SPRIEVODCA · 2026

HACCP manager



HACCP jednoducho

Základy bezpečnosti potravín pre každého, kto pracuje s jedlom. Prečo na tom záleží a čo robiť každý deň.

Bezplatný sprievodca
pre jedálne, reštaurácie, bistrá, cukrárne a kaviarne

haccpmanager.eu

PREČO NA TOM ZÁLEŽÍ

Jedno zlé jedlo môže znamenať veľa

Otrava z jedla nie je len „pokazený žalúdok“. Pre hosťa môže znamenať hospitalizáciu, pre prevádzku pokutu, zatvorenie a stratu dobrého mena. A počet prípadov v Európe rastie.

6 558
hromadných otráv z jedla v EÚ
v roku 2024, o 14,5 % viac ako rok predtým

62 481
ľudí pri nich ochorelo
takmer o 20 % viac ako v roku 2023

3 336
ľudí skončilo v nemocnici
o 15 % viac ako v roku 2023

23 mil.
ochorení z jedla ročne v Európe
odhad Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO), ktorý zahŕňa aj nenahlásené prípady

Zdroj: EFSA a ECDC, The European Union One Health 2024 Zoonoses Report (december 2025); WHO Europe. Oficiálne čísla zahŕňajú iba nahlásené prípady, skutočnosť je výrazne vyššia.

Kto sú najčastejší vinníci

- **Kampylobaktérie**: najčastejšie ochorenie, typicky z nedostatočne tepelne upravenej hydiny.
- **Salmonely**: najväčším rizikom sú vajcia a výrobky z vajec.
- **Listérie**: zriedkavejšie, ale najnebezpečnejšie. Dokážu sa množiť aj v chladničke.

Listérie: tichý nepriateľ

Približne **7 z 10** ľudí nakazených pri hromadných otravách listériami skončí v nemocnici. Ohrození sú najmä tehotné ženy, seniori a ľudia s oslabenou imunitou.

Dobrá správa

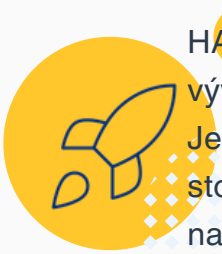
Väčšine otráv sa dá predísť jednoduchými, opakovanými krokmi: správnou teplotou, čistotou, oddeľovaním surového od hotového a poctivými záznamami. Presne o tom je HACCP.

ZÁKLADY

Čo je HACCP a koho sa týka

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) znamená *analýza nebezpečenstiev a kritické kontrolné body*. Je to systém, ktorý pomáha včas odhaliť, kde môže jedlo „ochorieť“, a postrážiť práve tieto miesta.

Odkiaľ pochádza



HACCP vzniklo v 60. rokoch pri vývoji stravy pre astronautov NASA. Jedlo vo vesmíre muselo byť stopercentne bezpečné, a tak sa namiesto kontroly hotového výrobku začal kontrolovať celý proces. Tento princíp dnes platí v každej kuchyni.

Koho sa týka

Každého, kto vyrába, pripravuje, skladuje alebo predáva potraviny: reštaurácie, kaviarne, bistrá, cukrárne, pekárne, catering, školské jedálne aj stánky s občerstvením. Veľkosť prevádzky nerozhoduje. Rozsah systému sa jej len prispôsobí.

Na čo dáva HACCP pozor: tri (plus jeden) druhy nebezpečenstiev

Biologické



baktérie, vírusy, plesne, parazity

Chemické



čistiace prostriedky, zvyšky postrekov, prepálený olej

Fyzikálne



sklo, kosti, kovy, vlasy, kúsky obalov

Alergény



14 hlavných alergénov, napr. lepok, orechy, mlieko

Čo hovorí zákon

- **Nariadenie (ES) č. 852/2004** o hygiene potravín ukladá každému prevádzkovateľovi zaviesť postupy založené na princípoch HACCP. Od roku 2021 vyžaduje aj *kultúru bezpečnosti potravín*, teda aby bezpečnosť brali vážne všetci, od majiteľa po brigádnika.
- **Nariadenie (ES) č. 178/2002**: za bezpečnosť potravín zodpovedá prevádzkovateľ. Patrí sem aj povinnosť vysledovateľnosti: vedieť, od koho tovar prišiel.
- **Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011**: povinnosť informovať hostí o alergénoch, aj pri nebalených jedlách.
- **Zákon č. 152/1995 Z. z.** o potravinách, **zákon č. 355/2007 Z. z.** o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a **vyhláška č. 533/2007 Z. z.** o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.

Dodržiavanie kontrolujú regionálne úrady verejného zdravotníctva (RÚVZ) a regionálne veterinárne a potravinové správy (RVPS).

AKO TO FUNGUJE

7 princípov HACCP ľudskou rečou

Princípy znejú odborne, no v skutočnosti opisujú zdravý rozum dobrej kuchyne, len zapísaný a dôsledne dodržiavaný.



1 Nájdite riziká

Prejdite cestu jedla od príjmu až po tanier a pri každom kroku sa opýtajte: čo sa tu môže pokaziť?

Napríklad: surová hydina môže obsahovať salmonely alebo kampylobaktérie

2 Určte kritické body

Určte miesta, kde sa nebezpečenstvo dá odstrániť alebo zastaviť

Napríklad: tepelná úprava mäsa

3 Stanovte limity

Určte merateľný limit, ktorý oddeľuje „bezpečné“ od „nebezpečného“

Napríklad: mäso musí mať v jadre aspoň +70 °C

4 Merajte a sledujte

Určte, kto, kedy a ako kontroluje, či sa limity dodržiavajú

Napríklad: kuchár meria teplotu vpichovým teplomerom

5 Vedzte, čo robiť, keď niečo nesedí

Vopred si dohodnite opatrenia, v strese sa potom nerozhodujete naslepo

Napríklad: ak mäso nemá +70 °C, dovarí sa a zaznamená sa to

6 Overujte, že systém funguje

Kontrolujte, či postupy naozaj fungujú: či sú teplomery presné, záznamy úplné a ľudia vedia, čo robia

Napríklad: raz za čas porovnajte teplomer s overeným meradlom

7 Všetko zapíšte

Čo nie je zapísané, akoby sa nestalo. Záznamy sú vaším dôkazom pri kontrole

Napríklad: denný záznam teplôt s podpisom zamestnanca v aplikácii HACCP manager

Základ pre HACCP je správna hygienická prax. HACCP stojí na základných pravidlách hygieny: čistota, osobná hygiena, kontrola škodcov, školenie personálu a správne skladovanie. Bez nich nefunguje ani najlepší plán. Venujú sa im nasledujúce strany.

KAŽDODENNÁ PRAX

Od príjmu tovaru až po tanier

Väčšina chýb nevzniká pri varení, ale pred ním a po ňom: pri preberaní, skladovaní a manipulácii.

PRÍJEM TOVARU

Čo potrebujem vedieť?

- **KTO**, **ČO**, **KEDY** a za akých **PODMIENOK** dodal

Čo potrebujem skontrolovať a urobiť?

- čistotu a teplotu v dodávkových autách
- obal, vzhľad, teplotu a dátum spotreby
- odložiť si doklad a údaj o šarži (LOT)
- nevyhovujúci tovar vrátiť alebo ho oddeliť
- chladený a mrazený tovar uskladniť čo najskôr
- všetko zapísať

SKLADOVANIE

Čo potrebujem vedieť?

- **MAXIMÁLNE TEPLOTY** skladovania potravín

Čo potrebujem skontrolovať a urobiť?

- nič nepatrí na podlahu
- platí pravidlo FIFO: prvé dnu, prvé von
- pripravené a otvorené potraviny označiť názvom a dátumom
- teplotu zariadení nastaviť podľa potravín, ktoré sú v nich uložené
- teploty denne zapísať

- **-18 °C a menej** / mrazené potraviny
- **+2 až +6 °C** / chladnička všeobecne
- **max. +4 °C** / hydina, mäsové prípravky
- **max. +7 °C** / ostatné mäso
- **0 až +2 °C** / čerstvé ryby
- **max. +2 °C** / mleté mäso
- **podľa údajov na obale** / mliečne výrobky
- **podľa údajov na obale** / suchý sklad

Tri druhy trvanlivosti

Spotrebujte do

dátum spotreby na etikete: „SPOTREBUJTE DO“

po tomto dátume sa potravina **nesmie** používať, ide o bezpečnosť

Minimálna trvanlivosť

dátum minimálnej trvanlivosti na etikete: „MINIMÁLNA TRVANLIVOSŤ DO“

potravina je po tomto dátume spravidla ešte bezpečná, no na prípravu jedál v gastre sa už použiť **nesmie**

Sekundárny dátum

trvanlivosť výrobku po otvorení alebo spracovaní

sekundárny dátum stanovuje výrobca alebo prevádzkovateľ. Sekundárny dátum **nesmie** prekročiť pôvodný dátum na obale

Pri pochybnostiach platí pravidlo: potravinu nepoužiť

KAŽDODENNÁ PRAX

Teploty, ktoré treba poznať

Baktérie sa najrýchlejšie množia v „nebezpečnej zóne“, zhruba medzi **+6 a +60 °C**. Cieľ je jednoduchý: studené držať studené, teplé držať teplé a cez nebezpečnú zónu prejsť čo najrýchlejšie.

−18 °C a menej mrazenie	+2 až +6 °C chladenie	nad +6 °C až +60 °C · nebezpečná zóna	nad +60 °C teplé jedlá

Príprava a výdaj

Pri varení a výdaji rozhoduje teplota a čas: jedlo musí byť dostatočne tepelne upravené a rýchlo vydané alebo schladené.

max. +4 °C / rozmrazovanie
- iba v chladničke

min. +70 °C / tepelná úprava mäsa
- teplota v jadre

+60 / +65 °C / výdaj jedál
- hutné / tekuté max 4 hod.

max. 180 °C / fritovací olej
- kontrolovať kvalitu

do 90 min na +10 °C / schladzovanie
- dochladiť na +2 °C / používať šoker

do 150 min / zmrazovanie
- teplota v jadre -18 °C / používať šoker

Kontrola olejov

Prepálený olej je chemické nebezpečenstvo, nielen horšia chuť. Pri každom ďalšom smažení v ňom pribúdajú škodlivé látky.

Merajte teplotu
pri smažení najviac 180 °C, ak výrobca neurčí inak

Kontrolujte kvalitu
testerom polárnych látok, prúžkom alebo vizuálne: farba, pena, zápach

Filtrujte a čistite
na konci dňa olej prefiltrujte a fritézu dôkladne vyčistite

Všetko zapíšte
každú kontrolu aj výmenu oleja si zaznamenajte napríklad v aplikácii HACCP manager

Olej nikdy nevylievajte do odpadu ani do kanalizácie.
Odovzdajte ho firme na zber, ukladá to zákon o odpadoch.

ČISTOTA A ĽUDIA

Sanitácia bez chýb

Baktérie voľným okom nevidno. Preto sanitácia potrebuje plán, správne prostriedky a pravidelnosť.

Majte plán
čo, ako, čím, kto robí a všetko zaznamenajte napríklad v appke HACCP manager

Najprv umyť
čistenie odstráni nečistoty, následne dezinfekcia zničí mikroorganizmy

Dodržujte dávkovanie
len profesionálne prostriedky, správna koncentrácia a čas pôsobenia

Nemiešajte prostriedky
zmiešaním môže vzniknúť jedovatý plyn. Dodržujte pokyny v kartách bezpečnostných údajov

Čistá prevádzka začína pri ľuďoch

Najlepšie vybavenie kuchyne nič neznamená, ak si ľudia neumývajú ruky.
Ľudia sú najčastejším zdrojom kontaminácie, a preto aj najsilnejšou ochranou.

Osobná hygiena

- umyť si ruky pred prácou, po prestávke, toalete, práci so surovinami a odpadom
- čistý pracovný odev a pokrývka hlavy, ktorá zakryje vlasy
- žiadne prstene, hodinky ani náramky; krátke, čisté nechty
- pri hnačke, zvracaní, horúčke či hnisavej rane sa s potravinami nepracuje

Školenia a spôsobilosť

- každý, kto pracuje s potravinami, potrebuje **zdravotnú** a **odbornú spôsobilosť**
- nového kolegu zaškoľte pred prvou zmenou a celý tím pravidelne preškoľujte
- zaškolený tím robí menej chýb a kontroly zvláda s pokojom
- školenia si naplánujte vopred a každé zapíšte, pri kontrole je to váš dôkaz

Ochrana proti škodcom

Hlodavce a hmyz prenášajú choroby.
Utesnené otvory, sieťky na oknách, uzavretý odpad a pravidelná deratizácia a dezinsekcia s dokladom od odbornej firmy patria k základu.

Pravidlá fungujú, len keď sa s nimi tím naozaj zžije.
Preto európska legislatíva od roku 2021 vyžaduje aj *kultúru bezpečnosti potravín*. Čo to znamená v praxi, nájdete na nasledujúcej strane.

KULTÚRA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN

Bezpečnosť jedla ako spoločná hodnota tímu

HACCP určuje, čo treba robiť. Kultúra rozhoduje o tom, či sa to naozaj robí, aj v najväčšom zhone a aj vtedy, keď sa nikto nepozerá.

Čo hovorí zákon

Nariadenie (EÚ) 2021/382 doplnilo do nariadenia (ES) č. 852/2004 novú kapitolu o kultúre bezpečnosti potravín. Platí priamo vo všetkých krajinách EÚ vrátane Slovenska. Každý prevádzkovateľ ju musí **zaviesť**, **udržiavať** a v**edieť preukázať**. Rozsah sa prispôsobuje povahe a veľkosti prevádzky: od malej kaviarne sa neočakáva to isté ako od veľkej výrobne.

Päť pilierov podľa Európskej komisie

1. **Záväzok**
   Bezpečnosť jedla je pre celý tím priorita, nie papierovačka pre kontrolu.
2. **Vedenie**
   Majiteľ a vedúci idú príkladom: ak si šéf v zhone neumyje ruky, neurobí to nikto. Vedenie určí, kto za čo zodpovedá, a dohliada na kontroly.
3. **Informovanosť**
   Každý vie, aké riziká súvisia s jeho prácou (alergény, teploty, krížová kontaminácia) a prečo sa pravidlá dodržiavajú.
4. **Komunikácia**
   Ľudia sa neboja ozvať, keď niečo nesedí, a nikto ich za to netrestá. Informácie sa odovzdávajú aj medzi zmenami.
5. **Dostatočné zdroje**
   Funkčné chladničky a teplomery, dosť čistiacich prostriedkov, ľudí a času, aby sa nerobili skratky.

Hovorte so zamestnancami
pýtajte sa, čo im prekáža a čo nefunguje

Sledujte, ako veci fungujú
pozrite sa, ako sa pracuje, keď je zhon

Kontrolujte úplnosť záznamov
žiadne medzery, žiadne vypisovanie spätne či dopredu

Riešte opakované chyby
tá istá chyba viackrát je chyba v systéme

ZÁZNAMY A KONTROLA

Čo nie je zapísané, akoby sa nestalo

Kontrolór nevidí, čo ste robili včera. Vidí len to, čo máte zapísané.
Záznamy nie sú byrokracia navyše, sú **dôkazom vašej poctivej práce**.

Čo sa bežne zaznamenáva

- teploty chladničiek, mrazničiek a skladov
- príjem tovaru a zoznam dodávateľov
- teploty pri tepelnej úprave a výdaji
- kontrola a výmena fritovacieho oleja
- schladzovanie a zmrazovanie pokrmov
- sanitácia, deratizácia a dezinsekcia
- nápravné opatrenia, keď niečo nevyhovelo
- školenia zamestnancov
- overovanie teplomerov a meradiel

Pri kontrole budú chcieť vidieť

- HACCP dokumentáciu prispôsobenú vašej prevádzke
- schválený prevádzkový poriadok
- vyplnené záznamy za posledné obdobie
- doklady o pôvode tovaru
- informácie o alergénoch pri jedlách
- doklady o deratizácii a dezinsekcii od odbornej firmy
- zdravotnú a odbornú spôsobilosť zamestnancov
- čistotu a poriadok priamo v prevádzke

Najčastejšie chyby, ktoré kontrolóri nachádzajú

- záznamy chýbajú, majú medzery, sú vypísané spätne alebo dopredu
- potraviny po dátume spotreby
- neoznačené otvorené alebo pripravené potraviny
- surové a hotové jedlo uskladnené spolu
- prekročená teplota bez zápisu nápravy
- dokumentácia nezodpovedá realite prevádzky
- chýbajúce doklady o školení či spôsobilosti
- znečistené zariadenia
- stopy po škodcoch

Tip: menej papiera, viac istoty

Papiere sa strácajú, mokrú stranu nikto neprečíta a zápis „spätne“ vždy pôsobí podozrivo. Digitálne záznamy s časom zápisu, menom a podpisom zamestnanca sú prehľadné, nedajú sa dodatočne upraviť bez stopy a pri kontrole ich viete ukázať na pár kliknutí.

RÝCHLY TEST

Ste pripravení na kontrolu?

Prejdite si zoznam. Čo neviete zaškrtnúť, je dobrý začiatok na zlepšenie.

- [ ] Máme HACCP dokumentáciu, ktorá sedí na našu prevádzku.
- [ ] Každý v tíme vie, aké sú limity a čo robiť pri ich prekročení.
- [ ] Otvorené a pripravené potraviny majú štítok s dátumom.
- [ ] Vieme hosťovi povedať, aké alergény jedlo obsahuje.
- [ ] Teplomery pravidelne overujeme.
- [ ] Máme doklad o deratizácii a dezinsekcii.
- [ ] Teploty zariadení zapisujeme každý deň.
- [ ] Pri príjme tovaru kontrolujeme teplotu, obal a dátumy spotreby.
- [ ] Surové a hotové potraviny skladujeme oddelene.
- [ ] Sanitácia prebieha podľa plánu a je zapísaná.
- [ ] Zamestnanci majú platnú zdravotnú a odbornú spôsobilosť.
- [ ] Záznamy vieme kontrolórovi ukázať ihneď.

Nezaškrtli ste všetko? Nevadí, väčšinu za vás postráži aplikácia.

HACCP manager: pokojná istota, že je všetko v poriadku

HACCP manager

Všetky HACCP záznamy v mobile: teploty, príjem tovaru, sanitácia aj s podpismi zamestnancov.
Aplikácia pripomenie, čo treba urobiť: overenie teplomerov a váh, deratizáciu, školenia či končiacu spôsobilosť.
Pri prekročení limitu vás aplikácia upozorní a navrhne nápravné opatrenia.
Každý mesiac vám pošle hotový PDF report.
Keď príde kontrola, všetky záznamy máte okamžite po ruke.

Vyskúšajte 30 dní zadarmo, bez platobnej karty.

haccpmanager.eu

Zdroje: EFSA a ECDC: The European Union One Health 2024 Zoonoses Report, EFSA Journal, december 2025 · WHO Regional Office for Europe: odhady záťaže ochoreniami z potravín · nariadenia (ES) č. 178/2002, 852/2004 a 853/2004 · nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 a 2021/382 · oznámenie Komisie 2022/C 355/01 · zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách · zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia · zákon č. 79/2015 Z. z. o odpadoch · vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. v znení vyhlášky č. 82/2023 Z. z. · Potravinový kódex SR, výnos č. 981/1996-100.

Tento sprievodca má informatívny charakter a nenahrádza HACCP dokumentáciu konkrétnej prevádzky ani pokyny príslušného orgánu úradnej kontroly. © 2026 HACCP Manager, FOODSTORY s.r.o.