



**ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

**Bratislava, 26.05.2020  
č. OHVBPKV/4246/2020**

**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, prívosoch 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,
- 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,
- 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,

- medzi stolmi pre zákazníkov musia byť odstupy 2 m,
- za jedným stolom môžu byť prítomné iba skupiny 2 osôb, alebo skupina rodičov s deťmi, alternatívne za jedným stolom môže sedieť viac takýchto skupín, pokiaľ je možné medzi nimi dodržať odstup najmenej dva metre,
- vykonávať dezinfekciu stolov a dotykových plôch po každom zákazníkovi (vrátane úchopových častí stoličiek a kresiel),
- ak sa používa stolový riad (taniere, príbory, poháre) je potrebné zabezpečiť jeho strojové umývanie pri teplote 80°C za použitia vhodného umývacieho prostriedku a prípadne aj za použitia vhodného dezinfekčného prostriedku; umytý riad neutierať textilnými utierkami (na prípadné dosušenie/leštenie používať jednorazové papierové utierky),
- 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,
- hromadné spoločenské akcie v uzavretej spoločnosti môžu organizované v prevádzkach aj po 22:00 hod. za predpokladu, že je prevádzkovateľovi organizátorom poskytnutý zoznam prítomných osôb, pričom prevádzkovateľ je povinný tento zoznam po uplynutí doby 30 dní zlikvidovať.

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