



**ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

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



**Všetkým  
regionálnym úradom verejného  
zdravotníctva so sídlom  
v Slovenskej republike**

<b>Vaša značka/zo dňa</b>	<b>Naša značka</b>	<b>Vybavuje</b>	<b>Bratislava</b>
-/-	SOPZvOŽaPP/5278/2017	MUDr. I. Trusková,PhD.	7. 6. 2017

**Vec**

**Novela vyhlášky č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania**  
- usmernenie

Od 1. júna 2017 vstúpila do účinnosti vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 125/2017 Z. z. z 12. mája 2017, ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania. Uvedená novela vyhlášky č. 533/2007 Z. z. umožňuje v prevádzkach verejného stravovania pripravovať a podávať aj pokrmy z tepelne, nespracovaného alebo čiastočne nespracovaného mäsa, ako je napríklad tatársky biftek.

V nadväznosti na uvedené Vám Úrad verejného zdravotníctva poskytuje nasledovné informácie pre Vaše využitie pri výkone štátneho zdravotného dozoru v zariadeniach spoločného stravovania.

Novelou vyhlášky sa upravili tri základné oblasti:

- požiadavky na prípravu pokrmov z tepelne nespracovaného alebo čiastočne nespracovaného mäsa, ako je napríklad tatársky biftek a taktiež sa doplnili požiadavky na prípravu a podávanie pokrmov z nespracovaných, resp. čiastočne nespracovaných rýb a iných morských živočíchov (napr. „sushi“), vrátane použitia tepelne nespracovaných slepačích vajec
- oznamovacia povinnosť v prípade prípravy a podávania pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec a
- povinnosť informovania spotrebiteľa o možných zdravotných rizikách pri konzumovaní pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa a vajec.

V oblasti technológie prípravy a bezpečnosti pokrmov sa upravili nasledovné požiadavky:

- pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a vajec možno podávať len bezprostredne po ich príprave (to zn., že ich nemožno pripravovať vopred, ale vždy len pred tým, ako o takýto pokrm požiada spotrebiteľ) - *nový ods. 6 písm. b) v § 9*
- podávanie pokrmov z nespracovaných, resp. čiastočne nespracovaných rýb a iných morských živočíchov, napr. pokrmy typu sushi, aj keď v prípade týchto pokrmov už boli dané legislatívne požiadavky na bezpečnosť a technologickú úpravu rýb určených na

priamy konzum nariadením (ES) č. 853/2004 (odkaze č. 4a): na definície v bode 2.1 a 3.1 a požiadavky, ktoré sa vzťahujú na parazity: *oddiel VIII, kap. III., písm. D)*

- do pokrmov z tepelne nespracovaného alebo čiastočne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov sa umožnilo pridávať aj tepelne nespracované slepačie vajcia, za súčasných požiadaviek, že slepačie vajcia budú pochádzať len z registrovaných a kontrolovaných chovov; pri príprave pokrmov z nich je potrebné dbať na to, aby vajcia boli čerstvé a na zásady hygieny pri príprave pokrmu. (napr. pri rozbíjaní škrupiny, aby nedošlo ku znečisteniu vaječného obsahu) – *doplnenie ustanovenia v písm. f) ods. 2 v § 9*
- požiadavky na mäso, z hľadiska jeho definovania, ktoré je používané na prípravu pokrmu bez tepelnej úpravy, resp. s čiastočnou tepelnou úpravou sú dané v súvisiacej legislatíve pre živočíšne produkty, t.j. v Prílohe I nariadenia (ES) č. 853/2004. V tejto súvislosti je potrebné uviesť, že mäso má byť čerstvé, to znamená, že by nemalo byť podrobené žiadnemu inému procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia (*Príloha I, Definície, bod 1.10*).

V oblasti oznamovacej povinnosti (*nový ods. 6 písm. a) v § 9*) sa postupuje podľa súčasne platnej legislatívy, t. j. § 6 ods. 1 a Prílohy 1 zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov. Prevádzkovateľ môže použiť uvedenú Prílohu 1 zákona č. 152/1995 Z. z. a následne ju poslať na príslušný regionálny úrad verejného zdravotníctva v mieste, kde sa prevádzka verejného stravovania nachádza. V prílohe 1 je v tomto prípade potrebné vyplniť úvodnú hlavičku s identifikačnými údajmi a zaškrtnúť písm. u) „hotové jedlá“ (prípadne doplniť, že ide o tatársky biftek). Oznámenie je možné poslať poštou, elektronicky, osobne. V rámci oznamovacej povinnosti je tiež možné akceptovať oznámenie napísané voľne, odvolaním sa príslušné ustanovenie vo vyhláške č. 125/2017 Z. z., napr.: „... v *nadväznosti na § 9 ods. 6 písm. a) vyhlášky MZ SR č. 125/2017 Z. z., ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, Vám oznamujeme, že prevádzka (názov, adresa...) od 1.6.2017 (uviesť skutočný dátum od ktorého sa zaraďuje príprava pokrmu z tepelne nespracovaného mäsa) vyrába a podáva pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa ...“.*

V oblasti ochrany zdravia obyvateľov novela vyhlášky zavádza povinnosť zabezpečiť informovanie o prípadných zdravotných rizikách, ktoré môžu pri konzumovaní tepelne nespracovaného mäsa a vajec vzniknúť a to v jedálnom lístku zariadenia verejného stravovania formulkou: „*Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou*“. Uvedená povinnosť bola daná ako preventívne opatrenie na ochranu zdravia spotrebiteľa, najmä vnímavých populačných skupín podľa čl. 14 nariadenia (ES) č. 178/2002. V tejto súvislosti je potrebné uviesť, že informácia nemusí byť uvedená priamo pri pokrme. Je možné postupovať podobne ako v prípade označovania alergénov v jedálnych lístkoch (*nový ods. 8 v § 9*).

Pokrmy z tepelne nespracovaného alebo čiastočne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov, možno pripravovať a podávať len v prevádzkach verejného stravovania, ako sú napr. reštaurácie a podobné prevádzky; možno sem zaradiť aj prevádzky pre uzavreté skupiny v rámci rôznych podujatí. Nemožno ich pripravovať ani podávať, napr. v stánkoch s rýchlym občerstvením, v závodnom stravovaní a v iných typoch uzavretého stravovania (uplatnená definícia podľa ods. 1 § 26 zákona č. 355/2007 Z. z. vzťahujúce len na („prevádzky verejného stravovania“) - (*nové písm. k) v ods. 2 § 9*).

Novela vyhlášky umožňuje aj zmrazenie mäsa, rýb a iných morských živočíchov, očistenej a nakrájanej zeleniny avšak len v hlboko zmrazovacích zariadeniach, osobitne

určených na tento účel (v tzv. „šokeroch“) a to vo všetkých typoch prevádzok zariadení spoločného stravovania (*nové písm. j*) v ods. 2 § 9).

Doplnením nového ods. 7 v § 9 sa umožnilo pre prípravu pokrmu z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a morských živočíchov použiť teplotu v jadre výrobku menej ako 70 °C; uvedené bolo potrebné upraviť v nadväznosti na existujúce ustanovenie v § 9 ods. 3 písm. c).


Zmeny boli vykonané aj v prílohe č. 2 vyhlášky č. 533/2007 Z. z.. V praxi to znamená, že platí nová príloha č. 2 vydaná k vyhláške č. 125/2017 Z. z.. Z týchto zmien možno, napr. uviesť: v súvislosti s povoleným zmrazením mäsa je možné naporciované mäso po šokovom zmrazení uchovávať najviac 14 dní pri teplote – 18 °C alebo nižšej, zároveň je potrebné viesť o tom evidenciu (pre prehľadnosť výsledovateľnosti zmrazeného mäsa, možno odporučiť, napr. prefotenie nadobúdacieho dokladu o pôvode mäsa a priložiť ho k evidencii o zmrazení naporciovaného mäsa). Taktiež uvedené platí na ryby, najmä pokiaľ budú z nich pripravované pokrmy sushi. Mäso, hydina a ryby po rozmrazení sa nesmú znovu zmrazovať. Očistenú nakrájanú zeleninu možno zmraziť a uchovávať pri teplote – 18 °C alebo nižšej počas 10 dní, atď. Ďalšie podrobnosti sú uvedené v prílohe č. 2 k vyhláške č. 125/2017 Z. z..

Pokiaľ ide o uplatňovanie kritérií mikrobiologickej bezpečnosti a ich kontrolu v prípade pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa, postupuje sa podľa výnosu MP SR a MZ SR č. 06267/2006-SL – mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie, pre skupinu: „*pokrmy z potravín a surovín prevažne živočíšneho pôvodu, napr. pokrmy z tepelne neopracovaných mias, vrátane mäsa rýb, mäkkýšov, kôrovcov a hlavonožcov*“ nasledovne: Príloha č. 13 bod 2 (*E. coli*, *koagulázopozitívne stafylokoky*, *Bacillus cereus*), Príloha č. 29 bod 2 (*Salmonella spp.*), Príloha č. 35 tabuľka č. 1 (*Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Shigella sp.*, *Listeria monocytogenes*) a Príloha č. 35, tabuľka č. 2 (*Toxíny*).

Na záver je potrebné uviesť, že je nevyhnutné z dôvodu zachovania bezpečnosti pokrmov a ochrany zdravia spotrebiteľov, aby v každej prevádzke verejného stravovania, ktorá sa rozhodne pripravovať pokrmy z tepelne nespracovaného alebo čiastočne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov, boli tieto pokrmy pripravované podľa postupov založených na zásadách HACCP v súlade s čl. 5 korigenda k nariadeniu (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady o hygiene potravín. Uvedená povinnosť vyplýva zároveň aj z § 9 ods.1 vyhlášky č. 533/2007 Z. z. a z § 26 ods. 4 písm. b) a c).

S pozdravom

URAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY  
826 45 BRATISLAVA, TRNAVSKÁ CESTA 52/12  
74

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

**Mgr. MUDr. Iveta Trusková, PhD.**  
vedúca sekcie ochrany a podpory zdravia v oblasti  
životného a pracovného prostredia

Tel.: 00421 2 49 28 43 92  
fax: 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  
DIČ: 2020878090