



Jak na...

faremní prodej ze dvora

Ladislav Drobniček, Jaroslav Pešán, Pavel Smetana

Jak na

faremní prodej ze dvora

Kolektiv autorů:

Mgr. Ladislav Drobníček

MVDr. Jaroslav Pešán

Ing. Pavel Smetana

Klatovy 2010





Tato publikace byla vydána za finanční podpory Evropské unie z Evropského fondu pro regionální rozvoj. Investice do vaší budoucnosti.

Veškerá práva jsou vyhrazena.
Kopírování a rozšiřování pouze s písemným svolením autorů.

© 2010 Úhlava, o.p.s.

ISBN 978-80-903851-6-0



Obsah

Díl I.		
1.	Úvod do problematiky - cíl publikace	7
2.	Prodej ze dvora - pojem, legislativa	8
3.	Obecné veterinární a hygienické podmínky	10
	3.1 Pojem místní maloobchodní prodejna	10
	3.2 Obecné veterinární a hygienické podmínky prodeje malých množství vlastních produktů	11
4.	Jednotlivé produkty z prvovýroby	12
	4.1 Živá drůbež a králíci	12
	4.2 Čerstvé drůbeží maso a čerstvé králíčí maso	12
	4.3 Nebalená čerstvá vejce	13
	4.4 Med	14
	4.5 Mléko a syrová smetana	16
	4.6 Živé ryby	19
5.	Zvěřina	20
6.	Farmový chov zvěře, povinnosti chovatelů zvěře	23
	6.1 Farmový chov zvěře	27
	6.2 Povolení k porážce	27
	6.3 Označování a evidence farmové zvěře	25
7.	Nová právní úprava týkající se potravinářských podniků s malým objemem výroby a potravinářských podniků provozujících maloobchodní činnost	29
	7.1 Úlevy pro potravinářské podniky s malým objemem výroby	30
	7.2 Farmy provozující maloobchodní činnost	32
8.	Dozor	35
	8.1 Dozorové orgány	35
	8.2 Veterinární lékaři	35
	8.3 Povinnosti chovatele a postavení krajské veterinární správy	36
	8.4 Další povinnosti chovatele	36
9.	Vybrané okruhy dotazů a odpovědí	39
Díl II.		
1.	Úvod do problematiky	43
2.	Základní předpisy, vyhlášky a zákony	44
3.	Porážka a zpracování masa a masných výrobků v rámci vlastního hospodářství - záměr	47
4.	Metodika - obecné požadavky	48
	4.1 Specifické požadavky pro porážku a zpracování v podmínkách ekologického zemědělství	48

4.2	Vybavení a zajištění příhonu jatečných zvířat	49
4.3	Vybavení a zajištění porážky	50
4.4	Vybavení a zajištění bourárny a balení výsekového masa	54
4.5	Vybavení a zajištění masné výroby a balení výrobků	57
4.6	HACCP (systém kontrolních a kritických bodů)	60
4.7	Doplňující otázky	61
5.	Seznam zařízení pro provozování porážky a zpracování	63
5.1	Příhon a ustájení	63
5.2	Porážka	63
5.3	Bourárna	64
5.4	Balírna	64
5.5	Masná výroba	65
6.	Faremní zpracování masa a výroba masných výrobků	66
6.1	Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků - zařízení a jejich orientační ceny - vepř, skot, ovce, kozy	66
6.2	Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků - zařízení a jejich orientační ceny - drůbež, králíci, ryby	68
7.	Zrání masa	69
8.	Dusitanová solicí směs	70
8.1	Způsob působení a legislativa	71
8.2	Možnosti náhrady dusitanové solicí směsi	72
9.	HACCP - porážka (seznam dokumentů)	72
9.1	Schéma výrobních prostor	73
9.2	Provozní řád	73
9.3	Sanitační řád	73
9.4	Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce	73
9.5	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	74
9.6	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	74
9.7	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	74
9.8	Vymezení výrobních činností při zpracování masa	75
9.9	Popis plánu kritických bodů	76
9.10.	Analýza HACCP	77
10.	HACCP - masná výroba (seznam dokumentů)	86
10.1	Schéma výrobních prostor	86
10.2	Provozní řád	86
10.3	Sanitační řád	86
10.4	Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce	87
10.5	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	87

10.6	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	87
10.7	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	88
10.8	Vymezení výrobních činností při zpracování masných výrobků tepelně opracovaných	88
10.9	Popis plánu kritických bodů	89
10.10	Analýza HACCP	90
11.	Vzory	97
11.1	Provozní řád	97
11.2	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	97
11.3	Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce	97
11.4	Sanitační řád	99
11.5	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	99
11.6	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	100
11.7	Vymezení výrobních činností při zpracování masa	100
11.8	Popis plánu kritických bodů	101
12.	Literatura a užitečné internetové odkazy	101
13.	Přehled přímých prodejců - okres Cham a Klatovy	102

1. Úvod do problematiky - cíl publikace (díl 1.)

V České republice je poměrně značné množství chovatelů hospodářských zvířat. Tato zvířata jsou využívána převážně k chovu, výkrmu, práci, popřípadě jiným hospodářským účelům. Část chovatelů využívá produkty těchto zvířat, jako např. maso, mléko, vejce, buď ke spotřebě ve vlastní domácnosti, anebo je dále dodává do zpracovatelských podniků (mlékárny, jatka), kde jsou zpracovávány pro výživu lidí. Značná část chovatelů by ovšem ráda chtěla jít ve svých podnikatelských aktivitách dále, to znamená, neomezovala by se jen na spotřebu těchto produktů ve vlastní domácnosti, ale zpracovávala by je ve vlastních provozech, eventuálně i dle vlastních receptur, a tyto pak v různé podobě nabízela spotřebitelům. Tuto snahu je zajisté třeba podporovat, protože se v mnoha případech jedná nejenom o efektivní rozšíření individuálních podnikatelských aktivit, ale jejich důsledkem je mimo jiné i zvyšování atraktivity regionů, místní agroturistiky a zpestření nabídky na trhu.

Je ale třeba si v první řadě uvědomit, že každý, kdo již vstoupil nebo se chystá vstoupit na tuto „horkou půdu“, nese primární odpovědnost za bezpečnost jím vyráběných potravin a v každém okamžiku musí mít na zřeteli jejich bezpečnost a sledovatelnost, jakožto i vysokou úroveň ochrany lidského zdraví a zájmu spotřebitelů. Aby se tak opravdu dělo a ochrana zdraví spotřebitelů byla zajištěna, je cílem hygienických předpisů, které musí každý chovatel a zpracovatel znát a také dodržovat. Náročnost a v mnoha případech pro laika i určitá nesrozumitelnost těchto předpisů plně odpovídá náročnosti a závažnosti problematiky, ke které se vztahují.

Záměrem autorů této publikace je usnadnit všem současným i budoucím zájemcům o podnikání v této oblasti orientaci v zajisté složitých předpisech, umožnit jim porozumět požadavkům na ně kladeným, pomoci jim i při rozhodování, zda se do tohoto druhu podnikání vůbec pustit, a popsat jednotlivé kroky, které je bezpečně provedou touto dlouhou a náročnou cestou, která vede od prvotního podnikatelského rozhodnutí až po jeho realizaci v praxi.

Všem, kteří se tak rozhodnou, přeji autoři šťastnou cestu.

2. Prodej ze dvora - pojem, legislativa

Pojem „prodej ze dvora“ je zjednodušujícím označením pro prodej malých množství vlastních produktů z prvovýroby chovatelem ve svém hospodářství přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, v tržnici nebo na tržišti, a to přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, anebo jejich dodávání do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele. Veterinární a hygienická pravidla pro uvedený způsob prodeje a dodávání malých množství vlastních produktů z prvovýroby a pojem „malé množství“ pro produkty jednotlivých druhů vymezuje v současné době komplexně ustanovení **§ 27a zákona č. 166/1999 Sb.**, o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „veterinární zákon“) a prováděcí předpis k veterinárnímu zákonu, konkrétně vyhláška **č. 289/2007 Sb.**, o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES, ve znění pozdějších předpisů. Na tento způsob prodeje a dodávání živočišných produktů z prvovýroby se až na výjimky nevztahují nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu. Jinak je tomu ale v případě **nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002**, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, které stanoví obecné zásady týkající se všech fází výroby, zpracování a distribuce potravin.

Do této problematiky také spadá právní úprava prodeje těl ulovené volně žijící zvěře v malých množstvích uživatelem honitby nebo oprávněným účastníkem lovu přímo konečnému spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti nebo jejich dodávání do maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele a je na území kraje, v němž byla zvěř ulovena. Veterinární a hygienická pravidla pro uvedený způsob prodeje a dodávání malého množství těl ulovené volně žijící zvěře jsou upravena v ustanovení **§ 27b veterinárního zákona**, dále rovněž ve vyhlášce **č. 289/2007 Sb.**, event. i v některých ustanoveních nařízení **853/2004**.

Problematika právní úpravy podniků s malým objemem výroby a farem provozujících maloobchodní činnosti se zpracovanými živočišnými produkty je předmětem úpravy dalšího prováděcího právního předpisu k veterinárnímu zákonu a to **vyhlášky č. 128/2009 Sb.** Jedná se o právní úpravu vztahů, kterou rovněž shora citované přímo použitelné předpisy Evropských společenství svěřují vnitrostátnímu právu jednotlivých členských zemí.

Prodej ze dvora - legislativní podklad

Legislativa EU

- Nařízení EP a R (ES) č. 852/2004
- Nařízení EP a R (ES) č. 178/2002



Legislativa ČR

- Veterinární zákon č. 166/1999 Sb., v platném znění
- Vyhláška č. 289/2007 Sb., v platném znění



Nařízení EP a R (ES) č. 852/2004

- Vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a na vývoz
- **Nevztahuje se na případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli (řídí národní legislativa - veterinární zákon 166/99 + vyhl. 289/07)**

3. Obecné veterinární a hygienické podmínky

Poněkud rozdílné podmínky prodeje malého množství vlastních produktů z prvovýroby pro jednotlivé druhy živočišných produktů jsou odůvodněny hlavně tím, že jednotlivé druhy těchto produktů a zacházení s nimi jsou spojeny s různou mírou rizika z hlediska jejich zdravotní nezávadnosti a bezpečnosti pro spotřebitele. Z uvedeného důvodu je také prodej a dodávání malých množství produktů z prvovýroby v některých případech umožněn pouze v hospodářství, v maloobchodní prodejně, v tržnici nebo na tržišti a v jiných případech je možný jen v hospodářství nebo v maloobchodní prodejně. Také omezení možnosti prodeje malých množství vlastních produktů z prvovýroby jen na určité produkty (živá drůbež, živí králíci, čerstvé drůbeží a králičí maso, čerstvá vejce, med, syrové mléko, syrová smetana, živé ryby a jiní vodní živočichové) je založeno na úvaze, zda a do jaké míry je prodej nebo dodávání toho kterého množství rizikové.

Obecně samozřejmě platí, že potravina nesmí být uvedena do oběhu, není-li bezpečná. Za bezpečnou se podle obecně závazných právních předpisů nepovažuje potravina, je-li považována za škodlivou pro zdraví, popřípadě nevhodnou k lidské spotřebě, to vše s přihlédnutím k obvyklým podmínkám použití potraviny spotřebitelem. Spotřebitel musí být vždy v souvislosti se zvláštními vlastnostmi potraviny informován o tom, jak zamezit škodlivým účinkům potraviny na zdraví (např. upozornění na to, že potravina je určena k tepelné úpravě). Je třeba zdůraznit, že každý, kdo se rozhodne tuto činnost provozovat, musí mít na zřeteli bezpečnost a sledovatelnost potravin a zároveň musí dbát na vysokou úroveň ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitelů. Ztracená důvěra spotřebitelů v daný výrobek se opravdu jen velmi obtížně obnovuje.

3.1 Pojem místní maloobchodní prodejna

V daném případě se jedná o pojem, který je užíván veterinárními právními předpisy a nemusí být totožný s pojmem, který je užíván v jiných právních vztazích. Při vymezování tohoto pojmu byly zohledněny míra rizika jednotlivých druhů živočišných produktů pro spotřebitele a nezbytné záruky zdravotní nezávadnosti těchto produktů prodávaných v maloobchodní síti, neboť je třeba si uvědomit, že tyto produkty nejsou veterinárně vyšetřeny.

V případě prodeje čerstvého drůbežího masa, čerstvého králičího masa a nebalených čerstvých vajec je za místní maloobchodní prodejnu ve smyslu veterinárního zákona považována nejbližší (hospodářství chovatele) maloobchodní prodejna s odpovídajícím sortimentem živočišných produktů.

Není-li takováto prodejna v dané obci, pak je jí ta, která se nachází v nejbližší obci. V případě prodeje medu postačuje, aby byla tato maloobchodní prodejna, která zásobuje konečného spotřebitele, na území kraje, v němž se nachází stanoviště včel, a v případě prodeje těl ulovené volně žijící zvěře se musí jednat o maloobchodní prodejnu, která zásobuje konečného spotřebitele a je na území kraje, v němž byla zvěř ulovena.



3.2 Obecné veterinární a hygienické podmínky prodeje malých množství vlastních produktů

Obecné veterinární a hygienické podmínky prodeje malých množství vlastních produktů z prvovýroby jsou stanoveny v **§ 27a odst. 3 a 4 veterinárního zákona**, podle kterého musí živočišné produkty prodávané uvedeným způsobem splňovat následující podmínky:

- a) *musí pocházet od zdravých zvířat a musí být zdravotně nezávadné a bezpečné z hlediska ochrany zdraví lidí a zvířat, zejména nesmí být zdrojem rizika šíření nálezů a nemocí přenosných ze zvířat na člověka*
- b) *nesmí být dále uváděny na trh*

Chovatelé, kteří prodávají vlastní produkty z prvovýroby, musí zajistit, aby tyto produkty byly:

- a) vyráběny v čistém prostředí s používáním zařízení a pracovních nástrojů a pomůcek udržovaných v čistotě
- b) chráněny před vlivy, které by mohly nepříznivě působit na jejich zdravotní nezávadnost, zejména před kontaminací.

4. Jednotlivé produkty z prvovýroby

4.1 Živá drůbež a živí králíci

Chovatel může v malých množstvích prodávat ve svém hospodářství přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti živou drůbež a živé králíky. Právní předpisy v tomto případě malé množství nedefinují.



4.2 Čerstvé drůbeží maso a čerstvé králíčí maso

Chovatel, jehož *roční produkce je nižší než 2 000 krůt, hus, kachen nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže*, může v malých množstvích prodávat přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti čerstvé drůbeží maso pocházející z drůbeže z vlastního hospodářství, v tomto hospodářství rovněž poražené. Dále je může prodávat v tržnici nebo na tržišti nejbližších k jeho hospodářství, ve svém hospodářství nebo je dodávat do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje tímto čerstvým masem konečného spotřebitele.

Ve smyslu **§ 10 odst. 3 vyhlášky č. 289/2007 Sb.** je za malé množství čerstvého drůbežího masa určeného k prodeji přímo spotřebiteli nebo dodání do maloobchodní prodejny považováno maso *nejvýše 10 kusů drůbeže v průběhu jednoho týdne celkem*.

Obdobně může chovatel, který chová králíky v malém, prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé králíčí maso (pro toto maso platí, že hlava nesmí být oddělována od těla) v malých množstvích přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, v tržnici nebo na tržišti nejbližších k jeho hospodářství, ve svém hospodářství anebo je dodávat do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje tímto čerstvým masem konečného spotřebitele. Je třeba zdůraznit, že toto maso musí pocházet z králíků z vlastního hospodářství, ve kterém také musí být poraženo.

Co se týče malého množství králíčího masa, je vyhláškou vymezeno shodně jako maso drůbeží.

Přímý prodej čerstvého drůbežního / králíčího masa

Dodávka přímo konečnému spotřebiteli nebo do maloobchodní prodejny

- ⇒ **prodávat může chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 krůt, hus nebo kachen nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže**
- ⇒ **prodej nejvýše 10 kusů drůbeže v průběhu jednoho týdne**
- ⇒ **prodej králíčího masa vždy s hlavou**
- ⇒ **v prodejně musí být upozornění pro spotřebitele "Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele."**



V případě, že je čerstvé drůbeží maso nebo čerstvé králíčí maso prodáváno v maloobchodní prodejně, musí k němu prodejce připojit dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele.“

4.3 Nebalená čerstvá vejce

Chovatel může prodávat přímo konečnému spotřebiteli malé množství nebalených čerstvých vajec, která pocházejí z jeho vlastního hospodářství, ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti anebo je dodávat do místní maloobchodní prodejny.

Pro tyto způsoby prodeje nebo dodávání nebalených čerstvých vajec platí, že mohou být konečnému spotřebiteli prodány *nejpozději 21 dnů po snášce*. Doba *minimální trvanlivosti je 28 dnů od data snášky*. Prodávat vejce konečnému spotřebiteli je tedy možné nejpozději 7 dnů před uplynutím doby jejich minimální trvanlivosti.

Nebalená čerstvá vejce



Prodej do maloobchodní prodejny

- ⇒ vejce musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobře viditelná informace pro spotřebitele
- ⇒ informace o MDT vajec
- ⇒ jméno, popř. jména, chovatele, adresa chovu, kde byla vejce vyprodukována
- ⇒ **nejvýše 60 vajec v průběhu 1 týdne**

Prodej z hospodářství, na trhu, tržišti, tržnici

- ⇒ **nejvýše 60 ks vajec za 1 týden**
- ⇒ **prodej nejpozději do 21 dnů po snášce**
- ⇒ **doba minimální trvanlivosti je 28 dnů od data snášky**

§ 14 odst. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb.
§ 14 odst. 5 vyhlášky č. 289/2007 Sb.

Ta vejce, která jsou dodávána do místní maloobchodní prodejny, musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobře viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukována.

Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být chovatelem prodána v jeho vlastním hospodářství v tržnici nebo na tržišti přímo jednomu konečnému spotřebiteli, se ve smyslu **§ 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 ve smyslu **§ 14 odst. 5 vyhlášky č. 289/2007 Sb.**, považuje **nejvýše 60 vajec v průběhu jednoho týdne**.

4.4 Med a včelí produkty

Chovatel může prodávat malé množství medu pocházejícího z vlastního chovu včel ve své domácnosti, ve svém hospodářství, na stanovišti včel, v tržnici nebo na tržišti anebo jej dodávat do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele.

Pro všechny včelí produkty platí, že mohou být uváděny do oběhu jen tehdy, jestliže pocházejí od 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.

Pokud je med prodáván v tržnici nebo na tržišti nebo dodáván do místní maloobchodní prodejny, musí být označen jménem, příjmením a adresou bydliště chovatele, to v případě fyzické osoby, nebo názvem a sídlem chovatele v případě právnické osoby, dále pak druhem medu podle jeho původu a údajem o jeho množství, v případě jeho dodávání do maloobchodní prodejny rovněž datem minimální trvanlivosti.

Med musí být vykupován, přeléván a skladován v obalech, které splňují požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu, to znamená, že zejména nesmí být zdrojem kontaminace medu, musí být neporušené a čisté a jsou-li používány opakovaně, musí být snadno čistitelné a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. Med nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření.

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

Za malé množství medu určeného k prodeji se podle **§ 15 odst. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb.** považuje *množství nepřevyšující 2 tuny ročně*.

Med a včelí produkty



Dodávka medu přímo konečnému spotřebiteli ve své domácnosti, hospodářství, na stanovišti včel tržnici nebo tržišti nebo do maloobchodní prodejny v kraji, kde je stanoviště včel

Označení medu:

- *Jméno, příjmení chovatele, adresa bydliště*
- *Druh medu dle původu*
- *Množství*
- *Datum minimální trvanlivosti (v prodejně)*
- **Malé množství - 2 tuny /rok**

4.5 Mléko a syrová smetana

Malé množství syrového, mlékárensky neošetřeného mléka a syrové smetany může chovatel prodávat se souhlasem příslušné krajské veterinární správy v místě výroby přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti.



Toto mléko a syrová smetana musí pocházet od zdravých zvířat z hospodářství úředně prostého tuberkulózy a úředně prostého nebo prostého brucelózy (uvedené podmínky jsou stanoveny ve vyhlášce **č. 299/2003 Sb.**, o opatřeních pro předcházení a zdolávání nálezů a nemocí přenosných ze zvířat na člověka, ve znění pozdějších předpisů). Tato zvířata nesmí vykazovat žádné příznaky nakažlivého onemocnění přenosného mlékem na člověka.

Další nezbytnou podmínkou je, aby byly tyto produkty získány hygienickým způsobem v hospodářství, v němž jsou dodržovány hygienické požadavky na výrobu těchto produktů, požadavky na prostory a vybavení, na hygienu během

dojení, sběru a přepravy a na hygienu personálu, které jsou stanoveny v **Příloze III. oddíl IX kapitola I části I a II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.**

Mléko musí splňovat požadavky a kritéria stanovená pro syrové mléko přímo použitelnými předpisy Evropských společenství (**Příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.**)

Dále je chovatel, který prodává toto mléko a smetanu, povinen zajistit laboratorní vyšetření mléka vždy při podávání žádosti krajské veterinární správě o souhlas k prodeji mléka nebo smetany a vždy při každé změně chovu zvířat a způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání mléka, která by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, nejméně však jednou za 6 měsíců.

Přímý prodej syrového mléka musí být prováděn v místnosti, která je oddělena od stájí, vybavena chladicím zařízením a ve které je na viditelném místě upozornění „Syrové mléko, před použitím převařit“.

Pokud je zároveň z hospodářství dodáváno mléko do sběrného střediska nebo do podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k přímému prodeji syrového mléka a smetany oddělena od mléčnice.

Pokud není toto mléko prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 stupňů Celsia a takto zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení.

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

Mléko a syrová smetana

- **Nutný souhlas KVS**
 - *dodat laboratorní vyšetření (požadavky dle nařízení 853/2004)*
- **Nákazové podmínky:**
 - *úředně prosté TBC, brucelózy*
 - *od zdravých zvířat, bez známek onemocnění*
- **Prodej musí být prováděn v místnosti**
 - *místnost odděleně od stájí, s chladicím zařízením,*
 - *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.*

- **Hygienické požadavky na výrobu syrového mléka, požadavky na prostory a vybavení, na hygienu během dojení, sběru a přepravy a na hygienu personálu dle nařízení 853/2004**
- **Syrové mléko musí být prodáno do 2 hodin po nadojení, pokud ne zchlazeno na 8 °C a zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení**

§ 13 odst. 7 vyhlášky č. 289/2007 Sb.



Pokud se jedná o prodej syrového mléka prostřednictvím prodejního automatu musí být dodrženy, shora uvedené podmínky. Automat musí být umístěn na farmě (v navržené novele veterinárního zákona se umožňuje, aby byl na území kraje, v němž se nachází chov zvířat, něhož mléko pochází, nebo krajů sousedních). Uvedená činnost nepodléhá registraci, KVS však bude před vydáním svého souhlasu požadovat k nahlédnutí technickou dokumentaci k prodejnímu automatu. Dalšími podklady pro vydání souhlasu KVS bude i dokumentace o čištění a sanitaci, způsobu nakládání s vedlejšími živočišnými produkty a zajištění chladicího řetězce při prodeji v automatu. Povinností provozovatele prodejního automatu je rovněž umístit na viditelném místě na automatu upozornění, že se jedná o syrové mléko, které je třeba před použitím převařit.

Další možností je nabízet syrové mléko v maloobchodní prodejně při splnění podmínek stanovených **vyhláškou č. 128/2009 Sb.**, o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky. Tento prodej je omezen denním zpracováním maximálně 500 litrů kravského, 100 litrů kozího nebo 50 litrů ovčího mléka a množství takto dodávaného mléka a mléčných výrobků nesmí překročit týdně 35 % produkce zpracovaného mléka a výrobků z něj.

Uvedený způsob prodeje může být realizován i pomocí samostatně stojícího prodejního automatu, umístěného buď v maloobchodní prodejně nebo na jiném samostatném místě. V takovém případě musí jeho provozovatel požádat příslušnou KVS o jeho registraci. Další podmínkou je, aby toto mléko do prodejního automatu bylo dodáváno z maloobchodního zařízení chovatele zvířat, z nichž mléko pochází. Do automatu smí být stejně jako v ostatních případech této formy prodeje dodáno nejvýše 35 % zpracovávaného mléka (libovolné ostatní množství nebrání farmáři dodat rovněž mléko do mlékárny).

Mléko a mléčné výrobky

Prodej v maloobchodní prodejně nebo jinému maloobchodu (okrajová a omezená činnost na místní úrovni), jestliže:

- *potravinářský podnik, v němž se denně zpracuje nejvýše*
 - 500 l kravského mléka
 - 100 l kozího mléka
 - 50 l ovčího mléka
- *množství dodávaného mléka a mléčných výrobků nepřekračuje týdně*
 - 35 % tímto podnikem zpracovaného mléka
 - 35 % tímto podnikem vyrobených mléčných výrobků

4.6 Živé ryby a jiní živočichové pocházející z akvakultury

Chovatel může prodávat z vlastního chovu malé množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury ve svém hospodářství přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti.

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 živočichů v domácnosti daného spotřebitele.

Na produkty rybolovu je možné uplatnit také maloobchodní činnost, v souladu zejména s **nařízením 852/2004 a vyhláškou č. 128/2009**. Pak lze prodávat produkty rybolovu, které byly zpracovány v podniku v němž se týdně zpracuje nejvýše 100 kg produktů rybolovu a množství dodávaných produktů rybolovu nepřekračuje týdně 35 % tímto podnikem zpracovaných produktů rybolovu.

Toto jiné maloobchodní zařízení smí pak nakoupené produkty rybolovu v rámci maloobchodu dodávat přímo konečnému spotřebiteli, nebo upravovat dále jen na výslovné přání konečného spotřebitele.

Pro potravinářský podnik, který upravuje produkty rybolovu a v rámci své maloobchodní činnosti tyto produkty rybolovu dodává jinému maloobchodnímu zařízení nebo přímo konečnému spotřebiteli, platí požadavky uvedené v **oddílu VIII kapitolách VII a VIII přílohy III k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.**

Produkty rybolovu



Prodej v maloobchodní prodejně nebo jinému maloobchodu (okrajová a omezená činnost na místní úrovni), jestliže:

- *potravinářský podnik, v němž se týdně zpracuje nejvýše*
- 100 kg produktů rybolovu
- *množství dodávaných produktů nepřekračuje týdně*
- 35 % tímto podnikem zpracovaných produktů rybolovu

§ 10 vyhláška č. 128/2009 Sb.

5. Zvěřina

Veterinární zákon upravuje v souvislosti s přímým prodejem nebo dodáváním malého množství těl volně žijící zvěře ulovené uživatelem honitby nebo oprávněným účastníkem lovu činnost a povinnosti tzv. proškolené osoby



při vyšetřování těl ulovené volně žijící zvěře. Dále stanovuje možnost prodeje těl ulovené volně žijící zvěře v malém množství k přímému prodeji konečnému spotřebiteli nebo k přímému dodání do maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele. Veterinární a hygienická pravidla tohoto způsobu prodeje a dodávání malých množství těl ulovené volně žijící zvěře, vymezení pojmu malého množství této zvěře a podrobnosti způsobu a rozsahu vyšetření těl ulovené volně žijící zvěře jsou předmětem úpravy prováděcího právního předpisu - **vyhlášky č. 289/2007 Sb., v platném znění, vyhlášky č. 61/2009.**



Uživatel honitby nebo oprávněný účastník lovu může v malých množstvích těla ulovené volně žijící zvěře v kůži nebo peří:

- a) prodávat přímo spotřebiteli pro potřebu v jeho domácnosti nebo
- b) dodávat do maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele a jen na území kraje, v němž byla zvěř ulovena.

Těla ulovené volně žijící zvěře prodávaná nebo dodávaná shora uvedeným způsobem nesmí být dále uváděna do oběhu.

V případě prodeje v maloobchodní prodejně 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."

Vyšetření těchto těl ulovené volně žijící zvěře provádí proškolená osoba (jejich sez-

nam je veden vysokou školou s veterinárním studijním programem - v současné době je jí pouze VFU v Brně), a to co nejdříve po jejich ulovení. Pokud podle výsledků vyšetření dospěje proškolená osoba k závěru, že zvěř představuje zdravotní riziko, musí ji předložit úřednímu veterinárnímu lékaři k veterinárnímu vyšetření. Pokud jde o zvěř vnímavou na trichinelózu, je uživatel honitby nebo oprávněný účastník lovu povinen zabezpečit její vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel) v laboratoři, které bylo vydáno osvědčení o akreditaci k provádění tohoto vyšetření, nebo ve státním veterinárním ústavu anebo v laboratoři, které bylo KVS vydáno povolení pro tento druh vyšetřování (**dle § 50 odst.3 veterinárního zákona**).

Za malé množství zvěře, určené k prodeji přímo spotřebiteli nebo k dodání do maloobchodní prodejny, se považuje nejvýše 30 % kusů skutečně odlovené zvěře ročně.

Pokud je však záměrem uživatele honitby nebo oprávněného účastníka lovu uvádět maso ulovené volně žijící zvěře na trh lidské spotřebě prostřednictvím tzv. zařízení zpracovávajícího zvěřinu, je třeba řídit se zejména **nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004** a dále i naší vnitrostátní právní úpravou, zejména veterinárním zákonem.

Vyhláška č.289/2007 Sb., v novele č. 61/2009 Sb. stanoví vzor upozornění pro prodej:

Vzor upozornění

ZVĚŘ BYLA VYŠETŘENA PROŠKOLENOU OSOBOU A JE URČENA PO TEPELNÉ ÚPRAVĚ KE SPOTŘEBĚ V DOMÁCNOSTI SPOTŘEBITELE



Hygienické podmínky pro prodej

Lovec může zvěř vnímavou na trichinelózu prodávat nebo dodávat konečnému spotřebiteli v přímém prodeji 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 krajskou veterinární správou vydáno povolení pro tento druh vyšetření podle **§ 50 odst. 3 zákona** (seznam laboratoří je zveřejněn na webových stránkách Státní veterinární správy ČR - www.svscr.cz).

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

- a) je provázeno plombou a lístkem o původu zvěře vydanými podle zvláštního právního předpisu 6a)
- b) 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
- c) je skladováno odděleně od zboží jiného druhu

Výše uvedené podmínky platí také pro prodej zvěře přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti.

Do doby, než je znám výsledek vyšetření na svalovce musí být kus uskladněn v chladu a v takových podmínkách, které brání kontaminaci (nejlépe v zařízení dle §5 vyhlášky 289/2007 v platném znění splňujícím podmínky Nařízení 852/2004 - příloha 1 prvovýroba).

Ulovená volně žijící zvěř

Prodej maloobchodní prodejně

- *tělo je provázeno plombou, lístkem o původu zvěře a prohlášením proškolené osoby*
- *tělo 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*
- *tělo je skladováno odděleně od zboží jiného druhu*
- *za malé množství zvěře se považuje nejvýše 30 % kusů lovцем skutečně odlovené zvěře ročně*

Přímý prodej - příklady	Přímý prodej - NENÍ
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dary ➤ Prodej fyzické osobě ➤ Tombola ➤ Prodej do místní MO prodejny 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dodávání ulovené volně žijící zvěře do zařízení veřejného stravování !!!!!

6. Farmový chov zvěře, povinnosti chovatelů zvířat

6.1 Farmový chov zvěře

Farmově lze chovat rovněž tzv. farmovou zvěř, za kterou se podle **nařízení (ES) 853/2004** považují farmovní běžci a dále suchozemští farmovní savci (s výjimkou domácích kopytníků).

Farmová zvěř je podle veterinárních právních předpisů považována za hospodářská zvířata, popřípadě hospodářská zvířata chovaná pro účely podnikání, a proto jsou chovatelé při jejich chovu a porážení povinni dodržovat veškeré povinnosti stanovené přímo použitelnými právními předpisy, veterinárním zákonem, jeho prováděcími právními předpisy a dalšími právními předpisy, např. **zákonem č. 246/1992 Sb.**, na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů a **zákonem č. 154/2000 Sb.**, o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat a o změně některých souvisejících zákonů (plemenářský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Mezi nejdůležitější povinnosti chovatelů hospodářských zvířat patří zejména:

- a) chovat zvířata způsobem, v prostředí a podmínkách, které vyžadují jejich biologické potřeby, fyziologické funkce a zdravotní stav a předcházet poškození jejich zdraví
- b) sledovat zdravotní stav zvířat, v odůvodněných případech jim včas poskytnout první pomoc a požádat o odbornou veterinární pomoc
- c) bránit vzniku a šíření nákaz a jiných onemocnění zvířat a plnit povinnosti stanovené veterinárním zákonem nebo na jeho základě ke zdolávání těchto nákaz nebo jiných onemocnění zvířat, v případě nebezpečí zavlečení nákazy nebo nemoci přenosné ze zvířat na člověka zřídít, popřípadě umístit, prostředky sloužící k ochraně proti nákazám a nemocím přenosným ze zvířat na člověka a dbát na jejich řádnou funkci
- d) k inseminaci, přenosu embryí a přirozené plemenitbě lze používat jen zvířata, která podle výsledků vyšetření splňují podmínky stanovené veterinárním

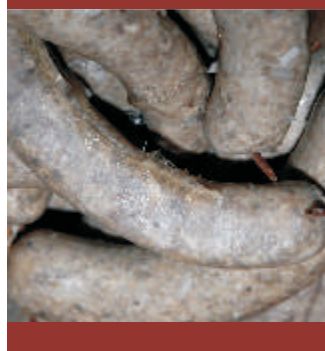
- zákonem a plemenářským zákonem
- e) zabezpečit provádění vyšetření, zdravotních zkoušek a povinných preventivních a diagnostických úkonů v rámci veterinární kontroly zdraví a dědičnosti zdraví
- f) zabezpečit v rozsahu odpovídajícím druhu zvířat, způsobu jejich chovu a ustájení čištění, dezinfekci, dezinfekci a deratizaci stájí, jiných prostorů a zařízení, v nichž jsou chována zvířata, jakož i čištění a dezinfekci technologických zařízení, dopravních prostředků, strojů, nástrojů, náradí, pracovních pomůcek atp.
- g) k napájení zvířat používat vodu, která neohrožuje zdravotní stav zvířat a zdravotní nezávadnost jejich produktů, a ke krmení zvířat používat jen zdravotně nezávadná krmiva
- h) podávat zvířatům pouze léčivé přípravky v souladu s pravidly pro jejich používání při poskytování veterinární péče, schválené veterinární přípravky a dodržovat podmínky pro podávání některých látek a přípravků zvířatům, jejichž produkty jsou určeny k výživě lidí
- i) nepodávat zvířatům látky a přípravky, jejichž používání u hospodářských zvířat nebo u zvířat, jejichž produkty jsou určeny k výživě lidí, není povoleno
- j) v případě, že se chová zvěř ve farmovém chovu, oznámit krajské veterinární správě nejméně 7 dnů předem zahájení a ukončení své chovatelské činnosti ve vztahu k farmovému chovu zvěře
- k) zpracovat a aktualizovat podle schválených zásad pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nálezů a nemocí přenosných ze zvířat na člověka, jakož i pro případ vzniku mimořádné situace, a v souladu s celostátním programem tlumení jedné nebo více nálezů, nemocí přenosných ze zvířat na člověka a původců těchto nálezů a nemocí vlastní ozdravovací program, předložit jej ke schválení krajské veterinární správě



V zásadě musí být jatečná zvířata (tj. hospodářská zvířata určená k porážce a jatečnému zpracování) porážena na jatkách. Podmínky této porážky jsou stanoveny **veterinárním zákonem** a přímo použitelnými předpisy ES, zejm. **nařízením (ES) 853/2004**. Jiný, volnější režim mají pochopitelně tzv. domácí porážky, tedy porážky pro spotřebu v domácnosti chovatele. Při těchto porážkách je ale třeba respektovat skutečnost, že v hospodářství chovatele nemůže být porážen skot, včetně telat, koně, oslí a jejich kříženci a jelenovití z farmového chovu. I pro účely spotřebu v domácnosti chovatele musí být tato zvířata porážena na jatkách (v připravované novele veterinárního zákona je navrhováno povolení porážek skotu do stáří 24 měsíců a jelenovitých z farmového chovu. K této domácí porážce je nutné povolení KVS (platnost 5 let).

Přímo použitelné předpisy ES a veterinární zákon připouštějí možnost porážky farmové zvěře na farmě. Pro tento způsob porážky jsou však stanovena přesná pravidla, která jsou stanovena jak přímo použitelnými právními předpisy (**nařízením (ES) č. 853/2004**), tak i veterinárním zákonem.

Povolení k porážce farmové zvěře na farmě vydává krajská veterinární správa chovateli na základě písemné žádosti, která splňuje náležitosti stanovené **zákonem č. 500/2004 Sb.**, správní řád, ve znění pozdějších předpisů: z žádosti tedy musí být zřejmé, kdo porážku činí (fyzická osoba uvede jméno, příjmení, popřípadě dodatek odlišující osobu podnikatele nebo druh podnikání vztahující se k této osobě, identifikační číslo a adresu zapsanou v obchodním rejstříku nebo jiné evidenci jako místo podnikání, právnická osoba pak svůj název nebo obchodní firmu, identifikační číslo, adresu sídla), označení příslušné krajské veterinární správy, které věci se týká a zejména co se navrhuje. Zároveň musí chovatel v žádosti doložit splnění podmínek stanovených v **Příloze III nařízení (ES) č.853/2004**.



Zejména, že :

- a) zvířata nelze přepravovat, aby nebyla ohrožena obsluha nebo aby byly chráněny dobré životní podmínky zvířat
- b) stádo pravidelně podstupuje veterinární prohlídku
- c) hospodářství disponuje postupy pro shromáždění zvířat, aby mohla být provedena prohlídka skupiny zvířat před porážkou
- d) hospodářství má zařízení vhodné pro porážku, vykrvení a škubání, pokud mají být běžci škubáni
- e) jsou dodrženy požadavky na dobré životní podmínky zvířat

Krajské veterinární správě pak musí být v předstihu oznámeno datum a čas porážky zvířat.

Poražená a vykrvená zvířata jsou přepravena na jatky hygienicky a bez zbytečného odkladu. Pokud přeprava trvá více než dvě hodiny, musí být těla zvířat v případě potřeby zchlazena. Vykolení lze provádět na místě za dozoru veterinárního lékaře.

K poraženým zvířatům musí být při dodání na jatky přiloženo prohlášení chovatele, který zvířata choval, v němž musí být uvedena jejich identifikace a všechny podané veterinární léčivé přípravky a provedená ošetření, data podání a ochranné lhůty.

Při přepravě do schváleného zařízení musí být k poraženým zvířatům přiloženo osvědčení vydané a podepsané úředním nebo schváleným veterinárním lékařem, které potvrzuje příznivý výsledek prohlídky před porážkou, správně provedenou porážku a vykrvení a datum a čas porážky.



6.2 Povolení k porážce farmové zvěře střelnou zbraní

V souladu s **§ 21 odst. 4 veterinárního zákona** může krajská veterinární správa k porážce farmové zvěře v hospodářství povolit k usmrcení velkého farmového zvířete použití střelné zbraně. Povolení se vydává rovněž na základě písemné žádosti zaslané na krajskou veterinární správu, ke které chovatel musí

- a) doložit, že usmrcení střelnou zbraní provede držitel zbrojní licence vydané podle zvláštního právního předpisu (zákon č.119/2002 Sb., o zbraních a střelivu),
- b) přiložit odůvodnění k usmrcení zvířete střelnou zbraní.

Chovatel je dále povinen mít k dispozici situační nákres farmy s vyznačením místa střelby a prostředků k zajištění bezpečnosti při střelbě, ověřený znalcem v oboru balistiky.

K tomu je třeba poznamenat, že doba platnosti tohoto povolení je 3 roky a krajská veterinární správa může tuto dobu platnosti prodloužit na základě písemné žádosti držitele povolení podané 3 měsíce před skončením doby platnosti o další 3 roky, pokud držitel povolení doloží, že se nezměnily podmínky, za kterých bylo povolení vydáno.

6.3 Označování a evidence farmové zvěře

Podle **zákona č. 154/2000 Sb.**, o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat a o změně některých souvisejících zákonů (plemenářský zákon) je chovatel povinen zabezpečit označení zvířat (konkrétně jelenovitých a muflonů ve farmovém chovu) identifikačními prostředky, způsobem a v termínech stanovených vyhláškou k tomuto zákonu. V současné době je tato identifikace podrobně řešena **novelou vyhláškou č. 136/2004 Sb.**, kterou se stanoví podrobnosti označování zvířat a jejich evidence a evidence osob stanovených plemenářským zákonem, ve znění pozdějších předpisů. Tak jako v případě ostatních druhů hospodářských zvířat i u zvířat farmově chovaných přiděluje identifikační čísla a identifikační prostředky tzv. pověřená osoba, kterou je Českomoravská společnost chovatelů, a.s., osoba pověřená vedením ústřední evidence hospodářských zvířat v České republice.



Citovaný zákon výslovně řeší případy ztráty, poškození i případné odstranění identifikačních prostředků. Identifikačním prostředkem se podle vyhlášky rozumí jedna plastová ušní známka, která musí mít vyhláškou stanovené rozměry a musí obsahovat stanovené údaje (označení země původu - písmena "CZ" pro Českou republiku, alfanumerický kód, který vyjadřuje část registračního čísla hospodářství, ve kterém se zvíře narodilo, a kód příslušného úřadu). Tímto způsobem musí být označeno každé zvíře, i poražené, před opuštěním hospodářství, v němž se narodilo.

Chovatelé farmově chovaných zvířat jsou dále povinni u pověřené osoby evidovat všechna svá hospodářství spolu s identifikačními údaji o své osobě a veškeré nastalé změny, a to způsobem a v termínech stanovených shora uvedenou vyhláškou.

7. Nová právní úprava týkající se potravinářských podniků s malým objemem výroby a potravinářských podniků provozujících maloobchodní činnost - přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty vyhláška č. 128/2009 Sb.

Otázky spojené s přizpůsobováním veterinárních a hygienických požadavků, stanovených v **nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 - příloha II a v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 - příloha III a v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 - příloha I**, dosud nebyly v České republice uceleným a dostatečně podrobným způsobem upraveny. O jejich právní úpravu se dokonce nepokusila ani řada „starých“ členských států EU. Citovaná nařízení totiž umožňují členským státům, aby v rámci vnitrostátního práva přizpůsobily některé veterinární a hygienické požadavky, a to se zřetelem na konkrétní, odůvodněné podmínky, potřeby a možnosti některých potravinářských podniků. Aby některým z nich, zejména se zřetelem na objem jejich výroby, byly přizpůsobeny tzv. strukturální požadavky (požadavky na konstrukci a provedení stavby potravinářského podniku, uspořádání a účelové určení provozních prostorů, jejich vnitřní úpravu a vybavení), aniž by byly ohroženy základní cíle předpisů Evropských společenství, které se týkají hygieny výroby potravin, jejich bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti.

Předpisy Evropských společenství (**nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004**) svěřují vnitrostátní právní úpravě také úpravu veterinárních a hygienických požadavků a hygienických pravidel pro potravinářské podniky, které vykonávají maloobchodní činnost, zahrnující zpracovávání potravin živočišného původu, jejich prodej konečným spotřebitelům a jejich dodávání v omezené míře a na místní úrovni jiným maloobchodním zařízením, která zásobují konečného spotřebitele. Jmenovitě jde o to, zda a které požadavky, stanovené **nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004**, by měly být uplatňovány - vedle požadavků stanovených **nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004** - také při maloobchodní činnosti potravinářských podniků.

Úlev budou moci využít:

- ➔ nově zakládané potravinářské podniky
- ➔ dosavadní podniky schválené pro vnitřní trh a provozující svou činnost do konce roku 2009 na základě čl. 4 nařízení č. 2076/2005

Tyto podniky tak budou moci pokračovat ve své činnosti, ačkoli nesplní beze zbytku všechny požadavky stanovené **nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004**.

Při stanovení konkrétních úlev, strukturálních požadavků pro potravinářské podniky s malým objemem výroby, které lze těmto podnikům přizpůsobit, se vycházelo z obdobných úprav členských států, konkrétně Rakouska a Slovinska. Výrobní limity pak mají svůj základ v kapacitách stanovených právními předpisy ES platnými v Evropské unii do 1. ledna 2006 (konkrétně jde o směrnice **64/433/EHS a 71/118/EHS**).

Tato část vyhlášky (**§ 4 až 6**) se tedy vztahuje na schválené podniky, které musí splňovat požadavky **nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004**; mohou však požádat o povolení výjimek ze strukturálních požadavků stanovených tímto nařízením, které jsou uvedeny v ustanovení **§ 5 vyhlášky**.

7.1 Úlevy pro potravinářské podniky s malým objemem výroby

Vyhláška upravuje úlevy pro potravinářské podniky s malým objemem výroby, jmenovitě pro jatky, jatky s bourárnou a porcovníou (tyto podniky nemohou být v žádném případě považovány za podniky vyrábějící malé množství produktů prvovýroby a dodávající je přímo konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodnímu zařízení, které zásobuje přímo konečného spotřebitele).

Při uplatňování požadavků stanovených citovanou vyhláškou je třeba mít na zřeteli, že:

- provozovatelé potravinářských podniků zabývajících se prvovýrobou a souvisejícími postupy musí dodržovat obecná hygienická pravidla stanovená v **části A přílohy nařízení (ES) č. 852/2004** a všechny zvláštní požadavky stanovené **nařízením (ES) č. 853/2004**,
- provozovatelé potravinářských podniků provádějících činnosti v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin musí dodržovat všeobecné hygienické požadavky stanovené v **příloze II nařízení (ES) č. 852/2004** a všechny zvláštní požadavky stanovené **nařízením (ES) č. 853/2004**.

Z toho vyplývá, že pokud potravinářské podniky manipulují s produkty živočišného původu, pro něž jsou stanoveny požadavky v **příloze III nařízení EP a Rady (ES) č. 853/2004**, musí tedy splňovat požadavky tímto nařízením pro ně stanovené, a to včetně povinnosti jejich schválení.

Ve smyslu této právní úpravy mohou být pro potravinářský podnik přizpůsobeny některé veterinární a hygienické požadavky stanovené v **příloze III k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004** (jedná se tzv. strukturální požadavky), a to na základě žádosti provozovatele potravinářského podniku, jeho úřední kontroly a vyhodnocení rizika, které by mohlo ohrožovat bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin v případě přizpůsobení těchto požadavků pro tento potravinářský podnik.

Potravinářský podnik s malým objemem výroby

Za potravinářský podnik s malým objemem výroby se považuje podnik, který splňuje podmínky stanovené vyhláškou. Pouze těmto podnikům mohou být povoleny výjimky z některých strukturálních požadavků, a to:

- a) 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), pokud jsou zvířata po přemístění na jatky převedena přímo do prostoru porážky
- b) 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, 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
- c) 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, pokud jsou v porážecím prostoru, který slouží také k bourání masa, prováděny příslušné činnosti časově odděleně
- d) jatkám, které nemají uzamykatelné zařízení vyhrazené pro porážená 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, 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
- e) jatkám, že nemusí mít uzamykatelné zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa uvedené v oddílu I, kapitole II, odstavci 5 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

f) 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 a 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

g) 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), pokud jsou v porážecím prostoru, který slouží také k porcování masa, prováděny příslušné činnosti časově odděleně

- 1 VDJ - 1 kus dospělého skotu nebo dospělý lichokopytník o živé hmotnosti nad 500 kg
- v případě jiných domácích kopytníků je třeba provést přepočít podle kritérií uvedených ve vyhlášce

7.2 Farmy provozující maloobchodní činnost

Hlavním účelem této vyhlášky je umožnění výroby masných a mléčných výrobků převážně na zemědělských farmách a jejich dodávání do maloobchodních prodejen. Vymezuje se tzv. okrajová a omezená činnost na místní úrovni, v jejímž rámci mohou podniky provozující maloobchodní činnost dodávat potraviny i jiným maloobchodním zařízením. Při splnění vyhláškou stanovených výrobních limitů a dalších podmínek se pak na taková zařízení **nebude** vztahovat **nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004**; podniky tedy nemusí být schváleny a nemusí splňovat další požadavky stanovené tímto nařízením. Rozsah dodávání potravin v rámci maloobchodní činnosti „na místní úrovni“ byl stanoven na území kraje a krajů sousedních.

Limity množství potravin, které je maloobchodním subjektům povoleno dodávat jinému maloobchodnímu zařízení v rámci okrajové a omezené činnosti na místní úrovni, jsou stanoveny jako kombinace dvou kritérií, která musí být splněna současně - maximálního množství podnikem vyrobených potravin týdně a maximálního podílu z týdně vyrobeného množství, který může být podnikem dodán jinému maloobchodnímu zařízení.

Ustanovení § 9, 11 a 14 pak pro jednotlivé komodity vymezují, které veterinární a hygienické požadavky **nařízení EP a Rady (ES) č. 853/2004** musí potravinářský podnik - vedle veterinárních a hygienických požadavků vyplývajících z **nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004** - splňovat, ačkoli je maloobchodním zařízením, dodává-li živočišné produkty jinému maloobchodnímu zařízení v rámci okrajové a omezené činnosti na místní úrovni.

Jde tedy o vnitrostátní úpravu, která ve smyslu **čl. 1 odst. 5 písm. b) bod ii) nařízení EP a Rady (ES) č. 853/2004** stanoví, že potraviny živočišného původu mohou být maloobchodním zařízením dodávány i jinému maloobchodnímu zařízení a že se uvedené nařízení na tuto činnost nevztahuje, pokud se jedná o okrajovou a omezenou činnost na místní úrovni, tedy na území kraje a krajů sousedních.

Limity množství potravin, která bude maloobchodním subjektům povoleno dodávat jinému maloobchodnímu zařízení v rámci okrajové a omezené činnosti na místní úrovni, se stanovují takto:

Maso a masné výrobky

Potravinářský podnik, v němž se týdně

- bourá nejvýše 3,5 tun vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa, jde-li o maso domácích kopytníků
- porcuje nejvýše 1,5 tun, jde-li o maso drůbeží nebo králíčí
- vyrobí nejvýše 4,5 tun masných výrobků

Množství dodávaného masa a masných výrobků nepřekračuje týdně

- 35 % tímto podnikem vyrobeného vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa, jde-li o maso domácích kopytníků
- 35 % tímto podnikem vyrobeného masa, jde-li o maso drůbeží nebo králíčí
- 35 % tímto podnikem vyrobených masných výrobků



Mléko a mléčné výrobky

Potravinářský podnik, v němž se

- denně zpracuje nejvýše 500 litrů kravského, 100 litrů kozího nebo 50 litrů ovčího mléka

Množství dodávaného mléka a mléčných výrobků nepřekračuje týdně

- 35 % tímto podnikem zpracovaného mléka
- 35 % tímto podnikem vyrobených mléčných výrobků

Při této kalkulaci se vycházelo z průměrné velikosti stáda dojníc v ČR, což je cca 180 kusů, a z jejich průměrné dojivosti, která činí cca 20 litrů syrového kravského mléka denně (u koz pětina a u ovcí desetina tohoto množství). Takto stanovené limity tedy umožní chovatelům zpracovat zhruba sedminu mléka z vlastní produkce ve vlastním maloobchodu.



Produkty rybolovu

Potravinářský podnik, v němž se

- týdně zpracuje nejvýše 100 kg produktů rybolovu

Množství dodávaných produktů rybolovu nepřekračuje týdně

- 35 % tímto podnikem zpracovaných produktů rybolovu



8. Dozor

8.1 Dozorové orgány

Chovatelé a osoby, které vyrábějí, zpracovávají a uvádějí do oběhu živočišné produkty, podléhají kontrolám prováděným orgány veterinárního dozoru, kterými jsou především krajské veterinární správy, příslušné podle místa výkonu činnosti a Městská veterinární správa v Praze a Státní veterinární správa, která vykonává působnost na celém území České republiky (dále jen orgány veterinární správy). Při těchto kontrolách dozírají na to, zda jsou dodržovány podmínky a požadavky stanovené veterinárním zákonem, jeho prováděcími právními předpisy, zvláštními právními předpisy (např. zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákonem č.246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, zákonem č.154/2000 Sb., o šlechtění a plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat a o změně některých souvisejících zákonů (plemenářský zákon), ve znění pozdějších předpisů) a dále přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

Orgány veterinární správy jsou oprávněny, pokud zjistí nedostatky a osoby za ně odpovědné, projednat a podle potřeby uložit závaznými pokyny, jakým způsobem a v jaké lhůtě mají být zjištěné nedostatky odstraněny, a následně kontrolují jejich plnění.

Zároveň, pokud tyto orgány zjistí porušení uvedených právních předpisů, uloží osobě za porušení těchto předpisů odpovědné pokutu až do výše 20 000,- Kč (event. 50 000,- Kč, pokud poruší povinnost vyplývající pro ni z mimořádných veterinárních opatření) v případě, že se jedná o fyzickou osobu, a pokutu až do výše 1 000 000,-Kč (event. 2 000 000,- Kč, pokud poruší povinnost vyplývající pro ni z mimořádných veterinárních opatření) v případě, že se jedná o právnickou nebo podnikající fyzickou osobu. Výše pokut jsou ve veterinárním zákoně odstupňovány pro různé delikty jinou částkou, avšak při jejich ukládání musí příslušná krajská veterinární správa, která je ukládá v prvním stupni, přihlídnout k závažnosti správního deliktu, zejména způsobu jeho spáchání, době trvání a jeho následkům a k okolnostem, za nichž byl spáchán.

8.2 Veterinární lékaři

Pro výkon své kontroly jsou úřední veterinární lékaři orgánů veterinární správy zákonem obdařeni řadou oprávnění, jako například vstupovat na pozemky a do provozních prostor, sloužících k činnosti kontrolovaných osob, vyžadovat potřebné doklady, vysvětlení, odebírat v nezbytně nutném množství vzorky k laboratornímu

vyšetření, ověřovat totožnost kontrolovaných osob atp. Těmto oprávněním úředních veterinárních lékařů také odpovídají povinnosti kontrolovaných osob.

Na druhou stranu jsou ale tyto úřední veterinární lékaři povinni šetřit práva a právem chráněné zájmy kontrolovaných osob, zachovávat mlčenlivost, prokazovat svou totožnost a dále pořizovat podle zákona č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů, protokol. Proti tomuto protokolu, který musí popisovat zjištěné skutečnosti a splňovat další zákonem stanovené náležitosti, může kontrolovaná osoba podat ve lhůtě 5 dnů (nestanoví-li kontrolní pracovník lhůtu delší) písemné a zdůvodněné námitky, o kterých pak rozhoduje ředitel krajské veterinární správy v případě, že jim nevyhověl v plném rozsahu ten kontrolní pracovník, který kontrolu prováděl.

8.3 Povinnosti chovatele a postavení Krajské veterinární správy

A jak se příslušná krajská veterinární správa o existenci chovatele vůbec dozví?

Chovatel, který jako podnikatel chová zvířata pro účely podnikání, musí v předstihu nejméně 7 dnů oznámit krajské veterinární správě zahájení své činnosti. Povinností tohoto chovatele je rovněž krajskou veterinární správu informovat o ukončení své činnosti a bezodkladně i o změnách, k nimž má dojít ve způsobu ustájení nebo druhích chovaných zvířat.

Chovatel - podnikatel je podle § 2 obchodního zákoníku

- a) osoba zapsaná v obchodním rejstříku,
- b) osoba, která podniká na základě živnostenského oprávnění,
- c) osoba, která podniká na základě jiného než živnostenského oprávnění podle zvláštních předpisů,
- d) fyzická osoba, která provozuje zemědělskou výrobu a je zapsána do evidence podle zvláštního předpisu.



8.4 Další povinnosti chovatele

Dále je třeba upozornit i na další případnou povinnost související s uvedeným způsobem podnikání, a tou je schvalování a registrace, popřípadě jen registrace podniku. V podmínkách tohoto způsobu podnikání by se jednalo v některých případech pouze o registraci podniku.

Z výčtu podniků, u nichž je registrace nezbytná, je třeba uvést např. zařízení pro uchování těl ulovené volně žijící zvěře, provozovny maloobchodu dodávající své výrobky pouze přímo konečnému spotřebiteli v místě jejich výroby, mléčnice u stájí.

O registraci, tedy zapsání do seznamu registrovaných podniků, musí požádat provozovatel potravinářského podniku 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 zákona a předpisů Evropských společenství schválení a registraci, popřípadě jen registraci, uvede v žádosti o schválení a registraci:

- a) obchodní firmu nebo název, sídlo a identifikační číslo, bylo-li přiděleno, jde-li o právnickou osobu, jméno, popř. jména, příjmení, popřípadě obchodní firmu, místo trvalého pobytu, pobytu nebo bydliště nebo místo podnikání, liší-li se od místa trvalého pobytu, pobytu nebo bydliště, a identifikační číslo, bylo-li přiděleno, jde-li 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 HACCP 11) a o systém vlastní kontroly podmínek výroby a zdravotní nezávadnosti živočišných produktů
- h) organizace provozu a sanitace podniku (provozní a sanitační řád) a o 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

9. Vybrané okruhy dotazů a odpovědí

Za jakých hygienických a dalších podmínek mohou dále prodávat maso z poraženého hovězího dobytka, které nezpracují pro vlastní použití?

Jsou to podmínky stanovené vyhláškou č.128/2009. Zvíře musí být poraženo ve schváleném a registrovaném zařízení (jatká). Maso vybouráno v zařízení, které je registrováno a splňuje podmínky nařízení EP a R 178/2004 a EP a R 852/2004 (obecné a specifické požadavky v příloze č. I nařízení EP a R (ES) č. 852/2004.

Jak si mám jako chovatel představovat v praxi prodej masa v procentech (maloobchodní činnost), jestliže maso dále neopracovávám a jen dodám konečnému spotřebiteli?

Chovatel může v maloobchodním subjektu bourat max. 3,5 tuny masa domácích kopytníků (1,5 tuny masa drůbežního) v rámci maloobchodní činnosti za týden. Z celkového množství masa smí dodat 35% do jiné maloobchodní prodejny opět během jednoho týdne.

Příklad: Majitel maloobchodního zařízení bourá za týden 1000 kg hovězího masa, které prodá ve své prodejně. Z těchto 1000 kg smí dodat do jiné maloobchodní prodejny 350 kg.

Za jakých podmínek lze porážet hovězí dobytek na jatkách porážejících farmovou zvěř a za jakých podmínek může docházet k přepravě masa z porážky zpět na farmu?

Jatka porážející farmově chovanou zvěř musí mít schválení a registraci také pro porážku hovězího dobytka. Podmínky pro hovězí dobytek jsou obdobné. Důležitou podmínkou však je, že porážka jiných druhů zvířat - tedy hovězího dobytka na těchto jatkách - musí probíhat časově nebo prostorově odděleně. Při přepravě nesmí být zejména přerušena chladicí řetězec a dopravní prostředek musí odpovídat požadavkům na přepravu potravin stanovených v Nařízení EP a R (ES) č.852/2004 - Příloha II, kapitola IV - Přeprava.

1. Dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu, aby chránily potraviny před kontaminací a podle potřeby musí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění nebo dezinfekci.
2. Skříně ve vozidlech nebo kontejnery se nesmí používat na přepravu ničeho jiného než potravin, pokud by to mohlo způsobit kontaminaci.
3. Pokud jsou dopravní prostředky nebo kontejnery používány k přepravě čehokoli jiného než potravin nebo pokud se různé druhy potravin přepravují současně, musí být výrobky, je-li to nezbytné, účinným způsobem odděleny.

4. Potraviny bez obalu v tekutém nebo granulovaném stavu nebo v prášku se musí přepravovat v nádobách nebo v kontejnerech/cisternách vyhrazených pro přepravu potravin. Tyto nádrže musí být označeny zřetelným a nesmazatelným způsobem v jednom nebo více jazycích Společenství, aby bylo zřejmé, že jsou používány pro přepravu potravin, nebo musí být označeny slovy "Pouze pro potraviny".
5. Pokud byly dopravní prostředky nebo kontejnery použity pro přepravu čehokoli jiného vedle potravin nebo pro přepravu různých druhů potravin, musí být mezi jednotlivými nakládkami provedeno účinné čištění, aby se zabránilo riziku kontaminace.
6. Potraviny v dopravních prostředcích nebo v kontejnerech musí být uloženy a chráněny tak, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum.
7. Je-li to nezbytné, musí být dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin schopné udržovat potraviny při vhodných teplotách a musí umožňovat monitorování těchto teplot.

Jak má vypadat chladírna masa na malé farmě? Co všechno musí splňovat?

Musí v ní být udržována teplota pro chlazené maso (tj. max. 7 °C pro maso domácích kopytníků a max. 4 °C pro maso drůbeží, příp. max. 3 °C pro droby). Dále musí být konstruována tak, aby byly stěny, podlaha a zařízení lehce čistitelné a bránily kontaminaci (další stavebně - technické podmínky viz příloha I nařízení EP a R (ES) č. 852/2004). Také musí kapacitně odpovídat množství masa, které se zde skladuje.

Pokud si nechám porazit hovězí kus na příslušných jatkách, za jakých podmínek mohu doma toto maso bourat, co musím splnit při jeho „balíčkování“ (porcování) pro mého zákazníka na farmě?

Je nutné dodržet podmínky stanovené v nařízení EP a R (ES) č. 178/2002, nařízení EP a R (ES) č. 852/2004, zákona 166/1999 Sb. a vyhlášky 128/2009, pokud se nejedná o domácí porážku.

Za jakých podmínek mohu dodávat maso do restaurační sítě?

Maso musí být získáno ze zvířete, které bylo poraženo ve schváleném a registrovaném zařízení, bylo podrobeno úřední veterinární prohlídce s výsledkem "vhodný k lidské spotřebě", maso bylo rozbouráno ve schváleném, popř. registrovaném zařízení za splnění všech podmínek.

Při zpracování masa na farmě bych měl rovněž splňovat ustanovení o dostatečném počtu umyvadel na mytí rukou s pákovým mechanismem, dostatečném počtu WC, musím mít speciální místnost na dezinfekce a prostory pro převlékání zaměstnanců, když se jedná vesměs o rodinné příslušníky?

Předpis stanovuje, že pro uskladnění čisticích a dezinfekčních prostředků je nutný zvláštní prostor. Může to být např. také uzamykatelná skříň. Prostor pro převlékání zaměstnanců opět nemusí být místnost - nutno promyslet dle dispozičního řešení tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci (např. přechod přes nečisté části).

1. Úvod (Díl 2.)

Prodej ze dvora, faremní prodej, prodej vlastních výrobků je činnost zajímavá, ale také Vám může přinést mnoho starostí. Z vlastní zkušenosti vím, co dovede „obyčejná“ lidská závist, a proto je bezpodmínečně nutné se v mezích zákona vždy shodnout se všemi, kteří mají co do činění s touto problematikou, a to, pokud možno, s co nejmenšími finančními náklady, které z toho vyplývají. Pokud se Vám to podaří a projdete i přes ostatní orgány a úřady, které se k dané věci vyjadřují a účastní se na navyšování její finanční náročnosti (BOZP, živnostenský úřad, hasiči, elektrovizite, hygiena práce aj.), můžete se směle pustit do práce.

Věřím, že právě zde naleznete odpovědi na Vaše otázky, co vše musíte splnit a zabezpečit pro to, abyste mohli své výrobky uvádět do oběhu. Pakliže si na ně pravdivě a realisticky odpovíte, zjistíte potřebné požadavky pro vlastní realizaci prvního prodaného produktu, nebaleného či baleného výsekového masa nebo dokonce masného výrobku, nesoucího číslo vaší registrace. K tomu, aby cesta k jeho získání nebyla složitá a zdoluhavá, by Vám měla posloužit právě tato metodika.

Přeji vám mnoho úspěchů a hlavně SPOKOJENÉ A STÁLÉ ZÁKAZNÍKY.

Ing. Pavel Smetana (autor)

Pozn. Zkušenosti autora vycházejí z téměř 20 leté praxe v potravinářském podniku pro zpracování masa a výroby uzenin, ze spolupráce s veterináři při vstupu do EU a při přípravě a zavádění HACCP.

2. Základní předpisy, vyhlášky a zákony

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

➤ **Hygienický balíček**

Bible každého kontrolora i výrobce. Obsahuje nařízení, jejichž plné znění naleznete nejspíše na internetu např. na stránkách MZe - www.mze.cz - odkaz potravinářská výroba - hygienický balíček nebo na www.eurlex.europa.eu/cs/index.html.

Jedná se o soubor základních předpisů, které řeší, co vše musí výrobce splnit (a veterinář 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. Záleží však na osobních schopnostech každého výrobce, aby neviděl ve veterináři nepřítele, ale podařilo se mu dostat ho na svoji stranu tím, že si tuto základní legislativu osvojí, bude s ním schopen komunikovat a nalézt takové řešení, aby ani výrobce ani veterinář neporušoval normy a zákony.

➤ **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 (26 stran).

➤ **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. (17 stran).

➤ **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.

V této metodice se vychází z české legislativy a legislativy Evropské unie platné k 30. 9. 2008 (souhrn zákonů, vyhlášek a nařízení). Celá znění těchto předpisů naleznete na internetu např. na stránkách: www.mvcr.cz/sbirka/index.html, <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/cs/dossier/index.htm>.

- ⇒ **Vyhláška č. 211/2004 Sb.**, o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků (+ novela 2005)
- ⇒ **Vyhláška č. 113/2005 Sb.**, o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“ (+ novela 2007)
- ⇒ **Vyhláška č. 366/2005 Sb.**, o požadavcích na některé zmrazené potraviny (účinnost od 1.1.2006, náhrada vyhlášky č. 326/1997 Sb.)
- ⇒ **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 (+ novela č. 324/2005 Sb.)
- ⇒ **Nařízení Vlády č. 98/2005 Sb.**, kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv
- ⇒ **Zákon č. 110/97 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích
- ⇒ **Zákon č. 71/2000 Sb.**, o technických požadavcích na výrobky
- ⇒ **Zákon č. 145/2000 Sb.**, o ochraně spotřebitele
- ⇒ **Zákon č. 209/2000 Sb.**, o odpovědnosti za škodu způsobenou vadou výrobku
- ⇒ **Zákon č. 634/1992 Sb.**, na ochranu spotřebitele (+ novela č. 145/2000 Sb.)
- ⇒ **Zákon č. 110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích (+ novela 2006)
- ⇒ **Zákon č. 166/1999 Sb.** o veterinární péči
- ⇒ **Vyhláška č. 326/2001 Sb.**, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (+ novela č. 264/2003 Sb.)
- ⇒ **Vyhláška č. 289/2007 Sb.**, o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství
- ⇒ **Nařízení Rady (ES) č. 1/2005** ze dne 22. prosince 2004 o ochraně zvířat během přepravy a souvisejících činností
- ⇒ **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
- ⇒ **Nařízení Komise (ES) č. 889/2008** o ekologické produkci a označování ekologických produktů (platnost od 1.1.2009), 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.

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

- ⇒ **Plány provozních prostor se zařízením**
- ⇒ **Plány provozních prostor s vyznačenými cestami suroviny a s vymezením čistých/nečistých prostor**

- ⇒ **Plány provozních prostor s vyznačenými cestami pracovníků**
- ⇒ **Plány provozních prostor s vyznačenými cestami toku odpadů**
- ⇒ **Plány provozních prostor s vyznačenými kontrolními místy pro odběr pitné vody**

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

- ⇒ **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. Jejich bližší popis naleznete v kapitole 9 a v zory s nezbytným obsahem pak v kapitole 11.

Rovněž pro tvorbu HACCP existuje řada více či méně seriózních doporučení, jak postupovat a kdo musí jejich platnost schvalovat. Pro tuto kapitolu platí základní pravidlo - čím složitěji bude HACCP vytvořen, tím více bude práce při jeho dodržování, kontrole a nápravných opatřeních. Jediným kvalifikovaným orgánem pro jeho certifikaci je veterinární správa. Bude-li někdo vyžadovat další certifikáty od nezávislých institucí, není to právoplatné, protože zákon to nenařizuje. Pokud jde o obchodní zájmy, tam se aktivitě meze nekladou.

Upozornění

Jatka - vždy nutné schválení KVS (možné využít zmírnění požadavků tak, jak je uvedeno na str. 32 publikace)

Výroba masných výrobků, bourání, balení - nutná alespoň registrace u KVS v případě maloobchodní činnosti (možnosti využít maloobchodní činnosti v souladu s textem v kapitole 7). Pokud překračuje podnik hranice stanovené pro okrajovou činnost, nutné schválení.

3. Porážka a zpracování masa a masných výrobků v rámci vlastního hospodářství - záměr

Dříve, než se začnete zabývat jednotlivými otázkami na požadavky při zpracování masa, vyplňte následující tabulku. S její pomocí budete moci zjistit, kolik budete potřebovat prostoru a financí. V případě, že pokud budete vaši záležitost konzultovat s odborníky z oboru a veterináři, pomůže i jim.

Tato tabulka je pro vaše rozhodování důležitá z hlediska prostorového uspořádání, strojního vybavení a potřeby finančních prostředků. Do odstavce Porážka запиšte počet kusů, do zbylých dvou odstavců se uvedou kilogramy.

Druh porcovaného zvířete	Porážka	Bourání a balení	Masná výroba
Hovězí (vč. telat)			
Vepřové			
Ovce, kozy (vč. jehňat, kůzlat)			
Drůbež - hrabavá, vodní			
Zajícovci			
Zvěř z faremního chovu			
Volně žijící zvěř			

Kapacita (četnost) porážky

DENNĚ	střední až velký provoz
2 - 4x TÝDNĚ	střední až malá porážka, která stáhne kapacity i z okolí cca 50 kilometrů
1x TÝDNĚ	velká farma se širokým záběrem v živočišné produkci
NEPRAVIDELNĚ	ideální pro jakkoliv velkou farmu, která chce porážkou a výrobou masa, event. masných výrobků, doplnit svou produkci. Důležité je zde včas kontaktovat veterinárního inspektora, který zajistí veterinární prohlídku produktů



4. Metodika - obecné požadavky

4.1 *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 jakékoli elektrické stimulace k nucení zvířat. Používání trankvilizerů 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, včetně pracovních pomůcek) před zahájením porážky bio zvířat očištěno. Tuto sanitaci je nutno zpracovat 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.

Jste-li 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 BIO-postupy.

4.2 Vybavení a zajištění přihonu 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;
musíte mít zajištěno předporážkové ustájení

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

Organizace porážky umožní přivádět zvířata k omrácení postupně tak, že je není nutno před porážkou ustájit - ANO - NE

musíte vybudovat ustajovací zařízení

Mám zajištěny ustajovací prostory před porážkou, 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)

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 technologií nebo fází zpracování

Prostory pro chlazení, bourání a prodej jsou stavebně vyřešeny - ANO - NE

chladírny jsou velmi důležité a jejich kapacita je nezbytná pro dostatečné a rychlé zchlazení;

nedostatečné zchlazení masa znehodnotí vaši snahu a zkrátí výrazně trvanlivost vámi produkováných produktů

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 možnosti;

podkladem pro kolaudační rozhodnutí stavebního úřadu je závazný posudek KVS

Mám zajištěn odvoz odpadů živočišného původu z jatek a zpracování masa (krev, konfiskáty, kadávery) - 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, místnost na 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)

4.3 Vybavení a zajištění porážky***Naháněcí uličky jsou z materiálu, který se dá omývat a desinfikovat - ANO - NE***

musíte je vyměnit dle požadavku

Omračovací místo je vybaveno fixační pastí - ANO - NE

musíte ji doplnit;

omračování bude probíhat 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 zajícovců 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 bude proveden do 20 vteřin po omráčení - ANO - NE

musí být změněna organizace práce

Od omráčení po vykolení (vyjmutí střevního kompletu) neuplyne více než 40 minut (doba, po níž střevo udrží svou nepropustnost pro mikroorganismy) - ANO - NE

musí být změněna organizace práce a odebrány vzorky na mikrobiologické vyšetření takového masa;

musí být změněna organizace práce a odebrány vzorky na mikrobiologické vyšetření takového masa

Stahování kůže probíhá „pod kus“ (omráčené zvíře je vytaženo vrátkem vzhůru a kůže se stahuje shora dolů tak, aby nedocházelo ke kontaminaci masa) - ANO - NE

stahování kůže nelze provádět jinak, 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

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, půlená nebo čtvrtě jsou po porážce prohlédnuta veterinárním lékařem a označena jím jako požitelná - ANO - NE

musí být umístěna tak, aby se zamezilo jejich styku nebo záměně s kusy označenými jako požitelné (nejlépe v oddělené chladírně) až do jejich dalšího odvozu do asanačního podniku;

Nařízení 853/2004 požaduje uzamykatelná zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a samostatné uzamykatelné zařízení pro skladování masa prohlášeného za nevhodné k lidské spotřebě

Kapacita chladírny po porážce je dostatečná - ANO - NE

nutno zvýšit kapacitu chladírny

Povrch stěn v místnosti porážky je omyvatelný a desinfikovatelný - ANO - NE

musíte povrch stěn upravit

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

Podlahové vpustě 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, porážíte-li skot, musí být vstupy do kanalizace vybaveny sítý s velikostí ok maximálně 6 mm

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

musíte je upravit

Šatna pro personál je rozdělena na část špinavou (civilní oděv a obuv) a čistou (pracovní oděv a obuv) se sprchou a WC; kapacity splňují hygienické předpisy - NE

musíte šatnu upravit

Porážková místnost je vybavena umyvadlem s tekoucí teplou pitnou vodou a sterilizátorem na nože a sekáč (event. pilu) - udržuje teplotu min. +82°C - ANO - NE

musíte je mít instalované a provozuschopné

Místnost pro zařízení a pomůcky na mytí a dezinfekci je oddělena od porážkové místnosti dveřmi - ANO - NE

musíte ji stavebně oddělit;

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)

Ohraničení (tzv. okopy) provozních prostor jsou instalovány - ANO - NE

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

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

- ⇒ omračení a vykrvení (u prasat a drůbeže i opaření, odštětínování, resp. oškubání, odstranění očí, zvukovodů, spárků)
- ⇒ stažení kůže pod kus tak, aby nedošlo ke kontaminaci povrchu jatečného těla
- ⇒ vyjmutí střevního kompletu a obsahu hrudníku a zajištění jejich identity s jatečně upraveným tělem (JUT)
- ⇒ oplach pitnou vodou, půlení, resp. čtvrcení
- ⇒ zpeněžení (při porážce pro cizí)

Mám zpracován "Plán pohybu pracovníků" tak, aby nedocházelo ke křížení cest pracovníků ve „špinavém“ (přihon, 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

Strop musí být snadno čistitelný (nemusí být omyvatelný) - ANO - NE

musíte jej upravit tak, aby splňoval podmínky

Okna jsou snadno omyvatelná, jsou zajištěna proti otevření nebo vniknutí hmyzu a ptáků, 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 chladíren a mezi jednotlivými provozními místnostmi jsou z inertního, snadno omyvatelného a dezinfikovatelného materiálu - ANO - NE

musíte je upravit nebo vyměnit za odpovídající

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

musí být zajištěno; světelné parametry navíc kontroluje hygienická stanice

Umyvadla v provozních prostorách 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

Místnosti jsou dostatečně větratelné tak, aby byla oddělena čistá a nečistá část (nucená klimatizace nebo větrací otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců) - ANO - NE

musíte provést stavební úpravy

Nádoby na vedlejší živočišné produkty (VŽP) 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

Pracovní plochy, přístroje a zařízení a přepravní nádoby na maso jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné. V provozu jsou přepravní nádoby umístěny tak, aby nepřišly do styku s podlahou - ANO - NE

musí být vyměněny za jiné, odpovídající požadavkům;
nádoby na maso se nesmí nikdy pokládat přímo na zem

Chladírny na JUT mají dostatečnou kapacitu - kusy se nesmí dotýkat, došlo by k nedostatečnému prochlazení, a následně by suroviny „oslizly“ (mikrobiální kontaminace). Ke zchlazení vnitřnosti 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 - NE

nutno zvětšit chladírenské prostory nebo snížit počet poražených zvířat

Maso a produkty z porážky budu dále zpracovávat a prodávat jako tepelně opracované výrobky (zpracované při teplotě 70°C po dobu 10 minut v jádře výrobku) nebo tepelně neopracované (salámy typu POLIČAN, kusové výrobky typu PRŠŮT), ošetřené studeným kouřem (při teplotě +24°C a sníženém obsahu vody - $aw < 0,93$) - ANO - NE

pouze na bourárně a následně prodej výsekového masa ;
nemusíte již pokračovat v kapitole Masná výroba

4.4 Vybavení a zajištění bourárny a balení výsekového masa

Výrobky budou 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)

Bourané maso bude prodávat balené - ANO - NE

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

Bourání a následné balení JUT, anatomických částí (s kostí i bez kosti) je prováděno v dostatečně velké místnosti (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

Pracovní plochy, přístroje a zařízení a přepravní nádoby na maso jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné; v provozu jsou přepravní nádoby umístěny tak, aby nepřišly do styku s podlahou - ANO - NE

musí být vyměněny za jiné, odpovídající požadavkům;
nádoby na maso se nesmí nikdy pokládat přímo na zem

Chladírny na balená masa mají dostatečnou kapacitu - ANO - NE

nutno zvětšit chladírenské prostory

Sklad na obaly je umístěn 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

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

musíte si sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu

Mám zajištěno zařízení pro sanitaci a dezinfekci a oddělený prostor pro jejich uložení (tlakové mytí, místnost na mycí prostředky) - může být společný pro porážku, bourárnu i masnou výrobu - ANO - NE

musíte jej stavebně oddělit;

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)

Povrch stěn v místnosti bourárny a balení je omyvatelný a dezinfikovatelný - NE

musíte povrch stěn upravit tak, aby splňoval podmínky

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)

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

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 upravit tak, aby splňovaly předpisy

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

musíte je upravit tak, aby splňovaly podmínky

Okna jsou snadno omyvatelná, jsou zajištěna proti otevření nebo vniknutí hmyzu a ptáků, parapety na straně místnosti jsou upraveny tak, aby se na nich nedržely nečistoty (nemusí být zešíkmeny) - ANO - NE

musíte je opravit nebo vyměnit za odpovídající

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

musíte je opravit nebo vyměnit za odpovídající

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

musí být zajištěno; světelné parametry navíc kontroluje hygienická stanice

Šatna pro personál je rozdělena na část „špinavou“ (civilní oděv a obuv) a „čistou“ (pracovní oděv a obuv) se sprchou a WC - ANO - NE

vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství (např. prostory, skříňky apod.) pro převlékání pracovníků

Pracovní místnost je vybavena umyvadlem s tekoucí teplou pitnou vodou a sterilizátorem na nože a sekáč (event. pilu) – teplota vody je udržována na min. +82°C - ANO - NE

musíte je doplnit a udržovat v provozu

Místnost pro potřeby na mytí a dezinfekci je oddělena od pracovní místnosti dveřmi - ANO - NE

musíte je stavebně oddělit

Umyvadla v provozních prostorách 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

Místnosti jsou dostatečně větratelné (nucená klimatizace nebo větrací otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců, teplota smí být max. +12°C) - ANO - NE

musí být vhodně zabezpečeny; teplota je důležitá pro zabezpečení minimální trvanlivosti výrobků

Nádoby na vedlejší živočišné produkty (VŽP) 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

4.5 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 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

Vyrábět budou pouze tepelně opracované masné výrobky - používá se teplota +72°C po dobu min. 10 minut v jádře (středu) výrobku - ANO - NE

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

Teplota v prostoru balírny je udržována na max. +12°C - ANO - NE

nutno použít silnější klimatizační jednotku

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 - NE

změnit organizaci balení tak, aby nedocházelo k prodávám

Pracovní plochy, přístroje a zařízení a přepravní nádoby na výrobky jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné. V provozu jsou přepravní nádoby umístěny tak, aby nepřišly do styku s podlahou - ANO - NE

musí být vyměněny za jiné, odpovídající požadavkům;
nádoby na výrobky se nesmí nikdy pokládat přímo na zem

Chladírny na balené masné výrobky mají dostatečnou kapacitu - ANO - NE

nutno zvětšit chladírenské prostory

Sklad na obaly je umístěn tak, aby se obalový materiál dostával k balicímu zařízení, aniž by se setkával s nebalenými masnými výrobky - ANO - NE

nutno upravit, nesmí se křížit cesty obalů a nebalených masných výrobků (lze časově oddělit)

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

musíte si sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu

Mám zajištěno zařízení pro sanitaci a dezinfekci a oddělený prostor pro jejich uložení (tlakové mytí, místnost na mycí prostředky) - může být společný pro porážku, bourárnu i masnou výrobu - ANO - NE

musíte jej stavebně oddělit;

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)

Přechod mezi stěny 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

Povrch stěn v místnosti masné výroby a balení je omyvatelný a desinfikovatelný - ANO - NE

musíte povrch stěn upravit tak, aby splňoval podmínky

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)

Přechod mezi stěny 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

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 upravit tak, aby splňovaly předpisy

Podlahy jsou konstruovány tak, aby byly nepropustné, omyvatelné a desinfikovatelné - ANO - NE

musíte je upravit tak, aby splňovaly podmínky

Okna jsou snadno omyvatelná, jsou zajištěna proti otevření nebo vniknutí hmyzu a ptáků, parapety na straně místnosti jsou upraveny tak, aby se na nich nedržely nečistoty (nemusí být zešíkmeny) - ANO - NE

musíte je opravit nebo vyměnit za odpovídající

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

musíte je opravit nebo vyměnit za odpovídající

Místnosti jsou dostatečně osvětleny 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

Šatna pro personál je rozdělena na část „špinavou“ (civilní oděv a obuv) a „čistou“ (pracovní oděv a obuv) se sprchou a WC - ANO - NE

vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství (např. prostory, skříňky apod.) pro převlékání pracovníků

Pracovní místnost je vybavena umyvadlem s tekoucí teplou pitnou vodou a sterilizátorem na nože a sekáč (event. pilu) – teplota vody je udržována na min. +82°C - ANO - NE

musíte je doplnit a udržovat v provozu

Umyvadla v provozních prostorách 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

zavírání vody je možné řešit například tlačítkem, které po určité době automaticky zastaví proud vody

Místnosti jsou dostatečně větratelné (nucená klimatizace nebo větrací otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců, teplota smí být max. +12°C)- ANO - NE

musí být vhodně zabezpečeny

teplota je důležitá pro zabezpečení minimální trvanlivosti výrobků

Nádoby na vedlejší živočišné produkty (VŽP) 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

4.6 HACCP (systém kontrolních a kritických bodů)

Vím, co to je „hygienický balíček“ - ANO - NE

jedná se o soubor nařízení EU a vyhlášek, který stanovuje podmínky pro provoz a kontrolu zpracovatelských provozů v potravinářství (lze jej nalézt např. na www.mze.cz, sekce potravinářská výroba - odkaz hygienický balíček)

Mám zpracovaný Plán HACCP pro provoz - ANO - NE

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

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 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 případ výskytu nebezpečných nákaz a nákaz přenosných na člověka pro provoz - ANO - NE

pro povolení provozu je nezbytnou součástí;

částečně lze vycházet z pohotovostních plánů zveřejněných na webové stránce www.svsr.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; případné 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) - 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 (2x ročně) potvrzení o zdravotní nezávadnosti zdroje pitné vody vystavená certifikovanou zkušebnou (provádí např. vodárenská společnost nebo hygienická stanice).

VEŘEJNÝ VODOVOD - pravidelná (2x ročně) potvrzení o zdravotní nezávadnosti zdroje pitné vody vystavená certifikovanou zkušebnou (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 a plnit dle požadavků státního veterinárního dozoru

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)

4.7 Doplnující otázky

Následující otázky jsou pouze na zamyšlení, nejsou podmíněny žádnou legislativou

Energetici poskytnou dostatek el.energie (pro provoz chlazení a osvětlení) - ANO - NE

pokud vám dodavatel neposkytne dostatek el. energie pro provoz chlazení a osvětlení, nelze pokračovat v plánování provozu;

hrubý odhad spotřeby el. energie získáte po ujasnění, co vše chcete zpracovávat a vyrábět

Mám dostatek finančních prostředků pro realizaci - ANO - NE

odložte plány na později, protože jinak bude pro vás celá akce pouze štvanicí mezi vámi a nesplnitelnými přáními;

minimální částka je cca 500.000,- Kč

Půjdu cestou „HOP nebo TROP“ a ono to nějak dopadne - ANO - NE

ANO - pokud vám to vyjde, gratuluji, ale spíš jste na nejlepší cestě dostat se do problémů, protože se vám dříve nebo později povede prodat zdravotně závadný výrobek a pak je jen otázkou času, kdy se někdo rozhodne soudit se o náhradu za újmu na zdraví

NE - zvolím postupné zdolávání jednotlivých fází výroby - DOPORUČUJI

Zkusím se domluvit s okolními farmáři na vybudování „společného podniku“

ANO - má to své výhody vzhledem k vytížení kapacit, rozložení finančních nároků, ale „dobré smlouvy dělají dobré přátele“;

např. v Rakousku funguje tento družstevní systém velmi dobře a postupně se k němu přidává více a více farmářů

Na odborné práce (porážka, bourání, masná výroba) si troufnu sám

ANO - jste-li zručný a máte již zkušenosti, proč ne, ale je vhodné pro začátek využít rad odborníka

NE - budete potřebovat (obvykle nárazově) odborníka, který vám odborné práce provede;

kvalitní řemeslníci nejsou k mání „na hvízdnutí“, zajistěte si jej s dostatečným předstihem

Pro masné výrobky mám vlastní normy

ANO - každý výrobek musí být před uvedením na trh vyšetřen ve Státním veterinárním ústavu a vy musíte doložit, že je zdravotně nezávadný;

na etiketě musí být uvedeno složení surovin (pouze vyjmenované, nikoliv gramáž), uvedených v sestupném podílu

NE - musíte si je obstarat a dál pro vás platí, co je uvedeno v tomto bodě pod ANO

5. 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).

5.1 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)

5.2 Porážka

- Omračovací klec
- Líhy na těžké kusy (malý nízký vozík)
- Omračovací pistole s upoutaným projektilem (variabilně podle porážených druhů elektrické zařízení) + rezervní přístroj
- Vykřovovací zařízení a stůl (podle druhu porážených zvířat)
- Pařící vana (podle druhů porážených zvířat)
- Odštetinovací (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 stěvné 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 společné pro více dílen - použití časově odděleně)
- Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny masa

5.3 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 společné pro více dílen - použití časově odděleně)
- ⇒ Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny vybouraného masa



5.4 Balárna

- ⇒ 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 společné 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)

5.5 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)



6. Faremní zpracování masa a výroba masných výrobků z faremních produktů

Je-li výroba a prodej pouze doplňkem k vaší hlavní činnosti naleznete níže soupis stávajících nařízení, které se vaší výroby týkají a stručný návod na co se ohledně provozních podmínek připravit, co je nutné.

6.1 Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků - zařízení a jejich orientační ceny - vepř, skot, ovce, kozy

A. Prodej syrového baleného masa	B. Výroba (některých) masných výrobků
	
<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Nákup a předporážkové ustájení</i> 2. <i>Jatky</i> 3. <i>Chladárna</i> 4. <i>Bourárna</i> 5. <i>Balení</i> 6. <i>Skladování</i> 7. <i>Prodej</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Masná výroba</i> 2. <i>Tepelné opracování</i> 3. <i>Zchlazování</i> 4. <i>Balení</i> 5. <i>Skladování</i> 6. <i>Prodej</i>

Porážka přímo na farmě neklade nároky na svozové dopravní prostředky. Kusy se poráží přímo tam, kde „vyrostly“. I zde se musí dodržet zásady WELFARE, dané zákony a vyhláškami (např. Nařízení Rady (ES) č. 1/2005, zákon č. 246/1992 Sb., vyhláška č. 382/2004 Sb., zákon č. 77/2006 Sb., vyhláška č. 424/2005 Sb., vyhláška č. 382/2004 Sb.). Dále je nutno dodržet časově oddělenou porážku jednotlivých druhů. Zejména se to týká skotu a to kusů, které se musí vyšetřovat na BSE (starší 24 měsíců)

Vybavení - hrubé finanční náklady

Naháněcí uličky - kovová (nejlépe pozinkovaná) trubková konstrukce, kde jednotlivá svařená pole jsou uchycena na pevných sloupcích tak, aby se kusy dostaly nejkratší cestou na porážku. Pokud se počítá s porážkou velkých i malých zvířat, musí se rozte-

če mezi jednotlivými příčnými břevny upravit tak, aby jimi malé kusy nemohly prolézt ven. Podklad by měl být pevný a omyvatelný až v blízkosti porážky, aby se nanesené nečistoty daly spláchnout vodou. *Finanční náklad - cca 1.000,- Kč/běžný metr ohrazení*

Omráčovací klec - podle velikosti zvířat. Lze použít i pro veterinární vyšetření a kontroly kusů. Boční stěna směrem k vyjevovacímu místu je vyklápěcí tak, aby se omráčený velký kus mohl snáze vykrvit. Omračování pomocí jatečné pistole s upevněným projektilem. *Finanční náklad - 10.000,- až 20.000,-Kč podle velikosti klece a složitosti konstrukce*

Vykrvení a jateční opracování kusu - po omráčení se musí do 10-ti sekund provést vykrvovací vpich, krev se musí jímat do nepropustné jímký. Vykrvení je nejlépe ve visu za zadní nohu, lze je provádět i v leže na líze. Pomocí kladkostroje se kus pověsí na trubkovou dráhu, stáhne se z kůže (stahuje se směrem pod kus tak, aby se nekontaminovalo jatečné tělo). Kůže se buď prodává v čerstvém stavu nebo se nasolí a prodává se nasolená. Doporučuji vše organizovat tak, aby se prodávala čerstvá (nesolená). Z jatečného těla se odstraní přední a zadní nohy, vyjmou se vnitřnosti z dutiny hrudní a břišní (při porážce více kusů naráz se musí pro veterinární kontrolu zachovat příslušnost vnitřních orgánů a střevních kompletů s jatečným tělem), provede se závěrečná toaleta (očištění a opláchnutí pitnou vodou), velké kusy se rozpůlí popřípadě rozčtvrtí, převěsí na háky a po veterinární kontrole se odvezou do chladírny, kde se rozmístí tak, aby se vzájemně nedotýkaly (hrozí zapaření masa) a nechají se vychladit na 7°C v jádře (uvnitř) kýty. Droby se rozdělí podle druhů, uloží se do chladírenských přepravek v jedné vrstvě a přesunou se ihned do chladírny, kde se co nejrychleji vychladí na 3°C jádře (uvnitř drobu). Vychlazené maso se použije pro další zpracování, hovězí kusy a droby z nich, které podléhají vyšetření na BSE se musí skladovat zvlášť od ostatních kusů a do vyjádření veterinární služby s nimi nelze pracovat. Těžení střev a drštěk nedoporučuji vzhledem k vysokým nákladům na zařízení a likvidaci odpadů. Při porážce prasat je v malých porážkách problém odštětinování. Doporučuji pařit na hladko (nikoliv kruponovat) ve vaně se stálou teplotou 60 - 62°C, aby se nepřepařila kůže. Štětiny se musí likvidovat prostřednictvím kafilerie. *Finanční náklad - líhy - 2.000,- Kč, kladkostroj 1.000 kg - 5.000,- Kč, trubková dráha vč. výhybek - 3.500,- Kč/běžný metr, háky - 1.200,- Kč/ks jímký a nádoby na odpady - 15.000,- Kč.*

Zchlazení jatečných těl a drobů - háky a rámy na odvěšení v chladírně. Skot musí být ve vlastní uzavíratelné části, vepřové půlky rovněž, skopové, jehněčí a kozí jatečná těla mohou být ve společné části. Droby jsou umístěny podle druhů v plastových přeprávkách v jedné vrstvě, aby rychle prochladly. *Finanční náklad - trubková dráha vč. výhybek - 3.500,- Kč/běžný metr, háky - 1.200,- Kč/ks, rámy na droby - 2.000,- Kč (lze nahradit plastovými přeprávkami - 100,- Kč/ks).*

Bourání a balení syrového masa - bourání jednotlivých druhů lze provádět časově odděleně, stejně jako porážku. Pro oddělení porážky a bourárny je dobrá pevná posuvná dělicí přepážka (posuvné dveře), která je po okrajích opatřena těsněním. U veškerého zařízení je třeba pamatovat na nutnost mytí tlakovou vodou (elektrická zařízení s patřičnou ochranou), nože, ocílky a pila (sekáč) se musí průběžně desinfikovat při teplotě 82°C. *Finanční náklad - trubková dráha vč. výhybek - 3.500,- Kč/běžný metr, plastové přepravy - 100,- Kč/ks, ruční dělicí pila - 3.000,- Kč (řeznická sekyra - 1.500,- Kč), bourárenský stůl 200x80cm - 4.000,- Kč, sterilizátor na nože a ocílky - 5.000,- Kč, nádoby na kosti a konfiskáty (s víkem) - 500,- Kč/ks, přepravy na bourané maso - 100,- Kč/ks, vakuová balička - od 8.000,- Kč, plastové palety a rošty - od 300,- Kč/ks, nože a ocílky - od 300,- Kč/ks*

Výroba uzenin - zařízení musí splňovat hygienické požadavky a zde velmi záleží na finančních možnostech a plánované kapacitě. Ceny se pohybují ve velmi širokém rozmezí. *Finanční náklad - řezačka na syrové maso (vlk) - stolní, kutr 30 litrů, míchačka na maso na 100 kg, narážka na 30 kg díla, udirna jednokošová - na cca 100 kg, vana na vaření výrobků cca 300 litrů, chladírna na hotové výrobky 2x3 metry (objemy u jednotlivých strojů jsou minimální doporučené) - minimální náklad 400.000,-Kč (již použité vybavení).*

Prodej - zařízení musí splňovat hygienické požadavky a zde velmi záleží na finančních možnostech. Je si však třeba uvědomit, že zde se setkáváme se zákazníkem a můj osobní názor je ZDE NEŠETŘIT. *Finanční náklad - prodejní vitrína chlazená - od 20.000,- Kč/běžný metr, registrační pokladna - od 2.000,- Kč, etiketovací váha - od 15.000,- Kč.*

Rozvoz - rozvozní vozidlo musí být vybaveno izolovanou skříní s chladicím agregátem a snímačem teploty s pamětí, aby bylo možno doložit zpětně zachování chladírenského řetězce. Je to velmi důležité pro případné spory se zákazníky, musíte být schopni dokladovat argumenty k vaší obraně a mnohdy i záchraně před tučnou pokutou. Vezmeme-li v úvahu, že zapisovací čip stojí cca 1.000,- Kč, zaplatí se vám již při první hrozbě pokuty od kontrolního orgánu. *Finanční náklad - od 300.000,- Kč.*

6.2 Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků - zařízení a jejich orientační ceny (drůbež, králíci, ryby)

Porážka drůbeže (vodní i hrabavé) a králíků je podstatně méně náročná na technologická zařízení než porážka pro velká zvířata. I zde je však nutno dbát na dodržení zásad WELFARE a platné legislativy, která je uvedena v první kapitole. Nejsou zapotřebí složité naháněcí uličky, kladkostroj, trubkové dráhy s vysokou nosností. U drůbeže se neobejdete bez pařící lázně s udržováním teploty. Pro vlastní jatečnou činnost jsou nezbytné nepropustné nádoby na jímání krve, střevní komplety a ostatní jatečné odpady (peří, zbytky shrabané z podlahy), které vám

odveze asanační ústav.

Vlastní porážka má probíhat následovně: omrácení el. proudem, vykrvení, oškubání (odstranění kůže), vyjmutí střevních kompletů a kořínku, toaleta, zchlazení na teplotu +7°C v jádře. U králíků je důležité ponechání hlavy u trupu tak, aby byla zaručena jejich jasná identifikace zákazníkem.

U ryb, které jsou citlivé na obsah kyslíku (pstruh, marena) lze omračovat plynem (CO₂) a následně vykrvovat.

Po zchlazení jatečná těla doporučuji zabalit do plastových sáčků na vakuové baličce. Prodlouží se tím čas, kdy je výrobek v nejvyšší kvalitě a zároveň si výrobce usnadní skladování různých druhů. Po zabalení lze skladovat v jedné chladírně (lednici), stačí je umístit do bedny s nepropustnými stěnami.

Prodej nově upravuje vyhláška 289/2007 Sb., kde je v §10 a §11 definováno malé množství drůbeže a králíků a podmínky, za kterých je možno tyto druhy prodávat „ze dvora“. Tato úprava je velkým posunem ve veterinární legislativě a zcela jasně určuje podmínky.

7. Zrání masa

Po porážce zvířete se - laicky řečeno - sval mění v maso, a to tím, že v něm probíhají posmrtné (postmortální) změny, které dělíme na čtyři stadia:

- období před rigorem (pre-rigor) - tzv. teplé maso
- posmrtná ztuhlost (rigor mortis - v této chvíli maso nemá vlastnosti vhodné ke kuchyňské úpravě)
- zrání masa
- hluboká autolýza

Při usmrcení zvířete nastane přerušáním krevního oběhu přerušeni přívodu kyslíku do svalů, což je počátek změn, které nazýváme zrání masa.

Hydrolyza ATP (adenosintrifosfát - sloučenina bohatá na energii) a jeho regenerace jsou významné pro kontrakci kosterního svalu. Bez přítomnosti ATP se aktin a myozin na sebe navážou a vytvoří pevné komplexy. Tento stav nastává po smrti po spotřebování energetických zdrojů a ATP v umírajícím kosterním svalu. Po smrti selhává „vápníková pumpa“ ve svalech - vápníkové ionty se nemohou přečerpávat do sarkoplazmatického retikula v buňce. To způsobuje trvalé spojení aktiniových a myozinových vláken ve svalu.

Po smrti zvířete začínají ve svalech převládat anaerobní pochody (bez přítomnosti kyslíku) nad aerobními a při anaerobní glykolýze (rozkladu zásobního cukru) vzniká kyselina mléčná, která se ve svalu hromadí. Ta má v procesu zrání masa významnou úlohu. Její množství je dáno množstvím glykogenu ve svalovině zvířat před a v době porážky. Zvířata stresovaná a fyzicky vyčerpaná s malým obsahem zásobního glykogenu ve svalech mají méně chutné maso. Zároveň se snižuje pH masa.

Za 1-6 hod. po smrti zvířete nastává posmrtná ztuhlost - rigor mortis, kdy svalovina ztrácí svoji pružnost a sval se zkracuje o 7-10 % své původní délky. V tuto chvíli je pH nejnižší. Po určité době ztuhnutí svalů začne povolovat v opačném pořadí, než v jakém svaly ztuhly.

Vlastní zrání masa je další fází post-mortálních změn, ve kterých se postupně uvolňuje ztuhlost svalu, zlepšuje se vaznost, zvyšuje se křehkost, mírně roste pH, výrazně se zlepšují organoleptické (chuťové) vlastnosti. Optimální doba zrání je u drůbeže 36 hodin, u vepřového masa 3-4 dny, telecího 1 týden a u hovězího při 0 °C asi 10-12 dní, při 8-10 °C 5-6 dní. Zrání masa přechází při delším



skladování v hlubokou autolýzu (maso zapáchá a „teče“), což je děj již nežádoucí.

Jednou z výjimek je poměrně dlouhá doba zrání masa zvěřiny. Nestažená, ale vnitřních orgánů zbavená zvěřina (bažanti, zajáci, vysoká i divočáci) se věší do chladného prostředí na jeden až dva týdny a v mase již skutečně začnou probíhat výrazné autolytické procesy. Zvěřina tak získává křehkost a specifickou výraznou chuť.

Jen dobře vyztávané maso je šťavnaté, příjemně aromatické a má přiměřenou konzistenci vhodnou ke kulinářským úpravám.

8. Dusitanová solící směs

Používání dusitanové solící směsi je v současnosti věc, nad kterou se v masné výrobě téměř nikdo nepozastavuje a bere její využívání stejně samozřejmě jako to, že k dýchání je zapotřebí kyslík. Dusitanová solící směs se však začala používat ve velké míře až po první světové válce a její zdravotní důsledky pro lidský organizmus se více méně tiše obcházejí. Každopádně, pokud se budete chtít jako prodejci svých masných výrobků striktně držet ekologických principů, měli byste zvážit její náhradu, a to i přes to, že probarvení masných výrobků bude mírně řečeno problematické (důvody jsou uvedeny v následujících kapitolách). Je však na dobrém obchodníkovi, aby svým zákazníkům vysvětlil, že jeho klobásy nejsou sice nádherně růžové, jak jsou zvyklí ze supermarketu, ale má zde podstatně důležitější výhody - nižší zdravotní zátěž pro organizmus, podle použitých barvicích přípravků například i antioxidanty.

8.1 Způsob působení a legislativa

Solení masných výrobků se provádí pomocí dusitanové solící směsi, která obsahuje 94% chloridu sodného (kuchyňské soli) a 0,5 - 0,6% dusitanu sodného. Zbytek připadá na vodu, protože sůl je silně hygroskopická (váže vzdušnou vlhkost). Solicí směs je produkována přímo solnými mlýny, neboť dusitan sodný je velmi jedovatý, a je proto nutno jej přesně dávkovat a zajistit homogenní (stejněměrné) rozmíchání směsi.

Červená barva tepelně opracovaných masných výrobků vzniká působením dusitanových iontů na červené krevní barvivo myoglobin. Působením teploty při tepelném opracování vzniká NO-myochromogen, který má růžovou barvu a je poměrně tepelně stálý. Působením vzdušného kyslíku však dochází k jeho oxidaci na oxymyoglobin, který způsobuje šedé zbarvení masných výrobků - např. na řezu. Zamezit tomu lze přidáním kyseliny askorbové (vitamín C) nebo jeho sodných solí, které oxidaci NO-myoglobinu brání a udržují růžovou barvu výrobku tak, jak je zákazník zvyklý.

Legislativa masných výrobků v klasickém „konvenčním“ průmyslu je na výše uvedeném principu postavena a velmi se brání připustit fakt, že uvedené reakční produkty, pomáhající výrobek prodávat (zákazník je za celá léta zvyklý, že červený výrobek je „dobrý“) a konzervovat, neprospívají lidskému zdraví a řada z nich jsou karcinogenní povahy. Důležitou roli zde hraje to, že tzv. provozní bariéry při výrobě masných výrobků snižují počet mikroorganismů ve výrobku následovně:



Jak je z obrázku zřejmé, hraje dusitanová solící směs výraznou roli při snižování počtu mikrobů. Nelze to však paušalizovat a tvrdit, že bez dusitanové solící směsi nelze vyrobit zdravotně nezávadný (z hlediska počtu mikroorganismů) výrobek. Jak je uvedeno výše, riziko dusitanové směsi je na druhou stranu v jejích karcinogenních produktech.

V legislativě pro bio masné výrobky je použití dusitanové solící směsi řešeno **nařízením Komise (ES) č. 889/2008 ze dne 5. září 2008**, kterým se stanoví prováděcí pravidla k **nařízení Rady (ES) č. 834/2007** o ekologické produkci a označování ekologických produktů. V příloze VIII, oddíle A (Potravinařské přídatné látky včetně

nosičů) je použití dusitanu sodného (E 250) pro masné výrobky povoleno s odkazem, že tato přísada může být použita, pouze pokud bylo prokázáno ke spokojenosti příslušného orgánu, že neexistuje žádná jiná technická možnost, která poskytne stejné záruky a/nebo umožní zachování specifických vlastností výrobku. Dle článku 27, odst. 3 se do 31.10.2010 přezkoumá použití dusitanu sodného, aby se rozhodlo o zastavení užívání této látky.

8.2 Možnosti náhrady dusitanové solící směsi

Z dosavadních znalostí technologických postupů při výrobě masných výrobků produkovaných ekologickým zemědělstvím s označením „bio“ je nutno použít jiné prostředky pro vybarvení masných výrobků. Prozatím jsou známy postupy na bázi enzymů, jejichž použití pro biovýrobky je rovněž problematické vzhledem k jejich původu a dosavadní absenci v seznamu povolených přídatných látek. Firmy nabízející kořenicí přípravky vám určitě nabídnou směsi, které obarví výrobek osolený pouze kuchyňskou solí, ale doporučuji si v těchto případech dát velký pozor na složení, abyste si v případě výroby ekologických resp. biovýrobků nezpůsobili komplikace přidáním prostředků nespĺňujících standardy pro bioprodukty.



Na trhu je barvicí přípravek „REDCOLOR“, který umožní probarvení masných výrobků tak, jak se tomu děje při použití dusitanové solící směsi, ale mechanismus jeho působení neprodukuje žádné kancerogenní produkty a rovněž složení tohoto přípravku zajišťuje dostatečnou míru zdravotní nezávadnosti vzhledem k počtu mikroorganismů.

9. HACCP - porážka (seznam dokumentů)

V této sekci jsou uvedeny jednotlivé dokumenty, které tvoří nezbytnou součást systému HACCP. Naleznete zde i vzory, jak mohou dokumenty obsahově vypadat. Jejich obsah je důležité konzultovat s dozorovým veterinárním inspektorem, který má vaši provozovnu v regionu na starosti.

- 9.1 Schéma výrobních prostor
- 9.2 Provozní řád
- 9.3 Sanitační řád
- 9.4 Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

- 9.5 *Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka*
- 9.6 *Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody*
- 9.7 *Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob*
- 9.8 *Vymezení výrobních činností při zpracování masa*
- 9.9 *Popis plánu kritických bodů*
- 9.10 *Analýza HACCP - vzor plánu*

9.1 Schéma výrobních prostor

Plán provozu dle stavební dokumentace. Obvykle se používají plány od projektanta, protože bez nich nemůžete žádnou stavbu provádět. Zde je navíc velmi důležité se nejprve obrátit na příslušnou veterinární správu, aby se k vašemu záměru vyjádřili, a stavební plán s nimi projednat.

9.2 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob

Tento dokument obsahuje informace a omezení týkající se oprávněných osob, které se v provozu mohou pohybovat, stanovuje podmínky pro užívání pracovních pomůcek a ochranných pomůcek BOZP (bezpečnost a ochrana zdraví při práci), určuje postup a způsoby nakládání s infekčním a rizikovým materiálem. Pro odpovědnou osobu (majitele, vedoucího provozu) je důležitým pomocníkem při stanovení pravidel, nezbytných pro produkci kvalitních výrobků. Je důležité projednat jeho znění s veterinárním inspektorem.

9.3. Sanitační řád

Řád určuje kdy a jakými prostředky a chemikáliemi se bude provádět úklid a čištění provozních prostor, a to jak před zahájením pracovní směny, tak i po jejím ukončení. Je vhodné jej doplnit i body o uložení čisticích prostředků, eventuálně o karty se složením a způsobem použití užívaných chemikálií, které vám rád dodá každý jejich distributor. Je důležité je připravit tak, aby se pracovníci, kteří s prostředky pracují, vyvarovali jejich nežádoucímu míšení, špatnému ředění a jiným operacím, které by mohly ohrozit jejich zdraví. Toto doplnění by mělo procházet samozřejmě řádnou aktualizací, aby se nestalo, že se v sanitačním řádu objeví i ty karty přípravků, které již dávno nepoužíváte nebo se dokonce již nevyrábějí. Tyto informace uvítá i každý kontrolor BOZP, pro kterého je to důkaz o tom, že se této problematice věnujete se vší vážností.

9.4 Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

Plány obsahují opatření, jak zamezit a ztížit přístup hlodavců, ptáků, hmyzu a ostat-

ních nežádoucích živočichů do provozních prostor. Obsahují schémata uložení nástrah a pastí (mechanických, elektrických a jiných), způsoby jejich použití, kontroly a je dobré mít v plánu zmíněn i způsob jejich obměny, který vám zajistí, že si na tyto nástrahy škůdci nezvyknou. Bylo by samozřejmě neprofesionální tvrdit, že dokonalým plánem zamezíte tomu, aby se vám v provozních prostorách objevili nežádoucí živočichové, ale je ve vašem vlastním zájmu, abyste vypracovali a dodržovali systém, který minimalizuje výskyt škůdců. I zde, stejně jako u sanitačního řádu, je vhodné přiložit aktuální průvodní dokumentaci o složení, použitelnosti a výměně požerových nástrah, postřiků proti hmyzu a dezinfekčních prostředků od dodavatelské firmy.

Dezinfekce se týká nejenom výrobních prostor, strojů a zařízení, ale též pracovníků a osob, které se mohou v tomto prostředí pohybovat. Zde je důležité připomenout zejména postupy při poranění a rovněž základní hygienu před a po použití WC.

9.5 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka

V tomto plánu doporučuji se plně odvolat na neodkladné plnění nařízení orgánů Státní veterinární správy, respektive krajské veterinární správy. Vlastní tvorba je zde zbytečná a nařízení výše zmíněných institucí jsou pro vás navíc závazná.

9.6 Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody

Zde se můžete odkázat (v případě menší provozovny) na Schéma provozních prostor, kde barevně označíte místa odběru pitné vody a do přílohy uvedete harmonogram, jak často budete tyto odběry a následné kontroly provádět. U většího provozu je, zejména z důvodu přehlednosti, vhodné zvážit, která schémata sdružíte na jeden projekt.

9.7 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob

Zde se můžete odkázat (v případě menší provozovny) na Schéma provozních prostor, kde barevně označíte, kudy se budou pracovníci v provozních prostorách pohybovat. Pozor je třeba dát u porážky, kde se nesmí křížit cesty pracovníků ve „špinavé“ a „čisté“ části. Špinavá je od příhonu ke stahování kůže včetně a čistá od vyjmutí vnitřností dále. Zde se povoluje časové oddělení prací, to znamená, že pracovník po dosažení hranice se převleče a pokračuje dále s dezinfikovanými nástroji v práci. Je třeba zároveň dodržet čas od omráčení k vyjmutí vnitřností, který nesmí překročit 40 minut (po tuto dobu je střešní stěna odolná prostupu mikroorganismů do dutiny břišní).

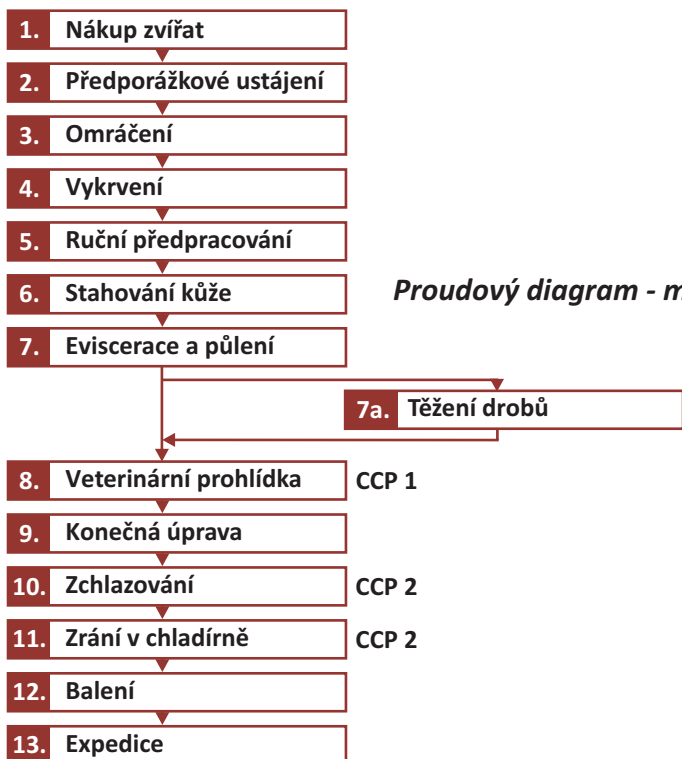
Pokud se jedná o přesun suroviny, nesmí se křížit cesty nebalené a zabalené suroviny a výrobků. Cesty se mohou křížit s podmínkou časového oddělení tzn., že se

nesmí na stejné trase ve stejném čase setkat surovina či výrobek, který je nezabalený, se zabaleným. Rovněž je zapotřebí oddělit (i zde lze časově) přísun obalového materiálu (fólií, sáčků, kartonů) od přísunu masa.

Velký důraz je kladen na odsun odpadů (obalového materiálu, živočišného a infekčního materiálu). Platí zásada „odpady musí jít proti srsti“, tzn. odvízejí se od konce výrobního prostoru směrem na začátek. Infekční materiál (abscesy, podlitiny apod.) musí být umístěn v uzavřených, barevně označených nádobách. U většího provozu je, zejména z důvodu přehlednosti, vhodné zvážit, která schémata sdružíte na jeden projekt.

9.8 Vymezení výrobních činností při zpracování masa

Jedná se o přehledný graf výrobních činností, kde jsou uvedeny jednotlivé výrobní kroky tak, jak za sebou následují. Tzv. proudový diagram se doplní dle daného výrobního objektu. Vzory jsou v kapitole 11. Doplněný o kritické a kontrolní body je rovněž součástí HACCP.



9.9 Popis plánu kritických bodů

Zde se postupuje podle níže uvedeného schématu, který není uveden v kapitole 11., kde je pouze odkaz na tento bod.

Výsekové maso (balené i nebalené)

Výrobní činnost a úkoly výrobce	
Předmět systému	Předmětem systému kritických bodů v tomto dokumentu je technologie výroby vepřového, hovězího, skopového, jehněčího a kozího výsekového masa; baleného i nebaleného
Hlavní cíle systému	Dosažení úrovně výroby skýtající maximální dosažitelné záruky produkce zdravotně nezávadných výrobků
Rozsah systému	Rozsah systému začíná nákupem zvířat výhradně z vlastního chovu a končí expedicí a distribucí odběratelům
Místo výroby	Masná výroba

Popis výrobku	
Obchodní název	Vepřové maso Hovězí maso Jehněčí maso Skopové maso Kůzlečí maso
Druh	Maso
Skupina	Výsekové maso balené i nebalené
Popis	Jatečně opracované maso
Způsob balení	Při teplotě do +5°C
Distribuce	Chladírenské vozy, teplota max. +5°C
Suroviny	Jateční vepři Jatečný skot Jatečná jehňata Jateční berani a jatečné bahnice Jatečná kůzlata

Použití výrobku	
Místo výroby	Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velko- a malospotřebitelů
Cílový trh	Malospotřebitelé, podniky společného stravování atd.
Místo výroby	Výrobek je bez zvláštních zdravotních omezení vzhledem ke konzumentovi
Pracovní tým	
Členové	

Verifikace a validace	
Verifikace plánu	Verifikaci tohoto plánu kritických bodů provádí pracovní tým, který provádí kontrolu správnosti a úplnosti prvotních dokladů, vytvořených za provozu. V případě zjištění odchylek hodnot od stanovených kritických mezí bude přehodnocen plán HACCP, případně přijata dodatečná nápravná a ovládací opatření.
Validace plánu	Vnitřní audit

9.10 Analýza HACCP - vzor plánu

Plán HACCP - HOVĚZÍ MASO, JEHNĚČÍ MASO, SKOPOVÉ MASO, KŮZLEČÍ MASO

Plán ověřen:

Pracovní skupina - *farma Ranná*

Jméno a příjmení	Funkce
.....	majitel firmy
.....	vedoucí provozu
.....	zaměstnanec
.....	zaměstnanec
<i>KVS Praha</i>	obvodní inspektor

Identifikace výrobku - VZOR

Název výrobku	Vepřové maso
Výrobce	<i>farma Ranná</i>
Místo výroby	<i>farma Ranná</i>
Cílový trh	<i>Česká republika</i>
Popis výrobku	<i>Vepřové maso výsekové nebalené i balené</i>
Způsob použití	<i>Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velkospotřebitelů i malospotřebitelů</i>
Balení	<i>Transportní přepravky PE/PP obaly</i>
Skladování	<i>Při teplotě do +5°C</i>
Podmínky distribuce	<i>Dodržení chladírenského řetězce do +5°C</i>
Způsob distribuce	<i>Transportní přepravky, PE/PP obaly, chladírenský automobil</i>
Seznam surovin	<i>Jateční vepři</i>

1. Nákup zvířat

Nebezpečí: 1.1	CP	Nemoc zvířat	Biologické
Ovládací opatření:		Veterinární prohlídka před porážkou Kontrola veterinárních osvědčení	
Veličina a kritické meze:		Klinické vyšetření Kontrola atestu Hodnota: ano Max: ano	
Způsob sledování:		Veterinární dozor	Každé zvíře
Nápravná akce:		Postupovat dle rozhodnutí vet. dozoru	Biologické
Dokumentace:		Veterinární dozor	

2. Předporážkové ustájení

Nebezpečí: 2.1	CP	Vyčerpání glykolytického potenciálu dopad na pH masa	Biologické
Ovládací opatření:		Zacházení se zvířaty Optimální doba porážky	
Veličina a kritické meze:		Zvířata zde budou ponechána jen po dobu nezbytně nutnou pro uklidnění, budou respektovány biologické nároky zvířat Vyloučit vulgární zacházení se zvířaty	

Veličina a kritické meze:	Při přehánění respektovat přirozené potřeby zvířat Nepoužívat jakékoliv elektrické pohaněče Dodržovat ustanovení zák.č.246/92 Sb. na ochranu zvířat proti týrání (úplné znění zák.č. 167/1993 Sb.)	
Chování personálu:	Hodnota: ano Max: ano	
Doba ustájení před porážkou:	Hodnota: 10 minut Max.: 2 hod.	
Způsob sledování:	Vedoucí provozu	Průběžně
Nápravná akce:	Poučení personálu Při zneklidnění zvíře uklidnit a teprve potom zpracovat	Biologické
Dokumentace:		

3. Omračování

Nebezpečí: 3.1	CP Stresování zvířat, ztráta glykogenu Vhodnější podmínky pro mikrobiální růst	Biologické
Ovládací opatření:	Vizuální posouzení	
Veličina a kritické meze:	Správné přiložení omračovací pistole Způsob omračování Hodnota: ano Max: ano	
Způsob sledování:	Vedoucí provozu	Průběžně
Nápravná akce:	Poučení personálu Technické řešení	
Dokumentace:		

4. Vyrkování

Nebezpečí: 4.1	CP Nárůst mikroorganismů ve špatně vykvrveném mase	Biologické
Ovládací opatření:	Včasně vykvrvení	
Veličina a kritické meze:	Okamžitá návaznost vykvrvení po omrácení Nůž asanovat po každém zvířeti Doba od omrácení do vykvrvení Hodnota: 20 s Max: 60 s	
Způsob sledování:	Vedoucí provozu	Průběžně
Nápravná akce:	Poučení personálu, postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:		

5. Ruční předpracování

Nebezpečí: 5.1	CP	Kontaminace masa a podkoží	Biologické
Ovládací opatření:		Asanace nástrojů	
Veličina a kritické meze:		Kontrola Hodnota: ano Max: ano	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	Průběžně
Nápravná akce:		Poučení personálu	
Dokumentace:			

6. Stahování kůže

Nebezpečí: 6.1	CP	Kontaminace povrchu a zářezy do masa	Biologické
Ovládací opatření:		Asanace nástrojů po každé operaci	
Veličina a kritické meze:		Vizuální posouzení Hodnota: ano Max: ano	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	Průběžně
Nápravná akce:		Poučení personálu Postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:			

7. Eviscerace a půlení

Nebezpečí: 7.1	CP	Kontaminace obsahem trávicího traktu	Biologické
Ovládací opatření:		Včasně vykolení Uzavření konců trávicího traktu, oplach pitnou vodou	
Veličina a kritické meze:		Doba od omráčení po vykolení Hodnota: 20 min. Max: 40 min.	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	Průběžně
Nápravná akce:		Zpracovat dle pokynů veterinárního dozoru	
Dokumentace:			

7a. Těžení drobů

Nebezpečí: 7a.1	CP	Nedostatečná hygiena při těžení drobů	Biologické
Ovládací opatření:		Oplach Rychlé zchlazení	

Veličina a kritické meze:	Vizuální posouzení Zajištění co nejrychlejšího zchlazení ve studené pitné vodě (nejlépe sprchováním) nebo vzduchem. Řádné okapání před jejich uložením do beden, droby v době uložení do chladírny nesmí být uvnitř teplé. Po odkapání uchovávat ve visu nebo v děrovaných přepravkách. K přepravkám zajistit přístup chlazeného proudícího vzduchu. Zabránit smíchání drobů spadlých na zem nebo jinak znečištěných s čistými droby. Kontrolovat teplotu chladicí vody a spotřebu vody za danou časovou jednotku. Hodnota: ano Max: ano	
Způsob sledování:	Vedoucí provozu	Průběžně
Nápravná akce:	Poučení personálu Znečištěné droby znovu opláchnout, případně konfiskovat	Průběžně
Dokumentace:		

Nebezpečí: 7a.2	CP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Uchovávat při nízké teplotě Orgány velkých jatečných zvířat zchladit do 12 hodin od porážení na 3°C	
Veličina a kritické meze:		Teplota chladírny Hodnota: 3°C Max: 4°C	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	1x denně
Nápravná akce:		Přeměřit teplotu drobů, při překročení teploty 4°C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru. Upravit teplotu chladírny	
Dokumentace:			

8. Veterinární prohlídka

Nebezpečí: 8.1	CCP	Výskyt chorob, zejména antropozoonóz	Biologické
Ovládací opatření:		Rozhodnutí veterinárního dozoru	
Veličina a kritické meze:		Otisk veterinárního razítka poživatelné Hodnota: ano Max: ano	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	Každý kus
Nápravná akce:		Postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:		Protokol z prohlídky jatečných zvířat a masa	

9. Konečná úprava

Nebezpečí: 9.1	CP	Kontaminace povrchu a pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:	CP	Uchování při nízké teplotě	
Veličina a kritické meze:		Teplota chladírny Hodnota: 3°C Max: 5°C	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	Každý kus
Nápravná akce:		Ořezání všech znečištěných míst	
Dokumentace			

10. Zchlazování

Nebezpečí: 10.1	CCP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Vychlazení	
Veličina a kritické meze:		Teplota v jádře Hodnota: 6°C Max: 7°C	
Způsob sledování:		Vpichovým teploměrem v kýtě	Každý kus 1x denně
Nápravná akce:		Dochladit Postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:		Formulář č.1	
Veličina a kritické meze:		Doba p.m. do dosažení konečné teploty Hodnota: 24 hod. Max: 48 hod.	
Způsob sledování:		Vpichovým teploměrem v kýtě	Každý kus 1x denně

11. Zrání v chladírně

Nebezpečí: 11.1	CCP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Uchovávat při nízké teplotě	
Veličina a kritické meze:		Teplota chladírny Hodnota: 3°C Max: 5°C	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	min. 2x denně
Nápravná akce:		Upravit teplotu chladírny Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7°C postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:		Formulář č.2	

12. Expedice

Nebezpečí: 12.1	CP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Uchovávat při nízké teplotě	
Veličina a kritické meze:		Doba umístění masa v expedici Hodnota: 30 min. Max: 1 hod.	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	Vizuálně
Nápravná akce:		Při překročení doby 1 hodiny vrátit maso do expediční chladírny k dochlazení Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7°C postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:			

10. HACCP - masná výroba (seznam dokumentů)

V této sekci jsou uvedeny jednotlivé dokumenty, které jsou nezbytnou součástí systému HACCP. Naleznete zde i vzory, jak mohou dokumenty obsahově vypadat (pro masnou výrobu a porážku se některé součásti mohou shodovat). Jejich obsah je důležité konzultovat s dozorovým veterinárním inspektorem, který má vaši provozovnu v regionu na starosti.

10.1. Schéma výrobních prostor

10.2. Provozní řád

10.3. Sanitační řád

10.4. Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

10.5. Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka

10.6. Schéma odběrných míst a plán odběru pitné vody

10.7. Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob

10.8. Vymezení výrobních činností při výrobě masných výrobků tepelně opracovaných

10.9. Popis plánu kritických bodů

10.10. Analýza HACCP - vzor plánu

10.1 Schéma výrobních prostor

Plán provozu dle stavební dokumentace. Obvykle se používají plány od projektanta, protože bez nich nemůžete žádnou stavbu provádět. Zde je navíc velmi důležité se nejprve obrátit na příslušnou veterinární správu, aby se k vašemu záměru vyjádřila, a stavební plán s ní projednat.

10.2 Provozní řád

Tento dokument obsahuje informace a omezení týkající se oprávněných osob, které se v provozu mohou pohybovat, stanovuje podmínky pro užívání pracovních pomůcek a ochranných pomůcek BOZP (bezpečnost a ochrana zdraví při práci), určuje postup a způsoby nakládání s infekčním a rizikovým materiálem. Pro odpovědnou osobu (majitele, vedoucího provozu) je důležitým pomocníkem při stanovení pravidel, nezbytných pro produkci kvalitních výrobků. Je důležité projednat jeho znění s veterinárním inspektorem.

10.3 Sanitační řád

Řád určuje, kdy a jakými prostředky a chemikáliemi se bude provádět úklid a čištění provozních prostor, a to jak před zahájením pracovní směny, tak i po jejím ukončení. Je vhodné jej doplnit i body o uložení čistících prostředků, eventuálně o karty se slo-

žením a způsobem použití užívaných chemikálií, které vám rád dodá každý distributor. Je důležité je připravit tak, aby se pracovníci, kteří s prostředky pracují, vyvarovali jejich nežádoucího míšení, špatného ředění a jiných operací, které by mohly ohrozit jejich zdraví. Toto doplnění by mělo procházet samozřejmě řádnou aktualizací, aby se nestalo, že se v sanitačním řádu karty přípravků objeví i takové příprvky, které již dávno nepoužíváte nebo se dokonce již nevyrábějí. Tyto informace uvítá i každý kontrolor BOZP, pro kterého je to důkaz o tom, že se této problematice věnujete se vší vážností.

10.4 Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

Plány obsahují opatření, jak zamezit a ztížit přístup hlodavců, ptáků, hmyzu a ostatních nežádoucích živočichů do provozních prostor. Obsahují schémata uložení nástrah a pastí (mechanických, elektrických a jiných), způsoby jejich použití, kontroly a je dobré mít v plánu zmíněn i způsob jejich obměny, který vám zajistí, že si na tyto nástrahy škůdci nezvyknou. Bylo by samozřejmě neprofesionální tvrdit, že dokonalým plánem zamezíte tomu, aby se vám v provozních prostorách objevili nežádoucí živočichové, ale je ve vašem vlastním zájmu, abyste vypracovali a dodržovali systém, který minimalizuje výskyt škůdců. I zde, stejně jako u sanitačního řádu, je vhodné přiložit aktuální průvodní dokumentaci o složení, použitelnosti a výměně požerových nástrah, postřiků proti hmyzu a dezinfekčních prostředků od dodavatelské firmy.

Dezinfekce se týká nejenom výrobních prostor, strojů a zařízení, ale též pracovníků a osob, které se mohou v tomto prostředí pohybovat. Zde je důležité připomenout zejména postupy při poranění a rovněž základní hygienu před a po použití WC.

10.5 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka

V tomto plánu doporučuji se plně odvolat na neodkladné plnění nařízení orgánů Státní veterinární správy, respektive krajské veterinární správy. Vlastní tvorba je zde zbytečná a nařízení výše zmíněných institucí jsou pro vás navíc závazná.

10.6 Schéma odběrných míst a plán odběru pitné vody

Zde se můžete odkázat (v případě menší provozovny) na Schéma provozních prostor, kde barevně označíte místa odběru pitné vody a do přílohy uvedete harmonogram, jak často budete tyto odběry a následné kontroly provádět. U většího provozu je, zejména z důvodu přehlednosti, vhodné zvážit, která schémata sdružíte na jeden projekt.

10.7 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob

Zde se můžete odkázat (v případě menší provozovny) na Schéma provozních prostor, kde barevně označíte, kudy se budou pracovníci v provozních prostorách pohybovat. Pokud se jedná o přesun suroviny, nesmí se křížit cesty nebalené a zabalené suroviny a výrobků. Cesty se mohou křížit s podmínkou časového oddělení, tzn. že se nesmí na stejné trase ve stejném čase setkat surovina či výrobek, který je nezabalený se zabaleným. Rovněž je zapotřebí oddělit (i zde lze časově) přísun obalového materiálu (fólií, sáčků, kartonů) od přísunu výrobků.

Velký důraz je kladen na odsun odpadů (obalového materiálu, živočišného a infekčního materiálu). Platí zásada „odpady musí jít proti srsti“, tzn. odvážejí se od konce výrobního prostoru směrem na začátek. Infekční materiál (abscesy, podlitiny apod.) musí být umístěn v uzavřených, barevně označených nádobách. U většího provozu je, zejména z důvodu přehlednosti, vhodné zvážit, která schémata sdružíte na jeden projekt.

10.8 Vymezení výrobních činností při zpracování masných výrobků tepelně opracovaných

Jedná se o přehledný graf výrobních činností, kde jsou uvedeny jednotlivé výrobní kroky tak, jak za sebou následují. Tzv. proudový diagram se doplní dle daného výrobního objektu. Vzory jsou v kapitole 11. Doplněný o kritické a kontrolní body je rovněž součástí HACCP.

Proudový diagram - masná výroba



10.9 Popis plánu kritických bodů

Zde se postupuje podle níže uvedeného schématu, které není uvedeno v kapitole 11, kde je pouze odkaz na tento bod.

Masné výrobky tepelně opracované (balené i nebalené)

Výrobní činnost a úkoly výrobce	
Předmět systému	Předmětem systému kritických bodů v tomto dokumentu je technologie výroby masných výrobků tepelně opracovaných z vepřového, hovězího, skopového, jehněčího a kozího masa.
Hlavní cíle systému	Dosažení úrovně výroby skýtající maximální dosažitelné záruky produkce zdravotně nezávadných výrobků.
Rozsah systému	Rozsah systému začíná nákupem zvířat výhradně z vlastního chovu a končí expedicí a distribucí odběratelům.
Místo výroby	Masná výroba

Identifikace výrobku	
Místo výroby	Masná výroba
Výrobce	
Místo výroby	biofarma Vlastní
Cílový trh	Česká republika
Popis výrobku	Klobásy - nebalené i balené
Způsob použití	Tepelně opracovaný masný výrobek pro prodej u velkospotřebitelů i malospotřebitelů
Balení	Pe/PP obaly
Skladování	při teplotě do +5°C
Podmínky distribuce	Dodržení chladírenského řetězce do +5°C
Balení	PE/PP obaly
Způsob použití	Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil
Seznam surovin	Vepřové maso, jehněčí, kozí, hovězí - dle normy

Pracovní tým

Členové

Verifikace a validace

Verifikace plánu

Verifikaci tohoto plánu kritických bodů provádí pracovní tým. Provádí kontrolu správnosti a úplnosti prvotních dokladů, vytvořených za provozu. V případě zjištění odchylek hodnot od stanovených kritických mezí bude přehodnocen plán HACCP, případně přijata dodatečná nápravná a ovládací opatření.

Validace plánu

Vnitřní audit

10.10 Analýza HACCP - vzor plánu**Plán HACCP**

**MASNÁ VÝROBA
TEPELNĚ OPRACOVANÉ
MASNÉ VÝROBKY**

Plán ověřen:

Pracovní skupina

Jméno a příjmení

Funkce

.....

majitel firmy
 vedoucí provozu

KVS Praha

.....

obvodní inspektor

Identifikace výrobku	
Název výrobku	Klobása
Výrobce	
Místo výroby	biofarma Vlastní
Cílový trh	Česká republika
Popis výrobku	Klobásy - nebalené i balené
Způsob použití	Tepelně opracovaný masný výrobek pro prodej u velkospotřebitelů i malospotřebitelů
Balení	PE/PP obaly
Skladování	při teplotě do +5°C
Podmínky distribuce	Dodržení chladírenského řetězce do +5°C
Způsob distribuce	Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil
Seznam surovin	Vepřové maso, jehněčí, kozí, hovězí - dle normy

Pozn. Dále následuje popis každého vyráběného výrobku

1. Chladírna masa			
Nebezpečí: 1.1	CCP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Uchovávat při nízké teplotě	
Veličina a kritické meze:		Teplota chladírny Hodnota: 3°C Max: 5°C	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	1x denně
Nápravná akce:		Upravit teplotu chladírny Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7°C postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:		Formulář č.2	

2. Masná výroba			
Nebezpečí: 2.1	CP	Kontaminace díla a pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Zpracování při nízké teplotě	
Veličina a kritické meze:		Teplota místnosti Hodnota: 12°C Max: 15°C	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	Průběžně

Nápravná akce:		Přeměřit teplotu díla, při překročení teploty 16°C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru	
Dokumentace			

3. Tepelné opracování

Nebezpečí: 3.1	CCP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Tepelně opracovat při dané teplotě	
Veličina a kritické meze:		Teplota v jádře výrobku Hodnota: 70°C po dobu 10 minut	
Způsob sledování:		Pověřený pracovník	Každá výrobní partie
Nápravná akce:		Upravit teplotu udírny Přeměřit teplotu výrobku, zkontrolovat provařenost, postupovat dle pokynů veterinárního dozoru	
Dokumentace:		Formulář č.3	

4. Zchlazení

Nebezpečí: 4.1	CP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Rychlé zchlazení	
Veličina a kritické meze:		Okamžitá návaznost zchlazení po tepelném opracování Snížit teplotu výrobku Hodnota: 20°C Max: 5°C	
Způsob sledování:		Pověřený pracovník	Každá výrobní partie
Nápravná akce:		Poučení personálu Okamžitě dochladit	
Dokumentace:		Formulář č.3	

5. Balení

Nebezpečí: 5.1	CCP	Kontaminace díla a pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Uchování při nízké teplotě	
Veličina a kritické meze:		Teplota chladírny Hodnota: 3°C Max: 5°C	

Způsob sledování:		Vedoucí provozu	1x denně
Nápravná akce:		Přeměřit teplotu výrobku, při překročení teploty 10°C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru Upravit teplotu místnosti	
Dokumentace:		Formulář č.2	

6. Expedice

Nebezpečí: 12.1	CP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
Ovládací opatření:		Uchovávat při nízké teplotě	
Veličina a kritické meze:		Doba umístění balených výrobků v expedici Hodnota: doba minimální trvanlivosti	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	Vizuálně
Nápravná akce:		Postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:			

11. Vzory

11.1 Provozní řád

- V provozních prostorách se smějí pohybovat pouze osoby proškolené dle směrnic BOZP, vlastníci platný průkaz pracovníka v potravinářském provozu.
- Pracovníci v provozu a pracovníci kontrolních orgánů jsou povinni používat předepsané pomůcky BOZP. Jedná se zejména o pracovní plášť, kalhoty, obuv, čepici či síťku na vlasy, resp. ochrannou přilbu, zástěru a rukavici proti pořezu.
- Na pracoviště nemají přístup osoby pod vlivem drog či jiných návykových látek, osoby trpící horečnatým nebo průjmovým onemocněním a osoby bez platného průkazu pracovníka v potravinářském provozu.
- Pracovní pomůcky (nože a ocílky) se během pracovní činnosti dezinfikují ve sterilizačním zařízení zhruba 1x za hodinu nebo vždy, když dojde k jejich kontaminaci (absces, pád na zem apod.).
- Zjistí-li pracovník výskyt nepoživatelných částí v mase (cizí těleso, hnisavé ložisko), ihned tuto část odstraní i s přilehlou tkání a umístí do uzavíratelné, žlutě označené nádoby. Pracovní pomůcky a plochy, které s touto částí přišly do styku omyje a vydezinfikuje prostředky, které se v provozu používají. Poté je omyje pitnou vodou a pokračuje v práci.
- Dojde-li v průběhu pracovní směny ke zranění, okamžitě po zajištění základních životních funkcí toto ohlásí vedoucímu, který zajistí následné ošetření.
- Všechny osoby, které se pohybují v prostorách provozovny (kromě kontrolních orgánů) se řídí pokyny vedoucího provozovny.

11.2 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka

Vyskytne-li se v prostoru provozovny nebezpečná nákaza či nemoc přenosná na člověka, je provozovatel povinen okamžitě přerušit rozpracované činnosti a informovat příslušné pracovníky KVS. Dále postupuje podle jejich pokynů.

Vyskytne-li se v okolí provozovny nebezpečná nákaza či nemoc přenosná na člověka, je provozovatel povinen postupovat dle pokynů odpovědných pracovníků KVS, kteří jej o situaci informovali.

11.3 Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

A. Deratizace - provoz porážky a bourárny

Lapače s požerovou nástrahou

Umístění:	viz. Příloha č.1 - Schéma umístění požerových nástrah
-----------	---

Vizuální kontrola:	1x denně
Výměna:	1. Při záchytu hlodavce 2. V případě poškození 3. Po uplynutí expirační doby nástrah
Příloha č.2	Průvodní dokumentace o složení, použitelnosti a výměně požerových nástrah od dodavatelské firmy

B. Dezinfekce

- Ošetření obvodových zdí okolo stavebních otvorů (dveří a oken) postřikem proti hmyzu do vzdálenosti min. 1m od daného otvoru
- Sítě proti hmyzu v oknech, která lze otevírat
- Elektrický lapač hmyzu v prostoru mezi porážkou a bourárnou

Příloha č.3:	Průvodní dokumentace použitých dezinfekčních prostředků Průvodní dokumentace el. lapače hmyzu
--------------	--

C. Dezinfekce

Pracovní prostory a zařízení

Očista bude prováděna vždy po ukončení pracovní směny. Nejprve se odstraní hrubé nečistoty pomocí koštěte do uzavíratelné, k tomu účelu určené, žlutě označené nádoby. Poté se prostory a zařízení omyjí schváleným mycím a dezinfekčním prostředkem (střídavě alkalickým nebo kyselým) v koncentraci a teplotě doporučené výrobcem. Na závěr se provede oplach pitnou vodou.

Před započítáním každé směny se stroje a zařízení opláchnou pitnou vodou.

Pracovní pomůcky

Pracovní pomůcky se čistí a dezinfikují vždy na konci pracovní směny schváleným mycím a desinfekčním prostředkem (střídavě alkalickým nebo kyselým) v koncentraci a teplotě doporučené výrobcem. Před započítáním každé směny se pracovní pomůcky opláchnou pitnou vodou.

V průběhu pracovní směny se očista provádí dle potřeby, avšak vždy, dojde-li k hrubému znečištění, např. při pádu pomůcky na podlahu. K tomuto účelu se používá sterilizátor nožů a ocílky, který je umístěn u umyvadla.

Pracovní pomůcky se odkládají pouze na místa k tomu určená tak, aby se omezila jejich kontaminace na minimum.

Pracovní personál

V pracovních prostorách provozu porážky a bourárny se smějí pohybovat pouze osoby v předepsaném pracovním ochranném oděvu, který se skládá z pracovní

obuvi, bílého pracovního pláště nebo trika, bílých pracovních kalhot, bílé pokrývky hlavy, ochranné přilby, zástěry a rukavice proti pořezu, a které mají platné lékařské potvrzení pro práci s potravinami. Do tohoto pracovního oděvu se pracovníci před započítím prac. směny převlékají v prostorách šatny. Před každým započítím a po každém ukončení pracovní činnosti, a zejména při použití WC, jsou pracovníci povinni si důkladně umýt ruce mycím prostředkem a ošetřit je dezinfekčním roztokem, které jsou umístěny u umyvadla. Toto platí i v případě, dojde-li při pracovní činnosti ke znečištění, rukou např. při styku rukou s podlahou nebo s předměty na ni spadlými.

V případě vzniku poranění pracovník okamžitě ukončí pracovní činnost a vyhledá ošetření. Nezhojené nebo hnisavé rány je povinen oznámit před započítím pracovní činnosti vedoucímu provozu, který určí další postup. Pracovník je povinen rovněž ohlásit své horečnaté nebo průjemové onemocnění.

Příloha č.4:

Dezinfekční prostředky používané v provozu porážky a bourárny (musí být schváleny a povoleny ÚSKVBL)

11.4 Sanitační řád

A. Před zahájením pracovní směny

- Provést vizuální kontrolu pracoviště, včetně strojů a zařízení.
- Nejsou-li viditelné žádné hrubé nečistoty, provést oplach pracovních strojů a zařízení pitnou vodou.
- Zjistí-li pracovník hrubé znečištění, je povinen provést odstranění hrubých nečistot, pracoviště omýt pěnou a dezinfekčními prostředky a na závěr provést oplach pitnou vodou. Poté může zahájit práci.

B. Po ukončení pracovní směny

- Pracovník nejprve provede očistu pracovních pomůcek a BOZP tak, že odstraní hrubé nečistoty a poté provede omytí BOZP (zástěra, pracovní gumové holínky, gumové rukavice) pěnou a opláchne je na závěr pitnou vodou. Pracovní nástroje a BOZP uloží na místa k tomu určená.
- Odstraní hrubé nečistoty z přepravních obalů, strojů, zařízení, podlah a stěn v pracovním prostoru. Tyto nečistoty umístí do uzavíratelné, k tomu účelu určené, žlutě označené nádoby. Poté se prostory a zařízení omyjí schváleným mycím a desinfekčním prostředkem (střídavě alkalickým nebo kyselým) v koncentraci a teplotě doporučené výrobcem. Na závěr se provede oplach pitnou vodou.

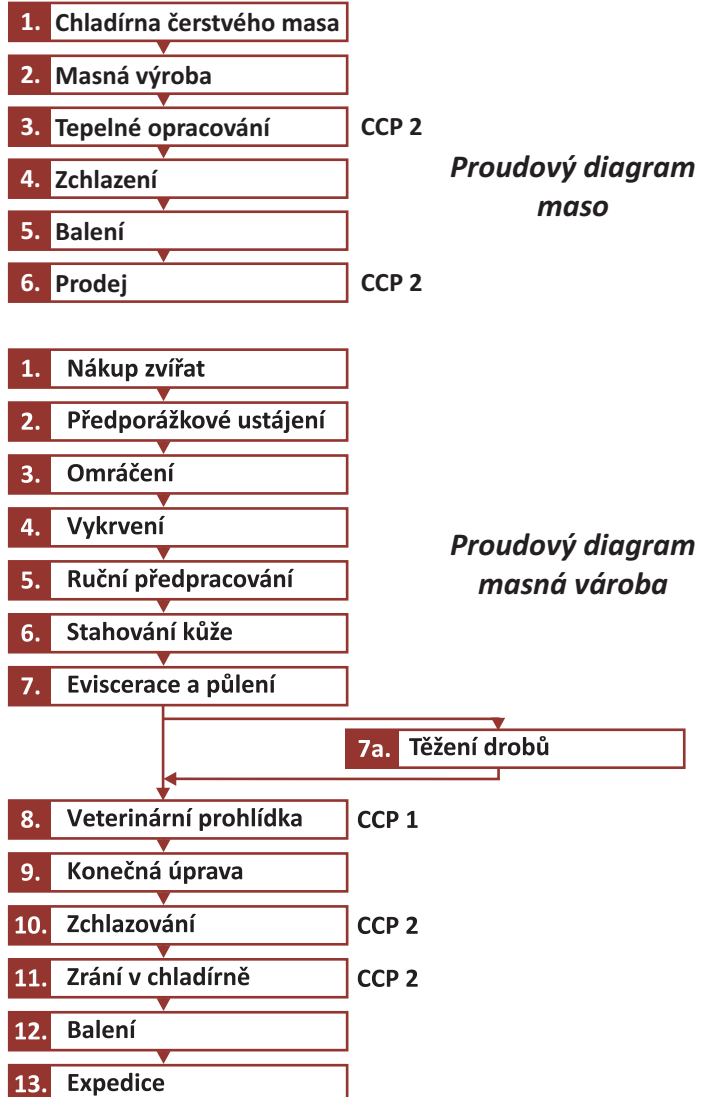
11.5 Schéma odběrných míst a plán odběru pitné vody

Plán či schéma výrobních prostor se zakreslenými místy odběru. Popis v legendě k plánu (schématu).

11.6 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob

Plán či schéma výrobních prostor s přehledně zakreslenými cestami (různobarevně). Popis v legendě k plánu (schématu).

11.7 Vymezení výrobních činností při zpracování masa



11.8 Popis plánu kritických bodů

Zde se postupuje podle schématu, který je uveden v kapitole 9 a 10.

12. Literatura a užitečné internetové odkazy

Steinhauser, L. a kol.: Hygiena a technologie masa. LAST Brno, 1995
<http://www.bureauveritas.cz> - certifikace ISO-norem, BRC, IFS
<http://www.mze.cz> - potravinářská výroba
<http://www.bezpecnostpotravin.cz> - informační portál o potravinách
<http://eur-lex.europa.eu/cs/index.htm> - legislativní portál EU v českém jazyce
<http://www.mvcr.cz/sbirka/index.html> - sbírka zákonů, vyhlášky ČR
<http://www.ebay.com> - burza zařízení na internetu (celý svět)
<http://www.aukro.cz> - burza zařízení na internetu (ČR)
<http://www.profitech-food.cz> - příklad dodavatele zařízení pro zpracování masa

Vaše případné dotazy lze kdykoliv zaslat autoru metodiky na smetana@zf.jcu.cz nebo hapsmetana@seznam.cz .

13. Přehled přímých prodejců - okres Cham a Klatovy

Region Bad Kötzing

1. ZIEGENHOF BERGBAUER - Alfons Bergbauer | Anzenberg 3 | 93468 Miltach | +49 99441462
2. OBERGSCHAIDTER BAUERNLADEN BREU - F. Breu | Oberschaidt 5 | 93468 Miltach | +49 99442756
3. PFEFFER-SEIDL HOF - Maximiliane Pfeffer - Seidel | Oberhaiderberg 1 | 9347 Lohberg | +49 9943429
4. PRECHTL-HOF - Franz a Maria Precht | Höhenrieder Strasse 5 | 93468 Miltach | +49 99449555
5. VOGL-HOF - Rodina Fogl | Untergschaidt 12 | 93476 Blaibach | +49 9941905118
6. WEISS-NATUR-IDEA-PUR - Wolfersdorfer Strasse 30 | 93499 Zandt | +49 9944514 |

Region Cham

7. EIBER-HOF - Josef Eiber | Schiltmühle 19 | 93482 Pemfling | +49 9466368
8. FISCH-GEBERT - Angela a Franz Gebert | Haid 10 | 93482 Pemfling | +49 99711096
9. TASCHNIGER - HOFLADEN - Tasching 15 | 93413 Cham | +49 9971760632

Region Roding

10. AUMER-HOF - Georg a Elisabeth Aumer | Obertraudenbach 18 | 93489 Schorndorf | +49 94611359
11. BAUER-HOF - Josef Bauer | Seigen 8 | 93426 Roding / Fronau | +49 9465757
12. BIOHOF LAUSSER - Christian a Rosmarie Laußer | Unterdeschenried 1 | 93491 Stamsried | +49 9466332
13. LEHNER-HOF - Josef a Ursula Lehner | Untere Dorfstraße 8 | 93194 Walderbach-Dieberg | +49 9464647
14. BIOLANDHOF FAMILIE SIMML - Michael Simml | Kalsing 8 | 93426 Roding | +49 94671245
15. HOLZOFENBROT-SCHMALZGEBÄCK FAMILIE STURM - L. Sturm | Fichten 4 | 93185 Michelsneukirchen

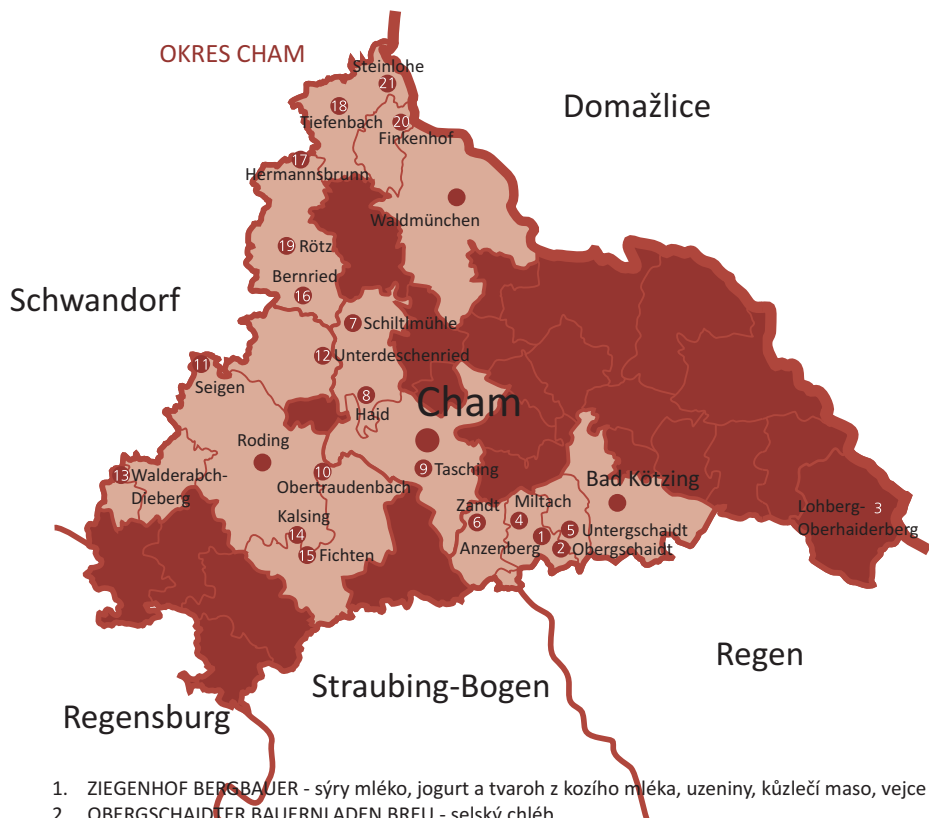
Region Waldmünchen

16. BIOHOF BAUER - Angela a Willi Bauer | Bernried 33 | Bergstraße 5 | 92444 Rötz | +49 9976444
17. GAMHOFER - Sandra Böhm | Hermannsbrunn 6 | 92444 Rötz | +49 9676923515
18. HABERL-HOF - Robert a Agnes Haberl | Sonnenstraße 22 + 37 | 93464 Tiefenbach | +49 96731501
19. HOFSTETTER-HOF - Martin Hofstetter | Pfarrstraße 4 | 92444 Rötz | +49 99761439
20. FINKEN-HOF - Alois Schneider | Finkenhof 2 | 93449 Waldmünchen | +49 99723247
21. MILCHHOF ZANGL - Ludwig Zangl | Steinlohe 98 | 93464 Teifenbach | +49 9673516

Region Klatovy

1. BG KAROLÍNA, k.s. - Ing. Kučera Jan | Děpoltice 16 | 34022 Nýrsko | +420 721261021
2. EKOFARMA ŠUMAVA - Lehocký Dušan | Bystřice nad Úhlavou 55 | 34022 Nýrsko | +420 602267983
3. FARMA HOLŠTÝN, Minimlékárna JOMA - Martínková Jaroslava | Dolní Lhota 5 | 34021 Janovice nad Úhlavou
4. GALLOWAY FARMA ROUPOV - Ing. Vacík Václav | Roupov 131 | 33453 Roupov | +420 602453039
5. JOSEF KRŮS a syn - Krůs Josef | Domažličky 12 | 339 01 Klatovy | +420 602408467
6. MATĚJKA VÁCLAV - Matějka Václav | Běšiny 31 | 339 01 Klatovy | +420 720330150
7. ZELENÝ JIŘÍ - FARMA DROUHAVEČ - Ing. Zelený Jiří | Drouhaveč 3 | 34142 Kolínek | +420 607610176





1. ZIEGENHOF BERGSBAUER - sýry mléko, jogurt a tvaroh z kozího mléka, uzeniny, kůzlečí maso, vejce
2. OBERGSCHAIDTER BAUERNLADEN BREU - selský chléb
3. PFEFFER-SEIDL HOF - borůvky, maliny
4. PRECHTL-HOF - selský chléb, celozrný chléb, výroba jablečného moštu
5. VOGL-HOF - floristika
6. WEISS-NATUR-IDEA-PUR - bio med
7. EIBER-HOF - pstruzi, kapři, líni, candáti
8. FISCH-GERBERT - kapři, pstruzi, candáti a štiky
9. TASCHNER-HOFLADEN - hovězí a vepřové maso, uzeniny, bio sýr, chléb, marmelády...
10. AUMER-HOF - vepřová roláda syrová a grilovaná
11. BAUER-HOF - bio hovězí maso plemene Angus v míchaných balíčcích
12. BIOHOF LAUSSER - podle sezóny: zelenina, ovoce, bylinky, sazenice, brambory
13. LEHNER-HOF - kohouti, slepice na polévku, kachny, krůty, husy, vejce, marmeláda
14. BIOLANDHOF FAMILIE SIMML - sezónní zelenina, různé druhy brambor, ovoce
15. HOLZOFENBROT-SCHMALZGEBÄCK FAMILIE STURM - chléb, koláčky
16. BIOHOF BAUER - konzumní brambory, vejce
17. GAMHOFER - jablečný mošt, jablečné chipsy, želé, marmelády, likéry
18. HABERL-HOF - vepřové maso, hovězí maso, z toho různé druhy uzenin
19. HOFSTETTER-HOF - uzeniny a masné výrobky
20. FINKEN-HOF - maso, salámy, uzeniny ve skle a jiné uzenářské speciality
21. MILCHHOF ZANGL - pasterizované mléko, přírodní jogurt, ovocný jogurt (bez konzervačních látek)

OKRES KLATOVY



1. BG KAROLÍNA, k.s. - jatečná jehňata, jablka, švestky
2. EKOFARMA ŠUMAVA - bio jatečná jehňata, bio jatečná drůbež, bio ovoce
3. FARMA HOLŠTÝN, Minimlékárna JOMA - čerstvé smetanové sýry ochucené bylinkami, tvaroh měkký, šumaváček, jogurt bílý, čerstvé a kyselé mléko
4. GALLOWAY FARMA ROUPOV - bio hovězí a jehněčí maso
5. JOSEF KRŮS - 20 druhů sezónní zeleniny
6. MATĚJKA VÁCLAV - jatečný skot
7. ZELENÝ JIŘÍ - FARMA DROUHAVEČ - mléko (automat - Pekařství u Rendlů Sušice), hovězí maso



Tato publikace byla vydána za finanční podpory Evropské unie z Evropského fondu pro regionální rozvoj. Investice do vaší budoucnosti.

Kolektiv autorů děkuje za odbornou konzultaci MVDr. Janě Horňáčkové, Mgr. Aleně Leikepové a Mgr. Marcelle Skřivánkové.

Jak na faremní prodej ze dvora

Vydala: Úhlava, o.p.s., Klatovy 2010
Kpt. Jaroše 94, 339 01 Klatovy
www.uhlava.cz

Autoři: Mgr. Ladislav Drobníček, MVDr. Jaroslav Pešán, Ing. Pavel Smetana
Foto: JustlandGmbH, Úhlava, o.p.s.

Tisk: DRAGON PRESS, s.r.o.
Náklad: 500 ks
Vydání : první

Tato publikace vznikla v rámci projektu “Podpora konkurenceschopnosti zemědělských farem v česko-bavorském příhraničí” číslo projektu 043

ISBN 978-80-903851-6-0



Úhlava, o. p. s. je nestátní nezisková organizace založená v roce 2001 v Klatovech. Zabývá se především vzdělávací, poradenskou a informační činností se zaměřením na regionální rozvoj, životní prostředí, zemědělství a rozvoj venkova, dotace a granty nejen z Evropské unie a další oblasti.

