

Charitatívna organizácia ako prevádzkovateľ potravinárskeho podniku





Spolufinancovaný
Európskou úniou



PROGRAM
SLOVENSKO



MINISTERSTVO
PRÁCE, SOCIÁLNYCH
VECÍ A RODINY
SLOVENSKEJ REPUBLIKY



Projekt REDIPOM – Vytvorenie návrhu jednotného systému redistribúcie potravinovej pomoci v programovom období 2021 – 2027, ITMS21+: 401407B996 sa realizuje vďaka podpore z Programu Slovensko 2021 – 2027, ktorý je spolufinancovaný Európskou úniou.



NADÁCIA VÚB

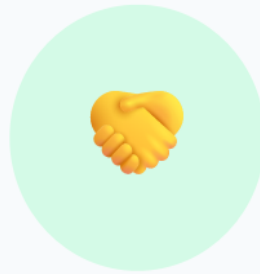
Realizáciu webinára podporila Nadácia VÚB.

Pravidlá webinára



**Prosím, vypnite si mikrofón,
ak práve nekladiete otázku.**

Prosím, nehovorte, keď
hovorí iní.



Rešpektujeme sa

Rešpektujeme sa
navzájom počas celej
diskusie.



**Počkajte na blok
otázok**

Priebežne môžete písať
otázky do chatu .

Ďakujeme

Kto je charitatívna organizácia



- nejde o novú právnu formu nejakého subjektu
- ide o legislatívnu skratku na účely zákona o potravinách

Osoba vykonávajúca činnosť s verejnoprospešným účelom v oblasti sociálnej pomoci, humanitárnej starostlivosti alebo sociálnych služieb podľa *osobitných predpisov*

- charitatívnou organizáciou teda môže byť akýkoľvek subjekt, ktorý vykonáva verejnoprospešnú činnosť v oblasti sociálnej pomoci, humanitárnej starostlivosti alebo sociálnych služieb. **Rozhodujúci je účel činnosti, nie právna forma organizácie.**

Ak si nie ste istí, či ste charitatívna organizácia, obráťte sa na príslušnú regionálnu veterinárnu a potravinovú správu.

Kto je prevádzkovateľ potravinárskeho podniku? (PPP)



Každý, kto prevádzkuje potravinársky podnik, sa považuje za **prevádzkovateľa potravinárskeho podniku**. **Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku umiestňuje na trhu potraviny**. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku typicky prevádzkuje jednu alebo viacero prevádzkarní.

Potravinársky podnik je akýkoľvek podnik, bez ohľadu na to, či vykonáva svoju činnosť pre zisk alebo nie, či je štátny alebo súkromný, ktorý vykonáva **ktorúkoľvek z činností súvisiacich s ktorýmkoľvek stupňom výroby, spracúvania a distribúcie potravín**.

Umiestnenie na trhu predstavuje skladovanie, uchovávanie potravín na účely predaja, vrátane ponúkania na predaj, alebo akúkoľvek inú formu prevodu, či už bezplatnú alebo nie a predaj, distribúciu a iné formy prevodu samy o sebe.

Prevádzkareň potravinárskeho podniku je akákoľvek jednotka potravinárskeho podniku. V praxi pôjde spravidla o priestory, v ktorých sa vykonáva činnosť potravinárskeho podniku.

Príklady PPP s priestormi



Platforma potravinovej pomoci Slovensko

prevádzkovateľ potravinárskeho podniku



Platforma potravinovej pomoci Slovensko

ako **potravinársky podnik** vykonáva redistribúciu potravín. Jej činnosť zahŕňa skladovanie a prepravu potravín



prevádzkarne:



sklad A |



sklad B |



sklad C

OZ Free Food

prevádzkovateľ potravinárskeho podniku



OZ Free Food ako potravinársky podnik

vykonáva činnosť súvisiacu s prípravou a výdajom pokrmov a činnosť súvisiacu s prepravou potravín



prevádzkareň:



zariadenie spoločného stravovania

Food Waste HUB

Aké potraviny môžem ako CHO redistribuovať



Spravidla platí, že je možné redistribuovať všetky bezpečné potraviny pri zachovaní požiadaviek potravinového práva a ochrany zdravia.

DÁTUM MINIMÁLNEJ TRVANLIVOSTI (DMT)	DÁTUM SPOTREBY (DS)
„Minimálna trvanlivosť do...“	„Spotrebujte do...“
 Do DMT potravina môže byť redistribuovaná	 Do DS potravina môže byť redistribuovaná
 Po DMT redistribúcia je možná , ak je potravina bezpečná a sú splnené zákonné podmienky	 Po DS redistribúcia už nie je možná

Príklady potravín, ktoré nie je možné redistribuovať



Mäso **1 deň** po dátume spotreby



Jogurt, pri ktorom **nebola dodržaná požadovaná teplota skladovania**



Rastlinná nátierka, na ktorej **nie sú uvedené povinné alergény**



Múka s **porušeným primárnym obalom**



Syr s **viditeľnou plesňou**, ak nejde o výrobok, pri ktorom je pleseň súčasťou charakteru



Vajcia s **prasknutou škrupinou**



Potravina, pri ktorej **nie je možné dohľadať jej pôvod**

Orgány úradnej kontroly (OÚK)



 ŠVPS SR / veterina

Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Orgán štátnej správy v oblasti veterinárnej a potravinovej kontroly

Pôsobnosť: **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**

Dohľad nad **bezpečnosťou potravín**, veterinárnou oblasťou a kontrolou potravín v rámci svojej pôsobnosti

RVPS = regionálne veterinárne a potravinové správy

RVPS vykonávajú najmä úradné kontroly potravín na **regionálnej úrovni**

 ÚVZ SR / hygiena

Úrad verejného zdravotníctva SR

Orgán štátnej správy na úseku ochrany, podpory a rozvoja verejného zdravia

Pôsobnosť: **Ministerstvo zdravotníctva SR**

Dohľad nad **ochranou verejného zdravia**, hygienou a zdravotnými podmienkami prevádzok a kontrolou potravín v rámci svojej pôsobnosti

RÚVZ = regionálne úrady verejného zdravotníctva

RÚVZ vykonávajú najmä **štátny zdravotný dozor** a **úradnú kontrolu** na regionálnej úrovni

Povinnosti PPP voči OÚK



 Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách

REGISTRÁCIA POTRAVINÁRSKEJ PREVÁDZKARNE

Pred začatím činnosti PPP **registruje každú prevádzkareň** podliehajúcu úradnej kontrole potravín, ktorá vykonáva činnosť na niektorom stupni výroby, spracúvania alebo distribúcie potravín.

Kam? → príslušná **RVPS** alebo **RÚVZ**

Predmetom je najmä **registrácia prevádzkarne z pohľadu potravinového práva**.

 Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia

OZNAMOVACIA POVINNOSŤ / ROZHODNUTIE RÚVZ

Zákon upravuje povinnosti voči orgánom verejného zdravotníctva a podľa charakteru prevádzky môže vyžadovať **oznámenie začatia činnosti** alebo **rozhodnutie o uvedení priestorov do prevádzky**.

Kam? → príslušný **RÚVZ**

Predmetom je **ochrana verejného zdravia a posúdenie podmienok prevádzky**.

Registrácia na RVPS cez KVEPIS



KVEPIS je nový informačný systém ŠVPS SR dostupný od **1. 1. 2026**. Umožňuje prevádzkovateľom potravinárskych prevádzkarní podať **registráciu elektronicky** a komunikovať so ŠVPS/RVPS online.

Čo v ňom nájdete:

registráciu potravinárskej prevádzkarne,
podanie žiadosti elektronicky,
prehľad vašich registrovaných prevádzok,
komunikáciu s príslušným orgánom,
sledovanie údajov a vybavovania agendy.



**Komplexný veterinárny a
potravinový informačný systém
ŠVPS SR**

www.kvepis.sk

Registrácia: prepravca bez priestorov, schválená prevádzkareň napr. sklad či výdajňa

Podávanie žiadostí a oznámení - RÚVZ



LISTINNE

Web (R)ÚVZ SR / príslušný
RÚVZ



Stiahnuť a vyplniť vzor žiadosti
alebo oznámenia



**Podat' podpísané osobne na
podateľni alebo poštou**

[Odkaz na vzory žiadostí](#)

PORTÁL ÚVZ

Web ÚVZ SR



Vyplniť elektronický formulár



**Elektronicky podpísať a
odoslať formulár**

SLOVENSKO.SK

slovensko.sk



Stiahnuť a vyplniť vzor žiadosti
alebo oznámenia



Cez všeobecnú agendu vybrať
príslušný RÚVZ



**Napísať, elektronicky podpísať
a odoslať podanie**

Spôsob podania závisí od typu podniku a prevádzky.

Na čo myslieť pred podaním žiadosti



1. ČO BUDEM ROBIŤ?

Presne si definujte, **aké činnosti s potravinami budete vykonávať**:

Prijímať, skladovať, prepravovať, vydávať, pripravovať alebo podávať pokrmy?

2. S AKÝMI POTRAVINAMI?

Určite si, s **akými druhmi potravín budete manipulovať**:

balené / nebalené / chladené / mrazené / po DMT / živočíšneho pôvodu

3. V AKOM PRIESTORE?

Máte vhodné priestory na prácu s potravinami?

Vlastníte alebo si prenajímate priestory?

4. KOĽKO ČASU A PEŇAZÍ MA TO BUDE STÁŤ?

Ste pripravení na **administratívne poplatky a náklady na prevádzku**?

Máte rozpočet na **PHM, vybavenie či úpravu priestorov**?

Máte čas venovať sa **administratívne spojenej s darovaním potravín konečným prijímateľom**?

Máte zamestnancov, alebo bude systém postavený najmä na **dobrovoľníctve**?

Základné požiadavky na PPP



PREPRAVA

Dopravný prostriedok musí byť:

- **spôsobilý a vhodne vybavený** na prepravu potravín - potraviny musia byť počas prepravy umiestnené a chránené tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie
- vybavený tak, aby povrchy prichádzajúce do kontaktu s potravinami boli **hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné**
- schopný chrániť potraviny pred **hlodavcami, hmyzom, prachom a iným znečistením**
- schopný zabezpečiť **požadovaný teplotný režim**, ak je potrebný
- usporiadaný tak, aby bolo možné **oddeliť nezlučiteľné druhy potravín**

Ak prevádzate nebalené potraviny v prepravných nádobách alebo chladené potraviny v termoboxoch, je potrebné zabezpečiť ich čistenie a sanitáciu

Základné požiadavky na PPP

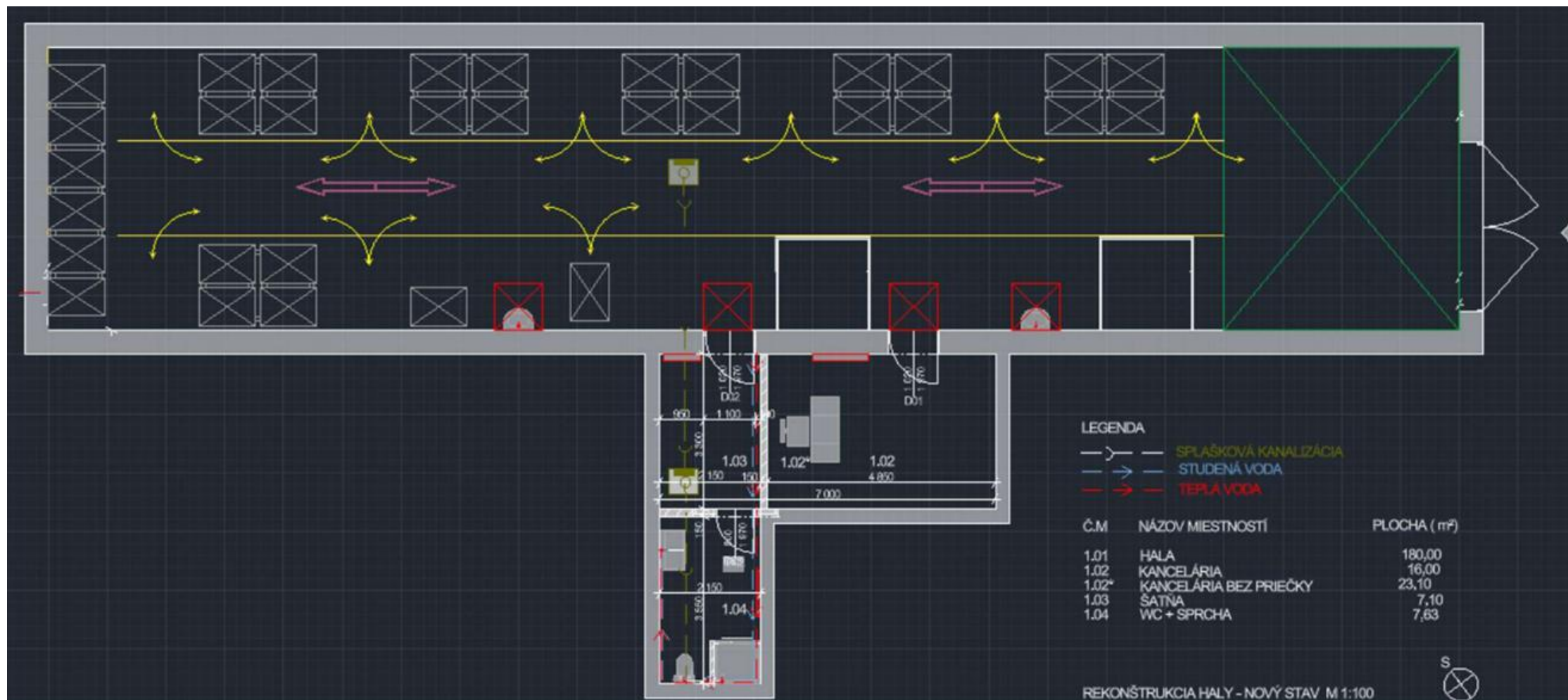


PRIESTOR

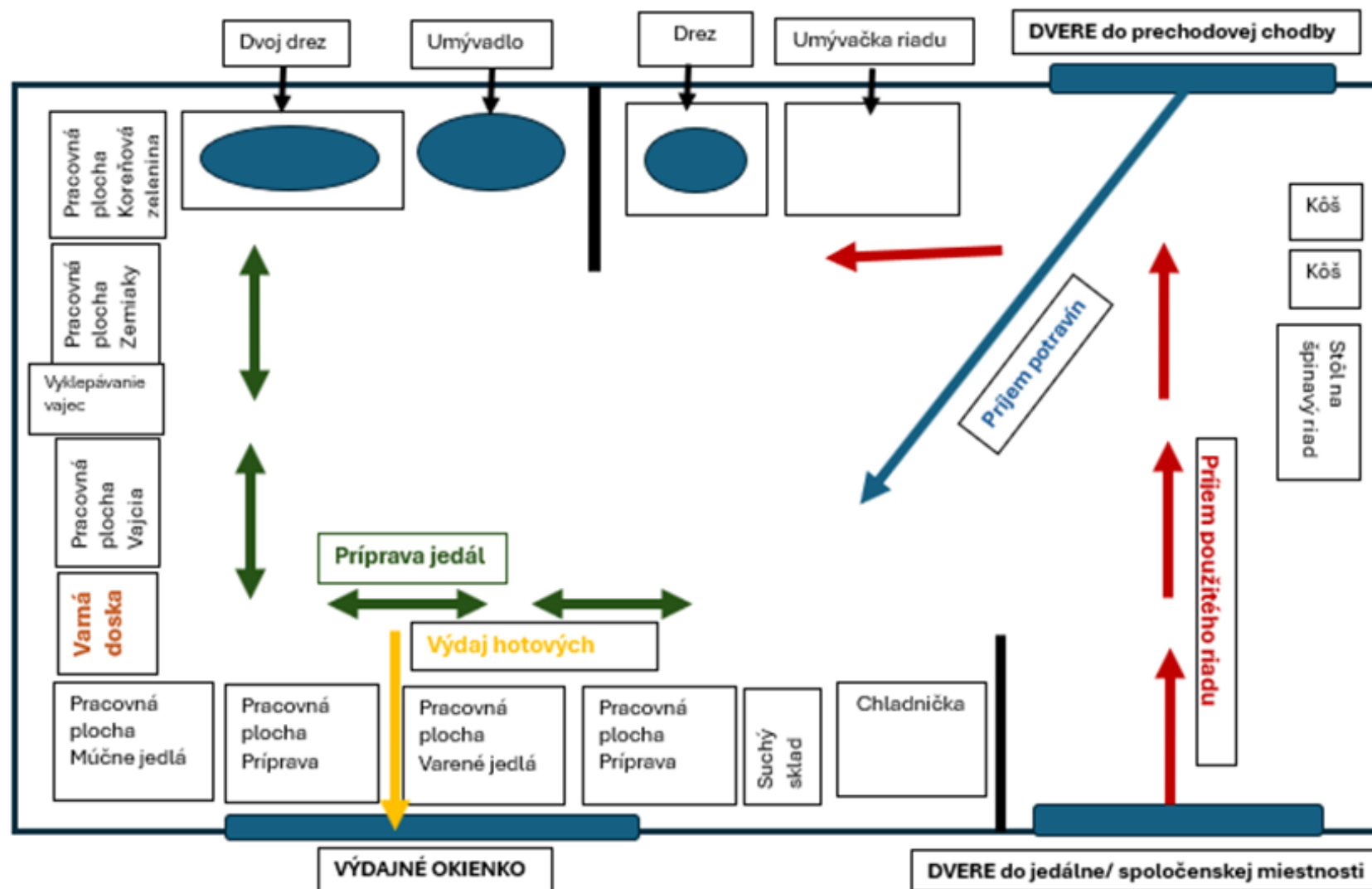
- **čistý a v dobrom technickom stave**
- usporiadaný tak, aby umožňoval **hygienickú manipuláciu s potravinami** a ochranu pred kontamináciou a škodcami
- vybavený **ľahko čistiteľnými a podľa potreby dezinfikovateľnými povrchmi**
- riešený tak, aby sa zabránilo **hromadeniu nečistôt, kondenzácii a rastu plesní**
- vybavený vhodnými podmienkami na **skladovanie potravín, kontrola vlhkosti a kontrola teploty**
- **dostatočné vetranie a osvetlenie**
- vybavený **umývadlom na hygienu rúk** s tečúcou vodou, mydlom a hygienickým osušením
- vybavený potrebnými zariadeniami na **umývanie a čistenie** podľa vykonávanej činnosti
- riešený tak, aby bola zabezpečená **osobná hygiena pracovníkov** a aby toalety neústili priamo do priestorov manipulácie s potravinami
- oddelené miesto pre odpad, poškodené alebo nevyhovujúce potraviny
- čistiace a dezinfekčné prostriedky uložené tak, aby nekontaminovali potraviny.

Priestorové usporiadanie vrátane umiestnenia umývadiel odporúčame vždy konzultovať s prísl. RÚVZ

Nákres sklad



Nákres zariadenie spol. stravovania



Odborná a zdravotná spôsobilosť



ZDRAVOTNÁ SPÔSOBILOSŤ



ODBORNÁ SPÔSOBILOSŤ

Čo to znamená?

Zdravotný stav osoby nepredstavuje riziko pre bezpečnosť potravín alebo verejné zdravie.

Teoretické vedomosti a praktické schopnosti potrebné na výkon činnosti.

Ako sa preukazuje?

Potvrdením o zdravotnej spôsobilosti od lekára

Dokladom o vzdelaní, absolvovaní neakreditovaného **kurzu** alebo **osvedčením o odbornej spôsobilosti**.

Koho sa týka?

Osôb, ktoré manipulujú s potravinami

Osôb vykonávajúcich epidemiologicky závažné činnosti

Pozor



Lekárska prehliadka by sa mala opakovať každý rok.



Povinnosť sa všeobecne týka aj **dobrovoľníkov**; existujú zákonné výnimky.

Doklady majte k dispozícii na prevádzke a kópie pri sebe v prípade prepravy.

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points



(analýza nebezpečenstiev a kritické kontrolné body)



POPIS ČINNOSTI

- Čo s potravinami robíte a aké sú jednotlivé kroky procesu?



PRIESTORY A ICH USPORIADANIE

- Sú priestory a ich usporiadanie vhodné na bezpečnú manipuláciu s potravinami?



KONTROLNÉ POSTUPY A ZÁZNAMY

- teplotný reťazec
- skladovanie potravín po DMT
- sanitácia
- školenia pracovníkov a dobrovoľníkov



AKTUALIZÁCIA

- HACCP musí zodpovedať **reálnej činnosti prevádzky** a pri jej zmene sa musí prehodnotiť.

Čo ešte nájdete v manuáli



 **Príklady činností charitatívnych organizácií a povinnosti podľa Zákona o potravinách a Zákona o verejnom zdraví**

 **Aké sú kompetencie OÚK podľa druhu potravín**

 **Scenáre**

Ako sa registrovať a splniť si svoje povinnosti voči OÚK ako **prepravca, výdajňa so skladovými priestormi a zariadenie spoločného stravovania, ktoré neposkytuje sociálne služby**

 **Checklist:** Na čo myslieť pri zriaďovaní výdajne

 **Odkazy na nariadenia, zákony, vyhlášky a vzory žiadostí**

**Ďakujeme za
pozornosť**