ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2006

Vyhlásené: 25.05.2006 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

**298**

**NARIADENIE VLÁDY**
**Slovenskej republiky**
z 3. mája 2006
**o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania**

Vláda Slovenskej republiky podľa § 44 písm. u) zákona č. 126/2006 Z. z. o verejnom zdravotníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov nariaďuje:

**§ 1**
**Predmet úpravy**

Toto nariadenie vlády ustanovuje podrobnosti o

a) hygienických požiadavkách na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku zariadení spoločného stravovania,[1])

b) požiadavkách na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,

c) požiadavkách na výživovú hodnotu pokrmov,

d) požiadavkách na postup pri odbere vzoriek hotových pokrmov a pri ich uchovávaní a na obsah dokumentácie o odobratých vzorkách,

e) požiadavkách na dodržiavanie osobnej hygieny a dodržiavanie hygienických požiadaviek zamestnancami zariadenia spoločného stravovania.

**§ 2**

(1) Zariadenie spoločného stravovania musí byť riešené tak, aby zodpovedalo účelu, na ktorý bolo vybudované, 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, vytváraniu 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 umožňovať ľahkú dostupnosť filtrov a iných častí vyžadujúcich čistenie alebo výmenu.

(8) Kanalizácia musí byť zhotovená a umiestnená tak, aby nebola 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 byť udržiavané vo funkčnom 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 meracím 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 zdravotnej 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 neporušenom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nevpíjavých, umývateľných, netoxických a protišmykových materiálov; musia umožniť dostatočný odtok povrchovej odpadovej vody do kanalizačnej vpuste, ktorá má kryciu mriežku,

b) povrchy stien udržiavané v neporušenom stave, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, vyhotovené z nepriepustných, nevpíjavých, umývateľných a netoxických materiálov; majú 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 čiastočiek,

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 nevpíjavých materiálov; vonkajšie dvere v spodnej časti zabezpečené proti vnikaniu hlodavcov.

(2) O vykonávanej dezinfekcii a ničení živočíšnych škodcov sa musí v zariadení spoločného stravovania viesť evidencia.

(3) Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 50 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody a musí byť udržiavané v čistote.

(4) Cez 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, 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 tak, aby nedošlo k narušeniu kvality a zdravotnej neškodnosti hotových pokrmov.

(3) Na umývanie prepravných nádob, ich skladovanie a na 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 °C a s prívodom 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 zariadenia s rýchlym občerstvením 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 45 °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 s teplotou najmenej 45 °C.

(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 musí byť vybavený aj nádobou s uzatváracím príklopom.

(7) V predsieni záchodu musí byť umývadlo s prívodom tečúcej teplej vody s teplotou najmenej 45 °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 byť v predsieni záchodu aj nádoba na použité papierové utierky.

**§ 7**

Sklad organického odpadu musí byť riešený tak, aby bol do neho prístup zvonku, aby bol krytý, vetrateľný, ľahko čistiteľný a uzavierateľný. Sklad organického odpadu musí byť vybavený tečúcou teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C a kanalizačnou výpusťou, musí byť chránený pred prístupom škodcov a nesmie byť zdrojom kontaminácie potravín a pokrmov, pitnej vody, zariadení a priestorov zariadenia spoločného stravovania.

**§ 8**

(1) Osoby, ktoré prichádzajú do priameho styku s potravinami a nápojmi, môžu upratovať a umývať použitý stolový riad v odôvodnených prípadoch a 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 upratovanie 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 stien vo výrobných priestoroch a skladovacích priestoroch najmenej jedenkrát ročne. O vykonanom maľovaní stien sa vedie evidencia.

**§ 9**

(1) Výroba pokrmov a nápojov podlieha zásadám správnej výrobnej praxe.[2])

(2) Na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti vyrábaných pokrmov a nápojov

a) možno uchovávať len polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy, ktoré sú uvedené v prílohe č. 2; čas a teplota ich uchovávania sú uvedené v prílohe č. 2,

b) možno zmrazené potraviny, polotovary a hotové pokrmy rozmrazovať v prípravovniach alebo na určených pracovných miestach v rozmrazovači alebo v chladničke pri teplote najviac 4 °C; ich rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote nie je prípustné,

c) sa nesmú zmrazovať potraviny, polotovary a hotové pokrmy dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave,

d) možno hotové pokrmy studenej kuchyne pripravovať len z potravín vychladených na teplotu najviac 5 °C okrem pekárenských výrobkov; teplota pripravovaných pokrmov môže byť najviac 10 °C,

e) možno na prípravu pokrmov používať čerstvé vajcia hrabavej hydiny, pasterizované sušené vaječné hmoty a mrazené vaječné hmoty len po ich dôkladnom tepelnom spracovaní,

f) musia byť zmrazené vaječné hmoty tepelne spracované v deň ich rozmrazenia; ich opätovné zmrazovanie nie je prípustné,

g) 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 sa používajú najdlhšie 24 hodín; pri smažení pokrmov prevádzková teplota tuku je najviac 180 °C, ak nie je výrobcom určená iná teplota,

h) možno podávať len pokrmy z tepelne spracovaného mäsa.

(3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov

a) možno potraviny tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je 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 vyprážaného, grilovaného a pečeného mäsa tepelne spracované pri teplote najmenej 70 °C dosiahnutej v jadre výrobku, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa,

d) musí byť ochladenie pečeného, duseného a vareného neporciovaného mäsa, prílohovej knedle a ryže dosiahnuté do 90 minút od prípravy; pred podávaním ohrievané 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 chladiarne; chladiareň 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 také mikrovlnné rúry, ktoré majú reguláciu vnútornej teploty; pri ich používaní sa musí dodržiavať návod výrobcu,

b) sa musia používať vhodné pracovné pomôcky a vylúčiť priamy styk rúk zamestnancov s pokrmami a nápojmi v konečnej fáze ich technologického spracovania a pri obsluhe,

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 je neprípustná,

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 uložia do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutierajú sa,

h) možno vystavovať pokrmy len v zariadeniach určených na tento účel, ktoré zabezpečia ich ochranu pred kontamináciou,

i) možno prepravovať hotové pokrmy v uzavretých čistých nádobách zhotovených na tento účel a v hygienicky vyhovujúcich vozidlách.

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

**§ 10**

(1) Výživová hodnota podávaných pokrmov vychádza z obsahu výživových faktorov podľa odporúčaných výživových dávok pre jednotlivé vekové skupiny obyvateľstva.

(2) Zostava jedál podávaných v zariadeniach spoločného stravovania, okrem prevádzok verejného stravovania, môže obsahovať raňajky, desiatu, obed, olovrant alebo večeru. Priemerné hodnoty výživových faktorov jednotlivých jedál za časové obdobie najmenej jedného mesiaca musia zodpovedať hodnotám výživových faktorov podľa odporúčaných výživových dávok, pričom raňajky tvoria 25 %, desiata 5 %, obed 30 až 35 %, olovrant 10 až 15 % a večera 25 % z obsahu výživových faktorov odporúčaných výživových dávok.

**§ 11**

(1) Vzorky hotových pokrmov sa musia odoberať do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom. Na odber vzoriek hotových pokrmov sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek, ktoré sú 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) Odobratá 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 odobratých 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.

**§ 12**

Zamestnanci

a) vstupujú na pracovisko len v čistom a vhodnom pracovnom odeve a dodržiavajú ďalšie zásady osobnej čistoty, čistoty pracovného prostredia a pracovných pomôcok,

b) dôkladne si umývajú ruky pred vstupom na pracovisko a pred 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) neopúšťajú pracovisko v pracovnom odeve,

d) používajú pri príprave a pri výdaji pokrmov a nápojov pokrývku hlavy tak, aby mali úplne zakryté vlasy; muži s bradou alebo fúzmi používajú pokrývku úst,

e) používajú pri príprave a pri výdaji stravy pre dojčatá ochranný odev, ochranné rukavice a pokrývku úst,

f) majú možnosť výmeny pracovného odevu v prípade jeho znečistenia počas práce,

g) nevykonávajú počas práce toaletné úpravy zovňajšku,

h) nemajú na rukách počas práce šperky, hodinky a iné ozdobné predmety a v pracovnom odeve majú len čistú vreckovku a pomôcky potrebné na výkon práce,

i) nefajčia a nejedia v miestnostiach, v ktorých sú potraviny, polotovary a pokrmy.

**§ 13**

Toto nariadenie vlády nadobúda účinnosť 1. júna 2006.

**Mikuláš Dzurinda v. r.**

**Príloha č. 1**
**k nariadeniu vlády č. 298/2006 Z. z.**

**POŽIADAVKY NA ČLENENIE PREVÁDZOK V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA**

| **Počet podávaných hlavných jedál denne** | **Hrubá prípravovňa zeleniny** | **Hrubá prípravovňa mäsa** | **Hrubá prípravovňa rýb** | **Prípravovňa na rozbíjanie vajec** | **Čistá prípravovňa zeleniny** | **Clstá prípravovňa mäsa** | **Studená kuchyňa** | **Prípravovňa múčnych pokrmov** | **Prípravovňa cukrárskych výrobkov** | **Umyváreň kuchynského riadu** | **Umyváreň tanierov, príborov a pohárov** | **Umyváreň prepravných nádob** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| do 100 | P | P | P | P | P | P | P | P | P | P | P | P |
| do 1 000 | 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 nariadeniu vlády č. 298/2006 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, pretlaky, 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. O otvorení konzervy sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na otvorenom obale potraviny. |
| Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov | 48 h | 0 h | O otvorení obalu potraviny sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na otvorenom obale potraviny. |
| Mäso krájané, plnené, mleté | 3 h | 0 h | |
| Naložené mäso (napr. divina), ražniči, mäso na grilovanie | 24 h | 0 h | |
| Obaľované 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 k 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, vysmážané | 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 | |
| **Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy** | **Teplota a čas uchovávania** | | **Poznámka** |
| | **0 - 4 °C** | **5 - 8 °C** | |
| **Polotovary** | | | |
| Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a pod.) | 24 h | 1 h | |
| **Cukrárske výrobky** | | | |
| Zdobené, plnené krémami a šľahačkou | 24 h | 12 h | |

1) § 29 ods. 1 zákona č. 126/2006 Z. z. o verejnom zdravotníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

2) § 251 až 258a výnosu 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 (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

3) 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 (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava, tel.: 02 571 01 000, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.