



**ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

**Bratislava, 16.06.2020
č. OHVBPKV/4246-2/2020**

**aktualizované Usmernenie k poskytovaniu cateringových služieb
pri hromadných podujatiach**

Z dôvodu vyhlásenia mimoriadnej situácie na území Slovenskej republiky vládou Slovenskej republiky uznesením vlády Slovenskej republiky č. 111 zo dňa 11.03.2020 na základe vyhlásenej pandémie ochorenia COVID-19 dňa 11.03.2020 generálnym riaditeľom Svetovej zdravotníckej organizácie a v nadväznosti na opatrenia vyplývajúce zo zasadnutia Ústredného krízového štábu na riešenie ochorenia COVID-19 spôsobeným koronavírusom SARS-CoV-2 na území Slovenskej republiky vypracoval Úrad verejného zdravotníctva SR usmernenie k poskytovaniu cateringových služieb pri hromadných podujatiach.

Cateringové služby

Catering je spoločenská udalosť alebo iná spoločenská akcia spojená s akýmkoľvek občerstvením (príprava a podávanie pokrmov a nápojov), ktorá sa koná mimo prevádzky alebo výrobnjej prevádzky, v ktorej sa podstatná časť pokrmov vyrába. Cateringové služby možno realizovať v zariadeniach spoločného stravovania alebo v iných objektoch, ktoré majú vytvorené podmienky pre prípravu, výrobu pokrmov, spĺňajú požiadavky na stavebno-technické riešenie, priestorové členenie a vybavenie pre daný účel, vrátane výdajných priestorov a mali by byť vytvorené podmienky pre konzumáciu, primerané podmienky pre obsluhujúci personál a hostí.

K základným podmienkam realizovania cateringových služieb patria: vyhovujúce výrobné a výdajné priestory s pomocným zázemím, vyhovujúce technologické zariadenie a vybavenie, vrátane vozidla s chladením, zdravotne bezpečné suroviny, odborne a zdravotne spôsobilí zamestnanci.

Povinnosti pre osoby (fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba) zabezpečujúce organizovanie cateringových akcií a poskytovanie služieb z hľadiska ochrany zdravia vychádzajú z § 52 ods. 1 písm. b) a e) v spojitosti s § 13 ods. 4 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov a nadväzujú na ďalšie legislatívne úpravy. Ak fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba nemá schválené priestory pre poskytovanie stravovacích služieb (príprava / alebo podávanie pokrmov a nápojov) je povinná požiadať príslušný regionálny úrad verejného zdravotníctva v SR (ďalej len „RÚVZ“) o vydanie rozhodnutia na uvedenie priestorov do prevádzky.

Fyzická osoba – podnikateľ alebo právnická osoba (prevádzkovateľ potravinárskeho podniku), ak má právoplatné rozhodnutie na uvedenie priestorov zariadenia spoločného stravovania (alebo priestorov určených na výrobu pokrmov) s rozvozom jedál do prevádzky je povinná podľa § 6 zákona č.152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov ohlásiť podnikateľskú činnosť – poskytovanie cateringových služieb orgánu úradnej kontroly potravín - príslušnému RÚVZ v SR.

Základné možnosti organizovania akcií:

- **Akcie, ktoré sú uskutočňované v priestoroch „nadväzujúcich“ na zariadenia spoločného stravovania - dodatočne účelovo vytvorených (stany, novovybudované altánky, prístrešky určené pre akcie,..).**
V zariadení - hotelové reštaurácie, reštaurácie, bary, kaviarne..., a to s výrobou pokrmov, prípadne zariadenia spoločného stravovania (ďalej len „ZSS“) uzatvoreného typu - je zabezpečovaná príprava polotovarov a/alebo hotových pokrmov. Výdaj (servírovanie) a konzumácia sú realizované v okolitých priestoroch, ktorými prevádzka disponuje alebo ich má v prenájme.
- **Akcie mimo prevádzky:** zahŕňa prípravu pokrmov, občerstvenia v ZSS alebo v účelových priestoroch pre prípravu a výrobu pokrmov. Výdaj (servírovanie) a konzumácia pokrmov a občerstvenia je mimo prevádzky podľa požiadavky zákazníkov. Čiastočná príprava (finalizácia) a výdaj môže byť aj v špeciálne vybavených vozidlách, prívesoch a mobilných stánkoch. Jedná sa o akcie vo firmách, vo voľnom priestranstve parkov, záhrad, ale aj v kultúrnych a športových objektoch. Môžu to byť konferencie, vzdelávacie programy, vedecké stretnutia, športové podujatia, turnaje, majstrovstvá, olympijské hry, stretnutia.

Viac informácií o poskytovaní cateringových služieb v bežných epidemiologických podmienkach je uvedených v usmerní ÚVZ SR č. OHVBPKV/4764/2018 zo dňa 18.6.2018.

Poskytovanie cateringových služieb v súčasných podmienkach je možné len pri dodržiavaní nasledovných hygienických opatrení:

- vstup a pobyt v prevádzke (vo vonkajších aj vnútorných priestoroch) umožniť všetkým osobám len s prekrytými hornými dýchacími cestami (rúško, šál, šatka); táto povinnosť sa nevzťahuje na čas potrebný na konzumáciu nápojov a pokrmov,
- pri vchode do prevádzky aplikovať dezinfekciu na ruky,
- odporúča sa zachovávať odstup v radoch osôb čakajúcich na pokrmy, prípadne nápoje minimálne 2 m,
- na všetky vstupy do prevádzky viditeľne umiestniť oznam o povinnosti dodržiavať vyššie uvedené hygienické opatrenia,
- odporúča sa dodržať odstup 2 metre medzi stolmi určenými pre zákazníkov,
- vykonávať časté vetranie priestorov prevádzky (v prípade poskytovania cateringových služieb vo vnútorných priestoroch),

- pravidelne vykonávať dezinfekciu dotykových plôch, kľučiek, používaných nástrojov a pomôcok, na dezinfekciu použiť dezinfekčné prostriedky s virucídnym účinkom,
- vykonávať dezinfekciu stolov a dotykových plôch po každom zákazníkovi (vrátane úchopových častí stoličiek a kresiel),
- kuchynský riad, náradie a stolový riad umývať vo vode s teplotou najmenej 45 °C s prídavkom umývacích prostriedkov a opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50 °C pri ručnom umývaní a s teplotou 80 °C pri strojovom umývaní; umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad sa uložia do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutierajú sa; pri ručnom umývaní kuchynského riadu sa odporúča pridať pred opláchnutím kuchynského riadu dezinfekčný prostriedok vhodný na daný účel,
- odporúča sa zabezpečiť, aby všetky pokrmy a nápoje poskytované počas cateringových akcií naberal prítomným osobám len obsluhujúci personál; obsluha položí pokrm, ktorý si vyberie zákazník na tanier, ktorý drží zákazník, tak, aby nedošlo k fyzickému kontaktu, ak predsa len dôjde, obsluhujúci personál si vydezinfikuje ruky; obsluhujúci personál vykonáva dezinfekciu rúk vždy po fyzickom kontakte so zákazníkom;
- príbor nesmie byť voľne dostupný na stoloch, ale má byť podaný obsluhujúcim personálom k pokrmu zabalený do papierovej servítky,
- hygienické zariadenia musia byť vybavené tekutým mydlom a papierovými utierkami, zabezpečiť nefunkčnosť prístrojov, ktoré vytvárajú aerosól (napr. sušiče rúk),
- vykonávať dezinfekciu hygienických zariadení každú hodinu.

Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD.
hlavný hygienik Slovenskej republiky