

## **Používanie vlastných obalov zákazníkov na balenie pokrmov pripravených v zariadeniach spoločného stravovania**

Žiadny platný právny predpis nezakazuje používanie vlastných obalov zákazníkov na balenie pokrmov pripravených v zariadeniach spoločného stravovania.

Prevádzkovatelia zariadení spoločného stravovania musia dodržiavať požiadavky ustanovené v zákone č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v platnom znení (ďalej len „zákon č. 355/2007 Z. z.“), v zákone č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov, vo vyhláske MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v platnom znení (ďalej len „vyhláska MZ SR č. 533/2007 Z. z.“), ktorá ustanovuje podrobnosti o hygienických požiadavkách na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku zariadení spoločného stravovania, ako aj požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín.

Podľa § 26 ods. 4 zákona č. 355/2007 Z. z. fyzická osoba-podnikateľ a právnická osoba, ktoré prevádzkujú zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania“), sú povinné zabezpečiť pri výrobe pokrmov ich zdravotnú neškodnosť a zachovanie ich výživovej a zmyslovej hodnoty a vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu prípravy pokrmov a postupovať pri výrobe pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výrobnjej praxe, dodržiavať pracovné postupy, miesta alebo operácie technologických procesov, ktoré sú kritické pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti pokrmov a nápojov, a dodržiavať požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov.

Podľa § 5 ods. 2 a ods. 3 vyhlásky MZ SR č. 533/2007 Z. z. 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. 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.

V praxi to teda znamená, že používanie vlastných obalov zákazníkov na balenie pokrmov pripravených v zariadeniach spoločného stravovania môže poskytovať len také zariadenie spoločného stravovania, ktoré má vytvorené podmienky pre príjem, umývanie prepravných nádob a výdaj pokrmov do prepravných nádob. Ak v zariadení spoločného stravovania nie sú na to vytvorené podmienky, vydá sa pokrm zákazníkovi na tanier, zákazník si ho sám môže preložiť do vlastného obalu.

V prípade porušenia vyššie uvedených požiadaviek a následnej zdravotnej škodlivosti hotových pokrmov pripravených v zariadeniach spoločného stravovania je zodpovedný prevádzkovateľ tohto zariadenia spoločného stravovania. Pri používaní vlastných obalov zákazníkov je nemožné jednoznačne preukázať zdroj kontaminácie pokrmu a zodpovednosti, za ohrozenie, resp. poškodenie zdravia pri vzniku ochorenia konzumenta takéhoto pokrmu.

Na základe vyššie uvedeného, ak sa prevádzkovateľ zariadenia spoločného stravovania rozhodne podávať hotové jedlá do vlastných obalov zákazníkov, musí mať vytvorené hygienické podmienky tak, ako je uvedené vyššie.

Zároveň si dovoľujeme uviesť, že je na rozhodnutí zodpovedného prevádzkovateľa, či povolí používanie vlastných obalov zákazníkov na balenie pokrmov pripravených v zariadení spoločného stravovania, nakoľko pri takomto spôsobe predaja pokrmov alebo nápojov do vlastných obalov prinesených zákazníkom nemá prevádzkovateľ možnosť ovplyvniť hygienický stav obalov prinesených zákazníkmi, ani ich vhodnosť na styk s potravinami, alebo ich vhodnosť z hľadiska udržania kvalitatívnych parametrov určitej potraviny, pokrmu alebo nápoja.

V prípade hotových pokrmov v zariadeniach spoločného stravovania sa vlastné obaly zákazníka môžu použiť len v prípade, ak sa jedná o obaly určené na styk s potravinami a určené na opakované používanie a zároveň zariadenie spoločného stravovania má na to vytvorené podmienky (v tom prípade sa môže nakladať pokrm priamo do prineseného obalu zákazníka). Zamestnanec zariadenia spoločného stravovania má právo odmietnuť znečistený alebo inak nevyhovujúci obal zákazníka.

Vlastné obaly zákazníka musia spĺňať požiadavky platnej legislatívy týkajúcej sa materiálov a predmetov určených na styk s potravinami. V prípade plastových nádob na opakované použitie sú to najmä požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011 o plastových materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami v platnom znení. Legislatívne požiadavky na nasledujúce materiály a predmety určené na styk s potravinami: keramika, kovy a zliatiny, sklo sú ustanovené vo výnose Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1799/2003-100, ktorým sa vydáva piata hlava Potravinového kódexu SR upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami v znení neskorších predpisov.

Ako jeden z možných spôsobov manipulácie s prineseným obalom (nádobou) zákazníka v praxi sa javí napr. používanie tzv. „táčkovej metódy“, kedy zákazník položí svoj vlastný obal na tácku zariadenia spoločného stravovania, ktorá je prostriedkom na presun nádoby na určené výdajné miesto, naloženie pokrmu do nádoby a jej podanie zákazníkovi späť, bez zbytočnej manipulácie rukami zamestnancov kuchyne s obalom (nádobou) v priestoroch kuchyne. Po použití zákazník odloží tácku na určené miesto pre špinavý riad.

Aj každý iný použitý spôsob musí rovnako rešpektovať požiadavku vylúčenia možnosti vzniku sekundárnej kontaminácie z prineseného obalu (nádoby) zákazníka do priestorov kuchyne.

Ak zariadenie spoločného stravovania nakladá pokrm do vlastných obalov zákazníkov, musí to mať spracované v dokumentácii HACCP. Zodpovedný prevádzkovateľ potravinárskeho podniku musí mať spracované trvalé postupy na báze systému kritických bodov (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) podľa článku 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín. Tzn., že zodpovedný prevádzkovateľ musí mať urobenú vlastnú analýzu rizík, navrhnuté opatrenia a z toho vyplývajúce bezpečné nastavenie podmienok zabezpečenia výdaja pokrmov do prineseného obalu zákazníka tak, aby nemohlo dôjsť k sekundárnemu zavlečeniu kontaminácie do kuchyne zvonka prostredníctvom prinesených obalov cez pracovné a manipulačné plochy a miesta.

Pripravil: Odbor hygieny výživy, bezpečnosti potravín a kozmetických výrobkov, ÚVZ SR