

Požiadavky na priestory určené na výrobu potravín

I. Stavebno - technické riešenie.

Výroba potravín má byť riešená tak, aby nepriaznivo neovplyvňovalo okolie hlukom, pachom a aby nebolo nepriaznivo ovplyvňované z okolia pachmi, dymom alebo inými zdrojmi znečisťovania, ktoré by mohli byť príčinou kontaminácie. Priestory musia konštrukciou a pevnosťou vyhovovať účelu ich používania. Vnútorne členenie musí byť riešené tak, aby nedochádzalo ku kríženiu čistých a nečistých činností, aby sa zabránilo alebo minimalizovala kontaminácia, aby bola zabezpečená ochrana vnútorného prostredia pred vytváraním sa kondenzácie alebo nežiaducej plesne.

II. Všeobecné požiadavky na priestory.

Zásobovanie vodou (príloha II kapitola 1 nar. EP a Rady č. 852/2004): musí byť zabezpečené dostatočné zásobovanie pitnou vodou. Každý drez alebo podobné zariadenie určené na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 0C a dostatočný prívod studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného zdroja. Prívod teplej vody s teplotou najmenej 45 0C a prívodom studenej pitnej vody z verejného vodovodu alebo vlastného vodného zdroja musí byť aj pri umývadlách na osobnú hygienu rúk, vrátane predsiení záchodov. Ak sa používa nepitná (úžitková) voda, napríklad na protipožiarne účely, výrobu pary, chladenie a iné podobné účely, musí cirkulovať v samostatnom náležite označenom potrubí a nesmie byť umožnený jej spätný tok do systémov pitnej vody.

Kanalizačné zariadenia musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby zabráňovali riziku kontaminácie. Ak zariadenie PP nie je napojené na kanalizáciu, odvádzanie odpadových vôd je do žumpy, má mať zabezpečené pravidelné vyvážanie obsahu žumpy, a to najneskôr po jej naplnení do dvoch tretín obsahu. Zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tuku a škrobu sa musia udržiavať vo funkčnom stave.

Povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov. V potravinárskom podniku, kde sú umiestnené veľkokapacitné zariadenia – varné kotle, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu. Povrchy stien (manipulácia so surovinami, príprava polotovarov, teplá časť, finalizácia cukrárskych výrobkov, umýváreň riadu) musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Povrchy stien musia byť z nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie. Na steny v iných miestnostiach (okrem zariadení na osobnú hygienu) sa tieto požiadavky nevzťahujú. Stropy (alebo vnútorný povrch zastrešenia tam, kde nie sú stropy) a stropné konštrukcie musia byť vyhotovené a povrchovo upravené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaducej plesne a opadávanie častíc. Okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabráňovali hromadeniu nečistoty. Okná a strešné okná musia byť navrhované s takým vybavením alebo musia byť vybavené takými zariadeniami, aby umožňovali ich vyčistenie bez nebezpečenstva pre zamestnancov vykonávajúcich túto činnosť alebo pre zamestnancov nachádzajúcich sa v budove alebo v jej okolí. Zamestnanci musia mať možnosť otvoriť, zatvoriť, nastaviť alebo zaistiť okná a ventilátory bezpečným spôsobom. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti hmyzu, ktoré sa dajú ľahko vyberať na čistenie. Dvere musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesvpíjajúcich povrchov.

Vetrание u pracovísk (NV č. 391/2006 Z.z.) Na uzatvorených pracoviskách treba vykonať opatrenia na zabezpečenie dostatočného prívodu čerstvého vzduchu so zreteľom na používané pracovné postupy a fyzickú záťaž zamestnancov. Ak sa použije nútené vetranie, musí sa udržiavať v prevádzkyschopnom stave. Na pracoviskách bez výskytu škodlivých faktorov má byť výmena vzduchu na jedného zamestnanca najmenej 30 m³/h vzduchu; pri fyzickej práci sa má vymeniť na jedného zamestnanca 50 m³/h vzduchu. Klimatizácia alebo mechanické vetranie sa musí prevádzkovať takým spôsobom, aby zamestnanci neboli vystavení prievanu spôsobujúcemu tepelnú nepohodu a aby boli dodržané požiadavky podľa osobitného predpisu. Denné a umelé osvetlenie pracovísk (NV č. 391/2006Z.z.) Pracoviská sa musia v čo najväčšej miere osvetliť denným svetlom a vybaviť umelým osvetlením primeraným bezpečnosti a ochrane zdravia zamestnancov. Osvetľovacie zariadenia v miestnostiach, v ktorých sa nachádzajú pracoviská, a na chodbách sa musia umiestniť tak, aby nehrozilo nebezpečenstvo úrazu zamestnancov ako dôsledok druhu osvetlenia a spôsobu jeho inštalovania. Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlíšenie podrobností do 1 mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx (§ 2 ods. 3 Vyhlášky MZ SR o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania v znení neskorších predpisov).

Potravinárske priestory musia mať primerané prirodzené a/alebo umelé osvetlenie. (príloha II kapitola 1 nariadenia. EP a Rady (ES) č. 852/2004 .

IV. Všeobecné požiadavky na dispozičné riešenie výrobné potravín je z prevádzkového hľadiska rozdelené na:

- **Priestor na príjem surovín** – nadväzujúci na sklady;

-**Sklady** - podľa účelu musia byť stavebne oddelené sklady: suchý sklad (teplota podľa druhu výrobku, relatívna vlhkosť („RV“) 65 – 70%), chladný sklad (8° – 10°C, RV 80-90%), chladený sklad (2°–6 °C, RV 80-95%), mraziarenský sklad (– 18°C a menej), podľa veľkosti PP riešené ako sklady s chladiacimi/mraziacimi zariadeniami;

-**Osobitný priestor alebo sklad obalov a doplnkového materiálu;** (obaly, kuchynský riad, technológia,..);

-**Výrobnú časť:** príručný sklad, vlastná výrobná časť s manipulačnými stolmi a pracovným zariadením, sanitárne zariadenie (umývadlá na ruky, drezy na suroviny), v prípade výrobu cukrárskych výrobkov musí byť výrobný priestor stavebne delená na teplú časť (v ktorej prebieha príprava surovín, tepelná úprava surovín, pečenie) a studenú časť (v ktorej prebieha plnenie a finalizácia), s osobitným priestorom na umývanie riadu;

-**Expedičnú miestnosť** – v nadväznosti na sklad hotových výrobkov vybavenú umývadlom na ruky;

-**Umyváreň prepravných obalov so skladov** – ak sa expedícia realizuje do vratných obalov,

-**Šatňu a zariadenia na osobnú hygienu zamestnancov;**

-**Pomocné priestory:** miestnosť pre čistenie a skladovanie čistiacich prípravkov a pomôcok, prípadne oddychové priestory podľa počtu zamestnancov.

Požiadavky na výrobné priestory. Ak to z osobitných dôvodov nemožno dosiahnuť na pracovisku, musí mať zamestnanec zabezpečenú dostatočnú voľnosť pohybu v blízkosti svojho pracovného miesta. Pre jedného zamestnanca má byť na pracovisku voľná podlahová plocha najmenej 2 m² okrem zariadení a spojovacej cesty. Šírka voľnej plochy na pohyb nemá byť v žiadnom mieste zúžená na menej ako 1 meter. Svetlá výška pracovísk, na ktorých sa vykonáva dlhodobá práca, má byť pri ploche do 50 m² najmenej 2,6 m, svetlá výška pracovísk, na ktorých sa vykonáva práca po dobu kratšiu ako 4 hodiny za pracovnú zmenu, alebo občasná práca, nemá byť nižšia ako 2,1 m.

Povrchy zariadení v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú do styku s potravinami musia byť udržiavané v náležitom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, nepriepustných, nesajúcich, umývateľných a netoxických materiálov. Technologické zariadenie musí byť:

- konštruované tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie,
- inštalované tak, aby sa dalo dostatočne čistiť, ľahko prístupné
- použité materiály – hladké, umývateľné, nehrdzavejúce a netoxické -vyhotovené z materiálov dobre čistiteľných, dezinfikovateľných.

Požiadavky na sanitárne zariadenie vo výrobných priestoroch. Umývadlá na umývanie rúk: musí byť k dispozícii dostatočný počet umývadiel, ktoré sú vhodne umiestnené. Umývadlá na umývanie rúk musia byť vybavené prívodom teplej a studenej tečúcej vody, prostriedkami na umývanie rúk a na ich hygienické osušenie. Kde je to potrebné, musia byť zariadenia na umývanie potravín oddelené od zariadení na umývanie rúk.

Umývací drez na kuchynský riad a pomôcky vo výrobe: tam, kde je to potrebné, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na umývanie a skladovanie kuchynského riadu a pracovných pomôcok. Tieto zariadenia musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, musia sa dať ľahko čistiť a mať dostatočný prívod teplej a studenej vody.

Umývacie drezy na potraviny: tam, kde je to potrebné, musí sa zabezpečiť primerané umývanie potravín. Každá výlevka alebo iné takéto zariadenie na umývanie potravín musí mať dostatočný prívod teplej a studenej pitnej vody.

Ďalšie požiadavky:

Šatne, zariadenia pre osobnú hygienu, oddychová miestnosť, miestnosť na upratovanie, miestnosť na poskytnutie prvej pomoci.

Šatne, zariadenia pre osobnú hygienu. Vychádzajúc z toho, že zamestnanci sú povinní nosiť pracovný odev (z dôvodov ochrany zdravia a bezpečnosti potravín), preto musia byť poskytnuté primerané zariadenia na prezliekanie zamestnancov. Šatne musia byť ľahko prístupné, musia mať dostatočnú kapacitu a musia sa vybaviť nábytkom na sedenie. Musia sa vybaviť zariadením, ktoré každému zamestnancovi umožní uzamknúť si odev a obuv počas pracovnej zmeny. Uzamykateľné skrinky na pracovné oblečenie sa musia oddeliť od uzamykateľných skriniek na civilné oblečenie. Musia sa vytvoriť podmienky na oddelenie šatní alebo na oddelené používanie šatní pre mužov a ženy. Záchody pre zamestnancov musia byť oddelené pre ženy a mužov a udržiavané v použiteľnom stave a v čistote. Záchody musia byť aj pri šatniach pre zamestnancov. Vo výrobe, v ktorej pracuje najviac päť zamestnancov v jednej zmene, môže byť jeden záchod spoločný pre mužov a ženy. Záchody sa nesmú otvárať priamo do miestností, v ktorých sa manipuluje s potravinami. Umývadlá na umývanie rúk musia byť vybavené prívodom teplej a studenej tečúcej vody, prostriedkami na umývanie rúk a na ich hygienické osušenie. Ak to vyžaduje charakter práce alebo ochrana zdravia, musia mať zamestnanci k dispozícii primeraný počet vhodných sprch; minimálne musí byť zabezpečená jedna sprcha pre 20 zamestnancov.

Oddychové miestnosti - tam, kde to bezpečnosť a ochrana zdravia zamestnancov vyžaduje ak slúžia zároveň na jedenie a zabezpečenie pitného režimu podľa osobitného predpisu, musia byť vybavené umývadlom, kuchynským drezom s výtokom teplej a studenej vody, varičom na zohrievanie jedál a nápojov a chladničkou. Pri menšom počte zamestnancov, menej ako 10 sa na tento účel môže upraviť šatňa.

Miestnosť na upratovanie - musí byť zriadená na každom podlaží pracoviska, ak je to potrebné; musí byť vetrateľná a vybavená výlevkou s výtokom teplej a studenej vody a skrinkou na odkladanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov.

V. Manipulácia s odpadom

Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

Odporúča sa zriadiť sklad odpadu (hlavne pre vedľajšie živočíšne produkty a ostatný biologicky rozložiteľný odpad). Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu. Odporúčané je aby sklady na odpad boli vybavené prívodom tečúcej teplej vody zahriatej najmenej na 45 °C, kanalizačnou vpusťou a zabezpečením dostatočného vetrania. V prípade malých výrobných prevádzok je možné sklad odpadu nahradiť chladničkou umiestnenou mimo výrobných priestorov a skladov potravín.