ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2017

Vyhlásené: 29. 5. 2017 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah dokumentu je právne záväzný.

125

VYHLÁŠKA
Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 12. mája 2017,

ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania

Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 62 písm. l) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov ustanovuje:

Čl. I

Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania sa mení a dopĺňa takto:

1. V § 9 ods. 2 písm. c) sa za slovo „potraviny“ vkladajú slová „okrem chladeného a vákuovo baleného mäsa, rýb a iných morských živočíchov,[4a]) očistenej a nakrájanej zeleniny“.

   Poznámka pod čiarou k odkazu 4a znie:

   „[4a]) Príloha I, body 1.10, 2.1, a 3.1. a Kapitola III, písm. D nariadenia (ES) č. 853/2004 Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ kap. 3/zv. 45; Ú. v. L 139/55, 30. 4. 2004) v platnom znení.“.

2. V § 9 ods. 2 písm. f) sa na konci pripájajú slová: „okrem pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmov z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov, ktoré môžu obsahovať tepelne nespracované slepačie vajcia triedy A, ktoré pochádzajú zo schválených chovov a spĺňajú požiadavky podľa osobitných predpisov,[7]) ak sa slepačie vajcia po rozbití ihneď použijú na prípravu pokrmu z tepelne nespracovaného mäsa a pri rozbíjaní vajec sa postupuje podľa zásad správnej výrobnej praxe,[4])“.

3. V § 9 sa odsek 2 dopĺňa písmenami j) a k), ktoré znejú:

   „j) možno na zmrazovanie používať len hlboko zmrazovacie zariadenie osobitne určené na tento účel; teplota v jadre výrobku pri zmrazení je najmenej – 18 °C alebo nižšia,

   k) možno podávať pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov len v prevádzkach verejného stravovania.“.

4. § 9 sa dopĺňa odsekmi 6 až 8, ktoré znejú:

   „(6) Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa

   a) možno podávať len v prevádzkach verejného stravovania, ktoré oznámili túto činnosť príslušnému orgánu štátnej správy vo veci úradnej kontroly potravín[8]) a

   b) podávajú sa ihneď po ich dohotovení.

(7) Teplota v jadre výrobku pri príprave pokrmu z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov môže byť menej ako 70 °C podľa zásad správnej výrobnej praxe.[4])

(8) V jedálnom lístku zariadenia verejného stravovania, ktoré ponúka pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a vajec podľa odseku 6, sa uvedie informácia pre spotrebiteľa o zdravotných rizikách[9]) spojených s konzumovaním tepelne nespracovaného mäsa a vajec slovami: „Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.“.

Poznámky pod čiarou k odkazom 7 až 9 znejú:

„[7]) Nariadenie Európskeho Parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (EHS) č. 1037/2001 a (EHS) č.1234/2007 (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 347/671, 20. 12. 2013) v platnom znení.
Nariadenie komisie (ES) č. 589/2008 z 23. júna 2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č.1234/2007 o obchodných normách pre vajcia (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 163/6, 24. 6. 2008) v platnom znení.

[8]) § 6 ods. 1 a § 21 ods. 1 písm. b) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

[9]) Čl. 14 nariadenia (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002 Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú sa postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 031, 1. 2. 2002) v platnom znení.“.

5. Príloha č. 2 vrátane nadpisu znie:

„

Príloha č. 2

k vyhláške č. 533/2007 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	– 18 °C	
Polotovary				
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napríklad ovocie, zelenina, pretlaky, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, nerezu alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nemôžu uchovávať. Čas uchovávania sa nevzťahuje na kaviár. O otvorení konzervy sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	0 h	O otvorení obalu potraviny sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Mäso plnené, mleté	3 h	0 h	0 h	
Mäso chladené krájané, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu	24 h	0 h	*14 dní	O otvorení obalu vákuovo baleného mäsa sa vedie evidencia

				s uvedením dátumu a hodiny otvorenia, tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny. * Platí pre mäso chladené krájané. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.
Naložené mäso (napríklad zverina), ražniči, mäso na grilovanie	48 h	0 h	0 h	
Obaľované mäso, hydina, ryby, zelenina, huby	3 h	0 h	0 h	
Mäso, hydina po rozmrazení	24 h	0 h	0 h	Nesmie sa znovu zmrazovať.
Ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrmy typu „sushi“ po rozmrazení[4a])	24 h	0 h	14 dní*	*Ryby a iné morské živočíchy dodané nezmrazené. Určené na podávanie. Nesmú sa znovu zmrazovať.
Očistená, nakrájaná zelenina	12 h	3 h	10 dní	Nakrájané.
Cukrárske cesto	24 h	12 h	0 h	
Cesto na palacinky, lievance a na obaľovanie	12 h	0 h	0 h	
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	12 h	0 h	0 h	
Rozpracované pokrmy				
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	0 h	Ak boli pripravené ako príloha pokrmu.
Krémy, peny, nátierky, dresing (vlastná výroba)	24 h	0 h	0 h	
Rozpracované cukrárske výrobky				
Plnené korpusy poliate polevou, agarom a podobne	24 h	0 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	0 h	
Hotové pokrmy				
Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážané	24 h	0 h	0 h	
Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové, ovocné, rybacie	12 h	6 h	0 h	
Studená kuchyňa (kusové chlebíčky, bagety, chleby)	12 h	3 h	0 h	
Studená kuchyňa (obložené misy, mäsové a podobné nárezy, krájané a strúhané syry, obalené syry pred tepelným spracovaním)	24 h	12 h	0 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)	48 h	12 h	0 h	
Cukrárske výrobky				
Zdobené, plnené krémami a šľahačkou	24 h	12 h	0 h	
Múčniky a dezerty tepelne upravené, v celku	48 h	24 h	0 h	

“.

Čl. II

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júna 2017.

Tomáš Drucker v. r.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky, správca obsahu 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.: 02 888 91 137, fax: 02/52442853, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.