



**ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

Trnavská cesta 52  
P.O.BOX 45  
826 45 Bratislava



**V š e t k ý m  
regionálnym úradom verejného  
zdravotníctva v Slovenskej republike**

**Vaša značka/zo dňa**                      **Naša značka**                      **Vybavuje**                      **Bratislava**  
-/-                      OHVBPKV/1051/2017                      MUDr. I. Trusková, PhD. 16. 1. 2017

**Vec**

**Organizovanie farmárskych trhov, vrátane výroby a predaja zabíjačkových špecialít**  
- aktualizácia usmernenia

V prílohe Vám zasielame aktualizované usmernenie Úradu verejného zdravotníctva v Slovenskej republike pre zosúladenie výkonu štátneho zdravotného dozoru v súvislosti s organizovaním farmárskych trhov, vrátane výroby a predaja zabíjačkových špecialít.

Uvedená aktualizácia usmernenia bola pripravená v nadväznosti na niektoré legislatívne zmeny vyplývajúce z nariadenia vlády SR č. 100/2016 Z.z. a bola prediskutovaná v pracovnej skupine krajských odborníkov pre hygienu výživy. Aktualizované usmernenie nahrádza usmernenie, ktoré bolo zaslané ako súčasť plánu úradnej kontroly a štátneho zdravotného dozoru na r. 2016 zo dňa 4. 2. 2016, č. OHVBPKV/1749/2016.

S pozdravom

ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY  
826 45 Bratislava, Trnavská cesta 52  
-1-

Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD.  
hlavný hygienik Slovenskej republiky

Príloha: podľa textu

Tel.: 00421 2 49 28 43 92  
00421 2 44 37 26 41

e-mail: [iveta.truskova@uvzsr.sk](mailto:iveta.truskova@uvzsr.sk)  
internet: [www.uvzsr.sk](http://www.uvzsr.sk)

IČO: 00607 223 fax:  
DIČ: 2020878090

# Organizovanie FARMÁRSKÝCH TRHOV, vrátane výroby a predaja zabíjačkových špecialít požiadavky z hľadiska ochrany zdravia

## Legislatíva:

- zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia v znení ďalších zmien a doplnkov (ďalej zákon č.355/2007 Z.z.),
- zákon č. 39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov
- zákon č. 178/1998 Z.z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhovách miestach a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov,
- vyhláška MZ SR č.533/2007 Z.z., o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania,
- zákon č.152/1995 Z.z., o potravinách v znení ďalších zmien a doplnkov,
- výnos MP 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 na priame dodávanie malého množstva potravín
- nariadenie (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004 o hygiene potravín
- nariadenie (ES) č. 853/2004 Európskeho parlamentu a Rady o živočíšnych produktoch
- nariadenie vlády SR č.359/2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá
- nariadenie vlády SR č. 360/2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarniam, v znení neskorších predpisov (nariadenie vlády č. 100/2016 Z.z. )

## I. Záonné povinnosti organizátorov a prevádzkovateľov ambulatného (krátkodobého stánkového) predaja

1. Pre predaj výrobkov a poskytovanie služieb sa na hromadných akciách – FARMÁRSKE TRHY zriaďujú trhové miesta. **Povolenie na zriadenie trhového miesta** a na predaj výrobkov a poskytovanie služieb na trhovom mieste **vydáva obec** podľa § 3 ods.1, ods.3 zákona č. 178/1998 Z.z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhovách miestach a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov.

FARMÁRSKE TRHY sú zaradené medzi príležitostný predaj výrobkov a poskytovanie služieb na priestranstve dočasne určenom na takýto predaj,

2. **Obec** je povinná v zmysle § 26 ods. 3 zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov vopred nahlásiť predaj potravín na trhovách miestach príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe (ďalej len „RVPS“)

3. **Organizátor akcie** (fyzická osoba - podnikateľ a právnická osoba) je **povinný oznámiť** podľa § 52 ods.1 písm. n) zák. č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného

zdravia v znení ďalších zmien a doplnkov ( ďalej zákon č.355/2007 Z.z.) **regionálnemu úradu verejného zdravotníctva** organizovanie hromadného podujatia spojeného s poskytovaním stravovania alebo občerstvenia,

**4. Fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba** v prípade prevádzkovania ambulatného predaja potravín (alebo občerstvenia) **ako i samostatne hospodáriaci roľník (SHR) v prípade predaja potravín** je povinná podľa § 52 ods. 1 písm. b) a pri príprave a/alebo predaji občerstvenia aj podľa § 52 ods. 1 písm. e) ) v spojitosti s § 13 ods.2 zákona č.355/2007 Z.z. požiadať príslušný regionálny úrad verejného zdravotníctva (RÚVZ) o **vydanie rozhodnutia na uvedenie priestorov ambulatného predaja alebo prípravy a predaja potravín a občerstvenia do prevádzky** a schválenie prevádzkového poriadku ( predkladanie a schvaľovanie prevádzkového poriadku je len v prípade prípravy alebo predaja občerstvenia formou pokrmov alebo nápojov).

**5. Fyzická osoba – podnikateľ** (vrátane SHR) alebo právnická osoba (prevádzkovateľ potravinárskeho podniku), ak má právoplatné rozhodnutie na uvedenie priestorov ambulatného predaja alebo prípravy a predaja do prevádzky, je povinná podľa § 6 zákona č.152/1995 Z.z ohlásiť podnikateľskú činnosť podľa **miesta konania akcie (najneskôr v deň začatia konania) orgánu úradnej kontroly potravín** (v prípade prípravy a predaja pokrmov alebo nápojov príslušnému RÚVZ, v prípade predaja potravín bez priamej konzumácie príslušnej Regionálnej veterinárnej a potravinovej správe) .

**6. Pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov sa každá osoba** vykonávajúca výrobu, manipuláciu a uvádzanie do obehu potravín a pokrmov, (t.j. všetky osoby prichádzajúce do styku s potravinami) preukazuje osvedčením odbornej spôsobilosti alebo dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní podľa § 16 ods.11 zák.č.355/2007 Z.z a potvrdením o zdravotnej spôsobilosti (alebo zdravotným preukazom ) podľa § 22 vyhl. MZ SR č 585/2008 Z.z, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení.

#### **7. Predaj prvotných produktov a spracovaných produktov:**

Podľa nariadenia vlády SR č. 360/2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarniam - malé množstvá nespracovaných prvotných produktov musia **pochádzať z vlastnej produkcie, zberu, chovu, výlovu farmy alebo činnosti prvovýrobcu.** Prvovýrobca musí byť na tieto činnosti osobitne zaregistrovaný na príslušnej RVPS. Prvovýrobca alebo predajca sa pri predaji preukazuje „Potvrdením o registrácii“ vydanom príslušnou RVPS.

Prvovýrobcovia môžu vymedzené malé množstvá prvotných produktov priamo predávať konečným spotrebiteľom na miestnom trhovisku – vhodne vybavenom trhovom mieste alebo v predajni, ktorá je vzdialená najviac 2 hodiny cesty od územného obvodu daného kraja, v ktorom je prvovýrobca zaregistrovaný (*ide o ryby, mlieko, vajcia a včelí med, prvotné produkty rastlinného pôvodu: obilniny, pohánku, cirok, proso, láskavec, strukoviny, olejninny, konzumné zemiaky, zeleninu, ovocie, byliny a pestované huby*).

Pre činnosť predaja malého množstva prvotných produktov a spracovaných produktov rastlinného pôvodu podľa nariadenia vlády SR č.100/2016 Z.z., ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie vlády SR č.360/2011 Z.z. výrobca spracovávajúci produkty z vlastnej

pestovateľskej činnosti a vyrábajúci z nich produkty (zoznam uvedený § 7a nariadenia) je povinný na tento účel (výroba aj predaj) zaregistrovať sa na príslušnej RVPS ( § 7a ods.2 nariadenia v súčinnosti s § 6 zákona č.152/1995 Z.z.)

Pri predaji sa preukazuje „Potvrdením o registrácii“ vydanom príslušnou RVPS. Predaj môže byť realizovaný len na vhodne vybavenom trhovom mieste.

Okrem toho nemožno dodávať malé množstvá prvotných produktov živočíšneho pôvodu do krátkodobých stánkov a stanov, predajných vozidiel na ambulantný predaj (iným prevádzkovateľom).

## **II. Požiadavky pri manipulácii so živočíšnymi produktmi**

vyplývajú zo zákona č.39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov ako i z nariadenia (ES) č.852/2004 a nariadenia (ES) 853/2004. **Z veterinárneho hľadiska a z hľadiska preventívnej ochrany zdravia konzumentov musia byť dodržané nasledovné podmienky:**

1. Zvieratá (ošípaná, HD a pod.) musí pochádzať z registrovaného chovu pod veterinárnym dozorom a každý presun z chovu musí byť vykonaný so sprievodným dokladom (vzor ŠVPS SR Oš/Ja/01/01/13) vyplneným a potvrdeným vo všetkých troch častiach (potvrdenie od RVPS, od chovateľa a súkromného veterinárneho lekára – t.j. že zvieratú neboli podané zakázané látky, resp. veterinárne lieky povolené, u ktorých neuplynula ochranná lehota a že zvieratá je klinicky zdravé. Pozn.: prvopis sprievodného dokladu vystavuje príslušná RVPS).
2. Zvieratá musí byť omráčené a vykŕvené osobou spôsobilou na zabíjanie zvierat (z etických dôvodov zabitie nevykonávať na verejnosti), ďalšie jatočné opracovanie vykonať hygienickým spôsobom. Zabíjanie zvierat je potrebné ohlásiť príslušnej RVPS aspoň jeden pracovný deň vopred.
3. Zabezpečiť odber a vyšetrenie vzorky z tela jatočnej ošípanej tráviacou metódou v akreditovanom laboratóriu na trichinelu (svalovca). Vyšetrenie na trichinelu je nutné dohodnúť s príslušnou RVPS.
4. Na spracovanie bravčového mäsa a výrobu mäsových výrobkov použiť len mäso s negatívnym výsledkom vyšetrenia na trichinelu.
5. Na spracovanie a výrobu pokrmov je možné použiť jatočné polovice (bravčové, HD a pod.), ktoré pochádzajú zo schváleného bitúnku.
6. Spracovanie mäsa a výroba mäsových výrobkov sa musí vykonávať hygienickým spôsobom a v hygienicky vyhovujúcom prostredí (nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín).
7. **Mäsové výrobky vyrobené počas akcie priamo pred zákazníkmi nie je možné určiť na predaj, ak nie sú splnené požiadavky pre spracovanie mäsa a jeho ďalšiu manipuláciu (nariadenie (ES) č.853/2004). - (rozcúpanie polovic zvierat, výroba výrobkov priamo na trhoch je určená na reklamné účely)**
8. V priebehu a po skončení akcie zabezpečiť zber odpadu, čistenie priestorov a likvidáciu odpadov v súlade so zákonom o odpadoch, v prípade vedľajších živočíšnych produktov, vrátane kuchynského odpadu a použitých olejov postupovať podľa nariadenia EP a Rady (ES) č. 1069/2009 a nariadenia Komisie (EÚ) č.142/2011.

## **III. Požiadavky na základné riešenie a vybavenie ambulantného predaja potravín, výroby a predaja pokrmov (nevzťahuje sa na prezentáciu výroby potravín určených na konzumáciu)**

1. Na prevádzkovanie pojazdných predajných vozidiel a iného ambulantného zariadenia určených na prípravu a predaj potravín sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 852/2004 EP

a Rady o hygiene potravín, výnos MP SR a MZ SR č. 28167/ 2007- OL , ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR ( § 14 – 18 )

2. Ak sa v takomto zariadení potraviny čistia, upravujú, tepelne spracovávajú alebo ďalej upravujú, musia sa tieto operácie vykonávať hygienickým spôsobom lebo ide o výrobu, prípravu a podávanie pokrmov, kde sa uplatňujú ustanovenia § 26 ods. 1, ods.4 zák. č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a primerane i požiadavky vyhlášky MZ SR č.533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania
3. Požiadavka zabezpečenia dostatočného prívodu teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočného prívodu studenej pitnej vody z verejného vodovodu (alebo iného vodného zdroja) a likvidácie odpadových vôd hygienickým spôsobom vyplýva z charakteru činnosti - výroba pokrmov, manipulácia s potravinárskymi surovinami alebo potravinami ako i z platnej legislatívy - nariadenie EP a Rady(ES) č.852/2004, § 26 ods. 1, ods.4 zák. č. 355/2007 Z. z. a § 6 ods.2 vyhl. MZ SR č.533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.

#### **IV. Požiadavky na priestory**

1. Prevádzky ambulantného predaja musia byť umiestnené, navrhnuté, skonštruované v súlade s požiadavkami vykonávanej činnosti a udržiavané v čistote a v dobrom stave údržby tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.
2. Prevádzkovateľ musí mať zabezpečené skladovanie a umiestňovanie potravín počas prípravy a predaja tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie a aby boli dodržané skladovacie podmienky stanovené pre jednotlivé druhy potravín, za podmienky dodržania chladiaceho alebo mraziaceho alebo teplotného reťazca.
3. Musí byť zabezpečené zariadenie na osobnú hygienu (záchod a umývadlo na ruky) počas predaja oddelené pre zamestnancov predajných stánkov a návštevníkov (na trhoch možno použiť aj prenosné záchody od certifikovaných dodávateľov so zmluvným zdokumentovaním odstraňovania odpadu).

#### **V. Požiadavky na zariadenia**

1. Stánky a iné obslužné zariadenia musia byť vybavené jednoduchými zariadeniami s tečúcou pitnou vodou na umývanie rúk a osobitne zariadeniami s tečúcou pitnou vodou na umývanie náradia.
2. Ak sa potraviny ako súčasť operácie potravinárskeho podniku čistia, musí sa primerane zabezpečiť, aby sa táto operácia mohla vykonávať hygienicky; zariadenie musí byť napojené na zdroj tečúcej pitnej vody, stánky, kde sa upravujú potraviny alebo pripravujú pokrmy musia byť vybavené nielen umývadlom na umývanie rúk ale i drezom s prívodom teplej tečúcej vody zahriatej najmenej na 45 °C a prívodom tečúcej pitnej vody; ak nie je splnená uvedená požiadavka, potom príprava pokrmov a rýchleho občerstvenia môže byť vykonávaná len z polotovarov a musí byť splnená zároveň požiadavka podľa bodu 1 ods. V.
3. Ak nie je možné stánok napojiť na zdroj tečúcej pitnej vody, pitnú vodu je možné len donášať v nádobách na tento účel určených z vodovodu alebo zo sledovaného zdroja; (t.j. je potrebné zabezpečiť systém tečúcej pitnej vody a teplej tečúcej vody náhradným spôsobom).
4. Vhodným spôsobom zabezpečiť odstraňovanie odpadových vôd tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.

5. Musí byť zabezpečené kapacitne dostatočné množstvo chladiacich (2-6°C) a/alebo mraziacich (-18°C) zariadení pre potraviny vyžadujúce si takto potrebné skladovacie podmienky.
6. Ak sa používajú pracovné pomôcky, musia byť zabezpečené primerané podmienky na ich čistenie a kde je to potrebné, aj na ich dezinfekciu.
7. Povrchy zariadení prichádzajúce do styku s potravinami musia byť v dobrom technickom stave a musia sa dať ľahko čistiť a tam, kde je to potrebné aj dezinfikovať (hladké, umývateľné, nehrdzavejúce a netoxické materiály).
8. Musia byť vybavené čistiacimi prostriedkami, pomôckami a nádobou na odpadky.
9. Musí byť k dispozícii primerané zariadenie na hygienické skladovanie a likvidáciu nebezpečných a/alebo nejedlých látok a odpadu; v prípade biologického kuchynského odpadu - materiál kategórie 3 a použitých stolových olejov zabezpečiť skladovanie do uzatvárateľných kontajnerov v zmysle požiadaviek platnej legislatívy (označiť nápisom „Neurčené na ľudskú spotrebu“).

#### **VI. Požiadavky na pracovné ( technologické ) postupy**

1. Musia byť dodržané skladovacie podmienky stanovené pre jednotlivé druhy potravín.
2. Manipulovať s potravinami tak, aby sa zabránilo kontaminácii.
3. V prípade tepelnej úpravy potravín podľa potreby zabezpečiť kontrolu dodržiavania tepelného režimu.
4. Mäso a mäsové výrobky predávať k priamemu konzumu len tepelne upravené (varené, pečené, smažené a pod.) tak, aby bola dosiahnutá teplota v jadre výrobku minimálne 70°.
5. Hotové pokrmy sa musia podávať bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr však 3 hodiny po ukončení ich technologického spracovania, počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C a tekutých pokrmov pod 65 °C.
6. Na prípravu nápojov (vrátane kávy, čaju) ako i na prípravu pokrmov, kde sa pitná voda používa ako surovina ktorá nepodlieha tepelnému spracovaniu, používať len balenú pitnú vodu.
7. Používaný obalový materiál určený pre priamy styk s potravinou ku konzumu musí byť čistý, zdravotne bezpečný (podávať nápoje a pokrmy rýchleho občerstvenia len do nevratných obalov).
8. Zamestnanec je povinný pri výdaji pokrmov používať jednorazové rukavice (§ 12 vyhlášky MZ SR č.533/2007 Z.z.) a zohľadniac rizikovosť pripravovaných pokrmov a výrobkov je potrebné používať aj technické pomôcky na zabránenie styku rúk s potravinami a pokrmami.  
Doporučujeme používať jednorazové rukavice pri akejkolvek manipulácii s nebalenými potravinami, ktoré nie sú ďalej tepelne spracované.

#### **VII. Požiadavky na potraviny**

1. Výrobca a/alebo predajca zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu vyrábaných alebo predávaných produktov.
2. Počas skladovania a predaja musia byť dodržané podmienky stanovené v nariadení EP a Rady (ES) č.852/2014 o hygiene potravín v platnom znení, v príslušnej národnej legislatíve alebo určené výrobcom daného výrobku.
3. Výrobca a/alebo predajca je povinný produkty označiť údajmi podľa platnej legislatívy - nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií

o potravinách spotrebiteľom.. a podľa § 9 zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v platnom znení (od 1.1.2017 platí výnimka v označovaní)

4. Malé množstvá živočíšnych a rastlinných produktov, vrátane spracovaných produktov musia byť označené podľa nariadenia vlády SR č. č.360/2011 Z.z. a nariadenia vlády SR č.100/2016 Z.z., ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie vlády SR č.360/2011 Z.z. a to:

Ryby - § 3 ods.8, vajcia - § 5 ods.4 – ods.10, med - § 6 ods.5 , spracované rastlinné produkty § 7a ods. 4 písm. e) citovaných nariadení.

Aktualizované: 16.1. 2017