

## Základné požiadavky na zariadenia spoločného stravovania

### I. Charakteristika - zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „ZSS“)

sú zariadenia, ktoré poskytujú stravovacie služby spojené s výrobou, prípravou a podávaním pokrmov alebo nápojov na pracoviskách, v školských zariadeniach, školách, zariadeniach sociálnych služieb, zariadeniach sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, zdravotníckych zariadeniach, v prevádzkach verejného stravovania, v stánkoch s rýchlym občerstvením a v iných zariadeniach s ambulantným predajom pokrmov a nápojov a na zotavovacích a iných hromadných podujatiach.

**Typy ZSS:** 1. ZSS s prípravou a podávaním pokrmov a nápojov – tzv. verejné

2. ZSS s prípravou a podávaním pokrmov a nápojov – uzatvorené

*(stravovanie pre určitú skupinu - na pracoviskách, v školských zariadeniach, školách, stravovacia prevádzka v zdravotníckom zariadení, stravovanie v zariadeniach sociálnych služieb a ďalších zariadeniach)*

3. ZSS s podávaním pokrmov a nápojov *(bez prípravy pokrmov, zabezpečené externým dodávateľom, napr. výdajne stravy)*

4. ZSS s podávaním nápojov (doplňkový sortiment, napr. hostinec, bar,...)

5. ZSS – príprava a predaj pokrmov rýchleho občerstvenia)

6. ambulantný predaj občerstvenia na mieste prevádzky – príprava a predaj nápojov, pokrmov rýchleho občerstvenia

### II. Stavebno - technické riešenie.

ZSS má byť riešené tak, aby nepriaznivo neovplyvňovalo okolie hlukom, pachom a aby nebolo nepriaznivo ovplyvňované z okolia pachmi, dymom alebo inými zdrojmi znečisťovania, ktoré by mohli byť príčinou kontaminácie. Priestory musia konštrukciou a pevnosťou vyhovovať účelu ich používania. Vnútorne členenie musí byť riešené tak, aby nedochádzalo ku kríženiu čistých a nečistých činností, aby sa zabránila alebo minimalizovala kontaminácia, aby bola zabezpečená ochrana vnútorného prostredia pred vytváraním sa kondenzácie alebo nežiaducej plesne.

### III. Všeobecné požiadavky na priestory.

**Zásobovanie vodou** (príloha II kapitola 1 nar. EP a Rady č. 852/2004): musí byť zabezpečené dostatočné zásobovanie pitnou vodou. Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja. Prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a prívodom studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného vodného zdroja musí byť aj pri umývadlách na osobnú hygienu rúk, vrátane predsiení záchodov.

Ak sa používa nepitná (úžitková) voda, napríklad na protipožiarne účely, výrobu pary, chladenie a iné podobné účely, musí cirkulovať v samostatnom náležite označenom potrubí a nesmie byť umožnený jej spätný tok do systémov pitnej vody.

**Kanalizačné zariadenia** musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby zabráňovali riziku kontaminácie. Ak zariadenie PP alebo zariadenie spoločného stravovania nie je napojené na kanalizáciu, odvádzanie odpadových vôd je do žumpy, má mať zabezpečené pravidelné vyvážanie obsahu žumpy, a to najneskôr po jej naplnení do dvoch tretín obsahu. Zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tuku a škrobu sa musia udržiavať vo funkčnom stave.

**Povrchy podláh** sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov. V PP(ZSS s výrobou pokrmov), kde sú umiestnené veľkokapacitné zariadenia – varné kotle, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu.

**Povrchy stien** (manipulácia so surovinami, príprava polotovarov, varná časť, finalizácia pokrmov, umýváreň riadu) musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Povrchy stien musia byť z nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie. Na steny v iných miestnostiach (okrem zariadení na osobnú hygienu) sa tieto požiadavky nevzťahujú.

**Stropy** (alebo vnútorný povrch zastrešenia tam, kde nie sú stropy) a stropné konštrukcie musia byť vyhotovené a povrchovo upravené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaducej plesne a opadávanie častíc.

**Okná a ostatné otvory** musia byť skonštruované tak, aby zabráňovali hromadeniu nečistoty. Okná a strešné okná musia byť navrhované s takým vybavením alebo musia byť vybavené takými zariadeniami, aby umožňovali ich vyčistenie bez nebezpečenstva pre zamestnancov vykonávajúcich túto činnosť alebo pre zamestnancov nachádzajúcich sa v budove alebo v jej okolí. Zamestnanci musia mať možnosť otvoriť, zatvoriť, nastaviť alebo zaistiť okná a ventilátory bezpečným spôsobom. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti hmyzu, ktoré sa dajú ľahko vyberať na čistenie.

**Dvere** musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesvpíjavých povrchov.

#### **Vetranie u pracovísk (NV č. 391/2006 Z.z.)**

Na uzatvorených pracoviskách treba vykonať opatrenia na zabezpečenie dostatočného prívodu čerstvého vzduchu so zreteľom na používané pracovné postupy a fyzickú záťaž zamestnancov. Ak sa použije nútené vetranie, musí sa udržiavať v prevádzkyschopnom stave. Na pracoviskách bez výskytu škodlivých faktorov má byť výmena vzduchu na jedného zamestnanca najmenej 30 m<sup>3</sup>/h vzduchu; *pri fyzickej práci sa má vymeniť na jedného zamestnanca 50 m<sup>3</sup>/h vzduchu.*

Klimatizácia alebo mechanické vetranie sa musí prevádzkovať takým spôsobom, aby zamestnanci neboli vystavení prievanu spôsobujúcemu tepelnú nepohodu a aby boli dodržané požiadavky podľa osobitného predpisu.

#### **Denné a umelé osvetlenie pracovísk(NV č. 391/2006Z.z.)**

Pracoviská sa musia v čo najväčšej miere osvetliť denným svetlom a vybaviť umelým osvetlením primeraným bezpečnosti a ochrane zdravia zamestnancov. Osvetľovacie zariadenia v miestnostiach, v ktorých sa nachádzajú pracoviská, a na chodbách sa musia umiestniť tak, aby nehrozilo nebezpečenstvo úrazu zamestnancov ako dôsledok druhu osvetlenia a spôsobu jeho inštalovania. Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlíšenie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx (§ 2 ods. 3 Vyhlášky MZ SR o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov).

Potravinárske priestory musia mať primerané prirodzené a/alebo umelé osvetlenie. (príloha II kapitola 1 nariadenia. EP a Rady (ES) č. 852/2004 .

#### **IV. Všeobecné požiadavky na dispozičné riešenie ZSS**

**ZSS je z prevádzkového hľadiska rozdelené na:**

- **Sklady** - podľa účelu musia byť stavebne oddelené sklady: suchý sklad (teplota podľa druhu výrobku, relatívna vlhkosť („RV“) 65 – 70%), chladný sklad ( 8° – 10°C, RV 80-90%), chladený sklad (2°–6 °C, RV 80-95%), mraziarenský sklad (– 18°C a menej), podľa veľkosti PP riešené ako sklady s chladiacimi/mraziacimi zariadeniami,.
- Osobitný priestor alebo sklad obalov a doplnkového materiálu; (poháre, taniere, kuchynský riad, technológia,..).
- Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.
- Odporúča sa zriadiť sklad odpadu (hlavne pre vedľajšie živočíšne produkty a ostatný biologicky rozložiteľný odpad). Takýto sklad odpadu musí byť riešený tak, aby bol do neho prístup zvonku, aby bol krytý, vetrateľný, ľahko čistiteľný a uzavierateľný. Sklad musí byť vybavený tečúcou teplou vodou najmenej 45°C, musí byť chránený pred prístupom škodcov a nesmie byť zdrojom kontaminácie potravín a pokrmov, pitnej vody, zariadení a priestorov zariadenia spoločného stravovania. (§ 7 Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov).
- **Výrobnú časť:** príručný sklad, vlastná výrobná časť s manipulačnými stolmi a pracovným zariadením, sanitárne zariadenie);
- **Šatňu a zariadenia na osobnú hygienu zamestnancov;**
- **Odbytovú časť** - jedáleň, výdajňa, bar
- **Zariadenia na osobnú hygienu zákazníkov**
- **Pomocné priestory:** priestory pre príjem tovaru, miestnosť pre čistenie a skladovanie čistiacich prípravkov a pomôcok.

#### **Požiadavky na výrobné priestory.**

Ak to z osobitných dôvodov nemožno dosiahnuť na pracovisku, musí mať zamestnanec zabezpečenú dostatočnú voľnosť pohybu v blízkosti svojho pracovného miesta.

Pre jedného zamestnanca má byť **na pracovisku voľná podlahová plocha najmenej 2 m<sup>2</sup>** okrem zariadení a spojovacej cesty. Šírka voľnej plochy na pohyb nemá byť v žiadnom mieste zúžená na menej ako 1 meter.

Svetlá výška pracovísk, na ktorých sa vykonáva dlhodobá práca, má byť pri ploche do 50 m<sup>2</sup> najmenej 2,6 m, svetlá výška pracovísk, na ktorých sa vykonáva práca po dobu kratšiu ako 4 hodiny za pracovnú zmenu, alebo občasná práca, nemá byť nižšia ako 2,1 m.

**Povrchy zariadení v priestoroch**, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú do styku s potravinami musia byť udržiavané v náležitom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, nepriepustných, nesajúcich, umývateľných a netoxických materiálov.

#### **Technologické zariadenie musí byť:**

- konštruované tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie,

- inštalované tak, aby sa dalo dostatočne čistiť, ľahko prístupné
- použité materiály – hladké, umývateľné, nehrdzavejúce a netoxické
- vyhotovené z materiálov dobre čistiteľných, dezinfikovateľných.

### **Požiadavky na sanitárne zariadenie vo výrobných priestoroch.**

**Umývadlá na umývanie rúk:** musí byť k dispozícii dostatočný počet umývadiel, ktoré sú vhodne umiestnené. Umývadlá na umývanie rúk musia byť vybavené prívodom teplej a studenej tečúcej vody, prostriedkami na umývanie rúk a na ich hygienické osušenie. Kde je to potrebné, musia byť zariadenia na umývanie potravín oddelené od zariadení na umývanie rúk.

**Umývací drez na kuchynský riad a pomôcky vo výrobe, umývací drez na stolový riad:** tam, kde je to potrebné, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na umývanie a skladovanie kuchynského riadu a pracovných pomôcok a oddelený umývací drez na stolový riad s prepojením na umývačku riadu. Tieto zariadenia musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, musia sa dať ľahko čistiť a mať dostatočný prívod teplej a studenej vody.

**Umývacie drezy na potraviny:** tam, kde je to potrebné, musí sa zabezpečiť primerané umývanie potravín. Každá výlevka alebo iné takéto zariadenie na umývanie potravín musí mať dostatočný prívod teplej a studenej pitnej vody.

#### **Ďalšie požiadavky:**

1. Ak sa vydávajú hotové pokrmy do prepravných nádob, musí byť vytvorený systém, aby nedošlo k narušeniu kvality a zdravotnej neškodnosti hotových pokrmov. Na umývanie prepravných nádob, ich skladovanie a na vydávanie pokrmov v prepravných nádobách sa vyčleňuje samostatný priestor, stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od priestoru na umývanie kuchynského riadu.
2. Príjem použitého stolového riadu musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od výdaja stravy.

### **Šatne, zariadenia pre osobnú hygienu, oddychová miestnosť, miestnosť na upratovanie, miestnosť na poskytnutie prvej pomoci, výdajňa pokrmov, jedáleň pre zamestnancov.**

#### **Šatne, zariadenia pre osobnú hygienu.**

Vychádzajúc z toho, že zamestnanci sú povinní nosiť pracovný odev (z dôvodov ochrany zdravia a bezpečnosti potravín), preto musia byť poskytnuté primerané zariadenia na prezliekanie zamestnancov. Šatne musia byť ľahko prístupné, musia mať dostatočnú kapacitu a musia sa vybaviť nábytkom na sedenie. Musia sa vybaviť zariadením, ktoré každému zamestnancovi umožní uzamknúť si odev a obuv počas pracovnej zmeny. Uzamykateľné skrinky na pracovné oblečenie sa musia oddeliť od uzamykateľných skriniek na civilné oblečenie. Musia sa vytvoriť podmienky na oddelenie šatní alebo na oddelené používanie šatní pre mužov a ženy.

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.

Musí byť k dispozícii dostatočný počet splachovacích záchodov, ktoré sú napojené na účinný kanalizačný systém. Na pracovisku s počtom zamestnancov do piatich môže byť spoločný

záchod pre ženy a mužov. Záchody sa nesmú otvárať priamo do miestností, v ktorých sa manipuluje s potravinami.

Umývadlá na umývanie rúk musia byť vybavené prívodom teplej a studenej tečúcej vody, prostriedkami na umývanie rúk a na ich hygienické osušenie.

Ak to vyžaduje charakter práce alebo ochrana zdravia, musia mať zamestnanci k dispozícii primeraný počet vhodných sprch; minimálne musí byť zabezpečená jedna sprcha pre 20 zamestnancov.

**Oddychové miestnosti** - tam, kde to bezpečnosť a ochrana zdravia zamestnancov vyžaduje ak slúžia zároveň na jedenie a zabezpečenie pitného režimu podľa osobitného predpisu, musia byť vybavené umývadlom, kuchynským drezom s výtokom teplej a studenej vody, varičom na zohrievanie jedál a nápojov a chladničkou.

**Miestnosti na poskytnutie prvej pomoci** - ak si to vyžaduje veľkosť pracovných priestorov, druh vykonávanej činnosti a frekvencia výskytu nehôd, musí byť k dispozícii jedna miestnosť alebo viac miestností na poskytnutie prvej pomoci.

**Miestnosť na upratovanie** - musí byť zriadená na každom podlaží pracoviska, ak je to potrebné; musí byť vetrateľná a vybavená výlevkou s výtokom teplej a studenej vody a skrinkou na odkladanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov.

**Zariadenia na osobnú hygienu stravníkov** - musia byť vyčlenené samostatné záchody oddelené pre mužov a ženy a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. Ak ide o prevádzku verejného stravovania s počtom miest na sedenie najviac 20, môže byť jeden záchod pre stravníkov spoločný pre mužov a ženy. V predsieni záchodu musí byť umývadlo s prívodom tečúcej teplej vody s teplotou najmenej 45°C a studenej pitnej vody.