

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta biotechnológie
a potravinárstva

Katedra hygieny
a bezpečnosti potravín

Ing. Peter Zajác, PhD. – Ing. Jozef Čapla, PhD.
prof. Ing. Jozef Golian, Dr. – Ing. Ľubomír Belej, PhD.

HYGIENA DISTRIBÚCIE A PREDAJA POTRAVÍN

Druhé prepracované vydanie

Nitra 2019
Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo Vydavateľstve SPU

Autori: Ing. Peter Zajác, PhD. (3,01 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, SPU v Nitre

Ing. Jozef Čapla, PhD. (3,01 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, SPU v Nitre

prof. Ing. Jozef Golian, Dr. (3,01 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, SPU v Nitre

Ing. Lubomír Belej, PhD. (3,01 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, SPU v Nitre

Recenzenti: doc. MVDr. Slavomír Marcinčák, PhD.
Ing. Katarína Fašiangová, PhD.

Schválila rektorka Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 12. 12. 2019
ako skriptá pre študentov SPU.

© P. Zajác, J. Čapla, J. Golian, L. Belej, Nitra 2019

ISBN 978-80-552-2120-5

Obsah

ÚVOD	5
I. ČASŤ: VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	7
1 VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY	7
1.1 Všeobecné hygienické požiadavky platné v EÚ	7
1.2 Všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní platné v SR	14
II. ČASŤ: HYGIENA SKLADOVANIA A DISTRIBÚCIE POTRAVÍN	16
2 SKLADOVANIE POTRAVÍN	16
2.1 Sklady potravín	16
2.2 Naskladňovanie a vyskladňovanie potravín zo skladu	17
2.3 Skladovanie mrazených potravín	18
2.4 Palety	18
3 PREPRAVA POTRAVÍN	19
3.1 Kontrola stavu prepravných prostriedkov	20
3.1.1 Kontrola zvonjšku	20
3.1.2 Kontrola ložných plôch	20
3.2 Nakladanie tovaru	22
3.3 Hygienické požiadavky na medzinárodnú prepravu skazitelných potravín	24
3.4 Preprava potravín pri chladiarenských teplotách	30
3.5 Preprava potravín pri mraziarenských teplotách v SR	38
3.6 Preprava hygroskopických potravín	40
3.7 Preprava konzerv	41
3.8 Preprava potravín v automobiloch	42
3.9 Preprava potravín vo vagónoch	43
3.10 Preprava potravín na lodiach	43
3.10.1 Preprava kvapalných olejov a tukov v námornej doprave	47
3.11 Preprava potravín lietadlami	49
3.12 Kontrola prichádzajúceho tovaru	52
3.13 Sanitácia prepravných prostriedkov	55
3.14 Hygienické požiadavky na skladovanie a prepravu vybraných potravín v rámci SR	57
3.14.1 Skladovanie a preprava mäsa	57
3.14.2 Skladovanie a preprava mäsa hydiny a zajacovitých	58
3.14.3 Skladovanie a preprava mechanicky separovaného mäsa	59
3.14.4 Skladovanie a preprava surového mlieka a mliečnych výrobkov	59
3.14.5 Skladovanie a preprava vajec a vaječných výrobkov	59
3.14.6 Skladovanie a preprava produktov rybolovu	60
3.14.7 Skladovanie a preprava medu	61
3.14.8 Skladovanie a preprava pekárenských výrobkov	61
Podľa vyhlášky č. 24/2014 Z.z. v znení neskorších predpisov	61
4 DOVOZ A VÝVOZ POTRAVÍN MEDZI ČLENSKÝMI ŠTÁTMI EÚ	62
5 DOVOZ A VÝVOZ POTRAVÍN	63
5.1 Definície	64
5.2 Finančná správa SR	67
5.3 Colný režim	69
5.3.1 Voľný obeh	69
5.3.2 Colné uskladňovanie	70
5.3.3 Slobodné pásmo	70
5.3.4 Aktívny zušľachtovací styk	70
5.3.5 Dočasné použitie	70
5.3.6 Pasívny zušľachtovací styk	70
5.3.7 Vývoz	71
5.3.8 Tranzit	71
5.4 Dovozy a vývozy potravín živočíšneho pôvodu z tretích krajín	72
5.4.1 Postup pri dovoze potravín živočíšneho pôvodu z tretích krajín	72
5.4.2 Postup pri vývoze potravín živočíšneho pôvodu do tretích krajín	76
5.5 Dovozy a vývozy potravín rastlinného pôvodu z tretích krajín	77
5.5.1 Postup pri dovoze potravín rastlinného pôvodu z tretích krajín	77
5.5.2 Postup pri vývoze potravín rastlinného pôvodu do tretích krajín	82
5.6 Dovozy a vývozy zmiešaných potravín	84
6 MEDZINÁRODNÉ ŠTANDARTY PRE SKLADOVANIE A PREPRAVU POTRAVÍN	85
6.1 IFS Logistic	85
6.2 BRC Storage and distribution	86
7 SPOLOČNÁ ORGANIZÁCIA TRHU S POTRAVINAMI	87

7.1	Pôdohospodárska platobná agentúra.....	87
III.ČASŤ: HYGIENA PREDAJA POTRAVÍN.....		91
8	PREDAJ POTRAVÍN.....	91
8.1	Predajne potravín.....	92
8.2	Tržnice a trhoviská	93
8.3	Stánkový predaj a iný ambulantný predaj potravín	94
8.4	Predaj potravín na diaľku	95
8.5	Veľkoobchodný trh.....	95
8.6	Predaj nepotravinárskeho tovaru v predajniach potravín.....	97
9	HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PREDAJ VYBRANÝCH DRUHOV POTRAVÍN.....	98
9.1	Predaj mäsa.....	98
9.2	Predaj čerstvých rýb a darov mora	98
9.3	Predaj vajec	100
9.4	Predaj mlieka a mliečnych výrobkov.....	101
9.5	Predaj medu	101
9.6	Predaj pečiva a cukrárskych výrobkov	101
9.7	Predaj zmrzliny.....	103
9.8	Predaj lahôdkarských výrobkov	105
9.9	Predaj čerstvého ovocia a zeleniny	105
9.10	Systém kontroly potravín v predajniach potravín.....	108
9.11	Priamy predaj malého množstva prvotných produktov živočíšneho a rastlinného pôvodu.	109
10	NEPRIMERANÉ PODMIENKY V OBCHODE S POTRAVINAMI.....	125
11	PREHLAD POUŽITEJ LITERATÚRY.....	129
12	ZOZNAM POUŽITÝCH SKRATIEK A REGISTER	135

ÚVOD

Globalizácia neustále prináša do potravinového reťazca nové výzvy a riziká pre zdravie a záujmy spotrebiteľov v Európskej únii. Hlavným cieľom politiky potravinovej bezpečnosti Európskej únie je dosiahnuť čo najvyššiu úroveň ochrany ľudského zdravia a záujmov spotrebiteľov v tejto oblasti. Preto sa zameriava na bezpečnosť potravín a ich vhodné označovanie, pričom zohľadňuje rozmanitosť tradičných výrobkov a zároveň sa snaží zabezpečiť efektívne fungovanie vnútorného trhu spoločnosti. V tejto súvislosti vypracovala komplexný súbor právnych predpisov v oblasti bezpečnosti potravín, ktoré neustále monitoruje a prispôbuje novým podmienkam. Právne predpisy vychádzajú z analýzy rizika. Keďže v rámci distribučného reťazca sú potraviny vystavené pôsobeniu mikrobiologických, fyzikálnych a chemických faktorov, ich dôsledná znalosť zabezpečí prevenciu nežiaducich zmien potravín, ktoré by mohli mať dopad na zdravie spotrebiteľa. Z toho vyplýva, že akákoľvek manipulácia s potravinami od výrobcu až ku konečnému spotrebiteľovi musí prebiehať hygienickým spôsobom tak, aby sa nenarušila ich kvalita a bezpečnosť. Legislatíva EÚ a vnútroštátna legislatíva SR stanovuje hygienické požiadavky týkajúce sa skladovania potravín, prepravy potravín a všetkých foriem predaja potravín. Potraviny sa môžu predávať na veľkoobchodnom trhu, maloobchodnom trhu, ale aj priamo z dvora. Na predaj potravín sa zriaďujú vhodné predajne potravín, tržnice a stánky na krátkodobý alebo dlhodobý predaj. Potraviny sa môžu predávať z roznáškových košov, z podnosov, zo stolov, z motorových vozidiel, formou masmediálnych komunikačných prostriedkov na diaľku a prostredníctvom internetu. Potraviny dovážané z tretích krajín musia spĺňať požiadavky EÚ a na vstupe podliehajú kontrolám. Potraviny vyvážané zo spoločnosti musia spĺňať požiadavky právnych predpisov platné v EÚ a krajiny určenia. Pre uľahčenie medzinárodného obchodu s potravinami prispieva EÚ k vypracovaniu medzinárodných

odborovo špecifických noriem pre potraviny v spolupráci s Organizáciou spojených národov. Pri obchodovaní s potravinami sa mnohokrát uplatňujú požiadavky špecifickej colnej legislatívy. Finančná správa SR zabezpečuje ekonomické záujmy štátu a EÚ pri ochrane zdravia obyvateľstva, ochrane bezpečnosti a boji proti nelegálnej činnosti v prostredí medzinárodného obchodu. Pri obchodovaní s potravinami sa uplatňujú colné režimy voľný obeh, tranzit, colné uskladňovanie, aktívny zušľachtovací styk, prepracovanie pod colným dohľadom, dočasné použitie, pasívny zošľachtovací styk a vývoz. V rámci vnútorného trhu EÚ s potravinami sa uplatňuje aj špecifická legislatíva, ktorá definuje pravidlá pre spoločnú organizáciu trhu. Dôležitú úlohu tu zohráva Pôdohospodárska platobná agentúra SR, ktorá zabezpečuje činnosti súvisiace s organizovaním trhu s vybranými poľnohospodárskymi výrobkami podľa predpisov EÚ. Firmy zabezpečujúce prepravu a skladovanie potravín pre iné potravinárske firmy a potravinové reťazce musia v zmysle zmluvných vzťahov plniť požiadavky prevyšujúce rámec legislatívy, ktoré sa nachádzajú v rôznych štandardoch ako je napr. IFS logistic a BRC storage and distribution. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť dodržiavanie právnych predpisov týkajúcich sa potravín vo všetkých fázach dodávateľského reťazca, od výroby a spracovania po prepravu, distribúciu a dodávku potravín a ich predaj spotrebiteľovi. Rovnako musia prevádzkovatelia zabezpečovať výsledovateľnosť produktov vo všetkých fázach distribúcie. Tieto skriptá sú určené ako študijný materiál pre študentov Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre, ako aj študentov z iných škôl, pracovníkov štátnych organizácií a odborníkov z potravinárskej praxe, aby im pomohli zorientovať sa v zložitej problematike obchodovania, prepravy, skladovania a predaja potravín.

Nitra, december 2019, autori.

Autori	Ing. Peter Zajác, PhD. Ing. Jozef Čapla, PhD. prof. Ing. Jozef Golian, Dr. Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Názov	HYGIENA DISTRIBÚCIE A PREDAJA POTRAVÍN
Určené	Pre študentov SPU
Vydavateľ	Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
Vydanie	Druhé prepracované
Vytlačené	Január 2020
Náklad	200 kusov
Počet strán	134
AH-VH	12,04-12,16
Tlač	Vydavateľstvo SPU v Nitre
ISBN 978-80-552-2120-5	Cena 4 €

Rukopis neprešiel redakčnou úpravou vo vydavateľstve.
Za odbornú náplň vydania zodpovedajú autori.

