



• RÚVZ Bratislava, hl. m. SR so sídlom v
Bratislave
Ružinovská 8
820 09 Bratislava 29
Slovenská republika •

Váš list číslo/zo dňa

Naše číslo

Vybavuje/linka

Bratislava

ÚVZSR/

MUDr. Marek Slávik

21. 12. 2022

OHVBPKV/10081/38494/2022

Vec

Počet sanitárnych zariadení v ZSS – metodické usmernenie

Vážené kolegyně, kolegovia,

ÚVZ SR dňa 21.12.2022 zverejnil na svojom webovom sídle metodické usmernenie "Počet sanitárnych zariadení v ZSS" tohto znenia:

Toto metodické usmernenie vydávame k úlohe C. 44 uznesenia vlády Slovenskej republiky č. 79 z 2. februára 2022 k návrhu zákona, ktorým sa menia a dopĺňajú niektoré zákony v súvislosti so zlepšovaním podnikateľského prostredia.

Právny základ

Požiadavky na počet a typ sanitárnych zariadení (umývacie drezy a umývadlá) v ZSS sú ustanovené v týchto právnych predpisoch:

1. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygiene potravín (Príloha II, Kapitola I bod 4, Príloha II, kapitola II, bod 2 a 3)
2. Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov (§ 26 ods. 3)
3. Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania (§ 4 ods. 2, § 5 ods. 3, § 6 ods. 1, § 6 ods. 2 a § 6 ods. 7)
4. § 16 ods. 3, § 16 ods. ods. 4 a § 18 ods. 1 Výnosu MP SR a MZ SR č. 28167/2007–OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín

Metodické usmernenie

Telefón

+421 2 49 284 111

E-mail

marek.slavik@uvzs.sk

Internet

www.uvzs.sk

IČO

00607223

Právne predpisy EÚ a SR neurčujú presný počet sanitárnych zariadení v konkrétnych typoch potravinárskych prevádzok.

Počet sanitárnych zariadení závisí od charakteru prevádzky s prihliadnutím na kapacitu prevádzky a počet pripravovaných pokrmov. Sanitárne zariadenia určené na umývanie rúk musia byť oddelené od zariadení na umývanie surovín a potravín, kuchynského riadu a pracovného náradia.

Na zabezpečenie minimalizácie rizík, bezpečnosti potravín a pripravovaných pokrmov a na ochranu verejného zdravia je možné odporučiť a dodržiavať tieto minimálne počty sanitárnych zariadení:

I. ZSS s prípravou pokrmov do 300 jedál

- 1x umývací drez na suroviny – hrubá príprava zeleniny
- 1x umývací drez pre všetky ostatné suroviny – spoločný s časovým oddelením (ale hrubá príprava zeleniny samostatne)
- 1x umývací drez a/alebo umývačka riadu na stolový riad, ak je v ZSS zabudovaná umývačka riadu možnosť riešenia oplachu na zbavenia zostatkov jedál v dreze určenom pre kuchynský riad (ďalej „KR“), ale s podmienkou oddeleného umývania KR a oplachu zvyškov jedál zo stolového riadu
- 1x umývací drez / dvojdrež na KR
- 1x umývací drez na poháre alebo umývačka riadu
- 1x umývadlo na osobnú hygienu – vo varnej časti
- 1x umývadlo na osobnú hygienu – v časti baru v prípade, ak sa pripravujú zmrzlinové, alebo ovocné poháre/nápoje
- 1x umývací drez na prepravné obaly – ak ZSS vykonáva rozvoz jedál

II. ZSS s prípravou pokrmov nad 300 jedál – umývací drez – v každej stavebne oddelenej prípravovni (okrem časti múčne jedlá)

- 1x umývací drez na suroviny – hrubá príprava zeleniny
- 1x umývací drez na čistú prípravu zeleniny (ČPZ) /ovocia a/alebo
- 1x umývací drez na mäso a ryby

Ostatné sanitárne zariadenia ako v bode I.

- 1x umývací drez a/alebo umývačka riadu – stolový riad, ak je v ZSS zabudovaná umývačka riadu možnosť riešenia oplachu – zbavenia zostatkov jedál v dreze určenom pre KR, ale s podmienkou oddeleného umývania KR a oplachu zvyškov jedál zo stolového riadu,
- 1x umývací drez / dvojdrež na KR
- 1x umývací drez na poháre alebo umývačka riadu
- 1x umývadlo na osobnú hygienu – vo varnej časti
- 1x umývadlo na osobnú hygienu – v časti baru v prípade, ak sa pripravujú zmrzlinové, alebo ovocné poháre/nápoje
- 1x umývací drez na prepravné obaly – ak ZSS vykonáva rozvoz jedál

III. ZSS bez prípravy pokrmov

- 1x umývací drez na poháre alebo umývačka riadu
- 1x umývadlo na osobnú hygienu – v časti baru v prípade, ak sa pripravujú zmrzlinové, alebo ovocné poháre/nápoje, inak umývadlo na hygienu rúk v zázemí
- 1x umývací drez na ovocie / zariadenie – ak sa pripravujú nápoje z ovocia (napr. smoothie), kde s časovým oddelením je možné umyť technologické zariadenie

ZSS s prípravou aj bez prípravy pokrmov musí mať umývadlo / umývadlá v predsieni záchodu pre zamestnancov a umývadlo / umývadlá v predsieni záchodu pre stravníkov.

IV. Bufety, prevádzky typu „občerstvenie“, stánky s prípravou a predajom pokrmov

- 1x umývací drez na suroviny (zelenina, mäso, ovocie), zásada časové oddelenie, dezinfekcia
- 1x umývací drez na riad, technologické zariadenie

1x umývadlo na osobnú hygienu

1x umývací drez alebo umývačka riadu alebo zabezpečenie jeho umývania mimo stánku, v prípade používania návratného riadu pre zákazníkov (inak používanie jednorazových obalov)

V. Ambulantný predaj pokrmov a nápojov (ak sa pokrm nepripravujú, prípadne ide o polotovary)

1x umývací drez na riad, technologické zariadenie, pomôcky

1x umývadlo na osobnú hygienu

1x umývací drez alebo umývačka riadu alebo zabezpečenie jeho umývania mimo stánku, v prípade používania návratného riadu pre zákazníkov (inak používanie jednorazových obalov)

Toto metodické usmernenie je určené pre všetky Regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR.

Toto metodické usmernenie nájdete na webovom sídle ÚVZ SR cestou Úvodná stránka / Potraviny, výživa / Informácie pre zainteresované strany / Počet sanitárnych zariadení v ZSS – metodické usmernenie.

S pozdravom

PhDr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD., MPH
hlavný hygienik Slovenskej republiky

Informatívna poznámka - tento dokument bol vytvorený elektronicky