

Krízový plán pre potravinárske prevádzky

Vo všetkých fázach výroby potravín sú požadované účinné hygienické postupy vrátane dodržiavania systému HACCP



Úrad verejného zdravotníctva SR v nadväznosti na úlohu A.1 vyplývajúcu z uznesenia vlády SR č. 111 zo dňa 11. 3. 2020 vypracoval všeobecné zásady krízového plánu pre potravinárske prevádzky, na základe ktorých si prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu pripraviť špecifické plány na svoje podmienky. Pri zostavení materiálu boli použité doterajšie vydané opatrenia ÚVZ SR. K dispozícii (v AJ) je dokument WHO a Európskej komisie, ktoré sa venujú uvedenej problematike.

- [Krízový plán pre potravinárske prevádzky](#)
- [WHO: COVID-19 and food safety: guidance for food businesses](#)
- [European commission: COVID-19 and food safety - Questions and Answers](#)