ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2023

Vyhlásené: 18. 3. 2023 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah dokumentu je právne záväzný.

82

VYHLÁŠKA
Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

z 13. marca 2023,

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

Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 62 ods. 1 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 v znení vyhlášky č. 125/2017 Z. z. a vyhlášky č. 102/2019 Z. z. sa mení a dopĺňa takto:

1. V § 1 písm. a) sa slová „stravovania,[1])[2])“ nahrádzajú slovami „stravovania,[1]) v súlade so zásadami HACCP,[2])“.

   Poznámky pod čiarou k odkazom 1 a 2 znejú:

   „[1]) § 26 ods. 1 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
   Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30. 4. 2004) v platnom znení.

   [2]) Čl. 5 nariadenia (ES) č. 852/2004 v platnom znení.“.

2. V § 3 ods. 2 písm. b) a c) sa vypúšťajú slová „a s relatívnou vlhkosťou 80 % až 90 %“.

3. V § 3 odseky 3 a 4 znejú:

   „(3) 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).[2]) 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.

   (4) Sklad podľa odseku 2 písm. c) a d) možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť chladničkou a mrazničkou. Teplota v sklade, chladničke a mrazničke musí byť monitorovaná a overovaná tak, že sú dodržané zásady HACCP. Overovanie teploty musí byť vykonávané povinne kalibrovaným meradlom.[3])“.

   Poznámka pod čiarou k odkazu 3 znie:

„[3]) § 17 ods. 1 zákona č. 157/2018 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 58/2022 Z. z.“.

4. V § 3 ods. 5 prvej vete sa slovo „neškodnosti“ nahrádza slovom „bezpečnosti“.
5. V § 5 ods. 1 sa slovo „neškodnosti“ nahrádza slovom „bezpečnosti“.
6. V § 6 ods. 4 poslednej vete sa slovo „päť“ nahrádza slovom „šesť“.
7. V § 6 ods. 5 druhej vete sa číslo „20“ nahrádza číslom „22“.
8. V § 7 sa na konci pripájajú tieto vety: „Sklad organického odpadu musí byť chladený, ak odpad nie je denne odvážaný. Sklad organického odpadu možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť iným vhodným zariadením na uskladnenie organického odpadu, ktoré musí byť umiestnené mimo priestorov, kde sa manipuluje s potravinami a pokrmami.“.
9. V § 9 ods. 2 úvodnej vete sa slovo „neškodnosti“ nahrádza slovom „bezpečnosti“.
10. V § 9 ods. 2 písmeno c) znie:

„c) sa nesmú zmrazovať hotové pokrmy, polotovary a potraviny dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave, okrem chladeného a vákuovo baleného mäsa, rýb a iných morských živočíchov,[4a]) očistenej, celej alebo nakrájanej zeleniny, očisteného celého alebo nakrájaného ovocia,“.

11. V § 9 ods. 3 písm. f) sa slovo „tri“ nahrádza slovom „štyri“.
12. V § 9 ods. 4 písm. d) sa slovo „neškodného“ nahrádza slovom „bezpečného“.
13. Za § 12 sa vkladá nový § 12a, ktorý znie:

„§ 12a

Požiadavky na prepravu pokrmov a nápojov ustanovuje osobitný predpis.[10])“.

Poznámka pod čiarou k odkazu 10 znie:

„[10]) Príloha II kap. IV nariadenia (ES) č. 852/2004 v platnom znení.“.

14. 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 nesmú uchovávať. Čas uchovávania sa nevzťahuje na kaviár. Dátum a hodina otvorenia konzervy sa vyznačia na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	0 h	Dátum a hodina otvorenia obalu potraviny sa vyznačia na obale potraviny.
Mäso plnené, mleté	3 h	0 h	0 h	
Mäso chladené, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu	24 h	0 h	14 dní	Dátum a hodina otvorenia obalu vákuovo baleného mäsa alebo dátum a hodina zamrazenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.

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. Dátum a hodina zamrazenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrazení sa nesmú znovu zmrazovať.
Obalené syry pred tepelným spracovaním	24 h	12 h	0 h	
Očistená, celá alebo nakrájaná zelenina	12 h	3 h	10 dní	Dátum a hodina zamrazenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.
Očistené, celé alebo nakrájané ovocie	8 h	3 h	10 dní	Dátum a hodina zamrazenia sa vyznačia na obale potraviny. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.
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 sú 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	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)	48 h	12 h	0 h	

“.

Čl. II

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. apríla 2023.

v z. Lenka Dunajová Družkovská 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
Úrad vlády Slovenskej republiky, Námestie slobody 1, 813 70 Bratislava,
tel.: 02 888 91 131, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.