

214

VYHLÁŠKA

Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

zo 7. mája 2003

o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania

Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 13m ods. 8 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí v znení zákona č. 514/2001 Z. z. ustanovuje:

§ 1

Predmet úpravy

Touto vyhláškou sa ustanovujú

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

Hygienické požiadavky na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku zariadení spoločného stravovania

§ 2

(1) Zariadenie spoločného stravovania má byť riešené tak, aby nepriaznivo neovplyvňovalo okolie a aby nebolo nepriaznivo ovplyvňované z okolia pachmi, dymom alebo inými látkami, ktoré by mohli byť príčinou kontaminácie.

(2) Zariadenie spoločného stravovania musí byť udržiavané v čistote a v dobrom technickom stave.

(3) Priestorové usporiadanie a vnútorné členenie zariadenia spoločného stravovania musí vytvárať podmienky na

- a) čistenie a dezinfekciu,
- b) zabránenie hromadeniu nečistoty, styku s toxickými materiálmi, vytváraníu kondenzačnej vody a rastu plesní na povrchoch,
- c) ochranu proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami alebo počas pracovných operácií s potravinami a pokrmami, technologickými zariadeniami, prívodom vzduchu alebo pohybom zamestnancov a zdrojmi vonkajšej kontaminácie,

d) hygienické spracovanie a skladovanie potravín a pokrmov.

(4) Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu musia umožňovať dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie musí mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx.

(5) Prevádzky zariadenia spoločného stravovania musia byť stavebne oddelené alebo prevádzkovo oddelené podľa prílohy č. 1.

(6) Výrobný proces zariadenia spoločného stravovania musí byť plynulý a jednosmerný, aby sa nekrížili čisté prevádzky a nečisté prevádzky.

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

(8) Kanalizácia nesmie byť zdrojom kontaminácie pokrmov. Ak zariadenie spoločného stravovania nie je napojené na kanalizáciu, musí mať zabezpečené pravidelné vyvážanie obsahu žumpy, a to najneskôr po jej naplnení do dvoch tretín obsahu.

(9) Zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tuku a škrobu musia sa udržiavať v dobrom stave.

§ 3

(1) Zariadenie spoločného stravovania má zriadené podľa svojho účelu sklady, ktoré musia byť stavebne oddelené.

(2) Na potraviny sa zriaďuje sklad

- a) suchý, ktorým je sklad s teplotou podľa druhu potravín a s relatívnou vlhkosťou najviac 70 %,
- b) chladný, ktorým je sklad s teplotou 8 až 10 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 až 90 %,
- c) chladený, ktorým je sklad s teplotou 2 až 6 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 až 90 %,
- d) mraziarenský, ktorým je sklad s teplotou -18 °C a nižšou.

(3) Sklad podľa odseku 2 musí byť vybavený mera-

¹⁾ § 13m ods. 6 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí v znení zákona č. 514/2001 Z. z.

cím zariadením, ktoré umožní dodržanie a kontrolu podmienok skladovania potravín.

(4) Sklad podľa odseku 2 písm. c) a d) možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť chladničkou a mrazničkou.

(5) Veľkosť skladu potravín musí umožniť uloženie potravín na hygienicky vyhovujúcich podložkách, v regáloch alebo zavesením, prúdenie vzduchu okolo uložených potravín, dobrý prístup k uloženým potravinám pri manipulácii s nimi a pri kontrole ich neškodnosti a použitie mechanizačných prostriedkov pri preprave potravín. Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy v nádobách sa nesmú skladovať priamo na podlahe.

§ 4

(1) Priestory zariadenia spoločného stravovania, v ktorých sa potraviny opracúvajú, upravujú alebo spracúvajú na pokrmy, musia mať

- a) povrchy podláh udržiavané v dobrom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nevíjajúcich, umývateľných, netoxických a protišmykových materiálov; musia umožniť dostatočný odtok povrchovej odpadovej vody do kanalizačnej vpuste, ktorá musí mať kryciu mriežku,
- b) povrchy stien udržiavané v dobrom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nevíjajúcich, umývateľných a netoxických materiálov; musia mať hladký povrch do výšky, ktorá je primeraná pre vykonávanú činnosť,
- c) stropy a stropné konštrukcie vyhotovené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistôt a znižovali kondenzáciu vodných pár, rast plesní a odpadávanie častíc,
- d) okná a iné otvory vyhotovené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistôt; okná musia byť opatrené ľahko snímateľnými a ľahko čistiteľnými sieťami proti hmyzu,
- e) dvere ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z hladkých a nevíjajúcich materiálov; vonkajšie dvere musia byť v spodnej časti zabezpečené proti vnikaniu hlodavcov,
- f) povrchy prichádzajúce do styku s potravinami vrátane povrchov zariadení udržiavané v dobrom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z hladkých, umývateľných a netoxických materiálov.

(2) O vykonávanej dezinfekcii, dezinfekcii a deratizácii musí byť v zariadení spoločného stravovania evidencia.

(3) Zariadenie spoločného stravovania musí mať zariadenie na čistenie a dezinfekciu pracovných nástrojov, ktoré sú vyhotovené z materiálov odolných proti korózii, ľahko čistiteľné, a s dostatočným prívodom teplej vody s teplotou najmenej 50 °C a s dostatočným prívodom studenej pitnej vody.

(4) Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 50 °C a dosta-

točný prívod studenej pitnej vody a musí byť udržiavané v čistote.

(5) Čez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné potrubie a teplovodné potrubie.

§ 5

(1) V zariadení spoločného stravovania, v ktorom nie je zabezpečené preberanie potravín, najmä mlieka, mliečnych výrobkov, chleba a pečiva, počas nočného rozvozu od dodávateľov, musia byť zriadené priestory na ich prechodné uskladnenie. Také priestory musia byť chránené pred vonkajším znečistením, umývateľné a uzamykateľné.

(2) Ak sa vydávajú hotové pokrmy do prepravných nádob, musí byť táto činnosť zabezpečená a vykonávaná hygienicky vyhovujúcim spôsobom.

(3) Na umývanie prepravných nádob, ich skladovanie a na vydávanie pokrmov v prepravných nádobách musia byť vyčlenené 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 50 °C a studenej pitnej vody.

(4) Príjem použitého stolového riadu musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od výdaja stravy.

§ 6

(1) Zariadenie spoločného stravovania s výnimkou prevádzky rýchleho občerstvenia musí mať vytvorené podmienky na umývanie rúk stravníkov a zabezpečené priestory na odkladanie odevu.

(2) V zariadení spoločného stravovania musí byť zabezpečený dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 50 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody. Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami, musia byť vybavené umývadlami s tečúcou studenou pitnou vodou a teplou vodou.

(3) Zariadenie spoločného stravovania musí mať primeraný počet šatní pre zamestnancov oddelených pre ženy a mužov a oddelených aj od prevádzkových miestností a skladov. Šatne musia umožniť oddelené uloženie pracovného odevu a civilného odevu.

(4) Záchody pre zamestnancov zariadenia spoločného stravovania musia byť oddelené pre ženy a mužov a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. Záchody musia byť aj pri šatniach pre zamestnancov zariadenia spoločného stravovania, aj pri priestoroch, v ktorých sú sprchy a umývadlá. V zariadení spoločného stravovania, v ktorom pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, môže byť jeden záchod spoločný pre mužov a ženy. V zariadení spoločného stravovania, v ktorom pracuje viac ako 50 žien, musia byť kabíny na osobnú hygienu žien.

(5) Pre stravníkov musia byť vyčlenené samostatné

záchody, oddelené pre mužov a ženy a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote.

(6) Do záchodu nesmie byť priamy vchod z prevádzky zariadenia spoločného stravovania. Záchod musí byť dostatočne osvetlený, osobitne vetraný a vybavený toaletným papierom, záchod pre ženy aj nádobou s uzatváracím príklopom. V záchode pre mužov musí byť aj pisoár.

(7) V predsieni záchodu musí byť umývadlo s prívodom tečúcej teplej vody s teplotou najmenej 50 °C a prívodom studenej pitnej vody, mydlo, zariadenie na osušenie rúk alebo hygienický prostriedok na utretie rúk; ak je utretie rúk zabezpečené papierovými utierkami, musí tam byť aj nádoba na použité papierové utierky.

§ 7

(1) Para určená na styk s potravinou nesmie obsahovať žiadne látky, ktoré predstavujú riziko pre zdravie alebo by mohli kontaminovať pokrm. Môže byť vyrobená len z pitnej vody.

(2) Organický odpad a iný odpad sa nesmie hromadiť v miestnostiach pre potraviny, pokrmy a nápoje s výnimkou nevyhnutného množstva, ktoré súvisí s bezprostrednou činnosťou zariadenia spoločného stravovania.

(3) Organický odpad sa musí skladovať v chladnom sklade určenom len na tento účel, ak nie je zabezpečený denný odvoz odpadu.

(4) Sklad organického odpadu musí byť riešený tak, aby bol do neho prístup zvonku, aby bol krytý, vetratelný, ľahko čistiteľný a uzavierateľný. Sklad organického odpadu musí byť vybavený tečúcou teplou vodou a kanalizačnou výpusťou, chránený pred prístupom škodcov; nesmie byť zdrojom kontaminácie potravín a pokrmov, pitnej vody, zariadení a priestorov zariadenia spoločného stravovania.

(5) Nádoby na odpad musia byť označené, ľahko umývateľné a uzavierateľné. Po vyprázdnení odpadu sa musia pravidelne čistiť a dezinfikovať.

§ 8

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

(2) Pracovné pomôcky, ktoré sa používajú na upra-

tovanie podláh, musia byť zreteľne označené a uložené oddelene od pracovných pomôcok na čistenie pracovných plôch a zariadení prichádzajúcich do priameho styku s potravinami, pokrmami a nápojmi.

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

(4) Stavebné úpravy, technické úpravy a nátery v zariadení spoločného stravovania sa musia zabezpečovať podľa potreby, maľovanie vo výrobných priestoroch a skladovacích priestoroch najmenej jedenkrát ročne.

§ 9

Požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov

(1) Výroba pokrmov a nápojov podlieha zásadám správnej výrobných praxe.²⁾

(2) Na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti vyrábaných pokrmov a nápojov a zachovanie ich výživovej hodnoty

- a) možno používať len potraviny zdravotne neškodné, pri ktorých možno predpokladať, že nie sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami, toxickými látkami alebo chemickými látkami, a so zachovanou výživovou hodnotou; potraviny a hotové pokrmy musia vyhovovať mikrobiologickým požiadavkám²⁾ a požiadavkám na cudzorodé látky,³⁾
- b) možno uskladňovať potraviny len v priestoroch na to vyhradených so zreteľom na ich povahu, prehľadne a tak, aby nedošlo k ich mikrobiálnej kontaminácii alebo chemickej kontaminácii a nepriaznivému ovplyvňovaniu ich výživovej hodnoty,
- c) možno uchovávať len polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy, ktoré sú uvedené v prílohe č. 2; čas a teplota ich uchovávania podľa prílohy č. 2 nesmú byť prekročené,
- d) sa musia zmrazené potraviny, polotovary a hotové pokrmy rozmrazovať v pripravovniach alebo na určených pracovných miestach v rozmrazovači alebo v chladničke pri teplote najviac 4 °C; ich rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote je nepripustné,
- e) sa nesmú zmrazené potraviny, polotovary a hotové pokrmy po ich rozmrazení opätovne zmrazovať; takisto sa nesmú zmrazovať potraviny, polotovary a hotové pokrmy dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave,
- f) možno hotové pokrmy studenej kuchyne pripravovať len z potravín vychladených na teplotu najviac 5 °C okrem pekárskych výrobkov; teplota pripravovaných pokrmov môže byť najviac 10 °C,
- g) možno na prípravu pokrmov používať čerstvé sle-

²⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100, ktorým sa doplnia výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky, uverejnený vo Vestníku Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 18/1998 (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).

³⁾ Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 13. februára 2003 č. 414/2003-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky, uverejnený vo Vestníku Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky v osobitnom vydaní zo dňa 29. apríla 2003 (oznámenie č. 101/2003 Z. z.).

pačie vajcia, pasterizované sušené vaječné hmoty a mrazené vaječné hmoty len po ich dôkladnom tepelnom spracovaní,

- h) musia byť mrazené vaječné hmoty tepelne spracované v deň ich rozmrazenia; ich opätovné zmrazovanie je neprípustné,
- i) možno na smaženie rozpracovaných pokrmov používať len tuky určené na tepelnú prípravu a na kontinuálne smaženie len tuky určené na tento účel; tuky na kontinuálne smaženie možno používať najdlhšie 24 hodín; pri smažení pokrmov prevádzková teplota tuku nesmie prekročiť teplotu určenú výrobcom, ak nie je takto určená, teplotu 180 °C,
- j) sa nesmú podávať pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa,
- k) ľad možno vyrábať len z pitnej vody a musí sa ním zaobchádzať tak, aby sa predišlo jeho kontaminácii.

(3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov

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

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

- a) možno na prípravu pokrmov používať len mikrovlnné rúry, ktoré majú registráciu vnútornej teploty; pri ich používaní sa musí dodržiavať návod výrobcu,
- b) sa musia používať vhodné pracovné pomôcky a vy-

lúčiť priamy styk rúk zamestnancov s pokrmami a nápojmi, najmä v konečnej fáze ich technologického spracovania a pri obsluhu,

- c) sa musí manipulovať s kuchynským riadom, náradím, stolovým riadom a ostatným kuchynským zariadením tak, aby sa zabránilo znečisťovaniu pracovných plôch, potravín, polotovarov a pokrmov,
- d) možno používať len čistý kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu a so súvislým a nepoškodeným povrchom; kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie z hliníka bez povrchovej úpravy sa nesmú používať,
- e) sa musí zabezpečiť dostatočné množstvo oddelených pracovných plôch so zreteľom na druh suroviny a spôsob jej spracovania a ich viditeľné označenie; zámena týchto pracovných plôch pri ich používaní nie je prípustná,
- f) sa musia pred strojovým aj ručným umývaním kuchynského riadu, náradia, stolového riadu a ostatného kuchynského zariadenia mechanicky odstrániť zvyšky pokrmov,
- g) sa musí kuchynský riad, náradie a stolový riad umyť vo vode s teplotou najmenej 45 °C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50 °C pri ručnom umývaní a s teplotou 80 °C pri strojovom umývaní; umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad sa musia uložiť do zariadenia na odkvapkanie riadu, nesmú sa utierať,
- h) možno vystavovať pokrmy len v zariadeniach určených na tento účel, ktoré zabezpečia ich ochranu pred kontamináciou,
- i) možno pripravovať hotové pokrmy len v uzavretých čistých nádobách zhotovených na tento účel a v hygienicky vyhovujúcich vozidlách; plochy v ložnom priestore vozidla sa musia ihneď po prevoze pokrmov umyť.

(5) Pri výrobe mrazených a chladených pokrmov sa postupuje podľa osobitných predpisov.³⁾

§ 10

Postup pri odbere vzoriek hotových pokrmov a ich uchovávaní a obsah dokumentácie

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

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

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

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

(5) Vzorky hotových pokrmov odoberaných v teplom stave musia byť uzavreté, urýchlene schladené a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovávané v chladničke pri teplote 2 až 6 °C. Po uplynutí 48 hodín musia byť vzorky odstránené neškodným spôsobom; nesmú sa použiť na spotrebu.

(6) Dokumentácia o odoberatých vzorkách musí obsahovať dátum odberu vzorky, ak sú pokrmy pripravované v rôznom čase aj hodinu odberu vzorky, druh vzorky a meno a priezvisko osoby, ktorá odber vzorky vykonala.

§ 11

Požiadavky na dodržiavanie osobnej hygieny
a dodržiavanie hygienických požiadaviek
zamestnancami zariadenia
spoločného stravovania

Prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania kontroluje dodržiavanie hygienických požiadaviek na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov zamestnancami a vyžaduje dodržiavanie osobnej hygieny, pričom kladie dôraz na to, aby zamestnanci

- a) vstupovali na pracovisko len v čistom pracovnom odevu a dodržiavali ďalšie zásady osobnej čistoty, čistoty pracovného prostredia a pracovných pomôcok,
- b) dôkladne si umyli ruky pred vstupom na pracovisko a začatím činnosti, ihneď po ich znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po fajčení, po úprave šatstva a osobitne po použití záchodu,
- c) neopúšťali pracovisko v pracovnom odevu,

- d) používali pri príprave a výdaji pokrmov a nápojov pokrývku hlavy tak, aby mali úplne zakryté vlasy a aby muži s bradou alebo fúzmi používali pokrývku úst,
- e) používali pri príprave a výdaji stravy pre dojčatá ochranný odev, ochranné rukavice a pokrývku úst,
- f) mali možnosť výmeny pracovného odevu v prípade jeho znečistenia počas práce,
- g) nevykonávali počas práce toaletné úpravy zovňajšku,
- h) nemali na rukách počas práce šperky, hodinky a iné ozdobné predmety a aby v pracovnom odevu mali len čistú vreckovku a pomôcky potrebné na výkon práce,
- i) nefajčili a nejedli v miestnostiach, v ktorých sú potraviny, polotovary a pokrmy.

§ 12

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa výnos Ministerstva zdravotníctva a sociálnych vecí Slovenskej socialistickej republiky o hygienických požiadavkách na zriaďovanie a prevádzku zariadení spoločného stravovania z 20. júla 1988 č. 2869/88-B/2-08, uverejnený vo Vestníku Ministerstva zdravotníctva a sociálnych vecí Slovenskej socialistickej republiky č. 3/1988, registrovaný v čiastke 27/1988 Zb.

§ 13

Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júla 2003.

Rudolf Zajac v. r.

**Príloha č. 1
k vyhláske č. 214/2003 Z. z.**

Požiadavky na členenie prevádzok v zariadení spoločného stravovania

Počet podávaných hlavných jedál denne	Hrubá pripravovňa zeleniny	Hrubá pripravovňa mäsa	Hrubá pripravovňa rýb	Prípravovňa na rozbíjanie vajec	Čistá pripravovňa zeleniny	Čistá pripravovňa mäsa	Studená kuchyňa	Prípravovňa múčnych pokrmov	Prípravovňa cukrárskych výrobkov	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň tanierov, príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob
do 100	S	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
do 500	S	S	S	S	P	P	S	P	S	P	S	S
nad 1 000	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Poznámky: S - stavebne oddelený priestor P - prevádzkovo oddelený priestor Prevádzky sa zriaďujú podľa rozsahu výroby a sortimentu jedál.												

**Príloha č. 2
k vyhláske č. 214/2003 Z. z.**

**Podmienky uchovávania polotovarov,
rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov**

Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy	Teplota a čas uchovávania		Poznámka
	0 – 4 °C	5 – 8 °C	
Polotovary			
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napr. ovocie, zelenina, pretlaký, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, nerezu alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nesmú uchovávať. Čas uchovávania sa nevzťahuje na kaviár.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	
Mäso krájané, plnené, mleté	3 h	0 h	
Naložené mäso (napr. zverina), ražniči, mäso na grilovanie	24 h	0 h	
Obalované mäso, hydina, ryby, syry, zelenina, huby	3 h	0 h	
Očistená, nakrájaná zelenina	6 h	3 h	
Cukrárske cesto	24 h	12 h	
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	3 h	0 h	
Rozpracované pokrmy			
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	Ak boli pripravené ako príloha pokrmu.
Krémy, peny, pomazánky, dresing (vlastná výroba)	12 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky			
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a pod.	24 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	
Hotové pokrmy			
Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážené	24 h	0 h	
Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebíčky, bagety, chleby, misy)	6 h	3 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a pod.)	24 h	1 h	
Cukrárske výrobky			
Zdobené, plnené krémami a šľahačkou	24 h	12 h	