



ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY
Trnavská cesta 52
P.O.BOX 45
826 45 Bratislava

Bratislava, 18.6.2018
č. OHVBPKV/4764/2018

Usmernenie pre regionálne úrady verejného zdravotníctva v SR ku cateringovým službám

Výklad pojmu z dostupných materiálov:

1. **Pojem catering** v dnešnej dobe nahrádza slovenské slová ako je celodenné občerstvenie, raňajky, desiata, obed, večeru, polnočné občerstvenie a uvádza nové spojenia ako gala dinner, garden party, recepcia, raut, banket, kokteil, barbecue apod.
2. **Podľa slovníka cudzích slov - catering** je objekt, prípadne objekty na zásobenie lietadiel jedlami a inými potrebami pre cestujúcich; dovoz jedál zákazníkom; dodávka jedál, nápojov, príborov a všetkého potrebného na usporiadanie spoločenskej akcie systémom „na kľúč“ špecializovanou firmou.
3. **Podľa informácií z web stránok – catering** je pohostenie pripravené na mieru pre zákazníka, môže byť aj mimo priestoru reštaurácie. Catering býva často používaný v rámci firemných prezentačných stretnutí, teambulidingových akcií.

Sumár

Catering je spoločenská udalosť alebo iná spoločenská akcia spojená s akýmkoľvek občerstvením (príprava a podávanie pokrmov a nápojov), ktorá sa koná mimo prevádzky alebo výrobnjej prevádzky, v ktorej sa podstatná časť pokrmov vyrába. Cateringové služby možno realizovať v zariadeniach spoločného stravovania alebo v iných objektoch, ktoré majú vytvorené podmienky pre prípravu, výrobu pokrmov, splňajú požiadavky na stavebno – technické riešenie, priestorové členenie a vybavenie pre daný účel, vrátane výdajných priestorov a mali by byť vytvorené podmienky pre konzumáciu, primerané podmienky pre obsluhujúci personál a hostí.

K základným podmienkam realizovania cateringových služieb patria: vyhovujúce výrobné a výdajné priestory s pomocným zázemím, vyhovujúce technologické zariadenie a vybavenie, vrátane vozidla s chladením, zdravotne bezpečné suroviny, odborne a zdravotne spôsobilí zamestnanci.

Povinnosti pre osoby (fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba) zabezpečujúce organizovanie cateringových akcií a poskytovanie služieb z hľadiska ochrany zdravia vychádzajú z § 52 ods. 1 písm. b) a e) v spojitosti s § 13 ods. 4 zákona č. 355/2007 Z. z. a nadväzujúc na ďalšie legislatívne úpravy. Ak fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba nemá schválené priestory pre poskytovanie stravovacích služieb (príprava / alebo podávanie pokrmov a nápojov) je povinná požiadať príslušný RÚVZ o vydanie rozhodnutia na uvedenie priestorov do prevádzky.

(1).zákon č. 355/2007 Z. z o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

(2). zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách o zmene a doplnení niektorých zákonov

Fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba (prevádzkovateľ potravinárskeho podniku), ak má právoplatné rozhodnutie na uvedenie priestorov zariadenia spoločného stravovania (alebo priestorov určených na výrobu pokrmov) s rozvozom jedál do prevádzky je povinná podľa § 6 zákona č.152/1995 Z. z. ohlásiť podnikateľskú činnosť – poskytovanie cateringových služieb orgánu úradnej kontroly potravín - príslušnému RÚVZ.

Základné možnosti organizovania akcií

- **Akcie, ktoré sú uskutočňované v priestoroch „nadväzujúcich“ na zariadenia spoločného stravovania - dodatočne účelovo vytvorených (stany, novovybudované altánky, prístrešky určené pre akcie,..).**
V zariadení - hotelové reštaurácie, reštaurácie, bary, kaviarne,.. a to s výrobou pokrmov, prípadne zariadenia spoločného stravovania (ďalej „ZSS“) uzatvoreného typu - je zabezpečovaná príprava polotovarov a/alebo hotových pokrmov. Výdaj (servírovanie) a konzumácia sú realizované v okolitých priestoroch, ktorými prevádzka disponuje alebo ich má v prenájme.
- **Akcie mimo prevádzky:** zahŕňa prípravu pokrmov, občerstvenia v ZSS alebo v účelových priestoroch pre prípravu a výrobu pokrmov. Výdaj (servírovanie) a konzumácia pokrmov a občerstvenia je mimo prevádzky podľa požiadavky zákazníkov. Čiastočná príprava (finalizácia) a výdaj môže byť aj v špeciálne vybavených vozidlách, prívesoch a mobilných stánkoch. Jedná sa o akcie vo firmách, vo voľnom priestranstve parkov, záhrad, ale aj v kultúrnych a športových objektoch. Môžu to byť konferencie, vzdelávacie programy, vedecké stretnutia, športové podujatia, turnaje, majstrovstvá, olympijské hry, stretnutia.
- **Akcie v súkromnom prostredí:** nespadajú do kompetencie orgánov verejného zdravotníctva!!

Poskytovanie cateringu donáškovou službou (ide o rozvoz jedál ZSS resp. vývarovňou) predstavuje výrobu a predaj pokrmov spojený s dopravou do zamestnania, do domu.

Základné právne predpisy súvisiace s činnosťou cateringových služieb z hľadiska ochrany zdravia:

- a) zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- b) vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v platnom znení,
- c) zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách o zmene a doplnení niektorých zákonov a s ním súvisiace vykonávacie vyhlášky a platné časti Potravinového kódexu SR
- d) nariadenie EP a Rady (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva,
- e) nariadenie Komisie (EÚ) č. 931/2011 o požiadavkách na výsledovateľnosť stanovených nariadením EP a Rady (ES) č. 178/2002 v súvislosti s potravinami živočíšneho pôvodu
- f) nariadenie EP a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín.
- g) zákon č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov

Schvaľovací proces a/alebo ohlasovacia povinnosť:

A Organizovanie akcií prevádzkovateľom ZSS (alebo výrobcom pokrmov s rozvozom)

A 1 - Ak fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba žiada (plánuje požiadať) o vydanie rozhodnutia pre prevádzkovanie ZSS (výrobne pokrmov) s plánovaným

(1).zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

(2). zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách o zmene a doplnení niektorých zákonov

zabezpečovaním cateringových služieb (1), je potrebné uvedené uviesť v žiadosti o schválenie priestorov a zapracovať do prevádzkového poriadku, ktorý podlieha schvaľovaniu (1) a do dokumentácie správnej výrobnéj praxe (HACCP).

Záver: rozhodnutie k prevádzkovaniu a k schváleniu prevádzkového poriadku (ďalej „PP“).

A 2 - Ak fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba prevádzkuje ZSS bez rozvozu jedál a ak je k prevádzke pričlenená nová časť stavby a sú vytvorené nové priestory alebo úseky (napr. úsek umývania prepravných nádob, sklad inventáru potrebného pre organizovanie akcií s poskytovaním cateringových služieb) požiada o vydanie rozhodnutia (1) pre prevádzkovanie zariadenia spoločného stravovania s plánovaným zabezpečovaním cateringových služieb (*dôvod: zmena v prevádzkovaní spočíva v rozšírení priestorov a zmene v dispozičnom riešení*); je potrebné uvedené zapracovať aj do prevádzkového, ktorý je súčasťou schvaľovania (1) a do dokumentácie správnej výrobnéj praxe (HACCP).

Záver: rozhodnutie k prevádzkovaniu a schváleniu PP

A 3 - Ak fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba prevádzkuje ZSS **s rozvojom** jedál alebo výrobca pokrmov s rozvozom na základe rozhodnutia orgánu verejného zdravotníctva plánuje zabezpečovanie cateringových služieb, vzťahuje sa pre prevádzkovateľa **ohlasovacia povinnosť vo veci poskytovania CS (2)**. Dopracuje poskytovanie cateringu do dokumentácie správnej výrobnéj praxe (HACCP). Nedošlo k významným zmenám v PP, čím nepodlieha schvaľovaniu.

Záver: ohlásenie rozšírenia činnosti (**výrobca pokrmov musí mať schválený PP**)

A 4 - Ak fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba prevádzkuje ZSS **bez rozvozu** jedál a nedošlo k rozšíreniu prevádzky ani k výraznej zmene dispozičného riešenia (neboli pričlenené nové priestory, čiastkovými stavebnými úpravami v rámci jestvujúcich schválených priestorov bola zriadená umývárka prepravných nádob, sklad inventáru), nie je potrebné vydať nové rozhodnutie pre zmenu v prevádzkovaní ZSS s plánovaným zabezpečovaním cateringových služieb; je potrebné uvedené doplniť do prevádzkového poriadku, ktorý podlieha schvaľovaniu (1) a do dokumentácie správnej výrobnéj praxe (HACCP).

Záver: rozhodnutie k schváleniu PP a ohlásenie činnosti

B Organizovanie akcií prevádzkovateľom cateringových služieb bez trvalej prevádzkarne (ZSS alebo výrobný priestor)

B1 - Ak fyzická osoba - podnikateľ alebo právnická osoba ako budúci prevádzkovateľ CS neplánuje prevádzkovať vlastné zariadenie spoločného stravovania alebo výrobu (účelovo zriadené a vybavené priestory pre výrobu pokrmov) a plánuje poskytovať cateringové služby (ďalej „budúci prevádzkovateľ CS“), má pre prípravu pokrmov v nájme priestory v inom schválenom zariadení (ZSS, výrobná pokrmov). Pri prevádzkovaní identických priestorov musí byť rešpektované časové oddelenie. Prevádzkovateľ CS vypracuje prevádzkový poriadok, kde zapracuje aj systém vykonávania sanitácie stabilnej prevádzky a požiada príslušný RÚVZ **o schválenie prevádzky a prevádzkového poriadku (1)**. Prevádzkovateľ cateringových služieb je povinný spracovať a zaviesť dokumentáciu správnej výrobnéj praxe (HACCP), kde má zapracovanú prípravu pokrmov, ich rozvoz a samotný výdaj. Pre poskytovanie cateringových služieb musia byť zabezpečené a schválené priestory skladovania inventáru, prípadne priestory výdaja a konzumácie pokrmov a nápojov.

Záver: rozhodnutie k prevádzkovaniu a schváleniu PP

(1).zákon č. 355/2007 Z. z o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

(2). zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách o zmene a doplnení niektorých zákonov

B2 - Ak fyzická osoba - podnikateľ alebo právnická osoba na základe kúpnej zmluvy odoberá od výrobcu hotové pokrmy a/alebo polotovary, ktoré vydáva a / alebo finalizuje v rámci CS v mieste výdaja, prevádzkovateľ CS oznámi orgánu verejného zdravotníctva vykonávanie tejto činnosti, vypracuje prevádzkový poriadok (jedná sa o obdobu ambulantného predaja) je potrebné vypracovať PP a požiada príslušný RÚVZ **o jeho schválenie** (1). Prevádzkovateľ cateringových služieb je povinný spracovať a zaviesť dokumentáciu správnej výrobnéj praxe (HACCP). Prevádzkovateľ CS musí mať doriešené skladovanie inventáru v schválených priestoroch alebo zmluvne zabezpečené.

Záver: rozhodnutie k prevádzkovaniu a schválenie PP

*Pozn. pravdepodobne zriedkavá kombinácia, jedná sa o rozšírenú donáškovú službu spojenú s finalizáciou pokrmov a ich výdajom / predajom pokrmov tzv. **ambulantným predajom***

Pri akejkoľvek z vyššie uvedenej možnosti prípravy pokrmov musia byť dodržané legislatívne požiadavky z hľadiska ochrany zdravia aj pri samotnom porciovaní a výdaji pokrmov, príprave a výdaji nápojov. V prípade súkromných akcií musia byť vytvorené podmienky pre danú činnosť, aby nebolo ohrozené zdravie konzumentov a boli vytvorené podmienky pre pohodu na danej akcii (WC, šatne, sanitárne zariadenia na umývanie rúk). Pri preprave – donáške pokrmov musia byť dodržané požiadavky na prepravu teplých aj studených pokrmov.

Poskytovanie stravovacích služieb fyzickou osobou alebo samostatne hospodáriacim roľníkom legislatíva z hľadiska ochrany zdravia nerieši. Pohostinská činnosť a výroba hotových jedál pre výdajne patrí k remeselným živnostiam.

III. Materiálno – technické podmienky: vytvorenie podmienok pre cateringové služby je závislé **od rozsahu a miesta poskytovania služieb.**

Nezastupiteľnou podmienkou pre zabezpečovanie cateringových služieb sú:

- **výrobné priestory**, vrátane výdajnej časti – priestoru, kde je poskytovaný samotný **catering**, skladovacie priestory, zázemie pre zamestnancov, zariadenia na osobnú hygienu, priestor na konzumáciu (§ 26 ods. 3 zákona č. 355/2007 Z. z., § 2 - § 7 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z., príloha II, kapitola I, II nariadenia EP a Rady (ES) č. 852/2004),
- **materiálno - technické vybavenie** (technologické zariadenie, vrátane pracovných stolov, sanitárnych zariadení podľa rozsahu poskytovaných služieb, kapacitne dostatočné množstvo chladiacich zariadení (2°C až 6°C) a/alebo mraziacich zariadení (- 18°C), teplé pulty, podľa druhu akcie drobný inventár – tanier, príbory, poháre, ostatný inventár na stolovanie – obrusy, výzdoba (§ 26 ods. 3 zákona č. 355/2007 Z. z., § 2 - § 6 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z., príloha II, kapitola III, V nariadenia EP a Rady (ES) č. 852/2004).
- **technické vybavenie pre uloženie a prepravu inventáru** - ochranné prepravky na stolový riad, poháre, kufre na príbory, prepravky na bielizeň.

Technologické zariadenie pre výdaj pokrmov a nápojov, vybavenie inventára, prepravné vozidlo môže mať firma na základe nájomnej zmluvy, musí byť dokladovaná zmluva o nájme.

IV. Požiadavky na zamestnancov (personál) – zdravotne a odborne spôsobilé osoby. Každá osoba vykonávajúca výrobu, manipuláciu a uvádzanie do obehu potravín

(1).zákon č. 355/2007 Z. z o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

(2). zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách o zmene a doplnení niektorých zákonov

a pokrmov sa preukazuje osvedčením odbornej spôsobilosti alebo dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania alebo dokladom o uznaní dokladu o vzdelaní a potvrdením o zdravotnej spôsobilosti (§ 15 - § 16 zák. č. 355/2007 Z. z. a § 22 vyhl. MZ SR č. 585/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení), absolvovanie vstupnej lekárskej prehliadky a ďalšie lekárske prehliadky (§ 4 ods. 3 písm. d) zákona č.152/1995 Z. z.)

- V. Požiadavky na potraviny** – prevádzkovateľ ZSS s poskytovaním cateringových služieb zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu vyrábaných potravín. Osoby, ktoré manipulujú s potravinami, musia s nimi zaobchádzať tak, aby sa neporušila ich zdravotná bezpečnosť a kvalita (§ 4 ods. 1, ods. 3 písm. c), § 5 ods. 2 zákona č.152/1995 Z. z.).

Vybrané zásady zabezpečenia zdravotnej neškodnosti vyrábaných pokrmov sú uvedené v § 9 ods. 1 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z.

Podmienky uchovávanía polotovarov, rozpracovaných pokrmov a hotových pokrmov sú uvedené v prílohe č. 2 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. v platnom znení.

- VI. Požiadavky na prepravné vozidlo** - na zásobovanie potravinami, rozvoz pokrmov, (prípadne technologického zariadenia, inventára) musí byť účelové vozidlo, vybavené chladiacimi prepravnými nádobami, alebo izotermickými obalmi pre prepravu teplých pokrmov (príloha II, kapitola IV nariadenia EP a Rady (ES) č. 852/2004).

- VII. Požiadavky na technologické postupy** - základné zásady na vylúčenie nežiaducich vplyvov z technologického postupu a na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmov sú uvedené v § 9 ods. 2 a ods. 3 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z.

- VIII. Nakladanie s odpadmi** – odpady vzniknuté činnosťou prevádzkovania CS vytriediť podľa druhov odpadov a zabezpečiť ich pred znehodnotením, odcudzením alebo iným nežiaducim únikom, zabezpečiť vhodné uzatvárateľné nádoby – kontajnery, zhromažďovať oddelene potravinársky odpad - odpad živočíšneho pôvodu, označovať a určeným spôsobom nakladať s ním, odovzdať odpady len osobe oprávnenej nakladať s odpadmi, ak nie je ustanovené inak a ak nezabezpečuje ich zhodnotenie alebo zneškodnenie sám (zákon č. 79/2015 Z. z. o odpadoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov, vykonávacie vyhlášky a osobitnými predpismi, nariadenie (ES) č. 1069/2009, nariadenie Komisie (EÚ) č. 142/2011, kt. sa vykonáva nariadenie (ES) č. 1069/2009)

- IX. Požiadavky na vypracovanie dokumentov:** prevádzkový poriadok, dokumentácia správnej výrobných prax (príručka), vrátane sanitálneho programu, ponukový list s označením alergénov,.....

Dokumentácia o zamestnancoch musí obsahovať:

1. doklady o zdravotnej spôsobilosti, vrátane evidencie zdravotného stavu zamerané na epidemiologicky rizikovú činnosť
2. doklady o odbornej spôsobilosti
3. písomnú informáciu o školení zamestnancov (§ 4 ods. 2 písm. c) zákona č.152/1995 Z. z.) - plán, dokumentácia o školení

(1).zákon č. 355/2007 Z. z o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

(2). zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách o zmene a doplnení niektorých zákonov

OZNÁMENIE

o registrácii cateringových služieb - výroby pokrmov a činností súvisiacich s ich umiestnením na trh (prepravy, výdaja, predaja ,..) pokrmov a prípravy a predaja nápojov

Obchodné meno a sídlo:

IČO:

Meno a priezvisko kontaktnej osoby: Číslo tel.:

Názov a adresa trvalej prevádzkarne:

Typ stabilnej prevádzkarne)^x : a) ZSS s prípravou a podávaním pokrmov

b) výrobnia pokrmov

c) bez stabilnej prevádzkarne

Druh vykonávanej činnosti:

výroba pokrmov / výdaj pokrmov / kompletne cateringové služby)^x

Zabezpečenie cateringových služieb)^x :

A: a) vlastník priestorov pre prípravu a poskytovanie (výdaj) cateringových služieb

b) nájomca priestorov pre prípravu a poskytovanie (výdaj) cateringových služieb

c) vlastník priestorov pre prípravu pokrmov, výdaj cateringových služieb v prenájme/na základe požiadavky klienta

a) vlastník priestorov pre poskytovanie (výdaj) cateringových služieb, pokrmy dodané dodávateľsky,

b) iné, uveďte aké

B: a) zabezpečenie cateringových služieb s vlastným inventárom a zariadením)^x

b) zabezpečenie cateringových služieb s prenajatým inventárom a zariadením)^x

C: a) preprava potravín vlastným – účelovým autom)^x

b) preprava potravín prenajatým – účelovým autom)^x

D: Pokrmy pripravované)^x 1. do 100 klientov

2. do 300 klientov

3. nad 300 klientov

Kategórie výrobkov pripravovaných a/alebo poskytovaných v rámci CS)^x:

a) hotové jedlá a rýchle občerstvenie, vrátane lahôdkarských výrobkov

b) víno c) alkoholické nápoje d) nealkoholické nápoje, káva, čaj e) pivo

e) zmrzlina a ostatné podobné mrazené výrobky

f) cukrárske výrobky g) tabakové výrobky

h) iné, uveďte aké

Dátum začatia činnosti:

Vypracoval: Odtlačok pečiatky:

Meno a priezvisko štatutárneho zástupcu)

Dňa: podpis:

)^x vyznač systém, rozsah cateringových služieb?

(1).zákon č. 355/2007 Z. z o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

(2). zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách o zmene a doplnení niektorých zákonov