

Aktuálna legislatíva v oblasti hygieny výživy a bezpečnosti potravín

MUDr. Jana Kollárová, MPH
Vedúca odboru hygieny detí a mládeže
RÚVZ Košice

Všeobecná „filozofia“ v aktuálnej legislatíve

- „Menej štátu“
- To znamená, „menej zásahov z hora“ – prenos zodpovednosti za rozhodnutia na prevádzkovateľov zariadení spoločného stravovania.
- Nie pasívny prístup – „vy nám povedzte ako to máme urobiť“, ale aktívne štúdium legislatívy a jej prenos do praxe
- Napríklad – paragraf 3 odsek 3 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania –
 - „Sklad musí byť vybavený meradlom na kontrolu teploty a vlhkosti, **ak** si to vyžaduje druh potraviny podľa skladovacích podmienok určených výrobcom alebo ustanovených osobitným predpisom tak, že sú dodržané zásady analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP). **Počet a druh meradiel, ktoré sú potrebné na kontrolu teploty a vlhkosti, ako aj frekvenciu overovania teploty určí prevádzkovateľ na základe analýzy rizika** v súlade so zásadami HACCP“.

Bezpečnosť potravín versus zdravotná neškodnosť

- V legislatíve sa aktuálne používa pojem „bezpečnosť potravín“, je to prísnejší termín ako zdravotná neškodnosť.
- V školskom stravovaní ešte silnejší význam.
- Potravina (pokrm) nemá zdraviu len neškodiť (napr. nielen nevyvolať infekčné ochorenie), ale má byť bezpečný v pozitívnom zmysle slova - má zdravie chrániť, podporovať, rozvíjať...

Poznámka k diétnemu stravovaniu

- Zákon/vyhláška neupravujú, že majú byť splnené špecifické podmienky, ak chce zariadenie pripravovať diétnu stravu (ani taký pojem legislatíva rezortu zdravotníctva nepozná).
- Platí, že prevádzkovateľ môže v zariadení robiť všetko na čo má v zmysle legislatívy podmienky (napr. prevádzkové, resp. stavebné oddelenie úsekov podľa počtu pripravovaných pokrmov).
- Príprava diétného stravovania má byť zapracovaná do systému HACCP (je teda potrebná aktualizácia tohto materiálu) a postupuje sa podľa neho.
- HACCP úrady verejného zdravotníctva (hygiena) neschvaľujú, rovnako sa nepredkladajú a ani neschvaľujú prevádzkové poriadky!
- Dotaz z terénu – môže diétnu stravu vyrábať jedno zariadenie a prepravovať ju?
 - Áno môže, za predpokladu dodržania paragrafu 5 vyhlášky č. 533/2007 Z. z.
 - Ak sa vydávajú hotové pokrmy do prepravných nádob, musí byť táto činnosť zabezpečená a vykonávaná hygienicky vyhovujúcim spôsobom tak, aby nedošlo k narušeniu kvality a zdravotnej bezpečnosti hotových pokrmov.
 - Na umývanie prepravných nádob, ich skladovanie a vydávanie pokrmov v prepravných nádobách sa vyčleňujú samostatné priestory. Priestor na umývanie prepravných nádob musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od priestoru na umývanie kuchynského riadu a musí byť vybavený zariadením s prívodom teplej vody s teplotou najmenej 45 stupňov C a s prívodom studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja.
 - Príjem použitého stolového riadu musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od výdaja stravy.

Povinnosti prevádzkovateľov ZSS podľa paragrafu 26 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia

Fyzická osoba-podnikateľ a právnická osoba, ktoré prevádzkujú zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania“), sú povinné

- a) zabezpečiť, aby do výrobných a skladovacích priestorov nevstupovali neoprávnené osoby, a zamedziť vodeniu a vpúšťaniu zvierat do priestorov zariadenia spoločného stravovania okrem priestorov určených na konzumáciu stravy, do ktorých môžu vstupovať osoby so zdravotným postihnutím v sprievode psa so špeciálnym výcvikom,
- b) zabezpečiť pri výrobe pokrmov ich zdravotnú neškodnosť a zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov,
- c) postupovať pri výrobe pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výrobnéj praxe, dodržiavať pracovné postupy, miesta alebo operácie technologických procesov, ktoré sú kritické pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti pokrmov a nápojov, a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- d) zabezpečovať sústavnú kontrolu pri preberaní surovín a viesť o vykonanej kontrole evidenciu počas dvoch rokov,
- e) zabezpečovať a kontrolovať podmienky dodržania zdravotnej neškodnosti uskladňovaných surovín, polovýrobov, polotovarov, hotových pokrmov a nápojov,
- f) zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením,

Pokračovanie povinností...

- f) zabezpečovať ochranu hotových pokrmov a nápojov pred ich znehodnotením,
- g) zabezpečovať plynulú dodávku pitnej vody a teplej vody s teplotou najmenej 45 °C,
- h) zabezpečovať kontrolu ukazovateľov kvality pitnej vody podľa všeobecne záväzného právneho predpisu vydaného podľa
- i) zabezpečovať výživovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok, ak ďalej nie je ustanovené inak,
- j) zabezpečiť pred výdajom stravy odber vzoriek pripravených hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách viesť dokumentáciu, ak ďalej nie je ustanovené inak,
- k) kontrolovať dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov,
- l) zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a prevádzkových priestorov.