

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

## OZNÁMENIE KOMISIE

**o usmernení týkajúcom sa systému riadenia bezpečnosti potravín pre maloobchodný predaj potravín vrátane darovania potravín**

(2020/C 199/01)

## 1. ÚVOD

V súlade s článkom 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 <sup>(1)</sup> musia všetci prevádzkovatelia potravinárskych podnikov spĺňať všeobecné hygienické požiadavky stanovené v prílohe I (prvovýroba a súvisiace činnosti) alebo prílohe II (všetci ostatní prevádzkovatelia potravinárskych podnikov). V článku 5 sa ďalej stanovuje, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov okrem prvovýrobcov musia určiť, zaviesť a zachovávať trvalý postup alebo postupy založené na zásadách analýzy nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (HACCP).

Všeobecné hygienické požiadavky spolu s osobitnými hygienickými požiadavkami stanovenými v prílohe III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 <sup>(2)</sup> sa považujú za programy nevyhnutných požiadaviek (PNP) <sup>(3)</sup>, ktoré spolu s postupmi založenými na zásadách HACCP musia tvoriť integrovaný systém riadenia bezpečnosti potravín pre každý potravinársky podnik ako sa uvádza v „Oznámení Komisie o realizácii systémov riadenia bezpečnosti potravín so zohľadnením programov nevyhnutných požiadaviek (PNP) a postupov založených na zásadách HACCP vrátane zjednodušovania/flexibility pri realizácii v prípade určitých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov“ <sup>(4)</sup> prijatom v roku 2016 (ďalej len „oznámenie Komisie z roku 2016“).

Postupy založené na zásadách HACCP musia pozostávať z identifikovania všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť a ktoré treba vylúčiť alebo znížiť na prijateľnú úroveň, čo je prvou zásadou HACCP v súlade s článkom 5 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 852/2004. Potreba ďalších krokov v rámci postupov založených na zásadách HACCP [článok 5 ods. 2 písm. b) až g)] závisí od výsledku analýzy nebezpečenstva, napríklad ak sa v rámci analýzy nebezpečenstva zistí potreba identifikovať kritické kontrolné body (CCP). V odôvodnení 15 nariadenia (ES) č. 852/2004 sa uznáva, že v niektorých potravinárskych podnikoch nie je možné identifikovať kritické kontrolné body a že v niektorých prípadoch môže správna hygienická prax (vyššie uvedené všeobecné a osobitné hygienické požiadavky) nahradiť monitorovanie kritických kontrolných bodov.

V odôvodnení 15 nariadenia (ES) č. 852/2004 sa výslovne uvádza potreba tejto pružnosti v prípade malých podnikov. V súlade s článkom 5 ods. 4 písm. a) sa pri overovaní súladu s postupmi založenými na zásadách HACCP musí zohľadniť druh a veľkosť potravinárskeho podniku.

<sup>(1)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1).

<sup>(2)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55).

<sup>(3)</sup> Väčšinou sa za programy nevyhnutných požiadaviek a za súčasť integrovaného systému riadenia bezpečnosti potravín považujú aj postupy na zabezpečenie vysledovateľnosti potravín a ich stiahnutia od používateľov v prípade, že nespĺňajú požiadavky. Musia ich uplatňovať všetky potravinárske podniky, v uvedenom oznámení sa však neposkytujú žiadne ďalšie usmernenia, pokiaľ ide o maloobchodné činnosti.

<sup>(4)</sup> Ú. v. EÚ C 278, 30.7.2016, s. 1.

Bývalý Potravinový a veterinárny úrad (FVO) Generálneho riaditeľstva Komisie pre zdravie a bezpečnosť potravín uskutočnil teoretickú štúdiu, misie na overenie skutočností uvedených v zisteniach a konzultácie s členskými štátmi a zainteresovanými stranami o súčasnom stave vykonávania HACCP v EÚ a o oblastiach, v ktorých je potrebné zlepšenie. FVO na základe toho v roku 2015 zverejnil „Súhrnnú správu o stave vykonávania HACCP v EÚ a oblastiach, v ktorých je potrebné zlepšenie (Overview Report on the State of Implementation of HACCP in the EU and Areas for Improvement)“<sup>(7)</sup> (ďalej ako „správa FVO z roku 2015“). V správe FVO z roku 2015 sa odporúča rozšíriť usmernenia týkajúce sa systému riadenia bezpečnosti potravín a uvádza sa v nej niekoľko návrhov na zlepšenie vrátane usmernení pre analýzu nebezpečenstva a stanovenia kritických kontrolných bodov. Oznámenie Komisie z roku 2016 sa týka odporúčaní uvedených v správe FVO, nezaobera sa však jednotlivými špecifickými činnosťami.

Maloobchodní predajcovia potravín (napr. reštaurácie, predajne mäsa, pečiva a potravín, stravovacie a pohostinské zariadenia atď.) sú veľmi často malé podniky, ktoré nemajú vedecké poznatky a zdroje na vykonávanie analýzy nebezpečenstva ako súčasť ich povinností uplatňovať systém riadenia bezpečnosti potravín.

Darovanie potravín sa často uskutočňuje na maloobchodnej úrovni a posúdenie a prípadná identifikácia dodatočných nebezpečenstiev spôsobených touto činnosťou musí byť súčasťou analýzy nebezpečenstva. Uľahčenie darovania potravín je prioritou v rámci akčného plánu obehového hospodárstva Komisie<sup>(8)</sup> ako prostriedok na predchádzanie vzniku potravinového odpadu a na podporu bezpečnosti potravín v súlade s cieľmi OSN v oblasti trvalo udržateľného rozvoja. Tento cieľ môže byť v niektorých prípadoch náročný, pokiaľ ide o bezpečnosť potravín, a to vzhľadom na zapojenie ďalších aktérov (napr. potravinových bánk a iných charitatívnych organizácií) a vzhľadom na to, že prerozdeľované potraviny sa v čase, kedy sa zvažuje ich darovanie, môžu blížiť ku koncu svojej trvanlivosti.

S cieľom poskytnúť podporu maloobchodníkom pri analýze nebezpečenstva Komisia najprv požiadala Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA), aby poskytol odporúčania o prístupoch k analýze nebezpečenstva platné pre maloobchodné prevádzky. Úrad EFSA prijal dve stanoviská. V roku 2017 prijal stanovisko k „Analýze nebezpečenstva pre určité malé maloobchodné prevádzky vzhľadom na uplatňovanie ich systémov riadenia bezpečnosti potravín (Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems)“<sup>(9)</sup>, ktoré je zamerané na predajne mäsa, potravín, pečiva, rýb a zmrzliny. V roku 2018 prijal úrad EFSA „Druhé vedecké stanovisko k prístupom k analýze nebezpečenstva pre určité malé maloobchodné prevádzky a darovanie potravín (Second scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations)“<sup>(10)</sup>, ktoré bolo zamerané na distribučné strediská, supermarkety a reštaurácie (vrátane pohostinských zariadení a cateringu) a ktoré sa v rámci analýzy nebezpečenstva zaoberalo potenciálnymi dodatočnými nebezpečenstvami v prípade darovania potravín na maloobchodnej úrovni.

## 2. CIEĽ A OBSAH

Cieľom tohto usmernenia je uľahčiť a harmonizovať vykonávanie požiadaviek EÚ týkajúcich sa systému riadenia bezpečnosti potravín, pričom ústrednú úlohu zohráva analýza nebezpečenstva v prípade týchto maloobchodných predajcov: predajne mäsa, potravín, pečiva, rýb a zmrzliny, distribučné strediská, supermarkety, reštaurácie, poskytovatelia stravovacích služieb a pohostinské zariadenia.

Toto oznámenie preto poskytuje usmernenia o tom, ako títo maloobchodní predajcovia môžu v rámci svojej činnosti vykonávať nariadenie (ES) č. 852/2004, a najmä jeho článok 4 a prílohu II, pokiaľ ide o všeobecné hygienické požiadavky, a jeho článok 5, pokiaľ ide o postupy založené na zásadách HACCP. Je zároveň príkladom toho, ako môže maloobchodný sektor špecificky vykonávať usmernenia vrátane usmernení týkajúcich sa zjednodušovania/flexibility, odporúčané v oznámení Komisie z roku 2016, najmä na úrovni maloobchodných predajcov. Tieto usmernenia môžu využiť rovnako aj príslušné orgány na overenie vykonávania požiadaviek EÚ zo strany týchto potravinárskych podnikov.

Časti týkajúce sa darovania potravín dopĺňajú usmernenia EÚ o darovaní potravín<sup>(11)</sup>, ktoré objasňujú príslušné ustanovenia právnych predpisov EÚ s cieľom uľahčiť poskytovateľom a príjemcom nadbytočných potravín dodržiavanie požiadaviek stanovených v regulačnom rámci EÚ (napr. bezpečnosť potravín, hygiena potravín, informácie o potravinách, vysledovateľnosť, zodpovednosť atď.). V oblasti hygieny potravín sa v usmerneniach napríklad uvádza potreba, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov (vrátane potravinových bánk a iných charitatívnych organizácií) uplatňovali správne hygienické praktiky a mali zavedený mechanizmus vlastnej kontroly založený na zásadách HACCP súvisiacich s činnosťami prerozdeľovania potravín.

<sup>(7)</sup> [http://ec.europa.eu/food/fvo/overview\\_reports/details.cfm?rep\\_id=78](http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78).

<sup>(8)</sup> COM(2015) 614 final.

<sup>(9)</sup> Vestník EFSA (EFSA Journal) (2017) 15(2):4697, s. 62.

<sup>(10)</sup> Vestník EFSA (EFSA Journal) (2018) 16(11):5432, s. 64.

<sup>(11)</sup> Ú. v. EÚ C 361, 25.10.2017, s. 1..

Toto oznámenie sa zaoberá mnohými odporúčaniami uvedenými v správe FVO a premieta vedecké odporúčania poskytnuté v uvedených dvoch stanoviskách úradu EFSA do jedného dokumentu, ktorý môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov používať.

Toto oznámenie sa začína všeobecnými usmerneniami v súlade so stanoviskami EFSA k uplatňovaniu zjednodušeného prístupu, pokiaľ ide o systém riadenia bezpečnosti potravín pre maloobchodníkov uvedených v oddiele 3. Poskytuje prehľad o špecifických programoch nevyhnutných požiadaviek (PNP), ktoré sú relevantné ako základ pre systém riadenia bezpečnosti potravín na maloobchodnej úrovni uvedený v oddiele 4, a ktoré v oddiele 5 dopĺňajú PNP určené na zaistenie bezpečnosti spotrebiteľov v prípade darovania potravín.

Zjednodušený prístup uvedený v oddiele 3 má poskytnúť usmernenie, pokiaľ ide o analýzu nebezpečenstva ako ďalšieho kroku v rámci systému riadenia bezpečnosti potravín, ktorý začína vytvorením prúdového diagramu podľa oddielu 6. Vychádzajúc zo špecifického prúdového diagramu sa v oddieloch 7 až 14 ako usmernenie pre každú činnosť uvádza všeobecná analýza nebezpečenstva, ktorá je však iba príkladom a ktorú prípadne treba prispôsobiť špecifickým činnostiam maloobchodníkov (jednotlivé procesy alebo kroky sa môžu pridať alebo vypustiť). V oddiele 15 sa uvádzajú usmernenia týkajúce sa postupu, ako do analýzy nebezpečenstva zahrnúť možné nebezpečenstvá vzniknuté v priebehu darovania potravín, a to na horizontálnej úrovni, keďže sa môže uplatňovať podobným spôsobom v prípade rôznych maloobchodných činností.

Odporúčania uvedené v tomto usmernení nie sú záväzné a nemusia byť relevantné pre všetky zohľadnené maloobchodné činnosti. Maloobchodní predajcovia môžu uplatňovať „zjednodušený prístup“ k riadeniu bezpečnosti potravín, ako sa uvádza v tomto oznámení a v stanoviskách úradu EFSA („zjednodušené systémy riadenia bezpečnosti potravín“). Ak však prúdový diagram znázorňujúci ich podrobné činnosti nezodpovedá činnostiam uvedeným v tomto oznámení, je dôležité, aby si jednotlivé maloobchodné prevádzkárne jasným a ľahko použiteľným spôsobom upravili na mieru svoje systémy riadenia bezpečnosti potravín na základe špecifických postupov (etáp) a výrobkov relevantných pre ich podniky. Môžu tak urobiť úpravou príslušného prúdového diagramu.

Toto usmernenie EÚ môže byť doplnené alebo nahradené usmernením na vnútroštátnej úrovni s cieľom lepšie zohľadniť miestne alebo vnútroštátne okolnosti. Okrem toho môžu existovať vnútroštátne predpisy týkajúce sa otázok, ktoré nie sú regulované a harmonizované na úrovni EÚ (napríklad pokiaľ ide o darovanie potravín). Preto sa odporúča konzultovať vnútroštátne orgány, či neexistujú takéto vnútroštátne pravidlá a/alebo usmernenia. V záujme uľahčenia výmeny informácií o vnútroštátnych postupoch darovania potravín Komisia uverejňuje usmernenia, ktoré existujú v členských štátoch EÚ, a to na svojom webovom sídle venovanom prevencii potravinového odpadu <sup>(10)</sup>.

Komisia konzultovala s odborníkmi z členských štátov s cieľom preskúmať mieru zhody v týchto otázkach a dosiahnuť konsenzus. V záujme ďalšieho zlepšenia súčasných usmernení sa zohľadnili skúsenosti členských štátov, ktoré už uplatňujú určité odporúčania úradu EFSA s praktickým uplatňovaním zjednodušeného prístupu.

Cieľom tohto oznámenia je pomôcť niektorým maloobchodným predajcom pri uplatňovaní nariadenia (ES) č. 852/2004. Len Súdny dvor Európskej únie je oprávnený poskytovať autoritatívny výklad práva Únie.

### 3. USMERNENIE O ZJEDNODUŠENOM SYSTÉME RIADENIA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN V MALOOBCHODNOM SEKTORE

Na základe odporúčaní uvedených v stanoviskách úradu EFSA možno „zjednodušený“ prístup pre systém riadenia bezpečnosti potravín v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 852/2004 opísať takto:

1. maloobchodný predajca musí vedieť len o skupinách nebezpečenstiev (biologické, chemické, fyzikálne nebezpečenstvá alebo alergény), ktoré sa môžu vyskytnúť v určitej etape bez toho, aby mal podrobné znalosti o každom konkrétnom nebezpečenstve (napr. musí vedieť, že sa s čerstvým mäsom môže spájať biologické riziko bez toho, aby vedel, či ide o baktérie *Salmonella*, *Campylobacter* alebo *Escherichia coli* produkujúca toxín shiga); je to možné preto, lebo kontrolné činnosti pre každú skupinu nebezpečenstiev sú rovnaké na maloobchodnej úrovni;
2. maloobchodný predajca si musí byť vedomý toho, že nevykonanie určitých činností znižujúcich riziko, ako napríklad oddelenie surových potravín od potravín určených na priamu spotrebu, predstavuje riziko;
3. nevyžaduje sa, aby maloobchodný predajca mal vedomosti o hodnotení rizika alebo aby takéto hodnotenie uplatňoval;
4. alergény sa považujú za samostatné nebezpečenstvo ako protiklad chemického nebezpečenstva; ako aj

<sup>(10)</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/library\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en).

5. PNP musia byť vždy zavedené a ak je to odôvodnené na základe výsledku povinnej identifikácie nebezpečenstva a (chýbajúcej) identifikácie kritických kontrolných bodov (analýza nebezpečenstva), takéto PNP môžu byť postačujúce a nemusia byť doplnené ďalšími krokmi v rámci postupov založených na zásadách HACCP (napr. identifikácia kritických kontrolných bodov).

#### **Ako používať túto príručku v praxi na získanie systému riadenia bezpečnosti potravín pre váš podnik?**

1. Identifikujte váš maloobchodný podnik (predajňa mäsa, potravín atď.).
2. Na webovej stránke vašich príslušných orgánov skontrolujte, či existujú vnútroštátne usmernenia týkajúce sa správnej hygienickej praxe a HACCP pre váš podnik. Vnútroštátne usmernenia sú často lepšie prispôbené podnikom vo vašej krajine a môžu poskytovať všetky informácie, ktoré potrebujete.
3. Ak tomu tak nie je alebo ak sa viac zaujímate o danú problematiku, pozrite si prúdový diagram pre váš typ podniku v jednom z oddielov 7 až 15. Sú v ňom opísané všetky činnosti a po sebe nasledujúce kroky alebo etapy vášho podniku?
  - a) Ak áno, pokračujte bodom 4;
  - b) Ak nie, musíte zostaviť vlastný prúdový diagram, ktorý bude vychádzať z príkladov, kde pridáte alebo vypustíte určité činnosti.
4. Prejdite na tabuľku analýzy nebezpečenstva, ktorá nasleduje po prúdovom diagrame pre váš podnik. V prvom stĺpci sa zobrazia všetky etapy uvedené v prúdovom diagrame. Ak potrebujete zmeniť prúdový diagram (pozri bod 3 b), musíte zmeniť aj tabuľku a to prídávaním alebo vypustením ďalších krokov.
5. Ostatné stĺpce tabuľky predstavujú analýzu nebezpečenstva pre váš podnik:
  - stĺpce 2 a 3 predstavujú identifikáciu nebezpečenstva v každej etape, pričom:
    - „nebezpečenstvá“: identifikujú skupiny nebezpečenstiev, ktoré sa môžu vyskytnúť v každej etape a ktoré je potrebné kontrolovať, napr. „biologické“ nebezpečenstvo (do tejto skupiny patrí napríklad *Salmonella*), „chemické“ nebezpečenstvo (do tejto skupiny patrí napríklad vami používaný dezinfekčný prostriedok, látka, ktorá sa stane toxickou, ak sa vyskytuje v príliš vysokých množstvách v potravinách...), „fyzikálne“ nebezpečenstvo (do tejto skupiny patrí napríklad kus rozbitého skla, cigareta...) a „alergény“ (do tejto skupiny patria potraviny alebo zložky potravín, na ktoré môžu niektoré osoby byť alergické);
    - činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva;
  - v stĺpci 4 sa opisujú „kontrolné činnosti“ na zabránenie výskytu nebezpečenstva. Tieto kontrolné činnosti sú príslušnými PNP uvedenými v oddiele 4 tohto oznámenia.
6. Ak darujete potraviny, mali by ste okrem toho zohľadniť oddiel 15: prúdový diagram znázorňujúci darovanie ako darca a tabuľku 11, ktorá predstavuje analýzu nebezpečenstva pre darovanie potravín. Kontrolné činnosti, ktoré možno vykonávať, sa podrobne opisujú v oddiele 5.
7. Ak ste charitatívnou organizáciou, ktorá prijíma darované potraviny, mali by ste zohľadniť druhú časť prúdového diagramu uvedeného v oddiele 15 a tabuľku 12 (spolu s oddielom 5).
8. Ak nie ste zapojení do darovania potravín, v tom prípade by predsa mohli byť pre vás relevantné PNP 14 uvedené v oddiele 5.

#### **4. PREHLAD PROGRAMOV NEVYHNUTNÝCH POŽIADAVIEK (PNP) RELEVANTNÝCH PRE KTORÚKOĽVEK MALOOBCHODNÚ ČINNOSŤ**

Programy nevyhnutných požiadaviek obsahujú preventívne postupy a podmienky, ktoré sa vyžadujú pred zavedením systému „analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body“ (hazard analysis and critical control point – HACCP) a v jeho priebehu a ktoré majú rozhodujúci význam pre bezpečnosť potravín. To, ktoré programy nevyhnutných požiadaviek sú potrebné, závisí od úseku potravinového reťazca, v ktorom sektor pôsobí, ako aj od druhu činnosti. Príkladmi ekvivalentných výrazov pre jednotlivé činnosti v rôznych fázach výroby potravín sú správna poľnohospodárska prax (Good Agriculture practice – GAP), správna veterinárna prax (Good Veterinarian Practice – GVP), správna výrobná prax (Good Manufacturing Practice – GMP), správna hygienická prax (Good Hygiene Practice – GHP), správna produkčná prax (Good Production Practice – GPP), správna distribučná prax (Good Distribution Practice – GDP) a správna obchodná prax (Good Trading Practice – GTP). V textoch, ktoré obsahuje *Codex Alimentarius* <sup>(11)</sup>, sa PNP uvádzajú v širšom chápaní ako „kódexy postupov“ alebo ako „správna hygienická prax“ (GHP). Podrobnejšie informácie o PNP vo všeobecnosti nájdete v oznámení Komisie z roku 2016 a bližšie informácie o PNP, ktoré sú špecifické pre maloobchodných predajcov, nájdete v stanoviskách úradu EFSA.

Nasledujúca tabuľka 1 (a tabuľka 2 v oddiele 5) poskytuje usmernenie pre každý PNP týkajúce sa spôsobu, akým možno pomocou PNP kontrolovať nebezpečenstvo (stĺpec 2), či a ako sa monitoruje uplatňovanie PNP v potravinárskych podnikoch (stĺpec 3), či sa vyžaduje vedenie záznamov (stĺpec 4) a ktoré nápravné opatrenie sa má prijať v prípade, že výsledky monitorovania preukážu nesprávne uplatňovanie PNP (stĺpec 5).

<sup>(11)</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>.

Tabuľka 1

## Zhrnutie PNP týkajúcich sa maloobchodných činností, ktoré vychádza z oznámenia Komisie z roku 2016 a zo stanovísk úradu EFSA.

PNP	Kontrolná infraštruktúra/činnosti	Monitorovanie	Vyžaduje sa vedenie záznamov (áno/nie) (*)	Nápravné opatrenia
PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie vrátane hnutel'ných alebo dočasných priestorov)	Hygienická infraštruktúra a budova a vybavenie, ktoré sú vhodné na daný účel	Mesačná vizuálna kontrola na základe kontrolného zoznamu infraštruktúry (hygiena a stav)	Áno, ale len vtedy, keď sa vyžaduje náprava.	Správna údržba priestorov a vybavenia
PNP 2: Čistenie a dezinfekcia	Harmonogram čistenia a dezinfekcie a/alebo zásada priebežného čistenia	Vizuálne kontroly na mieste Denné vizuálne kontroly Pravidelné mikrobiologické testovanie Frekvencia môže závisieť od veľkosti prevádzky a výsledkov predchádzajúceho testovania.	Áno, ak sa zistí nesplnenie povinnosti.	Čistenie a dezinfekcia dotknutej oblasti/vybavenia Skontrolujte a podľa potreby opakovane preškólte pracovníkov a/alebo zrevidujte frekvenciu a spôsob dezinfekcie.
PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu	Činnosti na kontrolu škodcov	Týždenné kontroly v priestoroch prevádzky	Áno, ale len vtedy, keď sa vyžaduje náprava alebo vedenie denníka v prípade, že je zapojená externá spoločnosť.	Zrevidujte a/alebo obnovte činnosti na kontrolu škodcov.
PNP 4: Technická údržba a kalibrácia	Vykonávajte údržbu všetkého vybavenia. Kalibrujte meracie prístroje (napr. teplomer, váhu atď.).	Priebežné monitorovanie vybavenia Pravidelný stav kalibrácie alebo záložná kontrola pomocou rôznych teplomerov	Nie Áno, stav kalibrácie/záložná kontrola	Podľa potreby opravte alebo vymeňte vybavenie. Preskúmajte program údržby a kalibrácie.
PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia	Zabezpečte správne skladovanie všetkých materiálov. Zabezpečte, aby sa všetky povrchy po dezinfekcii náležite opláchli/utrelí v súlade s pokynmi výrobcu.	Vizuálna kontrola v priebehu spracovania Mesačná kontrola na základe kontrolného zoznamu alebo vizuálna kontrola infraštruktúry (hygiena a stav)	Áno, ale len vtedy, keď sa vyžaduje náprava.	Preskúmajte postupy uchovávanía, čistenia a dezinfekcie atď.
Vysoké teploty podporia tvorbu akrylamidu v pekárenských výrobkoch.	Zabezpečte správne podmienky pečenia (T/trvanie).	Vizuálna kontrola v priebehu spracovania, ako aj hotového výrobku.	Nie	Likvidácia výrobkov spracovaných pri príliš vysokej teplote

PNP	Kontrolná infraštruktúra/činnosti	Monitorovanie	Vyžaduje sa vedenie záznamov (áno/nie) (*)	Nápravné opatrenia
PNP 6: Alergény	Skontrolujte, aby v surovinách neboli prítomné neúmyselné alergény. Dbajte na aktuálnosť zoznamu potravinových výrobkov s možnými alergénmi vrátane zdrojov (napr. surovina, krížová kontaminácia atď.). Identifikované a kontrolované možné zdroje krížovej kontaminácie	Špecifikácie surovín od dodávateľov Nepretržite sa realizujú činnosti na predchádzanie krížovej kontaminácii.	Nie. V prípade výskytu alergénov by sa určité záznamy mali uchovávať (minimálne tie o nápravných opatreniach).	Prestaňte používať potenciálne „kontaminované“ suroviny. Preskúmajte dodávateľov/požiadavky dodávateľov. Zrevidujte kritéria prijateľnosti. Preskúmajte a opravte činnosti určené na predchádzanie krížovej kontaminácii. Ak napriek všetkým opatreniam uvedeným vyššie nemožno zabrániť krížovej kontaminácii, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov by po predchádzajúcom hodnotení rizika mali vyhodnotiť, či je potrebné poskytnúť informácie o možnej a neúmyselnej prítomnosti alergénov v potravinách.
PNP 7: Nakladanie s odpadom	Zaveďte triedenie odpadu zo surovín alebo z potravín. Dodržujte osobitné právne predpisy týkajúce sa skladovania a likvidácie potravinového odpadu živočíšneho pôvodu (vedľajšie živočíšne produkty).	Bežná vizuálna kontrola na zabezpečenie toho, že sa v plnej miere dodržiavajú zásady potravinárskeho podniku v oblasti nakladania s odpadom.	Nie	Bez zbytočného odkladu odstráňte odpad z oblastí, kde sa manipuluje s potravinami. Preskúmajte a zrevidujte súčasné činnosti v oblasti nakladania s odpadom. Podľa potreby preškoolte pracovníkov.
PNP 8: Kontrola vody vrátane výroby ľadu (ak sa používa iná voda ako pitná voda z obecných dodávok)	Kontrola zdrojov a dobrého stavu infraštruktúry na zásobovanie vodou bez toxických materiálov, ktoré prichádzajú do styku s vodou.	Nepretržité monitorovanie úpravy vody Pravidelné mikrobiologické a chemické testovanie	Áno, výsledky mikrobiologického a chemického testovania.	Zrevidujte úpravu vody.
PNP 9: Pracovníci (hygienu, zdravotný stav)	Uplatňovanie hygienických pravidiel a dohody s pracovníkmi prispôbené povahe činností Zdravotný stav pracovníkov	Denná vizuálna kontrola v priebehu spracovania Lekárska prehliadka a školenie na zvýšenie informovanosti všetkých pracovníkov.	Dokumentácia hygienických pokynov Vedenie záznamov o lekárskejších prehliadkach a školeniach	Okamžite reagujte na všetky problémy týkajúce sa pracovníkov. Inštruujte a informujte pracovníkov.

PNP	Kontrolná infraštruktúra/činnosti	Monitorovanie	Vyžaduje sa vedenie záznamov (áno/nie) (*)	Nápravné opatrenia
PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)	Suroviny spĺňajú zákonné požiadavky. Maloobchodní predajcovia uplatňujú kritériá prijateľnosti založené na, podľa možnosti, písomných špecifikáciách (napr. vôňa, zápach...).	Dodávatelia poskytli špecifikácie alebo na zabalených materiáloch sú umiestnené etikety. Pri každej dodávke sa kontrolujú kritériá prijateľnosti.	Áno, ale len v prípade nesplnenia povinnosti, napríklad suroviny neboli dodané pri správnej teplote.	Nepoužívajte dotknuté suroviny. Preskúmajte dodávateľov/požiadavky dodávateľov. Zrevidujte kritériá prijateľnosti.
PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch	Teplota v skladovacích priestoroch (na chladené alebo hlbokomrazené výrobky) je primeraná na splnenie požiadaviek na teplotu výrobku.	Automatické monitorovanie s použitím poplašnej signalizácie a/alebo automatickým vedením záznamov Manuálne monitorovanie/denná kontrola alebo viac kontrol teploty v priestoroch na skladovanie a teploty výrobku.	Náležite podľa uplatniteľnosti (pozri oznámenie Komisie z roku 2016)	Vymeňte/opravte/znova spustite chladiace/mraziace zariadenie. V závislosti od miery nesúladu s právnymi predpismi zväzťe likvidáciu dotknutého výrobku.
PNP 12: Pracovná metodika	Pracovníci sa riadia jasnými, podľa možnosti písomnými, pokynmi [štandardné operačné postupy (SOP)] vrátane pokynov týkajúcich sa výrobkov, ktoré sa blížia ku koncu trvanlivosti. V prípade pekárenských výrobkov, kde vysoké teploty podporia tvorbu akrylamidu, by sa mali pridať pokyny týkajúce sa likvidácie výrobkov spracovaných pri príliš vysokej teplote.	Denná vizuálna kontrola	Nie	Preškol'te pracovníkov.
PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa	Všetky výrobky na úrovni maloobchodu by mali byť doplnené dostatočnými ústnymi alebo písomnými informáciami s cieľom podporiť spotrebiteľov pri správnej manipulácii s výrobkami, ich skladovaní a príprave. Ak je to vhodné, treba poskytnúť aj informácie o alergénoch a trvanlivosti.	Pravidelné kontroly s cieľom zabezpečiť poskytovanie takýchto informácií	Nie	Podľa potreby preskúmajte a zrevidujte informácie.

(\*) V prípade, že sa nevyžaduje vedenie záznamov je však aj tak potrebné, aby bol k dispozícii program/plán.

## 5. PREHLAD DODATOČNÝCH PNP, KTORÉ SÚ PRE MALOOBCHODNÝCH PREDAJCOV ZAPOJENÝCH DO DAROVANIA POTRAVÍN NAJDÔLEŽITEJŠIE

Pokiaľ ide o darovanie potravín, úrad EFSA odporúča, aby všetci prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zapojení do darovania potravín, teda darcovia i príjemcovia, uplatňovali štyri dodatočné PNP uvedené nižšie.

Hoci sa môžu čiastočne prekrývať s PNP 13 uvedenými v tabuľke 1, tieto štyri PNP môžu byť potrebné na zabezpečenie kontroly konkrétnych činností v rámci supermarketov, reštaurácií, distribúcie potravín a činností vykonávaných u iných maloobchodných predajcov (najmä PNP 14 a 15), predovšetkým však v súvislosti s darovaním potravín, ktoré prináša jedinečné výzvy, pokiaľ ide o trvanlivosť potravín, manipuláciu s vrátenými potravinami a mrazenie potravín s cieľom konzervovať potraviny určené na darovanie.

### 5.1. PNP 14: Kontrola trvanlivosti

Trvanlivosť je obdobie, počas ktorého si potravina udržiava svoje prijateľné alebo žiaduce špecifické vlastnosti za stanovených podmienok skladovania a manipulácie. Tieto prijateľné alebo žiaduce špecifické vlastnosti môžu súvisieť s bezpečnosťou alebo kvalitou potraviny a môže ísť o mikrobiologické, chemické alebo fyzikálne vlastnosti. V článku 9 ods. 1 písm. f), v článku 24 a v bodoch 1 a 2 prílohy X k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011<sup>(12)</sup> sa vyžaduje, aby sa potraviny označovali buď dátumom minimálnej trvanlivosti, alebo dátumom spotreby. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov (zvyčajne výrobcovia potravín) sú zodpovední za rozhodnutie, či sa vyžaduje dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby, ako aj obdobie trvanlivosti.

Konzumácia mnohých potravín, ktorých dátum minimálnej trvanlivosti už uplynul, môže byť stále bezpečná, mohla sa však zhoršiť ich kvalita. Naopak, určité rýchlo sa kaziace potraviny môžu už po krátkom čase predstavovať bezprostredné nebezpečenstvo pre ľudské zdravie a v prípade týchto potravín označuje trvanlivosť uvedená na označení ako dátum spotreby deň, do ktorého je bezpečné konzumovať danú potravinu za predpokladu jej správneho skladovania. Dátum spotreby sa často používa pre čerstvé mäso, čerstvé ryby a chladené potraviny určené na priamu spotrebu. Po uplynutí dátumu spotreby sa daná potravina považuje za nebezpečnú v súlade s článkom 14 ods. 2 až 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002<sup>(13)</sup>. Preto je zakázané umiestňovať na trh potraviny po dátume spotreby a tieto potraviny by sa nemali konzumovať. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov by mali pravidelne kontrolovať potraviny, aby sa zabezpečilo odstránenie potravín pred uplynutím dátumu spotreby uvedeného na označení a, v prípade darovania potravín, ich prerozdelenie ešte pred uplynutím tohto dátumu.

Dátum minimálnej trvanlivosti sa nevyžaduje v prípade určitých balených potravín (napr. celé čerstvé ovocie a zelenina, vína a iné nápoje obsahujúce najmenej 10 objemových % alkoholu, určité pekárenské výrobky, ocot, jedlá soľ, cukor v pevnom stave, cukrovinky a žuvačky).

V prípade nebalených potravín pravidlá EÚ o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom nevyžadujú označovanie dátumom minimálnej trvanlivosti alebo dátumom spotreby. Vnútroštátne právne predpisy však môžu stanoviť osobitné povinnosti.

### 5.2. PNP 15: Manipulácia s vrátenými potravinami (napr. vrátenie potravín zo supermarketov do centrálnych distribučných centier)

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov by mali zabezpečiť, aby sa potraviny určené na vrátenie skladovali oddelene kým sa:

- nepotvrdí, že sú bezpečné a vhodné na ľudskú spotrebu;
- nezničia, nepoužijú na iné účely alebo nezlikvidujú bezpečným a zákonným spôsobom;
- nevrátia dodávateľovi tovaru;
- nedarujú, ak je výrobok vhodný na ľudskú spotrebu alebo
- kým sa neuskutoční ich ďalšie spracovanie.

Je dôležité zabezpečiť úplnú vysledovateľnosť vrátených potravinových výrobkov.

<sup>(12)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011, s. 18).

<sup>(13)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1).



### 5.3. PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín vrátane posúdenia zostávajúcej trvanlivosti

#### 1. Darovanie potravín možno zväziť v prípade týchto druhov potravín:

- a) balené potraviny označené dátumom minimálnej trvanlivosti alebo dátumom spotreby;
- b) balené potraviny, pri ktorých sa nevyžaduje označenie dátumom minimálnej trvanlivosti alebo dátumom spotreby, ako aj
- c) nebalené potraviny, ktoré pred darovaním prípadne treba zabaliť do priameho alebo druhého obalu, ako napríklad čerstvé ovocie a zelenina, čerstvé mäso, čerstvé ryby, pekárenské výrobky, nadbytočné potraviny z cateringu/reštaurácií.

#### 2. Potraviny určené na darovanie by sa nemali distribuovať ani spotrebovať po dátume spotreby uvedenom na označení. Pokiaľ ide o potraviny označené dátumom minimálnej trvanlivosti, výrobky po dátume minimálnej trvanlivosti sa môžu distribuovať na účely darovania potravín, keďže bezpečnosť potravín nie je priamo ovplyvnená, a to v prípade, že sú splnené tieto podmienky:

- a) celistvosť/ucelenosť obalu nie je narušená (napr. obal nie je poškodený, nebol otvorený, žiadna kondenzácia atď.);
- b) potraviny sa primerane skladovali pri požadovanej teplote a v súlade s ostatnými podmienkami (napr. hlboké zmrazovanie pri  $-18\text{ °C}$  alebo suché skladovanie);
- c) pokiaľ ide o potraviny, ktoré boli pred uplynutím trvanlivosti zamrazené s cieľom ich darovať, je potrebné skontrolovať informácie týkajúce sa dátumu zmrazenia (tieto informácie môžu byť v niektorých prípadoch uvedené na označení);
- d) potraviny sú stále vhodné na ľudskú spotrebu (napr. organoleptické vlastnosti sú prijateľné, nevyskytujú sa žiadne plesne, potraviny nie sú zatuchnuté atď.) ako aj
- e) potraviny neboli vystavené žiadnemu inému závažnému riziku, pokiaľ ide o bezpečnosť potravín alebo zdravie (napr. rádioaktívite).

Vo všetkých prípadoch by mal byť pôvodný dátum minimálnej trvanlivosti stále viditeľný, aby darca a príjemca mohli sami zväziť prerozdelenie a/alebo spotrebu potraviny.

Zostávajúca trvanlivosť potravinového výrobku sa musí posúdiť pri odoslaní a prijatí výrobku poskytnutého v rámci darovania potravín.

#### 3. Pokiaľ ide o trvanlivosť potravín má darca tieto povinnosti:

- a) ak sa potraviny označené dátumom minimálnej trvanlivosti darujú pred uplynutím tohto dátumu, darca nemusí prijať žiadne ďalšie opatrenia s výnimkou zachovania celistvosti obalu a zabezpečenia predpísaných podmienok skladovania. Ak sa potraviny darujú po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti je podľa pravidiel EÚ dovolené tieto výrobky prerozdeliť za predpokladu, že sú stále bezpečné a informácie poskytnuté spotrebiteľom sú jednoznačné <sup>(14)</sup>;
- b) pokiaľ ide o potraviny označené dátumom spotreby, darcovia potravín by mali zabezpečiť dostatočnú trvanlivosť po dodaní takýchto výrobkov potravinovým bankám a iným charitatívnym organizáciám s cieľom umožniť ich bezpečné prerozdelenie a používanie konečným spotrebiteľom pred uvedeným dátumom spotreby;
- c) v prípade balených potravín, pri ktorých sa nevyžaduje označenie dátumom minimálnej trvanlivosti, je nutné, aby sa s nimi primerane manipulovalo a aby sa primerane skladovali a kontrolovali s cieľom zabezpečiť, že sú stále vhodné na ľudskú spotrebu;
- d) ak sa darujú nebalené potraviny, môže sa od darcu vyžadovať, aby potraviny zabalil alebo prebalil s cieľom umožniť prerozdelenie týchto potravín príjemcom.

#### 4. Darcovia a príjemcovia by mali zabezpečiť včasnú prepravu potravín na každom stupni prerozdelenia potravín, a to za správnych podmienok skladovania a pri teplote uvedenej na označení, aby si ich výrobky uchovali zostávajúcu trvanlivosť.

<sup>(14)</sup> Niektoré členské štáty stanovili orientačné usmernenia týkajúce sa prerozdelenia potravín po dátume minimálnej trvanlivosti a darcovia by ich mali brať do úvahy pri posudzovaní, či sú potraviny vhodné na darovanie. Takéto výrobky sa môžu uvádzať na trh oddelene, pričom sa uvedie informácia, že daný výrobok je po dátume minimálnej trvanlivosti a v prípade potreby sa uvedie odporúčanie, aby sa spotreboval okamžite.

#### 5. Úlohy príjemcov, pokiaľ ide o trvanlivosť potravín:

- a) príjemcovia by mali potraviny skontrolovať, a tak v rámci možností posúdiť stav hygieny, bezpečnosti a kvality prijatých potravín vrátane obalu; môžu na to použiť deštruktívne metódy (napr. otvorenie obalu, zmyslové hodnotenie atď.) alebo nedeštruktívne metódy (napr. záznamy o teplote, vizuálna kontrola celkového vzhľadu, množstvo vody uvoľnené odkvapkávaním, mäknutie, zhnednutie a celistvosť obalu atď.);
- b) v prípade potravín označených dátumom spotreby by sa príjemcovia mali uistiť, že potraviny sú v čase prijatia v chladenom alebo mrazenom stave a mali by byť schopní napríklad pomocou dokumentácie, ktorú poskytol darca, posúdiť či sa teploty skladovania uvedené na označení udržiavali v celom reťazci chladenia;
- c) hoci dátum spotreby nie je povinným údajom pre nebalené potraviny <sup>(15)</sup>, nevylučuje to darovanie nebalených potravín, ktoré rýchlo podliehajú skaze, ako napríklad čerstvé mäso, ryby alebo nadbytočné potraviny z reštaurácií/catering. Predpokladom však je, že v prípade potravín živočíšneho pôvodu sú zavedené vnútroštátne opatrenia na udelenie povolenia pre takéto postupy, ak ide o okrajové, miestne alebo obmedzené činnosti (pozri PNP 17). Všeobecným pravidlom je, že tieto potraviny by sa mali spotrebovať čo najskôr a ak sa tak nestane, môžu sa skladovať pri požadovanej teplote alebo sa môžu zamraziť, pokiaľ sú tieto potraviny sprevádzané písomnými informáciami o ich histórii vrátane informácií o súlade s požadovanou dobou a podmienkami skladovania.

#### 5.4. PNP 17: Mrazenie potravín určených na darovanie

Mrazenie potravín pred uplynutím dátumu spotreby uvedeného na označení s cieľom predĺžiť trvanlivosť a uľahčiť bezpečné prerozdelenie by zjednodušilo darovanie potravín, keďže potraviny, ktoré prijímajú organizácie prerozdeľujúce darované potraviny a charitatívne organizácie, sa nie vždy dajú dodať zákazníkovi pred uplynutím toho dátumu. Z hygienických dôvodov sa však v nariadení (ES) č. 853/2004 <sup>(16)</sup> stanovuje, že mäso určené na zmrazovanie sa musí zmraziť bez zbytočného odkladu po výrobe. Táto požiadavka sa vzťahuje na maloobchodných predajcov, ktorí zásobujú iných prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ako napríklad potravinové banky, a preto v tomto prípade nie je povolené zmrazovať mäso v maloobchodných prevádzkárňach. Členské štáty však môžu prijať vnútroštátne opatrenia umožňujúce zamrazovanie mäsa na účely prerozdelenia za predpokladu, že takáto maloobchodná činnosť predstavuje okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť v súlade s článkom 1 ods. 5 písm. b) bodom ii) tohto nariadenia. Vnútroštátne opatrenia by sa mali prijímať zodpovedajúcim spôsobom a oznámiť Komisii a ostatným členským štátom.

Zmrazenie potravín označených dátumom spotreby by sa malo vykonať čo najskôr a určite pred uplynutím dátumu spotreby uvedeného na označení, a to do teploty -18 °C alebo nižšie. Táto teplota musí byť udržiavaná počas celej distribúcie.

V prípade darovaných nebalených potravín ako nebalené čerstvé mäso, čerstvé ryby, prebytočné potraviny z reštaurácií/catering, ktoré nemusia byť označené dátumom spotreby, by príjemca mali byť informovaný o dĺžke a podmienkach skladovania týchto potravín, aby bolo možné posúdiť, či potraviny sú vhodné na zmrazenie alebo spotrebu (tabuľka 2).

Potraviny môžu zamrazovať rovnako darcovia alebo príjemcovia potravín, ak to povoľuje členský štát a za predpokladu, že sa dodržia vnútroštátne predpisy. Týmto spôsobom je možné predĺžiť trvanlivosť potraviny alebo obdobie, počas ktorého sa môže používať alebo spotrebovať, a to za predpokladu, že sa tým spotrebiteľ neuvádza do omylu alebo sa inak nezníži úroveň ochrany spotrebiteľa, pričom sa v tejto súvislosti berú do úvahy príslušné vnútroštátne ustanovenia alebo usmernenia. Členské štáty môžu zväziť ďalšie podmienky, ako napríklad použitie potraviny v určitej lehote, informácie o pôvodnom dátume spotreby alebo dátume minimálnej trvanlivosti potraviny (ak je k dispozícii), dátum zmrazenia, možné poskytnutie informácií o období, počas ktorého sa potravina môže použiť alebo spotrebovať, ako aj návod na správne postupy pri rozmrazovaní alebo lehotu spotreby po rozmrazení.

<sup>(15)</sup> Hoci pravidlá EÚ o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom v prípade nebalených potravín vyžadujú poskytnutie informácií týkajúcich sa alergénov, vnútroštátne pravidlá stanovené členskými štátmi môžu vyžadovať poskytnutie ďalších povinných informácií vrátane označenia dátumom minimálnej trvanlivosti alebo dátumom spotreby.

<sup>(16)</sup> Príloha III oddiel I kapitola VII bod 4 a oddiel II kapitola V bod 5.

Tabuľka 2

**Zhrnutie a súvisiace monitorovanie, vedenie záznamov a nápravné činnosti v súvislosti s dodatočnými PNP 14, 15, 16 a 17, ktoré sú pre darovanie potravín najdôležitejšie.**

PNP	Kontrola infraštruktúry/činností vykonávaných darcami a príjemcami	Monitorovanie	Vedenie záznamov (*)	Nápravné opatrenia
PNP 14: Kontrola trvanlivosti	Dodržiavanie nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách, pokiaľ ide o označenie dátumom spotreby a dátumom minimálnej trvanlivosti. Vhodné skladovanie potravín podľa podmienok skladovania odporúčaných výrobcom, pokiaľ ide o teplotu, svetlo a vlhkosť.	Potraviny by sa mali pravidelne kontrolovať, aby sa zabezpečilo odstránenie výrobkov pred uplynutím dátumu spotreby. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu pri tejto príležitosti skontrolovať celistvosť obalu, vhodné podmienky skladovania atď.	Nie	Zneškodňovanie, odmietnutie alebo vrátenie potravín v týchto prípadoch: 1. nedostatočná zostávajúca trvanlivosť; 2. prijaté po uplynutí dátumu spotreby; 3. ak sa zistí, že (vnútorný) obal je poškodený; 4. nevhodné alebo neprimerané (nejasné alebo neviditeľné) označenie; 5. potravina, ktorá nie je ďalej prijateľná, pokiaľ ide o jej organoleptické vlastnosti.
PNP 15: Manipulácia s vrátenými potravinami	Vhodné skladovacie zariadenia alebo rôzne druhy skladovania (chladené, zmrazené alebo pri teplote okolia), kde sa vrátené potraviny oddelia od nevrátených. Logistika a systémy vysledovateľnosti, pričom sa uplatňuje princíp „first in, first out“.	Kontrola šarže zameraná na celistvosť obalu a iné vizuálne chyby, bez viditeľných znakov pokazenia. Monitorovanie teploty v čase prijatia. Rozhodnutie o vhodnosti potraviny na darovanie.	Áno. Záznam základného opisu vrátených potravín, dátum vrátenia, dôvod vrátenia, pôvod potraviny a miesto jej určenia.	Zneškodnenie potravín, ktoré sa považujú za nevhodné na ľudskú spotrebu alebo ktoré neboli včas riadne skladované. Ďalšie spracovanie potravín s cieľom zaisťiť ich bezpečnosť.
PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a posúdenie zostávajúcej trvanlivosti.	Logistika zabezpečujúca, že výrobky s najkratšou zostávajúcou trvanlivosťou sa vyskladňujú ako prvé a sú dodávané chladené alebo pri teplote okolia. Zariadenia a pracovná metodika pre zmyslové hodnotenie. Systémy vysledovateľnosti	Zistiť, či sa na balených potravinách uvádza dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby a rozhodnúť, koľko času sa ešte môže pridať. Balené potraviny označené dátumom minimálnej trvanlivosti (napr. balené ovocie a zelenina, pekárenské výrobky, víno atď. – pozri zoznam PNP 14) sa podrobia senzorickejmu hodnoteniu (napr. vôňa, chuť, farba...) a rozhodne sa, či sú stále vhodné na spotrebu.	Áno, bolo zaznamenané pôvodné označenie alebo informácie pri prijímaní.	Zneškodnenie alebo stiahnutie potravín po dátume spotreby. Zneškodnenie potravín, v prípade ktorých sa vyžaduje dátum trvanlivosti, ktorý však nie je uvedený.

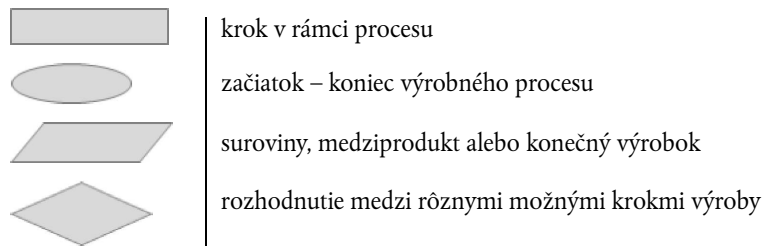
PNP	Kontrola infraštruktúry/činností vykonávaných darcami a príjemcami	Monitorovanie	Vedenie záznamov (*)	Nápravné opatrenia
		<p>V prípade potravín označených dátumom minimálnej trvanlivosti, ktoré sú po dátume minimálnej trvanlivosti, je možné zväžiť ich darovanie, mali by sa však pravidelne kontrolovať s cieľom zabezpečiť 1) celistvosť obalového materiálu (žiadne poškodenie, obal nebol otvorený, žiadna kondenzácia atď.), 2) správne skladovanie potraviny pri požadovanej teplote a podľa iných podmienok (napr. hlboké zmrazenie pri -18 C alebo suché skladovanie), 3) kontrolu dátumu zmrazenia v prípade potravín zmrazených pred uplynutím trvanlivosti na účely darovania, 4) hodnotenie senzoričných vlastností [stále vhodné na ľudskú spotrebu (napr. nevyskytujú sa žiadne plesne, potraviny nie sú zatuchnuté atď.)] a 5), že potraviny nie sú vystavené žiadnemu inému závažnému riziku, pokiaľ ide o bezpečnosť potravín či inému zdravotnému riziku.</p>		
PNP 17: Zmrazenie na účely darovania potravín	<p>Infraštruktúra rýchleho zmrazenia a skladovania v mraziacom priestore. logistika.          Dodržiavanie nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách, pokiaľ ide o označenie dátumom spotreby a dátumom minimálnej trvanlivosti.          Dodržiavanie nariadenia (ES) č. 853/2004, ktorým sa stanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu.</p>	<p>Monitorovanie teploty          Kontrola celistvosti obalu          Kontrola označenia          Kontrola informácií o dátume zmrazenia a ktorýchkoľvek iných poskytnutých informácií týkajúcich sa obdobia, počas ktorého sa potravina môže používať alebo spotrebovať (mali by sa zohľadniť dodatočné usmernenia zavedené na vnútroštátnej úrovni, pokiaľ sú dostupné).</p>	Nie	<p>Zneškodňovanie potravín v týchto prípadoch:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. prijaté po uplynutí dátumu spotreby;</li> <li>2. ak sa zistia poškodenia (vnútorného obalu);</li> <li>3. nevhodné alebo neprimerané (nejasné alebo neviditeľné) označenie;</li> <li>4. potraviny neboli včas správne skladované;</li> <li>5. potraviny, ktoré nie sú ďalej prijateľné, pokiaľ ide o ich organoleptické vlastnosti.</li> </ol>

(\*) V súvislosti s trvanlivosťou nie je potrebné viesť záznamy, na darovanie potravín sa uplatňujú požiadavky týkajúce sa výsledovateľnosti.

## 6. PRÚDOVÉ DIAGRAMY A ANALÝZA RIZIKA

Všeobecné prúdové diagramy a analýzy rizika pre predajne mäsa, potravín (ovocie a zelenina), pečiva, rýb, zmrzliny, distribučné strediská (vrátane potravinových bánk), supermarkety a reštaurácie, cateringové služby a pohostinské zariadenia sa poskytujú v oddieloch 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 a 14.

Legenda pre prúdové diagramy:



Každý prevádzkovateľ potravinárskeho podniku by mal začať s vypracovaním analýzy rizika, prvým krokom by malo byť zostavenie prúdového diagramu. V ňom by mali byť opísané všetky činnosti a po sebe nasledujúce kroky alebo etapy v potravinárskom podniku. Všeobecné prúdové diagramy uvedené v oddieloch 7 až 14 môžu reprezentovať tieto činnosti. Aby však boli zohľadnené špecifické potravinárske podniky, bude možno potrebné pridať alebo vypustiť niektoré činnosti.

Tabuľky týkajúce sa analýzy nebezpečenstva (tabuľky 3 až 10) sú v súlade s krokmi alebo činnosťami uvedenými v prúdovom diagrame potravinárskeho podniku (stĺpec 1).

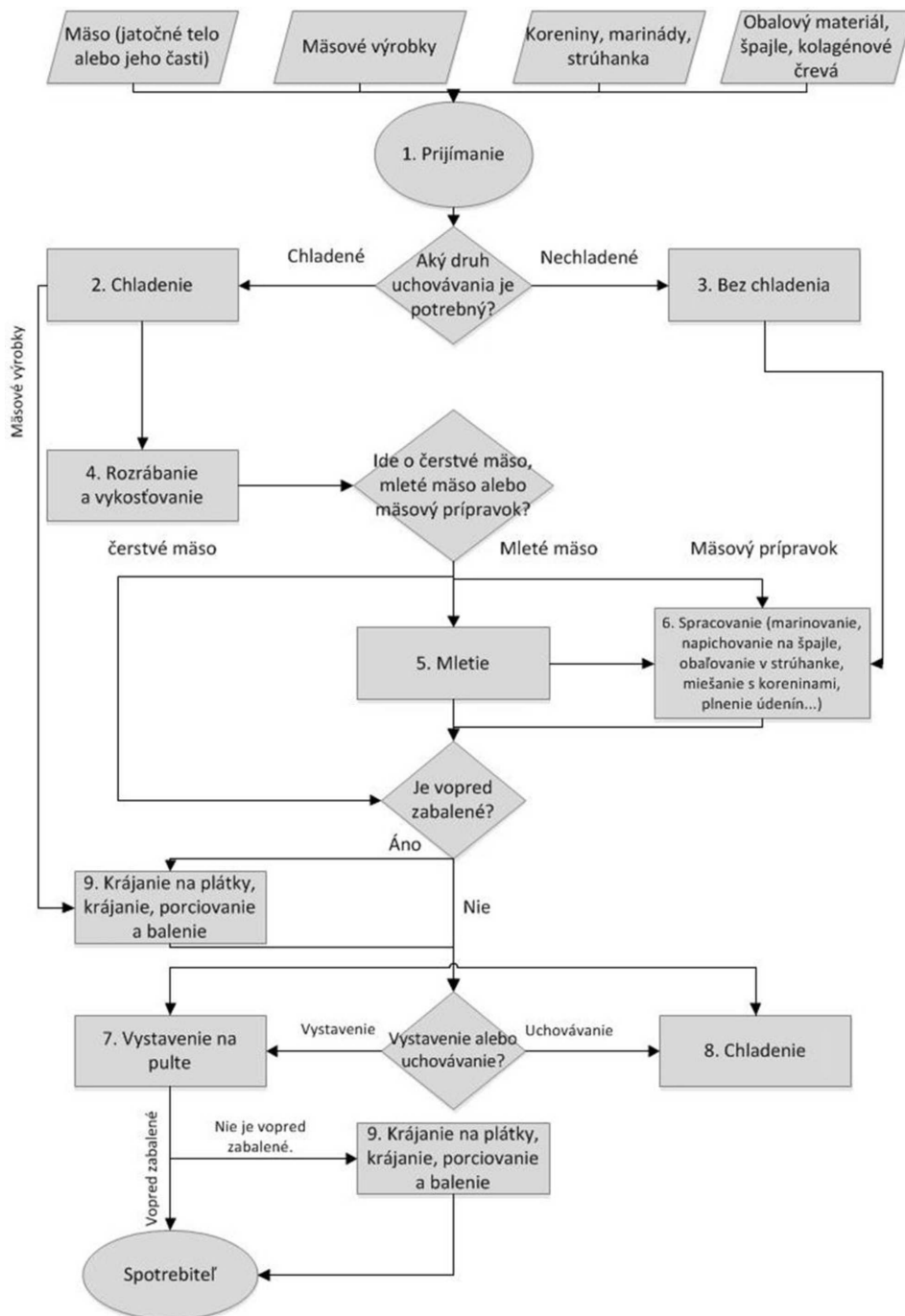
Ostatné stĺpce tabuľky predstavujú samotnú analýzu nebezpečenstva:

- stĺpce 2 a 3 predstavujú identifikáciu nebezpečenstva v každej etape, pričom:
  - „nebezpečenstvá“: sú biologické agensy, chemické látky a fyzikálne nebezpečenstvá. Alergény sú chemické nebezpečenstvá, posudzujú sa však samostatne, keďže si vyžadujú osobitné kontrolné činnosti. Môžu sa vyskytovať v každej etape a je potrebné ich kontrolovať;
  - činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva;
- v stĺpci 4 sa opisujú „kontrolné činnosti“ na zabránenie výskytu nebezpečenstva. Tieto kontrolné činnosti sú príslušnými PNP uvedenými v oddiele 4 tohto oznámenia.

## 7. PREDAJŇA MÄSA

Obrázok 1

## Všeobecný prúdový diagram pre predajňu mäsa



## Všeobecná analýza nebezpečenstva pre predajňu mäsa

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Prijímanie	A	A	A	A	<p>Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality vstupných surovín</p> <p>Prítomnosť chemických alebo fyzikálnych nebezpečenstiev alebo alergénov vo vstupných surovinách</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>
Skladovanie v chlade a v mraze	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Križová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od výrobkov určených na priamu spotrebu</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania uchovávania v suchu</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Krájanie a porciovanie	A	A	A	N	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z dôvodu zanedbania riadneho čistenia a dezinfekcie vybavenia, nedostatočnej osobnej hygieny, kontaminácie nožov a vybavenia, križová kontaminácia odpadom</p>	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 7: Nakladanie s odpadom</p> <p>PNP 9: Pracovníci (hygienu, zdravotný stav)</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Mletie	A	A	N	A	<p>Krížová kontaminácia biologickými nebezpečenstvami z dôvodu zanedbania riadneho čistenia, dezinfekcie a skladovania vybavenia alebo nedostatočnej osobnej hygieny</p> <p>Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav)</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Spracovanie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z dôvodu zanedbania riadneho čistenia a dezinfekcie vybavenia, nedostatočnej osobnej hygieny, z prostredia, z dôvodu vyššej koncentrácie prídavných látok než je povolené</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav) PNP 12: Pracovná metodika PNP 4: Technická údržba a kalibrácia (váženie prídavných látok)</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Vystavenie na pulte	A	A	N	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Krížová kontaminácia biologickými nebezpečenstvami z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od výrobkov určených na priamu spotrebu</p> <p>Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Krížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od výrobkov určených na priamu spotrebu</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu, PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>



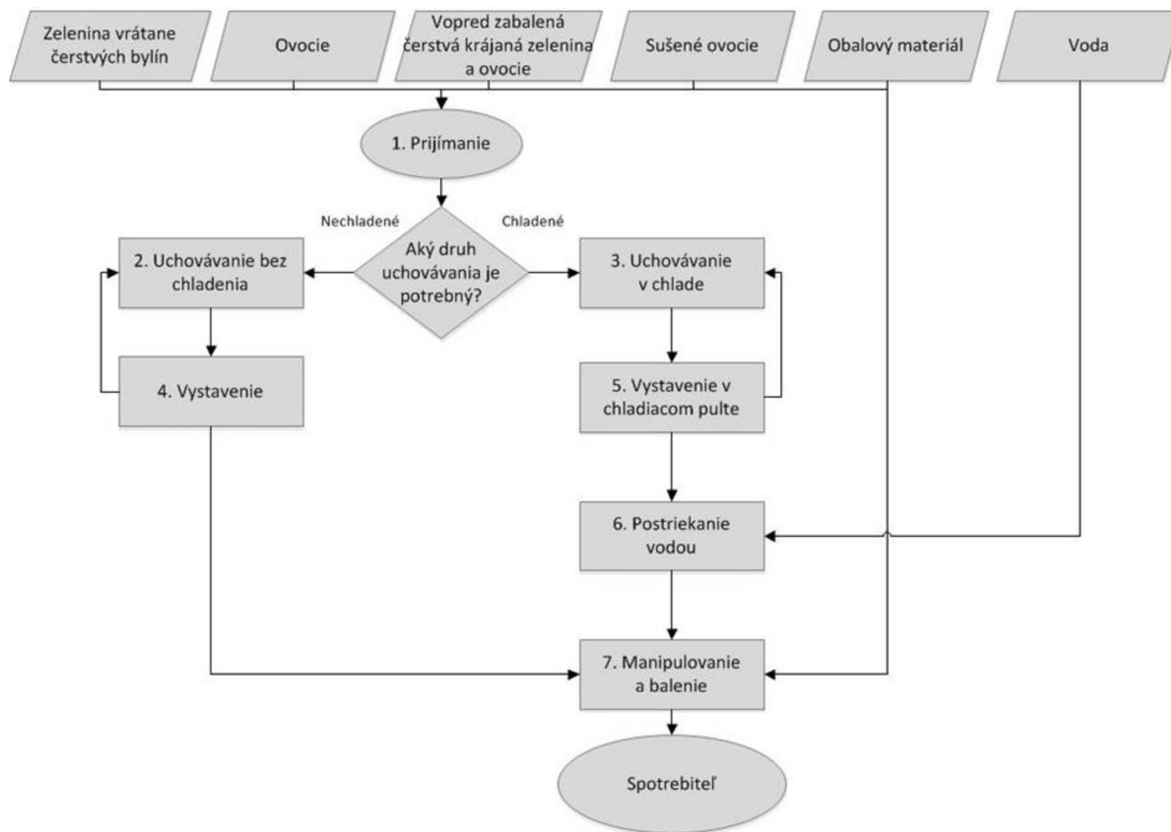
Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Krájanie na plátky, podávanie a balenie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z dôvodu chyby v metodike práce a nedostatočnej osobnej hygieny</p> <p>Neinformovanie zákazníka o možných alergénoch a spôsobe, čase atď. uchovávaní</p>	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia  PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia  PNP 6: Alergény  PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav)  PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 6: Alergény  PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa</p>

(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.

## 8. PREDAJŇA POTRAVIN (OVOCIE A ZELENINA)

Obrázok 2

## Všeobecný prúdový diagram pre predajňu potravín



Tabuľka 4

## Všeobecná analýza nebezpečenstva pre predajňu potravín (ovocie a zelenina)

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Prijímanie	A	A	A	A	<p>Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality vstupných surovín</p> <p>Prítomnosť chemických alebo fyzikálnych nebezpečenstiev alebo alergénov vo vstupných surovinách</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Skladovanie v chladiacom a mraziacom priestore	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Umývanie	A	A	A	N	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými a fyzikálnymi nebezpečenstvami z vody, prostredia, pracovníkov atď.</p>	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia</p> <p>PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav)</p>
Vystavenie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 7: Nakladanie s odpadom</p>

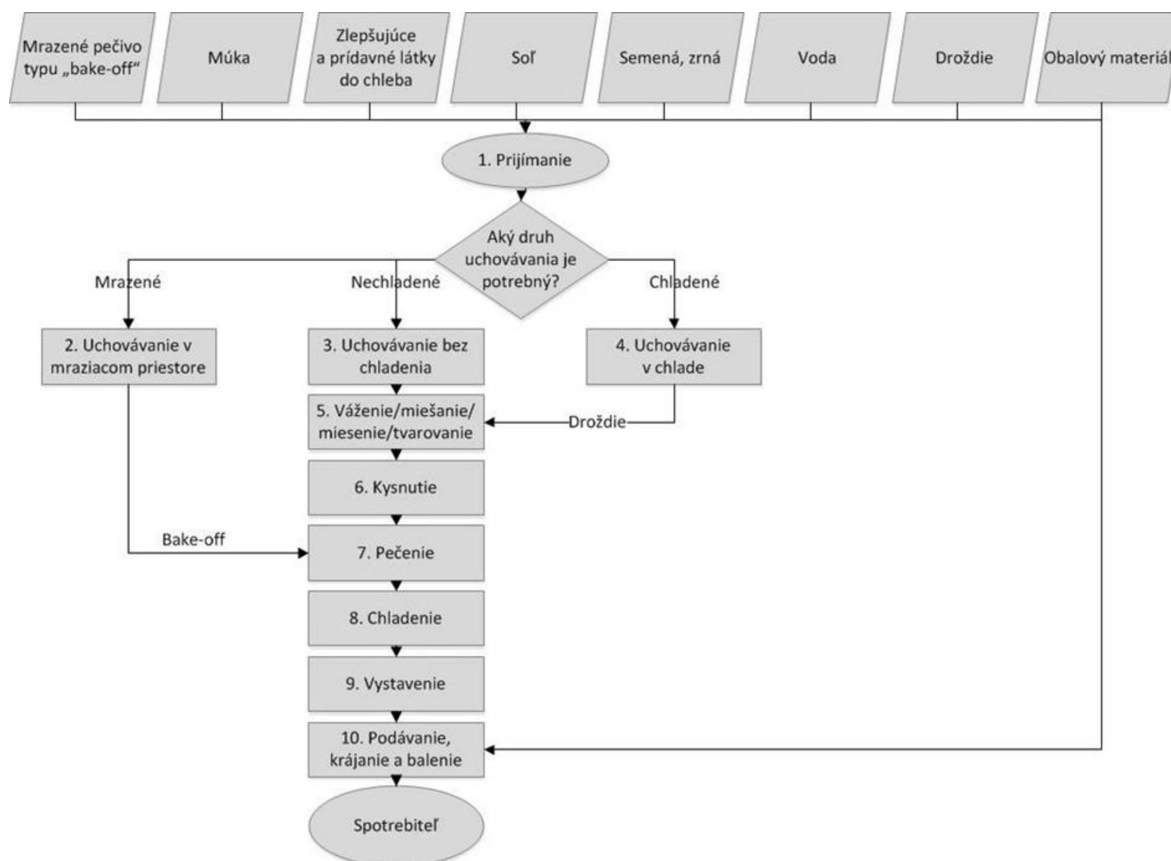
Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Vystavenie v chladiacom pulte	A	A	A	A	Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia  Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch  PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie) PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény PNP 7: Nakladanie s odpadom
Postrekovanie	A	A	A	N	Kontaminácia biologickými, chemickými a fyzikálnymi nebezpečenstvami z vody, prostredia, pracovníkov atď.	PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav)
Podávanie a balenie	A	A	A	A	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.  Neinformovanie zákazníka o možných alergénoch a spôsobe, čase atď. uchovávaní	PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav) PNP 12: Pracovná metodika  PNP 6: Alergény PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa

(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.

## 9. PREDAJŇA PEČIVA

Obrázok 3

## Všeobecný prúdový diagram pre predajňu pečiva



Tabuľka 5

## Všeobecná analýza nebezpečenstva pre predajňu pečiva

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Prijímanie	A	A	A	A	<p>Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality vstupných surovín</p> <p>Prítomnosť chemických alebo fyzikálnych nebezpečenstiev alebo nedeclarovaných alergénov vo vstupných surovinách</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania uchovávania v suchu</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Skladovanie v chladiacom a mraziacom priestore	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Krížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, pracovníkov atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Váženie, miešanie a miesenie	N	A	A	A	<p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami a alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi, z dôvodu vyššej úrovne prídavných látok, než je povolené atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia (váženie prídavných látok)</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>

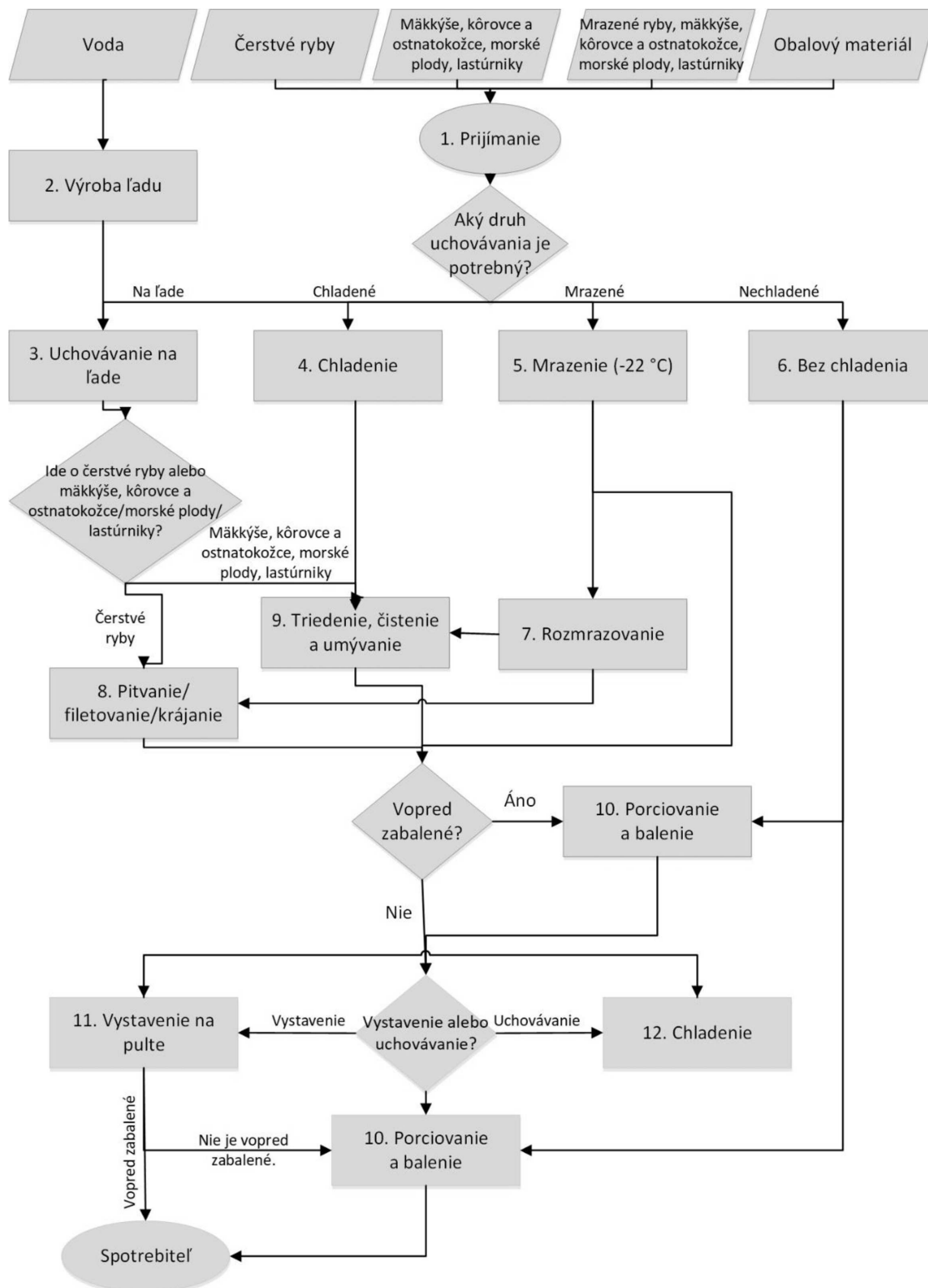
Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Kysnutie cesta	N	A	A	A	Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.  Kontaminácia alergénmi	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 12: Pracovná metodika  PNP 6: Alergény
Pečenie	A	A	N	N	Prežitie mikrobiologických nebezpečenstiev v dôsledku nedosiahnutia dostatočne vysokých teplôt  Tvorba akrylamidu v dôsledku spracovania pri príliš vysokej teplote	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 12: Pracovná metodika  PNP 12: Pracovná metodika
Chladenie	A	A	N	N	Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania rýchleho chladenia  Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 12: Pracovná metodika  PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia
Vystavenie	A	A	A	A	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.	PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie) PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény PNP 7: Nakladanie s odpadom
Podávanie, krájanie a balenie	A	A	A	A	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z dôvodu nedostatočného čistenia a dezinfekcie vybavenia  Neinformovanie zákazníka o možných alergénoch a spôsobe, čase atď. uchovávaní	PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav) PNP 12: Pracovná metodika  PNP 6: Alergény PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa

(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.

## 10. PREDAJŇA RÝB

Obrázok 4

## Všeobecný prúdový diagram pre predajňu rýb





Tabuľka 6

## Všeobecná analýza nebezpečenstva pre predajňu rýb

Etapa	Nebezpečenstvá (°)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Prijímanie	A	A	A	A	Prítomnosť chemických vo vstupných surovinách	PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie) PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch PNP 12: Pracovná metodika
					Prítomnosť chemických alebo fyzikálnych nebezpečenstiev alebo nedeklarovaných alergénov vo vstupných surovinách	PNP 6: Alergény PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie) PNP 12: Pracovná metodika
Výroba ľadu	A	A	A	N	Prítomnosť fyzikálnych nebezpečenstiev z dôvodu nezabezpečenia kvality použitej vody	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia
					Prežitie biologických alebo fyzikálnych nebezpečenstiev z dôvodu nevykonania údržby, čistenia a dezinfekcie vybavenia	PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 4: Technická údržba a kalibrácia
Uchovávanie na ľade	A	A	N	N	Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia	PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch PNP 12: Pracovná metodika
					Mikrobiálny rast a následná tvorba histamínu z dôvodu neprimeraných podmienok skladovania (čas/teplota)	PNP 12: Pracovná metodika
					Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami	PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p> <p>Mikrobiálny rast a následná tvorba histamínu z dôvodu neprimeraných podmienok skladovania (čas/teplota)</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>
Uchovávanie v mrazia- com priestore	A	A	A	N	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p>
Skladovanie pri teplote okolía	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania uchovávanie v suchu</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Rozmrazovanie	A	A	N	N	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania nízkych teplôt</p> <p>Mikrobiálny rast a následná tvorba histamínu z dôvodu neprimeraných podmienok (čas/teplota)</p> <p>Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami</p>	<p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Vykoľovanie	A	A	A	N	<p>Verifikácia viditeľných parazitov z čreva alebo zo svalov</p> <p>Krížová kontaminácia mäsa biologickými nebezpečenstvami z vnútorností</p> <p>Kontaminácia biologickými, chemickými a fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 7: Nakladanie s odpadom PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav)</p>
Triedenie, čistenie a umývanie	A	A	A	N	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými a fyzikálnymi nebezpečenstvami z vody, prostredia, pracovníkov, pracovných metód atď.</p>	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav) PNP 12: Pracovná metodika</p>
Krájanie	A	A	A	N	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z dôvodu zanedbania riadneho čistenia a dezinfekcie vybavenia, z prostredia, z odpadu, spôsobená personálom a pracovnou metódou.</p>	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 7: Nakladanie s odpadom PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav) PNP 12: Pracovná metodika</p>
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p> <p>Mikrobiálny rast a následná tvorba histamínu z dôvodu neprimeraných podmienok (čas/teplota)</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu, PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch PNP 12: Pracovná metodika</p>

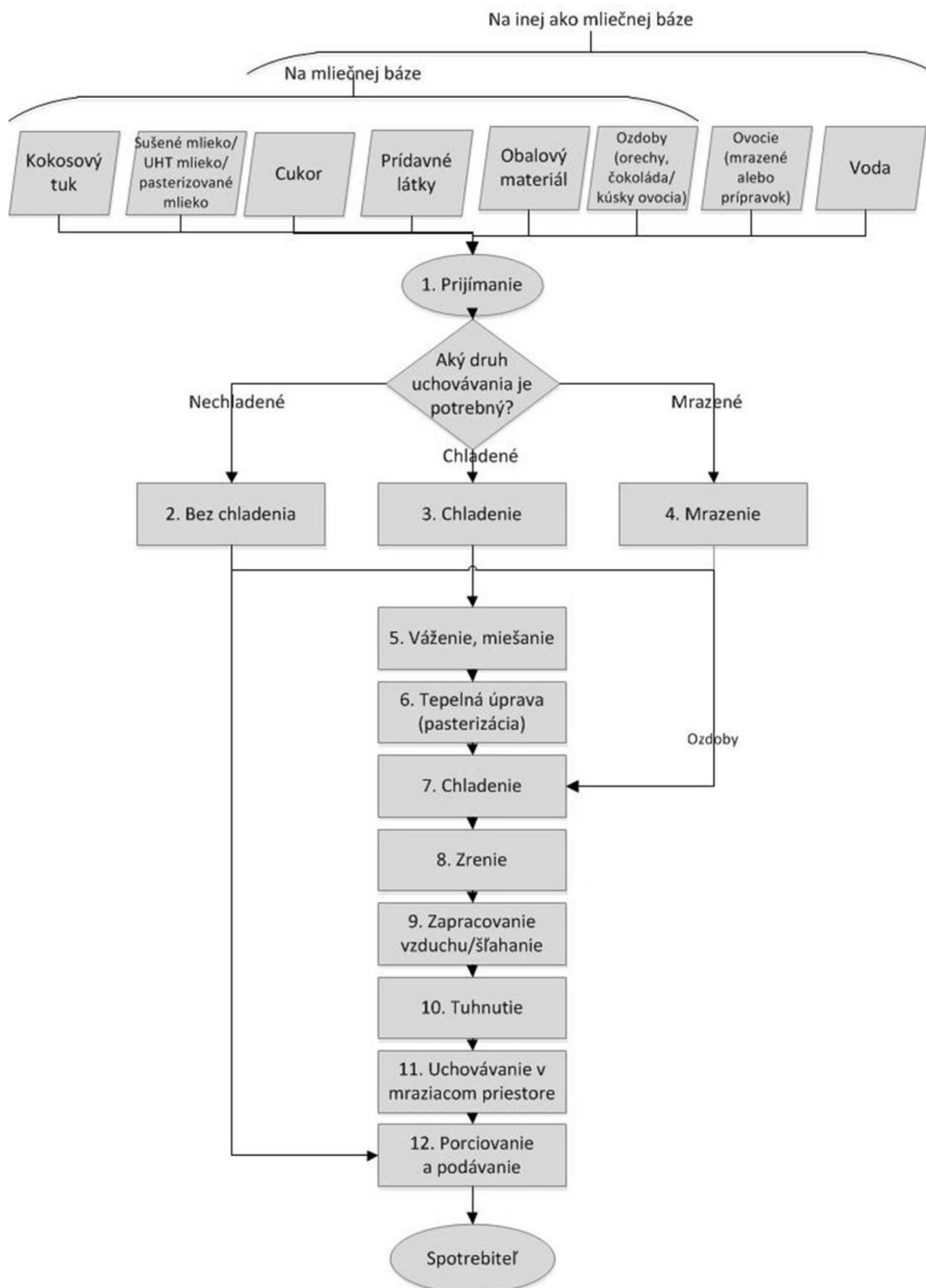
Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Vystavenie v chladiacom pulte	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Mikrobiálny rast a následná tvorba histamínu z dôvodu neprimeraných podmienok (čas/teplota)</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 7: Nakladanie s odpadom</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>
Podávanie a balenie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Neinformovanie zákazníka o možných alergénoch a spôsobe, čase atď. uchovávaní</p>	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav)</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa</p>

(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.

## 11. PREDAJŇA ZMRZLINY

Obrázok 5

## Všeobecný prúdový diagram pre predajňu zmrzliny



## Všeobecná analýza nebezpečenstva pre predajňu zmrzliny

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Prijímanie	A	A	A	A	<p>Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality vstupných surovín</p> <p>Prítomnosť chemických alebo fyzikálnych nebezpečenstiev alebo alergénov vo vstupných surovinách</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania uchovávania v suchu</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 1: Infraštruktúra (budova a vybavenie)</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Křížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 3: Kontrola škodcov: zameranie na prevenciu,</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Uchovávanie v mrazacom priestore	A	A	A	N	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p>

Etapu	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Váženie a miešanie	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast v dôsledku dlhého váženia a miešania</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav)</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>
Tepelné spracovanie	A	A	N	N	<p>Nedosaiahnutie dostatočne vysokých teplôt</p> <p>Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p>
Chladenie	A	A	N	N	<p>Zanedbanie rýchleho ochladenia</p> <p>Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p>
Zrenie	A	N	N	N	Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p>
Zpracovanie vzduchu/ šľahanie	A	A	A	N	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia</p> <p>Kontaminácia chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch</p> <p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 8: Kontrola ovzdušia a vody</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>
Balenie	A	A	A	N	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z obalových materiálov, prostredia, pracovníkov atď.	<p>PNP 2: Čistenie a dezinfekcia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav)</p> <p>PNP 12: Pracovná metodika</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Tuhnutie	A	A	N	N	Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia
Uchovávanie v mraziacom priestore	A	A	N	N	Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty v skladovacích priestoroch PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia
Porciovanie a podávanie	A	A	A	A	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z dôvodu nedostatočného čistenia a dezinfekcie vybavenia Neinformovanie zákazníka o možných alergénoch a spôsobe, čase atď. uchovávaní	PNP 2: Čistenie a dezinfekcia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény PNP 9: Pracovníci (hygiena, zdravotný stav) PNP 12: Pracovná metodika PNP 6: Alergény PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa

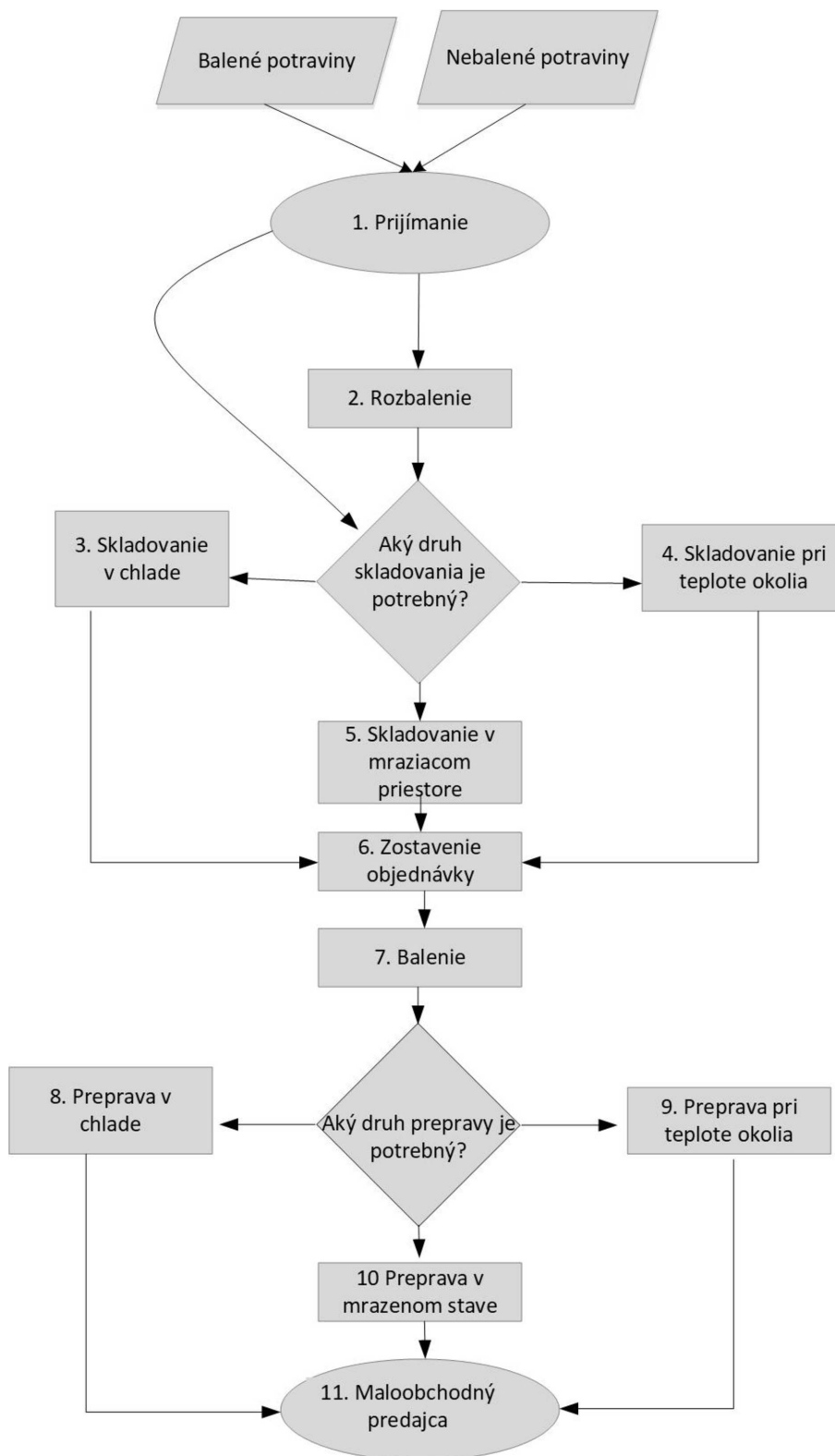
(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.



## 12. DISTRIBUČNÉ STREDISKÁ

Obrázok 6

## Všeobecný prúdový diagram pre distribučné stredisko



## Všeobecná analýza nebezpečenstva pre stredisko distribúcie potravín

Etapa	Nebezpečenstvá (†)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
<b>Všetky etapy</b>						<b>PNP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Prijímanie	A	A	A	A	<p>Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality vstupných surovín</p> <p>Prítomnosť chemických/fyzikálnych nebezpečenstiev alebo alergénov vo vstupných surovinách</p> <p>Rast patogénnych mikroorganizmov alebo mikroorganizmov spôsobujúcich znehodnotenie z dôvodu neúplných/ne-správnych údajov o trvanlivosti alebo podmienkach skladovania</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo nebezpečenstvami zapríčinenými alergénmi z dôvodu vrátenia spolu s inými výrobkami</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 15: Riadenie návratu</p>
Rozbaľovanie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Křížová kontaminácia mikrobiologickými nebezpečenstvami z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných výrobkov/výrobkov určených na priamu spotrebu</p> <p>Chemické látky, ktoré uvoľňuje materiál prichádzajúci do styku s potravinami</p> <p>Rast patogénnych mikroorganizmov alebo mikroorganizmov spôsobujúcich znehodnotenie z dôvodu neúplných/ne-správnych údajov o trvanlivosti alebo podmienkach skladovania</p> <p>Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami a alergénmi</p>	<p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia (t. j. nedodržaná správna teplota a čas) alebo v dôsledku príliš dlhého skladovania</p> <p>Krížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania uchovávania v suchu</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény (vrátane prachu, aerosólov...) a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Uchovávanie v mraziacom priestore	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Zostavenie objednávky	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Balenie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Křížová kontaminácia mikrobiologickými nebezpečenstvami z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných výrobkov/výrobkov určených na priamu spotrebu</p> <p>Chemické látky, ktoré uvoľňuje materiál prichádzajúci do styku s potravinami</p> <p>Rast patogénnych mikroorganizmov alebo mikroorganizmov spôsobujúcich znehodnotenie z dôvodu neúplných/ne-správnych údajov o trvanlivosti alebo podmienkach skladovania</p>	<p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p>
Preprava pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania uchovávaní v suchu</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény (vrátane prachu, aerosólov...) a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia PNP 11: Kontrola teploty PNP 14: Kontrola dátumu expirácie PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti.</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Preprava v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia (t. j. nesprávna teplota a čas) alebo v dôsledku príliš dlhého skladovania</p> <p>Křížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné činnosti
	B	CH	F	A		
Preprava v mrazenom stave	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.

## 13. HYPERMARKETY A SUPERMARKETY

Obrázok 7

## Všeobecný prúdový diagram pre supermarket



Tabuľka 9

## Všeobecná analýza nebezpečenstva pre supermarket

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
<b>Všetky etapy</b>						<b>PNP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Prijímanie	A	A	A	A	<p>Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality vstupných surovín</p> <p>Prítomnosť chemických/fyzikálnych nebezpečenstiev alebo alergénov vo vstupných surovinách</p> <p>Rast patogénnych mikroorganizmov alebo mikroorganizmov spôsobujúcich znehodnotenie z dôvodu neúplných/nesprávnych údajov o trvanlivosti alebo podmienkach skladovania</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo nebezpečenstvami zapríčinenými alergénmi z dôvodu vrátenia spolu s inými výrobkami</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 15: Riadenie návratu</p>
Skladovanie (potraviny ešte nie sú vystavené)						
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi cez kontaminované servírovacie pomôcky a/alebo nesprávnou manipuláciou</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény (vrátane prachu, aerosólov...) a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti.</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia (t. j. nesprávna teplota a čas) alebo v dôsledku príliš dlhého skladovania</p> <p>Križová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p>
Uchovávanie v mraziacom priestore	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p>

Balené potraviny vystavené na pulte (vystavenie a samoobsluha zákazníkom)

Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	Ako vyššie	Ako vyššie
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	Ako vyššie	Ako vyššie
Skladovanie v mraziacom priestore	A	A	A	A	Ako vyššie	Ako vyššie

Nebalené potraviny vystavené na pulte

Potraviny na pulte s mäsom, rybami, pečárskymi výrobkami a/alebo ovocím & zeleninou					Pozri: Vedecké stanovisko EFSA (2017) týkajúce sa prístupov k analýze nebezpečenstiev pre určité maloobchodné predajne so zreteľom na uplatňovanie ich systémov riadenia bezpečnosti potravín. Vestník EFSA ( <i>EFSA Journal</i> ) (2017) 15(3):4697, s. 52 doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	
---	--	--	--	--	--	--



Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		

Iné nebalené potraviny vystavené na pulte

1. Čerstvé potraviny vystavené na pulte (napr. Syr, olivy, zmiešané výrobky)

Krájanie a/alebo porciovanie	A	A	A	A	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z dôvodu zanedbania riadneho čistenia a dezinfekcie vybavenia, nedostatočnej osobnej hygieny	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény
Vystavenie na pulte (pri teplote okolia, chladené alebo teplé)	A	A	A	A	Mikrobiálny rast z dôvodu nedodržania požadovanej teploty pri skladovaní  Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi pochádzajúcimi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia  PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény
Vystavenie na pulte (mrazené)	A	A	A	A	Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia  Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty PNP 14: Kontrola dátumu expirácie  PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	Ako vyššie	Ako vyššie
Samoobsluha zákazníkom: Porciovanie a balenie uskutočňuje zákazník	A	A	A	A	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z dôvodu chyby v metodike práce a nedostatočnej osobnej hygieny zákazníkov. Hoci hygiena v priestore samoobsluhy závisí od zákazníka, predajcovia môžu k jej udržiavaniu prispieť poskytovaním dohľadu, usmernení, ako aj čistého vybavenia, rukavíc atď. a vhodného obalového materiálu	PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie) PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		

2. Catering & potraviny tepelne spracované na mieste (napr. grilované kura, párky, pizza atď.)

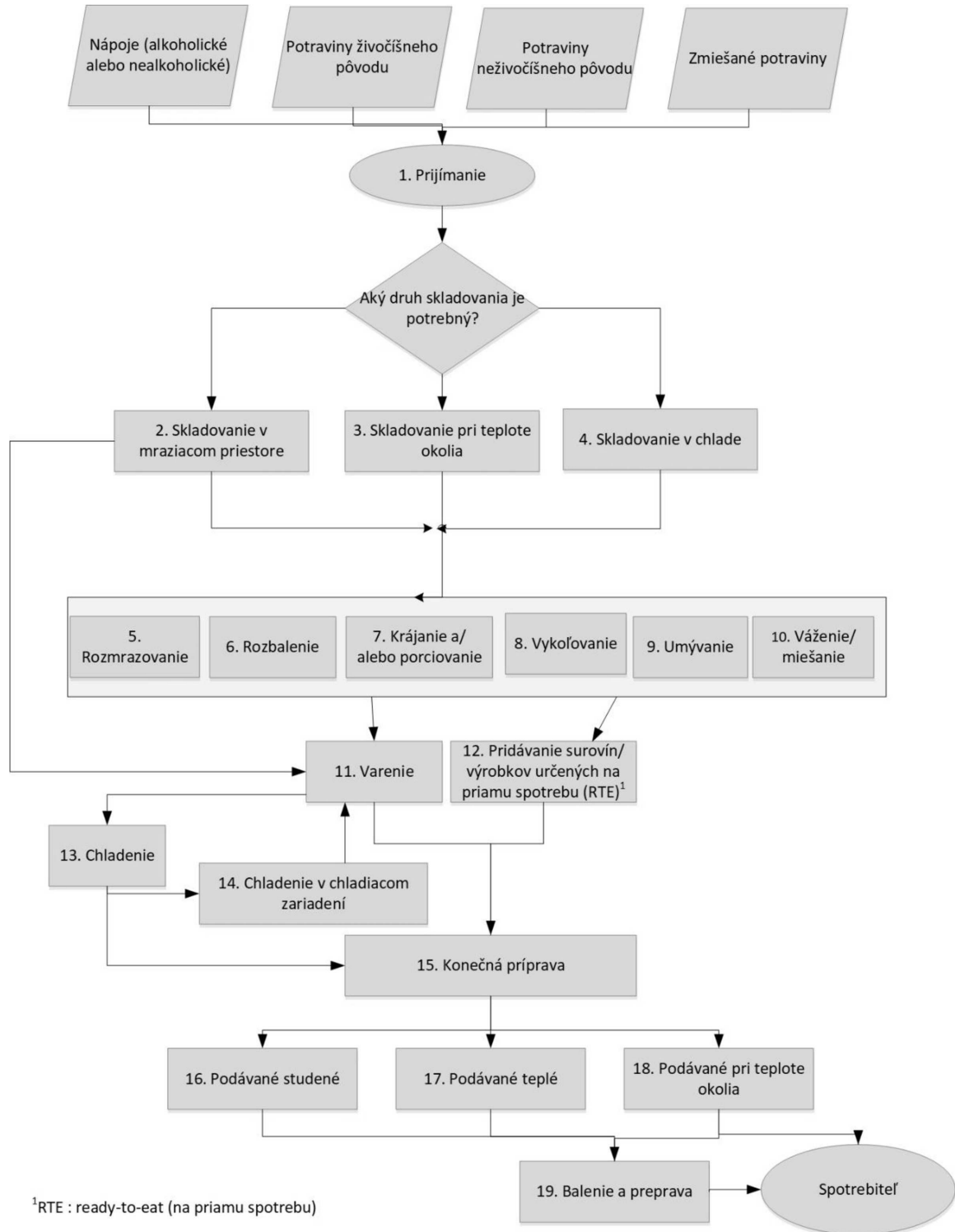
Tepelné spracovanie	A	A	N	A	Prežitie patogénov alebo prítomnosť toxínov v dôsledku nedosiahnutia dostatočne vysokých teplôt/potrebného času	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty
					Rast patogénov a baktérií spôsobujúcich kazenie v dôsledku nedostatočných teplôt spôsobených nízkym prenosom tepla v dôsledku nesprávneho čistenia ohrievacích nádob alebo chybného vybavenia	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty
					Tvorba procesných kontaminantov, napr. akrylamidu alebo PAU	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia
					Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami a alergénmi spôsobená nesprávne vyčisteným riadom na varenie alebo opätovne použitým olejom alebo vodou	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény
Chladenie	A	A	N	A	Mikrobiálny rast z dôvodu nezníženia teploty na určitú hodnotu v stanovenom čase	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty
					Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami a alergénmi	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény

(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.

## 14. REŠTAURÁCIE, STRAVOVACIE SLUŽBY A POHOSTINSKÉ ZARIADENIA

Obrázok 8

## Všeobecný prúdový diagram pre reštaurácie, stravovacie služby a pohostinské zariadenia



Tabuľka 10

## Všeobecný prúdový diagram pre reštaurácie, stravovacie služby a pohostinské zariadenia

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
<b>Všetky etapy</b>						<b>PNP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Prijímanie	A	A	A	A	<p>Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality vstupných surovín</p> <p>Prítomnosť chemických/fyzikálnych nebezpečenstiev alebo alergénov vo vstupných surovinách</p> <p>Rast patogénnych mikroorganizmov alebo mikroorganizmov spôsobujúcich znehodnotenie z dôvodu neúplných/nesprávnych údajov o trvanlivosti alebo podmienkach skladovania</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo nebezpečenstvami zapríčinenými alergénmi z dôvodu vrátenia spolu s inými výrobkami</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola dátumu expirácie</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 15: Riadenie návratu</p>
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi prostredníctvom kontaminovaných servírovacích pomôcok a/alebo nesprávnou manipuláciou</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény (vrátane prachu, aerosólov...) a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti.</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia (t. j. nesprávna teplota a čas) alebo v dôsledku príliš dlhého skladovania</p> <p>Krížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Uchovávanie v mraziacom priestore	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Príprava, manipulácia/spracovanie						
Rozmrazovanie	A	N	N	N	Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania nízkych teplôt a primeraného času	PNP 11: Kontrola teploty
Krájanie a/alebo porciovanie	A	A	A	A	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami z dôvodu zanedbania riadneho čistenia a dezinfekcie vybavenia, nedostatočnej osobnej hygieny	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Vykoľovanie (ryby)	A	A	A	A	<p>Krížová kontaminácia mäsa biologickými nebezpečenstvami z vnútorností</p> <p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi pochádzajúcimi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 7: Nakladanie s odpadom</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Umývanie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Hromadenie mikrobiálnych a chemických nebezpečenstiev vo vode na umývanie. Nesprávne odstraňovanie mikrobiálnych a chemických nebezpečenstiev z praných tkanín. Zneužívanie dezinfekčných riešení a hromadenie chemických rezíduí.</p>	<p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 7: Nakladanie s odpadom PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie atď.)</p>
Váženie/miešanie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Krížová kontaminácia mikrobiologickými nebezpečenstvami z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných výrobkov/výrobkov určených na priamu spotrebu</p>	<p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p>
Rozbaľovanie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Krížová kontaminácia mikrobiologickými nebezpečenstvami z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných výrobkov/výrobkov určených na priamu spotrebu</p> <p>Kontaminácia chemickými látkami, ktoré uvoľňuje materiál prichádzajúci do styku s potravinami</p> <p>Rast patogénnych mikroorganizmov alebo mikroorganizmov spôsobujúcich znehodnotenie z dôvodu neúplných/nesprávnych údajov o trvanlivosti alebo podmienkach skladovania</p> <p>Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami a alergénmi</p>	<p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Tepelné spracovanie	A	A	N	A	Prežitie mikroorganizmov v dôsledku nedosiahnutia dostatočne vysokých teplôt/nedodržania času, ktoré sú potrebné na elimináciu patogénov a kontrolu potenciálneho rastu a tvorby toxických látok	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty
					Rast patogénov a baktérií spôsobujúcich kazenie v dôsledku nedostatočných teplôt spôsobených nízkym prenosom tepla v dôsledku nesprávneho čistenia ohrievacích nádob alebo chybného vybavenia	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty
					Tvorba procesných kontaminantov, napr. akrylamid alebo PAU	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia
					Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami a alergénmi spôsobená nesprávne vyčisteným riadom na varenie alebo opätovne použitým olejom alebo vodou	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény
Pridávanie surovín/výrobkov určených na priamu spotrebu	A	A	A	A	Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami resp. alergénmi pochádzajúcimi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď., z dôvodu zanedbania riadneho čistenia a dezinfekcie vybavenia, nedostatočnej osobnej hygieny	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény
					Křížová kontaminácia biologickými nebezpečenstvami z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných výrobkov/výrobkov určených na priamu spotrebu.	PNP 12: Pracovná metodika F
					Křížová kontaminácia kontaminovanými povrchmi, ktoré sa používajú spoločne pre surové potraviny a potraviny určené na priamu spotrebu	PNP 12: Pracovná metodika
Chladenie	A	A	N	A	Mikrobiálny rast z dôvodu nezniženia teploty na určitú hodnotu v stanovenom čase	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty
					Kontaminácia chemickými nebezpečenstvami a alergénmi	PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia (t. j. nesprávna teplota a čas) alebo v dôsledku príliš dlhého skladovania</p> <p>Krížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi pochádzajúcimi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Konečná príprava/servírovanie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými, chemickými alebo fyzikálnymi nebezpečenstvami pochádzajúcimi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď., z dôvodu zanedbania riadneho čistenia a dezinfekcie vybavenia, nedostatočnej osobnej hygieny</p> <p>Krížová kontaminácia biologickými nebezpečenstvami z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných výrobkov/výrobkov určených na priamu spotrebu.</p> <p>Krížová kontaminácia kontaminovanými povrchmi, ktoré sa používajú spoločne pre surové potraviny a potraviny určené na priamu spotrebu</p>	<p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 7: Nakladanie s odpadom</p>
Servírovanie (studené a/alebo teplé)	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia a vystavenia výrobkov neprimeraným teplotám na dlhšie ako stanovené obdobie</p> <p>Mikrobiálny rast v dôsledku nedostatočného zohrievania a neudržania vysokých teplôt, ktoré bránia šíreniu mikróbov</p> <p>Kontaminácia mikrobiálnymi/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi prostredníctvom kontaminovaných servírovacích pomôcok a/alebo nesprávnou manipuláciou</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény (vrátane prachu, aerosólov...) a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa</p>



Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Servírovanie (pri teplote okolia)	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi prostredníctvom kontaminovaných servírovacích pomôcok a/alebo nesprávnou manipuláciou</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa</p>

Preprava vo vonkajšom priestore

Preprava pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi cez kontaminované servírovacie pomôcky a/alebo nesprávnou manipuláciou</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti.</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Preprava za tepla	A	N	A	N	<p>Mikrobiálny rast v dôsledku nedostatočného zohrievania a neudržania vysokých teplôt, ktoré bránia šíreniu mikróbov</p> <p>Kontaminácia fyzikálnymi nebezpečenstvami pochádzajúcimi z prostredia prepravy, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď. alebo poškodením obalu</p>	<p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.

## 15. DAROVANIE POTRAVÍN

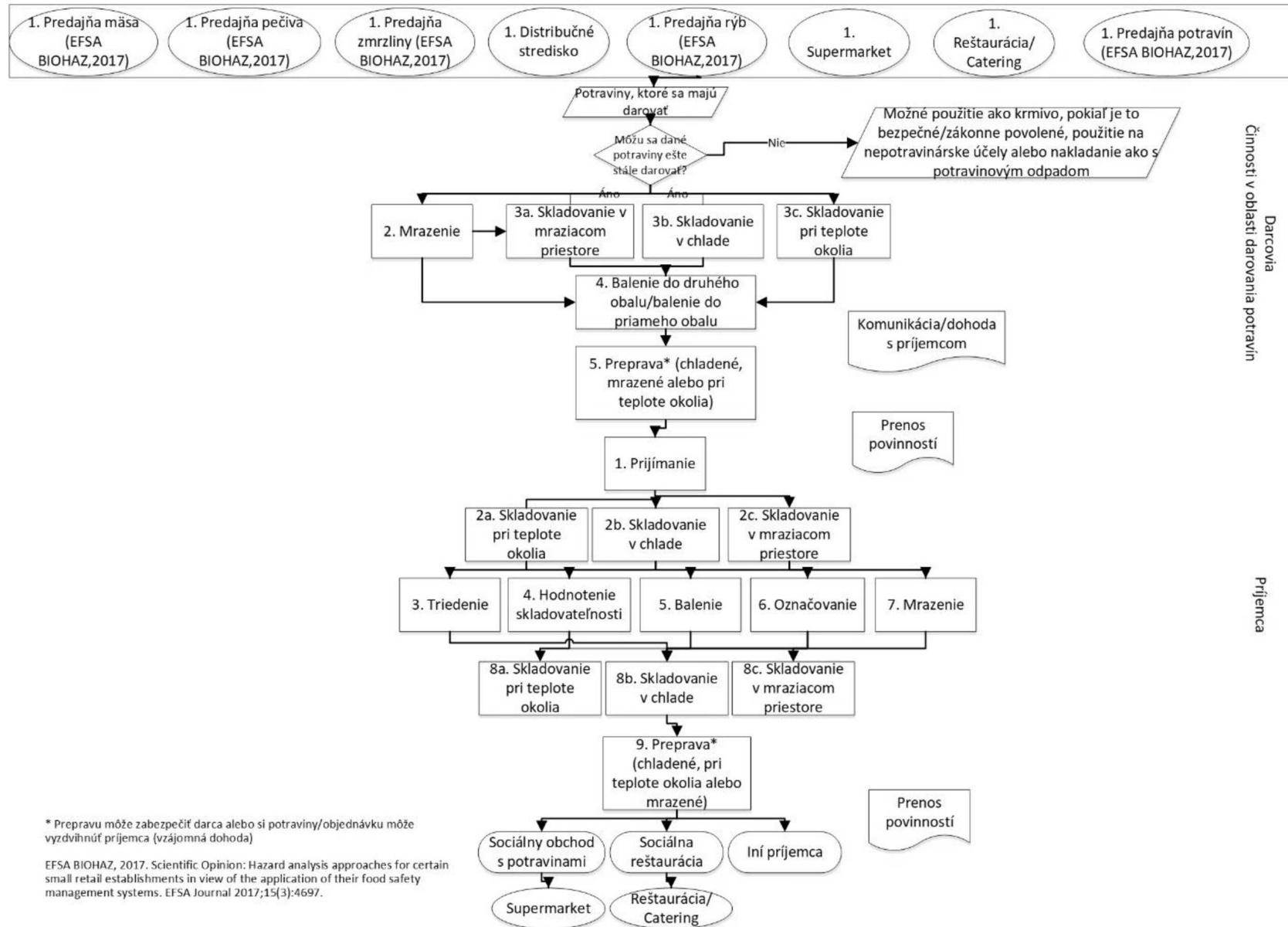
Výrobcovia potravín a maloobchodní predajcovia vrátane distribučných centier, supermarketov, reštaurácií atď. môžu poskytnúť nepredané potraviny na darovanie. Reťazec darovania potravín je typicky rozdelený na darcov (t. j. prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v ktorejkoľvek etape potravinového reťazca, akými sú výrobcovia potravín a maloobchodní predajcovia) a prijímateľov potravín (t. j. prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, akými sú organizácie prerozdeľujúce potraviny a charitatívne organizácie). Neziskové organizácie distribuujúce potraviny a charitatívne organizácie sa podieľajú na distribúcií týchto potravín konečnému spotrebiteľovi. Darca a príjemca sa považujú za prevádzkovateľov potravinárskych podnikov a musia mať zavedený systém riadenia bezpečnosti potravín.

Európska komisia vydala v roku 2017 usmernenie týkajúce sa darovania potravín [Oznámenie Komisie (2017)/C 361/01] s cieľom objasniť príslušné ustanovenia v právnych predpisoch EÚ a pomôcť odstrániť prekážky v súčasnom regulačnom rámci, ktoré sa týkajú oblasti prerozdeľovania potravín. Tieto usmernenia dopĺňajú potenciálne usmernenia vnútroštátnych orgánov s cieľom stanoviť pre všetkých aktérov pravidlá a prevádzkové postupy existujúce na vnútroštátnej úrovni vrátane príslušných zodpovedností kľúčových aktérov.

Etapy darovania potravín sú zhrnuté v nasledujúcom prúdovom diagrame (obrázok 9). Ako sa uvádza v usmerneniach EÚ o darovaní potravín, osobitné pravidlá, ktoré sa uplatňujú v regulačnom rámci EÚ pre bezpečnosť potravín a poskytovanie informácií o potravinách pre spotrebiteľov závisia od povahy činnosti organizácie (organizácie prerozdeľujúce potraviny a charitatívnej organizácie). Konkrétne to znamená, že to, či organizácia prerozdeľuje potraviny inej organizácii [t. j. „business to business“ (dodávky medzi podnikmi), má úlohu distribučného strediska] alebo priamo konečnému príjemcovi [„business to consumer“ (dodávky medzi podnikmi a spotrebiteľmi) ako napríklad supermarket], ako aj druh činnosti vykonávaný organizáciou (napr. príprava jedál ako sociálna reštaurácia) môže viesť k rôznym požiadavkám, pokiaľ ide o vysledovateľnosť, hygienu potravín a informácie o potravinách. Preto sa prúdové diagramy uplatniteľné na distribučné strediská, supermarkety a/alebo sociálne reštaurácie môžu uplatňovať aj v prípade organizácii zapojených do darovania potravín.

Obrázok 9

Všeobecný prúdový diagram pre darovanie potravín



\* Prepravu môže zabezpečiť darca alebo si potraviny/objednávku môže vyzdvihnúť príjemca (vzájomná dohoda)

EFSA BIOHAZ, 2017. Scientific Opinion: Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems. EFSA Journal 2017;15(3):4697.

Tabuľka 11

## Všeobecná analýza nebezpečenstva zo strany darcu v prípade darovania potravín

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
<b>Všetky etapy</b>						<b>PNP 1, 2, 3, 9, 12</b>

## Rozhodnutie o potravinách, ktoré sa majú darovať

Môžu sa dané potraviny ešte stále darovať? Rozhodnutie o vhodnosti potravín na darovanie	A	A	A	A	Organizácia, ktorá potraviny daruje, musí uskutočniť kritické preskúmanie založené na posúdení trvanlivosti, stavu obalového materiálu, informácií uvedených na označení atď., aby sa zistilo, či sú potraviny ešte stále vhodné na darovanie.	PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti.
--	---	---	---	---	--	---

## Mrazenie

Mrazenie (balené potraviny)	A	N	N	N	Rozhodnutie o tom, či sa balené potraviny ešte môžu zmraziť vrátane zabezpečenia toho, že dané potraviny majú dostatočnú trvanlivosť  Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality potravinových výrobkov určených na zmrazenie (rýchle zmrazenie)  Uvedenie nového dátumu zmrazenia – označenie	PNP 17: Zmrazenie na účely darovania potravín  PNP 11: Kontrola teploty  PNP 17: Zmrazenie na účely darovania potravín
-----------------------------	---	---	---	---	---	--

## Skladovanie

Skladovanie v mraziacom priestore	A	A	A	A	Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia  Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.	PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty PNP 14: Kontrola trvanlivosti  PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény
-----------------------------------	---	---	---	---	--	---

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Uchovávanie v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia (t. j. nesprávna teplota a čas) alebo v dôsledku príliš dlhého skladovania</p> <p>Krížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi pochádzajúcimi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia PNP 11: Kontrola teploty PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p>
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania uchovávanie v suchu</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény (vrátane prachu, aerosólov...) a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia PNP 11: Kontrola teploty PNP 14: Kontrola trvanlivosti PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		

Balenie do druhého obalu/balenie do priameho obalu

Balenie	A	A	A	A	<p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Křížová kontaminácia mikrobiologickými nebezpečenstvami z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných výrobkov/výrobkov určených na priamu spotrebu</p> <p>Chemické látky, ktoré uvoľňuje materiál prichádzajúci do styku s potravinami</p> <p>Rast patogénnych mikroorganizmov alebo mikroorganizmov spôsobujúcich znehodnotenie z dôvodu neúplných/nesprávnych údajov o trvanlivosti alebo podmienkach skladovania</p> <p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho určenia trvanlivosti na zabalených/balených potravinách</p>	<p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 13: Výrobok Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti</p>
---------	---	---	---	---	--	--

Komunikácia/dohody s príjemcom

Komunikácia/dohody s príjemcom	A	A	A	A	<p>Príjemcovi potravín je potrebné poskytnúť jednoznačné informácie o darovaných potravinách, napr. o trvanlivosti, kontrole teploty, podmienkach prepravy, zmrazenia atď.</p>	<p>PNP 13: Informácie o výrobku a informovanosť spotrebiteľa PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti PNP 17: Zmrazenie na účely darovania potravín (dátum trvanlivosti a podmienky zmrazenia)</p>
--------------------------------	---	---	---	---	--	--

Etapa	Nebezpečenstvá (*)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Preprava						
Preprava pri teplote okolia	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu zanedbania uchovávaní v suchu</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p> <p>Kontaminácia alergénmi z dôvodu styku medzi potravinami obsahujúcimi alergény (vrátane prachu, aerosólov...) a potravinami alebo zložkami potravín neobsahujúcimi alergény</p>	<p>PNP 8: Kontrola vody a ovzdušia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Preprava v chlade	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nesprávneho chladenia (t. j. nesprávna teplota a čas) alebo v dôsledku príliš dlhého skladovania</p> <p>Krížová kontaminácia z dôvodu neoddelenia surových výrobkov od tepelne spracovaných/hotových výrobkov</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>
Preprava v mrazenom stave	A	A	A	A	<p>Mikrobiálny rast z dôvodu nezachovania teploty mrazenia</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečenstvami alebo alergénmi z prostredia</p>	<p>PNP 4: Technická údržba a kalibrácia</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>

(\*) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén

Tabuľka 12

## Všeobecná analýza nebezpečnosti zo strany príjemcu v prípade darovania potravín

Etapa	Nebezpečnosť (e)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečnosti	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
<b>Všetky etapy</b>						<b>PNP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Prijímanie	A	A	A	A	<p>Nezabezpečenie mikrobiologickej kvality vstupných surovín</p> <p>Prítomnosť chemických/fyzikálnych nebezpečností alebo alergénov vo vstupných surovinách</p> <p>Rast patogénov v dôsledku uplynutia trvanlivosti z dôvodu neúplných/nesprávnych údajov o trvanlivosti</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečnosťami alebo nebezpečnosťami zapríčinenými alergénmi z dôvodu vrátenia spolu s inými výrobkami</p>	<p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 11: Kontrola teploty</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 6: Alergény</p> <p>PNP 10: Suroviny (výber dodávateľa, špecifikácie)</p> <p>PNP 14: Kontrola trvanlivosti</p> <p>PNP 15: Riadenie návratu</p>
Uchovávanie						
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Skladovanie v chlade	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Skladovanie v mraziacom priestore	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Triedenie						
Inšpekcia a triedenie	A	N	N	N	<p>Mikrobiálna kontaminácia vytriedených potravinárskych výrobkov (napr. plesň na ovocí)</p> <p>Kontaminácia biologickými/chemickými/fyzikálnymi nebezpečnosťami alebo alergénmi z prostredia, kontaminácia spôsobená pracovníkmi atď.</p>	<p>Žiadne ďalšie PNP</p> <p>PNP 5: Fyzikálna a chemická kontaminácia z výrobného prostredia</p> <p>PNP 6: Alergény</p>



Etapa	Nebezpečenstvá (6)				Činnosti prispievajúce k zvýšeniu/zníženiu výskytu nebezpečenstva	Kontrolné opatrenia
	B	CH	F	A		
Posúdenie trvanlivosti						
Posúdenie trvanlivosti	A	N	N	N	Pred prijatím výrobkov organizáciou, ktorá potraviny daruje, je potrebné posúdiť uvedenú trvanlivosť, aby sa určilo, či sa potraviny môžu stále darovať, skladovať, mraziť, nanovo označiť atď.	PNP 16: Hodnotenie na účely darovania potravín a určenie zostávajúcej trvanlivosti PNP 17: Zmrazenie na účely darovania potravín
Balenie/nové označenie						
Balenie	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Mrazenie						
Mrazenie (balené potraviny)	A	N	A	N	pozri vyššie	pozri vyššie
Uchovávanie						
Skladovanie pri teplote okolia	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Skladovanie v chlade	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Skladovanie v mraziacom priestore	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Preprava						
Preprava pri teplote okolia	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Preprava v chlade	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie
Preprava v mrazenom stave	A	A	A	A	pozri vyššie	pozri vyššie

(6) B = biologické, CH = chemické, F = fyzikálne, A = alergén.