

Všeobecná hygiena potravín – cvičenie č. 8

# HYGIENICKÉ PODMIENKY PRE PREVÁDZKARNE NA ZBER A TRIEDENIE VAJEC A PRE PREVÁDZKARNE NA SPRACOVANIE VAJEC, ŽELATÍNY A MEDU

1/18

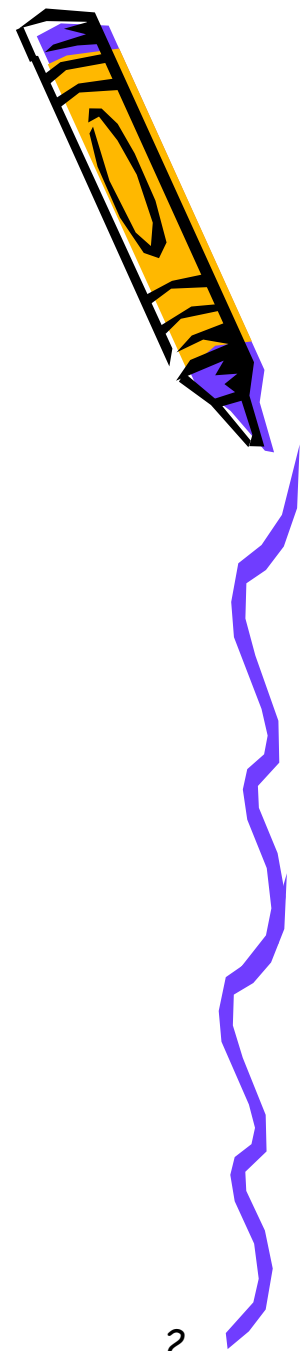


# VÝNOS

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky  
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky

zo 14. februára 2005 č. 1752/2005-100,

ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca  
vajcia, majonézy a majonézové výrobky

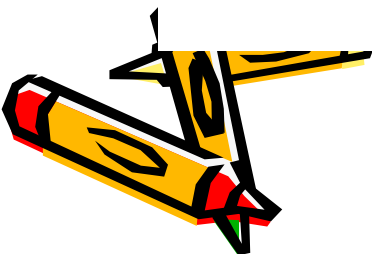
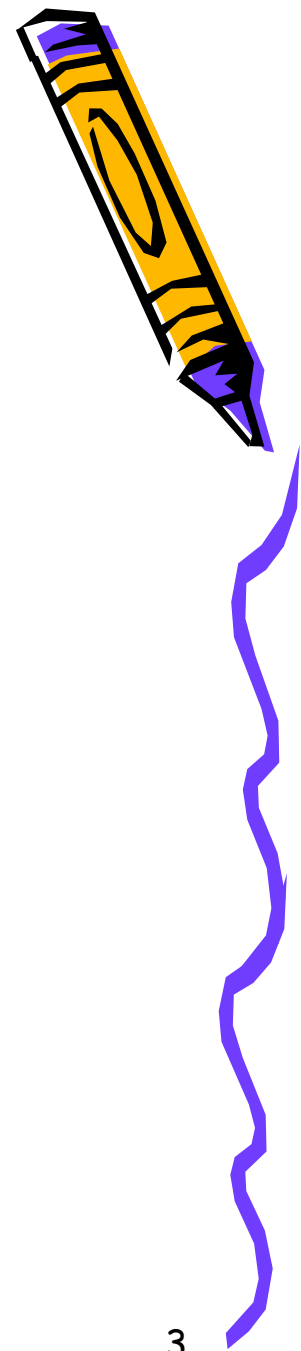


# V Ý N O S

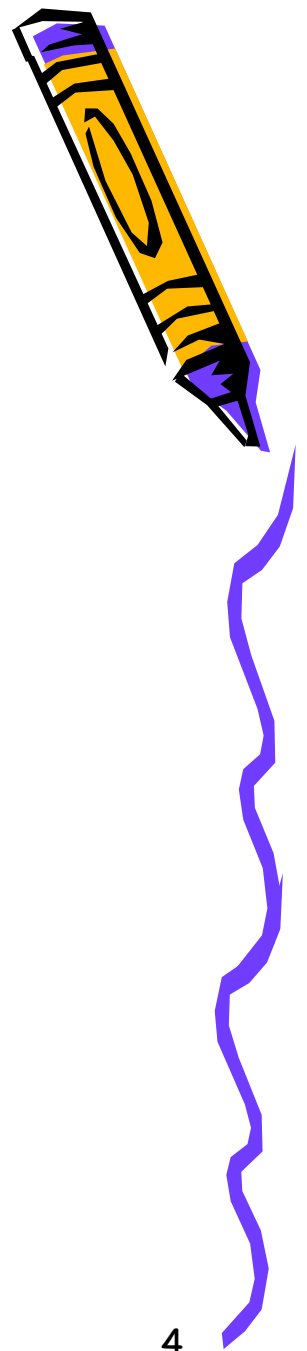
**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky  
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky**

**zo 16. decembra 2005 č. 3785/2005-100,**

**ktorým sa mení a dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky  
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. februára 2005  
č. 1752/2005 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej  
republiky upravujúca vajcia, majonézy a majonézové výrobky**



# Všeobecné hygienické podmienky pre prevádzkarne na spracovanie vajec 2/18



## Miestnosti a priestory musia mať:

- \* nepriepustné, nepoškodené, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné podlahy, ľahký odvod vody do vpustí, vybavených mriežkami a sifónmi,
- \* hladké, odolné, nepriepustné steny so svetlou umývateľnou úpravou povrchu najmenej do výšky uskladnenia v chladiarňach, mraziarňach a skladoch a najmenej do výšky 2 m v ostatných miestnostiach, spojenie stien a podláh zaoblené,



- \* dvere, rámy okien, zárubne a prahy z odolného, nepriepustného ľahko čistiteľného materiálu a ak sú drevené, musia mať túto úpravu na všetkých povrchoch,
- \* stropy, ľahko čistiteľné, bez možnosti kumulácie nečistôt, plesnivenia, kondenzácie pary alebo odlupovania omietky alebo náterov,
- \* dostatočné vetranie (odsávanie pary),
- \* dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie,



\* dostatočný počet šatní a umyvární s hladkými nepriepustnými umývateľnými stenami a podlahami, umývadlami a splachovacími záchodmi, s umývadlami. Do záchodov nemôže byť priamy vstup z výrobných a manipulačných miestností. Umývadlá nesmú mať prívod vody ovládaný dotykom ruky alebo ramenom,

4/18



\* zariadenie na zásobovanie výlučne pitnou vodou. Používať úžitkovú vodu možno len za predpísaných podmienok.

5/18





# Osobitné podmienky pre prevádzkarne na spracovanie vajec

6/18



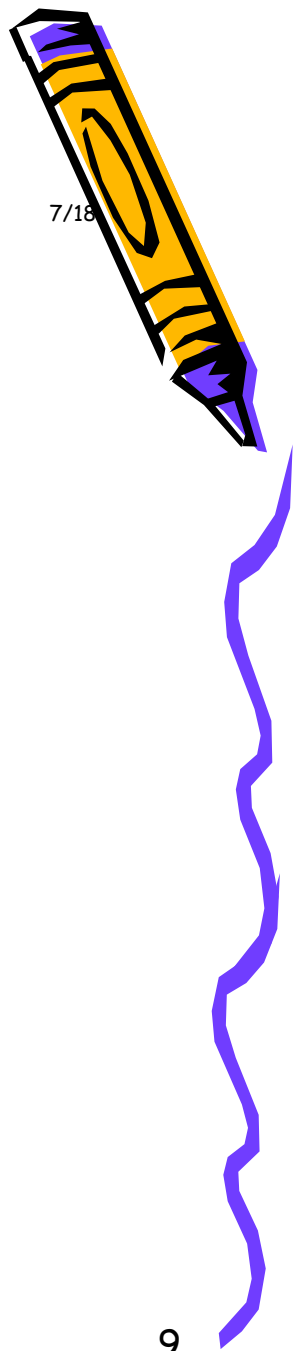
Každá prevádzkareň musí mať:

- \* samostatné miestnosti na skladovanie vajec a na oddelené skladovanie hotových vaječných výrobkov, s chladiacim zariadením na uchovávanie výrobkov pri predpísaných teplotách a chladiarne a mraziarne s registračnými teplomerami alebo diaľkovými registračnými teplomerami,
- \* zariadenia na čistenie a dezinfekciu znečistených vajec,
- \* osobitnú miestnosť na vytíkanie vajec, na zhromažďovanie vaječných obsahov a na odstraňovanie častí škrupín,



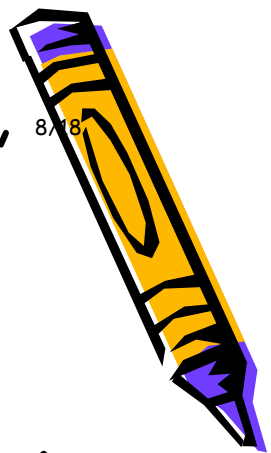


- \* ak sa vaječné výrobky v prevádzkarni pasterizujú, musí sa to vykonávať v osobitnej miestnosti,
- \* zariadenie na dopravu vaječných výrobkov v rámci prevádzkarne,



\* zariadenie na ošetrovanie vaječných obsahov, vybavené:

- a) automatickým zariadením na kontrolu teploty, registračným teplomerom a automatickým bezpečnostným zariadením, ktoré zabráňuje nedostatočnému ohrevu vaječných obsahov, ak ide o pasterizáciu,
- b) vhodným bezpečnostným systémom, ktorý zabráňuje zmiešaniu pasterizovaných vaječných výrobkov s nedostatočne pasterizovanými a automatickým registračným zariadením, ktoré tomuto zmiešaniu predchádza,



- \* priestor na skladovanie jednorazových obalov,
- \* miestnosť na osobitné skladovanie vyprázdnených škrupín, tiež vajec alebo vaječných výrobkov, ktoré nie sú vhodné na výživu ľudí,
- \* zariadenie na balenie vaječných výrobkov,
- \* zariadenie na rozmrazovanie mrazených vaječných výrobkov (ak sa vykonáva),
- \* samostatnú miestnosť na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov,
- \* vlastné laboratórium alebo mať zmluvu s laboratóriom uznaným ŠVPS.

9/18



# HYGIENICKÉ PODMIENKY PRE VYDANIE OSVEDČENIA O SPLNENÍ PODMIENOK PREVÁDZKARNIAM NA VÝROBU ŽELATÍNY, URČENEJ NA VÝŽIVU ĽUDÍ

10/18

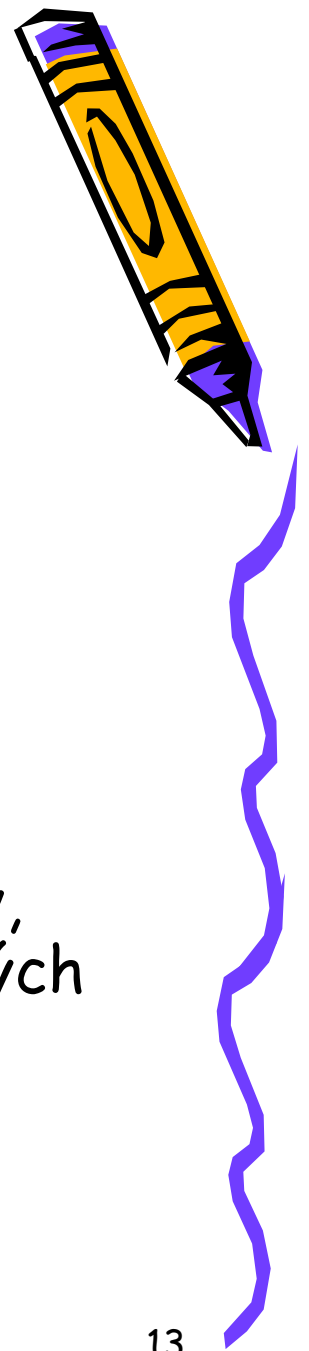
## Všeobecné hygienické podmienky



- \* Areál prevádzkarne musí spĺňať všeobecné hygienické podmienky kladené na ostatné typy prevádzkarní.
- \* Budovy prevádzkarne musia:
  - umožňovať dôkladné čistenie a dezinfekciu,
  - poskytovať ochranu pred zhromažďovaním nečistôt,
  - umožňovať dodržiavanie zásad správnej výrobnnej praxe,
  - poskytovať vhodné podmienky pre hygienické spracovanie a manipuláciu s výrobkami.



# Osobitné hygienické podmienky <sup>11/18</sup> v miestnostiach, kde sa spracúvajú suroviny a vyrába sa želatína alebo sa s nimi manipuluje



- \* povrchy podláh v dobrom stave, vyspádované, s mriežkami a sifónmi,
- \* povrchy stien hladké, ľahko čistiteľné,
- \* okná so sieťkami proti hmyzu,
- \* dvere a ich zárubne ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,
- \* na čistenie a dezinfekciu pracovných nástrojov, pomôcok a zariadení dostatočný počet vhodných zariadení s vodou teplou najmenej 82 °C,
- \* osobitná miestnosť na skladovanie obalových materiálov,



- V prevádzkarni musí byť dostatočný počet umývadiel na umývanie rúk.

12/18



- \* Prevádzkareň musí mať účinné prirodzené alebo mechanické vetranie a v priestoroch, kde je to treba, účinné odsávanie pary.



- Priestory musia mať dostatočne prirodzené alebo umelé osvetlenie a zariadenia na umývanie a osušenie rúk.
- Batérie umývadiel v umyvárňach a pri záchodoch nesmú byť ovládateľné dotykom ruky alebo ramena.





- Prevádzkareň musí mať taký systém odvodu odpadovej vody, aby vylučoval riziko kontaminácie surovín a výrobkov.



# Hygienické podmienky pre 15/18 prevádzkarne a zariadenia na nákup, skladovanie a výrobu medu určeného na verejnú konzumáciu



- Prevádzkareň spĺňajúca všeobecné hygienické požiadavky musí mať:
- \* samostatnú miestnosť s potrebnými mikroklimatickými podmienkami na skladovanie vykúpeného medu, kde nemožno vykonávať iné činnosti, ani uchovávať potravinárske výrobky, ani s nimi manipulovať,
- \* samostatnú miestnosť vybavenú zariadením na stekutovanie, čistenie a plnenie medu do spotrebiteľských obalov (ak sa vykonáva), zariadenia na ošetrovanie a spracovanie medu pri dodržaní predpísaných teplôt, miestnosti musia mať kontrolné teplomery,



- \* samostatný expedičný sklad s predpísanými mikroklimatickými podmienkami, ak to jeho rozmery dovoľujú, možno ho používať i na skladovanie medu v spotrebiteľskom balení,
- \* samostatný sklad obalov spĺňajúci hygienické požiadavky (ak sa vykonáva balenie), ak treba aj samostatnú miestnosť alebo zariadenie na umývanie sklenených obalov,
- \* umyváreň nevratných prepravných nádob, náradia a nádob používaných v prevádzkarni alebo na nákup, oddelenú od iných miestností.



\* Prevádzkareň na spracovanie medu musí mať primerane <sup>17/18</sup> vybavené laboratórium na vykonávanie vlastných kontrol alebo zmluvne zabezpečené rovnaké služby.

\* Prevádzkareň s vydaným osvedčením môže vykupovať a spracúvať med len priamo od producentov a od nákupcov, ktorí sa preukážu osvedčením o splnení podmienok.





\* Prevádzkareň, v ktorej sa získavajú, vykupujú a spracúvajú iné produkty včiel, ako sú materská kašička, propolis, peľ a včelí vosk, ktoré nie sú určené na potravinárske účely, musí mať pridelené kontrolné číslo a musí byť registrovaná.

18/18

