

STN	Preventívne (prerekvizitné) programy bezpečnosti potravín Časť 2: Stravovacie služby	STN P ISO/TS 22002-2 56 0305
------------	---	--

Prerequisite programmes on food safety. Part 2: Catering

Programmes prérequis pour la sécurité alimentaire. Partie 2: Restauration

Präventivprogramme für Lebensmittelsicherheit. Teil 2: Catering

Táto predbežná norma obsahuje slovenskú verziu ISO/TS 22002-2: 2013.

This prestandard includes the Slovak version of ISO/TS 22002-2: 2013.

Táto predbežná STN je určená na overenie. Pripomienky zasielajte Úradu pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo SR, Štefanovičova 3, 810 05 Bratislava 15, do decembra 2015.

118694

Úrad pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo SR, 2014

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. v znení neskorších predpisov sa môžu slovenské technické normy rozmnožovať a rozširovať iba so súhlasom Úradu pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo SR.

Národný predhovor

Táto norma má 5 národných poznámok.

Normatívne referenčné dokumenty

Uvedené dokumenty, celé alebo ich časti, sú v tomto dokumente normatívnymi odkazmi a sú nevyhnutné pri jeho používaní. Pri datovaných odkazoch sa použije len citované vydanie. Pri nedatovaných odkazoch sa použije najnovšie vydanie citovaného dokumentu (vrátane všetkých zmien).

ISO 22000: 2005 zavedená v STN EN ISO 22000: 2006 Systémy manažérstva bezpečnosti potravín. Požiadavky na organizácie potravinárskeho reťazca (ISO 22000: 2005) (56 0301)

ISO 21469: 2006 zavedená v STN EN ISO 21469: 2006 Bezpečnosť strojov. Mazivá na náhodný dotyk s výrobkom. Hygienické požiadavky (ISO 21469: 2006) (83 3404)

Vypracovanie normy

Spracovateľ: Potravinokonzult Bratislava, Ing. Jozef Kerekréty

Technická komisia: TK 78 Poľnohospodárske produkty a potravinárske výrobky

**Preventívne (prerekvizitné)
programy bezpečnosti potravín
Časť 2: Stravovacie služby**

ISO/TS 22002-2
Prvé vydanie
2013-01-15

ICS 67.040

Obsah

	strana
Predhovor	4
Úvod	5
1 Predmet normy	6
2 Normatívne odkazy	6
3 Termíny a definície	7
4 Generické preventívne (prerekvizitné) programy	9
4.1 Členenie prevádzky	9
4.2 Zásobovanie vodou	11
4.3 Zariadenia a náradie	11
4.4 Hygiena osôb	12
4.5 Manažovanie nakupovania	13
4.6 Skladovanie a preprava	14
4.7 Čistenie a dezinfikovanie	15
4.8 Manažovanie odpadov	16
4.9 Ochrana proti škodcom a živočíchom	16
4.10 Vedenie a dozor	17
4.11 Dokumentácia a záznamy	17
4.12 Postupy stiahnutia výrobkov	17
5 Špecifické preventívne (prerekvizitné) programy	18
5.1 Rozmrazovanie	18
5.2 Hrubá príprava	18
5.3 Kulinárska úprava (varenie)	18
5.4 Delenie na porcie	19
5.5 Schladzovanie a skladovanie	19
5.6 Zmrazovanie, skladovanie a rozmrazovanie	19
5.7 Preprava	20
5.8 Regenerácia (ohrievanie) pokrmov	20
5.9 Výdaj pokrmov	20
5.10 Identifikácia a systém kontroly hygieny	21
Literatúra	22

Predhovor

ISO (Medzinárodná organizácia pre normalizáciu) je celosvetová federácia národných normalizačných organizácií (členov ISO). Na príprave medzinárodných noriem zvyčajne pracujú technické komisie ISO. Každý člen ISO, ktorý sa zaujíma o predmet, pre ktorý sa vytvorila technická komisia, má právo byť zastúpený v tejto technickej komisii. Na práci sa zúčastňujú aj medzinárodné vládne alebo mimovládne organizácie, s ktorými ISO nadviazala pracovný styk. ISO úzko spolupracuje s Medzinárodnou elektro-technickou komisiou (IEC) vo všetkých záležitostiach normalizácie v elektrotechnike.

Medzinárodné normy sa navrhujú podľa pravidiel uvedených v časti 2 smerníc ISO/IEC.

Hlavnou úlohou technickej komisie je príprava medzinárodných noriem. Návrhy medzinárodných noriem prijaté technickými komisiami sa rozosielať členom ISO na hlasovanie. Vydanie medzinárodnej normy s vyžaduje súhlas najmenej 75 % z hlasujúcich členov.

V ostatných prípadoch, najmä ak je urgentná požiadavka trhu na také dokumenty, technická komisia môže rozhodnúť vydať iný typ normatívneho dokumentu:

- verejne dostupnú špecifikáciu ISO (ISO/PAS), ktorá predstavuje dohodu medzi odborníkmi pracovnej skupiny ISO, a ak ju schváli viac ako 50 % hlasujúcich členov jej materskej komisie, je prijatá na vydanie;
- technickú špecifikáciu ISO (ISO/TS), ktorá predstavuje dohodu členov technickej komisie, a ak ju schváli 2/3 hlasujúcich členov komisie, je prijatá na vydanie.

Dokumenty ISO/PAS alebo ISO/TS sa preskúmajú po troch rokoch a na základe toho sa rozhodne o tom, či sa potvrdia na ďalšie tri roky, či sa revidujú a zmenia na medzinárodnú normu, alebo sa zrušia. Ak sa špecifikácie ISO/PAS alebo ISO/TS potvrdia, preskúmajú sa opäť po ďalších troch rokoch, keď sa už musia transformovať na medzinárodnú normu alebo sa musia zrušiť.

Pozornosť sa má venovať tomu, či niektoré prvky takéhoto dokumentu nie sú predmetom patentového práva. ISO nie je zodpovedná za zisťovanie jednotlivých patentových práv ani za zisťovanie všetkých patentových práv.

Technickú špecifikáciu ISO/TS 22002-1 pripravila subkomisia SC 17 *Systémy manažérstva bezpečnosti potravín* technickej komisie ISO/TC 34 *Potravinárske výroby*. Technická špecifikácia ISO/TS 22000 so všeobecným názvom *Preventívne (prerekvizitné) programy pre bezpečnosť potravín* pozostáva z týchto častí:

- *Časť 1: Výroba potravín.*
- *Časť 2: Stravovacie služby.*
- *Časť 3: Poľnohospodárstvo.*

V príprave je

- *Časť 4: Výroba potravinárskych obalov.*
- *Časť 5: Preprava a skladovanie.*

Úvod

Norma ISO 22000 ustanovuje konkrétne požiadavky bezpečnosti potravín pre organizácie potravinárskeho reťazca. Jednou z takýchto požiadaviek je, že organizácie vypracujú, implementujú a udržiavajú nevyhnutné preventívne (prerekvizitné) programy (PRP), ktoré slúžia ako kontrola nad rizikami pre bezpečnosť potravín (čl. 7.5 normy ISO 22000: 2005).

Táto časť normy ISO /TS 22002 nie je duplicitou požiadaviek ustanovených normou ISO 22000, je však určená na používanie pri vytváraní, implementácii a udržiavaní špecifických PRP organizácie (organizácií) podľa normy ISO 22000, ktoré slúžia na kontrolu základných hygienických podmienok pri výkone stravovacích služieb.

Bezpečnosť potravín sa musí zaistiť vo všetkých článkoch potravinárskeho reťazca. V prípade stravovacích služieb preventívne programy sa majú vypracovať v organizáciách, ktoré pripravujú, spracúvajú, kulinársky upravujú, skladujú, prepravujú, distribuujú a podávajú potraviny na ľudskú konzumáciu v mieste ich prípravy alebo v odlúčených prevádzkach.

Túto časť normy ISO/TS 22002 možno v súlade s normou ISO 22000 uplatniť takto:

- a) Organizácia vyvinie PRP ako súčasť kódexu praxe alebo skontroluje, či existujúci kódex praxe je v súlade s touto časťou normy ISO 22002.
- b) Prevádzkareň implementuje systém manažérstva bezpečnosti potravín podľa normy ISO 22000. Prevádzkareň použije túto časť normy ISO/TS 22002 ako základ pre štruktúru a dokumentovanie PRP.

VAROVANIE. – Pri vypracovaní textu tohto dokumentu sa predpokladalo, že vykonaním jeho ustanovení sa poveria osoby, ktoré majú primeranú kvalifikáciu a skúsenosť na ich uplatnenie.

Tento dokument nepočíta so všetkými nevyhnutnými záležitosťami súvisiacimi s kontraktom.

Používatelia normy sú zodpovední za jej správne uplatnenie. Zhoda s týmto dokumentom automaticky nepredstavuje imunitu pred zodpovednosťou zo zákona.

1 Predmet normy

Táto časť ISO/TS 22002 špecifikuje požiadavky na dizajn, implementáciu a udržiavanie preventívnych (prerekvizitných) programov (PRP), ktoré slúžia na kontrolu nad rizikami pre bezpečnosť potravín v stravovacích službách.

Táto časť ISO/TS 22002 sa vzťahuje na všetky organizácie, ktorých činnosť zahŕňa spracovanie, prípravu, distribúciu, prepravu a podávanie potravín a pokrmov a ktoré chcú implementovať PRP podľa požiadaviek uvedených v čl. 7.2 normy ISO 22000: 2005.

Predmet tejto časti ISO/TS 22002 zahŕňa stravovacie služby, stravovacie služby pri leteckej preprave, pri železničnej preprave, na banketoch, okrem iného v centrálnych aj v odlúčených prevádzkach, v školských a závodných jedálňach, v nemocniciach a zariadeniach zdravotníckej starostlivosti, v hoteloch, reštauráciách, kaviarňach, pri výdaji stravy a v potravinárskych obchodoch.

POZNÁMKA 1. – Môže sa stať, že niektoré požiadavky tejto normy sa nebudú vzťahovať na veľmi malé a stredné podniky (VMSP).

Prijímateľmi stravovacích služieb môžu byť aj osoby, ktoré patria do skupiny ľahko zraniteľných osôb, ako sú deti, starí ľudia alebo chorí ľudia.

V niektorých krajinách je termín „výdaj stravy“ synonymom pre stravovacie služby.

Uplatňovanie tejto časti normy ISO/TS 22002 nezbavuje jej používateľa od zodpovednosti za dodržiavanie aktuálne platných a uplatniteľných predpisov. V prípadoch, keď miestne predpisy ustanovujú záväzné hodnoty pre parametre (okrem iného pre teplotu) uvedené v tejto časti ISO/TS 22002, potravinársky podnik musí uplatniť tieto miestne požiadavky.

Prevádzkovanie stravovacích služieb je vo svojej podstate rôznorodé, preto sa na jednotlivého prevádzkovateľa nemusia vzťahovať všetky požiadavky špecifikované v tejto časti ISO/TS 22002.

Hoci použitie tejto časti ISO/TS nie je pre splnenie požiadaviek článku 7.2 normy ISO 22000: 2005 povinné, uvádza sa tu požiadavka na zdôvodnenie prípadných odchýlok (rozhodnutí o vylúčení alebo implementácii alternatívnych opatrení), ak sa použije odkaz na túto časť normy ISO/TS 22002 pri implementácii PRP. Tieto odchýlky by nemali ovplyvniť spôsobilosť organizácie splniť požiadavky normy ISO 22000.

Táto časť ISO/TS 22002 špecifikuje podrobné požiadavky, ktoré sa musia vziať do úvahy v súvislosti s čl. 7.2.3 normy ISO 22000: 2005.

Okrem toho táto časť ISO/TS 22002 pridala ďalšie aspekty, ako je postup stiahnutia produktu, ktorý je relevantný pre prevádzkovanie stravovacích služieb.

POZNÁMKA 2. – Opatrenia na predchádzanie úmyselnej kontaminácii sú mimo predmetu tejto časti ISO/TS 22002.

Táto časť ISO/TS 22002 je určená na používanie, keď sa vypracúvajú, implementujú a udržiavajú PRP špecifické pre organizáciu (organizácie) podľa normy ISO 22000.

2 Normatívne odkazy

Ďalej uvedené dokumenty, celé alebo ich časti, sú nevyhnutné pri používaní tohto dokumentu. Pri datovaných odkazoch sa používa len citované vydanie. Pri nedatovaných odkazoch sa používa najnovšie vydanie citovaného dokumentu (vrátane zmien).

ISO 22000: 2005 *Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*. [Systémy manažérstva bezpečnosti potravín. Požiadavky na organizácie potravinárskeho reťazca.]

ISO 21469: 2006 *Safety of machinery – Lubricants with incidental product contact – Hygiene requirements*. [Bezpečnosť strojov. Mazivá určené na náhodný dotyk s výrobkom. Hygienické požiadavky.]

koniec náhľadu – text ďalej pokračuje v platenej verzii STN