

**ZBIERKA**  **ZÁKONOV**  
**SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

Ročník 2007

Vyhlásené: 27. 11. 2007

Časová verzia predpisu účinná od: 1. 5.2019

Obsah dokumentu je právne záväzný.

**533**

**VYHLÁŠKA**

**Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky**

zo 16. augusta 2007

**o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného  
stravovania**

Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 62 písm. k) zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov ustanovuje:

**§ 1**

Touto vyhláškou sa ustanovujú podrobnosti o

- a) hygienických požiadavkách na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku zariadení spoločného stravovania,<sup>1)2)</sup>
- b) požiadavkách na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov,
- c) požiadavkách na výživovú hodnotu pokrmov,
- d) požiadavkách na postup pri odbere vzoriek hotových pokrmov a pri ich uchovávaní a na obsah dokumentácie o odobratých vzorkách,
- e) požiadavkách na dodržiavanie osobnej hygieny a dodržiavanie hygienických požiadaviek zamestnancami zariadenia spoločného stravovania.

**§ 2**

(1) Zariadenie spoločného stravovania musí byť udržiavané v čistote a v dobrom technickom stave.

(2) Priestorové usporiadanie a vnútorné členenie zariadenia spoločného stravovania musí vytvárať podmienky na

- a) čistenie a dezinfekciu,
- b) zabránenie hromadeniu nečistoty, styku s toxickými materiálmi, vytváraniu kondenzačnej vody a rastu plesní na povrchoch,
- c) ochranu proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami alebo počas pracovných operácií s potravinami a pokrmami, technologickými zariadeniami, prívodom vzduchu alebo pohybom zamestnancov a so zdrojmi vonkajšej kontaminácie,
- d) hygienické spracovanie a skladovanie potravín a pokrmov.

(3) Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx.

(4) Prevádzky zariadenia spoločného stravovania musia byť stavebne oddelené alebo prevádzkovo oddelené podľa prílohy č. 1.

(5) Výrobný proces zariadenia spoločného stravovania musí byť plynulý a jednosmerný, aby sa nekrižili čisté prevádzky a nečisté prevádzky.

(6) Kanalizácia musí byť zhotovená a umiestnená tak, aby nebola zdrojom kontaminácie pokrmov. Ak zariadenie spoločného stravovania nie je napojené na kanalizáciu, má mať zabezpečené pravidelné vyvážanie obsahu žumpy, a to najneskôr po jej naplnení do dvoch tretín obsahu.

(7) Zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tuku a škrobu sa musia udržiavať vo funkčnom stave.

### § 3

(1) Zariadenie spoločného stravovania má zriadený podľa svojho účelu sklad, ktorý musí byť stavebne oddelený.

(2) Na potraviny sa zriaďuje sklad

- a) suchý, ktorým je sklad s teplotou podľa druhu potravín a s relatívnou vlhkosťou najviac 70 %,
- b) chladný, ktorým je sklad s teplotou 8 °C až 10 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 % až 90 %,
- c) chladený, ktorým je sklad s teplotou 2 °C až 6 °C a s relatívnou vlhkosťou 80 % až 90 %,
- d) mraziarenský, ktorým je sklad s teplotou -18 °C a nižšou.

(3) Sklad musí byť vybavený meracím zariadením,<sup>3)</sup> ktoré umožní dodržanie a kontrolu podmienok skladovania potravín.

(4) Sklad podľa odseku 2 písm. c) a d) možno podľa kapacity zariadenia spoločného stravovania nahradiť chladničkou a mrazičkou. Teplota v chladničke a mrazičke musí byť monitorovaná povinne kalibrovaným meradlom.<sup>3)</sup>

(5) Veľkosť skladu potravín má umožniť uloženie potravín na hygienicky vyhovujúcich podložkách, v regáloch alebo zavesení, prúdenie vzduchu okolo uložených potravín, dobrý prístup k uloženým potravinám pri manipulácii s nimi a pri kontrole ich zdravotnej neškodnosti a použitie mechanizačných prostriedkov pri preprave potravín. Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy v nádobách nemožno skladovať priamo na podlahe.

### § 4

(1) O vykonávanej dezinfekcii a ničení živočíšnych škodcov sa musí v zariadení spoločného stravovania viesť evidencia.

(2) Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja a musí byť udržiavané v čistote.

(3) Cez skladové priestory a prevádzkové priestory zariadenia spoločného stravovania nesmie prechádzať nechránené kanalizačné potrubie a teplovodné potrubie.

### § 5

(1) Ak sa vydávajú hotové pokrmy do prepravných nádob, musí byť táto činnosť zabezpečená

a vykonávaná hygienicky vyhovujúcim spôsobom tak, aby nedošlo k narušeniu kvality a zdravotnej neškodnosti hotových pokrmov.

(2) Na umývanie prepravných nádob, ich skladovanie a na vydávanie pokrmov v prepravných nádobách sa vyčleňujú samostatné priestory. Priestor na umývanie prepravných nádob musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od priestoru na umývanie kuchynského riadu a musí byť vybavený zariadením s prívodom teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a s prívodom studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja.

(3) Prijem použitého stolového riadu musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od výdaja stravy.

## § 6

(1) Zariadenie spoločného stravovania s výnimkou zariadenia s rýchlym občerstvením musí mať vytvorené podmienky na umývanie rúk stravníkov a zabezpečené priestory na odkladanie odevu.

(2) V zariadení spoločného stravovania musí byť zabezpečený dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja. Priestory, v ktorých sa manipuluje s potravinami, musia byť vybavené umývadlami s tečúcou studenou pitnou vodou a teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja.

(3) Zariadenie spoločného stravovania musí mať primeraný počet šatní pre zamestnancov oddelených pre ženy a mužov a oddelených aj od prevádzkových miestností a skladov. Šatne musia umožniť oddelené uloženie pracovného odevu a civilného odevu.

(4) Záchody pre zamestnancov zariadenia spoločného stravovania musia byť oddelené pre ženy a mužov a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. Záchody musia byť aj pri šatniach pre zamestnancov zariadenia spoločného stravovania, aj pri priestoroch, v ktorých sú sprchy a umývadlá. V zariadení spoločného stravovania, v ktorom pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, môže byť jeden záchod spoločný pre mužov a ženy.

(5) Pre stravníkov musia byť vyčlenené samostatné záchody oddelené pre mužov a ženy a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. Ak ide o prevádzku verejného stravovania s počtom miest na sedenie najviac 20, môže byť jeden záchod pre stravníkov spoločný pre mužov a ženy.

(6) Do záchodu nesmie byť priamy vchod z prevádzky zariadenia spoločného stravovania. Záchod musí byť dostatočne osvetlený, osobitne vetraný a vybavený toaletným papierom. Záchod pre ženy musí byť vybavený aj nádobou s uzatváracím príklopom ovládateľným zošliapnutím.

(7) V predsieni záchodu musí byť umývadlo s prívodom teplej vody s teplotou najmenej 45 °C a prívodom studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja, mydlo, zariadenie na osušenie rúk alebo hygienický prostriedok na utretie rúk. Ak je utretie rúk zabezpečené papierovými utierkami, musí byť v predsieni záchodu aj nádoba na použité papierové utierky.

## § 7

Sklad organického odpadu musí byť riešený tak, aby bol do neho prístup zvonku, aby bol krytý, vetrateľný, ľahko čistiteľný a uzavierateľný. Sklad organického odpadu musí byť vybavený tečúcou teplou vodou s teplotou najmenej 45 °C z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja a kanalizačnou výpusťou, musí byť chránený pred prístupom škodcov a nesmie byť zdrojom kontaminácie potravín a pokrmov, pitnej vody, zariadení a priestorov zariadenia spoločného stravovania.

## § 8

(1) Osoby, ktoré prichádzajú do priameho styku s potravinami a nápojmi, môžu upratovať a umývať použitý stolový riad v odôvodnených prípadoch a za predpokladu časového oddelenia výkonu týchto činností od výkonu vlastnej práce. Po skončení upratovania alebo umývania použitého stolového riadu musia tieto osoby vykonať dôkladnú očistu rúk a dať si čistý pracovný odev.

(2) Pracovné pomôcky, ktoré sa používajú na upratovanie podláh, musia byť zreteľne označené a uložené oddelene od pracovných pomôcok na čistenie pracovných plôch a zariadení prichádzajúcich do priameho styku s potravinami, pokrmami a nápojmi.

(3) Čistiace a dezinfekčné prostriedky musia byť uložené oddelene od potravín, pokrmov a nápojov.

(4) Udržiavacie práce<sup>3a)</sup> v zariadení spoločného stravovania sa vykonávajú bezodkladne po ich porušení alebo znečistení; maľovanie vo výrobnom priestore a skladovacích priestoroch v zariadeniach spoločného stravovania v školách a v školských zariadeniach sa vykoná najmenej jedenkrát ročne.

## § 9

(1) Výroba pokrmov a nápojov podlieha zásadám správnej výrobnjej praxe.<sup>4)</sup>

(2) Na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti vyrábaných pokrmov a nápojov

- a) možno uchovávať len polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy, ktoré sú uvedené v prílohe č. 2; čas a teplota ich uchovávaní sú uvedené v prílohe č. 2,
- b) možno zmrazené potraviny, polotovary a hotové pokrmy rozmrazovať v prípravovniach alebo na určených pracovných miestach v rozmrazovači alebo v chladničke pri teplote najviac 4 °C; ich rozmrazovanie vo vode alebo pri kuchynskej teplote je neprípustné,
- c) sa nesmú zmrazovať potraviny, okrem chladeného a vákuovo baleného mäsa, rýb a iných morských živočíchov,<sup>4a)</sup> očistenej a nakrájanej zeleniny, polotovary a hotové pokrmy dodané do zariadenia spoločného stravovania v nezmrazenom stave,
- d) možno schladzovať alebo zmrazovať hotové pokrmy vyrobené v zariadení spoločného stravovania podľa osobitných požiadaviek,<sup>5)</sup>
- e) možno hotové pokrmy studenej kuchyne pripravovať len z potravín vychladených na teplotu najviac 5 °C okrem pekárenských výrobkov; teplota pripravovaných pokrmov môže byť najviac 10 °C,
- f) možno na prípravu pokrmov používať čerstvé vajcia hrabavej hydiny, pasterizované sušené vaječné hmoty a mrazené vaječné hmoty len po ich dôkladnom tepelnom spracovaní, okrem pokrmov z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmov z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov, ktoré môžu obsahovať tepelne nespracované slepačie vajcia triedy A, ktoré pochádzajú zo schválených chovov a spĺňajú požiadavky podľa osobitných predpisov,<sup>7)</sup> ak sa slepačie vajcia po rozbití ihneď použijú na prípravu pokrmu z tepelne nespracovaného mäsa a pri rozbíjaní vajec sa postupuje podľa zásad správnej výrobnjej praxe,<sup>4)</sup>
- g) musia byť zmrazené vaječné hmoty tepelne spracované v deň ich rozmrazenia; ich opätovné zmrazovanie je neprípustné,
- h) možno na smaženie rozpracovaných pokrmov používať len tuky určené na tepelnú prípravu a na kontinuálne smaženie len tuky určené na tento účel; tuky na kontinuálne smaženie sa

používajú najdlhšie 24 hodín; pri smažení pokrmov prevádzková teplota tuku je najviac 180 °C, ak nie je výrobcom určená inak,

- i) možno podávať len pokrmy z tepelne spracovaného mäsa,
- j) možno na zmrazovanie používať len hlboko zmrazovacie zariadenie osobitne určené na tento účel; teplota v jadre výrobku pri zmrazení je najmenej – 18 °C alebo nižšia,
- k) možno podávať pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov a pokrmy z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov len v prevádzkach verejného stravovania.

(3) Na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov

- a) možno potraviny tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov,
- b) sa nesmú do pokrmov počas posledných 20 minút ich tepelnej úpravy pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu; ak tepelné spracovanie pokrmu trvá menej ako 20 minút, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli osobitne tepelne spracované, alebo pridávať prísady len pred začatím takého tepelného spracovania,
- c) musí sa zabezpečiť, aby teplota pri tepelnom opracovaní všetkých častí mäsa bola najmenej 70 °C dosiahnutá v jadre výrobku, pričom technologický proces nemá neprimerane zmeniť textúru a farbu mäsa,
- d) musí byť ochladenie pečeného, duseného a vareného neporciovaného mäsa, knedle a ryže dosiahnuté do 90 minút od prípravy; pred podávaním musia byť ohrievané tak, aby teplota v strede pokrmu dosiahla najmenej 70 °C,
- e) sa musia vaječné pokrmy dôkladne tepelne spracovať z oboch strán,
- f) sa musia hotové pokrmy podávať bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr však tri hodiny po ukončení ich technologického spracovania; počas tohto času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60 °C a tekutých pokrmov pod 65 °C,
- g) sa nesmú nevychladnuté pokrmy dávať do chladiarne; chladiareň nesmie byť preplnená pokrmami,
- h) sa musí zabezpečiť, aby teplota hotových pokrmov neklesla počas ich prepravy až do času výdaja pod 65 °C.

(4) Na vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu pri príprave a podávaní pokrmov a nápojov

- a) možno na prípravu pokrmov používať také mikrovlnné rúry, ktoré majú reguláciu vnútornej teploty; pri ich používaní sa musí dodržiavať návod výrobcu,
- b) musia sa používať vhodné pracovné pomôcky a vylúčiť priamy styk rúk zamestnancov s pokrmami a nápojmi, najmä v konečnej fáze ich technologického spracovania a pri obsluhu,
- c) sa musí manipulovať s kuchynským riadom, náradím, so stolovým riadom a s ostatným kuchynským zariadením tak, aby sa zabránilo znečisťovaniu pracovných plôch, potravín, polotovarov a pokrmov,
- d) možno používať len čistý kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu a so súvislým a s nepoškodeným povrchom; kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné kuchynské zariadenie z hliníka bez povrchovej úpravy sa nesmú používať,
- e) sa musí zabezpečiť dostatočné množstvo oddelených pracovných plôch so zreteľom na druh suroviny a spôsob jej spracovania a ich viditeľné označenie; zámena týchto pracovných plôch pri ich používaní je neprípustná,

- f) sa musia pred strojovým aj ručným umývaním kuchynského riadu, náradia, stolového riadu a ostatného kuchynského zariadenia mechanicky odstrániť zvyšky pokrmov,
- g) sa musí kuchynský riad, náradie a stolový riad umyť vo vode s teplotou najmenej 45 °C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50 °C pri ručnom umývaní a s teplotou 80 °C pri strojovom umývaní; umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad sa uložia do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutierajú sa,
- h) možno vystavovať pokrmy len v zariadeniach určených na tento účel, ktoré zabezpečia ich ochranu pred kontamináciou,
- i) možno prepravovať hotové pokrmy v uzavretých čistých nádobách zhotovených na tento účel a v hygienicky vyhovujúcich vozidlách.

(5) Pri výrobe mrazených a chladených pokrmov sa postupuje podľa osobitných predpisov.<sup>6)</sup>

(6) Pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa

- a) možno podávať len v prevádzkach verejného stravovania, ktoré oznámili túto činnosť príslušnému orgánu štátnej správy vo veci úradnej kontroly potravín<sup>8)</sup> a
- b) podávajú sa ihneď po ich dohotovení.

(7) Teplota v jadre výrobku pri príprave pokrmu z čiastočne tepelne nespracovaného mäsa, rýb a iných morských živočíchov môže byť menej ako 70 °C podľa zásad správnej výrobnéj praxe.<sup>4)</sup>

(8) V jedálnom lístku zariadenia verejného stravovania, ktoré ponúka pokrmy z tepelne nespracovaného mäsa a vajec podľa odseku 6, sa uvedie informácia pre spotrebiteľa o zdravotných rizikách<sup>9)</sup> spojených s konzumovaním tepelne nespracovaného mäsa a vajec slovami: „Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.“

## § 10

(1) Výživová hodnota podávaných pokrmov vychádza z obsahu výživových faktorov podľa odporúčaných výživových dávok pre jednotlivé vekové skupiny obyvateľstva.

(2) Zostava jedál podávaných v zariadeniach spoločného stravovania okrem prevádzok verejného stravovania môže obsahovať raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru, prípadne druhú večeru. Priemerné hodnoty obsahu energie, bielkovín, tukov a cukrov za časové obdobie jedného mesiaca sa môžu od hodnôt odporúčaných výživových dávok odlišovať v rozpätí od 5 % do 10 % a vitamínov a minerálnych látok v rozpätí od 10 % do 20 %. Z celkovej dennej výživovej dávky sa počíta v priemere 18 % na raňajky, 15 % na desiatu, 35 % na obed, 10 % na olovrant a 22 % na večeru. Ak sa v zariadení spoločného stravovania podáva aj druhá večera, tá predstavuje zvýšenie príjmu energie a výživových faktorov spravidla o 5 % až 10 % v porovnaní s odporúčanými výživovými dávkami.

## § 11

(1) Vzorky hotových pokrmov sa musia odoberať do čistých, vyvarených sklenených nádob s uzáverom. Na odber vzoriek hotových pokrmov sa používajú lyžice, naberačky a ďalšie pomôcky vyhradené výlučne na odber vzoriek, ktoré sú umyté a vyvarené pri teplote 100 °C počas 15 minút.

(2) Všetky súčasti hotového pokrmu sa musia uchovávať osobitne v samostatnej nádobe. Ak je príloha hotového pokrmu alebo iná súčasť hotového pokrmu súčasťou viacerých pokrmov, možno uchovávať len jednu vzorku.

(3) Ak hotové pokrmy z rovnakých surovín pripravuje niekoľko pracovných skupín, musia sa

uchovávať vzorky každej pracovnej skupiny.

(4) Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 g, ak nejde o kusový tovar.

(5) Vzorky hotových pokrmov odoberaných v teplom stave musia byť uzavreté, urýchlene schladené a počas 48 hodín od skončenia výdaja uchovávané v chladničke pri teplote 2 °C až 6 °C. Po uplynutí 48 hodín musia byť vzorky odstránené neškodným spôsobom; nesmú sa použiť na spotrebu.

(6) Dokumentácia o odobratých vzorkách musí obsahovať dátum odberu vzorky, ak sú pokrmy pripravované v rôznom čase, aj hodinu odberu vzorky, druh vzorky a meno a priezvisko osoby, ktorá odber vzorky vykonala.

## § 12

Zamestnanci

- a) vstupujú na pracovisko len v čistom a vo vhodnom pracovnom odevu a dodržiavajú ďalšie zásady osobnej čistoty, čistoty pracovného prostredia a pracovných pomôcok,
- b) dôkladne si umývajú a podľa potreby dezinfikujú ruky pred vstupom na pracovisko a pred začatím činnosti, ihneď po ich znečistení, pri prechode z jedného druhu práce na druhý, po fajčení, po úprave šatstva a osobitne po použití záchodu,
- c) neopúšťajú pracovisko v pracovnom odevu,
- d) používajú pri príprave a pri výdaji pokrmov a nápojov pokrývku hlavy tak, aby mali úplne zakryté vlasy; muži s bradou alebo fúzmi používajú pokrývku úst,
- e) používajú pri príprave a pri výdaji stravy pre dojčatá ochranný odev, ochranné rukavice a pokrývku úst,
- f) majú možnosť výmeny pracovného odevu v prípade jeho znečistenia počas práce,
- g) nevykonávajú počas práce toaletné úpravy zovňajšku,
- h) nemajú na rukách počas práce šperky, hodinky a iné ozdobné predmety a v pracovnom odevu majú len čistú vreckovku a pomôcky potrebné na výkon práce,
- i) nefajčia a nejedia v miestnostiach, v ktorých sú potraviny, polotovary a pokrmy,
- j) používajú pri výdaji hotových pokrmov jednorazové rukavice.

## § 13

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. decembra 2007.

**v z. Daniel Klačko v. r.**

**Príloha č. 1**  
**k vyhláske č. 533/2007 Z. z.**

**POŽIADAVKY NA ČLENENIE PREVÁDZOK V ZARIADENÍ SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA**

<b>Počet podávaných hlavných jedál denne</b>	Hrubá príprava vňa zeleniny	Hrubá príprava vňa mäsa	Hrubá prípravovňa rýb	Prípravo vňa na rozbíjanie vajec	Čistá prípravo vňa zeleniny	Čistá prípravovňa mäsa	Studená kuchyňa	Prípravo vňa múčnych pokrmov	Prípravo vňa cukrárske výroby	Umyváreň kuchynského riadu	Umyváreň tanier, príborov a pohárov	Umyváreň prepravných nádob
do 300	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
do 1 000	S	S	S	S	P	P	S	P	S	P	S	S
nad 1 000	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S

Poznámky:  
S – stavebne oddelený priestor,  
P – prevádzkovo oddelený priestor.  
Prevádzky sa zriaďujú podľa rozsahu výroby a sortimentu jedál.



## Príloha č. 2 k vyhláške č. 533/2007 Z. z.

## Podmienky uchovávania polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov

Polotovary, rozpracované pokrmy a hotové pokrmy	Teplota a čas uchovávania			Poznámka
	0 – 4 °C	5 – 8 °C	– 18 °C	
<b>Polotovary</b>				
Nespotrebovaný obsah konzerv po otvorení (napríklad ovocie, zelenina, pretlaký, huby, ryby v oleji, losos)	24 h	0 h	0 h	Neskladovať v plechu, preložiť do uzavierateľného obalu zo skla, nerezu alebo plastu. Paštéty a mäsové konzervy sa po otvorení nemôžu uchovávať. Čas uchovávania sa nevzťahuje na kaviár. O otvorení konzervy sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Nespotrebovaný obsah po otvorení originálneho obalu majonéz, studených omáčok, dresingov	48 h	0 h	0 h	O otvorení obalu potraviny sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny; tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny.
Mäso plnené, mleté	3 h	0 h	0 h	
Mäso chladené krájané, mäso vákuovo balené po otvorení spotrebiteľského obalu	24 h	0 h	*14 dní	O otvorení obalu vákuovo baleného mäsa sa vedie evidencia s uvedením dátumu a hodiny otvorenia, tieto údaje sa vyznačia aj na obale potraviny. * Platí pre mäso chladené krájané. Po rozmrazení sa nesmie znovu zmrazovať.
Naložené mäso (napríklad zverina), ražniči, mäso na grilovanie	48 h	0 h	0 h	
Obalované mäso, hydina, ryby, zelenina, huby	3 h	0 h	0 h	
Mäso, hydina po rozmrazení	24 h	0 h	0 h	Nesmie sa znovu zmrazovať.
Ryby a iné morské živočíchy, hotové pokrmy typu „sushi“ po rozmrazení <sup>4a)</sup>	24 h	0 h	14 dní*	*Ryby a iné morské živočíchy dodané nezmrazené. Určené na podávanie. Nesmú sa znovu zmrazovať.
Očistená, nakrájaná zelenina	12 h	3 h	10 dní	Nakrájané.
Cukrárske cesto	24 h	12 h	0 h	
Cesto na palacinky, lievance a na obalovanie	12 h	0 h	0 h	
Knedle plnené (ovocné a mäsové)	12 h	0 h	0 h	
<b>Rozpracované pokrmy</b>				
Zelenina očistená, umytá, krájaná, určená na šaláty, ozdoba	3 h	0 h	0 h	
Varené cestoviny, ryža, zemiaky, strukoviny, vajcia na ďalšie spracovanie	12 h	0 h	0 h	Ak boli pripravené ako príloha pokrmu.
Krémy, peny, nátierky, dresing (vlastná výroba)	24 h	0 h	0 h	
<b>Rozpracované cukrárske výrobky</b>				
Plnené korpusy poliate plevou, agarom a podobne	24 h	0 h	0 h	
Krémy, polevy, náplne	24 h	0 h	0 h	
<b>Hotové pokrmy</b>				
Mäso pečené, varené, dusené v celku, vysmážené	24 h	0 h	0 h	
Šaláty – zeleninové, strukovinové, cestovinové,	12 h	6 h	0 h	

ovocné, rybacie				
Studená kuchyňa (kusové chlebičky, bagety, chleby)	12 h	3 h	0 h	
Studená kuchyňa (obložené misy, mäsové a podobné nárezy, krájané a strúhané syry, obalené syry pred tepelným spracovaním)	24 h	12 h	0 h	
Ochutené, plnené, v agare, nakladané (syry, údeniny a podobne)	48 h	12 h	0 h	
<b>Cukrárske výrobky</b>				
Zdobené, plnené krémami a šľahačkou	24 h	12 h	0 h	
Múčniky a dezerty tepelne upravené, v celku	48 h	24 h	0 h	

- 1) § 26 ods. 2 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
- 2) Nariadenie (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004 o hygiene výroby (Ú. v. EÚ L 139, 30. 4. 2004).
- 3) § 17 ods. 1 zákona č. 157/2018 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
- 3a) § 139b ods. 16 zákona č. 50/1976 Zb. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku (stavebný zákon) v znení zákona č. 312/2018 Z. z.
- 4) Čl. 5 nariadenia (ES) č. 852/2004.  
§ 251 až 258a výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení neskorších predpisov.
- 4a) Príloha I, body 1.10, 2.1, a 3.1. a Kapitola III, písm. D nariadenia (ES) č. 853/2004 Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ kap. 3/zv. 45; Ú. v. L 139/55, 30. 4. 2004) v platnom znení.
- 5) § 108 až 116 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100.
- 6) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100 v znení neskorších predpisov.
- 7) Nariadenie Európskeho Parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (EHS) č. 1037/2001 a (EHS) č. 1234/2007 (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 347/671, 20. 12. 2013) v platnom znení.  
Nariadenie komisie (ES) č. 589/2008 z 23. júna 2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 o obchodných normách pre vajcia (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 163/6, 24. 6. 2008) v platnom znení.
- 8) § 6 ods. 1 a § 21 ods. 1 písm. b) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.
- 9) Čl. 14 nariadenia (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002 Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú sa postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. EÚ; Ú. v. L 031, 1. 2. 2002) v platnom znení.

