


## Informácia pre prevádzkovateľov bezobalových predajní potravín

V súvislosti s narastajúcim počtom žiadostí prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktorí sa obracajú na Úrad verejného zdravotníctva SR so žiadosťami o usmernenie, resp. povolenie predaja rôznych nebalených potravín (napr. nápoje, orechy, oleje, cukor, múka, cestoviny) do obalov, ktoré poskytuje samotná predajňa, ako aj do zákazníkom prinesených obalov, tzv. „bezobalové predajne“, ÚVZ SR uvádza nasledovné:

### **Môže používať zákazník pri kúpe nebalených potravín vlastné obaly?**

Platné právne predpisy nezakazujú predaj potravín do vlastných obalov prinesených zákazníkom. Zároveň ale podľa § 12 ods. 1 písm. a) a d) zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon č. 152/1995 Z. z.“) **ten, kto predáva potraviny vrátane predaja na diaľku, zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu predávaných potravín a je povinný nebalené potraviny, ak to ich povaha vyžaduje, zabaliť do funkčne vhodného a zdravotne neškodného obalového materiálu a pri manipulácii s nimi používať čisté pomôcky a náradie.**

Dovoľujeme si uviesť, že **je na rozhodnutí zodpovedného prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, či povolí takýto spôsob predaja potravín**, nakoľko pri takomto spôsobe predaja nemá prevádzkovateľ možnosť ovplyvniť hygienický stav obalov prinesených zákazníkmi, ani ich vhodnosť na styk s potravinami, alebo ich vhodnosť z hľadiska udržania kvalitatívnych parametrov určitej potraviny. **Zákazník, ktorý používa vlastný obal si musí uvedomiť, že tak robí na vlastnú zodpovednosť. Obal musí byť vhodný na balenie potravín** (napr. plastové vrečko, ktoré sme dostali pri nákupe topánok, rovnako ani plastová fľaša od avivážneho prostriedku nie sú vhodné obalové materiály pre

potraviny). Existuje grafické zobrazenie , ktoré dáva jednoznačnú odpoveď: ak je na obale tento symbol, obal je vhodný pre potraviny. Obal však musí byť vhodný aj pre konkrétne použitie - ak si chce zákazník vziať so sebou teplé jedlo, potrebuje obal, ktorý je určený pre teplé jedlá. Ďalej napr. kyslé potraviny sa nesmú baliť do hliníkových obalov, kvôli riziku chemickej reakcie. V danej súvislosti odporúčame pozrieť materiál pripravený Národným referenčným centrom a laboratóriom pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami, ktorý je dostupný na webovej stránke ÚVZ SR - „Leták - Čo znamenajú symboly a značky na plastových obalových materiáloch“.

**Prevádzkovateľ má právo odmietnuť vlastný obal prinesený zákazníkom**, ak napr. nie je vhodný a určený na styk s potravinami alebo je znečistený. **Ak sa prevádzkovateľ potravinárskeho podniku rozhodne, že umožní predaj potravín do vlastných obalov prinesených zákazníkom, musí mať nastavené také postupy, ktoré zaručia, že nedôjde ku kontaminácii ním predávaných potravín**, tzn., že budú dodržané základné hygienické požiadavky a zodpovedný prevádzkovateľ bude mať nastavené podmienky tak, aby nemohlo prísť ku kríženiu povrchov a plôch, na ktorých by bol položený zákazníkom prinesený vlastný obal.

Vzhľadom na to, že obal plní okrem informačnej funkcie aj ochrannú funkciu a vzhľadom na skutočnosť, že nebalené potraviny pri nesprávnej manipulácii môžu predstavovať vyššie riziko kontaminácie, **je potrebné pri prevádzkovaní bezobalových predajní potravín zabezpečiť nasledovné:**

### **Druhy potravín, ktoré možno predávať ako nebalené**

Podľa článku 3 nariadenia Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005, o mikrobiologických kritériách pre potraviny prevádzkovateľa potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby potraviny spĺňali príslušné mikrobiologické kritériá ustanovené v prílohe I. Na tieto účely musia prevádzkovateľa potravinárskych podnikov v rámci svojich postupov založených na zásadách HACCP spolu so zavedením správnej hygienickej praxe prijímať na všetkých stupňoch produkcie, spracovania a distribúcie potravín vrátane maloobchodu opatrenia na zabezpečenie toho, aby sa:

- a) *vykonávalo dodávanie, zaobchádzanie so surovinami a potravinami a spracovanie surovín a potravín, ktoré je pod ich kontrolou, takým spôsobom, aby boli splnené kritériá hygieny procesu;*
- b) *mohli pri odôvodnene predvídateľných podmienkach distribúcie, skladovania a použitia dodržiavať kritériá bezpečnosti potravín uplatniteľné počas celej uchovateľnosti produktov.*

Vzhľadom na to, že epidemiologicky rizikové potraviny rýchlo podliehajú mikrobiologickej skaze a na to, že predaj potravín formou bezobalového predaja si vyžaduje vyššie hygienické štandardy, **odporúča sa bezobalový predaj nízko rizikových potravín**, najmä suché potraviny (ako napr. strukoviny, orechy, sušené ovocie, ryža).

Takouto formou sa nesmie predávať v zmysle platnej EÚ legislatívy (vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 29/2012 o obchodných normách na olivový olej) olivový olej. Ide o spôsob boja proti falšovaniu olivového oleja. Článok 2 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 29/2012 hovorí, že oleje uvedené v čl. 1 ods. 1 (t.j. olivové oleje, s ktorými sa obchoduje na maloobchodnej úrovni) sa budú konečnému spotrebiteľovi ponúkať v obaloch s objemom maximálne 5 litrov. Takéto obaly musia byť opatrené otváracím systémom, ktorý sa po prvom otvorení už nedá uzatvoriť, a musia byť označené v súlade s článkami 3 až 6.

### **Požiadavky na používané obaly a obalové materiály**

Podľa § 8 ods. 1 a 2 zákona č. 152/1995 Z. z. **ten, kto balí potraviny v súvislosti s ich výrobou, manipuláciou s nimi alebo ich umiestnením na trh, je povinný používať len také obaly a obalové materiály, ktoré pri obvyklom alebo predpísanom spôsobe manipulovania s potravinami nepriaznivo neovplyvňujú ich bezpečnosť a kvalitu, chránia ich pred nežiaducimi vonkajšími vplyvmi a vylúčia zámenu potraviny za iný výrobok.** Na balenie potravín možno používať len také obaly a obalové materiály, ktoré zodpovedajú požiadavkám na predmety a materiály prichádzajúce do priameho styku s potravinami.

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami (ďalej len „nariadenie EP a Rady (ES) č. 1935/2004“) definuje materiály a predmety určené na styk s potravinami (vrátane aktívnych a inteligentných materiálov a predmetov), ktoré v hotovom stave: sú určené na styk s potravinami *alebo* už sú v styku s potravinami a sú na tento účel určené *alebo* sa pri nich dá rozumne očakávať, že prídu do styku s potravinami, alebo že pri ich bežných a predvídateľných podmienkach použitia dôjde k prenosu ich zložiek do potravín. Podľa článku 3 nariadenia EP a Rady (ES) č. 1935/2004 musia byť materiály a predmety vyrábané v súlade s riadnymi výrobnými postupmi tak, aby za obvyklých a predvídateľných podmienok použitia neuvolňovali do potravín látky v množstvách, ktoré by mohli

- *ohroziť zdravie ľudí*
- *spôsobiť neprijateľné zmeny v zložení potravín*
- *spôsobiť zhoršenie ich organoleptických vlastností.*

**Použité materiály musia spĺňať požiadavky na bezpečnosť, zdravotnú nezávadnosť, označovanie apod.** v súlade s legislatívnymi požiadavkami, ktoré sa na tieto výrobky vzťahujú, najmä nariadenie EP a Rady (ES) č. 1935/2004, prípadne ďalšie špecifické EÚ a národné predpisy (zoznam platných predpisov pre materiály a predmety určené na styk s potravinami je uvedený na webovej stránke ÚVZ SR v časti Legislatíva - Hygiena výživy, bezpečnosti potravín a kozmetických výrobkov).

### **Požiadavky na označenie nebalených potravín**

Každý spotrebiteľ má právo na jasné a presné informácie o povahe potraviny. Podľa § 9 ods. 1 zákona č. 152/1995 Z. z. **ten, kto vyrába potraviny**, manipuluje s nimi alebo ich **umiestňuje na trh, je povinný ich označiť v kodifikovanej podobe štátneho jazyka údajmi podľa osobitného predpisu.** Podľa § 3 ods. 1 vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 243/2015 o požiadavkách na označovanie potravín potravina, okrem pokrmu a jedla, ktorá je určená na predaj konečnému spotrebiteľovi alebo zariadeniu spoločného stravovania bez balenia, **potravina balená v priestoroch predaja na žiadosť spotrebiteľa alebo balená na priamy predaj, musí byť v blízkosti jej umiestnenia označená najmenej týmito údajmi:**

- a) *názvom nebalenej potraviny,*
- b) *údajom o zložení potraviny; látky alebo výrobky spôsobujúce alergie alebo neznášanlivosť podľa osobitného predpisu sa označujú odlišným typom písma,*
- c) *netto množstvom nebalenej potraviny podľa osobitného predpisu, ak nejde o nebalenú potravinu predávanú na množstvo podľa želania spotrebiteľa*
- d) *dátumom minimálnej trvanlivosti alebo dátumom spotreby.*

Označenie podľa odseku 1 je poskytnutie informácií o nebalenej potravine v bezprostrednej blízkosti jej umiestnenia; **sú to informácie, ktoré sú uvedené na cenovke, pri cenovke alebo tak, aby boli spájané len s touto nebalenou potravinou.**

### **Požiadavky na zabezpečenie vysledovateľnosti predávaných potravín**

Podľa preambuly 28 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú sa postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (ďalej len „nariadenie EP a Rady (ES) č. 178/2002“), skúsenosti ukázali, že fungovanie vnútorného trhu s potravinami môže byť ohrozené, ak sa potraviny nedajú vysledovať. Preto **je nevyhnutné zaviesť komplexný systém vysledovateľnosti v potravinárskych podnikoch**, aby sa mohli uskutočňovať ciele a presné stiahnutia z obehu alebo poskytovať informácie spotrebiteľom alebo pracovníkom dohľadu a predchádzať tým možnosti zbytočného rozsiahlejšieho narušenia v prípade problémov potravinovej bezpečnosti. Z uvedeného vyplýva, že vysledovateľnosť je kľúčovým nástrojom, ktorým je zabezpečená vysoká úroveň ochrany zdravia spotrebiteľa. Vysledovateľnosť nezaistuje bezpečnosť potravín, ale je dôležitým nástrojom riadenia rizika, ktorý má pomôcť zvládnuť problém bezpečnosti potravín. **Hlavným cieľom vysledovateľnosti je chrániť spotrebiteľa pred rizikovými, nebezpečnými alebo inak nevyhovujúcimi potravinami a v prípade výskytu takýchto potravín, zabezpečiť rýchle stiahnutie z trhu.** Nezabezpečenie vysledovateľnosti potravín môže spôsobiť, že sa nepodarí resp. sa predĺži čas na zabránenie,

obmedzenie alebo elimináciu rizika spôsobeného uvedením potraviny, ktorá nespĺňa požiadavky na bezpečnosť potravín, ktoré môžu byť zdraviu škodlivé. Požiadavky na výsledovateľnosť upravuje článok 18 nariadenia EP a Rady (ES) č. 178/2002.

### **Požiadavky na ochranu potravín pred akoukoľvek kontamináciou**

Podľa ods. 3 kapitoly IX v prílohe II nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín (ďalej len „nariadenie EP a Rady (ES) č. 852/2004“) **potraviny sa musia na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie chrániť pred akoukoľvek kontamináciou, ktorá by mohla spôsobiť, že potraviny budú nevhodné na ľudskú spotrebu, škodlivé pre zdravie alebo kontaminované takým spôsobom, že by bolo bezdôvodné očakávať, že by sa mohli v takom stave konzumovať.**

Nariadenie EP a Rady (ES) č. 852/2004 ustanovuje tiež požiadavky na zariadenia. Podľa kapitoly V ods. 1 v prílohe II **všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť**

- a) **účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované.** Čistenie a dezinfekcia sa musí vykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
- b) **skonštruované tak, byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie.**

Z dôvodu zachovania kvality a bezpečnosti predávaných potravín je dôležité, aby zariadenia a technické vybavenie, ktoré prichádzajú do priameho kontaktu s nebalenou potravinou boli udržiavané v čistote a dobrom technickom stave, aby nepredstavovali potenciálny zdroj kontaminácie.

Podľa § 4 ods. 3 písm. a) a d) zákona č. 152/1995 Z. z. **fyzické osoby zúčastnené na výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich umiestnení na trh sú povinné mať v miere zodpovedajúcej ich pracovnému zaradeniu znalosti o výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich umiestnení na trh a o predpisoch na zabezpečenie bezpečnosti a kvality a zároveň zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušovala ich bezpečnosť a kvalita.** Vzhľadom na uvedené **je potrebné zabezpečiť, aby manipulácia s nebalenými potravinami bola zabezpečená prostredníctvom osôb, ktoré sú na tento účel spôsobilé.**