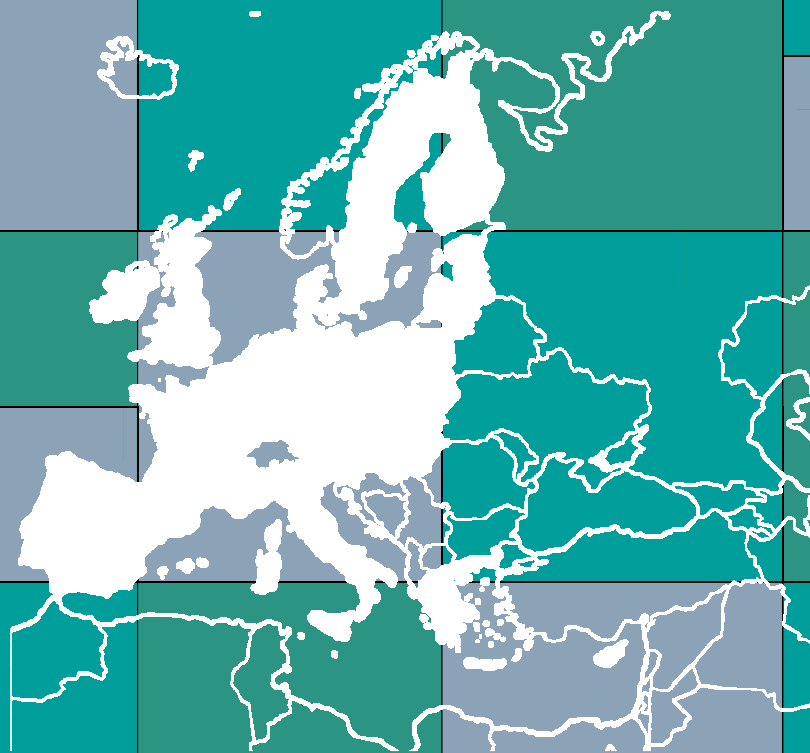


Svetová únia veľkoobchodných trhov

Európska regionálna sekcia

PRÍRUČKA SPOLOČENSTVA PRE SPRÁVNU HYGIENICKÚ PRAX
URČENÁ PRE RIADENIE VEĽKOOBCHODNÝCH TRHOV
v Európskej únii



WUWM
www.wuwm.org

Revidovaný návrh

November 2009

Pod predsedníctvom pána Marca Spielreina, prezidenta a generálneho riaditeľa veľkoobchodného trhu v Paris-Rungis, bol z členov Svetovej únie veľkoobchodných trhov (WUWM) zostavený pracovný tím pre Príručku správnej praxe (PSP), aby vypracoval návrh tejto príručky. Autormi sú:

- pán Rolf Brauer, Berlínsky trh, Nemecko (do júna 2005)
- pán Michel Escoffier, Francúzska federácia veľkoobchodných trhov (FFMIN), Francúzsko
- pán Andreas Foidl, Berlínsky trh, Nemecko (od júna 2005)
- pán Michel Ganneau, trh v Paris-Rungis, Francúzsko
- pán Wolf Rohde, Hamburský trh, Nemecko
- pán Graham Wallace, Glasgowské trhy, Škótsko, Spojené kráľovstvo
- pán Matthias Wegner, Hamburský trh, Nemecko



Vydala Svetová únia veľkoobchodných trhov (WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, Haag
Holandsko

Tel.: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
E-mail: info@wuwmm.org
URL: www.wuwmm.org

PREDHOVOR

Svetová únia veľkoobchodných trhov (WUWM) je neziskovým združením so širokým medzinárodným členstvom, ktoré sa angažuje vo všetkých odvetviach a aktivitách súvisiacich s podporou, rozvojom a medzinárodnou výmenou odborných skúseností a informácií o veľkoobchodných potravinových trhoch. WUWM má v súčasnosti 200 členov zo 45 krajín celého sveta.

Európska regionálna sekcia má 110 členov zastupujúcich veľkoobchodné trhy v 21 krajinách EÚ, a preto má v Svetovej únii veľkoobchodných trhov vedúcu úlohu. Tieto európske veľkoobchodné trhy majú vyše 1 000 000 trvalých zamestnancov, ktorí pracujú na príslušných pracoviskách, a spoločnosti pôsobiace v trhoch majú ročný obrat asi 42 miliárd eur.

Celkový objem predávaného tovaru predstavuje asi 26 miliónov ton za rok, čo sa rovná asi 40 % dodávok ovocia a zeleniny v Európe (24 miliónov ton ročne), 10 % dodávok rýb a rybných výrobkov v Európe (1 milión ton ročne), a 2 % dodávok mäsa a mäsových výrobkov v Európe (1 milión ton ročne).

Súbežne s prípravou nových právnych predpisov EÚ známych ako „hygienický balíček“ sa Európska regionálna sekcia WUWM v roku 2001 rozhodla vydať Príručku správnej praxe (PSP) zameranú na prevádzku a riadenie veľkoobchodných trhov v rámci Európskeho spoločenstva.

Prvú verziu tejto príručky oficiálne schválili všetci členovia Regionálnej sekcie EÚ na 25. kongrese WUWM v Baltimore v USA (september 2005).

Odvtedy a po aktualizácii:

1. Najnovšia verzia tejto príručky v anglickom jazyku je jediným oficiálnym dokumentom, ktorý WUWM schvaľuje na použitie svojim členom.
2. Preklad do akéhokoľvek jazyka musí vždy plne zodpovedať tejto anglickej verzii.
3. Všetky verzie, ktoré boli preložené alebo akýmkoľvek spôsobom modifikované či upravené, sa musia poslať únii WUWM na účely overenia a kontroly.

Všetky schválené zmeny, ktoré budú zahrnuté do tejto príručky Spoločenstva, sa musia následne preložiť do jednotlivých jazykových verzií.

Ak si želáte ďalšie informácie o WUWM alebo o tejto príručke, kontaktujte pani Mariu Cavit, generálnu tajomníčku WUWM. Použite kontaktné údaje uvedené v hornej časti tejto strany.

**Príručka Spoločenstva pre
správnu hygienickú prax
určená pre
riadenie veľkoobchodných trhov
v Európskej únii**

Obsah

PREDHOVOR.....	3
I – ÚVOD.....	1
II – CIELE TEJTO PRÍRUČKY.....	3
III – OBLASŤ UPLATNENIA.....	4
IV – IDENTIFIKÁCIA ŠPECIFICKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ SPRÁVCU VEĽKOOBCHODNÉHO TRHU	6
<i>PONUKA PRIESTOROV</i>	<i>7</i>
<i>ČISTENIE A DEZINFEKCIA</i>	<i>11</i>
<i>VETRANIE</i>	<i>13</i>
<i>OSVETLENIE.....</i>	<i>14</i>
<i>SLUŽBY A ZODPOVEDNOSTI</i>	<i>15</i>
<i>OSOBNÁ HYGIENA.....</i>	<i>16</i>
<i>LIKVIDÁCIA ODPADU.....</i>	<i>17</i>
<i>KONTROLA ŠKODCOV.....</i>	<i>18</i>
<i>ŠKOLENIA PERSONÁLU.....</i>	<i>19</i>
V – PODROBNÁ PRÍRUČKA PRE SPRÁVNU HYGIENICKÚ PRAX.....	20
<i>KAPITOLA I: VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY NA POTRAVINÁRSKE PRIESTORY VRÁTANE VONKAJŠÍCH PRIESTOROV A PLÔCH</i>	<i>21</i>
<i>KAPITOLA II: OSOBNÉ POŽIADAVKY V MIESTNOSTIACH, KDE SA POTRAVINY PRIPRAVUJÚ, OŠETRUJÚ ALEBO SPRACÚVAJÚ (okrem jedáľenských priestorov a priestorov uvedených v kapitole III)</i>	<i>32</i>
<i>KAPITOLA V: POŽIADAVKY NA ZARIADENIA</i>	<i>40</i>
<i>KAPITOLA VI: POTRAVINÁRSKY ODPAD</i>	<i>42</i>
<i>KAPITOLA VII: ZÁSOBOVANIE VODOU</i>	<i>46</i>
<i>KAPITOLA VIII: OSOBNÁ HYGIENA.....</i>	<i>50</i>
<i>KAPITOLA XII: ŠKOLENIE</i>	<i>52</i>
VI – POSTUPY ZALOŽENÉ NA ZÁSADÁCH HACCP	55
PRÍLOHA A	67

PRÍLOHA B.1.....	70
PRÍLOHA B.2.....	71
PRÍLOHA B.3.....	72
SLOVNÍK	74
ODKAZY	79

Príručka Spoločenstva pre správnu hygienickú prax určená pre riadenie veľkoobchodných trhov v Európskej únii

I – Úvod

Definícia veľkoobchodného trhu sa nachádza v prílohe 1 nariadenia (ES) č. 853/2004 pod číslom 8 „Ďalšie definície“ spolu s definíciou pojmu „produkty živočíšneho pôvodu“.

„Veľkoobchodný trh“ znamená potravinársky podnik, ktorý zahŕňa viacero oddelených jednotiek, ktoré majú spoločné zariadenia a sekcie, kde sa predávajú potraviny prevádzkovateľom potravinárskych podnikov.“

Definícia pojmu „potravinársky podnik“ sa nachádza v nariadení (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva (článok 3 „Iné definície“):

„potravinársky podnik“ znamená akýkoľvek podnik, či už pre zisk alebo nie, štátny alebo súkromný, vykonávajúci ktorúkoľvek z činností súvisiacich s ktorýmkoľvek stupňom výroby, spracúvania a distribúcie potravín.“

Táto príručka je **určená špeciálne pre spoločnosti riadiace veľkoobchodné trhy**, ktoré boli vytvorené s cieľom organizovať a uľahčovať obchodovanie s potravinami. Správcom môže byť buď štát, alebo miestna samospráva, či už verejná, alebo súkromná spoločnosť, ktorá získala oprávnenie od štátu alebo miestnej samosprávy.

V takých veľkoobchodných trhoch sú dva typy potravinárskych podnikov:

- **Správca veľkoobchodného trhu** je potravinársky podnik so špecifickou požiadavkou organizovať všeobecné aktivity všetkých samostatných potravinárskych podnikov nachádzajúcich sa v priestoroch veľkoobchodného trhu bez zasahovania do ich podnikania. **Hoci je správca veľkoobchodného trhu potravinársky podnik, nepredáva tovar.**
- **Samostatné potravinárske podniky sú priamo zodpovedné za svoje potravinové produkty** a najmä sú zodpovedné za dodržiavanie požiadaviek potravinového práva pre tieto produkty. Tieto potravinárske podniky obchodujú hlavne s maloobchodníkmi, no na niektorých veľkoobchodných trhoch môže byť za určitých podmienok dovoľené nakupovať aj jednotlivcom, a to buď od veľkoobchodníkov vykonávajúcich aj maloobchodnú činnosť alebo od maloobchodníkov, ktorí majú zriadený obchod na veľkoobchodnom trhu.

Zodpovednosť za organizáciu priestorov v rámci veľkoobchodného trhu je nasledovná:

- **Verejné priestory** – spravuje ich správca veľkoobchodného trhu, t. j. predajné haly a priestory, verejné toalety. Tieto priestory sú spravidla vybudované správcom veľkoobchodného trhu a sú otvorené pre obchodníkov. Táto príručka správnej praxe sa vzťahuje na tieto oblasti, za ktoré je zodpovedný správca veľkoobchodného trhu;
- **Súkromné priestory** – spravujú ich jednotlivé potravinárske podniky. Ak tieto súkromné priestory postavil alebo poskytol správca veľkoobchodného trhu, stavba by mala byť v súlade s požiadavkami potravinového práva. Avšak za definované priestory je zodpovedný výlučne potravinársky podnik.

V žiadnom prípade nesmú zostať nejaké priestory, za ktoré by nebol zodpovedný jasne definovaný subjekt.

Hlavné zodpovednosti správcu veľkoobchodného trhu:

- Prenajímať potravinárskym podnikom vhodné priestory, aby mohli vykonávať svoje aktivity v rámci svojich vlastných oblastí zodpovednosti podľa požiadaviek potravinového práva;
- Spravovať všetky verejné priestory, ako sú: priestory výkladov a predajné priestory, zariadenia verejných skladov (t. j. riadenie všetkých aktivít súvisiacich s čistením, dezinfekciou, údržbou, chladením, ochladzovaním na nízku teplotu atď.);
- Poskytovať a/alebo organizovať zabezpečenie niektorých médií alebo energií a služieb potravinárskym podnikom (napr. voda, plyn, kúrenie, chladenie, ochladzovanie na nízku teplotu, vetranie, elektrina atď.);
- Poskytovať a/alebo organizovať primeranú kontrolu odpadových vôd a znečistenia;
- Dohliadať na riadenie odpadu v rámci trhu, na kontrolu škodcov, atď. s ohľadom na environmentálne a ekonomické aspekty;
- Navrhnuť a poskytnúť potravinárskym podnikom na využívanie budovy, ktoré sa budú prevádzkovať pod ich priamou kontrolou, v súlade s požiadavkami potravinového práva;
- Organizovať a riadiť pohyb dopravy v areáli.

Keďže právne predpisy vzťahujúce sa na správcov veľkoobchodného trhu sú v každej krajine EÚ iné, nie je možné uviesť zoznam všetkých ich zodpovedností. Avšak všetky subjekty rozlišujú medzi verejnými a súkromnými priestormi.

Správca veľkoobchodného trhu je priamo zodpovedný za zabezpečenie dodržiavania požiadaviek potravinového práva LEN v priestoroch pod jeho kontrolou. NIE JE zodpovedný za aktivity v súkromných priestoroch jednotlivých potravinárskych podnikov.

Avšak správca veľkoobchodného trhu je oprávnený informovať príslušný štátny orgán zodpovedný za presadzovanie príslušného nariadenia, keď nejaký potravinársky podnik porušuje hygienické nariadenia v priestoroch, ktoré mu poskytol správca veľkoobchodného trhu, aby sa mohli podniknúť kroky na nápravu.

II – Ciele tejto príručky

Je dôležité pripomenúť, že správca veľkoobchodného trhu je potravinárskym podnikom, a preto je povinný dodržiavať nariadenia ES vrátane tých, ktoré sa týkajú hygieny potravín. Cieľom tejto príručky je poskytnúť správcovi veľkoobchodného trhu rady v tejto oblasti, najmä keď sa v areáli predávajú potraviny živočíšneho pôvodu.

V súvislosti s týmito produktmi živočíšneho pôvodu a v súlade s tým, ako je to opísané v článku 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, správca veľkoobchodného trhu musí byť schválený a zaregistrovaný, keď sa v areáli predávajú takéto produkty. Táto povinnosť je nevyhnutná a je podmienkou na schválenie a registráciu iných potravinárskych podnikov, ktoré využívajú spoločné zariadenia a sekcie.

Hoci správca veľkoobchodného trhu nepredáva potraviny, ale napriek tomu je zodpovedný za zariadenia a sekcie, ktoré využívajú aj potravinárske podniky predávajúce potraviny, táto príručka bola vypracovaná špeciálne pre správcu veľkoobchodného trhu s osobitnými požiadavkami v prípade, že sa na veľkoobchodnom trhu predávajú produkty živočíšneho pôvodu.

Cieľom tejto príručky nie je zasahovať do rôznych príručiek správnej hygienickej praxe, ktoré už možno existujú alebo ktoré môžu v budúcnosti vypracovať potravinárske sektory alebo odborníci pôsobiaci na veľkoobchodných trhoch, alebo takýmto príručkám protirečiť. Nevenuje sa ani predchádzajúcim aktivitám, ako sú produkcia a doprava, ani maloobchodným aktivitám.

Táto príručka bola vypracovaná ako príručka Spoločenstva, ktorej štatút je definovaný v nariadení (ES) č. 852/2004 (čl. 9).

Tento dokument je určený pre verejné a/alebo súkromné spoločnosti zodpovedné za správu veľkoobchodných trhov v Európskej únii a jeho hlavným cieľom je poskytnúť im usmernenie v oblasti potravinovej bezpečnosti a hygieny a v implementácii postupov založených na HACCP (Analýza rizík a kritické kontrolné body), ale len pokiaľ ide o aspekty, ktoré sa ich priamo týkajú.

Tento dokument vytvorila Európska regionálna sekcia Svetovej únie veľkoobchodných trhov (WUWM) po porade so zástupcami iných zainteresovaných strán, ako sú príslušné orgány a združenia a federácie v rôznych krajinách EÚ. Berie do úvahy odporúčaný Medzinárodný kódex postupov, Všeobecné zásady hygieny potravín, Codex Alimentarius (Potravinový kódex) a existujúce vnútroštátne príručky.

Táto príručka bola pripravená v súlade s nasledovnými nariadeniami:

- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje sa Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín;
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygieny potravín a najmä článok 9 „Príručky spoločenstva“ a 6 „Úradné kontroly, registrácia a schvaľovanie“;
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny, a najmä článok 4 „Registrácia a schvaľovanie prevádzkarní“;
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov

živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu; a najmä článok 3 „Schvaľovanie prevádzkarní“.

- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002 z 3. októbra 2002, ktorým sa stanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov neurčených pre ľudskú spotrebu.

Poznámka:

Hoci sa v nariadení (ES) 853/2004 (príloha III, časť VIII, kapitola II, bod 2) spomínajú spolu s veľkoobchodnými tržmi aj rybie aukcie, táto príručka Spoločenstva pre správnu hygienickú prax nerozoberá tento druh činnosti, ktorý sa odlišuje od činností prebiehajúcich na veľkoobchodnom trhu.

III – Oblasť uplatnenia

Činnosť, na ktorú je táto príručka Spoločenstva zameraná, je organizácia veľkoobchodného sektora zaoberajúceho sa potravinami v Európskej únii. Ako už bolo uvedené, správca veľkoobchodného trhu sám potraviny nepredáva. Jeho úlohou je umožňovať voľný obchod medzi dodávateľmi (výrobcami, veľkoobchodníkmi, rôznymi sprostredkovateľmi) a kupujúcimi (maloobchodníkmi, komerčnými stravovacími zariadeniami, zariadeniami spoločného stravovania, predajcami na pouličných trhoch atď.).

Táto príručka Spoločenstva platí aj v prípade, keď veľkoobchodné trhy umožňujú nakupovať vo svojich priestoroch jednotlivcom, či už od veľkoobchodníkov, ktorí vykonávajú aj maloobchodnú činnosť, alebo od maloobchodníkov prítomných na trhu. Títo jednotlivci musia rešpektovať rôzne predpisy, ktoré platia pre profesionálnych nakupujúcich, ako sú opísané v príručke, najmä v prípade potravín živočíšneho pôvodu (t. j. ochranný odev a pokrývka hlavy.)

Zodpovednosti, ktoré majú správcovia veľkoobchodného trhu ako poskytovatelia služieb v súvislosti s hygienou a kvalitou výrobkov, sa zásadne líšia od zodpovedností potravinárskych podnikov priamo sa zaoberajúcich potravinami, hoci sú vzájomne prepojené. No aj tak sa môžu stretávať s rovnakým typom ohrozenia.

Táto príručka Spoločenstva sa zameriava na body, kde je možné identifikovať zodpovednosti správcu veľkoobchodného trhu, a na tie oblasti zodpovednosti, ktoré môžu mať nezávislé potravinárske podniky a správca trhu spoločne.

Nezaoberá sa samotným obchodovaním nezávislých prevádzkovateľov, ktorí by sa mali riadiť príručkami určenými pre ich odvetvie, ktoré sú všeobecne vypracované podľa typu produktov (t. j. príručky pre predaj ovocia a zeleniny, príručky pre spracovanie mäsa atď.).

Veľkoobchodné trhy sa môžu špecializovať na jeden druh potravín (napr. ovocie a zelenina, mäso, ryby a rybie výrobky) alebo, naopak, môžu predávať široký sortiment rôznych druhov potravín.

Nasledujúca tabuľka uvádza mieru hygienického rizika pre každý druh potravín a rozsah zodpovednosti na strane správcu veľkoobchodného trhu, ako aj iných potravinárskych podnikov.

Produkt	Stav	Úroveň hygieny	Úroveň zodpovednosti	
		Riziko	Správca veľkoobchodného trhu	Iné potravinárske podniky
Ovocie a zelenina	Čerstvé	Nízke	Vysoká	Vysoká
	Spracované	Vysoké	Obmedzená alebo žiadna	Vysoká
Mäso a mäsové výrobky	Čerstvé	Veľmi vysoké	Vysoká	Veľmi vysoká
	Rezanie	Veľmi vysoké	Obmedzená alebo žiadna	Veľmi vysoká
	Balené	Vysoké	Vysoká	Vysoká
Ryby a rybie výrobky	Živé/čerstvé	Veľmi vysoké	Vysoká	Veľmi vysoká
	Filé	Veľmi vysoké	Obmedzená alebo žiadna	Veľmi vysoká
	Balené	Vysoké	Vysoká	Vysoká
Mlieko a mliečne výrobky	Čerstvé	Vysoké	Vysoká	Veľmi vysoká
	Spracované	Vysoké	Obmedzená alebo žiadna	Veľmi vysoká
	Balené	Vysoké	Vysoká	Vysoká
Mrazené výrobky		Veľmi vysoké	Obmedzená alebo žiadna	Veľmi vysoká
Údené/spracované výrobky		Vysoké	Obmedzená alebo žiadna	Vysoká

Odporúčania tejto príručky majú všeobecný charakter a sú adaptabilné, a preto sa dajú použiť na všetky druhy veľkoobchodných trhov bez ohľadu na predávané potraviny.

Analýza rizík na veľkoobchodnom trhu ukazuje, že hlavnou hrozbou z hľadiska hygieny potravín je možnosť kontaminácie potravín. Systém HACCP je navrhnutý ako nástroj, ktorý by mal správca veľkoobchodného trhu implementovať s cieľom kontrolovať fyzikálne, mikrobiologické a chemické ohrozenia len v priestoroch, za ktoré je zodpovedný. Preto sa táto príručka sústreďuje na zvládnutie rizika kontaminácie, osobitne z hľadiska konštrukcie a usporiadania budovy a prevádzkových podmienok/systémov.

Avšak ako je uvedené v nariadení (ES) č. 852/2004, kapitola III, článok 7 (vypracovanie, šírenie a použitie príručiek), je zrejmé, že táto príručka nie je povinná a môže sa používať len na základe dobrovoľnosti.

IV – Identifikácia špecifických zodpovedností správcu veľkoobchodného trhu

Keď správca veľkoobchodného trhu poskytuje služby, ktoré sú určené nezávislým potravinárskym podnikom alebo sú na ich prospech v súvislosti s bezpečnosťou a hygienou potravín, medzi jeho zodpovednosti môže patriť:

1. ponuka priestorov – v podstate ide o budovy a/alebo pozemok;
2. údržba priestorov;
3. zodpovednosť za zariadenia;
4. udržiavanie teploty;
5. čistenie „verejných“ priestorov;
6. vetranie – zahŕňa klimatizáciu, chladenie, ochladzovanie na nízku teplotu, kúrenie atď.;
7. osvetlenie verejných priestorov, či už vnútri budov, alebo vonku;
8. dodávka základných služieb: ako sú elektrina, plyn, teplá a studená voda, odtok vody, kanalizácia atď.;
9. osobná hygiena: vrátane toaliet, umývadiel na ruky, spŕch, šatní atď., keď sú vo verejných priestoroch;
10. likvidácia odpadu – zber a odvoz;
11. kontrola škodcov;
12. školenia.

Ohrozenia a právne predpisy súvisiace so zodpovednosťami

V súvislosti s každou z vyššie uvedených služieb spojených s konkrétnymi zodpovednosťami správcu veľkoobchodného trhu nasledujúce stránky uvádzajú:

- identifikáciu hlavného ohrozenia tam, kde môže ísť v konečnom dôsledku o zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu;
- stručnú analýzu hraníc zodpovednosti správcu veľkoobchodného trhu;
- súhrn odkazov na právne predpisy EÚ týkajúce sa každého prípadu spolu s vysvetľujúcimi poznámkami, ak sú považované za potrebné.

Poznámka: Čísla uvedené ako odkazy na nariadenie EÚ na nasledujúcich stranách zodpovedajú kapitolám a podkapitolám prílohy II nariadenia č. 852/2004 o hygiene potravín alebo nariadenia (ES) č. 853/2004, keď to je potrebné. Rovnaké odkazy platia aj pre kapitolu VI, Podrobná príručka pre správnu hygienickú prax tohto dokumentu.

Činnosť č. 1

PONUKA PRIESTOROV

a) Hlavné ohrozenia:

Správca veľkoobchodného trhu ponúka priestory potravinárskym podnikom. Vo všeobecnosti existujú dve možnosti:

- Správca veľkoobchodného trhu je vlastníkom priestorov, ktoré sa prenajímajú potravinárskym podnikom. V tomto prípade je hlavným ohrozením ponúknutie priestorov, ktoré nie sú vo vhodnom stave na to, aby mohli vyhovovať existujúcim nariadeniam a dostať úradné schválenie (od veterinárnych služieb atď.);
- Potravinárske podniky sú vlastníkami priestorov, ktoré zaberajú. V tomto prípade zostávajú všetky aspekty nariadení súvisiace s priestormi ich zodpovednosťou.

Pri výstavbe, rekonštrukcii alebo renovácii musí správca veľkoobchodného trhu vziať do úvahy konkrétne požiadavky zodpovedajúce druhu daného potravinárskeho podniku, tak z hľadiska produktov, ako aj z hľadiska množstva produktov, s ktorými sa bude pracovať.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Zodpovednosti správcu veľkoobchodného trhu sa môžu týkať rôznych úrovní, napríklad:

- Konštrukcia nových priestorov alebo rekonštrukcia, ktorá sa uskutočňuje pod jeho kontrolou;
- Údržba priestorov, ktoré má vo vlastníctve a/alebo za ktoré je zodpovedný;
- Kontrola prevádzok, presadzovanie dodržiavania nariadení atď.

Samozrejme, úroveň zodpovednosti pri „verejných“ priestoroch (plná zodpovednosť) a „súkromných“ priestoroch (spoločná alebo žiadna zodpovednosť) je veľmi odlišná.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Všeobecné požiadavky na usporiadanie, konštrukciu, umiestnenie a veľkosť priestorov	I.2	Platí pre nové budovy alebo renovácie, za ktoré má zodpovednosť správca veľkoobchodného trhu. Všetky aspekty sú dôležité a musia byť vhodné pre produkty, s ktorými sa bude manipulovať: konštrukcia, materiály, sledovanie a zaznamenávanie teploty atď.
Konkrétne požiadavky na spracovateľské miestnosti z hľadiska usporiadania a konštrukcie	II.1 (a) až (f)	Vlastníkmi sú spravidla potravinárske podniky, ktoré sú za tento druh zariadení aj zodpovedné. Správca veľkoobchodného trhu spravidla nie je zodpovedný za výber alebo údržbu zariadení. Konkrétne štandardy pre spracovateľské miestnosti sú oveľa vyššie ako pre všeobecné miestnosti.
Čistenie Vetranie Osvetlenie Služby Osobná hygiena Likvidácia odpadu Kontrola škodcov		Pozri konkrétne hárky
Zariadenia na čistenie pomôcok a vybavenia	II.2	Spravidla nie je relevantné pre správcu veľkoobchodného trhu, s výnimkou niektorých prípadov nových budov, rekonštrukcií alebo renovácií.

Činnosť č. 2

ÚDRŽBA PRIESTOROV

a) Hlavné ohrozenia:

- Poškodenie priestorov s nasledujúcimi možnými následkami: vystavenie vplyvom vonkajšej atmosféry, hromadenie nečistoty, škodcovia, plesneň...;
- Netesné alebo uvoľnené zariadenia súvisiace s tekutinami, plynmi, odtokom atď.;
- Možné nepriaznivé chemické reakcie medzi konštrukčnými materiálmi a produktmi, vrátane čistiacich produktov;
- Vetrание a udržiavanie teploty nespĺňa požadovanú úroveň účinnosti.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Za „verejné“ priestory má plnú zodpovednosť správca veľkoobchodného trhu.

V prípade „súkromných“ priestorov existujú spravidla dve možnosti:

- Správca veľkoobchodného trhu je vlastníkom priestorov, ktoré prenajíma potravinárskym podnikom. Zmluva medzi správcou trhu a prevádzkovateľom potravinárskeho podniku by mala špecifikovať príslušné zodpovednosti za údržbu;
- Potravinárske podniky sú vlastníkami priestorov, ktoré zaberajú. V tomto prípade sú všetky aspekty spojené s týmito priestormi ich zodpovednosťou.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Udržiavanie potravinárskych priestorov v dobrom stave z hľadiska údržby	I . 1	Plánovaný program údržby a výmeny. Časový režim by mal byť založený na kvalite materiálov, konštrukcii, pravdepodobnom využívaní a opotrebovaní.
Priestory by mali poskytovať ochranu proti: <ul style="list-style-type: none">- hromadeniu nečistoty- kontaktu s toxickými materiálmi- opadávaníu častíc- kondenzácii- nežiaducej plesni	I . 2 (b)	Pravidelné monitorovanie, vedenie záznamov a vykonávanie údržby v prípade: <ul style="list-style-type: none">- všetkých povrchov, najmä stien a stropov;- netesných a uvoľnených armatúr a iného príslušenstva na tekutiny, plyny, odtok;- systému vetrания a udržiavania teploty.

Činnosť č. 3

ZODPOVEDNOSŤ ZA ZARIADENIA

a) Hlavné ohrozenia:

- Riziko chemického/biologického znečistenia

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Za „verejnú“ priestory má plnú zodpovednosť správca veľkoobchodného trhu.

V prípade „súkromných“ priestorov existujú spravidla dve možnosti:

- Správca veľkoobchodného trhu je vlastníkom priestorov, ktoré prenajíma potravinárskym podnikom. Zmluva medzi správcou trhu a prevádzkovateľom potravinárskeho podniku by mala špecifikovať príslušné zodpovednosti za údržbu;
- Potravinárske podniky sú vlastníkami priestorov, ktoré zaberajú. V tomto prípade sú všetky aspekty spojené s týmito priestormi ich zodpovednosťou.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Zariadenie, s ktorým prichádzajú do kontaktu potraviny, musí mať takú konštrukciu, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie	V. 1 (b)	Keď je správca veľkoobchodného trhu zodpovedný za inštaláciu zariadení, všetky časti by mali byť v súlade s nariadeniami týkajúcimi sa materiálov, ktoré smú byť v kontakte s potravinami. Medzi ne patrí nehrdzavejúca oceľ, plasty vhodné na použitie v potravinárstve a keramika.
Zariadenie, s ktorým prichádzajú do kontaktu potraviny, sa musí efektívne čistiť, a keď je to potrebné, dezinfikovať	V.1 (a)	Pozri aj činnosť č. 5 „Čistenie a dezinfekcia“. V každom prípade musí byť vypracovaný písomný plán čistenia/dezinfekcie. Zodpovedajúci rozpis by mal kontrolovať a podpísať správca. To platí aj vtedy, keď čistiace práce vykonáva zmluvne dohodnutá tretia strana.

Činnosť č. 4

UDRŽIAVANIE TEPLoty

a) Hlavné ohrozenia:

- Riziko šírenia baktérií spôsobujúcich otravu potravinami;
- Tvorba toxínov následkom šírenia baktérií spôsobujúcich otravu potravinami

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Za „verejnú“ priestory má plnú zodpovednosť správca veľkoobchodného trhu.

V prípade „súkromných“ priestorov existujú spravidla dve možnosti:

- Spoločný systém na udržiavanie teploty poskytuje ako zariadenie správca veľkoobchodného trhu a je zaň plne zodpovedný.
- Potravinárske podniky majú vlastný systém na udržiavanie teploty. V tomto prípade sú všetky aspekty spojené s týmito priestormi ich zodpovednosťou

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Usporiadanie, riešenie, konštrukcia, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov musia 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	I.2 (d)	<p>Potraviny treba uchovávať pri teplotách vhodných pre príslušný druh výrobku a v súlade s oficiálnymi nariadeniami, pokiaľ existujú.</p> <p>Chladiarenské systémy by mali byť kalibrované, aby produkovali príslušné teploty účinne, berúc do úvahy, že energetické požiadavky sú odlišné pre chladenie na nízku teplotu a mrazenie.</p> <p>Vo všetkých chladiarenských a/alebo mraziarenských zariadeniach by mali byť nainštalované zariadenia/systémy na monitorovanie a zaznamenávanie teploty so zabudovanými alarmami (zaznamenateľné, počutelné a viditeľné). Všetky zariadenia používané na monitorovanie a zaznamenávanie teplôt by sa mali pravidelne kalibrovať a kontrolovať.</p>

Činnosť č. 5

ČISTENIE A DEZINFEKCIA

a) Hlavné ohrozenia:

Kontaminácia potravín z dôvodu:

- nevhodného alebo nedostatočného čistenia priestorov, spoločných priestorov, zariadení atď.,
- nevhodného riešenia priestorov, následkom čoho je čistenie neúčinné;
- nesprávneho používania chemických látok na čistenie a dezinfekciu.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Verejné priestory: plná zodpovednosť. To znamená, že správca trhu musí definovať:

- kde čistiť a dezinfikovať interiér a exteriér podľa druhu použitia;
- ako čistiť a dezinfikovať: frekvencia, kvalita;
- výber materiálu na uľahčenie čistenia a dezinfekcie interiéru a exteriéru;
- riešenie priestorov umožňujúce jednoduché a účinné čistenie a dezinfekciu;
- výsledovateľnosť, audit atď.

Súkromné priestory: správca veľkoobchodného trhu nemá priamu zodpovednosť. Môže existovať spoločná zodpovednosť, najmä v závislosti od usporiadania priestorov, kontrolných opatrení atď.

Štandardný formát a obsah čistenia a dezinfekcie je stanovený v kapitole 5 (pozri časť I.1)

V každom prípade je dôležité poznamenať, že od príslušného orgánu je nutné získať schválenie týkajúce sa výberu chemických prostriedkov, ich používania a podmienok skladovania.

Toto schválenie je jednou z podmienok registrácie potravinárskych podnikov – vrátane správcu veľkoobchodného trhu – ako je to opísané v článku 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Celkové čistenie trhu	I.1.	Od všetkých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov sa vyžaduje, aby udržiavali svoje priestory čisté, s príslušnou úrovňou dezinfekcie.
Usporiadanie/technické riešenie	I.2 / VI.3	Platí pre nové budovy a rekonštrukčné a renovačné práce riadené správcom veľkoobchodného trhu, kde treba brať do úvahy čistenie a dezinfekciu.
Skladovanie čistiacich a dezinfekčných	I.10	Tieto výrobky by mali byť skladované v uzamykateľných skrinkách alebo v určenej

prostriedkov		skladovej miestnosti a mimo priestorov, kde sa manipuluje s potravinami. Skladové priestory/miestnosti na čistiace prípravky a materiály treba označiť nápismi.
Podlaha	II.1.a	Odkazuje na konkrétne požiadavky na priestory, kde sa pripravujú potraviny. Platí len pre nové, rekonštruované alebo renovované budovy. Platí aj na <u>kontroly</u> .
Steny	II.1.b	
Stropy	II.1.c	
Dvere	II.1.d	
Okná	II.1.e	
Povrchy	II.1.f	
Zariadenia na čistenie a dezinfekciu pomôcok a vybavenia	II.2	Spravidla nerelevantné pre správcu veľkoobchodného trhu, s výnimkou niektorých prípadov pri nových, rekonštruovaných alebo renovovaných budovách.
Predmety, príslušenstvo a zariadenia	V. 1, 2, 3	Spravidla nerelevantné pre správcu veľkoobchodného trhu.
Nádoby na potravinový odpad	VI.2	Poukazuje na požiadavky na nádoby pre potravinový odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad. Zodpovednosti správcu veľkoobchodného trhu sú na tejto úrovni dôležité.
Výlevky, umývadlá a ďalšie zariadenia	II.3	Poukazuje na požiadavku, aby všetky výlevky a iné zariadenia používané na umývanie potravín boli udržiavané v čistote a dezinfikovali sa. Zodpovednosti správcu veľkoobchodného trhu sa týkajú len verejných priestorov.

Činnosť č. 6

VETRANIE

a) Hlavné ohrozenia:

Ohrozením pre správcu veľkoobchodného trhu je kontaminácia potravín alebo personálu z dôvodu nedostatočného vetrania.

Výraz „vetranie“ zahŕňa:

- mechanické/nemechanické vetranie
- okolitý/chladený/ochladzovaný na nízku teplotu/zohrievaný vzduch
- filtrovaný/nefiltrovaný vzduch
- verejné/súkromné priestory
- vhodnosť zariadenia (na daný účel)
- údržbu
- kondenzáciu pár
- kompresiu tekutín
- potrubia, filtre atď.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Zodpovednosti správcu veľkoobchodného trhu môžu zahŕňať:

- návrh riešenia pre verejné priestory (nová výstavba, rekonštrukcia alebo renovácia) a súkromné priestory (keď je zodpovedný za návrh riešenia a/alebo výstavbu);
- prevádzku, kontrolu, audity.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Usporiadanie a technické riešenie zariadení	I.2 (a), I.2 (c) & I.2 (d)	Keď je návrh riešenia prívodu vzduchu pod kontrolou správcu veľkoobchodného trhu, musí byť urobený podľa nariadení. Filtre a iné diely systému musia byť prístupné z dôvodu údržby.
Prevádzka vetrania, prívod vzduchu	I.5	Ak vetranie, klimatizáciu alebo ochladzovanie vzduchu zabezpečuje správca veľkoobchodného trhu, musí byť zabezpečená pravidelná kontrola a vyhotovovanie/uchovávanie záznamov.
Vetranie hygienických zariadení	I.6	Návrh riešenia musí byť primeraný.

Činnosť č. 7

OSVETLENIE

a) Hlavné ohrozenia:

Fyzikálna a/alebo mikrobiologická kontaminácia potravín následkom inštalácie nevhodného osvetlenia a/alebo nedostatočnej údržby.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Zodpovednosti správcu veľkoobchodného trhu môžu zahŕňať:

- návrh riešenia pre verejné priestory (nová výstavba, rekonštrukcia alebo renovácia) a súkromné priestory, keď je zodpovedný za návrh riešenia a/alebo výstavbu (umiestnenie, úroveň osvetlenia, druh zariadení atď.);
- čistenie;
- údržbu.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Primerané prirodzené osvetlenie	I.7	Všetky okná v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami, ktoré sa dajú otvárať, musia byť chránené sieťkami proti hmyzu.
Primerané umelé osvetlenie		Kde sa manipuluje s otvorenými potravinami, svietidlá musia mať tienidlo, ktoré zabráni kontaminácii potravín v prípade poškodenia svetelného telesa a ktoré uľahčuje čistenie. Niektoré návrhy na úrovni technického riešenia: <ul style="list-style-type: none">• Žiarivkové svietidlá by mali mať buď difúzory, alebo by mali byť vybavené chránenými trubicami.• Svietidlá by mali byť podľa možnosti pevne pripevnené na strop, a nie visieť na reťaziach.• Vodiče by mali byť uložené v stenách alebo v strope. Podmienky čistenia vo verejných priestoroch by mali byť pevne stanovené a kontrolované.
Prírodné a/alebo umelé osvetlenie		Osvetlenie by malo byť v každom prípade dostatočné, aby umožňovalo bezpečnú manipuláciu s potravinami a aby sa dalo dobre čistiť.

Činnosť č. 8

SLUŽBY A ZODPOVEDNOSTI

a) Hlavné ohrozenia:

Ohrozením pre správcu veľkoobchodného trhu je kontaminácia potravín pre nedostatočné poskytovanie služieb prevádzkovateľom.

Výraz „služby“ zahŕňa:

- elektrickú energiu
- plyn
- vodu (teplú a studenú, ľad, pitnú alebo úžitkovú, na čistenie, na hasenie požiarov, na ochladzovanie, do kropiacich systémov atď.)
- odtok vody (technické riešenie, údržba)
- kanalizáciu (technické riešenie, údržba)

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Hoci sa dá predpokladať, že pitnú vodu dodávajú vodárenské spoločnosti, treba venovať pozornosť tomu, aby bola dodávka vody vzhľadom na príslušnú službu dostatočná.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Usporiadanie a technické riešenie zariadení	I.2 (c)	Technické riešenie zásobovania vodou, keď je zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu, by malo zabezpečiť dostatočné množstvo pitnej vody na všetky účely pre všetkých prevádzkovateľov, ktorí majú priamy alebo nepriamy kontakt s potravinami.
Odtok vody	I.8	Odtokové zariadenia by mali byť navrhnuté, skonštruované, udržiavané a čistené tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie potravín.
Voda na čistenie a dezinfekciu pracovných pomôcok	II.2	Má to byť pitná voda, ktorá sa pravidelne kontroluje a preveruje. Spravidla ide o zodpovednosť prevádzkovateľov.
Voda na umývanie potravín	II.3	Má to byť pitná voda, ktorá sa pravidelne kontroluje a preveruje. Spravidla ide o zodpovednosť prevádzkovateľov.
Zásobovanie vodou	VII.1	Je správnu praxou zabezpečiť primerané zásobovanie pitnou vodou, napríklad tým, že sa zabezpečí každoročné testovanie kvality vody schváleným laboratóriom.
Recyklovaná voda	VII.3	} Spravidla zodpovednosť prevádzkovateľov
Ľad	VII.4	
Para	VII.5	
Úžitková voda (na hasenie atď.)	VII.2	
Kúrenie	VII.6	

Činnosť č. 9

OSOBNÁ HYGIENA

a) Hlavné ohrozenia:

Neprijateľné riziko kontaminácie potravín zo strany personálu a iných osôb, najmä v prípade ochorení alebo infikovaných poranení, kožných ochorení atď.

Problematika osobnej hygieny zahŕňa: toalety, umývadlá na ruky, výlevky, sprchy, šatne, odev, šperky atď.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu je obmedzená na verejné priestory (najmä toalety).

Jeho zodpovednosť môže zahŕňať aj návrh a/alebo výstavbu (nové budovy a rekonštrukcia alebo renovácia), čistenie, údržbu, kontrolu, preverovanie atď.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Osobná čistota a ochranný odev	VIII. 1	Politika správcu trhu týkajúca sa čistoty a osobnej hygieny zamestnancov.
Ochorenia a infikované poranenia zamestnancov	VIII.2	Politika správcu trhu týkajúca sa oznamovania akéhokoľvek ochorenia alebo ťažkostí, ktoré by sa mohli preniesť.
Riešenie a usporiadanie zariadení	I.2 (c)	Keď je riešenie a usporiadanie zariadení zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu, musí byť v súlade s nariadením (napríklad aby nedošlo ku krížovej kontaminácii).
Počet, umiestnenie umývadiel, toaliet...	I.3, I.4	Počet a umiestnenie umývadiel by mali byť stanovené pri výstavbe alebo rekonštrukcii alebo renovácii v závislosti od počtu zamestnancov, usporiadania priestorov, druhu potravín atď.
Teplá voda pre umývadlá	I.4	Teplota vody je dôležitá (primeraná použitiu a aby nedošlo ku kontaminácii potrubí).
Priestory na prezliekanie pre zamestnancov	I.9	Oddelené priestory na pohyb personálu prichádzajúceho zvonku a personálu pohybujúceho sa v pracovných miestnostiach/priestoroch; ochranný odev (potraviny živočíšneho pôvodu).

Činnosť č. 10

LIKVIDÁCIA ODPADU

a) Hlavné ohrozenia:

Hromadenie odpadu a kontaminácia potravín.

Likvidácia odpadu zahŕňa potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Správca veľkoobchodného trhu nie je priamo zainteresovaný do potravinárskeho odpadu alebo iného odpadu nachádzajúceho sa v súkromných priestoroch. Avšak spravidla je zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu poskytnúť zariadenia na odstraňovanie potravinárskeho a iného odpadu.

V prípade odpadu, ktorý nie je potravinárskym odpadom živočíšneho pôvodu, by mal správca veľkoobchodného trhu špecifikovať rozsah zodpovedností, ktoré budú mať potravinárske podniky prítomné v areáli:

- ako sa odpad zbiera (podľa druhu odpadu: živočíšny, rastlinný a iný; pevný a tekutý atď.);
- druhy kontajnerov, ktoré sa majú používať;
- čistenie a dezinfekcia;
- organizácia odvozu odpadu (spôsob odvozu, frekvencia, hodiny);
- rozdelenie nákladov.

Odpad sa nesmie v žiadnom prípade skladovať tak, že by priťahoval škodcov.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Zber odpadu	VI.1	Za potravinársky odpad živočíšneho pôvodu sú spravidla zodpovedné potravinárske podniky prítomné v areáli a jeho likvidácia si vyžaduje špecializované spoločnosti.
Druhy kontajnerov a vyhodnotenie potravinárskeho odpadu	VI.2 (1)	Pre odlišné druhy produktov by mali byť k dispozícii odlišné kontajnery, ktoré by mali byť umývateľné a v dobrom stave.
Sklady odpadu: usporiadanie a riadenie	VI.3	Riadenie, čistenie a prevádzka musia byť správne organizované.
Environmentálne obmedzenia	VI.4	Obmedzte riziko pre životné prostredie (recyklovať lepenku, drevené debny a palety, kompost). Špeciálne nakladanie s tekutým odpadom.

(1) Pozri aj nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002 z 3. októbra 2002, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov určených pre ľudskú spotrebu.

Činnosť č. 11

KONTROLA ŠKODCOV

a) Hlavné ohrozenia:

Šírenie škodcov a zamorenie priestorov škodcami vedúce k súvisiacim hygienickým problémom a kontaminácii potravín.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Obmedzená na verejné priestory.

Prípadná kontrola súkromných priestorov a ich monitorovanie.

Druh kontroly škodcov, frekvencia a monitorovanie by mali byť jasne definované.

c) Odkaz na nariadenie EÚ a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Usporiadanie a technické riešenie zariadení	I.2 (c)	Správca veľkoobchodného trhu by mal vypracovať všeobecný plán pre celý trh na zabránenie zamoreniu škodcami vrátane všetkých verejných zón, za ktoré je zodpovedný.
Riadenie odpadového hospodárstva	VI.3	Odpad nesmie byť v žiadnom prípade skladovaný tak, aby priťahoval škodcov. Plán by mal obsahovať udržiavanie celkového poriadku na trhu (potravinársky aj iný odpad).

Užitočný tip:

Hoci zodpovednosť za kontrolu škodcov je vo verejných a súkromných priestoroch rozdielna, je spravidla praktické mať jeden spoločný rozpis pre celý trh.

Taký rozpis zabráni presunu škodcov z jednej zóny, ktorá je pod kontrolou, do inej zóny, ktorá nie je pod kontrolou, a podporuje väčšiu účinnosť krokov podniknutých proti zamoreniu škodcami.

Činnosť č. 12

ŠKOLENIA PERSONÁLU

a) Hlavné ohrozenia:

Porušovanie predpisov o hygiene a potravinovej bezpečnosti z dôvodu nedostatočne vyškoleného personálu.

Riziká spojené s osobnou hygienou vedúce ku kontaminácii potravín.

b) Zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu

Personál správcu veľkoobchodného trhu alebo jeho najatých sprostredkovateľov by nemal zaobchádzať s potravinami. Preto sa tieto zákonné požiadavky netýkajú priamo týchto osôb.

Avšak musia si uvedomovať, že pracujú v priestoroch, kde sú čerstvé produkty, a že ich konanie môže mať vplyv na bezpečnosť potravín. Všetci zamestnanci musia dostať hygienické pokyny špecifické pre ich činnosti, najmä o ohrozeniach spojených s potravinami a kontrolných opatreniach zistených na základe analýzy ohrozenia.

c) Odkaz na nariadenie a poznámky

Nadpis	Nariadenie EÚ 852/2004	Poznámky a požiadavky na správcu veľkoobchodného trhu
Školenie všetkých pracovníkov zaobchádzajúcich s potravinami vo veciach hygieny potravín	XII	Všetci zamestnanci musia dostať hygienické pokyny špecifické pre ich činnosti.

V – Podrobná príručka pre správnu hygienickú prax

Táto časť Príručky pre správnu hygienickú prax sa podrobne venuje siedmim oblastiam, o ktorých sa zmieňuje konkrétna kapitola v prílohe II nariadenia (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004.

Týchto sedem kapitol bolo podrobne rozobraných, lebo sa priamo týkajú správcov veľkoobchodného trhu.

- Všeobecné požiadavky na potravinárske priestory vrátane vonkajších priestorov a plôch (kapitola I)
- Osobitné požiadavky v miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú (kapitola II)
- Požiadavky na zariadenia (kapitola V)
- Potravinársky odpad (kapitola VI)
- Zásobovanie vodou (kapitola VII)
- Osobná hygiena (kapitola VIII)
- Školenie (kapitola XII)

PRÍRUČKA PRE SPRÁVNU HYGIENICKÚ PRAX PRE SPRÁVCOV VEĽKOOBCHODNÉHO TRHU

Táto príručka bola vypracovaná podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín, a keď to bolo relevantné, podľa nariadenia (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny. Jej cieľom je poskytnúť príručku uľahčujúcu dodržiavanie právnych predpisov pre správcov veľkoobchodného trhu v kontexte ich vzťahu s potravinárskymi podnikmi pôsobiacimi v areáli trhu, či už sú to obchodníci s potravinami, alebo spoločnosti, ktoré potraviny pripravujú a spracúvajú.

Jednotlivé kapitoly v tejto príručke odkazujú na prílohu II nariadenia č. 852/2004 „Všeobecné hygienické požiadavky pre všetkých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (okrem prvovýroby)“, ktorá obsahuje 12 kapitol. V tejto príručke sa však rozoberajú len tie kapitoly, ktoré sa priamo týkajú správcov veľkoobchodného trhu.

KAPITOLA I: VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY NA POTRAVINÁRSKE PRIESTORY VRÁTANE VONKAJŠÍCH PRIESTOROV A PLÔCH

Zákonná požiadavka	Usmernenie k dodržiavaniu	Rady k správnej praxi
<i>1. Potravinárske priestory sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave z hľadiska údržby</i>	<p>Všetky priestory musia byť pridelené konkrétnemu potravinárskemu podniku, ktorý bude mať za ne zodpovednosť, či už to bude správca veľkoobchodného trhu, alebo iný potravinársky podnik. Nie je možné, aby za nejaký priestor nebol zodpovedný žiaden potravinársky podnik.</p> <p>Keď tie isté priestory používajú dva alebo viaceré potravinárske podniky, za tieto priestory musí byť zodpovedný jeden z nich. Nariadenie o veľkoobchodných trhoch a/alebo zmluvy medzi správcom trhu a potravinárskymi podnikmi by mali špecifikovať príslušné zodpovednosti za potravinárske priestory.</p> <p>Všetky časti potravinárskych priestorov (podlahy, steny, stropy,</p>	<p>Dôrazne sa odporúča zaviesť rozpis rutinného čistenia a dezinfekcie, aby sa zabezpečilo pravidelné, dôkladné, účinné a efektívne čistenie všetkých častí priestorov a zariadení.</p> <p>Či už je rozpis čistenia/dezinfekcie zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu alebo zmluvne dohodnutej tretej strany, mal by mať písomnú podobu a mal by zahŕňať:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priestory: jasnú definíciu priestorov, ktoré sa majú čistiť/dezinfikovať, metód, ktoré sa majú používať, predpísaných štandardov

	<p>osvetľovacie zariadenia, ventilačné systémy, pevné zariadenia, výlevky, umývadlá na ruky a toalety) by mali byť viditeľne čisté a v dobrom stave z hľadiska údržby.</p>	<p>a prípadných zdravotných a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú pri každom z nich dodržiavať.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Frekvenciu a trvanie</u> procesu upratovania/dezinfekcie – primerané riziku pre každý definovaný priestor. - <u>Používané prípravky a materiály</u> v každom definovanom priestore, vrátane podrobností o sile chemikálií, pokynov na ich použitie a ich vhodnosti na použitie v kontakte s potravinami alebo v ich blízkosti. - <u>Kontrolu a záznam</u> o frekvencii aplikácie a efektívnosti štandardu čistenia/dezinfekcie v každom priestore. - <u>Zodpovednosti:</u> záznam o osobe zodpovednej za čistenie/dezinfekciu a za kontrolný proces. <p>Správca by mal kontrolovať a podpisovať rozpis čistenia/dezinfekcie (pozri vzor rozpisu v prílohe A) a podnecovať personál, aby vykonával priebežné čistenie.</p>
	<p>Potravinársky podnik, ktorý je za potravinárske priestory zodpovedný, by mal zaistiť pravidelné inšpekcie týchto priestorov, aby sa zistili akékoľvek konštrukčné chyby alebo poškodené zariadenia a zariadili nápravné opatrenia.</p>	<p>Je dobrou praxou vyhýbať sa vďaka programu pravidelnej údržby a obnovy priestorov a zariadení prerušeniu obchodných činností pre chybné alebo poškodené zariadenia. Časový rozvrh údržby a obnovy by mal vychádzať z kvality materiálov, konštrukcie, pravdepodobného využívania a opotrebovania. Priestory a zariadenia by mali byť dobre udržiavané a v dobrom stave, mali by dobre</p>

		fungovať, byť bezpečné a mali by sa dať dobre čistiť.
2. Usporiadanie, riešenie, konštrukcia, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov musia:	Správca veľkoobchodného trhu musí vziať do úvahy konkrétne požiadavky podľa druhu daného potravinárskeho podniku, tak z hľadiska produktov, ako aj z hľadiska množstiev, s ktorými sa bude pracovať.	
(a) umožňovať primeranú údržbu, čistenie a/alebo dezinfekciu, zabráňovať alebo minimalizovať kontamináciu prenášanú vzduchom a poskytovať primeraný pracovný priestor umožňujúci hygienické vykonávanie všetkých operácií;	<p>Materiály použité na stavbu by mali umožniť čistenie primerané pre dané priestory. Usporiadanie a riešenie potravinárskych priestorov by malo pri čistení umožňovať prístup do všetkých častí priestorov. Riešenie, konštrukcia a povrchová úprava potravinárskych priestorov rozhodujú, ako ľahko sa dajú čistiť.</p> <p>Je veľmi dôležité, aby sa vybrali správne materiály pre všetky konečné úpravy stropov, stien a podláh a aby sa správne inštalovali alebo aplikovali.</p> <p>Vetranie, klimatizácia alebo ochladzovanie by sa mali pravidelne kontrolovať a mali by sa o tom viesť záznamy.</p> <p>Prúdenie vetrania, klimatizácie alebo ochladzovania by malo zodpovedať veľkosti priestorov a množstvu tovaru, s ktorým bude prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nakladať.</p>	<p>Zodpovedný správca veľkoobchodného trhu a/alebo potravinárske podniky by mali zabezpečiť zavedenie príslušných systémov a opatrení, aby zamedzili nepriaznivým chemickým reakciám medzi čistiacimi prípravkami a/alebo stavebnými materiálmi.</p> <p>Čisté a nečisté procesy by mali byť efektívne oddelené, aby sa minimalizovala krížová kontaminácia.</p> <p>Farby a materiály by mali byť vhodné na použitie v potravinárstve.</p>
(b) byť také, aby chránili pred hromadením sa nečistoty, stykom s toxickými materiálmi, opadávaním častíc do potravín a vytváraním sa kondenzácie alebo	<p>Vnútorne usporiadanie priestorov by malo chrániť pred hromadením nečistoty v miestach, ktoré sú pri čistení neprístupné. Existujúce budovy by sa mali vhodne udržiavať, napr. minimalizovať výstupky.</p> <p>Stavebné materiály nesmú obsahovať žiadne látky, ktoré by mohli</p>	<p>Spoje stien a podláh by mali byť zakryté (vypuklými lištami), aby sa dali dôkladne čistiť. Pri rekonštrukcii alebo renovácii by sa mali podľa možnosti zrušiť všetky výstupky.</p> <p>Priestory treba pravidelne sledovať z hľadiska</p>

<p>nežiaducej plesne na povrchoch;</p>	<p>uvolňovať do potravín toxický materiál, či už priamo, alebo nepriamo.</p> <p>Riešenie a konštrukcia, najmä v prípade vysoko položených povrchov, by nemali mať povrchovú úpravu, pri ktorej môžu opadávať častice, ako sú odlupujúci sa náter, omietka a podobne.</p> <p>Konštrukcia, usporiadanie a veľkosť priestorov by mali byť navrhnuté s ohľadom na druh použitej vzduchotechniky, napr. klimatizácia, vetranie alebo ochladzovanie, ktorá sa bude montovať, aby sa zabránilo vytváraniu kondenzácie.</p>	<p>netesností, uvoľnených zariadení atď., aby sa minimalizovali možnosti hromadenia škodcov. Treba sa vyhnúť dutým stenám, lebo sa v nich môžu hromadiť škodcovia – takéto oblasti musí kontrolovať dodávateľ zabezpečujúci kontrolu škodcov.</p> <p>V priestoroch, kde sa tvorí para a vlhkosť, by mali byť povrchy, ako sú stropy, zhotovené a izolované tak, aby znižovali tvorbu kondenzovaných kvapiek. Povrchy s náterom by mali zodpovedať kvalite na použitie v potravinárstve. Potravinárske stroje a zariadenia, pracovné povrchy, armatúry a materiály sú zvyčajne vlastníctvom prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, a preto patria do jeho výlučnej zodpovednosti.</p>
<p>(c) umožňovať správne hygienické praktiky vrátane ochrany proti kontaminácii, a najmä kontrolu škodcov;</p>	<p>Vo väčšine potravinárskych priestorov prebiehajú rôzne aktivity, ako sú čistenie, skladovanie, príprava a likvidácia odpadu. V potravinárskych priestoroch by malo byť dost' miesta, ktoré by umožňovalo oddeliť čisté a „špinavé“ procesy a vysoko rizikovú a nízko rizikovú prípravu potravín.</p> <p>Osobitné miesto by malo byť vyhradené na baliace materiály, ktoré sa majú uchovávať mimo priestorov, kde sa pripravujú potraviny.</p> <p>Keď je zásobovanie vodou zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu, pre všetky prevádzky, ktoré majú priame spojenie s potravinami, by mala byť zabezpečená pitná voda.</p>	<p>Zmluva medzi správcom veľkoobchodného trhu a potravinárskym podnikom by mala špecifikovať, kto je zodpovedný za údržbu a čistenie systému vzduchotechniky (spoločné a/alebo súkromné časti).</p> <p>Potravinárske podniky by mali používať všetky možné druhotné ochranné prostriedky proti škodcom v priestoroch (návnady, elektrické lapače atď.).</p> <p>Priestory a zariadenia by mali byť navrhnuté, konštruované a udržiavané tak, aby obmedzovali</p>

	<p>Vetrание by malo byť vhodné, účinné a navrhnuté tak, aby kontaminovaný vzduch (napr. z toaliet alebo zo skladov odpadu) nebol privádzaný do miestností s potravinami. Filtre a iné časti systému by mali byť prístupné buď priamo, alebo cez prístupové panely.</p> <p>Filtre treba udržiavať a čistiť. V potravinárskych priestoroch musí byť vhodný a postačujúci systém vetrания.</p> <p>Musia byť k dispozícii zariadenia na udržiavanie dobrej osobnej hygieny (pozri 3 a 9).</p> <p>Priestory musia byť riešené tak, aby neumožňovali prístup a hromadenie škodcov. Dvere, uzávery a iné otvory by mali dobre priliehať.</p> <p>Všetky okná, ktoré sa nachádzajú v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a ktoré sa dajú otvárať, musia byť chránené sieťkami proti hmyzu.</p> <p>Okrem toho by mal správca veľkoobchodného trhu vypracovať všeobecný plán ochrany proti šíreniu škodcov pre všetky verejné priestory v areáli trhu, za ktoré je zodpovedný. Tento plán by mal zahŕňať aj všeobecný poriadok trhu (potravinový odpad, ako aj iné odpadky). Akýkoľvek taký plán a príslušné výkresy by sa mali snažiť uvádzať pridelené zodpovednosti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov.</p>	<p>riziko kontaminácie produktov a aby boli v súlade s príslušnými právnymi predpismi.</p> <p>Tam, kde sú otvorené vonkajšie dvere do priestorov, kde sa manipuluje so surovinami a kde sa spracúvajú, balia a skladujú, treba urobiť vhodné opatrenia na zabránenie vniknutiu škodcov.</p> <p>Rozloženie pascí by malo byť zdokumentované. Umiestnenie všetkých opatrení na kontrolu škodcov by malo byť vyznačené v pláne/schéme areálu.</p> <p>Inšpekcie by mali byť zdokumentované.</p> <p>Ak kontrolu škodcov vykonáva zmluvne dohodnutá tretia strana, je veľmi dôležité, aby boli v zmluve uvedené vyššie uvedené požiadavky.</p> <p>Školenie personálu by malo zahŕňať identifikáciu bežných škodcov a indikácie zamorenia škodcami.</p>
<p>(d) tam, kde je to potrebné, poskytovať vhodné manipulačné a skladovacie podmienky s</p>	<p>Tam kde je usporiadanie a konštrukcia skladovacích miestností, chladiarenských a mraziarenských boxov zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu, by mali byť tieto priestory schopné</p>	<p>Zmluva medzi správcom veľkoobchodného trhu a potravinárskym podnikom by mala špecifikovať, kto je zodpovedný za monitorovanie,</p>

<p><i>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.</i></p>	<p>uchovávať potraviny pri teplotách vhodných pre daný produkt a v súlade s oficiálnymi nariadeniami, pokiaľ existujú. Usporiadanie a konštrukcia miestností na prípravu potravín by mali byť také, aby nedochádzalo k zohrievaniu miestností na nadmerné teploty.</p> <p>Vo všetkých chladiarenských zariadeniach, vrátane záložných chladiarní a mrazničiek, by mali byť nainštalované automatické zariadenia/systémy na monitorovanie a zaznamenávanie teploty so zabudovanými alarmami (zaznamenateľné, počuteľné a viditeľné). Všetky zariadenia používané na monitorovanie a zaznamenávanie teplôt by sa mali pravidelne kalibrovať a kontrolovať.</p>	<p>zaznamenávanie a udržiavanie týchto zariadení.</p> <p>Je potrebné rozlišovať medzi verejnými a súkromnými priestormi.</p>
<p>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.</p>	<p>Medzi toaletou a akoukoľvek miestnosťou, kde sa manipuluje s potravinami, by mal byť izolačný priestor.</p> <p>Toalety musia byť napojené na kanalizačný systém cez účinný vodný uzáver. Toalety (či už s misami, alebo pisoármi) by nemali byť priamo spojené so žiadnym priestorom, kde sa nachádzajú otvorené potraviny.</p> <p>V prevádzkarňach, ktoré navštevuje vysoký počet zákazníkov, je vhodné poskytnúť zákazníkovi toalety oddelené od toaliet pre zamestnancov.</p>	<p>Nápisy požadujúce, aby si každý po použití toalety umyl ruky, by mali byť umiestnené na vhodnom mieste pri každej toalete, ktorú používajú pracovníci manipulujúci s potravinami.</p> <p>Potravinársky podnik je spravidla zodpovedný za tú časť odpadovej kanalizácie, ktorá sa nachádza v jeho súkromných priestoroch. Správca veľkoobchodného trhu je zvyčajne zodpovedný za kanalizáciu mimo súkromných priestorov až po jej napojenie na kanalizačný systém pod správou miestnej samosprávy alebo na verejný kanalizačný systém. Tieto zodpovednosti by mali byť špecifikované v zmluvách.</p> <p>V oboch prípadoch treba veľmi dbať na to, aby celý systém dokonale fungoval.</p>

<p>4. Musí byť k dispozícii dostatočný počet umývadiel, ktoré sú vhodné 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.</p>	<p>Všetci pracovníci pracujúci v potravinárskych podnikoch musia mať v každom čase prístup k umývadlu na ruky.</p> <p>Ak pracovníci nie sú schopní odchádzať z priestorov, aby si umyli ruky, umývadlá musia byť priamo v daných priestoroch.</p> <p>Počet a umiestnenie umývadiel by sa mali stanoviť na základe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počtu pracovníkov pracujúcich v jednotlivých potravinárskych podnikoch (napr. 1 umývadlo na 7 pracovníkov); - usporiadania priestorov; - druhu potravín; - rozsahu manipulácie s potravinami. <p>Umývadlá by mali byť v blízkosti toaliet a na strategických miestach priestorov, aby k nim mal pohodlný prístup každý pracovník. Najlepšie je, keď sa umývadlá používajú len na umývanie rúk. Tam, kde je neprijateľné riziko kontaminácie potravín, zariadenia na umývanie potravín by mali byť oddelené od zariadení na umývanie rúk.</p> <p>Umývadlá by mali byť pri vchodoch do všetkých priestorov na prípravu potravín.</p> <p>Ďalšie umývadlá môžu byť v priestoroch nakladania a expedície.</p> <p>Prijateľná je jednoduchá zmiešavacia batéria, ako aj voda dodávaná s regulovanou teplotou z potrubného systému alebo z vykurovacej jednotky. Treba však pamätať na to, že pri veľmi dlhých úsekoch potrubia s teplou vodou môže z dlhodobého hľadiska dôjsť k bakteriálnej kontaminácii.</p> <p>Najlepšie je, keď sa voda v umývadlách neovláda ručne.</p>	<p>Zmluva medzi správcom veľkoobchodného trhu a prevádzkovateľom potravinárskeho podniku by mala špecifikovať, kto je zodpovedný za čistenie a udržiavanie jednotlivých umývadiel v súkromných aj vo verejných priestoroch.</p> <p>Treba stanoviť frekvenciu čistenia.</p> <p>Vhodnými materiálmi na umývadlá sú nehrdzavejúca oceľ, plasty vhodné pre potraviny a keramika. Dôrazne odporúčame, aby v jednotlivých priestoroch, kde sa manipuluje s otvorenými potravinami, boli k dispozícii umývadlá a aby sa nespoliehalo na spoločné zariadenia.</p> <p>Správca veľkoobchodného trhu je spravidla zodpovedný za zásobovanie vodou (teplou a studenou), ako aj za celkový rozbor kvality vody. Avšak potravinárske podniky by mali sledovať a kontrolovať umývanie rúk, lebo je známe, že keď sa pravidlá a štandardy nedodržiavajú, môže veľmi rýchlo dôjsť ku kontaminácii potravín.</p> <p>Potravinárske podniky sú spravidla zodpovedné napríklad za tieto položky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - druh používaného mydla (ak je to možné, antibakteriálne, ale nie parfumované, najmä v miestnostiach, kde sa pripravujú potraviny); - nádoby na odpadky (najlepšie ovládané nohou, ak sa používajú jednorazové papierové
---	--	--

	<p>Odporúča sa, že ak sa musia umývať nejaké zariadenia alebo potraviny, malo by sa to robiť v samostatných umývadlách, v ktorých sa neumývajú ruky. Tento druh špecifického vybavenia treba brať do úvahy pri výstavbe, rekonštrukcii alebo renovácii.</p>	<p>utierky);</p> <ul style="list-style-type: none"> - v miestnostiach, kde sa pripravujú potraviny, by sa nemali používať sušiče alebo papierové rolky, lebo ich používanie môže spôsobiť kontamináciu (napríklad riziko šírenia choroboplodných zárodkov prúdom vzduchu zo sušičov); odporúčajú sa papierové utierky.
<p>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.</p>	<p>Je potrebné zabezpečiť prirodzené alebo mechanické vetranie, ktoré zabráni akumulácii tepla a vlhkosti v takej úrovni, ktorá by mohla ohroziť bezpečnosť potravín.</p> <p>Stupeň vetrania bude závisieť od konštrukcie, polohy, umiestnenia a využívania miestnosti.</p> <p>Filtre a iné diely systému by mali byť prístupné a ľahko vymeniteľné a udržiavateľné buď priamo, alebo nepriamo cez prístupové panely.</p>	<p>Správca veľkoobchodného trhu je spravidla zodpovedný za riadenie vetrania, keď je nastavené pre celú budovu. Potravinárske podniky by mali vedieť, že by nemali upravovať systém vzduchotechniky v súkromných priestoroch, lebo by to mohlo ovplyvňovať celý vetrací systém.</p> <p>Čistenie vetracieho systému je tiež spravidla zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu, lebo ho musí vykonávať špecializovaná firma.</p> <p>Zmluvy s potravinárskymi podnikmi by mali definovať, kto je zodpovedný za čistenie, frekvenciu tohto čistenia, záznamy o údržbe a finančné príspevky, ktoré budú dávať jednotliví používatelia. Pre mechanické vetracie systémy a filtre by mal byť vypracovaný plán čistenia/dezinfekcie.</p>
<p>6. Hygienické zariadenia musia mať dostatočné prirodzené alebo mechanické vetranie.</p>	<p>Toalety by mali mať prirodzené alebo mechanické vetranie, aby sa zabránilo prenikaniu nepríjemných zápachov a aerosólov do potravinových miestností.</p>	

	<p>Toalety vo vnútorných častiach budovy musia mať mechanické vetranie. Technické riešenie by malo byť také, aby tieto systémy vypúšťali vzduch mimo potravinových miestností.</p>	
<p>7. Potravinárske priestory musia mať primerané prirodzené a/alebo umelé osvetlenie.</p>	<p>Osvetlenie by malo byť dostatočné na to, aby umožňovalo bezpečnú manipuláciu s potravinami a efektívne čistenie.</p> <p>Úroveň osvetlenia by mala zodpovedať druhu miestnosti a nemala by mať vplyv na úroveň teploty v priestoroch.</p> <p>Svietidlá by mali byť vo všetkých priestoroch s výnimkou kancelárií chránené difúzormi, cez ktoré neprepadnú čiastočky.</p>	<p>Kde sa manipuluje s otvorenými potravinami, svietidlá musia mať tienidlo, ktoré zabráni kontaminácii potravín v prípade poškodenia svetelného telesa a ktoré uľahčuje čistenie. Napríklad žiarivkové svietidlá by mali mať buď difúzory, alebo by mali byť vybavené chránenými trubicami.</p> <p>Odporúča sa používať svietidlá, cez ktoré neprepadnú čiastočky.</p> <p>Svietidlá by mali byť podľa možnosti pevne pripevnené na strop, a nie visieť na reťaziach, pretože tie sú lapačmi nečistôt. Tam, kde je to možné, by vodiče mali byť uložené v stenách alebo v strope. Treba sa vyhnúť používaniu vodičov vedených po povrchu a vypínačov montovaných na povrchu steny.</p>
<p>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,</p>	<p>Správca veľkoobchodného trhu by mal zabezpečiť, aby odpady mali dostatočný spád umožňujúci odtok všetkého pevného a kvapalného odpadu.</p> <p>Smer toku by mal byť od čistých oblastí k znečisteným oblastiam.</p> <p>Toalety by mali byť napojené na systém, ktorý je oddelený od odtoku z miestností na prípravu potravín.</p>	<p>Zmluvy medzi správcom veľkoobchodného trhu a potravinárskymi podnikmi by mali špecifikovať príslušné zodpovednosti, pokiaľ ide o starostlivosť o kanalizačné zariadenia a ich údržbu.</p> <p>V každom prípade sa odporúča pravidelná údržba a dobré upratovacie postupy, aby sa zabránilo</p>

<p>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.</p>	<p>Každý odtok do kanalizácie by mal prechádzať cez účinný vodný uzáver.</p> <p>Odtokové vpusty a mriežky by mali byť prednostne z nehrdzavejúcej ocele.</p> <p>Mali by byť prístupné kontrolné body, no mali by byť dostatočne zabezpečené, aby sa k nim dostali len špecializované čistiace firmy. Lapače tuku môžu byť umiestnené v potravinových miestnostiach, ak je nepraktické umiestniť ich vonku.</p> <p>Odtokové vpusty by mali mať takú konštrukciu, aby bránili prístupu škodcov z hlavného kanalizačného systému.</p>	<p>vypúšťaniu nadmerného množstva tuku, oleja alebo masnôt do systému.</p> <p>Filtre a sitá treba pravidelne kontrolovať a udržiavať.</p>
<p>9. Tam, kde je to potrebné, musia byť poskytnuté primerané zariadenia na prezliekanie zamestnancov.</p>	<p>V každom prípade treba urobiť opatrenia, aby sa osoby manipulujúce s potravinami mohli prezliecť a odložiť si civilné oblečenie a osobné veci. Je to dôležité pre zamestnancov aj pre návštevníkov.</p> <p>Keď musí personál nosiť ochranný odev, riešenie šatní, ktoré je spravidla zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu, by malo poskytovať oddelené časti na pohyb personálu v civilnom oblečení a personálu v ochrannom odevu.</p> <p>Ak je ochranný odev povinný, klientom bez neho by mal byť odmietnutý prístup do predajných hál.</p>	<p>Je potrebné zabezpečiť vhodné skrinky na odloženie vonkajšieho oblečenia a osobných vecí. Umiestnenie šatní by malo byť také, aby personál musel cez ne prechádzať pri vstupe do potravinových miestností alebo pri odchode z nich.</p> <p>Šatne by mali byť vybavené vhodnými zariadeniami na umývanie rúk.</p>
<p>10. Čistiace a dezinfekčné prostriedky sa nesmú skladovať v priestoroch, v ktorých sa manipuluje s potravinami.</p>	<p>Tieto prípravky by sa mali skladovať v uzamykateľných kontajneroch alebo v určených skladovacích miestnostiach mimo oblastí, kde sa manipuluje s potravinami. Ak sa takéto prípravky musia používať, je to potrebné zaradiť do projektu budovy, tak pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ako aj pre správcu</p>	<p>Zariadenia/miestnosti na skladovanie čistiacich prípravkov a materiálov by mali byť označené príslušným nápisom.</p>

	veľkoobchodného trhu.	
--	-----------------------	--

KAPITOLA II: OSOBITNÉ POŽIADAVKY V MIESTNOSTIACH, KDE SA POTRAVINY PRIPRAVUJÚ, OŠETRUJÚ ALEBO SPRACÚVAJÚ (okrem jedálenských priestorov a priestorov uvedených v kapitole III)

Zákonná požiadavka	Usmernenie k dodržiavaniu	Rady k správnej praxi
<p>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:</p>	<p>Správca veľkoobchodného trhu musí vziať do úvahy konkrétne požiadavky pre daný druh produktu.</p>	<p>Zmluva medzi správcom veľkoobchodného trhu a potravinárskymi podnikmi musí špecifikovať, kto je zodpovedný za:</p> <ul style="list-style-type: none"> - čistenie a dezinfekciu, - údržbu, - obnovu.
<p>(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</p>	<p>Správca veľkoobchodného trhu by mal používať materiály a techniky, ktoré sú v súlade s týmto nariadením.</p> <p>Všetky povrchy by mali byť protišmykové. Je možné používať materiály, ako sú dlažba, vinylová bezšvová bezpečnostná krytina, terasa, epoxidová živica, granolitová podlaha atď., ale v každom prípade musia byť dokonale utesnené.</p> <p>Podlahy by mali byť také, aby na nich nezostávala ani sa</p>	<p>Pokiaľ ide o čistenie, je zrejmé, že niektoré druhy činností si vyžadujú veľmi vysokú frekvenciu čistenia a dezinfekcie. To sa vzťahuje najmä na priestory na prípravu mäsa a rýb.</p> <p>Či už je rozpis čistenia/dezinfekcie zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu alebo zmluvne dohodnutej tretej strany, mal by mať písomnú podobu a mal by zahŕňať:</p>

<p>potravínárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály. Tam, kde je to vhodné, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu;</p>	<p>nehromadila voda. Tam, kde môže dochádzať k značnému rozliavaniu alebo kde sa používa čistenie namokro, môže byť inštalovaný odtokový vpust. Podlaha by sa mala zvažovať smerom k odtokovým vpustom.</p> <p>Odtokové vpusty by mali byť glazované, keramické alebo z nehrzdavejúcej ocele a priestor medzi nimi a povrchom podlahy by mal byť dobre utesnený.</p> <p>Mriežka odtokového vpustu by mala byť prednostne z nehrzdavejúcej ocele, dvojnásobne utesnená a priskrutkovaná.</p> <p>Odtok môže mať lapače tuku a masť na zachytenie väčších častíc. Takéto lapače by mali byť nainštalované zvonku týchto miestností.</p> <p>Odtokové vpusty by mali mať takú konštrukciu, aby bránili prístupu škodcov z hlavného kanalizačného systému.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Priestory: jasnú definíciu priestorov, ktoré sa majú čistiť/dezinfikovať, metód, ktoré sa majú používať, predpísaných štandardov a prípadných zdravotných a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú pri každom z nich dodržiavať. - Frekvenciu a trvanie procesu upratovania/dezinfekcie – primerané riziko pre každý definovaný priestor. - Používané prípravky a materiály v každom definovanom priestore, vrátane podrobností o sile chemikálií, pokynov na ich použitie a ich vhodnosti na použitie v kontakte s potravinami alebo v ich blízkosti. - Kontrolu a záznam o frekvencii aplikácie a efektívnosti štandardu čistenia/dezinfekcie v každom priestore. - Zodpovednosti: záznam o osobe zodpovednej za čistenie/dezinfekciu a za kontrolný proces. <p>Správca by mal kontrolovať a podpisovať rozpis čistenia/dezinfekcie (pozri vzor rozpisu v prílohe A) a podnecovať personál, aby vykonával priebežné čistenie.</p>
<p>(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</p>	<p>Povrchy stien by mali mať takú kvalitu, aby spĺňali túto požiadavku. To zahŕňa vymaľovanú omietku, epoxidovú živicu, PVC, sklolaminát a iné podobné vhodné obklady, keramické obkladačky, obloženie z nehrzdavejúcej ocele a plastizolu, izolované panely atď. Poškodené alebo rozbité povrchy treba okamžite alebo čo najskôr opraviť alebo vymeniť.</p>	<p>Pozri poznámky k odsekom I. a II (a) a (b).</p>

<p><i>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;</i></p>	<p>Všetky spoje medzi podlahami a stenami a v rohoch zvislých stien by mali byť zakryté (vypuklými lištami) a dobre utesnené, aby sa uľahčilo čistenie.</p> <p>Keď sa používa obloženie, treba zabezpečiť, aby boli spoje dobre utesnené.</p> <p>Všetky povrchy a najmä zvislé rohy by mali byť chránené proti fyzikálnemu poškodeniu.</p>	
<p><i>(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;</i></p>	<p>Stropy by mali byť navrhnuté tak, aby sa dali dobre pravidelne čistiť a riadne udržiavať.</p> <p>Všetky povrchy sa musia dať čistiť.</p> <p>Medzi materiály, ktoré vyhovujú tejto požiadavke, patrí vymaľovaná omietka, pevné stropné systémy, podhl'ady, plastizol a izolované panely.</p> <p>Polystyrénové obklady alebo obkladačky z vlákнитých materiálov sa neodporúčajú, lebo sa ťažko utesňujú. Otvorené oceľové konštrukcie by mali byť vhodne utesnené.</p> <p>Všetky stropné podhl'ady by mali mať prístup na účely monitorovania škodcov.</p> <p>Voľba materiálu, riešenie stropu a izolačné vlastnosti môžu byť dôležité na obmedzenie kondenzácie.</p> <p>Vo väčšine prípadov budú materiály uvedené vyššie predstavovať vhodný povrch, pokiaľ sú udržiavané v dobrom stave.</p> <p>Pri navrhovaní stavby je primerané vetranie v kombinácii so správnym použitím materiálov nanajvyš dôležité.</p> <p>Stropy treba pravidelne udržiavať, aby sa odstránila akákoľvek vytvorená plesň alebo iné častice alebo úlomky, ktoré by mohli spadnúť do potravín. Každú plesň, ktorá sa objaví, treba odstrániť potrebným spôsobom a v čase, keď je to potrebné.</p>	<p>Rovnaké poznámky, aké sú uvedené v odsekoch I. a II (a).</p> <p>Stropy a inštalácie pod stropmi by mali byť zahrnuté do plánu čistenia/dezinfekcie.</p> <p>Vymaľované povrchy by mali mať kvalitu zodpovedajúcu na použitie v potravinárstve.</p> <p>(Pozri aj poznámky v kapitole I č. 2 b)</p> <p>Priestory treba pravidelne sledovať z hľadiska netesností, uvoľnených zariadení atď., aby sa minimalizovali možnosti hromadenia škodcov.</p> <p>Treba zabezpečiť, aby takéto miesta kontroloval dodávateľ, ktorý sa špecializuje na kontrolu škodcov.</p>

	<p>Osvetľovacie zariadenia by mali mať pripevnené difúzory. Keď je to potrebné, mali by byť k dispozícii primerané zariadenia na udržiavanie a čistenie stropov. V miestnostiach, kde sa pripravujú potraviny, sa odporúča použitie pevných okien.</p>	
<p>(d) okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabráňovali 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;</p>	<p>Keď sú okná počas prípravy potravín otvorené, všetky otvárateľné okná v priestoroch, kde sa pripravujú potraviny, musia mať primerané ochranné sieťky. Tieto sieťky sú nevyhnutné na zabránenie rizika zamorenia hmyzom a/alebo kontaminácie.</p> <p>Sieťky by mali byť zhotovené z vhodných trvácnych materiálov, najlepšie sú plastové alebo hliníkové rámy s plastovou sieťkou alebo sieťkou z nehrdzavejúcej ocele.</p> <p>Ak sa na sieťkach proti hmyzu hromadia nečistota/úlomky, môže to predstavovať riziko kontaminácie potravín, a preto je potrebné, aby sa dali ľahko vyberať na čistenie.</p>	<p>Pozri poznámky uvedené k odsekom I. a II (a).</p> <p>Sieťky proti hmyzu by mali byť zaradené do plánu čistenia/dezinfekcie.</p> <p>Sklenené okná v spracovateľských a baliacich priestoroch by mali byť chránené proti rozbitiu skla.</p>
<p>(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;</p>	<p>Všetky dvere, s ktorými môže prísť do kontaktu personál manipulujúci s otvorenými potravinami, by sa mali dať ľahko čistiť a dezinfikovať. To platí aj na kovanie dvier, ako sú krytky a kľučky.</p> <p>Dvere by mali byť hladké, aby tam neboli kúty alebo lišty, kde by sa mohla hromadiť nečistota. Kyvné dvere (lietačky), ktoré nie sú vyrobené z PVC alebo z podobného materiálu, by sa mali prednostne otvárať potlačením alebo by mali mať pás na otváranie nohou, a nie úchytky.</p> <p>Povrchová úprava dverí v súlade s týmito požiadavkami zahŕňa drevo s náterom, kov s náterom, plast a PVC.</p>	<p>Rovnaké poznámky, aké sú už uvedené v odsekoch I a II (a).</p> <p>Dvere by mali byť zahrnuté do plánu čistenia/dezinfekcie.</p> <p>Dvere by mali mať vhodné nesavé a ľahko čistiteľné povrchy a mali by sa udržiavať v dobrom technickom stave.</p> <p>V súvislosti s použitím všetkých materiálov a povrchových úprav treba dôkladne zvážiť vhodnosť ich technických vlastností pre</p>

	<p>Drevo s vrstvou z vhodného nesavého materiálu, ako je PVC, sklolaminát alebo s inou vhodnou vrstvou, je tiež prípustné. Samotné drevo nevyhovuje. Lakované drevo sa neodporúča.</p> <p>Zárubne by mali byť zhotovené s požadovanou povrchovou úpravou – hladkou a nesavou. Ak majú dvere priehľadné panely, mal by byť použitý nerozbitný materiál. Keď sa použije drevo, malo by byť tvrdené.</p> <p>Ak sú dvere oplášťované, spoj plášťa s povrchom dverí by mal byť vhodne utesnený, aby sa zabránilo kontaminácii.</p>	<p>zamýšľaný účel.</p>
<p>(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 dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.</p>	<p>Toto nariadenie sa vzťahuje na povrchy v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami, a zariadenia, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.</p> <p>Také zariadenia spravidla vlastní prevádzkovatelia.</p> <p>Len keď je to konkrétne stanovené, bude správca veľkoobchodného trhu zodpovedný za druh nainštalovaného zariadenia alebo za povrchy a diely zariadení, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.</p>	<p>Medzi povrchy, ktoré spĺňajú túto požiadavku, patria nehrdzavejúca oceľ, plasty vhodné na použitie v potravinárstve a keramika.</p> <p>Nie je prípustné, aby boli plasty, ako je polypropylén, vrúbkované alebo popraskané, lebo by sa nedali účinne čistiť a dezinfikovať.</p> <p>Nechránené drevo (okrem mäsiarskych blokov na krájanie, ktoré sa dajú účinne čistiť) by sa nemalo používať na žiadne účely.</p> <p>Povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami, a najmä povrchy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, by mali byť zahrnuté do plánu čistenia/dezinfekcie.</p> <p>Rozpis čistenia/dezinfekcie by mal mať písomnú podobu a mal by zahŕňať:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - definíciu priestoru, ktorý treba čistiť/dezinfikovať, - prípravky a materiály, ktoré treba použiť a ich chemickú silu, - pokyny na ich použitie, - vhodnosť na použitie v potravinárstve, - frekvenciu a trvanie programu upratovania/dezinfekcie, - požadovanú metódu a štandard, - kontrolu efektívnosti čistenia a frekvenciu zodpovedajúcu riziku, - prípadné zdravotné a bezpečnostné opatrenia, - kto je zodpovedný za čistenie, - kto je zodpovedný za kontrolu. <p>Ak je na čistenie využívaná zmluvne dohodnutá tretia strana, je nevyhnutné, aby zmluva zahŕňala vyššie uvedené požiadavky.</p> <p>Správca by mal kontrolovať a podpisovať rozpis čistenia/dezinfekcie (pozri vzor rozpisu v prílohe A) a podnecovať personál, aby vykonával priebežné čistenie.</p>
<p>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</p>	<p>Ako je uvedené v predchádzajúcom odseku, vybavenie a pomôcky sú spravidla súkromným vlastníctvom potravinárskych podnikov.</p> <p>Avšak výlevky sú zvyčajne zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu. V tom prípade sa odporúča nehrdzavejúca oceľ.</p> <p>Prijateľná je jednoduchá zmiešavacia batéria, ako aj voda dodávaná s regulovanou teplotou z potrubného systému alebo z vykurovacej</p>	<p>Protokoly čistenia sú zvyčajne zodpovednosťou potravinárskeho podniku, pokiaľ nie je v zmluve alebo v nariadeniach týkajúcich sa trhu uvedené inak, totiž, že je to zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu.</p> <p>Či už je rozpis čistenia/dezinfekcie zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu alebo zmluvne dohodnutej tretej strany, mal by</p>

<p><i>mať dostatočný prívod teplej a studenej vody.</i></p>	<p>jednotky.</p> <p>V niektorých prípadoch môže sterilizátory pomôcok a/alebo vzduchové sušiče poskytnúť správca veľkoobchodného trhu. Takéto zariadenie by malo mať trvácnu konštrukciu a malo by byť odolné proti korózii.</p>	<p>mať písomnú podobu a mal by zahŕňať:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Priestory:</u> jasnú definíciu priestorov, ktoré sa majú čistiť/dezinfikovať, metód, ktoré sa majú používať, predpísaných štandardov a prípadných zdravotných a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú pri každom z nich dodržiavať. - <u>Frekvenciu a trvanie</u> procesu upratovania/dezinfekcie – primerané riziku pre každý definovaný priestor. - <u>Používané prípravky a materiály</u> v každom definovanom priestore, vrátane podrobností o sile chemikálií, pokynov na ich použitie a ich vhodnosti na použitie v kontakte s potravinami alebo v ich blízkosti. - <u>Kontrolu a záznam</u> o frekvencii aplikácie a efektívnosti štandardu čistenia/dezinfekcie v každom priestore. - <u>Zodpovednosti:</u> záznam o osobe zodpovednej za čistenie/dezinfekciu a za kontrolný proces. <p>Priestory by mali byť navrhnuté, skonštruované a udržiavané tak, aby zabráňovali riziku kontaminácie produktov.</p>
<p><i>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</i></p>	<p>Na prípravu potravín a umývanie zariadení by mali byť samostatné výlevky.</p> <p>V malých prevádzkarňach sa môže jedna výlevka používať na umývanie zariadení aj potravín, pokiaľ je možné obe činnosti vykonávať efektívne a bez ohrozenia bezpečnosti potravín (výlevka sa musí pred použitím na prípravu potravín dôkladne vyčistiť a vydezinfikovať).</p>	<p>Umývadlá by mali byť zahrnuté do plánu čistenia/dezinfekcie</p>

<i>VII a musí sa udržiavať čisté a tam, kde je to potrebné, musí byť dezinfikované.</i>	Prijateľná je jednoduchá zmiešavacia batéria, ako aj voda dodávaná s regulovanou teplotou z potrubného systému alebo z vykurovacej jednotky.	
---	--	--

KAPITOLA V: POŽIADAVKY NA ZARIADENIA

Zákonná požiadavka	Usmernenie k dodržiavaniu	Rady k správnej praxi
<p><i>1. Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť:</i></p> <p><i>(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;</i></p> <p><i>(b) skonštruované tak, byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie;</i></p> <p><i>(c) 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</i></p>	<p>Za také zariadenia nie je spravidla zodpovedný správca veľkoobchodného trhu.</p> <p>V prípade, že zodpovednosť za zariadenia je stanovená v zmluve medzi správcom veľkoobchodného trhu a inými potravinárskymi podnikmi, mali by sa uplatňovať rady v pravom stĺpci.</p>	<p>Za tieto zariadenia sú spravidla výlučne zodpovedné potravinárske podniky nachádzajúce sa na trhu.</p> <p>Všetky zariadenia by mali byť zahrnuté do plánu čistenia/dezinfekcie.</p> <p>Frekvencia čistenia a dezinfekcie závisí od stupňa rizika.</p> <p>Či už je rozpis čistenia/dezinfekcie zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu alebo zmluvne dohodnutej tretej strany, mal by mať písomnú podobu a mal by zahŕňať:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priestory: jasnú definíciu priestorov, ktoré sa majú čistiť/dezinfikovať, metód, ktoré sa majú používať, predpísaných štandardov a prípadných zdravotných a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú pri každom z nich dodržiavať. - Frekvenciu a trvanie procesu upratovania/dezinfekcie – primerané riziku pre každý definovaný priestor. - Používané prípravky a materiály v každom definovanom priestore, vrátane podrobností o sile chemikálií, pokynov na ich použitie

<p><i>(d) inštalované takým spôsobom, aby sa umožnilo dostatočné čistenie zariadenia a okolitého priestoru.</i></p>		<p>a ich vhodnosti na použitie v kontakte s potravinami alebo v ich blízkosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Kontrolu a záznam</u> o frekvencii aplikácie a efektívnosti štandardu čistenia/dezinfekcie v každom priestore. - <u>Zodpovednosti:</u> záznam o osobe zodpovednej za čistenie/dezinfekciu a za kontrolný proces. <p>Správca by mal kontrolovať a podpisovať rozpis čistenia/dezinfekcie (pozri vzor rozpisu v prílohe A) a podnecovať personál, aby vykonával priebežné čistenie.</p> <p>Zariadenia by mali byť zahrnuté do rozpisov údržby.</p>
<p><i>2. Tam, kde je to potrebné, musí byť zariadenie vybavené všetkými vhodnými kontrolnými prístrojmi, aby sa zabezpečilo splnenie cieľov tohto nariadenia.</i></p>	<p>Za také zariadenia nie je spravidla zodpovedný správca veľkoobchodného trhu.</p>	<p>Za tieto zariadenia sú spravidla výlučne zodpovedné potravinárske podniky nachádzajúce sa na trhu.</p>
<p><i>3. Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov používajú chemické prísady, musia sa používať v súlade so správnou praxou.</i></p>	<p>Za také zariadenia nie je spravidla zodpovedný správca veľkoobchodného trhu.</p>	<p>Za tieto zariadenia sú spravidla výlučne zodpovedné potravinárske podniky nachádzajúce sa na trhu.</p>

KAPITOLA VI: POTRAVINÁRSKY ODPAD

Zákonná požiadavka	Usmernenie k dodržiavaniu	Rady k správnej praxi
<p>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.</p>	<p>Správca veľkoobchodného trhu je priamo zodpovedný za odpad, ktorý sa nachádza vo verejných priestoroch.</p> <p>Preto by mali byť nádoby (kontajnery) na odpad umiestnené na strategických miestach na trhu a vhodne označené s uvedením ich použitia na „potravinársky odpad <u>nie živočíšneho pôvodu</u>“ alebo len „odpadky“.</p> <p>Spravidla je správca veľkoobchodného trhu zodpovedný aj za poskytnutie priestorov na odstránenie potravinárskeho a iného odpadu, ktorý bol vytvorený v súkromných priestoroch.</p> <p>No potravinársky odpad živočíšneho pôvodu vyprodukovaný potravinárskymi podnikmi je ich vlastnou zodpovednosťou.</p> <p>Odpad by sa v žiadnom prípade nemal skladovať spôsobom, ktorý by priťahoval škodcov [pozri kapitolu I.2 (c)].</p> <p>V prípade odpadu, ktorý nie je potravinárskym odpadom živočíšneho pôvodu, by zmluva medzi potravinárskymi podnikmi a správcom veľkoobchodného trhu mala špecifikovať:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ako sa bude robiť zber odpadu (priamo z potravinárskych podnikov, zo špecifikovaných centrálnych zberných miest atď.); - meno vlastníka, ak sa musia používať špecifikované kontajnery; - kto kontajnery poskytuje; - kto bude kontajnery čistiť a dezinfikovať; - v prípade zberu triedeného odpadu spôsob zberu a farby 	<p>Potravinársky odpad živočíšneho pôvodu a iné druhy odpadu by sa mali likvidovať v osobitných kontajneroch.</p> <p>Podľa súčasných nariadení má za potravinársky odpad živočíšneho pôvodu priamu zodpovednosť prevádzkovateľ potravinárskeho podniku. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí na potravinársky odpad živočíšneho pôvodu používať špeciálne kontajnery a musí sa odvíjať podľa potreby, avšak minimálne raz za deň.</p> <p>Za odvoz potravinárskeho odpadu živočíšneho pôvodu je priamo zodpovedný prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý na túto činnosť využíva špecializované spoločnosti.</p> <p>Rozpis čistenia/dezinfekcie, či už je to zodpovednosť správcu veľkoobchodného trhu alebo zmluvne dohodnutej tretej strany, by mal mať písomnú podobu a mal by zahŕňať:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Priestory: jasnú definíciu priestorov, ktoré sa majú čistiť/dezinfikovať, metód, ktoré sa majú používať, predpísaných štandardov a prípadných zdravotných a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú pri každom z nich dodržiavať.

	<p>kontajnerov, ktoré sa majú používať, plus frekvenciu a hodiny zberu;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ako sa budú náklady za takú činnosť deliť medzi potravinárske podniky a správcu veľkoobchodného trhu. 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Frekvenciu a trvanie</u> procesu upratovania/dezinfekcie – primerané riziku pre každý definovaný priestor. - <u>Používané prípravky a materiály</u> v každom definovanom priestore, vrátane podrobností o sile chemikálií, pokynov na ich použitie a ich vhodnosti na použitie v kontakte s potravinami alebo v ich blízkosti. - <u>Kontrolu a záznam</u> o frekvencii aplikácie a efektívnosti štandardu čistenia/dezinfekcie v každom priestore. - <u>Zodpovednosti:</u> záznam o osobe zodpovednej za čistenie/dezinfekciu a za kontrolný proces.
<p>2. <i>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.</i></p>	<p>Odpad by sa nemal skladovať tak, aby priťahoval škodcov.</p> <p>Vnútorne a vonkajšie povrchy kontajnerov na odpad, ktoré nie sú jednorazové, by mali byť umývateľné a v dobrom stave.</p> <p>Prevádzkarne, ktoré produkujú len suchý odpad, ako sú obaly, nemusia mať kontajnery na odpad zatvorené.</p> <p>V prípade tekutého odpadu, ktorý neodteká priamo do kanalizačného systému, sa musia používať špeciálne nádrže (kontajnery na odpad a nádrže na odpad by mali byť jasne označené). V každom prípade je potrebné podniknúť náležité kroky, aby sa neznečistovalo životné prostredie.</p>	<p>Plastové vrecia uľahčujú odvoz odpadu a čistenie nádob. Keď sa odpad odváža do centrálnych úložných priestorov, plastové vrecia by mali byť umiestnené v uzavretých kontajneroch zabezpečených proti vniknutiu hlodavcov a vtákov.</p> <p>Keď sa manipuluje s otvorenými potravinami okrem celého ovocia a zeleniny, všetky nádoby by mali mať vrchnák ovládaný nohou, kolenom alebo lakťom.</p>

<p>3. <i>Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepoživateľných 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.</i></p>	<p>Keď správca veľkoobchodného trhu poskytuje centrálnu úložiská odpadu, tie by mali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - byť udržiavané čisté a upratané, pričom treba pravidelne umývať otvory do odpadových šachiet a podlahové plochy v blízkosti odpadových šachiet, sklopných vedier, nádob a iných znečistených povrchov a zariadení; - mať zabezpečenú takú správu a dozor, aby boli udržiavané čisté a aby neboli zneužívané; - byť bez prítomnosti škodcov, ako sú hlodavce, vtáky, mäsožravce, článkonožce atď. Nádoby by mali byť uzavreté a priestory s lismi na odpad by mali byť fyzicky oddelené od miesta, kde sa skladujú alebo pripravujú potraviny. Všetky priestory by mali byť neprístupné pre škodcov. Je potrebné vykonávať pravidelné čistenie. 	<p>Centrálna úložiská odpadu by mali byť zahrnuté do plánu čistenia/dezinfekcie.</p> <p>(Pozri aj poznámky uvedené v kapitole I č. 1 Čistenie)</p>
<p>4. <i>Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým</i></p>	<p>Keď je za likvidáciu odpadu zodpovedný správca veľkoobchodného trhu, mal by prijať všetky možné opatrenia na obmedzenie rizika znečistenia životného prostredia.</p>	

<p><i>spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.</i></p>	<p>Recyklácia odpadu je vhodnejšia ako jeho spaľovanie, pokiaľ sa dá uskutočniť (kartón, drevené debny, palety, kompostovanie zeleninového odpadu atď.).</p> <p>Keď sa odpad spaľuje v areáli, plynové emisie by mali byť v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva.</p> <p>Tekutý odpad by nemal ísť priamo do kanalizačného systému bez predchádzajúceho súhlasu príslušného orgánu.</p>	
---	---	--

KAPITOLA VII: ZÁSOBOVANIE VODOU

Zákonná požiadavka	Usmernenie k dodržiavaniu	Rady k správnej praxi
<p>1. a) Musí byť zabezpečené dostatočné zásobovanie pitnou vodou, ktorá sa použije vždy, keď je potrebné zabezpečiť, aby sa potraviny nekontaminovali;</p> <p>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.</p>	<p>Keď je zásobovanie potravinárskych podnikov vodou zodpovednosťou správcu veľkoobchodného trhu, musí venovať pozornosť tomu, aby zabezpečoval primerané zásobovanie pitnou vodou.</p> <p>Je potrebné vykonávať pravidelné monitorovanie kvality vody, aby sa skontrolovalo, či voda pre potravinárske podniky spĺňa požiadavky smernice 98/83/ES.</p> <p>Pitná voda by sa mala používať na:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umývanie rúk; - umývanie potravín, keď je to potrebné; - pridávanie do potravín a nápojov; - varenie potravín; - čistenie potravinárskych strojov a zariadení; - čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami alebo s rukami pracovníkov manipulujúcich s potravinami; - akékoľvek iné postupy, kde je riziko kontaminácie potravín. <p><i>Upozorňujeme, že na základe výnimky sa čistá voda môže používať na celé produkty rybolovu do 31. decembra 2009 (nariadenie (ES) č. 2076/2005, ktorým sa ustanovujú prechodné opatrenia.</i></p> <p>Vo väčšine prípadov sa zásobovanie prevádzkovateľov potravinárskych podnikov morskou vodou netýka správcu veľkoobchodného trhu.</p>	<p>Hoci je možné predpokladať, že všetky vodohospodárske spoločnosti dodávajú pitnú vodu, ako je špecifikovaná v smernici Rady 98/83/ES, je správne zabezpečiť každoročné testovanie kvality vody schváleným laboratóriom. Ak došlo k prerušeniu dodávok vody alebo k zmenám v dodávke, môže byť potrebné častejšie testovanie kvality pitnej vody.</p> <p>Vzorky by sa mali odoberať z konkrétnych miest určených podľa významu zásobovania vodou, a to takým spôsobom, aby predstavovali kvalitu vody konzumovanú celý rok.</p> <p>Keď je za zásobovanie vodou zodpovedný správca veľkoobchodného trhu, mal by byť zavedený zodpovedajúci program údržby, aby sa zabezpečilo, že systém na ohrev vody a zmiešavací systém sú správne udržiavané.</p> <p>Ak sa používajú vodné zmäččovadlá a/alebo vodné filtre, je potrebné vykonávať pravidelné monitorovanie a údržbu v súlade s pokynmi výrobcu, vrátane výmeny filtrov.</p>

<p>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.</p>	<p>Zásobovanie priestorov na prípravu potravín nepitnou (úžitkovou) vodou je zakázané.</p> <p>Konkrétne zariadenia, ako sú požiarne hadice alebo ostrekovacie systémy, ktoré smú používať úžitkovú vodu, by mali byť jasne označené.</p> <p>Na označenie vodovodného systému s pitnou a úžitkovou vodou sa odporúča používať farebné kódy.</p>	<p>Ak sa používa spoločný prívod pitnej vody aj na umývanie, aj na pomocné služby, ako sú ostrekovacie systémy, požiarne hadice atď., potom by mali byť do týchto systémov nainštalované spätné ventily, aby sa zabránilo spätnému prúdeniu vody. Zodpovedajúce označenie by malo uvádzať obmedzenia využívania takých systémov a malo by byť výrazne umiestnené.</p>
<p>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.</p>	<p>Pokiaľ ide o recyklovanú vodu, ktorú používajú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, správca veľkoobchodného trhu by mal špecifikovať, že zodpovednosť za takú vodu majú výslovne príslušné potravinárske podniky.</p> <p>V žiadnom prípade by nemalo byť možné napojenie recyklovanej vody na hlavný prívod vody.</p>	<p>Hoci sa predpokladá, že recyklovaná voda má kvalitu pitnej vody, takáto voda používaná na spracovanie alebo ako zložka obsahuje biologické, chemické a fyzikálne prvky, ktorých koncentrácia sa časom zvyšuje.</p> <p>Správca veľkoobchodného trhu musí byť mimoriadne ostražitý, ak sa má táto recyklovaná voda dostať do kanalizačného systému, keďže je potenciálnym zdrojom znečistenia. Preto by potravinárske podniky mali samy vhodne upravovať takúto odpadovú vodu na vlastné náklady ešte skôr, ako sa dostane do kanalizačného systému. Ak je takáto úprava nemožná, mal by byť určený poplatok za dodatočné znečistenie. Tieto veci by mali byť špecifikované v zmluve medzi prevádzkovateľom potravinárskeho podniku a správcom veľkoobchodného trhu.</p>

<p>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.</p>	<p>To znamená, že ľad by sa mal vyrábať z pitnej vody.</p> <p>Správca veľkoobchodného trhu nie je spravidla priamo zainteresovaný do výroby ľadu, ale ak sa na trhu vyrába ľad, je potrebné poskytnúť prístup k pitnej vode.</p>	<p>Ak sa na trhu vyrába ľad, správca veľkoobchodného trhu by mal zabezpečiť, aby výrobný proces zodpovedal príslušným nariadeniam. Odporúča sa urobiť oficiálnu dohodu, aby sa zabezpečilo takéto dodržiavanie nariadení.</p>
<p>5. Para používaná v priamom styku s potravinami nesmie obsahovať žiadnu látku, ktorá predstavuje riziko pre zdravie alebo by mohla kontaminovať potraviny.</p>	<p>Ak môže para, zvyčajne z čistiacich zariadení, prísť do kontaktu s potravinami, musí sa vyrábať z pitnej vody (pozri odsek 1).</p>	
<p>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.</p>	<p>Voda používaná na zohrievanie alebo ochladzovanie potravín v uzavretých obaloch by mala byť pitná (pozri odsek 1).</p>	

--	--	--

KAPITOLA VIII: OSOBNÁ HYGIENA

Zákonná požiadavka	Usmernenie k dodržiavaniu	Rady k správnej praxi
<p>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.</p>	<p>Zamestnanci správcu veľkoobchodného trhu a jeho dodávatelia nemusia spravidla manipulovať s potravinami.</p> <p>Preto keďže nie je fyzický kontakt medzi týmito osobami a potravinami alebo ich obalmi, konkrétne nariadenia týkajúce sa pracovníkov manipulujúcich s potravinami sa na nich nevzťahujú.</p> <p>No keďže tieto osoby možno budú musieť vstúpiť do priestorov počas výkonu svojich pracovných povinností, musia uplatňovať základné pravidlá o osobnej hygiene, bez ohľadu na produkty či výrobky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nosiť čistý osobný odev; - zdržať sa nehygienických praktík vrátane fajčenia, jedenia alebo pitia. <p>V priestoroch, kde je hygienické ohrozenie vysoké, t. j. kde sa manipuluje s produktmi živočíšneho pôvodu, je potrebné nosiť ochranný odev a pokrývku hlavy v súlade s konkrétnymi nariadeniami vzťahujúcimi sa na tieto produkty.</p> <p>Ochranný odev a pokrývku hlavy je potrebné</p>	<p>Správca veľkoobchodného trhu by mal mať vypracované hygienické zásady a/alebo pravidlá osobnej hygieny a všetci pracovníci by mali byť s nimi oboznámení a mali by potvrdiť, že im rozumejú.</p> <p>Pravidlá by mali byť umiestnené na dobre viditeľnom mieste, aby na personál pôsobili ako stála pripomienka.</p> <p>Symbole nabádajúce na umývanie rúk by mali byť umiestnené na dobre viditeľnom mieste, aby na personál pôsobili ako stála pripomienka.</p> <p>Je potrebné poskytnúť priestory na jedenie a pitie.</p>

	pravidelne prať.	
<p>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.</p>	<p>Je nevyhnutné, aby správca veľkoobchodného trhu zabezpečil existenciu jasných pravidiel týkajúcich sa známej infekcie alebo podozrenia z infekcie u svojich zamestnancov alebo dodávateľov, ktorá by mohla viesť k mikrobiologickej kontaminácii.</p> <p>Každý, kto pravdepodobne vstúpi do priestorov, kde sa manipuluje s potravinami, by mal oznámiť určité ochorenia alebo stavy, ak je nejaká pravdepodobnosť, že by mohli priamo alebo nepriamo kontaminovať potraviny.</p>	

KAPITOLA XII: ŠKOLENIE

Zákonná požiadavka	Usmernenie k dodržiavaniu	Rady k správnej praxi
<p><i>Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť:</i></p> <p><i>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;</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>3. dodržiavanie všetkých požiadaviek vnútroštátneho práva, ktoré sa týkajú</i></p>	<p>Zamestnanci správcu veľkoobchodného trhu a jeho dodávateľa spravidla nemusia manipulovať s potravinami.</p> <p>Preto sa tieto zákonné požiadavky na tieto osoby priamo nevzťahujú. No mali by vedieť, že pracujú v priestoroch, kde sú čerstvé produkty a výrobky, a že ich konanie môže ovplyvniť bezpečnosť potravín.</p> <p>Všetci zamestnanci by mali byť poučení vo veciach hygieny potravín primerane svojej pracovnej činnosti. Toto poučenie by malo zahŕňať ohrozenia spojené s potravinami a kontrolné opatrenia zistené na základe analýzy ohrozenia spojeného s ich pracovnou činnosťou. Toto poučenie by sa malo poskytnúť pred vykonávaním konkrétnych pracovných činností a v prípade akýchkoľvek zmien v pracovných postupoch by sa malo revidovať.</p> <p>Potreba štruktúrovaného školenia závisí od rizika súvisiaceho s bezpečnosťou potravín a mal by sa pri nej brať do úvahy problém vysokej fluktuácie personálu.</p> <p>Všeobecné informácie o vývoji systému HACCP by mali dostať všetci zamestnanci a tí, ktorí budú priamo zapojení do presadzovania tejto metódy, by sa mali zúčastniť osobitného kurzu.</p>	<p>Je správnu praxou, keď aj pracovníci, ktorí nemanipulujú s potravinami, ale ktorí pracujú v potravinárskych priestoroch pri čistení alebo iných podporných činnostiach (t. j. vonkajší dodávateľia), dostanú úvodné poučenie i poučenie zamerané na ich konkrétnu prácu. Poučenie by sa malo sústrediť na to, ako môžu ich činnosti, ako aj ich osobná hygiena, ovplyvniť bezpečnosť potravín. Znalosti je potrebné pravidelne hodnotiť, aby sa zabezpečilo, že pracovníci poučeniu rozumeli.</p> <p>Tam, kde je to možné, by poučenie malo obsahovať aj vysvetlenie toho, prečo sú uplatňované opatrenia potrebné a ako prispievajú k bezpečnosti potravín. To môže pracovníkov podnietiť, aby dodržiavali predpisy, lebo budú rozumieť významu ochrany potravín pred škodlivou kontamináciou, ochrany spotrebiteľov a prevencie šírenia ochorení. Zvlášť dôležité je to v prípade príležitostných alebo dočasných pracovníkov, ktorí neabsolvujú pravidelné školenia.</p>

<p><i>školiacich programov pre osoby pracujúce v určitých potravinárskych sektoroch.</i></p>	<p>Školenie nemusí automaticky poskytovať akreditovaná školiaca inštitúcia, ale malo by mať primeraný štandard. Môže byť zorganizované v rámci podniku, na diaľku (cez počítačovú sieť) alebo s využitím externých školiacich organizácií a malo by sa podľa potreby v pravidelných intervaloch opakovať.</p> <p>Školenie umožňuje lepšie pochopenie toho, ako môžu byť potraviny kontaminované a ako sa prostredníctvom uplatňovania správnych postupov pri manipulácii s potravinami dá vyhnúť ochoreniam prenášaným potravinami.</p> <p>Je správnou praxou, keď má spoločnosť plán školení na identifikáciu školení, ktoré každý zamestnanec potrebuje.</p> <p>Správnou praxou je aj vedenie záznamov o školeniach absolvovaných každým zamestnancom.</p> <p>Potrebu školení treba pravidelne prehodnocovať a posudzovať podľa úlohy a zodpovedností, existujúcich zručností, skúseností a predchádzajúcich školení personálu.</p>	<p>Poučenie by sa malo vo vhodných intervaloch opakovať alebo podľa potreby vysvetľovať, a to na základe zistení prostredníctvom pozorovania a dozoru.</p> <p>Cieľom školenia je zabezpečiť, aby jednotliví pracovníci rozumeli, prečo sú určité opatrenia potrebné. Preto je správnou praxou školiť celý personál o zásadách týkajúcich sa hygieny potravín súvisiacich s ich prácou, aby sa znížil rozsah potrebného dozoru.</p> <p>Pracovníci, ktorí majú dozor, alebo manažéri, ktorí nie sú pracovníkmi manipulujúcimi s potravinami, ale môžu mať priamy vplyv na spôsob vykonávania jednotlivých postupov z hľadiska hygieny, by mali podľa potreby absolvovať štruktúrované školenia.</p>
---	---	---

VI – POSTUPY ZALOŽENÉ NA ZÁSADÁCH HACCP

A – Postupy pre veľkoobchodné trhy založené na zásadách HACCP

Nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín v článku 5 uvádza, že:

„1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia určiť, zaviesť a zachovávať trvalý postup alebo postupy založené na zásadách HACCP.“

Táto kapitola poskytuje správcovi veľkoobchodného trhu niektoré rady o postupoch, ktoré je potrebné uplatňovať pri vykonávaní úloh, za ktoré sú na veľkoobchodnom trhu zodpovední, a o zásadách HACCP.

Ako už bolo spomenuté, veľkoobchodný trh sa v dodávateľskom reťazci nachádza medzi výrobou a spotrebou. Podľa definície v nariadení (ES) č. 853/2004 je to „*potravinársky podnik, ktorý zahŕňa viaceré oddelených jednotiek, ktoré majú spoločné zariadenia a sekcie, kde sa predávajú potraviny prevádzkovateľom potravinárskych podnikov.*“

Z tejto definície vyplýva, že na správcu veľkoobchodného trhu sa musí pozeráť rovnako ako na akékoľvek iné potravinárske podniky, a preto aj on musí dodržiavať nariadenia EÚ týkajúce sa potravín, hoci potraviny nepredáva. Keďže správca veľkoobchodného trhu je zodpovedný za areál, je spoluzodpovedný za dodržiavanie príslušných hygienických požiadaviek pre potravinové produkty, ktoré prechádzajú cez trh, a musí prijímať opatrenia týkajúce sa hygieny potravín.

Poznámka pre čitateľa:

Nasledujúce strany zaoberajúce sa postupmi založenými na zásadách HACCP boli vypracované na základe dokumentu „*Usmerňujúci dokument o zavádzaní postupov založených na zásadách HACCP a o uľahčení zavádzania zásad HACCP v určitých potravinárskych podnikoch*“. (Vydaný dňa 16. novembra 2005 Európskou komisiou – Generálnym riaditeľstvom pre zdravie a ochranu spotrebiteľa)¹.

B – POSTUPY ZALOŽENÉ NA ZÁSADÁCH HACCP A NEVYHNUTNÉ POŽIADAVKY

Hygiena potravín je výsledkom zavedenia nevyhnutných požiadaviek a postupov založených na zásadách HACCP potravinárskymi podnikmi.

Osobitne je nutné pamätať na to, že pred zavedením postupov HACCP sa musia splniť „nevyhnutné“ požiadavky súvisiace s hygienou potravín. Tie boli obsahom predchádzajúcich kapitol tejto príručky správnej praxe, ktoré sa venovali takým veciam, ako sú:

- požiadavky na infraštruktúru a zariadenia;
- udržiavanie teploty a vetranie;
- osvetlenie;
- hygienické postupy;
- likvidácia odpadu²;
- kontrola škodcov;
- osobná hygiena;
- školenie.

¹ Pozri kapitolu „Odkazy“

² Pozri nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002 z 3. októbra 2002, ktorým sa stanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov určených pre ľudskú spotrebu

Tieto nevyhnutné požiadavky sú určené na všeobecnú kontrolu nebezpečenstiev a poskytujú základ na efektívne zavedenie zásad HACCP. Mali by sa zaviesť ešte pred zavedením postupu HACCP.

C – Všeobecné zásady HACCP

HACCP (Analýza nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov) identifikuje konkrétne nebezpečenstvá a opatrenia na ich kontrolu s cieľom zabezpečiť bezpečnosť potravín.

HACCP je nástroj na posudzovanie nebezpečenstiev a zavedenie systémov kontroly, ktoré sa zameriavajú skôr na prevenciu a nespoliehajú sa hlavne na skúšanie konečného výrobku. Každý systém HACCP je schopný prijať zmeny, akými sú pokroky v konštrukcii zariadenia, postupoch spracovania alebo v technologickom rozvoji.

HACCP sa dá uplatňovať v celom potravinárskom reťazci. Rovnako ako prehĺbenie bezpečnosti potravín, môže zavedenie HACCP poskytnúť ďalšie významné výhody, ako je to, že uplatňovanie HACCP môže pomáhať pri inšpekcii orgánov a môže podporovať medzinárodný obchod prehlbovaním dôvery v bezpečnosť potravín.

Úspešné uplatňovanie HACCP si vyžaduje úplnú angažovanosť a účasť zo strany manažmentu a pracovných síl. Taktiež si vyžaduje multidisciplinárny prístup.

Pred uplatňovaním HACCP na akýkoľvek podnik musí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zaviesť nevyhnutné požiadavky hygieny potravín.

Na implementáciu účinného HACCP je nevyhnutná angažovanosť manažmentu. Počas identifikácie nebezpečenstiev, hodnotenia a následných operácií pri navrhovaní a uplatňovaní HACCP sa musí brať do úvahy dopad krokov podniknutých správcami veľkoobchodného trhu na kontrolu nebezpečenstiev a epidemiologické dôkazy súvisiace s bezpečnosťou potravín.

Zámerom HACCP je zamerať kontrolu na kritické kontrolné body (CCP). HACCP sa musí uplatňovať na každú konkrétnu operáciu samostatne.

Uplatňovanie HACCP by sa malo prehodnocovať a musia sa vykonať potrebné zmeny, pokiaľ sa vykonáva akákoľvek modifikácia akéhokoľvek kroku. Pri uplatňovaní HACCP je dôležité byť flexibilný, kde je to vzhľadom na situáciu vhodné, pričom treba brať do úvahy charakter a rozsah operácie.

Sedem zásad HACCP

- 1 – identifikovanie všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť, ktoré sa musia vylúčiť alebo znížiť na prijateľnú úroveň (analýza nebezpečenstiev);
- 2 – identifikovanie kritických kontrolných bodov v tom kroku alebo krokoch, v ktorých je nutná kontrola na zabránenie alebo vylúčenie nebezpečenstva alebo na jeho zníženie na prijateľnú úroveň;
- 3 – určenie kritických limitov v kritických kontrolných bodoch, ktoré pre zabránenie, vylúčenie alebo zníženie identifikovaných nebezpečenstiev oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti;
- 4 – určenie a zavedenie účinných postupov monitorovania v kritických kontrolných bodoch;
- 5 – určenie nápravných opatrení, ak monitorovanie ukazuje, že určitý kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou;

6 – určenie postupov, ktoré sa musia pravidelne vykonávať na overovanie účinného fungovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 5;

7 – určenie dokumentov a záznamov zodpovedajúcich druhu a veľkosti potravinárskeho podniku na preukazovanie účinného uplatňovania opatrení vytýčených v odsekoch 1 až 6.

D – Uplatňovanie siedmich zásad pri správe veľkoobchodného trhu

V nasledujúcich činnostiach sa odporúča postupovať v uvedenom poradí.

1. ANALÝZA NEBEZPEČENSTIEV

1.1. Zostavenie multidisciplinárneho tímu (tím HACCP)

Tento tím, ktorý zahŕňa všetky osoby, ktoré sa zaoberajú daným krokom, musí mať celú škálu konkrétnych vedomostí a odborných znalostí vhodných z hľadiska uvažovaného kroku a súvisiacich potenciálnych nebezpečenstiev a musí doň patriť čo najviac členov vyšších úrovní manažmentu.

V prípade potreby budú tomuto tímu pomáhať odborníci, ktorí pomôžu pri riešení ťažkostí, pokiaľ ide o posudzovanie a kontrolu kritických bodov.

Tím môže byť zložený z odborníkov:

- ktorí rozumejú biologickým, chemickým alebo fyzikálnym nebezpečenstvám spojeným s konkrétnou skupinou výrobkov;
- ktorí majú zodpovednosť za krok, ktorý sa má podniknúť, alebo sú s ním úzko spätí;
- ktorí majú pracovné vedomosti o takom kroku, najmä pokiaľ ide o hygienu a zariadenia;
- akákoľvek iná osoba s odbornými znalosťami z oblasti hygienickej mikrobiológie alebo potravinárskej technológie.

Jedna osoba môže plniť niekoľko z uvedených úloh za predpokladu, že sú tímu k dispozícii všetky dôležité informácie a využívajú sa na zabezpečenie spoľahlivosti vypracúvaného systému. Ak nie sú odborné znalosti v prevádzkarni k dispozícii, možno získať radu z iných zdrojov (konzultácie, atď.).

Musí byť stanovený rozsah plánu HACCP. V rozsahu musí byť opísané, ktorého segmentu potravinárskeho reťazca sa týka, ktorým procesom podniku a ktorými všeobecnými triedami nebezpečenstiev sa má zaoberať (biologické, chemické, fyzikálne).

Kontrolný zoznam

Otázky, ktoré si treba položiť:

Máme alebo môžeme získať odborné znalosti potrebné na identifikáciu nebezpečenstva a kontrolných bodov?

Máme osobu, ktorá má celkovú zodpovednosť za program bezpečnosti potravín?

Je táto zodpovedná osoba vyškolená v oblasti požiadaviek systému HACCP?

Má táto osoba oprávnenie program zostaviť a udržiavať?

Uvedomuje si personál význam bezpečnosti potravín a hygieny?

Má náš podnik program školení?

Vie personál, čo má robiť a kto môže rozhodovať, ak nastanú problémy?

1.2. Opis krokov, za ktoré je zodpovedný správca veľkoobchodného trhu

Keďže správca veľkoobchodného trhu nenakladá s potravinami ani ich nepredáva, tento odsek by sa mal uplatňovať na rôzne činnosti správcu trhu vo vzťahu k jednotlivým potravinárskym podnikom pôsobiacim v areáli.

Je potrebné vypracovať úplný opis činnosti so všetkými súvisiacimi krokmi.

Kontrolný zoznam

Otázky, ktoré si treba položiť:

Aké jednotlivé kroky sú spojené s každou činnosťou a aké riziká s nimi súvisia?

Boli zobrať do úvahy všetky kroky?

Nevynechali sme nejaké kroky, ktoré patria do danej činnosti?

1.3. Identifikovanie úloh súvisiacich s každým krokom

Tím HACCP musí takisto identifikovať a definovať rôzne úlohy, ktoré treba pri každom kroku vykonať, s možnými interakciami medzi týmito úlohami a činnosťami riadenými inými potravinárskymi podnikmi na veľkoobchodnom trhu.

Kontrolný zoznam

Otázky, ktoré si treba položiť:

Uvažovali sme o všetkých možných úlohách súvisiacich s každým krokom?

Zobrali sme do úvahy všetky potravinárske podniky, ktoré vykonaná úloha ovplyvní?

Poskytli sme spolu s vykonanou úlohou vhodné informácie?

1.4. Zhotovenie prúdového diagramu (pozri prílohu B.1)

Bez ohľadu na zvolený formát by sa mali postupne preskúmať všetky kroky týkajúce danej činnosti. Takéto kroky by sa mali spolu s dostatočnými technickými údajmi zobraziť v podrobnom prúdovom diagrame.

Druhy údajov môžu okrem iného zahŕňať:

- plán pracovných priestorov a pomocných priestorov,
- rozmiestnenie a charakteristiky zariadenia,
- postupnosť všetkých krokov,
- technické parametre operácií,
- tok potravinových produktov (vrátane potenciálnej krížovej kontaminácie),
- oddelenie čistých a nečistých oblastí (alebo oblastí s nízkym/vysokým rizikom).

Nasledujúce požiadavky sú nevyhnutnými požiadavkami, ktoré sa musia integrovať do systému HACCP:

- čistiace a dezinfekčné postupy,
- hygienické prostredie prevádzkarne,
- trasy zamestnancov a hygienické praktiky,
- podmienky skladovania a distribúcie výrobkov.

Kontrolný zoznam

Otázky, ktoré si treba položiť:

Máme súbor postupov na kontrolu a schválenie každého kroku?

Máme systém na monitorovanie kvality podniknutého opatrenia?

Máme všetky informácie, ktoré potrebujeme na identifikáciu potenciálnych nebezpečenstiev?

1.5. Potvrdenie prúdového diagramu na mieste

Po vypracovaní musí prúdový diagram počas prevádzkového času na mieste potvrdiť multidisciplinárny tím. Každá spozorovaná odchýlka musí mať za následok zmenu a doplnenie pôvodného prúdového diagramu tak, aby bol presný.

Sledujte tento proces veľmi zodpovedne a majte pritom prúdový diagram v rukách.

Kontrolný zoznam**Otázky, ktoré si treba položiť:**

Boli niektoré kroky alebo iné informácie vynechané?

Naozaj postupujeme tak, ako je to uvedené v prúdovom diagrame?

1.6. Vypracovanie zoznamu nebezpečenstiev a kontrolných opatrení

1.6.1. Vypracujte zoznam všetkých potenciálnych biologických, chemických alebo fyzikálnych nebezpečenstiev, ktorých výskyt sa dá odôvodnene očakávať pri každom kroku (nebezpečenstvo resp. ohrozenie je definované v článku 3 odsek 14 nariadenia (ES) č. 178/2002 – *pozri aj slovník v tomto dokumente, heslo ohrozenie*).

Tím HACCP musí následne vykonať analýzu nebezpečenstiev s cieľom identifikovať pre plán HACCP, ktoré nebezpečenstvá sú takej povahy, že ich odstránenie alebo zníženie na prijateľnú úroveň je podstatné pre bezpečnosť potravín.

Pri vykonávaní analýzy nebezpečenstiev sa musí brať do úvahy nasledovné:

- pravdepodobnosť výskytu nebezpečenstiev a závažnosť ich škodlivých zdravotných účinkov;
- kvalitatívne a/alebo kvantitatívne vyhodnotenie prítomnosti nebezpečenstiev.

1.6.2. Posúďte a opíšte, ktoré kontrolné opatrenia, pokiaľ vôbec nejaké, sa dajú uplatňovať na každé nebezpečenstvo.

Kontrolnými opatreniami sú také kroky a činnosti, ktoré možno použiť na zabránenie nebezpečenstvám, na ich vylúčenie alebo na zníženie ich dopadu alebo výskytu na prijateľnú úroveň.

Na kontrolu identifikovaného nebezpečenstva sa môže vyžadovať viac ako jedno kontrolné opatrenie a jedným kontrolným opatrením je možné kontrolovať viac ako jedno nebezpečenstvo.

Kontrolné opatrenia musia byť podložené podrobnými postupmi a špecifikáciami na zabezpečenie ich účinného zavedenia. Napríklad podrobné programy čistenia používané v súlade s uplatniteľnými predpismi Spoločenstva.

Poznámka:

Tí, ktorí vypracúvajú HACCP prvý raz, často identifikujú **príliš veľa** nebezpečenstiev! To je problém, lebo to môže viesť k zníženiu schopnosti spracovateľa sústrediť úsilie a kontrolu na naozaj závažné nebezpečenstvá. Dilemou, ktorú treba vyriešiť, je rozhodnúť, čo je dôležité.

Nebezpečenstvo musí byť kontrolované, ak:

1) existuje primeraná pravdepodobnosť, že sa vyskytne

a

2) v prípade, že by nebolo náležite kontrolované, by pravdepodobne viedlo k neprijateľnému riziku pre spotrebiteľov.

V prípade nebezpečenstiev, pre ktoré boli stanovené úrovne, tolerancie alebo iné limity, pri ktorých sa podnikajú regulačné opatrenia z bezpečnostných dôvodov (napr. chemické čistiace prostriedky, pesticídy...), je neprijateľným zdravotným rizikom to, že daný limit by bol prekročený, nie samotná prítomnosť takej látky v množstve, ktoré sa dá zistiť. Preto ak sa dá s primeranou pravdepodobnosťou očakávať, že pri danom druhu potravín dôjde k takému porušeniu úrovne, ktoré si vyžaduje nejaké opatrenie, potom by spracovateľova analýza nebezpečenstiev mala také nebezpečenstvo označiť ako nebezpečenstvo, ktoré je potrebné kontrolovať systémom HACCP.

Kontrolný zoznam

Otázky, ktoré si treba položiť:

Preskúmali sme všetky zdroje nebezpečenstiev?

Použili sme na identifikáciu nebezpečenstiev plán areálu a jeho okolia?

Použili sme na identifikáciu možných nebezpečenstiev v príslušných procesoch prúdový diagram?

Identifikovali sme riziká spojené so samotným krokom, napríklad možnosť nesprávneho použitia alebo zneužitia (napríklad chemických čistiacich prostriedkov)?

2. IDENTIFIKÁCIA KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOV (CCP)

Identifikácia kritického bodu pre kontrolu nebezpečenstva si vyžaduje logický prístup. Takýto prístup sa dá uľahčiť používaním rozhodovacieho stromu (*pozri prílohu B.2*).

Tím však môže podľa svojich znalostí a skúseností použiť aj iné metódy.

Pri aplikovaní rozhodovacieho stromu musí byť každý krok procesu identifikovaný v prúdovom diagrame posudzovaný postupne. V každom kroku sa musí rozhodovací strom uplatňovať na každé nebezpečenstvo, ktorého výskyt alebo zavlečenie možno odôvodnene očakávať, a každé identifikované kontrolné opatrenie. Použitie rozhodovacieho stromu musí byť flexibilné, berúc do úvahy celý proces s cieľom vyhnúť sa vždy, keď je to možné, zbytočným kritickým bodom.

Odporúča sa vykonať školenie na aplikáciu rozhodovacieho stromu.

Identifikácia kritických kontrolných bodov má dva dôsledky pre tím HACCP, ktorý potom musí:

- zabezpečiť, aby boli účinne vypracované a zavedené vhodné kontrolné opatrenia. Najmä, ak bolo nebezpečenstvo identifikované v takom kroku, kde je kvôli bezpečnosti potravinového produktu kontrola nevyhnutná, a ak v tomto kroku, ani v žiadnom inom kroku neexistuje žiadne kontrolné opatrenie, potom musí byť proces v tomto alebo v niektorom skoršom alebo neskoršom kroku modifikovaný tak, aby zahŕňal kontrolné opatrenie,

- určiť a zaviesť systém monitorovania v každom kritickom bode.

Kontrolný zoznam

Otázky, ktoré si treba položiť:

Identifikovali sa kontrolné opatrenia pre každé nebezpečenstvo?

Odstraňujú alebo minimalizujú tieto opatrenia účinne pravdepodobnosť výskytu každého nebezpečenstva?

Môžeme proces upraviť tam, kde neexistujú zbytočné opatrenia?

Rozumie personál požiadavkám spojeným s CCP?

3. KRITICKÉ LIMITY V KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOCH

Každé kontrolné opatrenie súvisiace s kritickým kontrolným bodom by malo viesť k špecifikácii kritických limitov.

Kritické limity zodpovedajú extrémnym hodnotám prijateľným vzhľadom na bezpečnosť potravinového produktu.

Oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti. Sú stanovené pre pozorovateľné alebo merateľné ukazovatele, ktorými sa dá preukázať, že kritický bod je pod kontrolou.

Musia byť založené na opodstatnených dôkazoch, že zvolené hodnoty budú mať za následok kontrolu procesu.

Medzi príklady takýchto parametrov patrí teplota, čas, pH, obsah vody, zmyslové ukazovatele, ako je vzhľad atď.

V niektorých prípadoch môže byť na zníženie rizika prekročenia kritického limitu v dôsledku odchýlok procesu potrebné špecifikovať prísnejšie hodnoty (t. j. cieľové hodnoty), aby sa zabezpečilo dodržanie kritických limitov.

Kritické limity môžu byť odvodené z rôznych zdrojov. Ak nie sú prevzaté zo zákonných noriem alebo z príručiek správnej hygienickej praxe, tím musí stanoviť ich platnosť (validitu) vzhľadom na kontrolu identifikovaných nebezpečenstiev v bodoch CCP.

Kontrolný zoznam

Otázky, ktoré si treba položiť:

Stanovili sme limity pre každý kritický kontrolný bod?

Dodržiavame stanovené limity?

Sú naše meracie prístroje dostatočne presné?

Spĺňajú naše systémy merania uznávané štandardy?

Rozhodlo sa v súvislosti s každou situáciou mimo kontroly o nápravnom opatrení?

Máme systém na vybavovanie sťažností?

Je frekvencia nášho monitorovania a robenia záznamov dostatočná?

4. POSTUPY MONITOROVANIA V KRITICKÝCH KONTROLNÝCH BODOCH

Podstatnou časťou postupov založených na zásadách HACCP je program pozorovaní alebo meraní vykonávaný v každom kritickom bode na zabezpečenie dodržania špecifikovaných kritických limitov.

Pozorovaniami alebo meraniami sa musí dať zistiť strata kontroly v kritických bodoch a poskytnúť včas informácie na vykonanie nápravných opatrení.

Keď výsledky monitorovania ukazujú trend smerom k strate kontroly v niektorom CCP, mali by sa v procese urobiť úpravy, pokiaľ je to možné. Úpravy sa musia vykonať pred tým, ako sa vyskytne odchýlka. Údaje získané z monitorovania musí vyhodnotiť určená osoba so znalosťami a právomocou vykonať nápravné opatrenia, ak budú indikované.

Pozorovania alebo merania sa môžu vykonávať nepretržite alebo prerušovane. Ak pozorovania alebo merania nie sú nepretržité, je nevyhnutné určiť takú frekvenciu pozorovaní alebo meraní, ktorá poskytne spoľahlivé informácie.

V tomto programe musia byť opísané metódy, frekvencia pozorovaní alebo meraní a postup zaznamenávania a musia byť identifikované pre každý kritický bod:

- Kto má vykonávať monitorovanie a kontrolu?
- Kedy sa vykonáva monitorovanie a kontrola?
- Ako sa vykonáva monitorovanie a kontrola?

Záznamy súvisiace s monitorovaním bodov CCP musí podpísať osoba (osoby) vykonávajúca(-e) monitorovanie a pri overovaní zodpovedný činiteľ (činitelia) spoločnosti.

5. NÁPRAVNÉ OPATRENIA

Pre každý kritický bod musí tím HACCP vopred naplánovať nápravné opatrenia tak, aby mohli byť bez váhania vykonané, ak monitorovanie ukazuje odchýlku od kritického limitu.

Súčasťou takéto nápravného opatrenia musí byť:

- riadna identifikácia osoby (osôb) zodpovednej(-ých) za realizáciu nápravného opatrenia,
- opis prostriedkov a činnosti, ktorá sa vyžaduje na nápravu pozorovanej odchýlky,
- opatrenie, ktoré sa musí vykonať, keď bol proces mimo kontroly,
- písomný záznam o vykonaných opatreniach s uvedením všetkých dôležitých informácií (napr.: dátum, čas, druh opatrenia, kto ho vykonal a následná overovacia kontrola).

Monitorovanie môže indikovať, že treba vykonať preventívne opatrenia (kontrola zariadenia, kontrola osoby zodpovednej za danú úlohu, kontrola účinnosti predchádzajúcich nápravných opatrení, atď.), ak sa museli nápravné opatrenia pre ten istý postup vykonávať opakovane.

6. POSTUPY OVEROVANIA

6.1. Tím HACCP musí špecifikovať metódy a postupy, ktoré sa majú použiť na stanovenie toho, či HACCP pracuje správne. Medzi metódy overovania môže patriť najmä náhodný odber vzoriek a analýza, posilnená analýza alebo testy vo vybraných kritických bodoch.

Frekvencia overovania musí byť dostatočná tak, aby potvrdila, či sú postupy založené na zásadách HACCP efektívne. Frekvencia overovania musí závisieť od charakteristiky správcu veľkoobchodného trhu (počet zamestnancov, charakter potravín...), frekvencie monitorovania, od

precíznosti zamestnancov, počtu odchýlok zistených za daný čas a od príslušných nebezpečenstiev.

Postupy overovania zahŕňajú:

- audity HACCP a jeho záznamov,
- inšpekciu operácií,
- potvrdenie, či sú body CCP udržiavané pod kontrolou,
- validáciu kritických limitov,
- preskúmanie odchýlok a nakladania s výrobkom; nápravné činnosti.

Frekvencia overovania bude mať značný vplyv na objem opakovaných kontrol požadovaných v prípade, ak bola zistená odchýlka, ktorá prekračuje kritické limity. Overovanie musí zahŕňať všetky nasledujúce prvky, nie však nevyhnutne všetky v rovnakom čase:

- kontrola správnosti záznamov a analýza odchýlok,
- kontrola osoby, ktorá monitoruje spracovanie, skladovanie a/alebo prepravné činnosti,
- fyzická kontrola monitorovaného procesu,
- kalibrácia prístrojov používaných na monitorovanie.

Overovanie musí vykonávať iná osoba, ako je osoba zodpovedná za vykonávanie monitorovania a nápravných opatrení. Ak sa určité overovacie činnosti nedajú vykonávať v rámci podniku, overovanie by mali za podnik vykonať externí odborníci alebo kvalifikované tretie strany.

6.2. Tam, kde je to možné, činnosti súvisiace s validáciou musia zahŕňať opatrenia, ktorými sa potvrdí účinnosť všetkých prvkov plánu HACCP. V prípade zmeny je potrebné systém preveriť, aby sa zabezpečilo, že je (alebo bude) ešte stále platný.

V prípade potreby musí takáto previerka viesť k zmene a doplneniu stanovených postupov. Zmeny musia byť v plnom rozsahu zapracované do dokumentácie a systému vedenia záznamov, aby sa zabezpečilo, že budú dostupné presné a aktuálne informácie.

7. DOKUMENTÁCIA A UCHOVÁVANIE ZÁZNAMOV

Pre uplatňovanie systému HACCP je mimoriadne dôležité účinné a presné vedenie záznamov.

Postupy HACCP musia byť dokumentované. Dokumentácia a vedenie záznamov musia byť primerané druhu a veľkosti prevádzky a dostatočné na to, aby pomáhali podniku pri overovaní toho, či sú zavedené a zachovávané kontroly HACCP. Dokumenty a záznamy sa musia uchovávať dostatočne dlhý čas tak, aby sa príslušnému orgánu umožnilo vykonávať audit systému HACCP. Dokumenty musí podpísať zodpovedný preverovací činiteľ spoločnosti.

Príkladmi dokumentácie sú:

- analýza nebezpečenstiev;
- určenie CCP;
- určenie kritického limitu;
- úpravy systému HACCP.

Príkladmi záznamov sú:

- činnosti monitorovania CCP;

- odchýlky a súvisiace nápravné opatrenia;
- overovacie činnosti.

Jednoduchý systém uchovávanía záznamov sa dá zamestnancom účinne a ľahko oznámiť.

Tento systém môže byť integrovaný do existujúcich činností a môže využívať existujúcu administratívnu prácu.

Kontrolný zoznam

Otázky, ktoré si treba položiť:

Máme uspokojivú úroveň vedenia záznamov?

Archivujeme a uchovávame záznamy bezpečne?

Zaznamenávame kritické kontrolné body a používame ich?

Máme zaznamenané limity pre každý CCP?

Sú naše kontrolné merania správne zaznamenané?

Monitorujeme a vyhodnocujeme naše metódy?

Vedíme záznamy o našich kalibráciách?

Máme zabezpečené nezávislé kontroly svojho programu?

Aké opatrenia podnikáme na kontrolu toho, či sa náš program vykonáva?

Vedíme záznamy o kontrolách nášho systému?

Príklad pracovného hárku HACCP na vypracovanie plánu HACCP je uvedený v prílohe B.3. Týka sa skladovania v chladiacich zariadeniach.

				(odložiť, aby bola v prípade potreby k dispozícii)		
Okná	Celé meno Zmluva č.....	Poumývať teplou vodou a detergentom	Opakovane (2)	Pozri etiketu na výrobku a technickú zložku (odložiť, aby bola v prípade potreby k dispozícii)		
Výlevky a/alebo umývadlá	Celé meno Zmluva č.....	Na konci každého dňa vydrhnúť, poumývať teplou vodou a detergentom a opláchnuť	Denne	Pozri etiketu na výrobku a technickú zložku (odložiť, aby bola v prípade potreby k dispozícii)		
Osvetlenie	Celé meno Zmluva č.....		Opakovane (2)	Pozri etiketu na výrobku a technickú zložku (odložiť, aby bola v prípade potreby k dispozícii)		
Vetranie - Mechanické prúdenie vzduchu - Filtre	Celé meno Zmluva č.....	Povysávať. Poumývať teplou vodou a detergentom. Vymieňať, len keď sú suché.	Mesačne Mesačne	Pozri etiketu na výrobku a technickú zložku (odložiť, aby bola v prípade potreby k dispozícii)		

Kontajnery odpad	na Celé meno Zmluva č.....	Vydrhnúť teplou vodou a detergentom	Denne	Pozri etiketu na výrobku a technickú zložku (odložiť, aby bola v prípade potreby k dispozícii)		
---------------------	----------------------------------	--	-------	---	--	--

(1) „Sanitačný prípravok“ je dezinfekčný prípravok, ktorý je vhodný na povrchy prichádzajúce do kontaktu s potravinami, mal by byť netoxický a nesmie zanechávať škvrny.

(2) „Opakovane“ znamená podľa potreby a závisí od znečistenia.

PRÍLOHA B.1

LOGICKÁ POSTUPNOSŤ UPLATŇOVANIA POSTUPOV ZALOŽENÝCH NA ZÁSADÁCH HACCP ZO STRANY SPRÁVCU VEĽKOOBCHODNÉHO TRHU

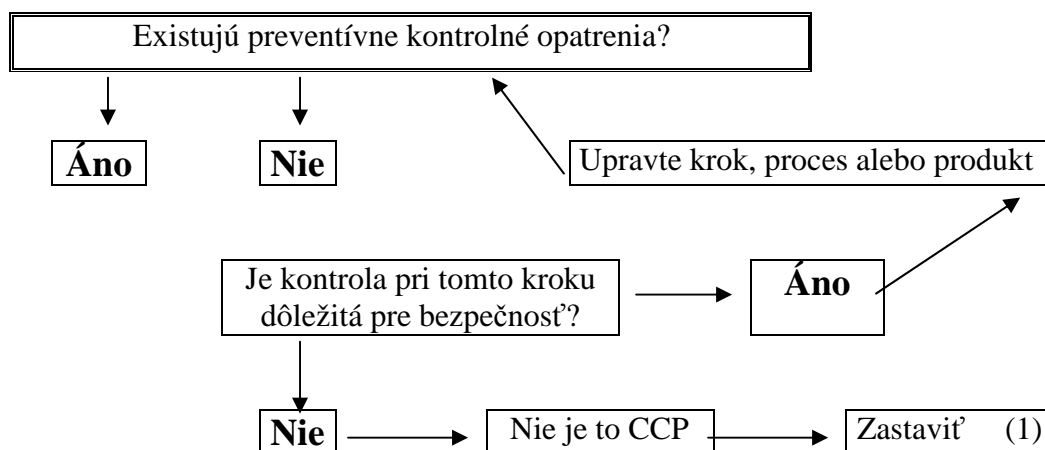
- | | |
|----|--|
| 1 | Vytvoriť tím HACCP |
| 2 | Definovať systém riadenia projektu zameraného na hygienu |
| 3 | Vypracovať prúdový diagram |
| 4 | Potvrdiť prúdový diagram na mieste |
| 5 | Vytvoriť zoznam všetkých potenciálnych nebezpečenstiev
Uskutočniť analýzu nebezpečenstiev
Zvážiť kontrolné opatrenia |
| 6 | Identifikovať body CCP |
| 7 | Stanoviť kritické limity pre každý CCP |
| 8 | Stanoviť monitorovací systém pre každý CCP |
| 9 | Stanoviť nápravné opatrenia |
| 10 | Stanoviť overovacie postupy |
| 11 | Zaviest' uchovávanie dokumentácie a záznamov |

PRÍLOHA B.2

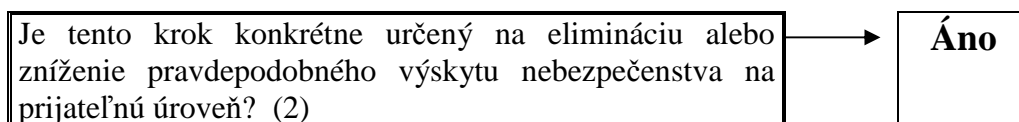
ORGÁN PRE VEĽKOOBCHODNÉ TRHY PRÍKLAD ROZHODOVACIEHO STROMU NA IDENTIFIKÁCIU CCP

(Na otázky odpovedajte v uvedenom poradí)

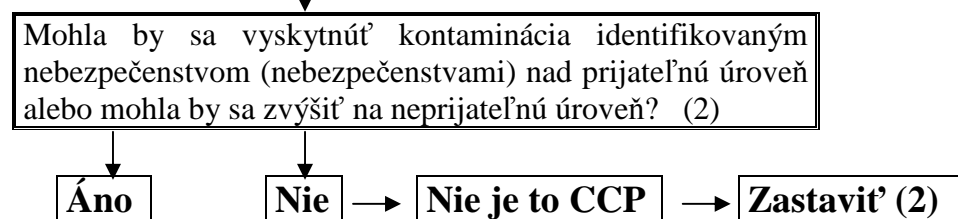
Otázka č. 1



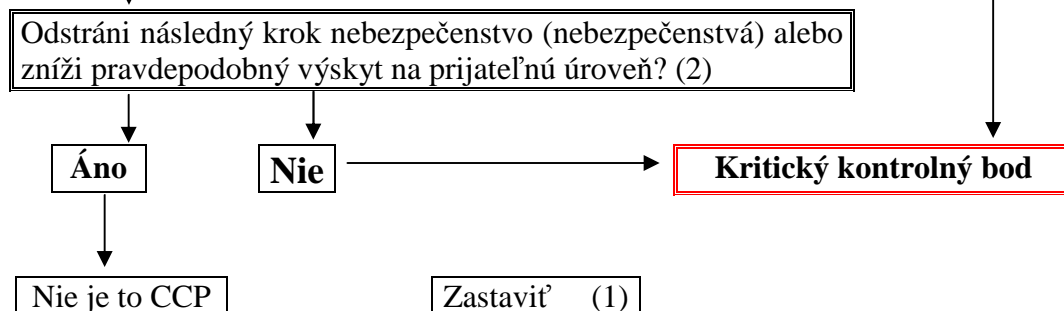
Otázka č. 2



Otázka č. 3



Otázka č. 4



(1) Prejsť na ďalšie identifikované nebezpečenstvo v opísanom procese.

(2) Pri identifikácii bodov CCP pre plán HACCP je v rámci celkových cieľov potrebné definovať prijateľné a neprijateľné úrovne

PRÍLOHA B.3

SPRÁVCA VEĽKOOBCHODNÉHO TRHU PRÍKLAD PRACOVNÉHO HÁRKU HACCP (Skladovanie v chladiacich zariadeniach)

1 Opis úlohy pre správcu veľkoobchodného trhu

Zabezpečiť, aby boli potravinové produkty uchovávané:

- pri teplotách vhodných pre daný druh produktu;
- v súlade s nariadeniami EÚ súvisiacimi s týmto druhom produktu.

2 Diagram toku postupov

ZOZNAM						
Krok	Nebezpečen- stvá	Kontrolné opatrenia		Monitorovacie postupy	Nápravné opatrenia	Záznamy
Uchovávanie v chladiacom zariadení	<u>Křížová kontaminácia</u>	Prikryté alebo balené potraviny skladovať oddelené od otvorených potravín		Vizuálna kontrola	Zreorganizovať rozloženie tak, aby sa oddelili odlišné druhy potravín	Správa o nápravnom opatrení
		Udržiavať skladovací priestor v čistote		Hygienický stav skladovacieho priestoru	Okamžite vyčistiť skladovací priestor	Správa o nápravnom opatrení
	<u>Rast baktérií spôsobujúcich otravu potravínami</u>	Teplota skladovania 4 °C alebo nižšia		Sledovanie príslušných parametrov chladenia (priebežne alebo v pravidelných intervaloch) (napr. teplota vzduchu, rýchlosť prúdenia vzduchu, vyťaženie, teplota produktov)	Upraviť teplotu, alebo ak je to potrebné, opraviť chladiace zariadenie Frekvenciu monitorovania zvýšiť, kým nie je isté, že proces je pod kontrolou	Hárok so záznamom o teplotách pre chladiace zariadenie
		Skladovací priestor s dobrou cirkuláciou vzduchu		Vizuálna kontrola	Zreorganizovať rozloženie potravín	Správa o nápravnom opatrení

Uchovávanie v mrazničke	<u><i>Rast baktérií spôsobujúcich otravu potravinami</i></u>	Teplota mrazničky -18 °C alebo nižšia		Sledovanie príslušných parametrov chladenia (priebežne alebo v pravidelných intervaloch) (napr. teplota vzduchu, rýchlosť prúdenia vzduchu, vyt'aženie, teplota produktov)	Upraviť teplotu, alebo ak je to potrebné, opraviť mrazničku Frekvenciu monitorovania zvýšiť, kým nie je isté, že proces je pod kontrolou	Hárok so záznamom o teplotách pre mrazničku
		Skladovací priestor s dobrou cirkuláciou vzduchu		Vizuálna kontrola	Zreorganizovať rozloženie potravín	Správa o nápravnom opatrení

3	Overovanie
----------	-------------------

Jeho súčasťou by malo byť:

- potvrdenie parametrov mrazenia;
- kalibrácia meracích prístrojov;
- nakoniec:
 - o vnútorný audit;
 - o vonkajší audit;
 - o kontrola HACCP.

SLOVNÍK

- **Analýza ohrozenia resp. nebezpečenstva:** Proces zhromažďovania a vyhodnocovania informácií o ohrozeniach alebo podmienkach vedúcich k ich vzniku s cieľom rozhodnúť, ktoré sú z hľadiska potravinovej bezpečnosti významné, a preto by mali byť zahrnuté do plánu HACCP.
- **Analýza rizika:** proces pozostávajúci z troch navzájom prepojených zložiek: vyhodnotenie rizika, riadenie rizika a oznámenie o riziku.
- **Balenie do druhého obalu:** umiestnenie jedného alebo viacerých kusov potravín zabalených v priamom obale do druhého kontajnera a „druhý obal“ znamená tento druhý kontajner sám osebe.
- **Balenie do priameho obalu:** umiestnenie potraviny do obalu alebo kontajnera, ktorý je v priamom kontakte s príslušnou potravinou, a „priamy obal“ znamená tento obal alebo kontajner sám osebe.
- **Čistá morská voda:** prírodná, umelá alebo vyčistená morská voda alebo brakitská voda, ktorá neobsahuje mikroorganizmy, škodlivé látky alebo toxický morský planktón v množstvách, ktoré by mohli priamo alebo nepriamo negatívne ovplyvniť kvalitu potravín z hľadiska zdravotnej bezchybnosti.
- **Čistá voda:** čistá morská voda a sladká voda podobnej kvality
- **Detergent:** čistiaci prostriedok odlišný od mydla, ktorý môže emulzifikovať oleje a zadržiavať nečistotu v suspenzii.
- **Dezinfekcia:** zníženie úrovne kontaminácie potravinárskych strojov a zariadení alebo priestorov s použitím dezinfekčného prostriedku.
- **Dezinfekčný prostriedok:** chemikálie používané na zabíjanie mikroorganizmov a na zníženie úrovne kontaminácie potravinárskych strojov a zariadení alebo priestorov. Dezinfekčné prostriedky musia byť vhodné na použitie v priestoroch v potravinárstve.
- **Elektrický lapač hmyzu:** zariadenie na likvidáciu múch a iných lietajúcich článkonožcov. Hmyz je priťahovaný UV lampami a zničený sieťkou s vysokým napätím.
- **„Fázy výroby, spracúvania a distribúcie“:** znamenajú ktorúkoľvek fázu vrátane dovozu, od prvovýroby potravín po skladovanie, prepravu, predaj alebo dodávky ku konečnému spotrebiteľovi, a ak je to relevantné, aj dovoz, výrobu, skladovanie, prepravu, distribúciu, predaj a dodávku krmív.
- **HACCP (Analýza nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov):** systém, ktorý identifikuje, vyhodnocuje a kontroluje nebezpečenstvá (ohrozenia), ktoré sú z hľadiska potravinovej bezpečnosti významné.
- **Harmonogram čistenia:** písomný dokument, ktorý predpisuje, ako treba potravinárske zariadenia udržiavať v čistote.
- **Hermeticky uzavretý obal:** obal, ktorý je bezpečný proti vnikaniu nebezpečenstiev.
- **Hygiena potravín (alebo hygiena):** opatrenia a podmienky potrebné na kontrolu rizikových faktorov a zabezpečenie vhodnosti potravín na ľudskú konzumáciu, pričom sa berie do úvahy ich predpokladané použitie.
- **Izolačný odvetraný priestor:** priľahlý priestor oddeľujúci toalety a priestory s potravinami, ktorý je mechanicky alebo prirodzene odvetraný do vonkajšieho ovzdušia.

- **Kondenzácia:** tvorba kvapôčok vody následkom kontaktu teplého vlhkého vzduchu, napríklad pary, a relatívne chladnejšieho povrchu.
- **Konečný spotrebiteľ:** konečný spotrebiteľ potravín, ktorý nevyužíva potraviny ako súčasť akejkoľvek potravinárskej prevádzky alebo činnosti.
- **Kontaminácia:** prítomnosť alebo zanesenie rizika. Zanesenie znečisťujúcich a/alebo toxických prvkov (mikroorganizmy, chemikálie) do nejakého média, ktoré by mohli ohroziť jeho bezpečnosť alebo hygienickú neškodnosť.
- **Kontrolné opatrenia:** kroky podniknuté na elimináciu identifikovaného rizika alebo na jeho zníženie na bezpečnú úroveň.
- **Kritické body:** kroky, pri ktorých sa riziká musia kontrolovať, aby sa zabezpečilo, že sú eliminované alebo znížené na bezpečnú úroveň.
- **Kritický kontrolný bod:** krok pri príprave potravín, ktorý musí byť vykonaný správne, aby sa zabezpečila eliminácia rizika alebo jeho zníženie na bezpečnú úroveň.
- **Křížová kontaminácia:** prenos rizika z jednej potraviny na druhú. Môže k nej dôjsť priamym kontaktom, kvapkaním, osobami manipulujúcimi s potravinami alebo povrchmi zariadení a pracovných plôch.
- **Lapač nečistôt:** akýkoľvek priestor, ktorý je schopný zachytávať nečistotu. Môžu to byť medzery medzi zariadeniami, praskliny a spoje na povrchových úpravách, dlhé úseky potrubí. Lapače nečistôt treba eliminovať alebo im venovať pri čistení osobitnú pozornosť.
- **Monitor:** úkon, pri ktorom sa koná plánovaná postupnosť pozorovaní alebo meraní kontrolovaných parametrov s cieľom vyhodnotiť, či je nejaký kritický kontrolný bod (CCP) pod kontrolou.
- **Monitorovanie:** pravidelné kontroly s cieľom zabezpečiť, že systém správne pracuje. Výsledky monitorovania sa zvyčajne zaznamenávajú písomne.
- **Nádoba na prenos odpadu:** nádoby, vrecia alebo iné kontajnery používané na dočasný zber odpadu v prípravovniach pokrmov.
- **Nádoba na skladovanie odpadu:** nádoby alebo kontajnery používané na skladovanie odpadu v priestoroch mimo prípravovní pokrmov, kým nebude odvezený z areálu.
- **Neabsorpčná látka:** akýkoľvek materiál, cez ktorý nemôže prechádzať voda.
- **Nepriepustný:** neumožňujúci prenikanie alebo prechod kvapaliny.
- **Nespracované produkty:** potraviny, ktoré neprešli spracovaním, pričom zahŕňajú aj produkty, ktoré boli delené, rozkúskované, oddelené, nakrájané na plátky, vykostené, jemne rozomleté, zbavené kože, mleté, narezané, očistené, orezané, lúpané, drvené, chladené, mrazené, hlboko zmrazené alebo rozmrazené.
- **Ohrozenie resp. nebezpečenstvo:** znamená biologický, chemický alebo fyzikálny faktor v potravinách alebo krmivách alebo podmienky, za ktorých potraviny alebo krmivá môžu vyvolať nepriaznivý účinok na zdravotný stav.
- **Ochranný odev:** odev vhodný na vykonávanú prácu; mal by úplne zakrývať bežný odev.
- **Osobná čistota:** opatrenia, ktoré robia pracovníci na sebe, aby chránili potraviny pred kontamináciou.
- **Otvorené potraviny:** potraviny, ktoré nie sú v obale alebo v nádobe, ktoré by vylučovali riziko kontaminácie z okolitého prostredia.

- **Oznámenie o riziku:** vzájomná výmena informácií a názorov v priebehu procesu analýzy rizika, ktoré sa týkajú rizikových faktorov a rizík, faktorov súvisiacich s rizikom a vnímania rizík medzi tými, ktorí vyhodnocujú riziko, tými, ktorí sa zaoberajú riadením rizika, spotrebiteľmi, krmivárskymi a potravinárskymi podnikmi, akademickou obcou a inými zainteresovanými stranami, vrátane objasňovania zistení z vyhodnocovania rizika a podkladov pre rozhodnutia súvisiace s riadením rizika.
- **Patogén:** mikroorganizmus, ktorý môže spôsobiť ochorenie.
- **Pitná voda:** voda, ktorá spĺňa minimálne požiadavky ustanovené v smernici Rady č. 98/83/ES z 3. novembra 1998 o kvalite vody určenej na ľudskú potrebu.
- **Plán HACCP:** dokument vypracovaný v súlade so zásadami HACCP s cieľom zabezpečiť kontrolu rizikových faktorov, ktoré sú z hľadiska potravinovej bezpečnosti významné.
- **Pleseň:** mikroskopický organizmus, ktorý rastie vo vlhkých podmienkach na povrchu potravín a môže prenikať do potravín.
- **Podliehajúce skaze:** potraviny, ktoré sa rýchlo kazia alebo ktoré môžu byť kontaminované baktériami, ktorým keby to bolo umožnené, by sa množili a spôsobili pokazenie a/alebo otravu potravín.
- **Potravinársky podnik:** akýkoľvek podnik, či už pre zisk alebo nie, štátny alebo súkromný, vykonávajúci ktorúkoľvek z činností súvisiacich s ktorýmkoľvek stupňom výroby, spracúvania a distribúcie potravín.
- **Potravinové právo:** znamená zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia upravujúce potraviny vo všeobecnosti a najmä potravinovú bezpečnosť, či už na úrovni Spoločenstva, alebo na vnútroštátnej úrovni; vzťahuje sa na všetky fázy výroby, spracúvania a distribúcie potravín, ako aj krmív vyrábaných pre zvieratá určené na produkciu potravín alebo podávaných týmto zvieratám (porovnaj nariadenie (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú sa postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín).
- **Potravinový škodca:** živočích, ktorý nie je vítaný v potravinových zariadeniach. Najmä článkonožce, vtáky, potkany, myši a iné hlodavce, ktoré môžu priamo alebo nepriamo kontaminovať potraviny.
- **Potraviny:** akékoľvek látky alebo výrobky, či už spracované, čiastočne spracované alebo nespracované, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu alebo o ktorých sa predpokladá, že sú na ňu určené.
- **Povrch prichádzajúci do kontaktu s potravinami:** akýkoľvek povrch, ktorý prichádza alebo môže prísť do kontaktu s potravinami, či už priamo, alebo do takej blízkosti, že ak by bol špinavý, môže kontaminovať potraviny (vrátane pracovných plôch, nádob a strojov a zariadení).
- **Pracovník manipulujúci s potravinami:** akákoľvek osoba v potravinárskom podniku, ktorá v akomkoľvek rozsahu manipuluje s potravinami počas svojej práce alebo v rámci svojich povinností, či už sú potraviny otvorené, alebo predbalené.
- **Pravidelne/periodicky:** znamená „podľa potreby“ a súvisí s hromadením nečistôt alebo tempom zhoršovania sa stavu či opotrebovania, a s tým, ako to ovplyvňuje potravinovú bezpečnosť.
- **Prevádzkareň:** znamená akúkoľvek jednotku potravinárskeho podniku založenú na báze veľkoobchodného trhu.

- **Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku:** fyzická alebo právnická osoba zodpovedná za zabezpečenie toho, aby sa v potravinárskom podniku pod jej kontrolou plnili požiadavky potravinového práva.
- **Príslušný orgán:** znamená ústredný orgán členského štátu, ktorý je oprávnený zabezpečiť súlad s požiadavkami tohto nariadenia alebo akýkoľvek iný orgán, ktorému taký ústredný orgán delegoval také oprávnenie; v relevantných prípadoch sa tento výraz vzťahuje aj zodpovedajúci orgán tretej strany.
- **Riadenie rizika:** na rozdiel od vyhodnotenia rizika je to proces zvažovania voľby postupov na základe konzultácií so zainteresovanými stranami, posudzujúc vyhodnotenie rizika a iné opodstatnené faktory, a ak to bude potrebné, výber vhodných možností prevencie a kontroly.
- **Riadenie veľkoobchodného trhu:** prevádzkovateľ potravinárskeho podniku (súkromného alebo verejného) s konkrétnou zodpovednosťou za celkové riadenie a organizáciu veľkoobchodného trhu v rámci areálu, v ktorom pôsobia nezávislé potravinárske podniky.
- **Riziko:** funkcia pravdepodobnosti nepriaznivého účinku na zdravotný stav a závažnosť tohto účinku vyplývajúca z ohrozenia.
- **Rovnocenný:** schopný splniť rovnaké ciele, pokiaľ ide o odlišné systémy.
- **Sieťka proti hmyzu:** jemný sieťový dielec, ktorý sa montuje do okien alebo iných otvorov, aby sa zamedzilo vniknutiu múch alebo iných článkonožcov.
- **Spoločné priestory:** priestory používané jedným alebo viacerými nezávislými prevádzkovateľmi v rámci VT a spravované WMA.
- **Spracované výrobky:** potraviny, ktoré sú výsledkom spracovania nespracovaných produktov. Tieto výrobky môžu obsahovať zložky, ktoré sú potrebné na ich výrobu alebo na to, aby im dodali osobitné vlastnosti.
- **Spracovanie:** akákoľvek činnosť, ktorá podstatne zmení pôvodný produkt, vrátane ohrevu, údenia, nakladania, zretia, sušenia, marinovania, extrakcie, extrudovania, alebo kombinácia týchto procesov.
- **Správna prax:** súbor zásad, ktoré treba uplatňovať pri príslušných procesoch a ktorých výsledkom sú bezpečné a zdravé potraviny, pričom sa berie do úvahy hospodárska, spoločenská a environmentálna udržateľnosť.
- **Sterilizácia:** proces, pri ktorom sa usmrcujú choroboplodné zárodky.
- **Súkromná dodávka vody:** voda, ktorá nepochádza z verejného vodovodu.
- **Súkromné priestory:** priestory, ktoré používa prevádzkovateľ VT a za správu ktorých má sám zodpovednosť.
- **Veľkoobchodník:** medzičlánok v distribučnom reťazci, ktorý kupuje produkty vo veľkých množstvách z výroby a predáva ich v menších množstvách distribútorom alebo maloobchodníkom.
- **Veľkoobchodný trh:** znamená potravinársky podnik, ktorý zahŕňa viacero oddelených jednotiek, ktoré majú spoločné zariadenia a sekcie, kde sa predávajú potraviny prevádzkovateľom potravinárskych podnikov.
- **Verejné priestory:** priestory používané všetkými osobami a spravované správou veľkoobchodného trhu.
- **Vstupné školenie:** školenie nových zamestnancov.
- **VT:** skratka pre veľkoobchodný trh.

- **Vyhodnotenie rizika:** vedecky podložený proces pozostávajúci zo štyroch krokov: identifikácia ohrozenia, charakteristika ohrozenia, vyhodnotenie miery vystavenia riziku a charakteristika rizika.
- **Vysledovateľnosť:** schopnosť nájsť a sledovať potraviny, krmivá, zvieratá slúžiace na produkciu potravín alebo látky, ktoré sú určené alebo o ktorých sa predpokladá, že sú určené na pridávanie do potravín alebo krmív vo všetkých etapách výroby, spracúvania a distribúcie.

Odkazy

Odkazy v anglickom jazyku:

- Nariadenie (ES) č. 178/21002 Európskeho parlamentu a Rady z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje sa Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú sa postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Úradný vestník európskych spoločenstiev – 1.2.2002 L 31/1)
- Nariadenie (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Úradný vestník európskych spoločenstiev - 30.4.2004 L 139/1)
- Nariadenie (ES) č. 853/2004 Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny (Úradný vestník európskych spoločenstiev - 30.4.2004 L 139/55)
- Nariadenie (ES) č. 854/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu
- Nariadenie (ES) č. 1774/2002 Európskeho parlamentu a Rady z 3. októbra 2002, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov neurčených pre ľudskú spotrebu
- Usmerňujúci dokument Zavádzanie postupov založených na zásadách HACCP a uľahčenie zavádzania zásad HACCP v určitých potravinárskych podnikoch (Vydaný dňa 16. novembra 2005 Európskou komisiou – Generálnym riaditeľstvom pre ochranu zdravia a spotrebiteľa)
- Codex Alimentarius (Potravinový kódex) FAO/Svetová zdravotnícka organizácia, 20 avenue Appia CH – 1211 Ženeva 27, Švajčiarsko
- Odporúčaný medzinárodný kódex postupov – Všeobecné zásady hygieny potravín (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003)
- Juhoafrické združenie pre potravinovú vedu a technológiu: Správna výrobná prax v potravinárstve. (Južná Afrika)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Implementácia programu na zvýšenie potravinovej bezpečnosti. (Kanada)
- Odvetvová príručka pre správnu hygienickú prax: Príručka pre verejné stravovanie: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Odvetvová príručka pre správnu hygienickú prax: Príručka pre trhy a veľtrhy: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Odvetvová príručka pre správnu hygienickú prax: Príručka pre veľkoobchodných distribútorov: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Írsky úrad pre potravinovú bezpečnosť: Metodický pokyn pre potravinovú bezpečnosť zásobovacieho reťazca čerstvých produktov v Írsku. Metodický pokyn č. 4. (Írsko)
- Systémy kvality a bezpečnosti potravín. Školiaci manuál o hygiene potravín a systéme Analýzy rizík a kritických kontrolných bodov (HACCP) – FAO, OSN, Rím, 1998. Skupina pre vydavateľský manažment. Informačná divízia FAO.

Odkazy vo francúzskom jazyku:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

Odkazy v nemeckom jazyku:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998