

PRŮVODCE SEDLÁKA VETERINÁRNĚ HYGIENICKOU LEGISLATIVOU



JAK NA PRODEJ ZE DVORA



Asociace soukromého zemědělství ČR, 2012

Vážení čtenáři, vážení kolegové sedláci,

tato brožurka byla vydána v souvislosti s cyklem odborných seminářů pro zemědělskou veřejnost na velmi aktuální téma „**JAK NA PRODEJ ZE DVORA**“, které pro měsíce leden až březen 2012 naplánovala Asociace soukromého zemědělství ČR. Hlavní část textu zpracovali odborníci a právníci Státní veterinární správy ČR s cílem poskytnout lepší orientaci v současné legislativě pro ty, kdo zvažují začít či rozšířit své podnikatelské aktivity o tzv. „uvádění potravin živočišného původu do oběhu na regionální úrovni“.

K elaborátu zpracovanému SVS ČR, který reflektuje legislativu platnou k 1. 1. 2012, jsme ještě převzali část znění z publikace „Jak na faremní prodej ze dvora“, kterou vydala Úhlava, o.p.s. na konci roku 2010, (s laskavým souhlasem autora textu Ing. Pavla Smetany z Jihočeské univerzity a s aktualizacemi ze strany SVS ČR) a to v kapitole věnující se prodeji masa na farmách. V neposlední řadě bylo do publikace v samostatné části zařazeno několik doplnění či postřehů k uvedenému textu ze

strany Svazu chovatelů ovcí a koz v ČR a Asociace farmových chovů jelenovitých ČR, které jsme vyhodnotili jako důležité a věcné.

Ze strany ASZ ČR nejsou texty nijak komentovány. Chceme však ujistit čtenáře o tom, že snaha o návrat tradičního, osvědčeného a bezpečného způsobu realizace části faremní produkce prostřednictvím vlastního zpracování v prostředí zemědělského podniku je jednou z velkých priorit naší selské nevládní organizace. Platná legislativa po dlouhé době konečně leccos v tomto směru umožňuje a to i díky činnosti zástupců zemědělské veřejnosti v Antibyrokratické komisi Mze.

Dodržení nezávadnosti, hygieny, nezbytného označování potravin a zejména kvality je zde bezpochyby zásadní podmínkou. Jsme však přesvědčeni, že mnohdy větším motivem k produkci kvalitních a bezpečných potravin bývá tlak konkurence a zájem každého odpovědného hospodáře na budování dobrého jména svých produktů a své farmy, než spleť středů českých či evropských paragrafů...

Ing. Jaroslav Šebek, tajemník ASZ ČR

Obsah

- 4 - Uvádění potravin živočišného původu do oběhu na regionální úrovni
- 24 - Připomínky Asociace farmových chovů jelenovitých ČR
- 27 - Připomínky Svazu chovatelů ovcí a koz v ČR
- 28 - Metodika pro farmy, které chtějí realizovat porážku, zpracování masa a konečnou výrobu a prodej

Tato publikace je neprodejná a je součástí vzdělávacího projektu ASZ ČR.



Asociace
soukromého zemědělství ČR



1. Legislativa použitá v publikaci

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů;
- Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů;
- Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy EU, ve znění pozdějších předpisů;
- Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty;
- Vyhláška č. 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování, ve znění pozdějších předpisů;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě, a o zrušení nařízení (ES) č. 1774/2002 (nařízení o vedlejších produktech živočišného původu), v platném znění;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií, v platném znění.

2. Na úvod pár důležitých definic

Uvádění do oběhu

Držení potravin nebo krmiv za účelem prodeje, včetně nabízení k prodeji nebo jakékoli jiné formy převodu, zdarma nebo za úplat, jakož i prodej, distribuce a další formy převodu jako takové.

Registrace

Zapsání do seznamu tj. zapsání do seznamu registrovaných subjektů pod dozorem orgánů veterinární správy. Registraci podléhají podniky pod veterinárním dozorem, na něž se nevztahuje nařízení (ES) č. 853/2004 (např. maloobchodní

zařízení s úpravou masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo prodejem zvěřiny, které dodává pouze konečnému spotřebiteli).

Schválení

Udělení souhlasu k výkonu určité činnosti na základě splnění podmínek stanovených veterinárním zákonem. Schválení podléhají podniky pod veterinárním dozorem, na něž se vztahuje nařízení (ES) č. 853/2004 (např. jatky, porcovny, bourárny, mlékárny).

Místní maloobchodní prodejna

Pro drůbeží, králičí maso a vejce:

Maloobchodní prodejna s odpovídajícím sortimentem živočišných produktů v obci, která je z obcí, v nichž je taková maloobchodní prodejna, nejbližší hospodářství chovatele.

Pro med:

Maloobchodní prodejna na území kraje, v němž se nachází stanoviště včel.

Pro těla ulovené volně žijící zvěře:

Maloobchodní prodejna na území kraje, v němž byla zvěř ulovena.



3. Schválení, registrace, souhlas

Osoby, které jako podnikatelé zacházejí se živočišnými produkty, musí podle § 22 veterinárního zákona požádat o schválení a registraci, popřípadě jen registraci podniku. Žádost musí obsahovat údaje podle požadavků uvedených v § 32 vyhlášky č. 289/2007 Sb. Při podání žádosti je žadatel povinen uhradit stanovený správní poplatek ve smyslu zákona č. 634/2004 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů.

Místně příslušná krajská veterinární správa nebo Městská veterinární správa v Praze (dále jen „KVS“) vykoná úřední kontrolu za účelem schválení podniku se zaměřením na ověření, zda uspořádání a vybavení a navrhované výrobní procesy splňují požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, č. 1069/2009, a č. 853/2004. Zároveň posoudí dokumentaci provozních systémů (provozní a sanitační řád, DDD, HACCP, správná hygienická praxe, systém kontroly vody, systémy sledovatelnosti atd.) a schválí provozní a sanitační řád.

V případě, že jsou při první kontrole na místě zjištěny takové nedostatky v uspořádání a vybavení, které neumožňují vydat dočasné schválení, KVS nevyhoví žádosti provozovatele a dočasné schválení nevydá, dokud nebudou neshody vyřešeny.

Pokud nejsou shledány závažné nedostatky v uspořádání a vybavení, navrhova-

né technologii a požadavcích na dodržování hygienických standardů ve výrobě, vydá KVS zpravidla rozhodnutí o dočasném schválení a registraci podniku, jímž mu zároveň přidělí veterinární schvalovací číslo, a to na dobu nejvýše 3 měsíců, současně vydá doklad o dočasném schválení a registraci podniku.

V průběhu stanoveného období dočasného (podmínečného) schválení sleduje veterinární dozor v podniku, jak fungují systémy (správná výrobní praxe, sanitační režimy, HACCP, dodržování technologických postupů atd.). Na základě zjištění veterinárního dozoru může KVS v odůvodněných případech schválení prodloužit, nejdéle však o další 3 měsíce, a to na základě vydání závazného pokynu k odstranění nedostatků. V případě, že podnik nebude schválen, pozbývá dočasné schválení platnost a podnik nesmí dále vyrábět. Podniky, kterým bylo vydáno dočasné (podmínečné) schválení, zařadí KVS do seznamu dočasně schválených podniků zveřejněném na webové stránce SVS.

Rozhodnutí o konečném schválení a doklad vydá KVS v případě, že je na základě nové prohlídky provedené na místě do tří (případně šesti) měsíců od udělení dočasného (podmínečného) schválení zřejmé, že zařízení a provozní systémy splňují požadavky platných právních předpisů. Následně provádí KVS v podniku běžné kontroly.



V případě podniků, u kterých je potřeba pouze registrace, není KVS provedena kontrola na základě žádosti o registraci a ani následné tří, případně šesti, měsíční sledování zavedených systémů (správná výrobní praxe, sanitační režimy, HACCP, dodržování technologických postupů atd.). Pokud žádost o registraci splňuje všechny požadavky, KVS podnik zaregistruje a provádí v podniku běžné kontroly. V případě, že KVS při běžné kontrole zjistí, že podnik neodpovídá požadavkům legislativy, KVS může činnost podniku

pozastavit a vymáhat odstranění nedostatků.

Souhlas KVS je vyžadován v případě, že chce chovatel prodávat malé množství syrového mléka a syrové smetany. Souhlas je vydán na základě žádosti chovatele a znalosti podmínek v hospodářství místně příslušné KVS.

4. Prodej malého množství produktů z prvovýroby a malého množství potravin živočišného původu

Některé činnosti, jako např. prodej malých množství vlastních produktů prvovýroby, lze provádět případně bez vědomí veterinární správy, tedy bez schválení nebo registrace.

Podmínky prodeje malých množství vlastních produktů prvovýroby jsou stanoveny v § 27a a § 27b veterinárního zákona a blíže specifikovány ve vyhlášce č. 289/2007 Sb.

Chovatel může v malých množstvích prodávat ve svém hospodářství „ze dvora“:

- **Živou drůbež a králíky**
- **Čerstvé drůbeží a králičí maso**
- **Syrové mléko a smetanu**
- **Čerstvá nebalená vejce**
- **Včelí produkty**
- **Zvěřinu**
- **Živé ryby**



A pokud jsou splněny následující podmínky, nevyžaduje se schválení, případně ani registrace od KVS:

4.1 Nebalená čerstvá vejce

Chovatel může v malých množstvích prodávat nebalená čerstvá vejce pocházející z vlastního hospodářství konečnému spotřebiteli, a to buď přímo ze dvora v jeho vlastním hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, anebo do místní maloobchodní prodejny. Tato vejce nesmí být dále uváděna do oběhu.

Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být prodána chovatelem v jeho vlastním hospodářství, v tržnici nebo na tržišti přímo jednomu konečnému spotřebiteli, se podle § 14 odst. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb., považuje nejvýše 60 vajec.

Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být předmětem jedné dodávky těchto vajec chovatelem do maloobchodní prodejny, se podle § 14 odst. 5 vyhlášky č. 289/2007 Sb., považuje nejvýše 60 vajec v průběhu 1 týdne.

Čerstvá vejce nesmí být balená a mohou být prodána konečnému spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž doba minimální trvanlivosti vajec je 28 dnů od data snášky.

Čerstvá vejce, dodávaná chovatelem v malých množstvích do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele, musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobře viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu, popř. jménech, chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukována.

Jsou-li malá množství čerstvých vajec prodávána v tržnici nebo na tržišti, anebo do místní maloobchodní prodejny, musí být označena kódem producenta. To však neplatí pro vejce z hospodářství chovatele, který chová nejvíce 50 nosnic.

Kód producenta se skládá z:

1) metody chovu, která se uvede příslušným kódem:

- „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu,
- „2“ pro vejce nosnic v halách,
- „3“ pro vejce nosnic v klecích, nebo
- „0“ pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství,

2) registračního kódu státu,

3) čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.

Během skladování a prodeje nesmí být vejce vystavována přímému slunečnímu záření a musí být uchovávaná při nekolísavé teplotě v rozmezí teplot od plus 5 °C do plus 18 °C.

Malé množství nebalených čerstvých vajec lze prodávat bez registrace u KVS.



4.2 Včelí produkty

Včelí produkty mohou být prodávány konečnému spotřebiteli chovatelem, jestliže pocházejí od jeho vlastního včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu.

Pokud se jedná o med, propolis nebo mateří kašičku, musí pocházet od zdravého včelstva.

Med musí být přeléván a skladován v obalech, které splňují požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu. Nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření.

Mateří kašička musí být stabilizována do 3 hodin po získání a uchovává se při teplotě do 0 °C.

Za malé množství medu, určeného k prodeji chovatelem v domácnosti chovatele, hospodářství chovatele, na stanovišti včel, v tržnici nebo na tržišti přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, anebo k dodání medu chovatelem do maloobchodní prodejny na území příslušného kraje, v němž se nachází stanoviště včel, která zásobuje přímo konečného spotřebitele, se podle § 15 odst. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb., považuje množství nepřevyšující 2 tuny ročně. Tento med nesmí být uváděn dále do oběhu.

V maloobchodní prodejně, v tržnici nebo na tržišti musí být med označen:

- jménem, příjmením chovatele, adresou bydliště,
- druhem medu podle původu,
- množstvím
- v maloobchodní prodejně navíc i datem minimální trvanlivosti.

Malé množství včelích produktů lze prodávat bez registrace u KVS.

4.3 Živé ryby

Z vlastního chovu může chovatel prodávat malé množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury přímo ve svém hospodářství.

Za malé množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury, určených k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli se podle § 11a vyhlášky č. 289/2007 Sb. považuje takové množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury, které odpovídá obvyklé denní spotřebě těchto živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury v domácnosti daného spotřebitele.

Prodávat živé ryby a jiné živočichy pocházející z akvakultury lze bez registrace u KVS.



4.4 Zvěřina

Dodávat zvěřinu lze bez registrace u KVS, registrováno musí být pouze maloobchodní zařízení určené pro zacházení se zvěřinou (dle § 27b odst. 1 písm. c) veterinárního zákona).

Uživatel honitby může prodávat nebo dodávat ulovenou volně žijící zvěř v kůži nebo peří (dále jen „zvěř“), vyšetřenou proškolenou osobou, v malých množstvích

- přímo konečnému spotřebiteli,
- do maloobchodní prodejny v rámci příslušného kraje, která ji prodává přímo konečnému spotřebiteli. V tomto případě musí být ke zvěři prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Zvěř byla vyšetřena proškolenou osobou - určena po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“. Vzor upozornění je uveden v příloze č. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb.



- od 1. 1. 2012 také do maloobchodního zařízení, které bylo KVS registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou a které je na území kraje, v němž byla zvěř ulovena, nebo krajů sousedních. Podmínky pro tento prodej jsou připravovány – novela vyhlášky č. 289/2007 Sb. a vyhlášky č. 128/2009Sb.

Lovec může zvěř vnímavou na trichinelózu prodávat nebo dodávat konečnému spotřebiteli po negativním vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel) provedeném

- laboratoří, které bylo vydáno osvědčení o akreditaci k provádění tohoto vyšetření,
- nebo státním veterinárním ústavem,
- anebo laboratoří, které bylo KVS vydáno povolení pro tento druh vyšetření podle § 50 odst. 3 zákona.

Předmětem prodeje zvěře v maloobchodní prodejně je pouze tělo zvěře, které:

- je provázeno plombou a lístkem o původu zvěře vydanými podle zvláštního právního předpisu),
- je uchováváno při teplotě od 0 °C do 7 °C po dobu nejdéle 7 dnů od data ulovení, nebo při teplotě od 0 °C do 1 °C po dobu nejdéle 15 dnů od data ulovení,
- je skladováno odděleně od zboží jiného druhu.

Pro prodej zvěře přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti platí povin-

nost, že tělo ulovené volně žijící zvěře je uchováváno při teplotě od 0 °C do 7 °C po dobu nejdéle 7 dnů od data ulovení, nebo při teplotě od 0 °C do 1 °C po dobu nejdéle 15 dnů od data ulovení.

Za malé množství zvěře, určené k prodeji přímo konečnému spotřebiteli nebo místní maloobchodní prodejně, která zásobuje přímo konečného spotřebitele, se považuje nejvýše 30 % kusů skutečně odlovené zvěře ročně v dané honitbě. Tímto způsobem prodávaná zvěř, nesmí být dále uváděna do oběhu.

Způsob prvotního vyšetření ulovené volně žijící zvěře proškolenou osobou

Proškolená osoba – je fyzická osoba, která absolvovala specializované školení se zaměřením na vyšetřování těl ulovené volně žijící zvěře, stanovené předpisy Evropské unie, a získala tak osvědčení o způsobilosti k této činnosti.

Proškolená osoba provede vyšetření těl zvěře, co nejdříve po jejím ulovení. Během vyšetření se posuzují výživný stav, povrch těla, zejména se zřetelem na výskyt výrazných změn na kůži a osrstění způsobených ektoparazitami, zánětlivých změn na kůži a poranění pokousáním, a dále, jde-li o:

- a) velkou volně žijící zvěř, vyšetří se tělní otvory a jejich okolí, výstelka tělních dutin, vnitřní orgány, svalovina a na hlavě zejména sliznice dutiny ústní a jazyk,
- b) zajíce a divoké králíky, vyšetří se oči, tělní otvory a jejich okolí, břišní krajina a vnější pohlavní orgány, nebo
- c) zvěř pernatou, vyšetří se oči a tělní otvory.

Proškolená osoba v záznamech uvede

- Údaje o místě a době ulovení,
- Údaje o výsledcích vyšetření

Údaje o tom, kam byla tato zvěř dodána

- identifikační údaje lovce, kterými jsou jméno, popřípadě jména, příjmení a adresa bydliště, jde-li o fyzickou osobu, nebo název, sídlo, identifikační číslo a umístění organizační jednotky, jde-li o právnickou osobu, a evidenční číslo plomby datum a výsledek vyšetření zvěře podle odstavce 1 slovy

1. BEZE ZMĚN; jestliže nebyly nalezeny žádné znaky, které by mohly znamenat, že maso zvěře představuje zdravotní riziko, nebo
2. SE ZMĚNAMI; jestliže byly nalezeny znaky, které by mohly znamenat, že maso zvěře představuje zdravotní riziko, a pořadové číslo, evidenční číslo osvědčení a podpis.



Vzor záznamu vedeného proškolenou osobou je uveden v příloze č. 5 k vyhlášce č. 289/2007 Sb.

4.5 Syrové mléko a syrová smetana

Chovatel může v malých množstvích prodávat se souhlasem KVS syrové, mlékárensky neošetřené mléko a syrovou smetanu v místě výroby nebo prostřednictvím prodejního automatu, který je umístěn na území kraje, v němž se nachází chov zvířat, z něhož syrové mléko pochází, nebo krajů sousedních, přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti.

Syrové mléko musí pocházet od zdravého zvířete z hospodářství úředně prostého tuberkulózy a úředně prostého nebo prostého brucelózy, jež nevykazuje žádné příznaky nakažlivého onemocnění přenosného mlékem na člověka.

Chovatel zajistí, že syrové mléko splňuje požadavky a kritéria stanovená pro prvovýrobu syrového mléka a mleziva předpisy Evropské unie upravujícími zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, a zajistí vyšetření syrového mléka stanovená prováděcím právním předpisem ke zjištění přítomnosti patogenních mikroorganismů ohrožujících zdraví lidí, při

- ✓ podání žádosti KVS o souhlas k prodeji syrového mléka,
- ✓ každé změně chovu zvířat a každé změně způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání syrového mléka, která by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, nejméně však jednou ročně



Mezi takové změny patří například změna typu dojení, změna dojícího zařízení, změna způsobu ustájení (a to i v průběhu roku – stáj – zima × pastva – léto) a podobně.

Přímý prodej syrového mléka musí být prováděn v místnosti oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením, ve které je na viditelném místě upozornění „Syrové mléko, před použitím převařit“. Je-li z hospodářství dodáváno mléko do sběrného střediska, standardizačního střediska nebo podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k přímému prodeji

syrového mléka oddělena od mléčnice.

Není-li syrové mléko určené k přímému prodeji prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 °C a zchlazeno prodáno do 24 hodin po nadojení.

Za malé množství syrového, mlékárensky neošetřeného mléka a syrové smetany,

určené k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli, se podle § 13 odst. 7 vyhlášky č. 289/2007 Sb. považuje takové množství tohoto syrového mléka nebo syrové smetany, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti daného spotřebitele.

Chovatel, který prodává syrové mléko, je povinen zpracovat a dodržovat provozní a sanitační řád a na požádání jej předložit KVS. Zjistí-li KVS, že chovatel při prodeji syrového mléka postupuje v rozporu se zákonem nebo předpisy Evropské unie, souhlas chovateli odejme. Chovatel, který prodává syrové kravské mléko, musí dále zajistit, že syrové mléko prodávané spotřebiteli splňuje kritérium pro obsah mikroorganismů při teplotě 30 °C v syrovém kravském mléce určeném k výrobě mléčných výrobků, které je stanoveno předpisy Evropské unie upravujícími zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.



Aby bylo možné konstatovat, že kravské mléko odpovídá kritériím stanoveným pro prvovýrobu syrového mléka a mleziva předpisy Evropské unie upravujícími zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu musí být pravidelně, nejméně dvakrát měsíčně vyšetřeno na celkové počty mikroorganismů - CPM (limit je 100 000 kolonie tvořících jednotek - KTJ v 1 ml, vyjádřeno v klouzavém geometrickém průměru za dva měsíce – to znamená, že výsledek se vypočítává za čtyř vyšetření). Dále musí být mléko jedenkrát měsíčně vyšetřeno na počet somatických buněk; (limit je 400 000, vyjádřeno v klouzavém geometrickém průměru za tři měsíce – to znamená, že výsledek se vypočítává ze tří vyšetření).

Při prodeji mléka konečnému spotřebiteli musí mléko odpovídat stejným parametřům, jako při zpracování v mlékárně. To znamená, že ve vzorku odebraném z automatu, nebo z nádoby, ze které je nabízeno spotřebiteli, nesmí být CPM vyšší, než 300 000 KTJ v 1ml. Tato hodnota se stanovuje přímo, nepočítá se průměr! Předpis nestanovuje frekvenci vzorkování, je na provozovateli, zda a jak často se bude o splnění tohoto limitu přesvědčovat.

Podrobnější podmínky pro vyšetření syrového mléka ke zjištění přítomnosti patogenních mikroorganismů ohrožujících zdraví lidí a pro prodej syrového mléka prostřednictvím prodejního automatu budou stanoveny v novele vyhlášky č. 289/2007 Sb., která se v současné době připravuje.

Při prodeji malého množství syrového mléka a smetany je vyžadován souhlas KVS!

4.6 Čerstvé drůbeží maso

Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé drůbeží maso v malých množstvích buď přímo konečnému spotřebiteli, a to ve svém hospodářství, anebo v tržnici nebo na tržišti, nejbližších k jeho hospodářství, nebo také do místní maloobchodní prodejny, která je prodává přímo konečnému spotřebiteli. V tomto případě musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.



Za malé množství čerstvého drůbežího masa, určeného k prodeji přímo konečnému spotřebiteli nebo dodání do místní maloobchodní prodejny, se podle § 10 odst. 3 vyhlášky č. 289/2007 Sb. považuje maso z nejvýše 10 kusů drůbeže v průběhu 1 týdne celkem. Toto maso nesmí být uváděno dále do oběhu.

Při prodeji malého množství čerstvého drůbežího masa je třeba registrace u KVS.

4.7 Čerstvé králičí maso

Chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli, a to ve svém hospodářství, anebo v tržnici nebo na tržišti, nejbližších k jeho hospodářství. Dále je může prodávat do místní maloobchodní prodejny, která je prodává přímo konečnému spotřebiteli. V tomto případě musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Za malé množství čerstvého králičího masa, určeného k prodeji přímo konečnému spotřebiteli nebo dodání do místní maloobchodní prodejny se podle § 11 odst. 3 vyhlášky č. 289/2007 Sb., považuje maso z nejvýše 10 kusů drůbeže v průběhu 1 týdne celkem. Toto maso nesmí být uváděno dále do oběhu.

Při prodeji čerstvého králičího masa nesmí být oddělována hlava od těla.

Při prodeji malého množství čerstvého králičího masa je třeba registrace u KVS.

5. Provozování maloobchodu s výrobou potravin živočišného původu

Vyhláška č. 128/2009 Sb. umožňuje výrobu masných, mléčných, vaječných a rybích výrobků a jejich dodávání do místní maloobchodní prodejny nebo na trh, aniž by zařízení muselo být schváleno KVS.

Maloobchodní zařízení, v kterých jsou tyto činnosti prováděny, podléhají registraci u KVS.

Pokud vyrábí a dodávají své výrobky jiným zařízením, podléhají schválení.

Pokud však jiným zařízením dodávají pouze omezené množství vlastních výrobků, mohou být pouze registrována.

Omezenou a okrajovou činností na místní úrovni se podle § 7 odst. 2 a 3 vyhlášky č. 128/2009 rozumí činnost, při které jsou dodávány potraviny jen do blízkého maloobchodního zařízení nebo na trh v rámci kraje a v sousedních krajích.

Splní-li zařízení následující podmínky, může svoji činnost provozovat pouze na základě registrace u KVS a není vyžadováno schválení:

5.1 Maso a masné výrobky

- Porcuje drůbeží nebo králičí maso max. 1,5 t/týden
- Bourá maso domácích kopytníků max. 3,5 t/týden
- Vyrábí max. 4,5 t/týden masných výrobků
- Jinému zařízení dodává max. 35 % své týdenní produkce

5.2 Mléko a mléčné výrobky

Zpracovává denně nejvýše 500l syrového kravského mléka, 100l syrového kozího mléka nebo 50l syrového ovčího mléka na mléčné výrobky.

Jinému zařízení dodává max. 35% své týdenní produkce.

Mléko musí pocházet z vlastního chovu!

Dodává-li jiné maloobchodní zařízení toto mléko nebo mléčné výrobky přímo konečnému spotřebiteli, musí být při prodeji tohoto mléka umístěno na viditelném místě upozornění „Surové mléko, před použitím převařit“.

5.3 Vejce a vaječné výrobky

Používá k výrobě potravin určených k přímému dodání konečnému spotřebiteli vaječné výrobky, zpracovaná nebo tekutá vejce.

Anebo vaječné výrobky, zpracovaná nebo tekutá vejce zpracovává na potraviny,





které obsahují také rostlinné produkty a které jsou před spotřebou podrobeny tepelnému nebo jinému ošetření, jež zaručuje, že budou zničeny patogenní mikroorganismy.

5.4 Produkty rybolovu

Zpracovává produkty rybolovu max. 100 kg/týden.

Jinému zařízení dodává max. 35 % své týdenní produkce.

5.5 Zvěřina

Uživatel honitby může v malých množstvích těla ulovené volně žijící zvěře v kůži nebo peří dodávat do maloobchodního zařízení, které bylo KVS jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou a které je na území kraje, v němž byla zvěř ulovena, nebo krajů sousedních.

Podrobnější podmínky budou stanoveny v novele vyhlášky č. 128/2009 Sb., která se v současné době připravuje.

6. Výroba potravin živočišného původu s výjimkou maloobchodu

Všechny potraviny živočišného původu uváděné do oběhu musí být vyrobeny v zařízení schváleném a registrovaném místně příslušnou KVS.

Zařízení schválení obdrží, pouze pokud splní podmínky legislativy EU, především nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852 a č. 853/2004.

Drobné úlevy mohou být využity pro jatky:

6.1 Malé jatky

Vyhláška č. 128/2009 Sb. o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty, povoluje potravinářským podnikům s malým objemem výroby výjimky z následujících strukturálních požadavků:

- jatkám, v nichž je poráženo nejvýše 20 velkých dobytčích jednotek týdně a nejvýše 1 000 velkých dobytčích jednotek ročně, že nemusí mít vhodné a hygienické stáje, ani předporážkové ustájení uvedené v oddílu I kapitole II odstavci 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jsou zvířata po přemístění na jatky převedena přímo do prostoru porážky,

- jatkám, v nichž je poráženo nejvýše 20 velkých dobytčích jednotek týdně a nejvýše 1 000 velkých dobytčích jednotek ročně, že nemusí mít samostatný prostor s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci dopravních prostředků určených k přepravě zvířat uvedený v oddílu I kapitole II odstavci 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, jestliže jsou jatečná zvířata přepravována na jatky přímo z hospodářství chovatelem nebo dopravcem, pokud tento chovatel nebo dopravce mají k dispozici vlastní nebo jiné takové zařízení odpovídající hygienickým požadavkům,

- potravinářskému podniku s jatkami, v němž se bourá nejvýše 5 tun masa týdně, že nemusí mít zvláštní prostory na bourání masa uvedené v oddílu I kapitole III



odstavci 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jsou v porážecím prostoru, který slouží také k bourání masa, prováděny příslušné činnosti časově odděleně,

- jatkám, které nemají uzamykatelné zařízení vyhrazené pro porážení nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z nákazy, že nemusí zařízení použité pro porážku

takových zvířat vyčistit, umýt a dezinfikovat pod úředním dohledem před zahájením porážky jiných zvířat podle oddílu I kapitoly IV odstavce 20 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud se čištění a dezinfekce tohoto zařízení provádějí v souladu se sanitačním řádem jatek a úřední veterinární lékař nebo úřední veterinární asistent kontrolují výsledky tohoto čištění před opětovným zahájením porážení,

- jatkám, že nemusí mít uzamykatelné zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa uvedené v oddílu I kapitole II odstavci 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a mohou skladovat toto maso spolu s ostatním masem v jednom chladírenském prostoru, pokud se nejedná o maso ze zvířete podezřelého z nákazy, toto maso je uloženo tak, aby nemohlo nepříznivě ovlivňovat jiné maso, a byla přijata organizační opatření, která zabraňují nesprávnému použití tohoto masa,

- drůbežím jatkám, v nichž je poráženo nejvýše 1 000 kusů krůt, hus nebo kachen týdně a nejvýše 50 000 kusů krůt, hus nebo kachen ročně, a drůbežím jatkám, v nichž je poráženo nejvýše 3 000 kusů ostatní drůbeže týdně a nejvýše 150 000

kusů ostatní drůbeže ročně, že nemusí mít uzamykatelné zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa uvedené v oddílu II kapitole II odstavci 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004a mohou skladovat toto maso spolu s ostatním masem v jednom chladírenském prostoru, pokud se nejedná o maso drůbeže podezřelé z nákazy, toto maso je uloženo tak, aby nemohlo nepříznivě ovlivňovat jiné maso, a byla přijata organizační opatření, která zabraňují nesprávnému použití tohoto masa,



- potravinářskému podniku s drůbežími jatkami, v nichž se porcují nejvýše 2 tuny masa týdně, že nemusí mít zvláštní prostory na porcování masa uvedené v oddílu II kapitole III odstavci 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jsou v porážecím prostoru, který slouží také k porcování masa, prováděny příslušné činnosti časově odděleně.

Aby místně příslušná KVS mohla povolit výše uvedené výjimky, musí o ně potravinářský podnik požádat.

7. Domácí porážka skotu mladšího 24 měsíců nebo jelenovitých z farmového chovu

Od 1. 1. 2012 novela veterinárního zákona v § 21 odst. 3 povoluje domácí porážku skotu mladšího 24 měsíců nebo jelenovitých z farmového chovu v domácnosti chovatele (dále též „domácí porážka“). Tuto porážku je možné provádět pouze v hospodářství chovatele, kterému KVS na základě písemné žádosti povolí provádění domácích porážek. Údaje, které by měla žádost o povolení domácí porážky obsahovat, je možno nalézt ve formuláři (případně je možno přímo použít formulář) „Žádost o povolení domácí porážky skotu mladšího 24 měsíců nebo jelenovitých z farmového chovu“ uvedeném na webových stránkách Státní veterinární správy www.svs.cz v sekci „Formuláře ke stažení“ v VIII. části „Domácí porážka skotu mladšího 24 měsíců a jelenovitých z farmového chovu“. Při podání žádosti je žadatel povinen uhradit správní poplatek ve výši 200 Kč. KVS v povolení stanoví podmínky provádění domácí porážky. Doba platnosti vydaného povolení je zákonem stanovena na 3 roky.

Povolení k provádění domácích porážek jelenovitých z farmového chovu v hospodářství chovatele se nevyžaduje, pokud bylo chovateli jelenovitých vydáno povolení k porážení zvířete ve farmovém chovu v hospodářství.

Každou domácí porážku skotu mladšího 24 měsíců nebo jelenovitých z farmového chovu je chovatel povinen nejméně 7 dnů před jejím uskutečněním ohlásit KVS. Ohlášení domácí porážky nepodléhá správnímu poplatku. Údaje, které má ohlášení jednotlivých domácích porážek obsahovat, je možno nalézt ve formuláři (případně je možno přímo použít formulář) „Ohlášení domácí porážky skotu mladšího 24 měsíců nebo jelenovitých z farmového chovu“ uvedeném na webových stránkách Státní veterinární správy www.svscr.cz v VIII. části „Domácí porážka skotu mladšího 24 měsíců a jelenovitých z farmového chovu“.

KVS též může, s ohledem na nálezovou situaci, nařídít provedení veterinární prohlídky zvířete před poražením a jeho masa po poražení.

Maso a orgány zvířat poražených domácí porážkou smí být určeny pouze ke spotřebě v domácnosti chovatele. Nesmí být uvedeny na trh zdarma ani za úplatu.

Chovatel musí během domácí porážky postupovat v souladu se zákonem č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, a jeho prováděcích vyhlášek, především vyhláškou č. 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování. Především je nutno dbát, aby:

- a) Porážení jatečného skotu bylo provedeno omráčením a následným vykrcením. Jatečné zpracování zvířete před jeho vykrcením je zakázáno.
- b) Skot byl před usmrcením fixován. Zakazuje se fixace svázáním končetin do kozelce.

Nakládání s vedlejšími živočišnými produkty (VŽP) musí být prováděno v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 1069/2009. Specifikovaný rizikový materiál musí být v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 999/2001 zřetelně obarven, odděleně uskladněn a následně předán a zpracován v asanačním podniku. Pokud nedojde k jeho oddělenému uskladnění, všechny další materiály jsou považovány za materiál kategorie 1.

SRM tvoří dle přílohy V nařízení EP a Rady (ES) č. 999/2001 pro skot:

1. lebka kromě dolní čelisti, ale včetně mozku a očí, a mícha skotu starších než 12 měsíců
2. mandle, střeva od dvanácterníku ke konečníku a okruží zvířat jakéhokoli stáří.



Při předání VŽP oprávněné osobě musí být vystaven obchodní doklad v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 1069/2009. V tomto případě je možné vystavení obchodního dokladu dle vzoru vydaného SVS ČR nebo tzv. lístku o převzetí vystavovaném technikem asanačního podniku při fyzickém převzetí VŽP na místě. Tato dokumentace musí být příslušným chovatelem uchována po dobu nejméně 2 let.

Chovatel je povinen do 7 dnů nahlásit osobě pověřené vedením ústřední provedení domácí porážky skotu.

Jestliže KVS zjistí, že chovatel při provádění domácí porážky nepostupoval v souladu se zákonem nebo předpisy Evropské unie nebo porušuje podmínky stanovené KVS, vydané povolení chovateli odejme.



8. (Farmářské) TRHY

KVS dozoruje trhy konané na místě schváleném obcí, jejichž konání bylo obcí povoleno, a příslušná KVS schválila provozovateli tržní řád, nebyl-li vydán formou nařízení obce.

1. Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku a to za těchto podmínek:

- maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C. Maso musí být čitelně označeno nápisem „Maso není veterinární vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“
- syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí mít souhlas KVS)
- čerstvá, prosvícená a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli
- včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím
- živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem)

2. Je nepřípustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa

3. Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat

- 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře
- 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
- 3 °C pro vnitřnosti
- 5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
- 4 – 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené
- 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu)
- Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem

4. Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů.

5. Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné.

6. Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné.

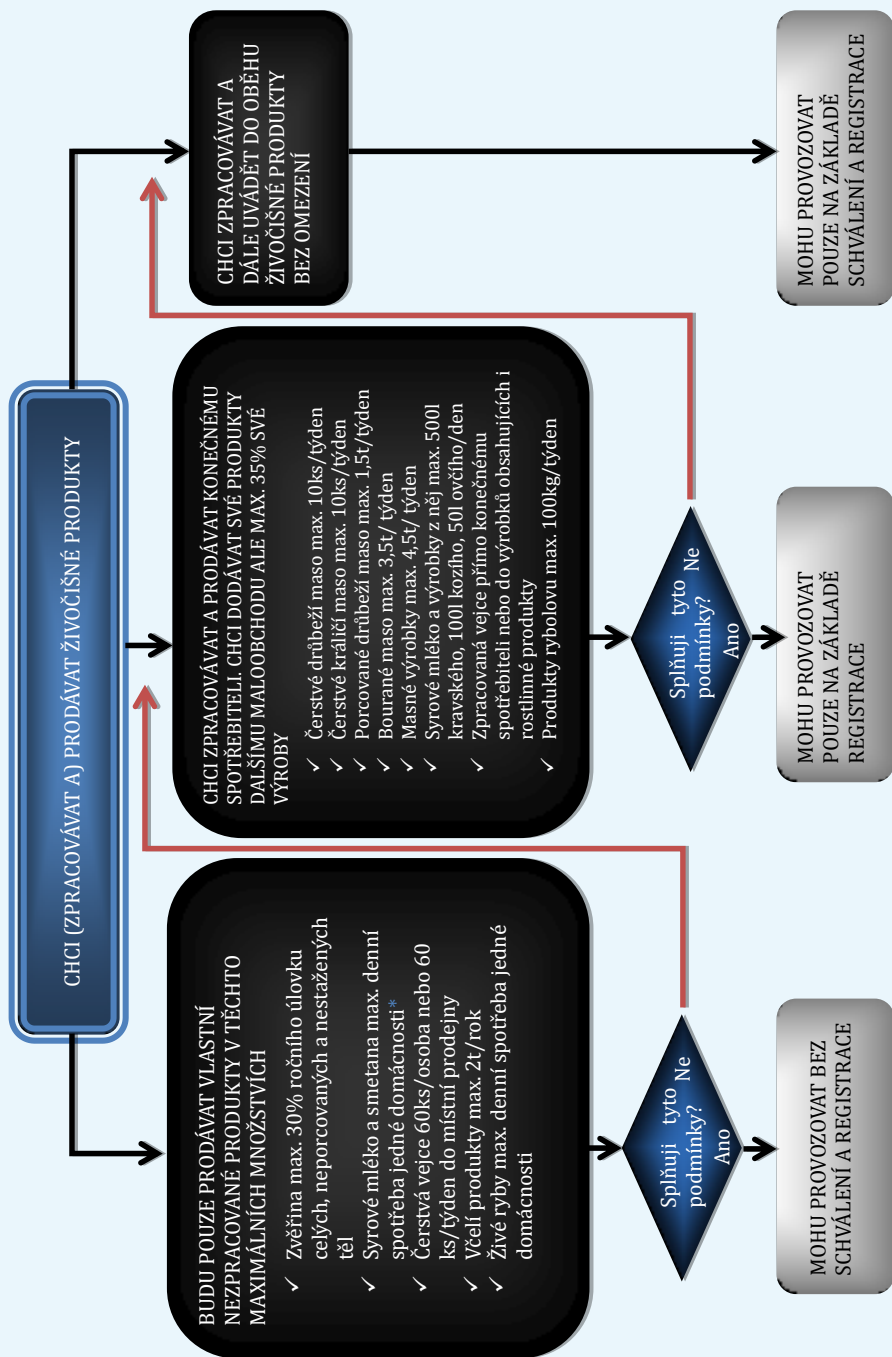
7. Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek.

8. Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.

9. Osoby manipulující s potravinami musí dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou.

10. Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.





9. Časté dotazy a odpovědi

Jak často musím vyšetřovat mléko, které prodávám z automatu?

Frekvence vyšetřování mléka odebraného z automatu nebo z prodejního zařízení na farmě není stanovena; je na vůli a zodpovědnosti provozovatele, zda a jak často se bude o splnění limitu přesvědčovat. Kontrolní orgán však může, pokud v úředně odebraném vzorku zjistí nadlimitní množství mikroorganismů, uložit nápravná opatření i sankci. Upozorňujeme na povinnost vyšetřovat mléko v mléčnici na PSB a CPM s minimální frekvencí stanovenou legislativou EU a minimálně 1x ročně patogenní mikroorganismy, které budou stanoveny vyhláškou.

Mohu hovězí maso z domácí porážky skotu mladšího 24 měsíců prodávat do restaurační sítě, trhů a prodejen?

Ne, maso a orgány jsou určeny pouze pro spotřebu v domácnosti chovatele. Maso a orgány nesmí být použity ani v rámci agroturistiky k pohoštění turistů.

Za jakých podmínek mohu dodávat maso do restaurační sítě?

Maso musí být získáno od zvířat, která byla poražena ve schválených a registrovaných jatkách a byla u nich úředním veterinárním lékařem provedena veterinární kontrola před a po poražení zvířete a následně bylo maso a orgány prohlášeny za požitelné.

Mohu (masné, mléčné a vaječné) výrobky ze své domácnosti uvádět do oběhu?

Ne, výrobky musí pocházet ze schválených a registrovaných podniků, nebo z registrovaných maloobchodních zařízení.

Pokud chci prodávat čerstvá nebalená vejce v prodejně, tržnici nebo na tržišti, musí být vejce označena kódem producenta?

Ne, čerstvá nebalená vejce nemusí být označena kódem producenta, pokud vejce pochází z hospodářství chovatele, který chová nejvíce 50 nosnic. Přičemž musí být dodržen požadavek na množství tj. prodej nejvýše 60 vajec v průběhu 1 týdne do místní maloobchodní prodejny nebo prodej nejvýše 60 vajec přímo jednomu konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti.

To znamená, kdo chová více jak 50 nosnic musí při prodeji v maloobchodní prodejně nebo v tržnici nebo na tržišti čerstvá nebalená vejce označit kódem producenta.

Smím prodávat med v přímém prodeji do školní jídelny?

Školní jídelna spadá do společného stravování a do těchto lze dodávat pouze produkty, které byly zpracovány v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004 v registrovaném zařízení na zpracování medu. Nelze tedy prodávat med „přímo ze dvora“ do školní jídelny.

Přípomínky profesních organizací k textu Státní veterinární správy ČR

Terminologické vymezení pojmu „Prodej ze dvora“ a prodej masa z farmy „Farmářský prodej“ z pohledu Asociace farmových chovů jelenovitých ČR



Termín „**prodej ze dvora**“ není v české legislativě zaveden a je v dokumentu vypracovaném SVS ČR pro ASZ ČR („UVÁDĚNÍ POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU DO OBĚHU NA REGIONÁLNÍ ÚROVNI - Průvodce zemědělce veterinárně hygienickou legislativou, SVS ČR, 2011“) použit pouze pro vymezení „prodeje malých množství vlastních produktů z prvovýroby přímo konečnému spotřebiteli“. V dokumentu, který vydává ASZ ČR ke školení na „prodej ze dvora“, je tedy nedostatečně popsáno, co musí farmář splnit, aby mohl uvádět do oběhu (prodávat) maso z poražených farmově chovaných zvířat a zvěře.

Na druhou stranu se tak v dokumentu vypracovaném SVS ČR objevuje zvěřina ze zvěře ulovené ve volnosti, pro kterou si lze onen „dvůr“ jen velmi těžko představit. To je z pohledu AFCHJ ČR nedostatečné, protože i chovatel jelenovitých na farmě může uvádět maso do oběhu tehdy, pokud bude mít k tomu provozovnu/y schválené nebo registrované.

Například v situaci, kdy bude mít chovatel jelenovitých povolenou porážku na farmě a zároveň povolená malá jatka nebo bourárnu, kde poražený a vykrvený kus z farmy jatečně opracuje, může uvádět do oběhu v půlích, čtvrtích anebo vybourané maso přímo z bourárny. Prodej masa, masných potravinářských výrobků a produktů vyprodukovaných na farmě může být realizován na farmě i v registrované/schválené provozovně (maloobchodní prodejna).

Proto navrhuje, aby se jasně terminologicky vymezil pojem, který bude definovat prodej veškerých produktů na farmě nebo z farmy ať se již týká prodeje malého množství vlastních produktů z prvovýroby přímo konečnému spotřebiteli, tak i například červeného masa a tedy podléhající procesu registrace nebo schválení ze strany Krajské veterinární správy Státní veterinární správy ČR. Toto vymezení pojmu by mělo být v budoucnu vnímáno jednoznačně jak dohledovými orgány, tak i producenty a spotřebiteli a bylo by méně matoucí. AFCHJ ČR navrhuje termín „Farmářský prodej“.

„**Farmářský prodej**“ by zahrnoval následující:

1. Prodej malého množství vlastních produktů prvovýroby, bez registrace a schválení, tedy jen některé komodity, limitované množství a pouze jen koncovým uživatelům, tj. dnešní pojem „Prodej ze dvora“, který je používán veterináři.

2. Prodej vlastních produktů ve vlastní provozovně/prodejně na farmě - pravidla pro prodej daných produktů. Týká se komodit, které nelze prodávat v režimu malého množství a prodeje větších množství, nebo jiným, než koncovým uživatelům (tedy i maso a masné výrobky)- registrace a/nebo schválení, KVS

3. Prodej na farmářských trzích - pravidla pro prodej na tržnicích, KVS.

4. Prodej ve „Farmářské prodejně“ - prvovýrobci dodají produkt nebo bude jejich produkt použit pro výrobu výrobků, potravin- po procesu, který odpovídá všem legislativním požadavkům.

Použité předpisy

uvedeno (platné znění)

Zákon 166/1999 Sb. ze dne 13. července 1999 o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon)

Zákon 154/2000 Sb. ze dne 17. května 2000 o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat a o změně některých souvisejících zákonů (plemenářský zákon)

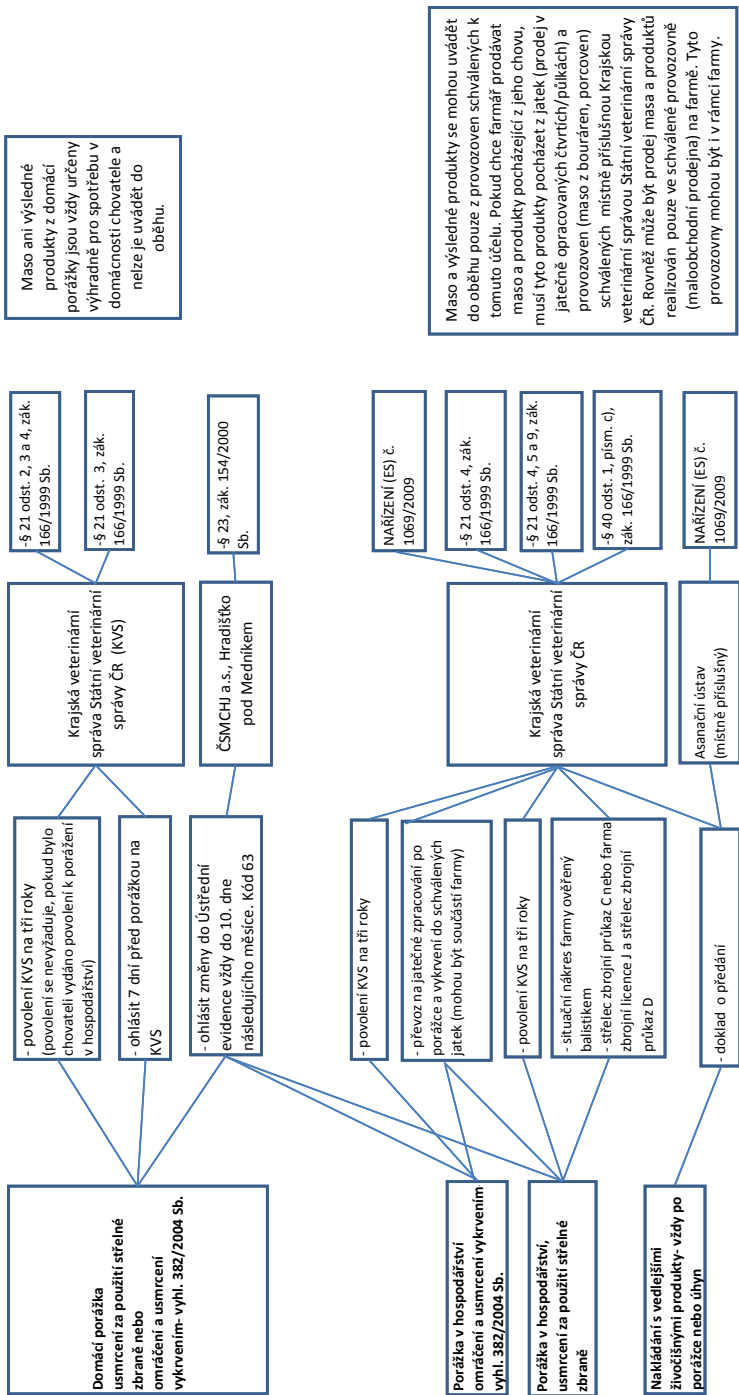
Vyhláška 382/2004 Sb. ze dne 15. června 2004 o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování

Nařízení evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 ze dne 21. října 2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě, a o zrušení nařízení (ES) č. 1774/2002 (nařízení o vedlejších produktech živočišného původu)

Příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 ke stanovení zvláštních hygienických pravidel pro potraviny živočišného původu.



Schéma požadavků a možností využití produkce na farmě s jelenovitými



Připomínky Svazu chovatelů ovcí a koz v ČR k některým bodům textu Státní veterinární správy

- ad str. 5 (Schválení, registrace, souhlas): Schválení provozního a sanitačního řádu se podle nás netýká prodeje syrového mléka, u nějž je pouze povinnost jej mít a na požádání předložit.

- ad str. 13 (Syrové mléko, syrová smetana): Podle našeho názoru je povinností chovatele jasně stanovena - při přímém prodeji mléka konečnému spotřebiteli je chovatel povinnen odebírat vzorky mléka jedenkrát ročně.

- ad str. 14 (Čerstvé drůbeží maso): Podle našeho názoru není stanovena povinnost, aby vybrané tržiště nebo tržnice byla nejbližší k farmě prodávajícího. Chovatel si vybere takovou prodejnu nebo tržiště, které je zařízeno na prodej obdobného sortimentu.

- ad str. 14 (Čerstvé drůbeží maso a čerstvé králičí maso): Podle SCHOK v ČR není pro prodej malého množství drůbežního a králičího masa nutná registrace u KVS.

- ad str. 15 (Mléko a mléčné výrobky): Domníváme se, že povinnost viditelně umístit nápis „Syrové mléko, před použitím převařit“ platí pouze pro místnost pro prodej mléka z farmy, nikoliv pro maloobchod.

- ad str. 17 (Malé jatky): Obdobně lze podle našeho názoru o výjimky žádat také u malých faremních mlékáren. Provozovatel faremní mlékárny může žádat o veškeré myslitelné výjimky které „neohrožují bezpečnost potravin“ a tedy může provozovatel nahradit např. „stavební opatření“ „organizačními opatřeními“.



Metodika pro farmy, které chtějí realizovat porážku, zpracování masa a konečnou výrobu a prodej

Následující pasáže, které obsahují podmínky a vybavení pro farmu, která chce realizovat porážku, zpracování masa a konečnou výrobu a prodej jsou převzaty (a aktualizovány ze strany Státní veterinární správy ČR) z publikace **Jak na faremní prodej ze dvora** s laskavým svolením autorů (**Ladislav Drobniček, Jaroslav Pešán, Ing. Pavel Smetana**) a to pouze pro informační materiály vydané ASZ ČR pro školení „prodeje ze dvora“.



1. Další povinnosti chovatele pokud chce provozovat maloobchodní činnost

O schválení a registraci musí provozovatel potravinářského podniku požádat krajskou veterinární správu příslušnou podle místa, ve kterém se podnik nachází. Náležitosti takové žádosti, včetně příloh, které by měla s ohledem na možná rizika žádost obsahovat, jsou uvedeny v § 32 vyhlášky č. 289/2007 Sb.

Provozovatel podniku, ve kterém se zachází se živočišnými produkty a který podléhá podle veterinárního zákona a předpisů Evropské unie společenství schválení a registraci, popřípadě jen registraci, uvede v žádosti o schválení a registraci:

a) obchodní firmu nebo název, sídlo a identifikační číslo, byloli přiděleno, jdeli o právnickou osobu, jméno, popř. jména, příjmení, popřípadě obchodní firmu, místo trvalého pobytu, pobytu nebo bydliště nebo místo podnikání, lišili se od místa trvalého pobytu, pobytu nebo bydliště, a identifikační číslo, byloli přiděleno, jdeli o fyzickou osobu; tyto údaje doloží ověřenou kopií dokladu o registraci podnikání

b) adresu podniku, kterého se žádost bezprostředně týká c) údaje o druhu a rozsahu činnosti (údaje o objemu výroby a uvádění živočišných produktů do oběhu)

V podobě příloh mohou být se zřetelem na možná rizika pro zdraví lidí a zvířat k žádosti připojeny dále:

a) kolaudační rozhodnutí nebo kolaudační souhlas

b) umístění podniku v území s vyznačením (popisem) jeho relevantních vazeb na okolí, jmenovitě z hlediska dopravního a z hlediska ochrany životního prostředí (situační plánek)

- c) celkové konstrukční a dispoziční řešení podniku včetně technologického zařízení (plánek objektu podniku, v případě potřeby příslušnou část stavební dokumentace)
- d) bližší určení a vybavení jednotlivých provozních prostorů
- e) některé technické podrobnosti (úprava podlah, stěn, stropů, dveří, oken, kanalizační systém, větrání, osvětlení, hygienické zázemí apod.)
- f) zásobování pitnou vodou (zdroj, vodovodní řád, odběrová místa, roční plán odběru vody podle spotřeby, výsledky laboratorního vyšetření vody)
- g) postupy založené na zásadách HAC-CP a systém vlastní kontroly podmínek výroby a zdravotní nezávadnosti živočišných produktů
- h) organizace provozu a sanitace podniku (provozní a sanitační řád) a zajištění účinných postupů pro případ výskytu nebezpečné nákazy
- i) dezinfekce, dezinfekce a deratizace (zajištění, používané prostředky, plán akcí, jejich evidence a vyhodnocování)
- j) způsob třídění, bezpečné ukládání či ošetřování vedlejších živočišných produktů, jejich zpracovávání nebo předávání do zařízení určeného k jejich neškodnému odstraňování nebo k dalšímu zpracovávání, jakož i způsob likvidace ostatních odpadů.



Zpracování a výroba potravin musí splňovat požadavky platné legislativy. Jedná se zejména o níže uvedené předpisy EU, zákony a vyhlášky:

1. Hygienický balíček

Obsahuje nařízení, jejichž plné znění naleznete nejspíše na internetu např. na stránkách MZe www.mze.cz odkaz potravinářská výroba hygienický balíček nebo na www.eurllex.europa.eu/cs/index.html.

Jedná se o soubor základních předpisů, které řeší, co vše musí výrobce splnit a úřední veterinární lékař kontrolovat. V současné době již neexistují detailní nařízení (např. z jakého materiálu a jaké barvy musí být stěny, podlahy, stropy), ale udává základní rámec, který je nutno splnit.

Hygienický balíček tvoří následující nařízení:

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002

Nařízení stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva a bezpečnosti potravin, základní definice potravin, jak se pohybují po EU a v rámci třetích zemí, stanovuje povinnost zajistit sledovatelnost vámi vyrobených potravin. Jedná se o obecný předpis.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

Nařízení o hygieně potravin výroba, skladování, distribuce, prodej. Stanovuje pravidla hygieny potravin i pracovníků, HACCP systém kritických kontrolních bodů, hygienickou praxi, kontrolu teplot, definuje základní termíny např. kontaminace, provozní jednotka, produkt aj.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004

Nařízení stanovuje základní i zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, označení výrobků identifikační značkou, požadavky na potravinářské provozy a jejich schvalování a registraci, povinnosti provozovatelů potravinářských provozů. Definice základních pojmů, jako jsou např. maso, čerstvé maso, syrové mléko, vejce aj.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004

Nařízení popisuje způsob organizace úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004

Nařízení popisuje způsob úředních kontrol prováděných za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.

2. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009

Nařízení o vedlejších produktech živočišného původu.

3. Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

4. Nařízení Komise (ES) č. 889/2008 o ekologické produkci a označování eko-



logických produktů, která řeší zpracování a ošetření masa a masných výrobků v BIO kvalitě, kde mohou být použity jen produkty a látky uvedené v příloze VIII. Uzení je povoleno studené, teplé a horké. Nasolování jen přírodní suchým nebo mokřým postupem.

5. Nařízení Rady (ES) č. 1/2005 ze dne 22. prosince 2004 o ochraně zvířat během přepravy a souvisejících činnosti

6. Zákon č. 110/97 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

Vyhláška č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků

Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“

Vyhláška č. 366/2005 Sb., o požadavcích na některé zmrazené potraviny

Vyhláška č. 194/2004 Sb., o způsobu provádění klasifikace jatečně upravených těl jatečných zvířat a podmínkách vydávání osvědčení o odborné způsobilosti fyzických osob k této činnosti

Vyhláška č. 326/2001 Sb., pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Nařízení Vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv

7. Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon)

Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství

Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty

8. Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání

Vyhláška č. 424/2005 Sb., kterou se mění vyhláška 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení a jiném usmrcování





9. Zákon č. 71/2000 Sb.,
o technických požadavcích
na výrobky

10. Zákon č. 209/2000 Sb.,
o odpovědnosti za škodu
způsobenou vadou výrobku

11. Zákon č. 634/1992 Sb.,
na ochranu spotřebitele

12. Zákon č. 145/2000
Sb., kterým se mění zákon
č. 64/1986 Sb., o České
obchodní inspekci, ve znění
pozdějších předpisů, zákon
č. 634/1992 Sb., o ochraně
spotřebitele, ve znění poz-

dějších předpisů, a zákon č. 63/1986 Sb., o České zemědělské a potravinářské inspekci, ve znění zákona č. 110/1997 Sb.

Celá znění těchto předpisů naleznete na internetu např. na stránkách: www.mvcr.cz/sbirka/index.html, <http://europa.eu.int/eurllex/lex/cs/dossier/index.htm>.

Základní dokumenty, které budete potřebovat k registraci a povolení provozu na zpracování a výrobu výsekového baleného (či nebaleného) masa a masných výrobků:

- I. Plány provozních prostor se zařízeními
- II. Plány provozních prostor s vyznačenými cestami suroviny a s vymezením čistých/nečistých prostor
- III. Plány provozních prostor s vyznačenými cestami pracovníků
- IV. Plány provozních prostor s vyznačenými cestami toku obalů, VŽP aj.
- V. Plány provozních prostor s vyznačenými kontrolními místy pro odběr pitné vody

Pozn. !! U malých provozů se může jednat o „nákras“, kde jsou uvedené toky vyznačeny více barvami a doplněny vysvětlující legendou!!

VI. Plán HACCP pro malé a střední provozy se jedná o relativně jednoduchý plán, který chrání zpracovatele (farmáře) před neodůvodněným napadením ze strany zákazníka. Umožní doložit doklady o správném fungování provozu a výrobních postupech. Jeho součástí jsou i další plány:

- Plán DDD(deratizace, dezinfekce, dezinfekce)

- Provozní řád kdo, co a jak se smí v provozovně pohybovat
- Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nákaz přenosných na člověka
- Sanitační řád co, jak často a čím čistit a dezinfikovat
- Plán odběru vzorků - mikrobiologické vyšetřování masa a výrobků a stěrů ze zařízení a výrobních prostor

Výše uvedené předpisy poskytnou zájemcům základní představu, co vše musí udělat, aby mohli prodávat své výrobky.

Rovněž pro tvorbu HACCP existuje řada více či méně seriózních doporučení, jak postupovat. Pro tuto kapitolu platí základní pravidlo, čím složitěji bude HACCP vytvořen, tím více bude práce při jeho dodržování, kontrole a nápravných opatřeních. Současně platná legislativa nepožaduje certifikaci systému HACCP od nezávislých institucí. Pokud jde o obchodní zájmy, tam se aktivně meze nekladou.

2. Metodika - obecné požadavky

2.1. Specifické požadavky pro porážku a zpracování v podmínkách ekologického zemědělství

Každý subjekt (jednotka), který zpracovává produkt ekologického zemědělství, musí mít vypracovaný popis zařízení, ve kterém bude provádět tuto činnost. Součástí tohoto popisu jsou i praktická opatření, jakým způsobem bude tento subjekt dodržovat legislativní pravidla vztahující se k ekologické produkci a označování ekologických produktů, dále bezpečnostní opatření, které si jednotka vypracuje za účelem snížení rizika kontaminace nepovolenými látkami, a opatření týkající se čištění zařízení v průběhu celého produkčního řetězce, včetně skladování hospodářského subjektu. Popis jednotky a přijatá opatření mohou být i součástí HACCP nebo jiného vnitřního kontrolního systému.

V případě porážky hospodářských zvířat začíná dodržování pravidel pro ekologické zemědělství už při nakládce zvířat na ekofarmě, která jsou určena k přepravě na porážku, a následně vykládce zvířat na jatkách. Tyto operace je nutné provádět šetrně, bez použití jakékoliv elektrické stimulace k nucení zvířat. Používání trankvilizérů před přepravou nebo v jejím průběhu je zakázáno. Použitý dopravní prostředek



musí být vhodně zvolen ve vztahu k druhu a počtu přepravovaných zvířat, k přepravní vzdálenosti a ročnímu období.

Jestliže se v jedné jednotce provádí porážka ekologických i konvenčních hospodářských zvířat, musí být zpracování ekologických produktů časově nebo prostorově odděleno od zpracování jiných než ekologických produktů. V případě časového oddělení musí být technologické zařízení (porážka, bourárna/porcovna, včetně pracovních pomůcek) před zahájením porážky bio zvířat očištěno. Tuto sanitaci je nutno zapracovat do systému HACCP.

Nejlépe je zahájit denní provoz porážkou zvířat z ekologických chovů, pokud se nebude provádět celodenní porážka bio zvířat, neboť na technologickém zařízení musí vždy po skončení výroby proběhnout sanitace (porážka konvenčních zvířat může plynule navazovat bez omezení).

V průběhu manipulace s jatečně opracovanými trupy nebo jejich částmi je nutné zacházet tak, aby ve všech fázích zpracování byla zabezpečena identifikace každého ekologického zvířete, respektive bioproduktů z poražených zvířat, s cílem vyloučit smíchání nebo záměnu s produkty konvenčního zemědělství.

V případě, že zpracování ekologických produktů probíhá nepravidelně, je nutné, aby jednotka alespoň dva dny předem oznámila kontrolní organizaci termín porážky bio zvířat. Personál je nutné proškolit o šetrném zacházení se zvířaty a tímto snížit na minimum stres, bolest a utrpení zvířat. Dále je nutné dodržovat ustanovení zákona 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání ve znění pozdějších předpisů.

Jsteli ekologický chovatel a rozhodnete se prodávat maso a masné výrobky v BIO kvalitě, musíte zajistit značení a sledovatelnost výrobků takto označených od vstupu živých zvířat až po finální produkt (balené maso, masný výrobek). Pro vlastní porážku, chlazení, zpracování a balení nejsou žádné speciální BIOpostupy.

2.2. Vybavení a zajištění příhonu jatečných zvířat

Chci porážet pouze vlastní produkci ANO

NE - musíte zajistit prostory pro ustájení a odpovídající dopravní prostředky;
pro dopravu musíte mít registraci od krajské veterinární správy (dále jen KVS).

Porážka je v areálu farmy, nepotřebuji zvířata převážet před porážkou na jiné místo ANO



NE - potřebujete odpovídající dopravní prostředek, který bude vyhovovat zásadám WELFARE;

Mám zajištěný svoz živých zvířat vlastním vozidlem, splňujícím veterinární předpisy

ANO - musíte být registrovaný u KVS jako dopravce

NE - musíte si smluvně zajistit svoz nebo se dohodnout s tím, komu budete porážet, aby vám zvířata dovezl

Mám zajištěn a vybaven prostor pro mytí a dezinfekci dopravních prostředků na přepravu zvířat ANO

NE - prostor (rampa) na mytí a dezinfekci vozidel musí být v takovém místě nebo mytí musí probíhat v takovou dobu, aby nehrozilo křížení s cestami, po kterých se vozí výrobky; používat lze užitkovou vodu.

Jatky, v nichž je poráženo nejvýše 20 velkých dobytčích jednotek týdně a nejvýše 1 000 velkých dobytčích jednotek ročně, nemusí mít samostatný prostor s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci dopravních prostředků určených k přepravě zvířat, jestliže jsou jatečná zvířata přepravována na jatky přímo z hospodářství chovatelem nebo dopravcem, pokud tento chovatel nebo dopravce mají k dispozici vlastní nebo jiné takové zařízení odpovídající hygienickým požadavkům.

Mám zajištěny ustájovací prostory před porážkou (stáje a předporážkové ustájení), které vyhovují veterinárním předpisům a WELFARE ANO

NE - musíte je vybudovat tak, aby splnily veterinární předpisy (stíněné, v zimě zateplené, s napáječkami, kapacita ustájení cca 2 hodiny před porážkou, uspořádání tak, aby bylo možno vykonat prohlídku před porážením).

Jatky, v nichž je poráženo nejvýše 20 velkých dobytčích jednotek týdně a nejvýše 1 000 velkých dobytčích jednotek ročně, nemusí mít vhodné a hygienické stáje, ani předporážkové ustájení, pokud jsou zvířata po přemístění na jatky převedena přímo do prostoru porážky.

Prostory pro porážku jsou stavebně vyřešeny ANO

NE - při plánování stavebního řešení je důležité přemýšlet nad eventuálním rozšířením provozu, aby se vám nestalo, že vlivem stávající konstrukce nebudete moci v budoucnu navázat další technologii nebo fázi zpracování.

Stavební dokumentaci pro novostavbu budov(y) pro zpracování schválily všechny dotčené úřady ANO

NE - vaše plány předem konzultujte s veterinárním inspektorem, který má na starosti vaši oblast;

předejdete tím řadě konfliktů, protože si vzájemně ujasníte svá stanoviska a mož-

nosti;

podkladem pro kolaudační rozhodnutí stavebního úřadu je závazný posudek KVS.

Mám zajištěn odvoz odpadů živočišného původu z jatek a zpracování masa (konfiskáty, kadávery, hnůj, aj.) ANO

NE - nutno projednat s asanačním podnikem nebo jinou osobou oprávněnou zacházet s vedlejšími živočišnými produkty (bioplynárna, kompostárna atp.) a získat písemnou smlouvu nebo alespoň písemný příslib o odvozu po zprovoznění.

Mám zajištěn odvoz ostatního odpadu (plasty, papír aj.) ANO



NE - musíte si sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu; písemnou smlouvu nebo alespoň písemný příslib o odvozu po zprovoznění.

Mám zajištěno zařízení pro sanitaci a dezinfekci prostor (tlakové mytí, prostor a mycí prostředky) ANO

NE - musíte zajistit čištění a dezinfekci prostředky schválenými pro použití v potravinářském průmyslu (seznam je k dispozici na webových stránkách Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv ÚSKVBL)

2.3. Všeobecné požadavky na porážku, bourárnu/porcovnu, masnou výrobu a balení výsekového masa

Podlahy jsou konstruovány tak, aby byly nepropustné, omyvatelné a dezinfikovatelné ANO

NE - musíte je upravit tak, aby splňovaly podmínky.

Podlahové vpusti jsou vybaveny mřížkami a sifonem tak, aby se do odpadů nemohly dostat hrubé nečistoty (kusy tkání, masa, kosti aj.) a z odpadů nemohli do provozních prostor vnikat škůdci a zápach ANO

NE - musíte je dovybavit odpovídajícím krytem, porážitelé skot, musí být vstupy do kanalizace vybaveny sítý s velikostí ok maximálně 6 mm.

Povrchy stěn jsou omyvatelné a dezinfikovatelné ANO

NE - musíte povrch stěn upravit tak, aby splňoval podmínky.

Strop musí být snadno čistitelný (nemusí být omyvatelný) ANO

NE - musíte jej upravit tak, aby splňoval podmínky.

Přechod mezi stěnami a podlahou je řešen tak, aby byla všechna místa dobře čistitelná a dezinfikovatelná ANO

NE - je třeba zajistit snadnou čistitelnost všech výrobních prostor a ploch.

Ohraničení (tzv. okopy) provozních prostor jsou instalovány ANO

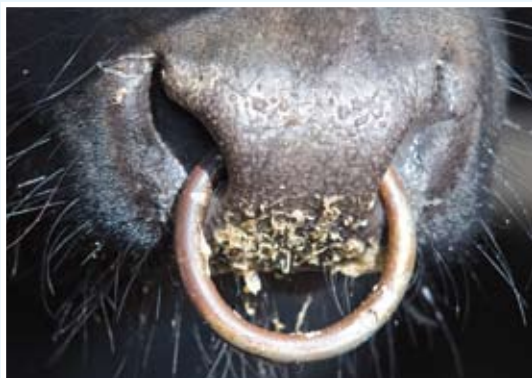
NE - musíte je instalovat; není to podmínka legislativy, ale šetří vaše peníze, protože nebudete poškozovat stěny (a následně je opravovat).

Okna a jiné otvory jsou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být, je-li to nezbytné, vybaveny sítěmi proti hmyzu, které lze při čištění snadno vyjmout. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci, musí okna během výroby zůstat zavřená a zajištěná. Parapety na straně místnosti jsou upraveny tak, aby se na nich nedržely nečistoty (nemusí být zešikmeny) ANO

NE - musíte je opravit nebo vyměnit za odpovídající.

Dveře mezi jednotlivými provozními místnostmi jsou z inertního, snadno omyvatelného a dezinfikovatelného materiálu ANO

NE - musíte je upravit nebo vyměnit za odpovídající.



Povrchy (včetně povrchů zařízení, přepravních nádob na maso a výrobky) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami jsou udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné a dezinfikovatelné. V provozu jsou přepravní nádoby umístěny tak, aby nepřišly do styku s podlahou ANO

NE - musíte je upravit nebo vyměnit za odpovídající.

Prostory jsou vybaveny dostatečným množstvím zařízení pro dezinfekci nástrojů (nože, sekáče, event. pilu) s horkou vodou o teplotě aspoň + 82 °C nebo jiný systém s rovnocenným účinkem ANO

NE - musíte je mít instalované a provozuschopné.

Množství zařízení záleží na velikosti a složitosti provozu, u malých provozů může být toto zařízení společné pro jatka, bourárnu/porcovnu a balírnu, ovšem za podmínky, že nedochází ke kontaminaci.

Jako alternativní způsob dezinfekce nástrojů lze používat např.:

- Lihový/alkoholový sprej (schválený pro potravinářské použití) nebo snadno dostupný výměnný sterilizovaný kotouč na bourárenskou pilu, případně kombinace obojího,
- různé typy nádob se stále horkou vodou min. 82°C pro nože, sekáče a pily,
- ošetření vhodnými přípravky používanými pro dezinfekci v potravinářském průmyslu s následným oplachem pitnou vodou. Kde se jedná o roztoky připravované z koncentráту pracovníky podniku, musí být udržování stanovené koncentrace a výměna tohoto roztoku zakotvena v postupu založeném na HACCP principech,
- ošetření nástrojů zbařených mastnoty a viditelných nečistot uložením do kyseliny mléčné ve vhodné koncentraci. Udržování stanovené koncentrace a výměnu tohoto roztoku zakotvit v postupu založeném na HACCP principech,
- jiné metody, pro které lze stanovit způsob ověření sanitačního účinku (používání UV záření není pro tyto účely vhodné pro mnoho faktorů snižujících jeho baktericidní účinek).

Při použití alternativních způsobů dezinfekce nástrojů musí být zpracován postup pro ověřování dezinfekčního účinku použité metody (například stěry pro mikrobiologické testování odebrané ze zařízení před dezinfekcí a po dezinfekci).

Místnosti jsou dostatečně osvětleny přirozeně nebo zdroji světla, které jsou zabezpečeny tak, aby z nich nemohlo dojít ke kontaminaci masa a výrobků např. střeby, tekutinou ze startérů zářivek apod. ANO

NE - musí být zajištěno; světelné parametry navíc kontroluje hygienická stanice.

Místnosti jsou dostatečně větratelné (nucená klimatizace nebo větrací otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců) ANO

NE - musíte provést stavební úpravy.

K dispozici je odpovídající počet splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém. Toalety nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami ANO

NE - Není přímo vyžadováno, aby splachovací záchody byly umístěny ve výrobním zařízení. Za určitých okolností je tedy možné připustit, aby zaměstnanci využívali toalety v jiné budově (například se jedná



o provozovny chladíren, skladů atp.). Je však nezbytné zajistit, aby nemohlo dojít ke kontaminaci potravin. Přístup k toaletám by proto měl být co nejkratší a neměl by vést hygienicky nevhodným prostředím. Zaměstnanci by měli před opuštěním pracoviště odložit pracovní oděvy.

Šatna pro personál je rozdělena na část špinavou (civilní oděv a obuv) a čistou (pracovní oděv a obuv); kapacity splňují hygienické předpisy ANO

NE - musíte šatnu upravit.

Hygienická smyčka není nutná v méně rizikových zařízeních. V případech, kdy to neohrozí zdravotní nezávadnost živočišných produktů, lze místo šatny využít pouze skříňku pro odkládání oděvů a osobních věcí. Přejechod ze šatny do výrobních prostor je přes dvůr nebo chodbu možný, ale pouze za předpokladu, že je provoz chráněný před kontaminací a to např. tak, že se pracovníci do pracovní obuvi přezouvají až po vstupu do výrobních prostor, nebo je nainstalované vhodné zařízení na čištění bot před vstupem do čisté části.

Mám zajištěno zařízení pro sanitaci a dezinfekci (tlakové mytí, čisticí a dezinfekční prostředky) a oddělený prostor pro jejich uložení může být společný pro porážku, bourárnu/porcovnu i masnou výrobu ANO

NE - Musí být zajištěno. V méně rizikových provozech je dostačující uzamykatelná skříň. Čištění a dezinfekci lze provádět pouze prostředky schválenými pro použití v potravinářském průmyslu (seznam je k dispozici na webových stránkách Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv ÚSKVBL).

Nádoby na vedlejší živočišné produkty (VŽP) jako např. krev a konfiskáty jsou barevně označeny podle jejich jednotlivých kategorií (barevně, popř. slovně) a zabezpečeny poklopem tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci požitelných částí jejich obsahem ANO

NE - musíte instalovat odpovídající nádoby; toto je velmi přísně kontrolováno.

Musí být učiněna přiměřená opatření pro skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů. Úložiště odpadů musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, bez zvířat a škůdců. Za úložiště se považuje samostatný prostor, uzavíratelný popřípadě uzamykatelný, snadno čistitelný a dezinfikovatelný. V závislosti na množství a charakteru vedlejších živočišných produktů lze za úložiště považovat i termoregulační box, chlazenou nádobu nebo lednici odpovídající velikosti podle množství vedlejších živočišných produktů. Tedy pokud potravinářský podnik odváží vedlejší živočišné produkty k neškodnému odstranění denně a vzniká jich v jeho zařízení jen velmi malé množství, postačí pro uložení uzavíratelná nádoba. Ovšem pokud odváží vedlejší živočišné produkty v delším intervalu, musí být tato uzavíratelná nádoba chlazená.

Mám zajištěn odvoz ostatního odpadu (plasty, papír aj.) ANO

NE - musíte si sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu.

2.4. 4. Specifické požadavky na vybavení a zajištění porážky

Mám zpracován "Plán pohybu pracovníků" tak, aby nedocházelo ke křížení cest pracovníků ve „špinavém“ (příhon, omračování, vykrvování, stahování kůže) a „čistém“ (vykolování vnitřností, event. půlení, vážení, chlazení, další zpracování) provozu ANO

NE - musíte jej zpracovat; pokud budete mít problémy, musí se změnit stavební dispozice nebo organizace.

Naháněcí uličky jsou z materiálu, který se dá omývat a desinfikovat ANO

NE - musíte je vyměnit dle požadavku.

Omráčení, vykrvení, stažení, vykolení a další opracování musí být provedeno bez zbytečného odkladu a způsobem zamezující kontaminaci masa ANO

NE - omračování je nejlépe provádět pomocí upoutaného projektilu (pistolí na náboje nebo pomocí upoutaného projektilu s tlakovým vzduchem); existují i jiné omračovací metody (např. pomocí elektrických omračovacích kleští, van plněných CO₂ aj.), ale pro faremní použití je nevhodnější upoutaný projektil, neboť jej lze využít u skotu, prasat, ovcí i koz. Pouze pro případ drůbeže nebo zajíců je lepší použití el. omráčení za dodržení stanovených proudových intenzit, musíte si zajistit náhradní omračovací zařízení, které musí být k dispozici, pokud by selhalo používané zařízení.

Vykrvovací vpich by měl být proveden do 20 vteřin po omráčení. Od omráčení po vykolení (vyjmutí střevního kompletu) by nemělo uplynout více než 40 minut (doba, po níž střevo udrží svou nepropustnost pro mikroorganismy).

Stahování kůže a odstraňování vlny probíhá tak, aby nedocházelo ke styku mezi vnějším povrchem kůže a jatečným tělem ANO

NE - Stahování je nejlépe provádět „pod kus“ (omráčené zvíře je vytaženo vrátkem vzhůru a kůže se stahuje shora dolů tak, aby nedocházelo ke kontaminaci masa), protože po porážce je povrch masa sterilní a jakýkoliv dotyk se znečištěným povrchem kůže tuto sterilitu porušuje a může způsobit silné mikrobiální znečištění, které jednak sníží trvanlivost výsledného produktu, jednak může vyvolat u zákazníků závažné zdravotní potíže.

Jednotlivé porážkové činnosti budou probíhat prostorově nebo časově odděleně podle následujícího schématu:

- omráčení a vykrvení
- u prasat opaření, odštětinování, dočišťování a opalování; u drůbeže škubání nebo stahování a paření

- vyjmutí střevního kompletu, obsahu hrudníku a další opracování
- samostatný prostor pro vyprazdňování a čištění žaludků a střev, pokud KVS nepovolí pro určitá jatka časové oddělení
- manipulace s čistými střevy a dršťkami
- oplach pitnou vodou, púlení, resp. čtvrcení
- zpeněžení (při porážce pro cizí).

ANO

NE - organizace porážky musí být upravena tak, aby odpovídala schématu.

Vyjmutí střevního kompletu a vnitřností z hrudního koše probíhá tak, aby byla zajištěna identita kusu a vyjmutých částí do vyšetření veterinárním lékařem případně až do obdržení výsledků odebraných vzorků, důležitých pro rozhodnutí o požitelnosti ANO

NE - organizace porážky musí být upravena tak, aby bylo možno identitu jednoznačně prokázat.

Jatečně upravená těla (dále jen JUT) vcelku, púlená nebo čtvrtě jsou po porážce prohlédnuta veterinárním lékařem a označená jím jako požitelná

ANO

NE - musí být umístěna tak, aby se zamezilo jejich styku nebo záměně s kusy označenými jako nepožitelné.

Jsou k dispozici uzamykatelné zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a samostatné uzamykatelné zařízení pro skladování masa prohlášeného za nepožitelné

ANO

NE - nutno zajistit;

Jatka a drůbeží jatka, v nichž je poráženo nejvýše 1 000 kusů krůt, hus nebo kachen týdně a nejvýše 50 000 kusů krůt,

hus nebo kachen ročně, a drůbeží jatka, v nichž je poráženo nejvýše 3 000 kusů ostatní drůbeže týdně a nejvýše 150 000 kusů ostatní drůbeže ročně, nemusí mít



uzamykatelné zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a mohou skladovat toto maso spolu s ostatním masem v jednom chladírenském prostoru, pokud se nejedná o maso podezřelé z nákazy, toto maso je uloženo tak, aby nemohlo nepříznivě ovlivňovat jiné maso, a byla přijata organizační opatření, která zabráňují nesprávnému použití tohoto masa.



Porážka je zařízena tak, aby nedocházelo ke styku masa s podlahou, stěnami a vybavením ANO

NE - organizace porážky musí být upravena tak, aby bylo nedocházelo ke kontaminaci masa.

Kapacita chladírny po porážce je dostatečná ANO

NE - nutno zvýšit kapacitu chladírny.

Chladírny na JUT mají dostatečnou kapacitu kusy se nesmí dotýkat, došlo by k nedostatečnému prochlazení, a následně by suroviny „oslizly“ (mikrobiální kontaminace). Ke zchlazení vnitřností na + 3°C by mělo dojít do 2 hodin od porážky, ke zchlazení masa na + 7°C (u drůbeže +4°C) v jádře do 24 hodin od porážky ANO

NE - nutno zvětšit chladírenské prostory nebo snížit počet porážených zvířat.

Maso a produkty z porážky budu dále zpracovávat a prodávat jako tepelně opracované výrobky (zpracované tak, aby bylo ve všech částech výrobku dosaženo minimálně účinku odpovídajícího působení teploty 70 °C po dobu 10 minut) nebo tepelně neopracované (salámy typu Poličan, kusové výrobky typu pršut), ošetřené studeným kouřem (při teplotě + 24 °C a sníženém obsahu vody $aw < 0,93$) ANO

NE - pouze na bourárně/porcovně a následně prodej výsekového masa; nemusíte již pokračovat v kapitole Masná výroba.

2.5. 5. Specifické požadavky na vybavení a zajištění bourárny/porcovny

Výrobky budu prodávat výhradně na své farmě (porážce) ANO

NE - musíte mít zajištěno vozidlo vybavené chladicím zařízením se systémem

měření teploty buď přímo u chladicího agregátu, nebo pomocí externích čidel (archivují údaje a zpracovávají se pomocí počítačového programu).

Bourání/porcování masa je prováděno ve zvláštních prostorech určených pro bourání/porcování masa ANO

NE - nutno upravit; Potravinářský podnik s jatkami, v němž se bourá nejvýše 5 tun masa týdně nebo porcuje nejvýše 2 tuny drůbežního masa týdně, nemusí mít zvláštní prostory na bourání masa, pokud jsou v porážecím prostoru, který slouží také k bourání/porcování masa, prováděny příslušné činnosti časově odděleně.

Bourané/porcované maso budu prodávat balené ANO

NE - není vhodné z důvodu krátké trvanlivosti nebaleného masa a zvýšení nebezpečí mikrobiální kontaminace.

Bourání/porcování a následné balení JUT, anatomických částí (s kostí i bez kosti) je prováděno ve zvláštním prostoru (je zabezpečen přísun obalového materiálu k baličce tak, aby nedocházelo ke křížení cest s nebaleným masem) ANO

NE - v případě malých prostor, kde toto nelze, musí být balení prováděno časově odděleně.

Balení bude probíhat do vakuových sáčků kvůli delší trvanlivosti (až 30 dní) oproti balení do inertního plynu (cca 10 dní) ANO

NE - balení do inertního plynu je finančně náročnější (vyšší náklady na pořízení zařízení a vlastní provoz - inertní plyn).

Etiketovací zařízení vytiskne etiketu se všemi náležitostmi - výrobce, název výrobku, jeho složení, datum výroby a trvanlivost (resp. doba spotřeby), grafické znaky použitých obalů a etiket ANO

NE - musíte je pořídit; bez těchto náležitostí nelze výrobek na trhu prodávat, aniž se vystavujete tvrdému postihu kontrolních orgánů.



Výsekové maso se v prostoru balení zdrží pouze po nezbytnou dobu a po zabalení bude ihned přesunuto do chladírny, aby nedošlo ke zvýšení jeho teploty (+ 7 °C, u drůbeže + 4 °C), a tím ke zkrácení trvanlivosti ANO

NE - musíte změnit organizaci práce nebo snížit teplotu v místnosti.

Teplota masa v průběhu bourání je udržována na max. + 7 °C (u drůbeže na + 4 °C) ANO

NE - nutno použít silnější klimatizační jednotku nebo přinášet maso do bourárny postupně v menším množství tak, aby nestihlo „zteplat“.

Teplota v jádře masa je před vstupem do bourárny max. + 7 °C (vnitřnosti + 3 °C) ANO

NE - nutno použít silnější klimatizační jednotku v chladírně JUT nebo déle chladit.

Chladírny na balená masa mají dostatečnou kapacitu ANO

NE - nutno zvětšit chladírenské prostory.

Skladování obalů je umístěno tak, aby se obalový materiál dostával k balicímu zařízení, aniž by se setkával s nebalenou surovinou ANO

NE - nutno upravit, nesmí se křížit cesty obalů a nebalené suroviny.

Skladování baleného a nebaleného masa je odděleno ANO

NE - nutno oddělit, pokud nejsou skladovány v různých časech nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že obalový materiál a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa.

Umyvadla jsou vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienickým osušením. Uzavírání proudu vody na mytí je řešeno bez dotyku rukou ANO

NE - uzavírání vody je možné řešit například tlačítkem, které po určité době automaticky zastaví proud vody.



Prostor bourání/porcování a balení výsekového masa je vybaven zařízením pro dezinfekci nástrojů (nože, sekáče, event. pilu) s horkou vodou o teplotě aspoň + 82 °C nebo jiný systém s rovnocenným účinkem ANO

NE - musíte je mít instalované a provozuschopné.

U malých provozů může být toto zařízení společné pro jatka, bourárnu/porcovnu a balírnu, ovšem za podmínky, že nedochází ke kontaminaci.

Jako alternativní způsob dezinfekce nástrojů lze používat např.:

- Lihový/alkoholový sprej (schválený pro potravinářské použití) nebo snadno dostupný výměnný sterilizovaný kotouč na bourárenskou pilu, případně kombinace obojího,
- různé typy nádob se stále horkou vodou min. 82°C pro nože, sekáče a pily,
- ošetření vhodnými přípravky používanými pro dezinfekci v potravinářském průmyslu s následným oplachem pitnou vodou. Kde se jedná o roztoky připravované z koncentráту pracovníky podniku, musí být udržování stanovené koncentrace a výměna tohoto roztoku zakotvena v postupu založeném na HACCP principech,
- ošetření nástrojů zbavených mastnoty a viditelných nečistot uložením do kyseliny mléčné ve vhodné koncentraci. Udržování stanovené koncentrace a výměnu tohoto roztoku zakotvit v postupu založeném na HACCP principech,
- jiné metody, pro které lze stanovit způsob ověření sanitačního účinku (používání UV záření není pro tyto účely vhodné pro mnoho faktorů snižujících jeho baktericidní účinek).

Při použití alternativních způsobů dezinfekce nástrojů musí být zpracován postup pro ověřování dezinfekčního účinku použité metody (například stěry pro mikrobiologické testování odebrané ze zařízení před dezinfekcí a po dezinfekci).

2.6. 6. Specifické požadavky na vybavení a zajištění masné výroby a balení výrobků

Masné výrobky budou prodávat výhradně na své farmě ANO

NE - musíte mít zajištěno vozidlo vybavené chladicím zařízením se systémem zapisování teploty buď přímo u chladicího agregátu, nebo pomocí externích čidel (archivují údaje a zpracovávají se pomocí počítačového programu).

Masné výrobky budou prodávat balené ANO

NE - není vhodné z důvodu krátké trvanlivosti výrobků a vzhledem ke zvýšenému nebezpečí mikrobiální kontaminace.

Balení bude probíhat do vakuových sáčků kvůli delší trvanlivosti (až 30 dní) oproti balení do inertního plnu (cca 10 dní) ANO

NE - balení do inertního plynu je finančně náročnější (vyšší náklady na pořízení zařízení a vlastní provoz inertní plyn).

Etiketovací zařízení vytiskne etiketu se všemi náležitostmi výrobce, název

výrobku, jeho složení, datum výroby a trvanlivost (resp. doba spotřeby), grafické znaky použitých obalů a etiket ANO

NE - musíte je pořídit; bez těchto náležitostí nelze výrobek na trhu prodávat, aniž se vystavujete tvrdému postihu kontrolních orgánů.

Vyrábět budu pouze tepelně opracované masné výrobky ve všech částech výrobku musí být dosaženo minimálně účinku odpovídajícího působení teploty 70 °C po dobu 10 minut ANO

NE - chcete-li vyrábět i výrobky tzv. tepelně neopracované (typ Poličan, pršut) tj. ošetřené „studeným“ kouřem (teplým pouze + 24 °C) a se sníženým obsahem vody ($aw < 0,93$), budete potřebovat speciální zařízení, tzv. zrací komoru, kde je nutno počítat s vysokou pořizovací cenou.

Teplota v jádře masných výrobků je před vstupem do balírny max. + 4 °C (doporučeno, legislativa ji nestanoví) ANO

NE - nutno použít silnější klimatizační jednotku v chladírně masných výrobků nebo déle chladit; teplota je důležitá pro udržení minimální trvanlivosti zboží.

Masné výrobky se v prostoru balení zdrží pouze po nezbytnou dobu a po zabalení budou ihned přesunuty do chladírny, aby nedošlo ke zvýšení jejich teploty ANO

NE - změnit organizaci balení tak, aby nedocházelo k prodlevám.

Chladírny na balené masné výrobky mají dostatečnou kapacitu ANO

NE - nutno zvětšit chladírenské prostory.

Skladování obalů je umístěno tak, aby se obalový materiál dostával k balicímu zařízení, aniž by se setkával s nebalenou surovinou ANO

NE - nutno upravit, nesmí se křížit cesty obalů a nebalené suroviny.

2.7. HACCP (systém kontrolních a kritických bodů)

Mám zpracovaný Plán systému HACCP pro provoz

ANO - nemusíte již dále vyplňovat a číst, protože máte vše, co obsahuje tato kapi-



tola. Pouze si dejte pozor na to, aby plán nebyl příliš obsáhlý. Zde platí víc než jindy: Méně znamená více. Pro váš provoz budou téměř vždy vyhovovat maximálně 3-4 kritické kontrolní body, u malých provozů postačuje 1 kritický kontrolní bod.

NE - pro povolení provozu je nezbytnou součástí!!! Doporučuji jej zpracovat co nejjednodušeji, neboť podle něj budou postupovat veterinární inspektoři při následných kontrolách a neplnění vámi popsanych kontrolních bodů bude sankcionováno!!!

Mám zpracovaný Provozní a Sanitační řád pro provoz ANO

NE - pro povolení provozu je nezbytnou součástí; musíte zajistit čištění a dezinfekci prostředky schválenými pro použití v potravinářském provozu (seznam je k dispozici na webových stránkách Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv ÚSKVBL).

Mám zpracovaný Pohotovostní plán pro jatky pro případ výskytu nebezpečných nálezů a nálezů přenosných na člověka pro provoz ANO

NE - pro povolení provozu je nezbytnou součástí; částečně lze vycházet z pohotovostních plánů zveřejněných na webové stránce www.svscr.cz zdraví zvířat pohotovostní plán

Mám zpracován Plán DDD (dezinfekce, dezinfekce, deratizace) ANO

NE - pro povolení provozu je nezbytnou součástí; je nutno si smluvně zajistit deratizační firmu, která má povolení k činnosti od KVS

Mám zpracován Plán pohybu suroviny tak, aby nedocházelo ke křížení cest (je zachován logický posun suroviny při zpracování; případně křížení např. při přesunu jatečných těl na bourárnu lze časově oddělit) ANO

NE - pro povolení provozu je nezbytnou součástí.

Mám zpracován Plán pohybu pracovníků tak, aby nedocházelo ke křížení zaměstnanců z čisté a špinavé části provozu (příp. křížení lze časově oddělit) ANO

NE - pro povolení provozu je nezbytnou součástí

Zdroj pitné vody

VLASTNÍ STUDNA - její kapacita musí být dostatečná, protože spotřeba pro potravinářskou výrobu je velmi vysoká (zejména na mytí a oplachování prostor a zařízení).

Dále musíte mít pravidelná (minimálně 1x ročně) potvrzení o zdravotní nezávadnosti zdroje pitné vody vystavená akreditovanou laboratoří (provádí např. vodárenská společnost nebo hygienická stanice).

VEŘEJNÝ VODOVOD - pravidelná (minimálně 1x ročně) potvrzení o zdravotní

nezávadnosti zdroje pitné vody vystavená akreditovanou laboratoří (provádí např. vodárenská společnost nebo hygienická stanice).

Mám zpracován Plán odběrních míst pitné vody a harmonogram kontrol ANO

NE - pro povolení provozu je nezbytnou součástí

Mám zpracován Plán odběru vzorků na mikrobiologické vyšetřování (stěry z JUT, vzorky masných polotovarů a mletého masa, vzorky masných výrobků) nařízení (ES) 2073/2005 ANO

NE - je nutné si ho stanovit. Je možné požádat KVS o výjimku frekvence vzorkování.

Plán odběrních míst pitné vody a harmonogram kontrol, Plán odsunu odpadů (živočišných i ostatních), Plán pohybu pracovníků, Plán pohybu suroviny lze spojit více plánů na jednu skicu a cesty barevně odlišit (v případě zachování přehlednosti i všechny).



3. Seznam zařízení pro provozování porážky a zpracování

V následujících blocích jsou sepsána základní a nezbytná zařízení a pomůcky pro činnost zpracovatelského provozu. Jejich velikost, kapacita, rozměry jsou variabilní podle plánované kapacity a samozřejmě finanční náročnosti. Seznam je proto sestaven jako orientační, nicméně provozně nezbytná zařízení zde jsou zmíněna. Nejsou zde zahrnuty stavební práce, obložení stěn, nepropustné podlahy, odvodňovací žlábků, sifony, odpadní jímka. Rovněž zde nejsou specifikována vozidla pro svoz a rozvoz, protože i pro ně platí velká variabilita podle druhů porážených zvířat a produkovaných výrobků (musí mít povolení krajské veterinární správy).

3.1. Příhon a ustájení

- Trubkové ohrazení z inertního materiálu (cena se odvíjí dle kvality materiálu a jeho průměru (nerez, pozink apod.)
- Napáječky na pitnou vodu
- Poháněcí přístroj (musí splňovat požadavky WELFARE)

3.2. Porážka

- Omračovací klec
- Líhy na těžké kusy (malý nízký vozík)
- Omračovací pistole s upoutaným projektilem (variabilně podle porážených druhů elektrické zařízení) + rezervní přístroj
- Vykrvovací zařízení a stůl (podle druhu porážených zvířat)
- Pařící vana (podle druhů porážených zvířat)
- Odštětinovací (škubací) stroj (podle druhu porážených zvířat)
- Vrátek na zvedání těžkých kusů, resp. stahování kůže (podle druhů porážených zvířat)
- Pila na půlení (variabilně sekáč)
- Trubková dráha se závěsnými háky na jatečně upravená těla (JUT)
- Nádoby na vyjmuté střevní komplety a droby před veterinárním vyšetřením
- Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené)
- Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládním
- Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku, pilu (sekáč) teplota min. +82°C
- Přepravky na maso a droby (povolené pro použití v potravinářství)
- Mycí a dezinfekční tlakové zařízení (může být společně pro více dílen použití časově odděleně)
- Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny masa

3.3. Bourárna

- Trubková dráha pro přísun JUT a masa z chladírny
- Bourací stůl s plastovou pracovní částí
- Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládním
- Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku, pilu (sekáč) teplota min. +82°C
- Podložky pod přepravky na vybourané maso a droby (přepravky nesmí ležet přímo na zemi)
- Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené)
- Mycí a dezinfekční tlakové zařízení (může být společně pro více dílen použití časově odděleně)
 - o Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny vybouraného masa

3.4. Balírna

- Stůl na balení
- Balička existují různé velikosti i typy, např. vakuové, vakuové na smršťovací
- sáčky, poloautomatické, plnoautomatické, stolní, samostatně stojící aj.
- Podložka pod přepravky s nebaleným a zabaleným zbožím (přepravky nesmí ležet přímo na zemi)
- Nádoba na odpadky plastové, papírové
- Etiketovací váha dle velikosti provozu jsou opět různé kombinace nebo samostatné stroje
- Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny hotových výrobků
- Mycí a dezinfekční tlakové zařízení (může být společně pro více dílen použití časově odděleně)
- Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládním
- Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku teplota min. +82°C (pokud se bude zboží překrajovat apod.)
- Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené)

3.5. Masná výroba

- Nádoby na surovinu
- Řezačka na maso s různými druhy složení
 - Kutr
 - Stroj na výrobu ledu
 - Podložky pod přepravky (přepravky nesmí ležet přímo na zemi)
 - Narážka
 - Vana na vaření výrobků
 - Udírna, resp. komora na zrání fermentovaných výrobků (dle sortimentu)
 - Formy na výrobky (záleží na sortimentu)
 - Udírenské vozy na výrobky s udírenskými holemi
 - Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny
- Mycí a dezinfekční tlakové zařízení (může být společně pro více dílen použití časově odděleně)
- Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládním
- Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku teplota min. +82°C
- Nádoba na odpadky plastové, papírové
- Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené)



Kontakty



Asociace soukromého zemědělství ČR

Dělnická 30
170 00 Praha 7
tel.: 266 710 414
e-mail: kancelar@asz.cz
www.asz.cz



Státní veterinární správa ČR

Slezská 7/100
120 56 Praha 2
www.svscr.cz



Úhlava, o.p.s.

Kpt. Jaroše 94
339 01 Klatovy
www.uhlava.cz



Svaz chovatelů ovcí a koz v České republice

Palackého 1-3, PO BOX 119
612 00 Brno
www.schok.cz



Asociace farmových chovů jelenovitých v České republice

www.afchj.cz

POZNÁMKY:

POZNÁMKY:

POZNÁMKY:



Asociace soukromého zemědělství ČR
Dělnická 30
170 00 Praha 7
tel.: 266 710 414
e-mail: kancelar@asz.cz



www.asz.cz