho a sociálneho výboru <sup>(2)</sup>,

keďže voľný pohyb potravín je nevyhnutným predpokladom pre naplnenie vnútorného trhu; keďže tento princíp implikuje splnenie noriem bezpečnosti potravín na ľudský konzum vo voľnom obehú a najmä hygienických noriem vo všetkých stupňoch opracovania, spracovania, výroby, balenia, skladovania, prepravy, distribúcie, manipulácie a ponúkania na predaj alebo na zásobovanie spotrebiteľov;

keďže ochrana ľudského zdravia má prvoradý význam;

keďže ochrana ľudského zdravia už bola predmetom smernice Rady č. 89/397/EHS zo 14. júna 1989 o úradnej kontrole potravín <sup>(3)</sup>, ako aj ďalších špecifických pravidiel na tomto úseku; dôležitosť cieľa takýchto kontrol v hygiene výroby

potravín; keďže smernica 89/397/EHS sa zameriava na inšpekciu, odber vzoriek a rozbor a má byť doplnená ustanoveniami zameranými na zlepšenie úrovne hygieny výroby potravín a na zvýšenie dôvery v hygienické normy potravín vo voľnom obehú;

keďže všeobecné pravidlá hygieny potravín, ktoré sa majú dodržiavať počas ich opracovania, spracovania, balenia, skladovania, prepravy, distribúcie, manipulácie a pri ponúkaní na predaj alebo na zásobovanie spotrebiteľov, sa musia zosúladiť, aby sa chránilo ľudské zdravie;

keďže bolo overené použitie analýzy rizík, vyhodnotenie rizikovosti a iné manažérske techniky identifikácie, kontroly, ovládania a monitorovania kritických bodov;

keďže pre niektoré kategórie potravín možno uplatniť mikrobiologické kritériá a kritériá ovládaných teplôt; keďže tieto kritériá musia byť v súlade z vedecky uznanými všeobecnými princípmi;

keďže členské štáty budú podporovať a podieľať sa na príprave zásad správnej hygienickej praxe, na ktoré sa budú môcť potravinárske podniky odvolávať, založených tam, kde je to možné, na Medzinárodne odporúčanom kódexe praxe, Všeobecných zásadach pre hygienu potravín <sup>(4)</sup> Potravinového kódexu;

keďže Komisia za účasti členských štátov a iných zainteresovaných strán podporuje prípravu zásad správnej hygienickej praxe, na ktoré sa budú môcť potravinárske podniky odvolávať v celom spoločenstve;

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES C 174, 23.11.1992 a

Ú. v. ES C 150, 31.5.1993

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES C 223, 31.8.1992, s. 16.

<sup>(3)</sup> Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 23

<sup>(4)</sup> Potravinový kódex Zväzok A. Odporúčaný medzinárodný kódex. Všeobecné zásady potravinovej hygieny. Druhá revízia (1985). Organizácia spojených národov pre výživu a poľnohospodárstvo Svetová zdravotnícka organizácia, Rím, 1988

keďže prevádzkovateľ potravinárskeho podniku je zodpovedný za hygienické podmienky a hygienický stav vo svojom potravinárskom závode; keďže citovaná smernica nestanovuje povinnosť dodržiavať zásady správnej hygienickej praxe, ktoré nemajú právnu záväznosť;

keďže na zavedenie všeobecných hygienických pravidiel pre potraviny a na uplatnenie smerníc zásad správnej hygienickej praxe sa doporučuje uplatňovať normy radu EN 29000;

keďže v zmysle smernice 89/397/EHS má byť dodržiavanie všeobecných hygienických pravidiel pre potraviny kontrolované oprávnenými orgánmi členských štátov s cieľom chrániť spotrebiteľa pred možnosťou ohrozenia potravinami nevhodnými pre ľudský konzum alebo potenciálne nebezpečnými pre ľudské zdravie;

keďže prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zaručiť, že sa do obchodnej siete dostávajú iba potraviny zdravotne neškodné; že sa majú ustanoviť primerané právomoci oprávneným orgánom na ochranu zdravia obyvateľov;

keďže Komisii má byť známa identita oprávnených orgánov v členských štátoch zodpovedných za úradnú kontrolu hygieny výroby potravín,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

### Článok 1

1. Táto smernica stanovuje všeobecné pravidlá hygieny potravín a postupy kontroly dodržiavania týchto pravidiel.

2. Táto smernica sa uplatňuje bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia prijaté v rámci špecifických pravidiel hygieny výroby potravín spoločenstva. Do troch rokov od prijatia tejto smernice Komisia preverí vzťahy medzi špecifickými pravidlami hygieny výroby potravín spoločenstva a pravidlami tejto smernice a ak to bude nevyhnutné, vyvodí opatrenia.

### Článok 2

Na účely tejto smernice:

— *hygiena výroby potravín*, ďalej len „hygiena“, znamená všetky opatrenia nevyhnutné na zabezpečenie bezpečnosti a neškodnosti potravín. Tieto opatrenia sa majú vzťahovať na všetky štádiá, ktoré nasledujú po prvovýrobe (pod ktorou sa rozumie napr. porážanie alebo dojenie), t. j. opracovanie, spracovanie, výroba, balenie, skladovanie, preprava, distribúcia, manipulovanie a ponúkanie potravín na predaj alebo na zásobovanie spotrebiteľa,

— *potravinársky podnik* je každý podnikateľský subjekt, štátny alebo súkromný, ktorý vykonáva jednu alebo všetky z nasledujúcich činností v záujme tvorby zisku alebo v inom záujme: opracovanie, spracovanie, výrobu, balenie, skladovanie, preprava, distribúcia, manipulovanie a ponúkanie potravín na predaj alebo na zásobovanie,

— *zdravotne neškodné potraviny* sú potraviny, ktoré sú vhodné na ľudský konzum z hľadiska hygieny.

### Článok 3

1. Opracovanie, spracovanie, výroba, balenie, skladovanie, preprava, distribúcia, manipulácia a ponúkanie potravín na predaj alebo na zásobovanie sa musí vykonávať hygienickým spôsobom.

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia vo svojej činnosti určiť všetky opatrenia, ktoré sú pre zabezpečenie bezpečnosti potravín rozhodujúce, a musia zabezpečiť vypracovanie, zavedenie, vykonávanie a verifikáciu vhodných bezpečnostných opatrení na základe nasledujúcich princípov, ktoré sa používajú na vývoj systému HACCP (analýza rizík a kritické kontrolné a ovládacie body):

— analýza možných rizík pre potravinu pri činnosti potravinárskeho podniku,

— určenie bodov v týchto činnostiach, kde sa môže vyskytnúť nebezpečenstvo pre potravinu,

— rozhodnúť, ktoré z určených bodov sú kriticky dôležité z hľadiska bezpečnosti potraviny – „kritické body“,

— určiť a zaviesť účinné kontrolné ovládacie a monitorovacie postupy v týchto kritických bodoch

a

— vykonávať verifikáciu analýzy rizík potraviny, kritických kontrolných a ovládacích bodov a kontrolných a monitorovacích postupov periodicky a pri každej zmene v činnosti potravinárskeho podniku.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia dodržiavať pravidlá hygieny uvedené v prílohe. Výnimky z niektorých ustanovení prílohy sa môžu udeliť postupom podľa článku 14.

### Článok 4

Bez toho, aby boli dotknuté špecifickejšie predpisy spoločenstva, v súlade s článkom 14 a po predchádzajúcej porade s Vedeckým výborom pre potraviny ustanoveným rozhodnutím 72/234/EHS<sup>(1)</sup> sa pre niektoré kategórie potravín môžu prijať mikrobiologické kritériá a kritériá ovládaných teplôt.

(<sup>1</sup>) Ú. v. ES L 136, 20.5.1974, s. 1.

## Článok 5

1. Členské štáty majú podporiť prípravu zásad správnej hygienickej praxe, ktoré majú byť uplatňované potravinárskymi podnikmi na základe dobrovoľnosti ako zásady na splnenie ustanovení článku 3.

2. V prípade, že sa vypracujú zásady správnej hygienickej praxe uvedené v odseku 1, tieto sa vypracujú takto:

- vypracuje ich príslušný odbor potravinárskeho priemyslu a zástupcovia ďalších zainteresovaných strán ako sú príslušné štátne orgány a spotrebiteľské združenia,
- vypracujú sa prostredníctvom porád so stranami, ktorých záujmy sú významne dotknuté, vrátane príslušných štátnych orgánov,
- kde je to možné, vypracujú sa v súlade s *Potravinovým kódexom*, Medzinárodne odporučeným kódexom praxe, Všeobecným zásadám pre hygienu potravín.

3. Zásady uvedené v odseku 1 a 2 sa môžu pripraviť pod záštitou štátneho ústavu pre normalizáciu uvedeného v zozname 2 prílohy ku smernici Rady č. 83/189/EHS z 28. marca 1983, ktorá stanovuje postup pre poskytovanie informácií na úseku technických noriem a nariadení<sup>(1)</sup>.

4. Členské štáty musia preveriť smernice zásad správnej hygienickej praxe uvedené v odsekoch 1 a 2 z hľadiska zistenia miery toho, nakoľko zodpovedajú požiadavkám článku 3.

5. Členské štáty musia zaslať Komisii tie smernice zásad správnej hygienickej praxe, o ktorých rozhodli, že zodpovedajú požiadavkám článku 3.

Komisia sprístupní tieto smernice ostatným členským štátom.

6. Tam, kde jeden alebo viac členských štátov alebo Komisia považujú za nevyhnutné, že na účely harmonizácie je nevyhnutné pripraviť zásady správnej hygienickej praxe na celoeurópskej báze (ďalej „Európske zásady správnej hygienickej praxe“), Komisia prerokuje záležitosť s členskými štátmi v rámci Stáleho výboru pre potraviny podľa článku 14. Predmetom týchto rokovaní má byť zhodnotenie potreby takýchto dobrovoľných zásad v danom odbore alebo danej činnosti, a tam kde sa to uzná za nevyhnutné:

- určí sa uvažovaný rozsah, predmet a časový harmonogram pre vypracovanie takýchto dobrovoľných smerníc, pričom

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 109, 26.4.1983, s. 8. Smernica zmenená a doplnená rozhodnutím 92/400/EHS (Ú. v. ES L 221, 6.8.1992, s. 55).

sa musí brať do úvahy čas potrebný na rokovania so stranami, ktorých záujmy sú vo významnej miere dotknuté,

- zadať prípravu alebo pripomienkovanie takýchto dobrovoľných smerníc pod hlavičkou Európskeho inštitútu pre normalizáciu.

7. Pri príprave Európskych zásad správnej hygienickej praxe uvedených v odseku 6 je potrebné urobiť všetky nevyhnutné opatrenia v záujme:

- zabezpečenia toho, že zásady budú vypracované zástupcami príslušného odboru potravinárskeho priemyslu a zástupcami iných strán, ktorých záujmy sú významne dotknuté, ako sú napr. príslušné štátne orgány a spotrebiteľské združenia;
- zabezpečenia toho, že zásady budú v súlade s ustanoveniami článku 3 a kde je to možné, vezmú sa do úvahy odporúčenia *Potravinového kódexu*, Medzinárodne odporučeného kódexu praxe, Všeobecných zásad pre hygienu potravín;
- zabezpečenie toho, že obsah týchto zásad bude splniteľný v danom odbore potravinárskeho priemyslu v celom spoločenstve,
- zabezpečenia toho, že príslušné zásady správnej hygienickej praxe uvedené v odsekoch 1 až 3 boli vzaté do úvahy;
- zabezpečenia toho, že všetky záujmy významne dotknuté týmito zásadami, vrátane záujmov členských štátov, boli prerokované a ich pripomienky boli vzaté do úvahy.

8. Názvy a referencie Európskych zásad správnej hygienickej praxe vypracované podľa postupu uvedeného v odsekoch 6 a 7 sa uverejnia v sérii C *Úradného vestníka Európskych spoločenstiev*. Členské štáty zabezpečia zverejnenie zásad a dajú ich na vedomie príslušnému odboru potravinárskeho priemyslu a oprávneným orgánom na ich území.

## Článok 6

Členské štáty, ak to uznajú za nevyhnutné, odporučia prevádzkovateľom potravinárskych podnikov uplatniť Európske normy radu EN 29000 s cieľom zavedenia všeobecných pravidiel hygieny a zásad správnej hygienickej praxe.

## Článok 7

1. Podľa zmluvy môžu členské štáty ponechať, upraviť alebo zaviesť štátne hygienické pravidlá, ktoré sú detailnejšie ako sú ustanovenia tejto smernice za predpokladu, že tieto pravidlá:

— nie sú miernejšie ako ustanovenia uvedené v prílohe,

— neustanovujú obmedzenie, prekážku alebo bariéru pre vzájomný obchod s potravinami vyrábanými podľa tejto smernice.

2. Pokiaľ boli stanovené podrobné pravidlá podľa článku 4, členské štáty môžu ponechať, upraviť alebo zaviesť zodpovedajúce štátne pravidlá za predpokladu, že sú v súlade so zmluvou.

3. Ak by členský štát považoval za potrebné, v prípadoch uvedených v odsekoch 1 a 2, prijať nové právne predpisy alebo upraviť existujúce právne predpisy, musí oznámiť Komisii a ostatným členským štátom predpokladané opatrenia a zdôvodniť ich opodstatnenie. Komisia má rokovať s ostatnými členskými štátmi a so Stálym výborom pre potraviny ustanoveným rozhodnutím č. 69/414/EHS<sup>(1)</sup> v prípade, že takéto rokovanie považuje za nevyhnutné alebo ak to požaduje niektorý členský štát.

Členský štát môže prijať predpokladané opatrenia len po uplynutí troch mesiacov od ich oznámenia a za predpokladu, že neobdržal od Komisie pripomienky, ktoré odporujú predpokladaným opatreniam.

Pokiaľ ide o posledne menovanú vec, Komisia dá pred uplynutím obdobia uvedeného v druhom pododseku podnet na postup upravený v článku 14 v záujme preverenia toho, či sa môžu predpokladané opatrenia zaviesť v prípade, že je to nevyhnutné na prijatie týchto úprav.

## Článok 8

1. Oprávnené orgány majú vykonávať kontroly podľa smernice č. 89/397/EHS v záujme preverovania toho, či potravinársky podnik spĺňa ustanovenia článku 3 tejto smernice a kde je možné aj ustanovenia článku 4 tejto smernice. Pri tejto kontrole venuje patričnú pozornosť zásadám správnej hygienickej praxe uvedeným v článku 5 tejto smernice v prípade, že takéto zásady existujú.

2. Inšpekcie vykonané oprávnenými orgánmi musia zahŕňať celkové zhodnotenie potenciálneho nebezpečenstva súvisiaceho s činnosťou. Oprávnené orgány musia venovať zvláštnu pozornosť kritickým kontrolným ochranným ovládacím bodom určeným potravinárskymi podnikmi v záujme preverenia toho,

či sa vykonáva potrebný monitoring a potrebné verifikačné kontroly.

Členské štáty musia preverovať všetky potravinárske závody, a to v takej frekvencii, ktorá zodpovedá miere rizika súvisiacej s týmito závodmi.

3. Oprávnené orgány musia zabezpečiť vykonanie kontroly potravín dovážaných do spoločenstva podľa smernice č.89/397/EHS s cieľom zistenia, či sú splnené príslušné ustanovenia článku 3 a, kde sa to týka, aj ustanovenia článku 4.

## Článok 9

1. Ak oprávnený orgán pri kontrole podľa článku 8 zistí, že nedodržiavanie ustanovení článku 3 alebo, kde sa to týka, nedodržiavanie ustanovení článku 4 môže mať za následok riziko pre bezpečnosť alebo zdravotnú neškodnosť potravín, vykoná potrebné opatrenia, ktoré môžu zahŕňať stiahnutie alebo aj odstránenie potravín alebo uzavretie celej prevádzky alebo jej časti na primerané časové obdobie.

Pri určovaní rizika pre bezpečnosť potraviny a jej zdravotnú neškodnosť sa má brať ohľad na povahu potraviny, na spôsob akým sa s ňou zaobchádza, ako je zabalená a na každý proces, ktorému je potravina vystavená do okamihu, kým sa dostane k spotrebiteľovi, a na podmienky, ktorým je vystavená pri predaji alebo pri skladovaní.

2. Členské štáty musia vykonať nevyhnutné opatrenia na zabezpečenie toho, aby každá fyzická alebo právnická osoba, na ktorú sa vzťahuje kontrola, mala po vykonaní kontroly právo odvolať sa proti rozhodnutiu oprávnených orgánov.

## Článok 10

1. Ak sa na území tretieho štátu vyskytne alebo rozšíri hygienický problém, ktorý predstavuje riziko pre ľudské zdravie, vykoná Komisia bezodkladne na základe vlastného podnetu alebo na požiadanie členského štátu nasledujúce opatrenia v závislosti na vážnosti situácie:

— zastaví dovoz z tretieho štátu alebo z jeho časti a keď je to nevyhnutné aj tranzit cez tretí štát

alebo

— stanoví špeciálne podmienky pre potraviny z daného tretieho štátu alebo jeho časti.

2. Komisia môže v prípade uvedenom v odseku 1 zaviesť dočasné opatrenia vzťahujúce sa na potraviny, ktorých sa to týka.

(<sup>1</sup>) Ú. v. ES L 291, 19.11.1969, s. 9.

3. Komisia musí rokovať s členskými štátmi pred zavedením opatrení uvedených v odseku 1 a 2 okrem prípadu bezprostredného nebezpečenstva.

#### Článok 13

4. Komisia bezodkladne oznámi Rade a členským štátom každé rozhodnutie prijaté v súvislosti odsekmi 1 a 2.

Úpravy odvolávajúce sa na medzinárodné normy ako je *Potravinový kódex* obsiahnuté v tejto smernici sa môžu upraviť postupom podľa článku 14.

#### Článok 14

Každý členský štát sa môže odvolať proti rozhodnutiu Komisie do 30 dní od oznámenia. Rada môže na základe prvého pododseku a na základe kvalifikovanej väčšiny potvrdiť, pozmeniť alebo zrušiť rozhodnutie prijaté Komisiou. Ak Rada neurobí rozhodnutie do 30 dní, rozhodnutie Komisie sa považuje za zamietnuté.

Komisia bude pomáhať Stálemu výboru pre potraviny (ďalej nazývaný „výbor“).

5. V prípade, že členský štát oficiálne informuje Komisiu o potrebe prijať ochranné opatrenia a Komisia nepristúpila k opatreniam odsekov 1 a 2, členský štát môže prijať dočasné ochranné opatrenia týkajúce sa dovozu potravín, ktorých sa to týka.

Zástupcovia Komisie predložia výboru predbežný návrh potrebných opatrení. Výbor zašle svoje stanovisko k predbežnému návrhu v časovom limite, ktorý môže stanoviť predseda podľa naliehavosti predmetnej záležitosti. V prípade rozhodnutí, ktoré prijme výbor na základe návrhu Komisie, stanovisko sa schvaľuje väčšinou ustanovenou v článku 148 ods. 2 ustanovujúcej Zmluvy v prípade rozhodnutí, ktoré výbor prijme na základe návrhu Komisie. Hlasy zástupcov členských krajín vo výbore sa sčítajú spôsobom stanoveným v uvedenom článku. Predseda nevolí.

Keď členský štát prijme dočasné ochranné opatrenia, musí o tom informovať ostatné členské štáty a Komisiu.

Komisia môže prijať predložené opatrenia, ak sú v súlade so stanoviskom výboru.

Do 10 pracovných dní predloží Komisia záležitosť Stálemu výboru pre potraviny v súlade s postupom stanovenou v článku 14 v záujme rozšírenia, úpravy alebo zrušenia dočasných štátnych ochranných opatrení.

Ak nie sú predložené opatrenia v súlade so stanoviskom výboru alebo ak nebolo predložené žiadne stanovisko, Komisia musí bez odkladu predložiť výboru návrh vzťahujúci sa na opatrenia, ktoré sa majú prijať. Výbor ich prijme na základe kvalifikovanej väčšiny.

#### Článok 11

1. Kde členský štát na základe novej informácie alebo prehodnotenia existujúcej informácie má dostatočný dôvod predpokladať, že uplatňovanie detailných požiadaviek vyplývajúcich z článku 4 predstavuje zdravotné riziko, môže dočasne zrušiť alebo obmedziť uplatňovanie predmetných požiadaviek na svojom území. Musí o tom bezodkladne informovať ostatné členské štáty a Komisiu a uviesť dôvody pre svoje rozhodnutie.

Ak do troch mesiacov od dátumu predloženia výboru výbor nezaulal stanovisko, navrhované opatrenia budú prijaté Komisiou okrem prípadov, kde výbor rozhodol proti zmieneným opatreniam jednoduchou väčšinou.

#### Článok 15

2. Komisia v Stálem výbore pre potraviny čo najsôr prešetrí dôvody uvedené členským štátom odvolávajúcim sa na odsek 1 a má predložiť svoje stanovisko a vykonať nevyhnutné opatrenia v súlade s postupom podľa článku 14.

Komisia predloží správu Európskemu parlamentu a výboru do 31.12.1998 spolu s príslušnými návrhmi založenými na skúsenostiach nazbieraných pri uplatňovaní tejto smernice.

#### Článok 12

Členské štáty musia určiť oprávnené orgány zodpovedné za kontrolu hygieny a oznámiť ich Komisii.

#### Článok 16

Členské štáty prijímú zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na splnenie tejto smernice do 30 mesiacov po jej prijatí. Bez odkladu o tom informujú Komisiu.

Keď členské štáty prijímú tieto ustanovenia, tieto ustanovenia budú obsahovať odkaz na túto smernicu alebo ich bude sprevádzať takýto odkaz pri ich oficiálnom zverejnení. Postup pre takýto odkaz si zvolia členské štáty sami.

#### Článok 17

Táto smernica je určená pre členské štáty.

V Luxemburgu 14. júna 1993

Členské štáty oznámia Komisii ustanovenia štátnych zákonov, ktoré prijali na úseku, na ktorý sa vzťahuje táto smernica. Komisia o tom informuje ostatné členské štáty.

*Za Radu*

*predseda*

J. TRØJBORG



## PRÍLOHA

## Predslov

1. Kapitoly V až X tejto prílohy sa uplatňujú vo všetkých stupňoch po prvovýrobe počas opracovania, spracovania, výroby, balenia, skladovania, prepravy, distribúcie, manipulácie a ponúkania na predaj alebo na zásobovanie spotrebiteľa.

Ostatné kapitoly sa uplatňujú takto:

- kapitola I na všetky potravinárske závody s výnimkou tých, na ktoré sa vzťahuje kapitola III,
  - kapitola II na všetky priestory, v ktorých sa potraviny opracovávajú, upravujú alebo spracovávajú s výnimkou tých, na ktoré sa vzťahuje kapitola III, a s výnimkou jedálenských priestorov,
  - kapitola III na tie priestory, ktoré sú uvedené v záhlaví kapitoly,
  - kapitola IV na všetky druhy prepravy.
2. Termíny „kde je žiadúce“ a „kde je to nevyhnutné“ použité v tejto prílohe majú význam na účely zabezpečenia bezpečnosti a zdravotnej neškodnosti potravín.

## I

**Všeobecné požiadavky na potravinárske závody (okrem prevádzok špecifikovaných v kapitole III)**

1. Potravinárske závody musia byť udržiavané čisté a v dobrom technickom stave a pri riadnom výkone.
2. Projekt, rozmiestnenie, konštrukcia a rozmery potravinárskych závodov musia:
  - a) umožniť dostatočné čistenie a dezinfekciu;
  - b) vytvárať ochranu pred hromadením nečistoty, stykom s toxickými materiálmi, padaním cudzích častíc na potraviny a pred vytváraním kondenzačnej vody alebo pred rastom nežiadúcich plesní na povrchoch;
  - c) umožniť správnu hygienickú prax vrátane ochrany proti krížovej kontaminácii medzi alebo počas pracovných operácií s potravinami, zariadeniami, materiálmi, vodou, prívodom vzduchu alebo pohybom pracovníkov a vonkajšími zdrojmi kontaminácie ako sú škodcovia;
  - d) poskytnúť, kde je to nevyhnutné, vhodné teplotné podmienky pre hygienické spracovanie a skladovanie výrobkov.
3. Musí byť vybavený dostatočným počtom umývadiel vhodne umiestnených a určených na umývanie rúk. Musí byť vybavený dostatočným počtom splachovacích záchodov napojených na účinný kanalizačný systém. Záchody nesmú viesť priamo do miestností, v ktorých sa narába s potravinami.
4. Umývadlá na umývanie rúk musia byť vybavené teplou a studenou tečúcou vodou, prostriedkami na umývanie rúk a na ich hygienické osušenie. Kde je to nevyhnutné, zariadenia na omývanie potravín musia byť oddelené od zariadení na umývanie rúk.
5. Musia byť vhodné a dostatočné prostriedky na prirodzené alebo mechanické vetranie. Musí sa zabrániť mechanickému prúdeniu vzduchu z kontaminovanej oblasti do čistej oblasti. Ventilačný systém musí byť zostrojený tak, aby umožnil, že filtre a iné časti vyžadujúce čistenie alebo výmenu boli ľahko dostupné.
6. Všetky hygienické zariadenia v potravinárskych prevádzkach musia byť vybavené primeraným prirodzeným alebo mechanickým vetraním.
7. Potravinárske závody musia mať primerané prirodzené alebo umelé osvetlenie.
8. Kanalizácia musí byť primeraná danému účelu, musí byť navrhnutá a skonštruovaná tak, aby sa predišlo riziku kontaminácie potravín.
9. Tam, kde je to nevyhnutné, musí byť zabezpečené dostatočné vybavenie na prezliekanie pre zamestnancov.

## II

**Špecifické požiadavky na priestory, v ktorých sa potraviny opracovávajú, upravujú alebo spracovávajú (okrem jedálenských priestorov a priestorov špecifikovaných v kapitole III)**

1. V priestoroch, kde sa potraviny opracovávajú, upravujú alebo spracovávajú (okrem jedálenských priestorov):
  - a) povrchy podláh sa musia udržiavať v dobrom stave, musia byť ľahko čistiteľné a kde je to nevyhnutné, dezinfikovateľné. Toto vyžaduje použitie nepriepustných nevpíjajúcich umývateľných a netoxických materiálov s výnimkou, keď prevádzkovatelia potravinárskych podnikov presvedčia oprávnené orgány, že použitie iných materiálov je taktiež vhodné. Kde je to žiadúce, musia umožniť dostatočný odtok povrchovej vody;
  - b) povrchy stien sa musia udržiavať v dobrom stave, musia sa dať ľahko čistiť a kde je to žiadúce, dezinfikovateľné. Toto vyžaduje použitie nepriepustných nevpíjajúcich umývateľných a netoxických materiálov a hladkých povrchov do výšky, ktorá je primeraná pre vykonávanú činnosť s výnimkou, keď prevádzkovatelia potravinárskych podnikov presvedčia oprávnené orgány, že použitie iných materiálov je taktiež vhodné;
  - c) stropy a stropné konštrukcie musia byť projektované, skonštruované a upravené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistôt a znižovali kondenzáciu, rast nežiadúcich plesní a odpadávanie čiastočiek;
  - d) okná a iné otvory musia byť skonštruované tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistôt. Tie z nich, ktoré sa otvárajú do vonkajšieho prostredia, musia byť, ak je to nevyhnutné, opatrené ľahko snímateľnými a ľahko čistiteľnými sieťami proti hmyzu. Otvorené okná, ktoré by mohli spôsobiť kontamináciu potravín, musia byť počas výroby zatvorené;
  - e) dvere musia byť ľahko čistiteľné, a kde je to nevyhnutné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesavých povrchov, s výnimkou, keď prevádzkovatelia potravinárskych podnikov presvedčia oprávnené orgány, že použitie iných materiálov je taktiež vhodné;
  - f) povrchy (vrátane povrchov zariadení) prichádzajúce do styku s potravinami sa musia udržiavať v dobrom stave a byť ľahko čistiteľné, a kde je to nevyhnutné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých umývateľných a netoxických materiálov s výnimkou, keď prevádzkovatelia potravinárskych podnikov presvedčia oprávnené orgány, že použitie iných materiálov je taktiež vhodné.
2. Kde je to nevyhnutné, musí byť zabezpečené primerané zariadenie na čistenie a dezinfekciu pracovných nástrojov. Tieto zariadenia musia byť vyrobené z materiálov odolných voči korózii, musia byť ľahko čistiteľné a mať dostatočný prívod horúcej a studenej vody.
3. Kde je to žiadúce, musia byť vykonané dostatočné opatrenia na nevyhnutné omývanie potravín. Každý drež alebo podobné zariadenie určené na omývanie potravín musí mať dostatočný prívod horúcej a studenej pitnej vody podľa požiadaviek a byť udržiavané v čistote.

## III

**Požiadavky pre pojazdné alebo dočasné priestory (ako sú tržnice, stánky, pojazdné predajne), priestory používané primárne ako obytný dom, priestory používané príležitostne na stravovacie účely a predajné automaty**

1. Priestory a predajné automaty musia byť umiestnené, navrhnuté, skonštruované a udržiavané v čistote a dobrom technickom stave tak, aby sa predišlo možnosti kontaminácie potravín a hromadeniu škodcov v miere, ktorá je rozumne a prakticky dosiahnuteľná.
2. Najmä tam, kde je to nevyhnutné:
  - a) musí byť dostupné primerané zariadenie na udržiavanie primeranej osobnej hygieny (vrátane zariadení na hygienické umývanie a osušenie rúk, hygienických sanitačných zariadení a priestorov na prezliekanie);
  - b) povrchy prichádzajúce do styku s potravinami musia byť v dobrom stave a ľahko čistiteľné, a kde je to nevyhnutné, dezinfikovateľné. Vyžaduje to použitie hladkých umývateľných a netoxických materiálov s výnimkou, keď prevádzkovatelia potravinárskych podnikov presvedčia oprávnené orgány, že použitie iných materiálov je taktiež vhodné;



- c) musia sa zabezpečiť primerané opatrenia na čistenie a kde je to nevyhnutné, na dezinfekciu pracovných nástrojov a zariadení;
- d) musia sa zabezpečiť primerané opatrenia na čistenie potravín;
- e) musí byť dostatočný prívod horúcej a studenej pitnej vody;
- f) musí byť k dispozícii primerané vybavenie a musia byť zabezpečené primerané priestory na hygienické skladovanie a odstraňovanie rizikových alebo nepotravných látok a odpadu (tekutého alebo pevného);
- g) musí byť zabezpečené vhodné zariadenie na udržiavanie a monitorovanie teplotných podmienok potravín;
- h) potraviny musia byť umiestnené tak, aby sa predišlo, ako je len prakticky možné, riziku kontaminácie.

#### IV

##### Preprava

1. Dopravné prostriedky a nádoby používané na prepravu potravín sa musia udržiavať čisté a dobrom technickom stave a výkone, aby sa zabránilo kontaminácii potravín a tam, kde je nevyhnutné, musia byť navrhnuté a vyrobené tak, aby umožňovali dostatočné čistenie a dezinfekciu.
2. Ložné plochy na vozidlách alebo nádoby sa nesmú používať na dopravu iného materiálu ako sú potraviny, ak by pritom mohlo dôjsť k ich kontaminácii.

Voľne ložené potraviny v tekutej, granulovanej alebo práškovej forme sa musia prepravovať na ložných plochách, v nádobách alebo cisternách vyhradených výlučne na prepravu potravín. Takéto nádoby musia byť označené: „Len pre potraviny“.

3. Kde sa dopravné prostriedky alebo nádoby používajú na prepravu iných materiálov spolu s potravinami alebo pri súčasnej preprave viacerých rozličných potravín tam, kde je to nevyhnutné, aby sa predišlo riziku kontaminácie, musí sa zabezpečiť účinné oddelenie výrobkov.
4. Kde sa dopravné prostriedky alebo 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.
5. Potraviny uložené na dopravných prostriedkoch alebo v nádobách musia byť umiestnené a chránené tak, aby sa riziko kontaminácie znížilo na minimum.
6. Kde je to nevyhnutné, dopravné prostriedky a nádoby používané na prepravu potravín musia byť schopné udržiavať potraviny na príslušných teplotách a kde je to nevyhnutné, musia byť usporiadané tak, aby umožňovali monitorovanie týchto teplôt.

#### V

##### Požiadavky na zariadenie

Všetky predmety, súčiastky a zariadenia prichádzajúce do styku s potravinami sa musia udržiavať v čistote a:

- a) musia byť konštruované z takých materiálov a udržiavané v takom technickom stave, aby sa riziko kontaminácie potravín znížilo na minimum;
- b) s výnimkou nenávratných nádob a obalov, musia byť konštruované z takých materiálov a udržiavané v takom technickom stave a výkone, aby mohli byť dôkladne čistené a keď je to nevyhnutné, dezinfikované v miere dostatočnej pre dané účely;
- c) byť umiestnené tak, aby sa umožnilo primerané čistenie okolitého priestoru.

## VI

**Potravinársky odpad**

1. Potravinársky odpad a iné odpadky sa nesmú hromadiť v miestnostiach pre potraviny, s výnimkou nevyhnutného množstva, ktoré súvisí s riadnym fungovaním podniku.
2. Potravinársky odpad a iné odpadky sa musia uložiť do uzatvárateľných nádob, s výnimkou, keď prevádzkovatelia potravinárskych podnikov presvedčia oprávnené orgány, že možno použiť aj iné typy nádob. Tieto nádoby musia mať vhodnú konštrukciu, musia byť udržiavané v dobrom stave a v prípadoch, kde je to nevyhnutné, musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné.
3. Musia sa urobiť primerané opatrenia na odstraňovanie a skladovanie potravinárskeho odpadu a odpadkov. Sklady odpadu musia byť projektované a vybavené takým spôsobom, aby boli čisté a chránené pred prístupom škodcov a pred kontamináciou potravín, pitnej vody, zariadení a priestorov.

## VII

**Zásobovanie vodou**

1. Musí byť zabezpečený dostatočný prívod pitnej vody, ako je určené v smernici Rady č. 80/778/EHS z 15. júla 1980 vzťahujúcej sa na akosť vody určenej na ľudský konzum<sup>(1)</sup>. Vždy, keď je to nevyhnutné, zabezpečiť, aby potraviny neboli kontaminované, musí sa použiť takáto voda.
2. Tam, kde je žiadúce, ľad sa musí vyrobiť z vody, ktorá spĺňa špecifikácie uvedené v smernici č. 80/778/EHS. Vždy, keď je to nevyhnutné, zabezpečiť, aby potraviny neboli kontaminované, musí sa použiť takýto ľad. Ľad sa musí vyrobiť, musí sa s ním narábať a skladovať za podmienok, ktoré ho chránia pred kontamináciou.
3. Tam, kde sa používa para v priamom styku s potravinou, para nesmie obsahovať žiadne látky, ktoré predstavujú nejaké riziko pre zdravie alebo by mohli kontaminovať výrobok.
4. Úžitková voda, nepitná voda používaná na vyvíjanie pary, chladenie, požiarnu ochranu a iné podobné účely nesúvisiace s potravinami sa musí viesť samostatným rozvodom ľahko odlíšiteľným, ktorý nemá žiadne prepojenie s rozvodom pitnej vody ani možnosť spätného toku do rozvodu pitnej vody.

## VIII

**Osobná hygiena**

1. Každá osoba pracujúca v priestoroch, v ktorých sa narába s potravinami, musí mať vysoký stupeň osobnej čistoty a tam, kde je to žiadúce, musí nosiť vhodné čisté pracovné oblečenie.
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.

## IX

**Ustanovenia týkajúce sa potravín**

1. Potravinársky priemysel 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 prevedenými potravinárskym priemyslom, zostanú stále nevhodnými na ľudský konzum.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 229, 30.8.1980, s. 11. Smernica zmenená a doplnená smernicou 91/692/EHS (Ú. v. ES L 377, 31.12.1991, s. 48).

2. Suroviny a prídavné látky skladované v závodoch sa musia udržiavať v primeraných podmienkach, ktoré bránia rozkladu a chránia pred kontamináciou.
3. Všetky potraviny, s ktorými sa narába, musia byť skladované, balené, vystavené a prepravované takým spôsobom, aby sa chránili pred kontamináciou, v dôsledku ktorej by sa mohli stať nepotravnými, 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.
4. Suroviny, prídavné látky, medziprodukty a finálne 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 nejaký praktický zásah počas prípravy, prepravy, skladovania, vystavenia a podávania potraviny, vystaviť potravinu mimo priestor s kontrolovanou ochrannou teplotou.
5. Keď sa potraviny majú uchovávať v chlade alebo sa majú podávať v chladenom stave, musia sa po poslednom tepelnom ošetrení schlaďiť tak rýchlo, ako je to len možné, v prípade, že sa v záverečnej fáze spracovania nepoužije tepelné ošetrenie, musia sa ochladiť na teplotu, ktorá nespôsobí vznik zdravotného rizika.
6. Rizikové alebo nepotravné látky, vrátane krmív, sa musia vhodným spôsobom označiť a skladovať oddelene a v zabezpečených nádobách.

## X

### Odborná príprava

Prevádzkovatelia potravinárskeho podniku musia zabezpečiť dohľad, poučenie a odbornú prípravu pracovníkov prichádzajúcich do styku s potravinami v otázkach hygieny potravín v rozsahu zodpovedajúcom ich pracovnej náplni.

---