

Úradný vestník Európskej únie 13/zv. 34 PRÍLOHA II

VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRE VŠETKÝCH PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV (OKREM PRÍPADOV, NA KTORÉ SA UPLATŇUJE PRÍLOHA I)

ÚVOD

Kapitoly V až XII sa uplatňujú na všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín a zvyšné kapitoly sa uplatňujú takto:

- kapitola I sa uplatňuje na všetky potravinárske priestory, okrem priestorov, na ktoré sa uplatňuje kapitola III
- kapitola II sa uplatňuje na všetky miestnosti, v ktorých sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú, okrem jedáľenských priestorov, na ktoré sa uplatňuje kapitola III
- kapitola III sa uplatňuje na priestory, ktoré sú uvedené v názve tejto kapitoly
- kapitola IV sa uplatňuje na všetku prepravu.

KAPITOLA I

Všeobecné požiadavky na potravinárske priestory (iné, ako sú uvedené v kapitole III)

1. Potravinárske priestory sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby.
2. Usporiadanie, riešenie, konštrukcia, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov musia
 1. a) umožňovať primeranú údržbu, čistenie a/alebo dezinfekciu, zabraňovať alebo minimalizovať kontamináciu prenášanú vzduchom a poskytovať primeraný pracovný priestor umožňujúci hygienické vykonávanie všetkých operácií;
 2. b) byť také, aby chránili pred hromadením sa nečistoty, stykom s toxickými materiálmi, opadávaním častíc do potravín a vytváraním sa kondenzácie alebo nežiaducej plesne na povrchoch;
 3. c) umožňovať správne hygienické praktiky vrátane ochrany proti kontaminácii, a najmä kontrolu škodcov; a
 4. d) tam, kde je to potrebné, poskytovať vhodné manipulačné a skladovacie podmienky s regulovanou teplotou a dostatočnou kapacitou na uchovávanie potravín pri vhodných teplotách a musia byť riešené tak, aby umožňovali tieto teploty monitorovať a tam, kde je to potrebné, zaznamenávať.
3. Musí byť k dispozícii dostatočný počet splachovacích záchodov, ktoré sú napojené na účinný kanalizačný systém. Záchody sa nesmú otvárať priamo do miestností, v ktorých sa manipuluje s potravinami.
4. Musí byť k dispozícii dostatočný počet umývadiel, ktoré sú vhodne umiestnené a určené na umývanie rúk. 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.
5. Musia byť vhodné a dostatočné prostriedky na prirodzené alebo mechanické vetranie. Musí sa zabrániť mechanickému prúdeniu vzduchu z kontaminovanej oblasti do čistej oblasti. Vetracie systémy musia byť zostrojené tak, aby umožňovali ľahký prístup k filtrom a ostatným častiam, ktoré si vyžadujú čistenie alebo výmenu.
6. Hygienické zariadenia musia mať dostatočné prirodzené alebo mechanické vetranie.
7. Potravinárske priestory musia mať primerané prirodzené a/alebo umelé osvetlenie.

8. Kanalizačné zariadenia musia byť primerané účelu, na ktorý sú určené. Musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby zabraňovali riziku kontaminácie. Ak sú odtokové kanály čiastočne alebo úplne otvorené, musia byť vyhotovené tak, aby sa zabezpečilo, že odpad netečie z kontaminovanej oblasti smerom k čistej oblasti alebo do čistej oblasti, najmä oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ktoré môžu predstavovať vysoké riziko pre konečného spotrebiteľa.
9. Tam, kde je to potrebné, musia byť poskytnuté primerané zariadenia na prezliekanie zamestnancov.
10. Čistiace a dezinfekčné prostriedky sa nesmú skladovať v priestoroch, v ktorých sa manipuluje s potravinami.

KAPITOLA II

Osobitné požiadavky v miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú (okrem jedálenských priestorov a priestorov uvedených v kapitole III)

1. V miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú (okrem jedálenských oblastí a priestorov uvedených v kapitole III, ale vrátane miestností nachádzajúcich sa v dopravných prostriedkoch) musí vyhotovenie a usporiadanie dovoliť správne praktiky hygieny potravín, vrátane ochrany pred kontamináciou medzi operáciami a počas nich. Najmä
 - a) 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, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály. Tam, kde je to vhodné, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu;
 - b) povrchy stien musia byť udržiavané 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 a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
 - c) 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;
 - d) okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabraňovali hromadeniu nečistoty. 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. Ak by mali otvorené okná za následok kontamináciu, musia zostať okná počas výroby zatvorené a zaistené;
 - e) dvere musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesavých povrchov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály; a
 - f) povrchy (vrátane povrchov 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, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.
2. Tam, kde je to potrebné, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na čistenie, dezinfekciu a skladovanie pracovných pomôcok a vybavenia. Tieto zariadenia musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, musia sa dať ľahko čistiť a mať dostatočný prívod teplej a studenej vody.
3. 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 v súlade s požiadavkami kapitoly VII a musí sa udržiavať čisté a tam, kde je to potrebné, musí byť dezinfikované.

KAPITOLA III

Požiadavky na pojazdné a/alebo dočasné priestory (ako napríklad stany, trhové stánky, pojazdné predajné vozidlá), priestory využívané hlavne ako súkromný obytný dom, ale kde sa pravidelne pripravujú potraviny na uvedenie na trh a predajné automaty

1. Priestory a predajné automaty musia byť v prakticky uskutočniteľnej miere umiestnené, navrhnuté, skonštruované a udržiavané v čistote a v dobrom stave údržby tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie, najmä zvieratami a škodcami.
2. Najmä tam, kde je to potrebné

- a) musia byť k dispozícii vhodné zariadenia pre dodržiavanie dostatočnej osobnej hygieny (vrátane zariadení na hygienické umývanie a osušenie rúk, hygienických sociálnych zariadení a zariadení na prezliekanie);
- b) musia byť povrchy prichádzajúce do styku s potravinami v náležitom stave a musia sa dať ľahko čistiť a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
- c) tam, kde je to potrebné, musia byť primerané zariadenia na čistenie pracovných pomôcok a vybavenia a kde je to potrebné, na ich dezinfekciu;
- d) ak sa potraviny ako súčasť operácií potravinárskeho podniku čistia, musí sa primerane zabezpečiť, aby sa táto operácia mohla vykonávať hygienicky;
- e) musí byť k dispozícii dostatočné zásobovanie teplou a/alebo studenou vodou;
- f) musí byť k dispozícii primeraný systém alebo zariadenia na hygienické skladovanie a likvidáciu nebezpečných a/alebo nejedlých látok a odpadu (či už tekutého alebo pevného);
- g) musia byť k dispozícii primerané zariadenia a/alebo systém opatrení na dodržiavanie a monitorovanie vhodných teplotných podmienok potravín;
- h) musia sa potraviny v prakticky uskutočniteľnej miere umiestňovať tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.

KAPITOLA IV

Preprava

1. Dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používané na prepravu potravín sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby chránili potraviny pred kontamináciou a tam, kde je to potrebné, musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby dovoľovali dostatočné čistenie a/alebo dezinfekciu.
2. Ložné priestory vozidiel a/alebo kontajnery sa nesmú nepoužívať na prepravu ničoho iného okrem potravín, ak by to mohlo mať za následok kontamináciu.
3. Ak sa dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používajú na prepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín v rovnakom čase, musí byť, kde je to potrebné, účinné oddelenie výrobkov.
4. Voľne ložené prepravované potraviny v tekutej, granulovanej alebo práškovej forme sa musia prepravovať v nádržiach a/alebo kontajneroch/cisternách vyhradených na prepravu potravín. Tieto kontajnery musia byť viditeľným a nezmazateľným spôsobom zreteľne označené v jednom alebo viacerých jazykoch spoločenstva, aby bolo vidieť, že sa požívajú na prepravu potravín, alebo musia byť označené „len pre potraviny“.
5. Ak boli dopravné prostriedky a/alebo kontajnery použité na prepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín, musí byť medzi nakládkami účinné čistenie, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.
6. Potraviny musia byť v dopravných prostriedkoch a/alebo kontajneroch umiestnené a chránené tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie.
7. Tam, kde je to potrebné, musia byť dopravné prostriedky a/alebo kontajnery schopné uchovávať potraviny pri vhodných teplotách a musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt.

KAPITOLA V

Požiadavky na zariadenia

1. Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť
 - a) účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované. Čistenie a dezinfekcia sa musí vykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
 - b) skonštruované tak, byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie;
 - c) s výnimkou nevratných kontajnerov a obalov vyhotovené z takých materiálov a udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby bolo možné udržiavať ich čisté a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať ich; a
 - d) inštalované takým spôsobom, aby sa umožnilo dostatočné čistenie zariadenia a okolitého priestoru.
2. Tam, kde je to potrebné, musí byť zariadenie vybavené všetkými vhodnými kontrolnými prístrojmi, aby sa zabezpečilo splnenie cieľov tohto nariadenia.
3. Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov používajú chemické prísady, musia sa používať v súlade so správnou praxou.

KAPITOLA VI

Potravinársky odpad

1. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.
2. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa ukladá do uzatvárateľných kontajnerov, pokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu. Tieto kontajnery musia mať vhodnú konštrukciu, byť udržiavané v náležitom stave, byť ľahko čistiteľné a podľa potreby, dezinfikovateľné.
3. Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepožívateľných vedľajších produktov a iného odpadu. Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.
4. 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.

KAPITOLA VII

Zásobovanie vodou

1. a) Musí byť zabezpečené dostatočné zásobovanie pitnou vodou, ktorá sa použije vždy, keď je potrebné zabezpečiť, aby sa potraviny nekontaminovali;
b) Pri celých produktoch rybolovu sa smie použiť čistá voda. Čistá morská voda sa smie použiť pri živých lastúrnikoch, ostnatokožcoch, plášťovcoch a morských ulitníkoch; čistá voda sa smie použiť tiež na vonkajšie oplachovanie. Ak sa používa takáto voda, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na jej dodávku.
2. Ak sa používa nepitná (úžitková) voda, napríklad na protipožiarne účely, výrobu pary, chladenie a iné podobné účely, musí cirkulovať v samostatnom náležite označenom systéme. Nepitná (úžitková) voda nesmie byť napojená alebo nesmie byť umožnený jej spätný tok do systémov pitnej vody.
3. Recyklovaná voda používaná pri spracovaní alebo ako zložka nesmie predstavovať riziko kontaminácie. Musí mať rovnakú kvalitu ako pitná voda, pokiaľ príslušný orgán nie je presvedčený, že kvalita vody nemôže ovplyvniť hygienickú neškodnosť potraviny v jej konečnej forme.
4. Ľad, ktorý prichádza do styku s potravinami, alebo ktorý môže kontaminovať potraviny musí byť vyrobený z pitnej vody alebo, ak sa používa na chladenie celých produktov rybolovu, z čistej vody. Musí byť vyrobený, musí sa manipulovať s ním a musí sa skladovať v podmienkach, ktoré ho chránia pred kontamináciou.
5. Para používaná v priamom styku s potravinami nesmie obsahovať žiadnu látku, ktorá predstavuje riziko pre zdravie alebo by mohla kontaminovať potraviny.
6. Ak sa potraviny tepelne ošetrujú v hermeticky uzavretých obaloch, musí sa zabezpečiť, aby voda používaná na chladenie obalov po tepelnom ošetrovaní nebola zdrojom kontaminácie pre potraviny.

KAPITOLA VIII

Osobná hygiena

1. Každá osoba pracujúca v oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, musí dodržiavať vysoký stupeň osobnej čistoty a nosiť vhodný, čistý odev a kde je to potrebné, ochranný odev.
2. Žiadnej osoba, ktorá trpí alebo je nosičom ochorenia, ktoré sa môže prenášať potravinami, alebo je postihnutá, napríklad infikovanými poraneniami, kožnými infekciami, vredmi alebo hnačkou sa nepovoľuje manipulovať s potravinami alebo vstupovať v akomkoľvek postavení do akejkoľvek oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ak existuje pravdepodobnosť priamej alebo nepriamej kontaminácie. Každá takto postihnutá osoba, ktorá je zamestnaná v potravinárskom podniku, a ktorá by mohla prísť do styku s potravinami, musí ochorenie alebo príznaky, a ak je to možné, ich príčinu, okamžite hlásiť prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku.

KAPITOLA IX

Ustanovenia uplatniteľné na potraviny

1. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nesmie prijať suroviny alebo zložky okrem živých zvierat alebo prijať akýkoľvek iný materiál používaný pri spracovaní výrobkov, ak je o nich známe alebo, ak možno odôvodnene očakávať, že sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami alebo toxickými, rozkladnými alebo cudzími látkami do takej miery, že aj potom, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku

- hygienicky uplatní bežné postupy triedenia a/alebo prípravy alebo spracovania, boli by konečné výrobky nevhodné na ľudskú spotrebu.
2. Suroviny a všetky zložky skladované v potravinárskom podniku sa musia uchovávať vo vhodných podmienkach navrhnutých a určených na to, aby zabráňovali ich škodlivému kazeniu sa a chránili ich pred kontamináciou.
 3. Potraviny sa musia na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie chrániť pred akoukoľvek kontamináciou, ktorá by mohla spôsobiť, že potraviny budú nevhodné na ľudskú spotrebu, škodlivé pre zdravie alebo kontaminované takým spôsobom, že by bolo bezdôvodné očakávať, že by sa mohli v takom stave konzumovať.
 4. Musia sa zaviesť primerané postupy na kontrolu škodcov. Tiež sa musia zaviesť primerané postupy na zabránenie prístupu domácich zvierat do miest, kde sa potraviny pripravujú, manipuluje sa s nimi alebo, kde sa skladujú (alebo, ak to v osobitných prípadoch príslušný orgán povolí, na zabránenie tomu, aby mal takýto prístup za následok kontamináciu).
 5. Suroviny, zložky, medziprodukty a hotové výrobky, ktoré môžu podporovať množenie sa patogénnych mikroorganizmov alebo tvorbu toxínov, sa nesmú uchovávať pri teplotách, ktoré by mohli mať za následok riziko pre zdravie. Chladiarenský reťazec sa nesmie prerušovať. Na prispôbenie sa praktickým podmienkam počas prípravy, prepravy, skladovania, vystavovania a podávania potravín sa však povoľuje obmedzený čas mimo regulovanej teploty, ak to nebude mať za následok riziko pre zdravie. Potravinárske podniky, ktoré vyrábajú spracované potraviny, manipulujú s nimi a balia ich, musia mať vhodné dostatočne veľké miestnosti na skladovanie surovín oddelené od spracovaného materiálu a dostatočne oddelené chladiarenské skladovanie.
 6. Ak sa majú potraviny uchovávať alebo podávať pri chladiarenských teplotách, musia sa po tepelnom spracovaní, alebo ak sa nepoužíva žiadny tepelný proces, po konečnej príprave tak rýchlo, ako je to možné, vychladiť na teplotu, ktorá nemá za následok riziko pre zdravie.
 7. Rozmrazovanie potravín sa musí uskutočňovať tak, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov v potravinách. Počas rozmrazovania sa potraviny nesmú vystavovať teplotám, ktoré môžu mať za následok riziko pre zdravie. Ak môže odtekajúca tekutina z rozmrazovacieho procesu predstavovať riziko pre zdravie, musí sa zodpovedajúcim spôsobom odvádzať. Po rozmrazení sa s potravinami musí zaobchádzať takým spôsobom, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov.
 8. Nebezpečné a/alebo nepoživatelné látky vrátane krmiva pre zvieratá musia byť náležitý označené a skladované v samostatných a bezpečných kontajneroch.

KAPITOLA X

Ustanovenia uplatniteľné na balenie potravín do priameho obalu a balenie do druhého obalu

1. Materiál používaný na balenie do priameho obalu a do druhého obalu nesmie byť zdrojom kontaminácie.
2. Materiály na balenie do priameho obalu sa musia skladovať tak, aby neboli vystavené riziku kontaminácie.
3. Činnosti pri balení do priameho obalu a do druhého obalu sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii výrobkov. Tam, kde je to vhodné a najmä v prípade plechoviek a sklenených nádob, musí byť zabezpečená neporušenosť obalu a jeho čistota.
4. Materiál na balenie do priameho obalu a na balenie do druhého obalu, ktorý sa opätovne používa pre potraviny, musí byť ľahko čistiteľný a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľný.

KAPITOLA XI

Tepelné ošetrenie

Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú len na potraviny uvádzané na trh v hermeticky uzavretých obaloch:

1. každý proces tepelného ošetrenia používaný na spracovanie nespracovaného produktu alebo na ďalšie spracovanie spracovaného výrobku musí
 - a) zvýšiť teplotu každej časti ošetreného výrobku na danú hodnotu počas daného času; a
 - b) zabrániť, aby sa výrobok počas procesu kontaminoval;
2. prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia pravidelne kontrolovať hlavné príslušné parametre (najmä teplotu, tlak, tesnosť uzáverov a mikrobiológiu), aj s použitím automatických prístrojov, aby zabezpečili, že používaný proces dosahuje požadované ciele;
3. použitý proces musí zodpovedať medzinárodne uznávaným normám (napr. pasterizácia, ultravysoká teplota alebo sterilizácia).

KAPITOLA XII

Školenie

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť

1. aby bol nad osobami, ktoré zaobchádzajú s potravinami, dozor a aby boli primerane ich pracovnej činnosti poučené a/alebo zaškolené vo veciach hygieny potravín;
2. aby osoby zodpovedné za vypracovanie a dodržiavanie postupu uvedeného v článku 5 ods. 1 tohto nariadenia alebo za vykonávanie príslušných príručiek boli primerane vyškolené v uplatňovaní zásad HACCP; a
3. dodržiavanie všetkých požiadaviek vnútroštátneho práva, ktoré sa týkajú školiacich programov pre osoby pracujúce v určitých potravinárskych sektoroch.