

**Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky víta poskytovanie  
sociálnej pomoci, humanitárnej starostlivosti a iné charitatívne činnosti  
s cieľom podporiť sociálne slabších ľudí alebo ľudí v núdzi.**

Orgány verejného zdravotníctva sú fyzickým osobám, združeniam alebo inštitúciám, ktoré vykonávajú takúto charitatívnu činnosť bezodplatne ponúkaním hotových pokrmov nápomocné v súlade so zákonom č. 355/20007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a ostatnými súvisiacimi predpismi na zachovanie zdravotnej bezpečnosti pokrmov a ochranu zdravia obyvateľov.

**Prioritou** a zároveň aj povinnosťou Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky a regionálnych úradov verejného zdravotníctva **je informovať a usmerňovať fyzické osoby alebo právnické osoby pri manipulácii s hotovými pokrmami s cieľom ochrániť zdravie všetkých obyvateľov.**

Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky **odporúča v záujme ochrany zdravia a uplatňovania princípov preventívnosti s ohľadom na vysoký stupeň epidemiologického rizika pri manipulácii s hotovými pokrmami fyzickým osobám, ktoré chcú poskytovať pomoc sociálne slabším osobám alebo ľuďom v núdzi formou bezodplatnej ponuky pokrmov na verejnosti, aby brali do úvahy nasledovné skutočnosti:**

- pri výrobe a manipulácii s pokrmami musí byť zachovaná zdravotná bezpečnosť pokrmov, napr. aby bol pokrm známeho pôvodu, t.j. pripravený v prevádzke zariadenia spoločného stravovania, aby nedošlo k jeho kontaminácii počas prepravy alebo prostredníctvom použitých obalov, v ktorých sa podáva
- pri manipulácii s pokrmami je potrebné dodržiavať osobnú hygienu, čistotu rúk
- zabezpečiť bezpečné odstránenie zvyškov pokrmov a použitých obalov, do ktorých boli pokrmy porciované na mieste výdaja
- osoby zapojené do procesu manipulácie s pokrmami musia byť zdravotne spôsobilé a ak ide, napr. o fyzické osoby nepracujúce v zariadeniach spoločného stravovania a majú záujem venovať sa takejto činnosti odporúčame, aby mali taktiež potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti vydané lekárom podľa § 22 vyhlášky MZ SR č. 585/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení

V prípade, že fyzická osoba, ktorá je zapojená do procesu manipulácie s pokrmami nie je zdravotne spôsobilá na túto činnosť, trpí alebo je nosičom ochorenia, ktoré sa môže prenášať pokrmami (napr. trpí hnačkou, horúčkou atď.), má infikované poranenia, kožné infekcie alebo vredy nemôže manipulovať s pokrmami, z dôvodu aby sa zamedzilo šíreniu prenosného ochorenia medzi obyvateľov.

**Pre vzájomnú súčinnosť, možné usmernenie, resp. vysvetlenie základných požiadaviek na manipuláciu s hotovými pokrmami pri každej charitatívnej alebo dobrovoľníckej činnosti je potrebné oznámiť výkon tejto činnosti miestne príslušnému regionálnemu úradu verejného zdravotníctva v SR.**

## Často kladené otázky:

### **Kto môže vydávať jedlo bezdomovcom alebo ľuďom v núdzi?**

Vydávať jedlo bezdomovcom alebo ľuďom v núdzi môže fyzická osoba zdravotne spôsobilá, nesmie trpieť alebo byť nosičom ochorenia, ktoré sa môže prenášať pokrmami (napr. hnačkou), nesmie mať infikované poranenia, kožné infekcie alebo vrede, z dôvodu aby sa zamedzilo šíreniu prenosného ochorenia medzi obyvateľov.

### **Potrebuju tieto osoby nejaký preukaz alebo doklad spôsobilosti?**

Tieto osoby musia si byť vedomé o svojom zdravotnom stave ako bolo uvedené vyššie. Odporúča sa ak ide napr. o fyzické osoby nepracujúce v zariadeniach spoločného stravovania a majú záujem venovať sa takejto činnosti, aby mali taktiež potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti vydané lekárom podľa § 22 vyhlášky MZ SR č. 585/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení).

### **Na čo je potrebné dbať pri výdaji jedál na verejnosti pre bezdomovcov alebo ľudí v núdzi?**

Podľa požiadaviek na hygienu potravín (napr. nariadenie (ES) č. 852/2004) pri manipulácii s pokrmami sa musí okrem iného dodržiavať osobná hygiena a čistota rúk.

Osoby manipulujúce s pokrmami musia si byť vedomé o správnej hygienickej manipulácii, aby nedošlo k ohrozeniu zdravotnej bezpečnosti pokrmov.

K niektorým základným hygienickým požiadavkám patria, napr.:

- pri výrobe a manipulácii s pokrmami musí byť zachovaná zdravotná bezpečnosť pokrmov (napr. pokrm musí byť známeho pôvodu, t.j. pripravený v prevádzke zariadenia spoločného stravovania),
- pokrm musí byť chránený pred akoukoľvek mikrobiologickou alebo chemickou kontamináciou aj počas prepravy,
- použité obaly, v ktorých sa pokrm podáva musia byť vhodné pre pokrm a čisté (nemusia to byť jednorazové plastové obaly, môžu sa použiť napr. čisté sklenené poháre po zaváraninách),
- pri manipulácii s pokrmami je potrebné dodržiavať osobnú hygiena, čistotu rúk,
- je potrebné zabezpečiť bezpečné odstránenie zvyškov pokrmov a použitých obalov, do ktorých boli pokrmy porciované na mieste výdaja,
- miesto kde sa pokrm vydáva je potrebné udržiavať v čistote, aby nebolo zdrojom odpadkov a následne hromadením sa hlodavcov a iných škodcov.

### **Môže sa variť z potravín po dátume spotreby? Môže sa variť z potravín po dátume minimálnej trvanlivosti?**

Pokiaľ ide o označenie potravín dátumom spotreby - je to dátum určený výrobcem, ukončujúci dobu použitia potravinu, ktorá z mikrobiologického hľadiska podlieha rýchlej skaze a môže po krátkom čase predstavovať bezprostredné nebezpečenstvo pre zdravie ľudí.

Podľa článku 24 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom po uplynutí dátumu spotreby sa potravina považuje za

nebezpečnú v súlade s článkom 14 ods. 2 až 5 nariadenia (ES) č. 178/2002, preto sa takéto potraviny po uplynutí dátumu spotreby neodporúčajú konzumovať, ani použiť na prípravu pokrmov.

Dátumom spotreby sa označujú potraviny rýchlo sa kaziace (epidemiologicky rizikové, napr. lahôdkárske výrobky, cukrárske výroby, niektoré mliečne výrobky - jogurty, mäkké mäsové výrobky atď.). Ide prevažne o potraviny s trvanlivosťou niekoľko dní od ich dátumu výroby, vyžadujúce si chladenie, ktoré sú citlivé na nedodržanie podmienok skladovania, nedodržanie podmienok hygieny počas manipulácie s nimi (majú vhodné prostredie pre pomnožovanie mikroorganizmov aj choroboplodných; nesprávnou manipuláciou s nimi alebo ich kontamináciou môžu vzniknúť gastrointestinálne ochorenia - hnačka, zvracanie ap.).

Dátum minimálnej trvanlivosti potraviny (opäť stanovený výrobcom potraviny) je definovaný ako dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje vlastnosti.

V prípade potravín označených dátumom minimálnej trvanlivosti - ide o potraviny s dlhodobejšou trvanlivosťou (týždne, mesiace ap.) - z dôvodu ich podstaty - zloženia (napr. cukor, múka, ryža, nealkoholické nápoje) alebo z dôvodu použitej technologickej metódy výroby (napr. konzervy). Takéto potraviny možno použiť na prípravu pokrmov, za podmienky, že nejavia známky porušenia kvality (napr. vzhľadu, vône, chuti, farby) a zdravotnej bezpečnosti (napr. zaplesnivenie, hnitie a pod.).

**Ak sa reštauráciám zvýši jedlo, môžu ho napríklad použiť aj na charitu? Za akých podmienok? Aká je doba manipulácie s teplým jedlom?**

Nie, zvyšky jedál z reštaurácií nemožno ponúkať na ďalšiu konzumáciu a spotrebu.

Pokrm svojou podstatou, zložením, spracovaním a obsahom živočíšnych či rastlinných zložiek je vysoko epidemiologicky rizikovým a môže po krátkom čase po dohotovení byť veľmi dobrým biologickým prostredím pre pomnožovanie a rast mikroorganizmov a následne po konzumácii spôsobiť rôzne zdravotné ťažkosti.

Aj z tohto dôvodu, napr. podľa vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z. z. pokrmu pripravované a podávané v zariadeniach spoločného stravovania majú stanovené požiadavky na ich technologickú úpravu, vrátane teplotných podmienok a času najneskoršieho výdaja (3 hodiny) po ich tepelnom dohotovení.

Zároveň zvyšky jedál zo zariadení spoločného stravovania sú zaradované ako biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad (podľa čl. 2 nariadenia komisie č. 142/2011, ktorým sa vykonáva nariadenie Európskeho parlamentu a Rady č. 1069/2009 zvyšky jedál patria do kategórie kuchynského odpadu, ktorý je vymedzený ako všetok potravinový odpad vrátane použitého potravinárskeho oleja, ktorý vzniká v reštauráciách, stravovacích zariadeniach a kuchyniach vrátane kuchýň v spoločných stravovacích zariadeniach a kuchýň v domácnostiach). Povinnosti prevádzkovateľov pri nakladaní s biologicky rozložiteľným kuchynským a reštauračným odpadom upravujú požiadavky podľa uvedeného nariadenia EP a Rady č. 1069/2009, kde zároveň pre biologicky rozložiteľný kuchynský a reštauračný odpad platí zákaz skrmovania kuchynského odpadu hospodárskymi zvieratami s výnimkou kožušinových zvierat.