

**SBÍRKA PŘEDPISŮ  
ČESKÉ REPUBLIKY**

---

**Profil předpisu:**

*Titul předpisu:*

**Vyhláška Ministerstva zdravotnictví o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny podle sortimentu prodáváných potravin**

*Citace:* **347/2002 Sb.**

*Na straně (od-do):* 7289-7294

*Druh předpisu:* Vyhláška

*Datum přijetí:* 18. července 2002

*Platnost předpisu:* ANO

*Částka:* 126/2002 Sb.

*Rozeslána dne:* 6. srpna 2002

*Autoři předpisu:* Ministerstvo zdravotnictví

*Datum účinnosti od:* 6. srpna 2002

*Pozn. k úč.:*

*Hesla rejstříku:*

*Vydáno na základě:*

110/1997 Sb. § 19 odst. 1 písm. e)

*Předpis mění:*

*Předpis ruší:*

295/1997 Sb.

---

**Text předpisu:**

347

**VYHLÁŠKA**

**Ministerstva zdravotnictví**

ze dne 18. července 2002

**o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny  
podle sortimentu prodáváných potravin**

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 19 odst. 1 písm. e) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 146/2002 Sb.:

§ 1

**Úvodní ustanovení**

(1) Tato vyhláška stanoví hygienické požadavky na prodej potravin<sup>1)</sup> a rozsah vybavení prodejny podle sortimentu prodáváných potravin.

(2) Vyhláška se nevztahuje na prodej živých zvířat, včetně ryb, na přímý prodej živočišných produktů výrobcem a na jejich prodej na tržističích a v tržnicích.<sup>2)</sup>

§ 2

**Výklad pojmů**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a)  
prodejnou pro prodej potravin (dále jen "prodejna") zařízení tvořené souborem místností a prostorů určených a vybavených pro prodej potravin a provozní zázemí. Potravinářskou prodejnou je i stánek, pojízdná prodejna, jiné prodejní zařízení, v nichž se provádí prodej potravin, jakož i ta část prostorů určených pro jiný účel, v níž se provádí prodej potravin,
- b)  
stánkem zařízení tvořené zpravidla jediným prostorem určeným a vybaveným pro prodej potravin,

- c) pojezdnou prodejnou účelově upravené a vybavené zařízení pro pojezdný dlouhodobý nebo sezonní prodej potravin,
- d) jiným prodejním zařízením zařízení zajišťující přenosný krátkodobý prodej (například roznáškové koše, podnosy, stoly, přenosné stánky) a automaty zajišťující dlouhodobý samoobslužný prodej,
- e) provozním zázemím doplňující funkční prostory prodejen vybavené pro skladování, uchovávání a přípravu potravin a dále pro uložení prodejního zařízení a dalších věcí souvisejících s prodejem, jejich údržbou a sanitací a sanitární a pomocná zařízení v rozsahu podle zvláštního právního předpisu,<sup>3)</sup>
- f) obslužným prodejem manipulace, nabídka a výdej potravin obsluhujícími osobami,
- g) samoobslužným prodejem prodej s účastí spotřebitelů při výběru z nabízených potravin a jejich zabalení,
- h) slučitelnými potravinami potraviny, u nichž je vyloučeno nebezpečí vzájemné kontaminace nebo jiného nežádoucího ovlivnění,
- i) kontaminací zanesení kontaminantu do potraviny nebo výskyt kontaminantu v potravine nebo v prostředí, v němž se potravina vyskytuje; kontaminantem každá chemická látka a biologický činitel, včetně mikroorganismů, a dále cizorodé látky nebo jiné substance včetně pachů, které nejsou při výrobě záměrně přidávány do potraviny a které by mohly ohrozit zdravotní nezávadnost nebo vhodnost potraviny,
- j) škůdci hmyz, hlodavci, ptáci a jiná zvířata.

### **Hygienické požadavky na prodej potravin**

#### § 3

(1) V prodejnách lze prodávat jen ty druhy, skupiny a podskupiny potravin, pro jejichž skladování, uchovávání a prodej má prodejna vytvořeny podmínky odpovídající požadavkům stanoveným výrobcem na obale potraviny, touto vyhláškou a zvláštními právními předpisy.<sup>4)</sup>

(2) S potravinami určenými pro prodej se musí zacházet tak, aby byla vyloučena rizika jejich kontaminace a po dobu prodeje byla zachována jejich zdravotní nezávadnost a jakost stanovená zvláštními právními předpisy.<sup>4)</sup> Při prodeji v prodejně nesmí dojít ke zvýšení teploty potravin o více než 2 °C v porovnání s teplotou stanovenou zvláštními právními předpisy<sup>4)</sup> nebo stanovenou na obale.

#### § 4

(1) Z nepotravinářského zboží lze v prodejnách prodávat jen výrobky těch druhů, u nichž je vyloučeno nebezpečí nepříznivého ovlivnění, zejména je vyloučena kontaminace potravin.

(2) Nepotravinářské zboží musí být skladováno, zacházeno s ním a vystavováno odděleně od potravin.

#### § 5

V části prostorů prodejny určených pro jiný účel, než výlučně prodej potravin, v jiném prodejním zařízení, ve stánku a v pojezdné prodejně, které nejsou vybaveny tekoucí pitnou a teplou vodou, připravenou z pitné vody, lze prodávat jen balené potraviny, s výjimkou čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny a brambor, které lze prodávat i nebalené.

#### § 6

(1) Při obslužném prodeji musí být potraviny, které nejsou vzájemně slučitelné (například maso a masné výrobky k přímé spotřebě), přijímány, skladovány, uchovávány, upravovány, přemísťovány k prodeji, vystavovány a prodávány od sebe odděleně a tak, aby nedocházelo ke vzájemnému křížení činností, které by mohly způsobit kontaminaci potravin.

(2) V samoobslužném prodeji musí být balené potraviny, které nejsou vzájemně slučitelné, při skladování a vystavování technicky nebo organizačně oddělené podle rizika kontaminace tak, aby nemohlo dojít k nepříznivému ovlivnění jejich vlastností a zdravotní nezávadnosti (například vyčlenění skladu nebo zařízení pro potraviny s výrazným typickým pachem).

#### § 7

(1) Při prodeji nebalených potravin musí být uplatněn obslužný prodej vzájemně slučitelných potravin. Nebalené potraviny musí být při přípravě, vystavení a prodeji chráněny proti kontaminaci, povětrnostním vlivům a kontaktu se spotřebitelem. Při prodeji nebalených potravin určených k přímé spotřebě musí být vyloučen přímý kontakt rukou obsluhující osoby s těmito potravinami. Za tím účelem musí obsluhující osoby používat čisté a vhodné pomůcky a ochranné prostředky.

(2) Prodej nebalených potravin samoobslužným prodejem je možný jen v těchto případech:

- a) při prodeji čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny a brambor, pokud jsou zbaveny mechanických nečistot, nebo je jinak zajištěno, aby si spotřebitel neznečistil ruce,
- b) při prodeji neděleného chleba a běžného pečiva bez náplně nebo obdobného zdobení, pokud jsou zajištěny podmínky pro výběr a odběr těchto potravin bez přímého dotyku rukou spotřebitele,
- c) při prodeji potravin vystavených za stanovených teplotních podmínek, pokud je vyloučen jakýkoliv úmyslný nebo náhodný kontakt spotřebitele se zásobou vystavené potraviny a výdejním místem (například zabalení dávky odděleně uzavřeným automatizovaným dávkovačem s chráněným výústím).

(3) Nebalené potraviny musí být při obslužném prodeji předány spotřebiteli ve vhodném obalu splňujícím hygienické požadavky stanovené zvláštními právními předpisy;<sup>5)</sup> při samoobslužném prodeji jsou tyto obaly poskytnuty spotřebiteli k zabalení vybrané potraviny.

(4) Při skladování, uchovávání a manipulaci se obaly a používané pomůcky pro balení potravin chrání proti kontaminaci a poškození stejně jako potraviny.

## § 8

(1) Nebalené potraviny, s výjimkou čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce a brambor, se při nabízení k prodeji v prodejně musí uložit nejméně 70 cm nad úroveň podlahy.

(2) Při vystavování ve výlohách nebo vitrínách se potraviny musí chránit proti slunečnímu svitu, kontaminaci, musí být zachována jejich vzájemná slučitelnost a dodrženy stanovené teplotní podmínky<sup>4)</sup> pro uchovávání potraviny při skladování, nebo se použijí napodobeniny.

## § 9

(1) Potraviny reklamované nebo podezřelé z kontaminace musí být zřetelně označeny a odděleny od ostatních potravin a uchovávány při stanovených teplotních podmínkách.<sup>4)</sup>

(2) Potraviny vyřazené z dalšího oběhu musí být zřetelně označeny a skladovány odděleně tak, aby nemohlo dojít k záměně a k negativnímu ovlivnění ostatních potravin.

(3) Vratné obaly k opakovanému použití se odebírají a ukládají odděleně od potravin.

## § 10

(1) Prostory, technologická zařízení, včetně pracovních ploch, a pracovní prostředky včetně oděvů se soustavně udržují čisté, v náležitém technickém a funkčním stavu, prostě škůdců. Výskyt škůdců musí být sledován a v případě jejich výskytu musí být neodkladně provedena opatření k jejich odstranění a k dalšímu zamezení jejich šíření.

(2) Při provádění úprav a úklidu musí být potraviny chráněny proti kontaminaci. Pokud není odpovídající ochrana dosažitelná, potraviny se přemístí.

(3) Při úklidu nesmějí být kontaminovány čištěné věci a pracovní plochy. Za tím účelem se použijí vhodné, účelově odlišené, nezaměnitelné a čisté úklidové a čisticí prostředky a vhodné technologické postupy.

(4) V prodejně nesmí být hromaděny vyřazené věci a odpady, ale musí být průběžně odstraňovány do vyčleněných skladů. Nádoby na odpad musí být uzavíratelné a vyrobené z materiálů umožňujících jejich čištění a dezinfekci. Ke shromažďování odpadu v prodejně, ve které nelze vytvořit podmínky pro čištění a dezinfekci sběrných nádob, se používají jednorázové plastové obaly. Ze skladů musí být odpady odváženy, aby jejich okolí bylo soustavně udržováno v čistotě.

(5) Vstup vodícího psa doprovázejícího nevidomou osobu a asistenčního psa doprovázejícího osobu s těžkým zdravotním postižením do prodejního prostoru se povoluje. Přítomnost jiných zvířat se zakazuje.

(6) Uložení nebo zpracování osobních a jiných věcí, potravin a pokrmů náležejících osobám, které v prodejně pracují nebo se v ní zdržují, v prostorech a zařízeních pro uchovávání, skladování, přípravu a prodej potravin se nepřipouští.

(7) V prodejnách se zakazuje kouřit, s výjimkou prostoru, který je k tomuto účelu vyhrazen pro zaměstnance.

(8) Předpoklady a povinnosti osob a požadavky na osobní a provozní hygienu pro činnosti epidemiologicky závažné stanoví zvláštní právní předpisy.<sup>6)</sup>

### Hygienické požadavky na vybavení potravinářské prodejny

#### § 11

(1) Prodejna musí být umístěna a technicky řešena tak, aby prostory prodejny a potraviny nebyly nepříznivě ovlivňovány vnějšími vlivy (například déšť, slunce, zdroje znečištění), zejména se musí předejít hromadění nečistot, kontaktu s toxickými materiály, spadu částic, kondenzací a růstu nežádoucích plísní. Dbá se přitom, aby provoz prodejny nepříznivě neovlivňoval okolí (například hlukem, odpady).

(2) Při zřízení prodejny se musí zajistit ochrana proti vnikání a usídlení škůdců a technické provedení umožňující uskutečnit běžnou a speciální ochrannou dezinfekci a deratizaci a odpovídající úklid a dezinfekci.

(3) Komunikace a manipulační plochy související s prodejnou musí být zpevněné, neprašné, odvodněné a musí být zajištěny technické podmínky pro jejich úklid.

#### § 12

(1) Prodejna musí být členěna na oddělené prostory a vybavena podle účelu jejího využití v souladu s hygienickými požadavky na prodej potravin.

(2) Podle provozních potřeb se oddělí zejména:

- a) prostory pro uložení potravin, které nejsou vzájemně slučitelné,
- b) prostory pro potraviny podle stanovených požadavků na teplotu a vlhkost<sup>4)</sup> při jejich uchovávání,
- c) prostory nebo technologické zařízení pro skladování obalových materiálů pro balení potravin při prodeji,
- d) přípravny pro úpravu potravin před prodejem a pro prodej nebalených potravin, které se dále oddělují pro potraviny, které nejsou vzájemně slučitelné,
- e) sklady nepotravinářského zboží, které se dále oddělují podle vzájemné slučitelnosti zboží ve vztahu k uchování jejich bezpečnosti pro zdraví lidí,
- f) prostor pro uložení vratných obalů,
- g) sklady odpadů,
- h) úklidová komora, prostor pro uložení čisticích prostředků a pro obsluhu, čištění a uložení úklidových prostředků,
- i) sanitární a další pomocná zařízení,<sup>3)</sup>
- j) pomocné sklady a další prostory podle provozní potřeby, například pro administrativu.

(3) Prostory a vybavení pro vystavení, nabídku a prodej zboží, které není vzájemně slučitelné, se musí oddělit technicky nebo provozně. Provozní oddělení lze uplatnit jen v případě, že se tím ochrání potraviny proti kontaminaci.

(4) Prostory a vybavení určené pro jiné činnosti, například pro výrobu potravin, pro výkup a uložení potravin a pro stravovací služby, musí být odděleny tak, aby byla vyloučena kontaminace potravin. Požadavky na jejich řešení a vybavení stanoví zvláštní právní předpisy.<sup>7)</sup>

(5) Pro stánky, pojízdné prodejny a jiná prodejní zařízení musí být zajištěno přiměřené provozní zázemí určené jako součást prodejny pro provozní potřeby. Řešení a vybavení provozního zázemí musí odpovídat požadavkům stanoveným touto vyhláškou [§ 2 písm. e)].

(6) Dispozice prostorů a zařízení v prodejně musí být upravena tak, aby umožnila sled provozních operací bez rizika kontaminace potravin.

### § 13

(1) Pro zřízení prodejny nelze použít materiály, z nichž se uvolňují látky, které by ohrozily prostory a potraviny kontaminací.

(2) Povrchy stěn a stropů, včetně podhledů a závěsů, musí být provedeny a udržovány hladké nebo musí být jinak upraveny na dobře čistitelné, musí být čisté, bez prachu, vlhkosti a zaplísnění, nesmí na nich kondenzovat pára a nesmí se z nich uvolňovat jejich části, malba, ani omítka. Kde je to s ohledem na zvýšenou potřebu úklidu, dezinfekce, nebo na manipulaci s vodou třeba, musí být stěny opatřeny snadno omyvatelným nepropustným povrchem do potřebné výšky.

(3) Podlahy musí být provedeny tak, aby se mohly dobře udržovat, snadno čistit, podle potřeby dezinfikovat, a musí být funkčně vyhovující i z dalších hledisek (například mechanicky odolné, nekluzké a nenasákové).

### § 14

(1) Stroje a ostatní technologická zařízení v prodejně musí být z materiálů nekorodujících, dobře čistitelných, nesmí se z nich uvolňovat žádné látky, části ani materiály, které by ohrozily potraviny kontaminací. Plochy určené pro styk s potravinami musí být provedeny tak, aby se mohly dobře udržovat, snadno čistit, podle potřeby dezinfikovat, musí být hladké a z materiálů vyhovujících hygienickým požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy.<sup>5)</sup>

(2) Stroje a ostatní technologická zařízení musí být v prodejně uspořádány tak, aby byl zachován přístup pro kontrolu a úklid všech míst a ploch včetně konstrukcí.

### § 15

(1) V prodejně, která je v nemovitosti, musí být zavedena v dostatečném množství tekoucí pitná voda, která vyhovuje požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy,<sup>8)</sup> a musí v ní být zajištěna v dostatečném množství tekoucí teplá voda připravená z pitné vody o teplotě nejméně 45 °C.

(2) Ve stánku a pojízdné prodejně, které nelze napojit na vodovodní systém, lze tekoucí teplou vodu a pitnou vodu zajistit pomocí ohřivače a zásobníku určeného k uchovávání pitné vody, který je zhotoven z materiálů odpovídajících požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem.<sup>9)</sup>

(3) Pokud se v prodejně použije led, musí být vyroben z pitné vody, která vyhovuje požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy,<sup>8)</sup> a musí s ním být manipulováno v souladu s požadavky na nebalené potraviny.

(4) V prodejně musí být použita voda a tekuté nebo zvodnělé odpady odvedeny tak, aby neohrožovaly kontaminaci prodejny ani její okolí. Pokud není možné odvést je do veřejné kanalizace, odvedou se kanalizací do uzavřených jímek nebo zásobníků a zajistí se jejich odvoz, nelze-li zřídit čistírnu odpadních vod. Při umístění, řešení a užití zásobníků se zajistí, aby z jejich obsahu nedošlo ke kontaminaci potravin a prostorů určených pro potraviny.

### § 16

(1) Prodejna musí být dostatečně větraná k zajištění provozně přiměřeného snížení teploty z tepelné zátěže prostorů a k zajištění čistého vzduchu, který neovlivní potraviny kontaminací a který neobsahuje prach a pachy, včetně pachů po plísní a chemických látkách. Dostatečné větrání musí být zajištěno také v sanitárním zařízení. Nelze-li tyto požadavky splnit přirozeným větráním větracími otvory nebo okny, musí být uplatněno nucené větrání upraveným čistým vzduchem.

(2) Provozní prostory, které musí být podle požadavků této vyhlášky technicky nebo provozně odděleny, se musí větrat přímo, nesmějí se slučovat ani prostřednictvím cirkulujícího vzduchu. Dbá se, aby s tímto zřetelem byly upraveny také tlakové poměry větracího systému.

(3) Při řešení přívodu a odvodu vzduchu se zajistí, aby nebyl nasáván vzduch, který je kontaminovaný, přehřátý, nebo odváděný z větraných prostorů.

(4) Větrací otvory a okna a nasávací místa, filtry a prostory pro nucené větrání musí být upraveny tak, aby se zabránilo vnikání a usídlení škůdců včetně ptáků a jejich průniku do větracího systému a do prodejny. Musí být přístupné pro čištění. Pro nutnou údržbu a čištění musí být podle potřeby přístupný celý větrací systém.

### § 17

(1) V prostorech a zařízeních určených pro uchovávání potravin musí být zajištěna teplota a vlhkost odpovídající požadavkům stanoveným pro skladování a uchovávání potravin výrobcem, nebo zvláštními právními předpisy.<sup>4)</sup> Prostory se vybaví teploměry a vlhkoměry, pokud jsou stanoveny požadavky na teplotu a vlhkost pro uchovávání potravin.

(2) V přípravnách, v nichž se pro prodej upravují potraviny určené k přímé spotřebě s nároky na nízké teploty při jejich uchovávání, musí být zajištěna řízená teplota do nejvýše 15 °C, u potravin živočišného původu do nejvýše 12 °C, pokud jsou v nich pracovní operace uskutečňovány

průběžně nebo pokud občasné uskutečňované operace trvají déle než 30 minut.

#### § 18

V prodejně musí být zajištěno dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení v souladu s normovými hodnotami tak, aby osvětlení odpovídalo dané práci, neoslňovalo a nezkreslovalo barvu potravin.<sup>10)</sup>

#### § 19

Pro zaměstnance musí být při úpravě a prodeji nebalených potravin zajištěna umývadla přímo napojená na kanalizaci určená k mytí rukou a vybavená teplou tekoucí vodou, připravenou z vody pitné. Jsou-li upravovány a prodávány potraviny určené k přímé spotřebě s nároky na nízké teploty při jejich uchovávání, musí být tato umývadla bez ručního a pažního ovládní uzavírání tekoucí vody. K umývadlu musí být doplněny mycí prostředky a jednorázové ručníky k osušování rukou nebo osoušeče, a je-li to zapotřebí, také nádoby na použité ručníky. Pro průběžný úklid provozních věcí (například nádobí, náčiní, stroje) musí být prostory a místa prodeje vybaveny potřebnými technologickými předměty (například dřez) přímo napojenými na kanalizaci, vybavenými tekoucí pitnou a teplou vodou připravenou z pitné vody.

#### § 20

(1) Pro osoby činné v prodejně musí být k dispozici kapacitně vyhovující šatny, záchody a umývárny, členěné podle pohlaví, v rozsahu a provedení podle požadavků zvláštního právního předpisu.<sup>3)</sup>

Pokud je v prodejně současně činných více než 5 osob, zřizuje se místnost pro odpočinek, která musí odpovídat požadavkům podle zvláštního právního předpisu.<sup>11)</sup>

Záchody musí být splachovací, oddělené od záchodů pro veřejnost, se záchodovými předsíněmi. Předsíně musí být vybaveny věšáky pro odložení pracovního oděvu, umývadlem s tekoucí teplou vodou, připravenou z vody pitné, bez ručního a pažního ovládní uzavírání tekoucí vody, prostředky k mytí rukou, k osušování rukou ručníky pro jednorázové použití nebo osoušeči a podle potřeby nádobami na použité ručníky.

(2) Sanitární a pomocná zařízení pro osoby činné ve stáncích, pojízdných prodejnách a jiných prodejních zařízeních se musí zajistit přiměřeně podle požadavků stanovených v odstavci 1 tak, aby byla pro ně dosažitelná v průběhu práce bez porušení požadavků na ochranu potravin proti kontaminaci. Pokud jsou tato zařízení dosažitelná venkovním prostorem, musí být stánek určený pro prodej nebalených potravin doplněn odděleným prostorem nebo zařízením pro odložení pracovního oděvu a obuvi při opuštění stánku.

(3) Přístupy do sanitárních a pomocných zařízení musí být zajištěny tak, aby byly oddělené od prostorů určených pro uchovávání, přípravu a prodej potravin nebo prostorů, v nichž jsou uloženy věci a materiály, které tyto prostory mohou kontaminovat.

#### § 21

(1) Pro odpady, které lákají škůdce, nebo je nebezpečí, že se v nich rozmnoží nebo ukryjí, se zřídí uzavřené sklady nebo zařízení upravené tak, aby byl vyloučen přístup škůdců k odpadu nebo jejich únik z odpadů, aby byly čistitelné a bylo možné je dezinfikovat. Podle potřeby, vyplývající z druhů odpadů a podmínek odvozu pro likvidaci odpadů, musí být prostory nebo zařízení chlazené tak, aby odpady neohrožovaly prodejnu kontaminací, ani neobtěžovaly v jejím okolí.

(2) Vzduch z prostorů pro odpady nesmí kontaminovat jiné prostory a potraviny.

#### § 22

##### **Přechodné ustanovení**

Požadavky na řízenou teplotu v přípravkách potravin podle § 17 odst. 2 a na vybavení umývadly s uzavěří tekoucí vody bez ručního a pažního ovládní podle § 19 a 20 musí být splněny nejpozději do 3 let ode dne účinnosti této vyhlášky.

#### § 23

##### **Zrušovací ustanovení**

Zrušuje se vyhláška č. 295/1997 Sb., o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny.

#### § 24

##### **Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

Ministryně:

MUDr. **Součková** v. r.

- 
- 1) § 2 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.
  - 2) Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění zákona č. 29/2000 Sb., zákona č. 154/2000 Sb., zákona č. 102/2001 Sb., zákona č. 76/2002 Sb. a zákona č. 120/2002 Sb.
  - 3) § 28 a 29 nařízení vlády č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.
  - 4) Například zákon č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláška č. 328/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění pozdějších předpisů.
  - 5) § 25 a 26 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 120/2002 Sb. Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Zákon č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění zákona č. 71/2001 Sb., zákona č. 102/2001 Sb. a zákona č. 205/2002 Sb.
  - 6) § 19 až 21 zákona č. 258/2000 Sb.  
§ 49 a 50 vyhlášky č. 107/2001 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
  - 7) Zákon č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.  
Zákon č. 166/1999 Sb., ve znění pozdějších předpisů.  
§ 23 a 24 zákona č. 258/2000 Sb.  
Vyhláška č. 107/2001 Sb.
  - 8) § 3 zákona č. 258/2000 Sb., ve znění zákona č. 274/2001 Sb.  
Vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly.
  - 9) Vyhláška č. 37/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky přicházející do přímého styku s vodou a na úpravu vody.
  - 10) Nařízení vlády č. 178/2001 Sb.
  - 11) Příloha č. 11 k nařízení vlády č. 178/2001 Sb.