



Jak na...

faremní prodej ze dvora

Ladislav Drobník, Jaroslav Pešán, Pavel Smetana

Jak na

faremní prodej ze dvora

Kolektiv autor :
Mgr. Ladislav Drobník
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 Prstvé drůbeží maso a prstvé králíčí maso	12
	4.3 Nebalená prstvá 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 - záležitosti	47
4.	Metodika - obecné požadavky	48
	4.1 Specifické požadavky pro porážku a zpracování v podmínkách ekologického zemědělství	48

4.2	Vybavení a zajištění p řihonu jate ných zví at	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 výrobk	57
4.6	HACCP (systém kontrolních a kritických bod)	60
4.7	Dopl ůjící otázky	61
5.	Seznam za řizení pro provozování porážky a zpracování	63
5.1	P řihon a ustájení	63
5.2	Porážka	63
5.3	Bourárna	64
5.4	Balárna	64
5.5	Masná výroba	65
6.	Faremní zpracování masa a výroba masných výrobk	66
6.1	Zpracování masa a výroba n kterých druh masných výrobk - za řizení a jejich orienta ní ceny - vep í, skot, ovce, kozy	66
6.2	Zpracování masa a výroba n kterých druh masných výrobk - za řizení a jejich orienta ní ceny - dr běž, králíci, ryby	68
7.	Zrání masa	69
8.	Dusitanová solicí sm s	70
8.1	Zp sob p sobení a legislativa	71
8.2	Možnosti náhrady dusitanové solicí sm sí	72
9.	HACCP - porážka (seznam dokument)	72
9.1	Schéma výrobních prostor	73
9.2	Provozní řád	73
9.3	Sanita ní řád	73
9.4	Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce	73
9.5	Pohotovostní plán pro p řípad výskytu nebezpe ných nákaz a nemocí p enosných na lov ka	74
9.6	Schéma odb rních míst a plán odb ru pitné vody	74
9.7	Schéma pohybu suroviny, odpad a osob	74
9.8	Vymezení výrobních ěinností p í zpracování masa	75
9.9	Popis plánu kritických bod	76
9.10.	Analýza HACCP	77
10.	HACCP - masná výroba (seznam dokument)	86
10.1	Schéma výrobních prostor	86
10.2	Provozní řád	86
10.3	Sanita ní řád	86
10.4	Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce	87
10.5	Pohotovostní plán pro p řípad výskytu nebezpe ných nákaz a nemocí p enosných na lov ka	87

10.6	Schéma odborních 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	Sanitární řád	99
11.5	Schéma odborních 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 místních 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 především k chovu, výkrmu, práci, popřípadě jiným hospodářským účelům. Část chovatelů využívá produkty těchto zvířat, jako například maso, mléko, vejce, buďke spotřebuje ve vlastní domácnosti, anebo je dále dodává do zpracovatelských podniků (mlékárny, jatka), kde jsou zpracovávány pro výživu lidí. Znamená 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 vyráběné podobně nabízelaspotřebitelům. Tuto snahu je jistě 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 dala 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 urputná 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 jistě složitých předpisech, umožnit jim porozumět požadavkům na naloženým, 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, přeje autoři šastnou 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 souhrnné době komplexní ustanovení **§ 27a zákona č. 166/1999 Sb.**, o veterinární péči a o změnách některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „veterinární zákon“) a prováděcí předpisů 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, z čížeje 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 tělu ulovené volně žijící zvířete 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 zvířete ulovena. Veterinární a hygienická pravidla pro uvedený způsob prodeje a dodávání malého množství tělu ulovené volně žijící zvířete 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 svádí vnitrostátnímu právu jednotlivých členských zemí.

Prodej ze dvora - legislativní podklad

Legislativa EU

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



Legislativa R

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



Nařízení EP a R (ES) . 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 konečným spotřebitelům nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečným spotřebitelům (vídejnárodní legislativa - veterinární zákon 166/99 + vyhl. 289/07)

3. Obecné veterinární a hygienické podmínky

Pon kud rozdílné podmínky prodeje malého množství vlastních produktů z prvovýroby pro jednotlivé druhy živočišných produktů jsou odvozeny 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 nich kterých 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, například 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 (například 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 zájem 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, nebo je třeba si uvědomit, že tyto produkty nejsou veterinárně vyšetřeny.

V případě prodeje čerstvého drůbežního 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 mezi postávkou, aby byla tato maloobchodní prodejna, která zásobuje konečného spotřebitele, na území kraje, v němž se nachází stanoviště v obci, a v případě prodeje tělu uložené volně žijící zvíře se musí jednat o maloobchodní prodejnu, která zásobuje konečného spotřebitele a je na území kraje, v němž byla zvířata uložena.



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 nákazy 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 První drůbeží maso a první králíčí maso

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

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

Obdobn m že chovatel, který chová králíky v malém, prodávat nebo dodávat neporcované první králí í maso (pro toto maso platí, že hlava nesmí být odd lována od t la) v malých množstvích p ímo spot ebiteli pro spot ebu v jeho domácnosti, v tržnici nebo na tržišti nejbližších k jeho hospodá ství, ve svém hospodá ství anebo je dodávat do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje tímto prstým masem kone ného spot ebitela. Je t eba zd raznit, že toto maso musí pocházet z králík z vlastního hospodá - ství, ve kterém také musí být poraženo.

Co se tý e malého množství králí ího masa, je vyhláskou vymezeno shodn jako maso dr beží.

V p ípad , že je první dr beží maso nebo první králí í maso prodáváno v maloobchodní prodejn , musí k n mu prodejce p ípojit dob e viditelné a ítelné upozorn ní „Maso není veterinárn vyšet eno - ur eno po tepelné úprav ke spot eb v domácnosti spot ebitela.“

4.3 Nebalená první vejce

Chovatel m že prodávat p ímo kone nému spot ebiteli malé množství nebalených prstých vajec, která pocházejí z jeho vlastního hospodá ství, ve svém hospodá ství, v tržnici nebo na tržišti anebo je dodávat do místní maloobchodní prodejny.

Pro tyto zp soby prodeje nebo dodávání nebalených prstých vajec platí, že mohou být kone nému spot ebiteli prodány *nejpozd ji 21 dn po snášce*. Doba *minimální trvanlivosti je 28 dn od data snášky*. Prodávat vejce kone nému spot ebiteli je tedy možné nejpozd ji 7 dn p ed uplynutím doby jejich minimální trvanlivosti.

P ímý prodej první dr bežího / králí ího masa

Dodávka p ímo kone nému spot ebiteli nebo do maloobchodní prodejny

- ⇒ prodávat m že chovatel, jehož ro ní produkce je nižší než 2 000 kr t, hus nebo kachen nebo 10 000 kus ostatní dr beže
- ⇒ prodej nejvýše 10 kus dr beže vpr b hujednoho týdne
- ⇒ prodej králí ího masa vždy s hlavou
- ⇒ v prodejn musí být upozorn ní pro spot ebitela "Maso není veterinárn vyšet eno - ur eno po tepelné úprav ke spot eb v domácnosti spot ebitela."



Nebalená první 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, popřímo jména, chovatele, adresa chovu, kde byla vejce vyprodukována
- ⇒ nejvýše 60 vajec v průměru za 1 týden

Prodej z hospodářství, na trhu, tržišti, tržnici

- ⇒ nejvýše 60 ks vajec za 1 týden
- ⇒ prodej nejpozději do 21 dnů po snáščce
- ⇒ 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 prvních 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 prvních 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 průměru za jednoho týdne*.

4.4 Meda v elíprodukty

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

Pro všechny v elí produkty platí, že mohou být uváděny do oběhu jen tehdy, jestliže pocházejí od v elstva, v němž se nevyskytují morové elího plodu nebo hniloba v elího 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, přepravován 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 konečným spotřebitelům ve své domácnosti, hospodářství, na stanovišti včel v 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 spotřebitelům 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 podání žádosti krajské veterinární správy 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 „Syré mléko, pro použití pouze v domácnosti“.

Pokud je zároveň z hospodářství dodáváno mléko do sbírného střediska nebo do podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k primárnímu 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 primárnímu 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 prošetřené TBC, brucelózy
 - od zdravých zvířat, bez známek onemocnění
- **Prodej musí být prováděn v místnosti**
 - místnost oddělená od stájí, s chladicím zařízením,
 - na viditelném místě upozornění "Syrové mléko, před použitím převařit"
 - je-li z hospodářství dodáváno mléko do sbírného střediska, standardizace mléka nebo podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k primárnímu 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, nebož mléko pochází, nebo kraj sousedních). Uvedenáinnost 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 čistotě a sanitaci, způsobu nakládání s vedlejšími živočišnými produkty a zajištění chladicího zařízení i 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 pasteurizovat.

Další možností je nabízet syrové mléko v maloobchodní prodejně i splnění podmínek stanovených vyhláškou č. 128/2009 Sb., o způsobu sobení veterinárních a hygienických požadavků pro podniky potravinářské podniky. Tento prodej je omezen denním zpracováním maximálně 500 litrů kravského, 100 litrů koziho 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 farmářům dodat rovněž mléko do mlékárny).

Mléko a mléčné výrobky

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

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

4.6 Živé ryby a jiní živo ichové pocházející z akvakultury

Chovatel m že prodávat z vlastního chovu malé množství živých ryb a jiných živo ich pocházejících z akvakultury ve svém hospodá ství p ímo spot ebiteli pro spot ebu v jeho domácnosti.

Za malé množství živých ryb a jiných živo ich pocházejících z akvakultury ur ených k p ímému prodeji jednomu kone nému spot ebiteli se podle § 11a vyhlášky . 289/2007 Sb. považuje takové množství živých ryb a jiných živo ich pocházejících z akvakultury, které odpovídá obvyklé denní spot eb t chto živo ich v domácnosti daného spot ebitele.

Na produkty rybolovu je možné uplatnit také maloobchodní íinnost, v souladu zejména s na ízením 852/2004 a vyhláškou . 128/2009. Pak lze prodávat produkty rybolovu, které byly zpracovány v podniku v n mž se týdn zpracuje nejvýše 100 kg produkt rybolovu a množství dodávaných produkt rybolovu nep ekrá uje týdn 35 % tímto podnikem zpracovaných produkt rybolovu.

Toto jiné maloobchodní za ízení smí pak nakoupené produkty rybolovu v rámci maloobchodu dodávat p ímo kone nému spot ebiteli, nebo upravovat dále jen na výslovné p ání kone ného spot ebitele.

Pro potraviná ský podnik, který upravuje produkty rybolovu a v rámci své maloobchodní íinnosti tyto produkty rybolovu dodává jinému maloobchodnímu za ízení nebo p ímo kone nému spot ebiteli, platí požadavky uvedené v oddílu VIII kapitolách VII a VIII p ílohy III k na ízení Evropského parlamentu a Rady (ES) . 853/2004."

Produkty rybolovu



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

- *potraviná ský podnik, v n mž se týdn zpracuje nejvýše*
 - 100 kg produkt rybolovu
- *množství dodávaných produkt nep ekrá uje týdn*
 - 35 % tímto podnikem zpracovaných produkt rybolovu

§ 10 vyhláška . 128/2009 Sb.

5. Zvěřina

Veterinární zákon upravuje v souvislosti s p ímým prodejem nebo dodáváním malého množství t l voln žijící zv e ulovené uživatelem honitby nebo oprávn ným ú astníkem lovu innost a povinnosti tzv. proškolené osoby



p i vyšet ování t l ulovené voln žijící zv e. Dále stanovuje možnost prodeje t l ulovené voln žijící zv e v malém množství k p ímému prodeji kone nému spot ebiteli nebo k p ímému dodání do maloobchodní prodejny, která zásobuje p ímo kone ného spot ebitele. Veterinární a hygienická pravidla tohoto zp sobu prodeje a dodávání malých množství t l ulovené voln žijící zv e, vymezení pojmu malého množství této zv e a podrobnosti zp sobu a rozsahu vyšet ení t l ulovené voln žijící zv e jsou p edm tem úpravy provád cího právního p edpisu - vyhlášky . 289/2007 Sb., v platném zn ní, vyhlášky .61/2009.

Uživatel honitby nebo oprávn ný ú astník lovu m že v malých množstvích t la ulovené voln žijící zv evk ži nebo pe í:

- a) prodávat p ímo spot ebiteli pro pot ebu v jeho domácnosti nebo
- b) dodávat do maloobchodní prodejny, která zásobuje p ímo kone ného spot ebitele a jen na území kraje, v n mž byla zv ulovena.

T la ulovené voln žijící zv e prodávána nebo dodávána shora uvedeným zp sobem nesmí být dále uvád na do ob hu.

V p ípad prodeje v maloobchodní prodejn musí být ke zv í prodejcem p ipojeno dob e

viditelné a ítelné upozorn ní "Zv byla vyšet ena proškolenou osobou - ur ena po tepelné úprav ke spot eb v domácnosti spot ebitele."

Vyšet ení t chto t l ulovené voln žijící zv e provád í proškolená osoba (jejich sez-

nam je veden vysokou školou s veterinárním studijním programem - v souasnédob její pouze VFU v Brn), a to co nejdíve po jejich ulovení. Pokud podle výsledkvyšet ení dosp je proškolená osoba k záv ru, že zv p edstavuje zdravotní riziko, musí ji p edložit ú ednímu veterinárnímu léka i k veterinárnímu vyšet ení. Pokud jde o zv vnímavou na trichinelózu, je uživatel honitby nebo oprávn ěný ú astník lovu povinen zabezpe it její vyšet ení na p itomnost svalovce (trichinel) v laborato i, které bylo vydáno osv d ení o akreditaci k provád ění tohoto vyšet ení, nebo ve státním veterinárním ústavu anebo v laborato i, které bylo KVS vydáno povolení pro tento druh vyšet ování (dle § 50 odst.3 veterinárního zákona).

Za malé množství zv e, určené k prodeji p ímo spot ebiteli nebo k dodání do maloobchodní prodejny, se považuje nejvýše 30% kus skute n odlovené zv ero n .

Pokud je však zám rem uživatele honitby nebo oprávn ěného ú astníka lovu uvád t maso ulovené voln žijící zv e na trh lidské spot eb prost ednictvím tzv. za ízení zpracovávajícího zv inu, je t eba ídit se zejména na ízením Evropského parlamentu a Rady (ES) . 853/2004 a dále i naši vnitrostátní právní úpravou, zejména veterinárním zákonem.

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

Vzor upozorn ění

ZV BYLA VYŠET ENA PROŠKOLENOU OSOBOU A JE UR ENA PO TEPelnÉ ÚPRAV KE SPOT EB V DOMÁCNOSTI SPOT EBITELE



Hygienické podmínky pro prodej

Lovce může zvířata s trichinelózou prodávat nebo dodávat konečnému spotřebiteli v rámci prodeje po negativním vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel) provedeném laboratorii, které bylo vydáno osvědčení o akreditaci k provádění tohoto vyšetření, nebo státním veterinárním ústavem, anebo laboratorii, které bylo krajskou veterinární správou vydáno povolení pro tento druh vyšetření podle § 50 odst. 3 zákona (seznam laboratorii je zveřejněn na webových stránkách Státní veterinární správy ČR - www.svscr.cz).

Podmínky prodeje zvířat v maloobchodní prodejně je použito zvířete, které

- je provázeno plombou a lístkem o povolení vydanými podle zvláštního právního předpisu 6a)
- je uchováváno při teplotě od 0 °C do 7 °C po dobu nejdéle 7 dnů od data ulovení nebo při teplotě od 0 °C do 1 °C po dobu nejdéle 15 dnů od data ulovení
- je skladováno odděleně od zboží jiného druhu

Výše uvedené podmínky platí také pro prodej zvířete 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 splujícím podmínky Nařízení 852/2004 - příloha 1 prvovýroba).

Ulovená volně žijící zvířata

Prodej maloobchodní prodejně

- toto zvíře je provázeno plombou, lístkem o povolení vydanými a prohlášením proškolené osoby
- toto zvíře 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
- toto zvíře je skladováno odděleně od zboží jiného druhu
- za malé množství zvířete se považuje nejvýše 30 % kusů lovce skutečně odlovené zvířete

P ímý prodej - p íklady	P ímý prodej - NENÍ
<ul style="list-style-type: none"> ➔ Dary ➔ Prodej fyzické osob ➔ Tombola ➔ Prodej do místní MO prodejny 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ dodávání ulovené voln žijící zvěře do zařízení ve veřejném stravování !!!!!

6. Farmový chov zvěře, povinnosti chovatel zvěřat

6.1 Farmový chov zvěře

Farmov lze chovat rovněž tzv. farmovou zvěř, za kterou se podle **nařízení (ES) 853/2004** považují farmoví bžci a dále suchozemští farmoví 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 zvěřat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů a **zákonem č. 154/2000 Sb.**, o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvěřat a o změnách, kterých souvisejících zákonů (plemenářský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Mezi nejzávažnější povinnosti chovatelů hospodářských zvěřat patří zejména:

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

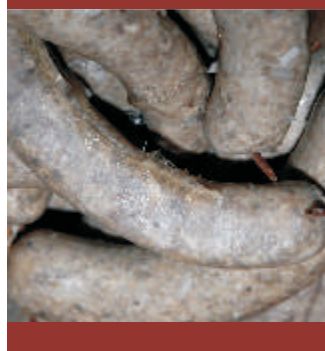
- zákonem a plemenným zákonem
- e) zabezpečit provádění vyšetření, zdravotních zkoušek a povinných preventivních a diagnostických úkonů v rámci veterinární kontroly zdraví a diagnostiky zdraví
- f) zabezpečit v rozsahu odpovídajícím druhu zvířat, způsobu jejich chovu a ustájení ištění, dezinfekci, dezinfekci a deratizaci stájí, jiných prostor a zařízení, v nichž jsou chována zvířata, jakož i ištění a dezinfekci technologických zařízení, dopravních prostředků, strojů, nástrojů, nářadí, 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 zvíře ve farmovém chovu, oznámit krajské veterinární správě nejméně 7 dnů předem zahájení a ukončení své chovatelské činnosti ve vztahu k farmovému chovu zvířete
- 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 pro vodcov 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, zejména **nařízení (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, vlnetelata, koně, osli a jejich kříženci a jelenovití z farmového chovu. I pro účely spotřeby v domácnosti chovatele musí být tato zvířata porážena na jatkách (v připravované novele veterinárního zákona je navrhováno povolení porážek skotu do stáje 24 měsíců a jelenovitých z farmového chovu. K této domácí porážce je nutné povolení KVS (platnost 5 let).

Přímě použitelné předpisy ES a veterinární zákon nepoužívají možnost porážky farmové zvířete na farmě. Pro tento způsob porážky jsou však stanovena přesná pravidla, která jsou stanovena jako přímo použitelnými právními předpisy **(nařízení (ES) . 853/2004)**, tak i veterinárním zákonem.

Povolení k porážce farmové zvířete na farmě vydává krajská veterinární správa chovateli na základě písemné žádosti, která splňuje náležitosti stanovené **zákonem . 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 v cí se týká a zejména co se navrhuje. Zároveň musí chovatel v žádosti doložit splnění podmínek stanovených v **Příloze III nařízení (ES) .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 škůbání, pokud mají být prováděna škůbání
- e) jsou dodrženy požadavky na dobré životní podmínky zvířat

Krajské veterinární správy pak musí být v předstihu oznámeno datum a místo porážky zvířat.

Poražená a vykrvená zvířata jsou přepravována 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 veterinářem, které potvrzuje příznivý výsledek prohlídky před porážkou, správně provedenou porážku a vykrvení a datum a místo porážky.



6.2 Povolení k porážce farmové zvěře stělnou 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 stělné zbraně. Povolení se vydává rovněž na základě písemné žádosti zaslané na krajskou veterinární správu, ke které chovatel musí

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

Chovatel je dále povinen mít k dispozici situaci nákresem farmy s vyznačením místa stělné a prostědk k zajištění bezpečnosti při stělné, 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 nezměnilly 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, zejména a v termínech stanovených vyhláškou k tomuto zákonu. V současné době je tato identifikace podrobně řešena novelou vyhlášky 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 platí identifikace identifikačními prostředky tzv. pověňaná osoba, kterou je eskomoravská společnost chovatel, a.s., osoba pověňaná 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 úseku hospodářství, ve kterém se zvíře narodilo, a kód příslušného úseku). Tímto způsobem musí být označeno každé zvíře, i poražené, před opuštěním hospodářství, v němž se narodilo.

Chovatelé farmovně 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 - p. 128/2009 Sb.

Otázky spojené s p. 128/2009 Sb. (nová právní úprava veterinárních a hygienických požadavků, stanovených v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) . 852/2004 - příloha II a v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) . 853/2004 - příloha III a v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) . 854/2004 - příloha I, dosud nebyly v České republice uceleným a dostatečně podrobným způsobem upraveny. O jejich právní úpravu se dokonce nepokusila ani sada „starých“ členských států EU. Čítaná nařízení totiž umožní členským státům, aby v rámci vnitrostátního práva přizpůsobily podmínky, které veterinární a hygienické požadavky, a to se z hlediska konkrétní, odvodněné podmínky, potřeby a možnosti některých potravinářských podniků. Aby některým z nich, zejména se z hlediska objemu jejich výroby, byly přizpůsobeny tzv. strukturální požadavky (požadavky na konstrukci a provedení stavby potravinářského podniku, uspořádání a úložné určení provozních prostor, 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) . 853/2004) stanoví vnitrostátní právní úpravu 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) . 853/2004, by měly být uplatňovány - vedle požadavků stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) . 852/2004 - také pro maloobchodní činnost 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 . 2076/2005

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

Při stanovení konkrétních úlev, strukturálních požadavků pro potravinářské podniky s malým objemem výroby, které lze tímto podnikem poskytnout, 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 porcovnou (tyto podniky nemohou být v žádném případě považovány za podniky vyrábějící malé množství produktů prvovýroby a dodávající je přímo konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodnímu zařízením, 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 v etně povinnosti jejich schválení.

Ve smyslu této právní úpravy mohou být pro potravinářský podnik poskytnuty podmínky, které veterinární a hygienické požadavky stanovené v příloze III 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 poskytnutí 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 tento podnik může být povoleny výjimky z některých strukturálních požadavků, a to:

- a) jatčím, v nichž je poráženo nejvýše 20 velkých dobytích jednotek týdně a nejvýše 1 000 velkých dobytích 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 porážce umístěna přímo do prostoru porážky
- b) jatčím, v nichž je poráženo nejvýše 20 velkých dobytích jednotek týdně a nejvýše 1 000 velkých dobytích jednotek ročně, že nemusí mít samostatný prostor s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci dopravních prostředků určených k přepravě zvířat uvedených v oddílu I, kapitole II, odstavci 6, jestliže jsou jatka 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 osob odděleně
- d) jatčím, které nemají uzamykatelné zařízení vyhrazené pro porážená nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z nákazy, že nemusí zařízením použité pro porážku takových zvířat vyčistit, umýt a dezinfikovat pod dohledem před zahájením porážky jiných zvířat podle oddílu I, kapitoly IV, odstavce 20, pokud se čištění a dezinfekce tohoto zařízení provádějí v souladu se sanitárním řádem jatek a úřední veterinární lékař nebo úřední veterinární asistent kontrolují výsledky tohoto čištění před opětovným zahájením porážení
- e) jatčím, 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 zabrání nesprávnému použití tohoto masa

f) dr. bežím jatčám, v nichž je poráženo nejvýše 1 000 kusů kr. t, hus nebo kachen týdn a nejvýše 50 000 kusů kr. t, hus nebo kachen ro n , a dr. bežím jatčám, v nichž je poráženo nejvýše 3 000 kusů ostatní dr. beže týdn a nejvýše 150 000 kusů ostatní dr. beže ro n , že nemusí mít uzamykatelné za ízení 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 dr. beže podez elé z nákazy, toto maso je uloženo tak, aby nemohlo nep íznív ovliv ovat jiné maso, a byla p íjata organiza ní opat ení, která zabra ují nesprávnému použití tohoto masa

g) potraviná skému podniku s dr. bežími jatčami, v nichž se porcují nejvýše 2 tuny masa týdn , 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, provád ny p íslušné innosti asov odd len

- 1 VDJ - 1 kus dosp lého skotu nebo dosp lý lichokopytník o živé hmotnosti nad 500 kg
- v p ípad jinych domácích kopytník je t eba provést p epo et podle kritérií uvedených ve vyhlášce

7.2 Farmy provozující maloobchodní innost

Hlavním ú elem této vyhlášky je umožn ní výroby masných a mlé ných výrobk p evážn na zem d lských farmách a jejich dodávání do maloobchodních prodejen. Vymezuje se tzv. okrajová a omezená innost na místní úrovni, v jejímž rámci mohou podniky provozující maloobchodní innost dodávat potraviny i jiným maloobchodním za ízením. P í spln ní vyhláškou stanovených výrobních limit a dalších podmínek se pak na taková za ízení **nebude vztahovat na ízení Evropského parlamentu a Rady (ES) . 853/2004**; podniky tedy nemusí být schváleny a nemusí spl ovat další požadavky stanovené tímto za ízením. Rozsah dodávání potravin v rámci maloobchodní innosti „na místní úrovni“ byl stanoven na území kraje a kraj sousedních.

Limity množství potravin, které je maloobchodním subjekt m povoleno dodávat jinému maloobchodnímu za ízení v rámci okrajové a omezené innosti na místní úrovni, jsou stanoveny jako kombinace dvou kritérií, která musí být spln na sou asn - maximálního množství podnikem vyrobených potravin týdn a maximálního podílu z týdn vyrobeného množství, který m že být podnikem dodán jinému maloobchodnímu za ízení.

Ustanovení § 9, 11 a 14 pak pro jednotlivé komodity vymezují, které veterinární a hygienické požadavky na ízení EP a Rady (ES) . 853/2004 musí potraviná ský podnik - vedle veterinárních a hygienických požadavk vyplývajících z na ízení Evropského parlamentu a Rady (ES) . 852/2004 - spl ovat, a koli je maloobchodním za ízením, dodává-li živo íšné produkty jinému maloobchodnímu za ízení v rámci okrajové a omezené innosti na místní úrovni.

Jde tedy o vnitrostátní úpravu, která ve smyslu l. 1 odst. 5 písm. b) bod ii) na ízení EP a Rady (ES) . 853/2004 stanoví, že potraviny živo íšného p vodu mohou být maloobchodním za ízením dodávány i jinému maloobchodnímu za ízení a že se uvedené na ízení na tuto innost nevztahuje, pokud se jedná o okrajovou a omezenou innost na místní úrovni, tedy na území kraje a kraj sousedních.

Limity množství potravin, která bude maloobchodním subjekt m povoleno dodávat jinému maloobchodnímu za ízení v rámci okrajové a omezené innosti na místní úrovni, se stanovují takto:

Maso a masné výrobky

Potraviná ský podnik, vn mž se týdn

- bourá nejvýše 3,5 tun vykost ného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykost ného masa, jde-li o maso domácích kopytník
- porcuje nejvýše 1,5 tun, jde-li o maso dr beží nebo králi í
- vyrobí nejvýše 4,5 tun masných výrobk

Množství dodávaného masa a masných výrobk nep ekrá uje týdn

- 35 % tímto podnikem vyrobeného vykost ného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykost ného masa, jde-li o maso domácích kopytník
- 35 % tímto podnikem vyrobeného masa, jde-li o maso dr beží nebo králi í
- 35 % tímto podnikem vyrobených masných výrobk



Mléko a mléčné výrobky

Potravinářský podnik, v n. m. z. s.

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

Množství dodávaného mléka a mléčných výrobků nepřekrojuje týdně

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

Při této kalkulaci se vycházelo z průměrné velikosti stáda dojnic 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 n. m. z. s.

- ⇒ týdně zpracuje nejvýše 100 kg produktů rybolovu

Množství dodávaných produktů rybolovu nepřekrojuje 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, 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 kontrolovat 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 obdáněni oprávněni, jako například vstupovat na pozemky a do provozních prostor, sloužících k činnosti kontrolovaných osob, vyžadovat potřebné doklady, vysvětlení, odebírat v nezbytném množství vzorky k laboratornímu

vyšetření, ov ovat totožnost kontrolovaných osob atp. T mto oprávn ěním ú edních veterinárních léka také odpovídají povinnosti kontrolovaných osob.

Na druhou stranu jsou ale tito ú ední veterinární léka i povinni šet it práva a právem chrán ěné zájmy kontrolovaných osob, zachovávat ml enlivost, prokazovat svou totožnost a dále po izovat podle zákona . 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve zn ění pozd jších p edpis , protokol. Proti tomuto protokolu, který musí popisovat zjištn ě skute nosti a spl ovat další zákonem stanovené náležitosti, m že kontrolovaná osoba podat ve lh t 5 dn (nestanoví-li kontrolní pracovník lh tu delší) písemné a zd vodn ěné námitky, o kterých pak rozhoduje editel krajské veterinární správy v p ípad , že jim nevyhov í v plném rozsahu ten kontrolní pracovník, který kontrolu provád í.

8.3 Povinnosti chovatele a postavení Krajské veterinární správy

A jak se p íslušná krajská veterinární správa o existenci chovatele v bec dozví?

Chovatel, který jako podnikatel chová zví ata pro ú ely podnikání, musí v p edstihu nejmén 7 dn oznámit krajské veterinární správ zahájení své innosti. Povinnosti tohoto chovatele je rovn ž krajskou veterinární správu informovat o ukon ění své innosti a bezodkladn ě i o zm ěnách, k nimž má dojít ve zp sobu ustájení nebo druhích chovaných zví at.

Chovatel - podnikatel je podle § 2 obchodního zákoníku

- osoba zapsaná v obchodním rejst íku,
- osoba, která podniká na základ živnostenského oprávn ění,
- osoba, která podniká na základ jiného než živnostenského oprávn ění podle zvláštních p edpis ,
- fyzická osoba, která provozuje zem d lskou výrobu a je zapsána do evidence podle zvláštního p edpisu.



8.4 Další povinnosti chovatele

Dále je třeba upozornit i na další p ípadnou povinnost související s uvedeným zp sobem podnikání, a tou je schvalování a registrace, pop ípad ě jen registrace podniku. V podmínkách tohoto zp sobu podnikání by se jednalo v n kterých p ípadech pouze o registraci podniku.

Z vý tu podnik , u nichž je registrace nezbytná, je třeba uvést například za řízení pro uchování tl ulovené voln žijící zví e, provozovny maloobchodu dodávající své výrobky pouze přímo kone němu spot ebiteli v míst jejich výroby, mlé nice ustájí.

O registraci, tedy zapsání do seznamu registrovaných podnik , musí požádat provozovatel potraviná ského podniku krajskou veterinární správu p íslušnou podle místa, ve kterém se podnik nachází.

Náležitosti takové žádosti, v etn p íloh, které by m la s ohledem na možná rizika žádost obsahovat, jsou uvedeny v § 32 vyhlášky .289/2007 Sb.

Provozovatel podniku, ve kterém se zachází se živo išnými produkty a který podléhá podle zákona a p edpis Evropských spole enství schválení a registraci, pop ípad jen registraci, uvede v žádosti o schválení a registraci:

- a) obchodní firmu nebo název, sídlo a identifika ní íslo, bylo-li p id leno, jde-li o právnickou osobu, jméno, pop . jména, p íjmení, pop ípad obchodní firmu, místo trvalého pobytu, pobytu nebo bydlišt nebo místo podnikání, liší-li se od místa trvalého pobytu, pobytu nebo bydlišt , a identifika ní íslo, bylo-li p id leno, jde-li o fyzickou osobu; tyto údaje doloží ov enou kopií dokladu o registraci podnikání
- b) adresu podniku, kterého se žádost bezprost edn týká
- c) údaje o druhu a rozsahu innosti (údaje o objemu výroby a uvád ní živo išných produkt do ob hu)

V podob p íloh mohou být se z etelem na možná rizika pro zdraví lidí a zví at k žádosti p ípojeny dále:

- a) kolauda n?rozhodnut?nebo kolauda n?souhlas
- b) umšt ní podniku v území s vyzna en?m (popisem) jeho relevantn?ch vazeb na okol?, jmenovit z hlediska dopravního a z hlediska ochrany životního prost edí (situa n?pl?nek)
- c) celkové konstruk n?a dispozi n? ešení podniku v etn technologického za řízení (plánek objektu podniku, v p ípad pot eby p íslušnou ?st stavební dokumentace)
- d) bližš?ur en?a vybaven?jednotliv?ch provozn?ch prostor
- e) n které technické podrobnosti (úprava podlah, st n, strop , dve í, oken, kanaliza n?system, v trání, osv tlení, hygienické zázemí apod.)
- f) zásobování pitnou vodou (zdroj, vodovodní ád, odb rová místa, ro n?pl?n odb ru vody podle spot eby, výsledky laboratorního vyšet ení vody)
- g) postupy založené na zásadách HACCP 11) a o systém vlastní kontroly podmínek výroby a zdravotní nezávadnosti živo išn?ch produkt
- h) organizace provozu a sanitace podniku (provozní a sanita ní ád) a o zajišt ní

účinných postupu 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 zpracování nebo předávání do zařízení určeného k jejich neškodnému odstranění nebo k dalšímu zpracování, jakož i způsob likvidace ostatních odpadů

9. Vybrané okruhy dotazů a odpovědí

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

Jsou to podmínky stanovené vyhláškou č. 128/2009. Zvíře musí být poraženo ve schváleném a registrovaném zájezdu (jatká). Maso vybouráno v zájezdu, které je registrováno a splňuje podmínky na zájezdu EP a R 178/2004 a EP a R 852/2004 (obecné a specifické požadavky v příloze I na zájezdu EP a R (ES) č. 852/2004. Pokud byl dotaz míněn tak, že zvíře bude poraženo v rámci tzv. domácí porážky - § 21 odst. 2 veterinárního zákona, nelze jeho produkty dále prodávat jiným spotřebitelům.

Jak si mám jako chovatel představit v praxi prodej masa v procentech (maloobchodní činnost), jestliže maso dále nepracovávám a jen dodám konečným spotřebitelům?

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 oproti jednomu týdne.

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

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

Jatka porážející farmovou chovanou zvěř musí mít schválení a registraci také pro porážku hovzího dobytka. Podmínky pro hovzího dobytek jsou obdobné. Důležitou podmínkou však je, že porážka jiných druhů zvířat - tedy hovzího dobytka na těchto jatcích - musí probíhat v uzavřeném nebo prostorově odděleném. Při přepravě nesmí být zejména porušena chladicí řada 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 čisticí nebo dezinfekční.
2. Skříňky 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 chlebového jiného než potravin nebo pokud se různé druhy potravin přepravují současně,

- musí být výrobky, je-li to nezbytné, úinným 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 z etelným a nesmazatelným způsobem v jednom nebo více jazycích Spole enství, aby bylo z ejmé, že jsou používány pro přepravu potravin, nebo musí být ozna eny slovy "Pouze pro potraviny".
 5. Pokud byly dopravní prostředky nebo kontejnery použity pro přepravu ehokoli jiného vedle potravin nebo pro přepravu r zných druh potravin, musí být mezi jednotlivými nakládkami provedeno úinné íšt ní, aby se zabránilo riziku kontaminace.
 6. Potraviny v dopravních prostředcích nebo v kontejnerech musí být uloženy a chrán ny 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 p i vhodných teplotách a musí umož ůvat monitorování t chto teplot.

Jak má vypadat chladírna masa na malé farm ? Co všechno musí spl ůvat?

Musí v ní být udržována teplota pro chlazené maso (tj. max. 7 °C pro maso domácích kopytníků a max. 4°C pro maso dr eží, p íp. max. 3°C pro droby). Dále musí být konstruována tak, aby byly st ny, podlaha a za ízení lehce ístitelné a bránily kontaminaci (další stavebn í technické podmínky viz p íloha I na ízení EP a R (ES) . 852/2004). Také musí kapacitn odpovídat množství masa, které se zde skladuje.

Pokud si nechám porazit hov í kus na p íslušných jatkách, za jakých podmínek mohu doma toto maso bourat, co musím splnit p í jeho „balí kování“ (porcování) pro mého zákazníka na farm ?

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

Za jakých podmínek mohu dodávat maso do restaura nísít ?

Maso musí být získáno ze zví ete, které bylo poráženo ve schváleném a registrovaném za ízení, bylo podrobeno úední veterinární prohlídce s výsledkem "vhodný k lidské spot ebn í", maso bylo rozbouráno ve schváleném, pop . registrovaném za ízení za spln ní všech podmínek.

P í zpracování masa na farm bych m í rovn ů spl ůvat ustanovení o dostate ném po tu umyvadel na mytí rukou s pákovým mechanismem, dostate ném po tu WC, musím mít speciální místnost na dezinfekce a prostory pro p evlékání zam stnanc , když se jedná vesm s o rodinné p íslušníky?

Průvodce stanovuje, že pro uskladnění čistících a dezinfekčních prostředků je nutný zvláštní prostor. Může to být například také uzamykatelná skříň. Prostor pro převlékání zaměstnanců nemusí být místnost - nutno promyslet dle dispozičního řešení tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci (například přechodem přes nečistě částí).

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 dočinění 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 smíle pustit do práce.

Vím, 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 naň pravdivě a realisticky odpovíte, zjistíte potřebné požadavky pro vlastní realizaci prvního prodaného produktu, nebaleného i 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.

Přejí 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 i při vstupu do EU a při úpravách 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 například 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 musí, co vše musí výrobce splnit (a veterinář kontrolovat). V současné době již neexistují detailní nařízení (například 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 veterinářovi 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 těchto zemí, stanovuje povinnost zajistit sledovatelnost všemi 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 - například kontaminace, provozní jednotka, produkt atd. (17 stran).

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

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

➤ 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 například na stránkách: www.mvcr.cz/sbirka/index.html, <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/cs/dossier/index.htm>.

- ⇒ Vyhláška . 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravě kontrolních vzorků (+ novela 2005)
- ⇒ Vyhláška . 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“ (+ novela 2007)
- ⇒ Vyhláška . 366/2005 Sb., o požadavcích na nádobu, v níž se uchovávají zmrazené potraviny (účinnost od 1.1.2006, nahrazení vyhlášky . 326/1997 Sb.)
- ⇒ Vyhláška . 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 . 324/2005 Sb.)
- ⇒ Nařízení vlády . 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv
- ⇒ Zákon . 110/97 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích
- ⇒ Zákon . 71/2000 Sb., o technických požadavcích na výrobky
- ⇒ Zákon . 145/2000 Sb., o ochraně spotřebitele
- ⇒ Zákon . 209/2000 Sb., o odpovědnosti za škodu způsobenou vadou výrobku
- ⇒ Zákon . 634/1992 Sb., na ochranu spotřebitele (+ novela . 145/2000 Sb.)
- ⇒ Zákon . 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích (+ novela 2006)
- ⇒ Zákon . 166/1999 Sb. o veterinární péči
- ⇒ Vyhláška . 326/2001 Sb., pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (+ novela . 264/2003 Sb.)
- ⇒ Vyhláška . 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství
- ⇒ Nařízení Rady (ES) . 1/2005 ze dne 22. prosince 2004 o ochraně zvířat během přepravy a souvisejících činnostech
- ⇒ Zákon . 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání
- ⇒ Vyhláška . 424/2005 Sb., kterou se mění vyhláška 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení a jiném usmrcování
- ⇒ Nařízení Komise (ES) . 889/2008 o ekologické produkci a označování ekologických produktů (platnost od 1.1.2009), která se týká 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 pro sušené nebo mokré postupy.

Základní dokumenty, které budete potřebovat k registraci a povolení provozu na zpracování a výrobu výsekového baleného (i 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 mluví o „nákrese“, kde jsou uvedené toky vyznačeny více barvami a doplněny výsvětlovací legendou!!

- ⇒ **Plán HACCP** - pro malé a střední provozy se jedná o relativně jednoduchý plán, který chrání zpracovatele (farmáře) před neodvratným 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**
 - ⇒ **Sanitární řád** - co, jak a s čím čistit a dezinfikovat
 - ⇒ **Plán odběru vzorků** - mikrobiologické vyšetřování masa a výrobků z masa ze zařízení a výrobních prostor

Výše uvedené plány poskytnou zájemcům základní předstihu, 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 sada více či méně seriálních doporučení, jak postupovat a kdo musí jejich platnost schvalovat. Pro tuto kapitolu platí základní pravidlo - čím složitější 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 aktivně meze nekladou.

Upozornění

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

Výroba masných výrobků, broušení, balení - nutná alespoň registrace u KVS v případě maloobchodní činnosti (možností 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 důležité z hlediska prostorového uspořádání, strojního vybavení a potřebných finančních prostředků. Do odstavce Porážka zapíšete počet kusů, do zbylých dvou odstavců se uvedou kilogramy.

Druh porcovaného zvířete	Porážka	Bourání a balení	Masná výroba
Hovězí (včetně telat)			
Vepřové			
Ovce, kozy (včetně jehňat, kozlat)			
Drůbež - hrabavá, vodní			
Zajícovci			
Zvířata z faremního chovu			
Volně žijící zvířata			

Kapacita (etnost) porážky

DENNÍ	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 však 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 čistoty zařízení v průběhu celého produkčního cyklu, včetně skladování hospodářského subjektu. Popis jednotky a přijatá opatření mohou být i součástí HACCP nebo jiného vnitřního kontrolního systému.

V případě porážky hospodářských zvířat za jiná dodržování pravidel pro ekologické zemědělství už při nakládce zvířat na ekofarmě, která jsou určena k přepravě na porážku, a následně vykládce zvířat na jatkách. Tyto operace je nutné provádět šetrně, bez použití jakékoliv elektrické stimulace k nucení zvířat. Používání trankvilizérů před přepravou nebo v jejím průběhu je zakázáno. Použitý dopravní prostředek musí být vhodně zvolen ve vztahu k druhu a potřeby 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 a maso nebo prostorů odděleno od zpracování jiných než ekologických produktů. V případě masového oddělení musí být technologické zařízení (porážka, bouchárna, včetně pracovních pomůcek) před zahájením porážky biozvířat 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 biozvířat, nebo 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 p řihonu jate ných 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, nepotřebují zvířata 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 převážně zvířata k omráčení postupně tak, že není nutno před porážkou ustájet - 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 stavební vyřešeny - ANO - NE

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

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

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

nedostatečné zchlazení masa znehodnotí vaši snahu a zkrátí výraznou 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;

provedete tím předem konflikt, protože si vzájemně ujasníte svá stanoviska a možnosti;

podkladem pro kolaudační rozhodnutí stavebního úřadu je závazný posudek KVS

Mám zajistit odvoz odpadů živočišného původu z jatek a zpracování masa (krev, konfiskáty, kadávery) - ANO - NE

je nutno projednat s místním 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 zajistit 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 zajistit úklid a dezinfekci prostor (tlakové mytí, místnost na mycí prostředky) - ANO - NE

musíte zajistit úklid 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

Nahánčí uličky jsou z materiálu, který se dá omývat a desinfikovat - ANO - NE

musíte je vyměnit dle požadavku

Omračovací místo je vybaveno fixací 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 (například pomocí elektrických omračovacích kleští,

van pln ných CO2 aj.), ale pro faremní použití je nevhodn ější upoutaný projektil, nebo jej lze využít u skotu, prasat, ovcí i koz. Pouze pro p ípad dr že nebo zajícovc ě je lepší použití el. omrá ení za dodržení stanovených proudových intenzit, musíte si zajistit náhradní omra ovací za ízení, které musí být k dispozici, pokud by selhalo používané za ízení

Vykrvovací vpich bude proveden do 20 vte in po omrá ení - ANO - NE
musí být zm ěn na organizace práce

Od omrá ení po vykolení (vyjmutí st evního kompletu) neuplyne více než 40 minut (doba, po níž st evo udrží svou nepropustnost pro mikroorganismy) - ANO - NE
musí být zm ěn na organizace práce a odebrány vzorky na mikrobiologické vyšet ení takového masa;
musí být zm ěn na organizace práce a odebrány vzorky na mikrobiologické vyšet ení takového masa

Stahování k že probíhá „pod kus“ (omrá ené zví e je vytaženo vrátkem vzh ru a k že se stahuje shora dol tak, aby nedocházelo ke kontaminaci masa) - ANO - NE

stahování k že nelze provád ět jinak, protože po porážce je povrch masa sterilní a jakýkoliv dotyk se zne íštným povrchem k že tuto sterilitu porušuje a m že zp sobit silné mikrobiální zne íštní, které jednak sníží trvanlivost výsledného produktu, jednak m že vyvolat u zákazník závažné zdravotní potíže

Vyjmutí st evního kompletu a vnit ností z hrudního koše probíhá tak, aby byla zajišt na identita kusu a vyjmutých ástí do vyšet ení veterinárním léka em p ípadn až do obdržení výsledk odebraných vzork , d ležitých pro rozhodnutí o požitelnosti - ANO - NE

organizace porážky musí být upravena tak, aby bylo možno identitu jednozna ěn prokázat

Jate n upravená t la (dále jen JUT) vcelku, p lená nebo tvrt jsou po porážce prohlédnuta veterinárním léka em a ozna ená jím jako požitelná - ANO - NE

musí být umíst ěna tak, aby se zamezilo jejich styku nebo zám ěn s kusy ozna enými jako požitelné (nejlépe v odd lené chladír n) až do jejich dalšího odvozu do asana ního podniku;

Na ízení 853/2004 požaduje uzamykatelná za ízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a samostatné uzamykatelné za ízení pro skladování masa prohlášeného za nevhodné k lidské spot ebn

Kapacita chladírny po porážce je dostate ná - ANO - NE
nutno zvýšit kapacitu chladírny

Povrch st ěn v místnosti porážky je omyvatelný a desinfikovatelný - ANO - NE
musíte povrch st ěn upravit

P echod mezi st ěnami a podlahou je ešen tak, aby byla všechna místa dob e

istitelná a dezinfikovatelná - ANO - NE

je třeba zajistit snadnou istitelnost všech výrobních prostor a ploch

Podlahové vpust jsou vybaveny mřížkami a sifonem tak, aby se do odpad nemohly dostat hrubé nečistoty (kusy tkání, masa, kosti aj.) a z odpad nemohli do provozních prostor vnikat škodliví zápach - ANO - NE

musíte je dovybavit odpovídajícím krytem, porážíte-li skot, musí být vstupy do kanalizace vybaveny sítěmi 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 seky (event. pilu) - udržuje teplotu min. +82°C - ANO - NE

musíte je mít instalované a provozuschopné

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

musíte ji stavebně oddělit;

mytí 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)

Ochrání se (tzv. okopy) provozní 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 místnosti budou probíhat prostorově nebo časově oddělené podle následujícího schématu:

- ⇒ omráčení a vykrvení (u prasat a drůbeže i opáření, odšťáblování, resp. oškubání, odstranění očí, zvukovod, spárky)
- ⇒ stažení kůže pod kus tak, aby nedošlo ke kontaminaci povrchu jatečnického těla
- ⇒ vyjmutí stěvních kompletů a obsahu hrudníku a zajištění jejich identity s jatečnickým tělem (JUT)
- ⇒ oplach pitnou vodou, pletení, resp. tvrcení?
- ⇒ zpenožení (při porážce pro cizí)

Mám zpracován "Plán pohybu pracovníků" tak, aby nedocházelo ke křížení cest pracovníků ve „špinavém“ (přehon, omráčování, vykrvování, stahování kůže) a „čistém“ (vykolování, vnitřní nosti, event. pletení, 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 a 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 například kapalinou ze startéru či kapek apod. - ANO - NE

musí být zajištěno; světelné parametry navíc kontroluje hygienická stanice

Umyvadla v provozních prostorách jsou vybavena proudem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienickým osušením. Uzavírání proudu vody na mytí je ovládnuto bez dotyku rukou - ANO - NE

uzavírání vody je možné ovládnout například tlačítkem, které po užití dojde automaticky zastaví proud vody

Místnosti jsou dostatečně větrány tak, aby byla oddělena čerstvá a nečerstvá vzduch (nucený klimatizace nebo vtrácí 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, popis slovně) a zabezpečeny poklopem tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci poživatelných částí jejich obsahem - ANO - NE

musíte instalovat odpovídající nádoby; toto je velmi důležitě 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 mohlo dojít do 2 hodin od porážky, ke zchlazení masa na +7°C (udržitelné +4°C) v jádře do 24 hodin od porážky - NE

nutno zvětšit chladírenské prostory nebo snížit počet porážených zvířat

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

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

4.4 Vybavení a zajištění bouchárny a balení výsekového masa

Výrobky budou prodávat výhradně na své farmě (porážce) - ANO - NE

musíte mít zajištěno vozidlo vybavené chladičím zařízením se systémem měření teploty - buď přímo u chladičích agregátů, nebo pomocí externích čidel (archivují? dají se zpracovávat? jsou pomoc? počítačového programu)

Bouchané maso bude prodávat balené - ANO - NE

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

Bouchání a následné balení JUT, anatomických částí (s kostí i bez kosti) je prováděno v dostatečně velké místnosti (je zabezpečeno přesun obalového materiálu k balicímu pásu, aby nedocházelo ke kontaminaci cest s nebaleným masem) - ANO - NE

v případě malých prostor, kde toto nelze, musí být balení prováděno přes oddělené

Balení bude probíhat do vakuových sáček 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 bouchání je udržována na max. +7°C (u drůbeže na +4°C) - ANO - NE

nutno použít silnější klimatizaci jednotku nebo přinášet maso do bouchárny postupně v menším množství tak, aby nestihlo „zteplát“

Teplota v jádru masa je po vstupu 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 nepřichly do styku s podlahou - ANO - NE

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

Chladírny na balené maso mají dostatečnou kapacitu - ANO - NE

nutno zvážit 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 kontaktovat cesty obalů a nebalené suroviny

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

musíte si sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu

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

musíte je stavebně oddělit;

mytí 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

Ochrání se (tzv. okopy) provozní 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 provozních prostor a ploch

Podlahové vpusti jsou vybaveny mřížkami a sifonem tak, aby se do odpad nemohly dostat hrubé nečistoty (kusy tkáň, masa, kosti aj.) a odpad nemohl do provozních prostor vnikat škvárci a zápach - ANO - NE

musíte je upravit tak, aby splňovaly podmínky

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 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 například stopy, tekutinou ze startéru zářivky 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 péče o prostory, skříňky apod.) pro převlékání pracovníků

Pracovní místnost je vybavena umyvadlem s tekoucí teplou pitnou vodou a sterilizátorem na nože a sekáky (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 proudem 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 vtrácí otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců, teplota smějí 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 (barevné, popisné slovně) a zabezpečeny poklopem tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci požitelných částí jejich obsahem - ANO - NE

musíte instalovat odpovídající nádoby, toto je velmi důležitě kontrolováno

4.5 Vybavení a zajištění masné výroby a balení výrobků

Masné výrobky budou prodávány výhradně na své farmy - ANO - NE

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

Masné výrobky budou prodávány balené - ANO - NE

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

Balení bude probíhat do vakuových sáček 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 použité na obalu a etiketě - 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 jádru výrobku - ANO - NE

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

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

nutno použít silnější klimatizační jednotku

Teplota v jádru 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 zajistit odvoz ostatního odpadu (plasty, papír aj.) - ANO - NE
musíte sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu

*Mám zajistit noční sanitaci a dezinfekci a oddělený prostor pro jejich
uložení (tlakové mytí, místnost na mycí prostředky) - může být společný pro
porážku, bouchárnu i masnou výrobu - ANO - NE*
musíte je stavebně oddělit;

sanitaci 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)

*Pechod mezi stěnami a podlahou je řešen tak, aby byla všechna místa dobře
jistitelná 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)

*Pechod mezi stěnami a podlahou je řešen tak, aby byla všechna místa dobře
jistitelná 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 odpad
nemohly dostat hrubé nečistoty (kusy tkáň, masa, kosti aj.) a odpad nemohl do
provozních prostor vnikat škvárci a zápach - ANO - NE*
musíte je upravit tak, aby splňovaly podmínky

*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 (nemusíte bít 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. stěpy, tekutinou ze startéru zářivky 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 podpora služebnictví (např. prostory, skříňky apod.) pro převlékání pracovníků

Pracovní místnost je vybavena umyvadlem s tekoucí teplou pitnou vodou a sterilizátorem na nože a sekáky (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 proudem 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 větritelné (nucená klimatizace nebo vtracivé otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců, teplota smějí 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, popis slovně) a zabezpečeny poklopem tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci konzumentů prostředím jejich obsahem - ANO - NE

musíte instalovat odpovídající nádoby, toto je velmi důležitě kontrolováno

4.6 HACCP (systém kontrolních a kritických bod)

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, nebo podle něj budou postupovat veterinární inspektoři při následných kontrolách a neplnění vámi popsanych kontrolních bodů bude sankcionováno!!!

Mám zpracovaný Sanitární řád pro provoz - ANO - NE

pro povolení provozu je nezbytnou součástí;

musíte zajistit čištění a dezinfekci prostředí 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 zoonozních na lov a provoz - ANO - NE

pro povolení provozu je nezbytnou součástí;

článek lze vycházet z pohotovostních plánů uvedených na webové stránce www.svs.cz - zdravotní a 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; v případě křížení například v esunujatech a bourárně lze aso oddělit) - ANO - NE

pro povolení provozu je nezbytnou součástí

Mám zpracován Plán pohybu pracovníků tak, aby nedocházelo ke křížení zaměstnanců z čistě a špinavé části provozu (případně křížení lze aso 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 například vodárenská společnost nebo hygienická stanice).

VE EJNÝ VODOVOD - pravidelná (2x ročně) potvrzení o zdravotní nezávadnosti zdroje pitné vody vystavená certifikovanou zkušebnou (provádí například 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 (střížky z JUT, vzorky masných polotovarů a mletého masa, vzorky masných výrobků) - nařízením (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 plány;

minimální částka je cca 500.000,- Kč

Právdu cestou „HOP nebo TROP“ a ono to jak dopadne - ANO - NE

ANO - pokud vám to vyjde, gratuluji, ale spíše 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 - DOPORUJÍ

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 partnery“;

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, protože je vhodné pro začátečníky využít rad odborníka

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

kvalitní řemeslníci nejsou k mávání „na hvízdnutí“, zajistíte si jejich služby 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 pořadí

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 inost 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 Píthon a ustájení

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

5.2 Porážka

- ⇒ Omračovací klec
- ⇒ Lžny na těžké kusy (malý nízký vozík)
- ⇒ Omračovací pistole s upoutaným projektilem (variabilní podle porážených druhů elektrické zařízení) + rezervní pístroj
- ⇒ Vykřovací zařízení a stůl (podle druhu porážených zvířat)
- ⇒ Pačicí vana (podle druhu porážených zvířat)
- ⇒ Odšťavnovací (škubací) stroj (podle druhu porážených zvířat)
- ⇒ Vrátek na zvedání těžkých kusů, resp. stahování kůže (podle druhu porážených zvířat)
- ⇒ Pila na pilení (variabilní sekáček)
- ⇒ Trubkový drhák se zvedáky na jatečně upravené tělo (JUT)
- ⇒ Nádoby na vyjmuté stěvní komplety a droby před veterinárním vyšetřením
- ⇒ Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevné nebo slovně označené)
- ⇒ Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládním
- ⇒ Sterilizátor s termostatem na nože, oči, pilu (sekáč) - teplota min. +82°C
- ⇒ Pěpravy na maso a droby (povolené pro použití v potravinářství)
- ⇒ Mycí a dezinfekční tlakové zařízení (může být společné pro všechny části - použití asvů odděleně)
- ⇒ Klimatizační a chladičská jednotka do chladičského masa

5.3 Bourárna

- ⇒ Trubková dráha pro p ísun JUT a masa z chladírny
- ⇒ Bourací st ís plastovou pracovní ístí
- ⇒ Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládáním
- ⇒ Sterilizátor s termostatem na nože, ocíkku, pilu (sekí) - teplota min. +82°C
- ⇒ Podložky pod p epravy na vybourané maso a droby (p epravy nesmí ležet p ímo na zemi)
- ⇒ Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevné nebo slovně označené)
- ⇒ Mycí a dezinfekční tlakové zařízení (m íže být společné pro více dílen - použití asov oddělené)
- ⇒ Klimatizace a chladící jednotka do chladírny vybouraného masa



5.4 Balárna

- ⇒ St ínabalení
- ⇒ Bali ka - existují r ízné velikosti i typy, nap í. vakuové, vakuové na smrš ovací sá ky, poloautomatické, plnoautomatické, stolní, samostatně stojící aj.
- ⇒ Podložka pod p epravy s nebaleným a zabaleným zbožím (p epravy nesmí ležet p ímo na zemi)
- ⇒ Nádoba na odpadky - plastové, papírové
- ⇒ Etiketovací váha - dle velikostí provozu jsou op ít r ízné kombinace nebo samostatné stroje
- ⇒ Klimatizace a chladírenská jednotka do chladírny hotových výrobk
- ⇒ Mycí a dezinfekční tlakové zařízení (m íže být společné pro více dílen - použití asov oddělené)
- ⇒ Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládáním
- ⇒ Sterilizátor s termostatem na nože, ocíkku - teplota min. +82°C - (pokud se bude zboží p ekrajovat apod.)
- ⇒ Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevné nebo slovně označené)

5.5 Masná výroba

Nádoby na surovinu

- ⇒ eza ka na maso s r znými druhy složení
- ⇒ Kutr
- ⇒ Stroj na výrobu ledu
- ⇒ Podložky pod p epravy (p epravy nesmí ležet p ímo na zemi)
- ⇒ Narážka
- ⇒ Vana na va ení výrobk
- ⇒ Udírna, resp. komora na zrání fermentovaných výrobk (dle sortimentu)
- ⇒ Formy na výrobky (záleží na sortimentu)
- ⇒ Udírenské vozy na výrobky s udírenskými holemi
- ⇒ Klimatiza ní a chladírenská jednotka do chladírny
- ⇒ Mycí a dezinfek ní tlakové za ízení (m že být spole né pro více dílen - použití asov odd len)
- ⇒ Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládáním
- ⇒ Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku - teplota min. +82°C
- ⇒ Nádoba na odpady - plastové, papírové
- ⇒ Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevn nebo slovn ozna ené)



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 výrobě týkají a stručně od vás vyžadují, na co se ohledn provozních podmínek upravit, 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



1. Nákup a předporážkové ustájení
2. Jatky
3. Chladárna
4. Bourárna
5. Balení
6. Skladování
7. Prodej

B. Výroba (některých) masných výrobků



1. Masná výroba
2. Tepelné opracování
3. Zchlazování
4. Balení
5. Skladování
6. Prodej

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, zř. 246/1992 Sb., vyhl. č. 382/2004 Sb., zř. 77/2006 Sb., vyhl. č. 424/2005 Sb., vyhl. č. 382/2004 Sb.). Dále je nutno dodržet zásady 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 svařovaná pole jsou uchycena na pevných sloupcích tak, aby se kusy dostaly nejkratší cestou na porážku. Pokud se používá s porážkou velkých i malých zvířat, musí se rozte-

e mezi jednotlivými pírnými b evny upravit tak, aby jimi malé kusy nemohly prolézt ven. Podklad by m l být pevný a omyvatelný až v blízkosti porážky, aby se nanesené ne istoty daly spláchnout vodou. *Finan ní náklad - cca 1.000,- K /b žný metr ohrazení*

Omra ovací klec - podle velikosti zví at. Lze použít i pro veterinární vyšet ení a kontroly kus . Bo ní st na sm rem k vyjevovacímu místu je vykláp cí tak, aby se omrá ený velký kus mohl snáze vykrvit. Omra ování pomocí jate né pistole s upevn ným projektilem. *Finan ní náklad - 10.000,- až 20.000,-K podle velikosti klece a složitosti konstrukce*

Vykrvení a jate ní opracování kusu - po omrá ení 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 provád t i v leže na líze. Pomocí kladkostroje se kus pov sí na trubkovou dráhu, stáhne se z k že (stahuje se sm rem pod kus tak, aby se nekontaminovalo jate né t lo). K že se bu prodává v erstvém stavu nebo se nasolí a prodává se nasolená. Doporu uji vše organizovat tak, aby se prodávala erstvá (nesolená). Z jate ného t la se odstraní p ední a zadní nohy, vyjmou se vnit nosti z dutiny hrudní a b íšní (p i porážce více kus naráz se musí pro veterinární kontrolu zachovat p íslušnost vnit ních orgán a st evních komplet s jate ným t lem), provede se záv re ná toaleta (o íšt ní a opláchnutí pitnou vodou), velké kusy se rozp lí pop ípad roz tvrtí, p ev sí na háky a po veterinární kontrole se odvezou do chladírny, kde se rozmístí tak, aby se vzájemn nedotýkaly (hrozí zapa ení masa) a nechají se vychladit na 7°C v jád e (uvnit) kýty. Droby se rozd lí podle druh , uloží se do chladírenských p epravek v jedné vrstv a p esunou se ihned do chladírny, kde se co nejrychleji vychladí na 3°C jád e (uvnit drobu). Vychlazené maso se použije pro další zpracování, hov zí kusy a droby z nich, které podléhají vyšet ení na BSE se musí skladovat zvláš od ostatních kus a do vyjád ení veterinární služby s nimi nelze pracovat. T žení st ev a dršt k nedoporu uji vzhledem k vysokým náklad m na za ízení a likvidaci odpad . P i porážce prasat je v malých porážkách problém odšt tinování. Doporu uji pa it na hladko (nikoliv kruponovat) ve van se stálou teplotou 60 - 62°C, aby se nep epa íla k že. Št tiny se musí likvidovat prost ednictvím kafilerie. *Finan ní náklad - líhy - 2.000,- K , kladkostroj 1.000 kg - 5.000,- K , trubková dráha v . výhybek - 3.500,- K /b žný metr, háky - 1.200,- K /ks jímký a nádoby na odpady - 15.000,- K .*

Zchlazení jate n?ch t l a drob - háky a rámy na odv šení v chladírn . Skot musí být ve vlastní uzavíratelné ?sti, vep ové p lky rovn ž, skopové, jehn ?a koz?jate n? t la mohou být ve společ né ?sti. Droby jsou umžt ny podle druh v plastových p epravkách v jedné vrstv , aby rychle prochladly. *Finan n?n?klad - trubkov? dr?ha v . v?hybek - 3.500,- K /b žný metr, háky - 1.200,- K /ks, r?my na droby - 2.000,- K (lze nahradit plastov?mi p epravkami - 100,- K /ks).*

Bourání a balení syrového masa - bourání jednotlivých druhů lze provádět srovnatelně, stejně jako porážku. Pro oddělení porážky a bourárny je dobrá pevná posuvná dřevěná pážka (posuvně dvě), která je po okrajích opatřena těsněním. U veškerého zařízení je třeba pamatovat na nutnost mytí tlakovou vodou (elektrická zařízení s patřičnou ochranou), nože, očka a pila (sekáč) se musí pro běžnou desinfekci i teplotou 82°C. *Finanční náklad - trubkový drhák v. v. hybek - 3.500,- Kč / běžný metr, plastové opravky - 100,- Kč / ks, ruční dřevěná pila - 3.000,- Kč (eznická sekyra - 1.500,- Kč), bourárenská stůl 200x80cm - 4.000,- Kč, sterilizátor na nože a očka - 5.000,- Kč, nádoby na kosti a konfiskáty (s vřem) - 500,- Kč / ks, opravky na bourané maso - 100,- Kč / ks, vakuové balicí káva - od 8.000,- Kč, plastové palety a rošty - od 300,- Kč / ks, nože a očka - 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 - zavařovací kaše na syrové maso (vlk) - stolní, kůr 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, chladárna 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 má osobní názor je ZDE NESET IT. *Finanční náklad - prodejní vitrina 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 účinku. Je to velmi důležité pro případné spory se zákazníky, musíte být schopni dokladovat argumenty k vaší obraně a mnohdy i záchrana před touto pokutou. Vezmeme-li v úvahu, že zapisovací líp 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 králík je podstatně méně náročná na technologické 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, trubkový drhák s vysokou nosností. U drůbeže se neobejdete bez patřičné izolace s udržováním teploty. Pro vlastní jatéřnou činnost jsou nezbytné nepropustné nádoby na jaterní krev, stěvní komplety a ostatní jatéřné odpady (peří, zbytky shrabané z podlahy), které vám

odveze asana ní ústav.

Vlastní porážka má probíhat následovně: omrzení proudem, vykrvení, oškubání (odstranění kůže), vyjmutí střežních kompletů a kořínku, toaleta, zchlazení na teplotu +7°C v jódě. U králičí je důležité ponechat hlavy u trupu tak, aby byla zaručena jejich jasná identifikace z kazníkem.

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

Po zchlazení je třeba doporučit zabalit do plastových sáček na vakuové balení. Prodlouží se tím čas, kdy je výrobek v nejvyšší kvalitě a zároveň si výrobce usnadní skladování různých druhů. Po zabalení lze skladovat v jedné chladárně (lednici), stačí je umístit do bedny s nepropustnými stěny.

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 určí podmínky.

7. Zrání masa

Po porážce zvířete se začíná měnit svalovina v maso, a to tím, že v něm probíhají posmrtné (postmortální) změny, které dělíme na čtyři stadia:

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

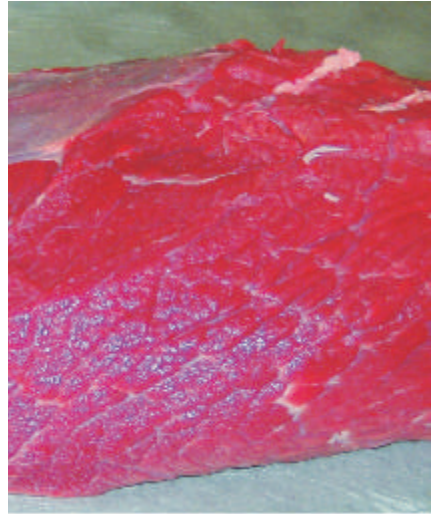
Při usmrcení zvířete nastane přerušением krevního oběhu přerušением přívodu kyslíku do svalů, což je počátek změn, které nazýváme zrání masa.

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 naváží a vytvoří pevné komplexy. Tento stav nastává po smrti po spotřebování energetických zdrojů a ATP v umírajícím kosterním svalů. Po smrti selhává „vápníková pumpa“ ve svačech - vápníkové ionty se nemohou přepřevát do sarkoplazmatického retikula v bučce. To způsobuje trvalé spojení aktinových a myozinových vláken ve svalů.

Po smrti zvířete začíná ve svačech převládat anaerobní pochody (bez přítomnosti kyslíku) nad aerobními a při anaerobní glykolýze (rozkladu zásobního cukru) vzniká kyselina mléčná, která se ve svalů hromadí. Tímto v procesu zrání masa významnou úlohu. Jejím množstvím je přímo množství glykogenu ve svalovině zvířete a v době porážky. Zvířata stresovaná a fyzicky vyčerpaná s malým obsahem vlastního glykogenu ve svačech 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 za nepovolovat v opačném případě, 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 (chutné) vlastnosti. Optimální doba zrání je u drůbeže 36 hodin, u vepřového masa 3-4 dny, telecího 1 týden a u hovězího masa 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 již nežádoucí.

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

Jen dobře vyztučené maso je šavnaté, příjemně aromatické a má potřebnou konzistenci vhodnou ke kulinářským úpravám.

8. Dusitanová solící směs

Používání dusitanové solící směsi je v současnosti v ČR, nad kterou se v masné výrobě 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 následky 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 ekonomicky problematické (dodávky jsou uvedeny v následujících kapitolách). Je však na dobrém obchodníkovi, aby svým zákazníkům vysvětlil, že jeho klobásky nejsou sice nádherně červené, jak jsou zvyklí ze supermarketu, ale má zde podstatně větší výhody - nižší zdravotní zátěž pro organizmus, podle použitých barvicích přísad například antioxidanty.

8.1 Způsob sobení a legislativa

Solení masných výrobků se provádí pomocí dusitanové soliční 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). Soliční směs je produkována pomocí solnými mlýny, nebo dusitan sodný je velmi jedovatý, a je proto nutno jej přesně dávkovat a zajistit homogenní (stejně směrně) rozmíchání směsi.

červená barva tepelně opracovaných masných výrobků vzniká působením dusitanových iontů na červené krvinky (barvivo myoglobin). Při sobení teploty působí v tepelném opracování vzniká NO-myochromogen, který má červenou barvu a je poměrně tepelně stálý. Při sobení vzdušného kyslíku však dochází k jeho oxidaci na oxymyoglobin, který způsobuje šedé zbarvení masných výrobků - například na šedě. Zamezit tomu lze přidáním kyseliny askorbové (vitamin C) nebo jeho sodných solí, které oxidaci NO-myoglobinu brání a udržují červenou barvu výrobku tak, jak je zákazník zvyklý.

Legislativa masných výrobků v klasickém „konvenčním“ příměchu je na výše uvedeném principu postavena a velmi se brání připustit fakt, že uvedené reakční produkty, pomáhají výrobek produkovat (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 působí výrobky masných výrobků snižují počet mikroorganismů ve výrobku následovně :



Jak je z obrázku zřejmé, hraje dusitanová soliční směs výraznou roli při snižování počtu mikroorganismů. Nelze to však paušalizovat a tvrdit, že bez dusitanové soliční 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 soliční směsi řešeno nařízením Komise (ES) č. 889/2008 ze dne 5. října 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 (Potravinářské přídatné látky v etn

nosi) 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 přílohy 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 směsí

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 povodě a dosavadní absenci v seznamu povolených přídatných látek. Firmy nabízející koření připravky 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 při dáním prostředků nesplňujících standardy pro bioprodukty.

Na trhu je barvicí přípravek „REDCOLOR“, který umožní probarvení masných výrobků tak, jak se tomu dříve při použití dusitanové solící směsi, ale mechanismus jeho působení neprodukuje žádné kancerogenní produkty a rovněž složení tohoto přípravku zajišťuje dostatečnou zdravotní nezávadnost vzhledem k přítomnosti 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 Sanitace
- 9.4 Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

- 9.5 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí p *enosných na lov ka*
- 9.6 Schéma odb *rních míst a plán odb ru pitné vody*
- 9.7 Schéma pohybu suroviny, odpad a osob
- 9.8 Vymezení výrobních *inností p izpracování masa*
- 9.9 Popis plánu kritických bod
- 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 nem žete žádnou stavbu provád t. Zde je navíc velmi d ležité se nejprve obrátit na p íslušnou veterinární správu, aby se k vašemu zám ru vyjád ili, a stavební plán s nimi projednat.

9.2 Schéma pohybu suroviny, odpad a osob

Tento dokument obsahuje informace a omezení týkající se oprávn ěných osob, které se v provozu mohou pohybovat, stanovuje podmínky pro užívání pracovních pom eck a ochranných pom eck BOZP (bezpe nost a ochrana zdrav? p i práci), ur uje postup a zp soby nakládání s infek n?m a rizikov?m materi?em. Pro odpov dnou osobu (majitele, vedoucího provozu) je d ležitým pomocníkem p i stanovení pravidel, nezbytných pro produkci kvalitních výrobk . Je d ležité projednat jeho zn nís veterinárním inspektorem.

9.3. Sanita n? ád

ád ur uje kdy a jakými prost edky a chemikáliemi se bude provád t úklid a íšt ění provozních prostor, a to jak p ed zahájením pracovní sm ny, tak i po jejím ukon ění. Je vhodné jej doplnit i body o uložení ísticích prost edk , eventuáln o karty se složením a zp sobem použití užívaných chemikálií, které vám rád dodá každý jejich distributor. Je d ležité je p ípravit tak, aby se pracovníci, kte í s prost edky pracují, vyvarovali jejich nežádoucímu míšení, špatnému ed ění a jiným operacím, které by mohly ohrozit jejich zdraví. Toto dopln ění by m lo procházet samoz ejm ádnou aktualizací, aby se nestalo, že se v sanita ním ádu objeví i ty karty p ípravk , které již dávno nepoužíváte nebo se dokonce již nevyráb í. Tyto informace uvítá i každý kontrolor BOZP, pro kterého je to d kaz o tom, že se této problematice v nujete se vší vážností.

9.4 Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

Plány obsahují opat ění, jak zamezit a ztížit p ístupu hlodavc , pták , hmyzu a ostat-

ních nežádoucích živočichů do provozních prostor. Obsahují schémata uložení nástrah a pastí (mechanických, elektrických a jiných), způsob jejich použití, kontroly a je dobré mít v plánu zmínit i způsob jejich obměny, který vám zajistí, že si na tyto nástrahy škodci 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 vřskody. I zde, stejně jako u sanitace, je vhodné přiložit aktuální provozní dokumentaci o složení, použitelnosti a výměně požerových nástrah, postupy proti hmyzu a dezinfekci prostor 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 i poradení 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 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.

9.7 Schéma pohybu suroviny, odpadu 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“ zóně. Špinavé je od příchodu ke stahování kůže v etn a čistě 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 časové oddělení vyjmutí vnitřností, který nesmí překročit 40 minut (po tuto dobu je stěvní stěna odolná prostupu mikroorganismů do dutiny břišní).

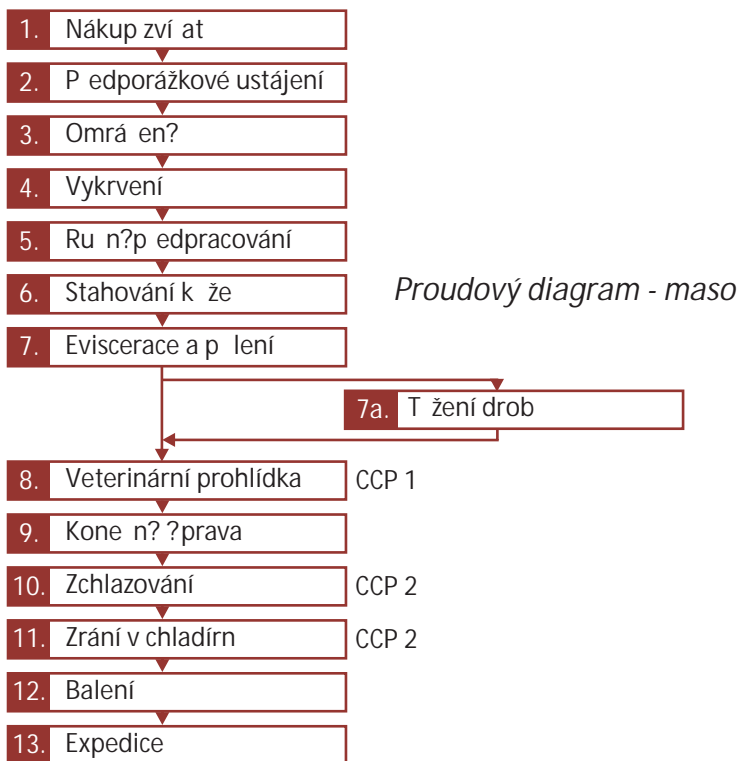
Pokud se jedná o přesun suroviny, nesmí se křížit cesty nebalené a zabalené suroviny a výrobků. Cesty se mohou křížit s podmínkou časového oddělení tzn., že se

nesmí na stejné trase ve stejném směru se setkat surovina i výrobek, který je nezabaleny, se zabaleným. Rovněž je zapotřebí oddělit (i zde lze asociovat) působení obalového materiálu (fólie, sáček, karton) od působení masa.

Velký důraz je kladen na odsun odpadů (obalového materiálu, živočišného a infekčního materiálu). Platí zásada „odpady musí jít proti srsti“, tzn. odvíjejí 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 a 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 bod

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)

Výrobníinnost a ?koly v?robce	
P edm tsystému	P edm tem systému kritických bod v tomto dokumentu je technologie výroby vep ového, hov zího, skopového, jehn ?ho a koz?ho v?sekového masa; baleného i nebaleného
Hlavní cíle systému	Dosažen? ?rovn výroby skýtající maximální dosažitelné záruky produkce zdravotn nezávadných výrobk
Rozsah systému	Rozsah systému za íná nákupem zví at výhradn z vlastního chovu a kon í expedicí a distribucí odb ratel m
Místo výroby	Masná výroba

Popis výrobku	
Obchodní název	Vep ové maso Hov zí maso Jehn ?maso Skopové maso K zle ?maso
Druh	Maso
Skupina	Výsekové maso balené i nebalené
Popis	Jate n opracované maso
Zpusob balení	P íteplot do +5°C
Distribuce	Chladírenské vozy, teplota max. +5°C
Suroviny	Jate n? vep í Jate n? skot Jate ná jeh ata Jate n? berani a jate né bahnice Jate ná k zlata

Použití výrobku	
Místo výroby	Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velko- a malospot ebitel
Cílový trh	Malospot ebitelé, podniky spole něho stravov?n?atd.
Místo výroby	Výrobek je bez zvláštních zdravotních omezení vzhledem ke konzumentovi
Pracovní tým	
Clenové	

Verifikace a validace	
Verifikace plánu	Verifikaci tohoto plánu kritických bod provádí pracovní tým, který provádí kontrolu správnosti a úplnosti prvotních doklad , vytvo ených za provozu. V p ípad zjišt ní odchylek hodnot od stanovených kritických mezí bude p ehodnocen plán HACCP, p ípadn p ijata dodate n? n?pravn? a ovl?dac?opat ení.
Validace plánu	Vnit ní audit

9.10 Analýza HACCP - vzor plánu

Plán HACCP - HOV ZÍ MASO, JEHN ?MASO, SKOPOVÉ MASO, K ZLE ?MASO

Pl?n ov en:

Pracovní skupina - *farma Ranná*

Jméno a p íjmení	Funkce
.....	majitel firmy
.....	vedoucí provozu
.....	zam stnanec
.....	zam stnanec
<i>KVS Praha</i>	obvodní inspektor

Identifikace výrobku - VZOR

Název výrobku	<i>Vep ové maso</i>
Výrobce	<i>farma Ranná</i>
Místo výroby	<i>farma Ranná</i>
Cílový trh	<i>eská republika</i>
Popis výrobku	<i>Vep ové maso výsekové nebalené i balené</i>
Způsob použití	<i>Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velkospot ebitel i malospot ebitel</i>
Balení	<i>Transportní p epravy PE/PP obaly</i>
Skladování	<i>P i teplot do +5°C</i>
Podmínky distribuce	<i>Dodržení chladírenského et zce do +5°C</i>
Způsob distribuce	<i>Transportní p epravy, PE/PP obaly, chladírenský automobil</i>
Seznam surovin	<i>Jate n?vep i</i>

1. Nákup zví at

Nebezpe ? 1.1	CP	Nemoc zví at	Biologické
Ovládací opat ení:		Veterinární prohlídka p ed porážkou Kontrola veterinárních osv d en?	
Velicina a kritické meze:		Klinické vyšet ení Kontrola atestu Hodnota: ano Max: ano	
Zp osob sledování:		Veterinární dozor	Každé zví e
Nápravná akce:		Postupovat dle rozhodnutí vet. dozoru	Biologické
Dokumentace:		Veterinární dozor	

2. P edporážkové ustájení

Nebezpe ? 2.1	CP	Vy erp?n?glykolytického potenci?lu dopad na pH masa	Biologické
Ovládací opat ení:		Zacházení se zví aty Optimální doba porážky	
Velicina a kritické meze:		Zví ata zde budou ponechána jen po dobu nezbytn nutnou pro uklidn ní, budou respektovány biologické nároky zví at Vylou it vulg?rn?zach?zen?se zv?aty	

Velicina a kritické meze:	P i p ehán ní respektovat p irožené pot eby zví at Nepoužívat jakékoliv elektrické pohan e Dodržovat ustanovení zák. .246/92 Sb. na ochranu zví at proti týrání (úplné zn ní zák. . 167/1993 Sb.)	
Chování personálu:	Hodnota: ano Max: ano	
Doba ustájení p ed porážkou:	Hodnota: 10 minut Max.: 2 hod.	
Zp sob sledování:	Vedoucí provozu	Pr b žn
Nápravná akce:	Pou en?person?lu P i zneklidn ní zví e uklidnit a teprve potom zpracovat	Biologické
Dokumentace:		

3. Omra ov?n?

Nebezpe ? 3.1	CP	Stresování zví at, ztráta glykogenu Vhodnější podmínky pro mikrobiální rust	Biologické
Ovládací opat ení:		Vizuální posouzení	
Velicina a kritické meze:		Správné p iložení omra ovac?pistole Zp sob omra ování Hodnota: ano Max: ano	
Zp sob sledování:		Vedoucí provozu	Pr b žn
Nápravná akce:		Pou en?person?lu Technické ešení	
Dokumentace:			

4. Vyrkrování

Nebezpe ? 4.1	CP	Nár st mikroorganism ve špatn vykruveném mase	Biologické
Ovládací opat ení:		V asné vykruven?	
Velicina a kritické meze:		Okamžitá návaznost vykruvení po omrá ení N ž asanovat po každém zví eti Doba od omrá en?do vykruven? Hodnota: 20 s Max: 60 s	
Zp sob sledování:		Vedoucí provozu	Pr b žn
Nápravná akce:		Pou en?person?lu, postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:			

5. Ruční zpracování

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

6. Stahování kůže

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

7. Eviscerace a pletení

Nebezpečí 7.1	CP	Kontaminace obsahem trávicího traktu	Biologické
Ovládací opatření:		Vázné 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. Tření drobů

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

Veli ina a kritické meze:		Vizuální posouzení Zajištění co nejrychlejšího zchlazení ve studené pitné vodě (nejlépe sprchováním) nebo vzduchem. Žádné okapání před jejich uložením do beden, droby v době uložení do chladírny nesmí být uvnitř teplé. Po odkapání uchovávat ve visu nebo v dřevaných přepravkách. K přepravkám zajistit přívod chlazeného proudícího vzduchu. Zabránit smíchání drob 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:		Použití personálu Znečištěné droby znovu opláchnout, případně konfiskovat	Průběžně
Dokumentace:			

Nebezpečí 7a.2	CP	Pomnožení mikroorganism	Biologické
Ovládací opatření:		Uchovávat při nízké teplotě Orgány velkých jatečných zvířat zchladit do 12 hodin od porážení na 3°C	
Veli ina a kritické meze:		Teplota chladírny Hodnota: 3°C Max: 4°C	
Způsob sledování:		Vedoucí provozu	1x denně
Nápravná akce:		Premerit teplotu droby, při překročení teploty 4°C postupovat dle pokynu 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 požitelné 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 práva

Nebezpečí 9.1	CP	Kontaminace povrchu a pomnožení mikroorganismu	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:		Odezání všech znečištěných míst	
Dokumentace			

10. Zchlazování

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

11. Zrání v chladírně

Nebezpečí 11.1	CCP	Pomnožení mikroorganism	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 Při překročení teploty masa, při překročení teploty masa v jádře 7°C postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:		Formulář 2	

12. Expedice

Nebezpečí 12.1	CP	Pomnožení mikroorganism	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	Vizuální
Nápravná akce:		Při překročení doby 1 hodiny vrátit maso do expedice chladírny k dochlazení Při překročení teploty 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 obsahovat vypadat (pro masnou výrobu a porážku se na které jsou i 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. Sanitace řád

10.4. Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

10.5. Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných a nemocných zvířat na lovné

10.6. Schéma odběrných míst a plán odběru pitné vody

10.7. Schéma pohybu suroviny, odpadu a osob

10.8. Vymezení výrobních zón a výroby masných výrobků tepelně opracovaných

10.9. Popis plánů 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 způsob nakládání s infekčním a rizikovým materiálem. Pro odpovědnou osobu (majitele, vedoucího provozu) je důležité pomocníkem při stanovení pravidel, nezbytných pro produkci kvalitních výrobků. Je důležité projednat jeho znění s veterinárním inspektorem.

10.3 Sanitace 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 zp sobem použití užívaných chemikálií, které vám rád dodá každý distributor. Je d ležitě je p ípravit tak, aby se pracovníci, kte í s prost edky pracují, vyvarovali jejich nežádoucího míšení, špatného ed ní a jiných operací, které by mohly ohrozit jejich zdraví. Toto dopln ní by m lo procházet samoz ejm ádnou aktualizací, aby se nestalo, že se v sanita nřm ádu karty p ípravk objeví i takové p íprvky, které již dávno nepoužíváte nebo se dokonce již nevyrobí jí. Tyto informace uvítá i každý kontrolor BOZP, pro kterého je to d kaz o tom, že se této problematice v nujete se vši vážností.

10.4 Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce

Plány obsahují opat ení, jak zamezit a ztížit p ístup hlodavc , pták , hmyzu a ostatních nežádoucích živo ich do provozních prostor. Obsahují schémata uložení nástrah a pastí (mechanických, elektrických a jiných), zp soby jejich použití, kontroly a je dobré mít v plánu zmín ní i zp sob jejich obm ny, který vám zajistí, že si na tyto nástrahy šk dci nezvyknou. Bylo by samoz ejm neprofesionální tvrdit, že dokonalým plánem zamezíte tomu, aby se vám v provozních prostorách objevili nežádoucí živo ichové, ale je ve vašem vlastnřm zřjmu, abyste vypracovali a dodržovali systém, kter? minimalizuje vřskyt šk dc . I zde, stejn jako u sanita nřho ádu, je vhodné p íložit aktuální pr vodní dokumentaci o složení, použitelnosti a vým n požerových nástrah, post ík proti hmyzu a dezinfek nřh prost edk od dodavatelské firmy.

Dezinfekce se týká nejenom výrobních prostor, stroj a za ízení, ale též pracovník a osob, které se mohou v tomto prost edí pohybovat. Zde je d ležitě p ípomenout zejména postupy p íporan ní a rovn ř základní hygienu p ed a po použití WC.

10.5 Pohotovostní plán pro p ípad výskytu nebezpe nřch nřkaz a nemoc?p enosných na lov ka

V tomto plánu doporu ují se pln odvolat na neodkladné pln ní na ízení orgán Státní veterinární správy, respektive krajské veterinární správy. Vlastní tvorba je zde byt ná a na ízení výše zmín ných institucí jsou pro vás navíc závazná.

10.6 Schéma odb rních míst a plán odb ru pitné vody

Zde se m žete odkázat (v p ípad menší provozovny) na Schéma provozních prostor, kde barevn ozna ře mřsta odb ru pitné vody a do p ílohy uvedete harmonogram, jak ásto budete tyto odb ry a následné kontroly provád t. U v řšího provozu je, zejména z d vodou p ehlednosti, vhodné zvážít, která schémata sdružíte na jeden projekt.

10.7 Schéma pohybu suroviny, odpad 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 výrobky. Cesty se mohou křížit s podmínkou časového oddělení, tzn. že se nesmí na stejné trase ve stejném směru setkat surovina a výrobek, který je nezabalený se zabaleným. Rovněž je zapotřebí oddělit (i zde lze časově) přesun obalového materiálu (fólie, sáčky, karton) od přesunu výrobků. Velký důraz je kladen na odsun odpadů (obalového materiálu, živočišného a infekčního materiálu). Platí zásada „odpady musí jít proti srsti“, tzn. odvíjejte 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 a 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 doplňuje 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 bod

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)

Výrobníinnost a ?koly v?robce	
P edm t systému	P edm tem systému kritických bod v tomto dokumentu je technologie výroby masných výrobk tepelně opracovaných z vep ového, hov zího, skopového, jehn ího a kozího masa.
Hlavní cíle systému	Dosažení úrovn výroby skýtající maximální dosažitelné záruky produkce zdravotn nezávadných výrobk .
Rozsah systému	Rozsah systému za ř? n?kupem zv?at výhradn z vlastního chovu a kon ? expedic? a distribuc? odb ratel m.
Místo výroby	Masná výroba

Identifikace výrobku	
Místo výroby	Masná výroba
Výrobce	
Místo výroby	biofarma Vlastní
Cílový trh	esk? republika
Popis výrobku	Klobásky - nebalené i balené
Zpusob použití	Tepelně opracovaný masný výrobek pro prodej u velkospot ebitel i malospot ebitel
Balení	Pe/PP obaly
Skladování	p í teplot do +5°C
Podmínky distribuce	Dodržení chladírenského et zce do +5°C
Balení	PE/PP obaly
Zpusob použití	Transportní p epravy, Pe/PP obaly, chladírenský automobil
Seznam surovin	Vep ové maso, jehn ? koz?, hov zí - 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 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	eská republika
Popis výrobku	Klobásy - nebalené i balené
Zp sob použití	Tepeln opracovaný masný výrobek pro prodej u velkospot ebitel i malospot ebitel
Balení	PE/PP obaly
Skladování	p i teplot do +5°C
Podmínky distribuce	Dodržení chladírenského et zce do +5°C
Zp sob distribuce	Transportní p epravy, Pe/PP obaly, chladírenský automobil
Seznam surovin	Vep ové maso, jehn ?, koz?, hov zí - dle normy

Pozn. Dále následuje popis každého vyráb ěného výrobku

1. Chladírna masa			
Nebezpe ? 1.1	CCP	Pomnožení mikroorganism	Biologické
Ovládací opat ění:		Uchovávat p i nízké teplot	
Veli ěna a kritické meze:		Teplota chladírny Hodnota: 3°C Max: 5°C	
Zp sob sledování:		Vedoucí provozu	1x denn
Nápravná akce:		Upravit teplotu chladírny P em ět teplotu masa, p i p ekro- en ě teploty masa v jád ě 7°C postu- povat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:		Formulá ě .2	

2. Masná výroba			
Nebezpe ? 2.1	CP	Kontaminace díla a pomnožení mikroorganism	Biologické
Ovládací opat ění:		Zpracování p i nízké teplot	
Veli ěna a kritické meze:		Teplota místnosti Hodnota: 12°C Max: 15°C	
Zp sob sledování:		Vedoucí provozu	Pr b žn

Nápravná akce:		P em it teplotu díla, p i p ekro ení teploty 16°C postupovat dle pokyn veterinárního dozoru	
Dokumentace			

3. Tepelné opracování

Nebezpe ? 3.1	CCP	Pomnožení mikroorganism	Biologické
Ovládací opat ení:		Tepeln opracovat p i dané teplot	
Veli ina a kritické meze:		Teplota v jád e výrobku Hodnota: 70°C po dobu 10 minut	
Zp sob sledování:		Pov ený pracovník	Každá výrobní partie
Nápravná akce:		Upravit teplotu udírny P em it teplotu výrobku, zkontrolovat prova enost, postupovat dle pokyn veterinárního dozoru	
Dokumentace:		Formulá .3	

4. Zchlazení

Nebezpe ? 4.1	CP	Pomnožení mikroorganism	Biologické
Ovládací opat ení:		Rychlé zchlazení	
Veli ina a kritické meze:		Okamžitá návaznost zchlazení po tepelném opracování Snížit teplotu výrobku Hodnota: 20°C Max: 5°C	
Zp sob sledování:		Pov ený pracovník	Každá výrobní partie
Nápravná akce:		Pou ení person?lu Okamžit dochladit	
Dokumentace:		Formulá .3	

5. Balení

Nebezpe ? 5.1	CCP	Kontaminace díla a pomnožení mikroorganism	Biologické
Ovládací opat ení:		Uchování p i nízké teplot	
Veli ina a kritické meze:		Teplota chladírny Hodnota: 3°C Max: 5°C	

Způsob sledování:		Vedoucí provozu	1x denně
Nápravná akce:		Přemístit teplotu výrobku, přemístit teplotu 10°C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru Upravit teplotu místnosti	
Dokumentace:		Formulář c.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	Vizuální
Nápravná akce:		Postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru	
Dokumentace:			

11. Vzory

11.1 Provozní řád

- V provozních prostorách se smí pohybovat pouze osoby proškolené dle směrnic BOZP, vlastníci platný prokaz 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, epice i šleku na vlasy, resp. ochrannou přilbu, záštitu a rukavici proti poškození.
- Na pracovišti nemají přístup osoby pod vlivem drog a jiných návykových látek, osoby trpící horečnatým nebo průjmovým onemocněním a osoby bez platného prokazu pracovníka v potravinářském provozu.
- Pracovní pomůcky (nože a ořítky) 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 masě (cizí těleso, hnisavé ložisko), ihned tuto část odstraní 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 požádá o poskytnutí 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 onemocnění

Vyskytne-li se v prostoru provozovny nebezpečná nákaza i 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 i 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 bouchárny

Lapač pro požerovou stráž

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

Vizuální kontrola:	1x denně
Výměna:	1. Při zachytu hlodavce 2. V případě poškození 3. Po uplynutí expirační doby nástrah
Příloha 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
- ⇒ Síť proti hmyzu v oknech, která lze otevírat
- ⇒ Elektrický lapáček hmyzu v prostoru mezi porážkou a bourárnou

Příloha 3:	Průvodní dokumentace použitých dezinfekčních prostředků Průvodní dokumentace elektrického lapáče hmyzu
------------	---

C. Dezinfekce

Pracovní prostory a zařízení

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

Před započetím 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 dezinfekčním prostředkem (středně alkalickým nebo kyselým) v koncentraci a teplotě doporučené výrobcem. Před započetím každé směny se pracovní pomůcky opláchnou pitnou vodou.

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

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 odevu, který se skládá z pracovní

obuvi, bílého pracovního pláště nebo trika, bílých pracovních kalhot, bílé pokrývky hlavy, ochranné přilby, zástěry a rukavice proti poškození, a které mají platné lékařské potvrzení pro práci s potravinami. Do tohoto pracovního oděvu se pracovníci před započetím práce nemějí evlékat v prostorách šatny. Před každým započetím práce a po každém ukončení pracovníinnosti, 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 pracovníinnosti ke znečištění rukou například stykem rukou s podlahou nebo s předměty na spadlými.

V případě vzniku poranění pracovník okamžitě ukončí pracovníinnost a vyhledá ošetření. Nezhojené nebo hnisavé rány je povinen oznámit před započetím pracovníinnosti vedoucímu provozu, který určí další postup. Pracovník je povinen rovněž ohlásit své hornaté nebo průjmové onemocnění.

Příloha 4:	Dezinfekční prostředky používané v provozu porážky a bouchárny (musí být schváleny a povoleny ÚSKVBL)
------------	---

11.4 Sanitace

A. Před zahájením práce

- Provést vizuální kontrolu pracoviště, včetně stroje 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 vodou a dezinfekčním prostředkem a na závěr provést oplach pitnou vodou. Poté může zahájit práci.

B. Po ukončení práce

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

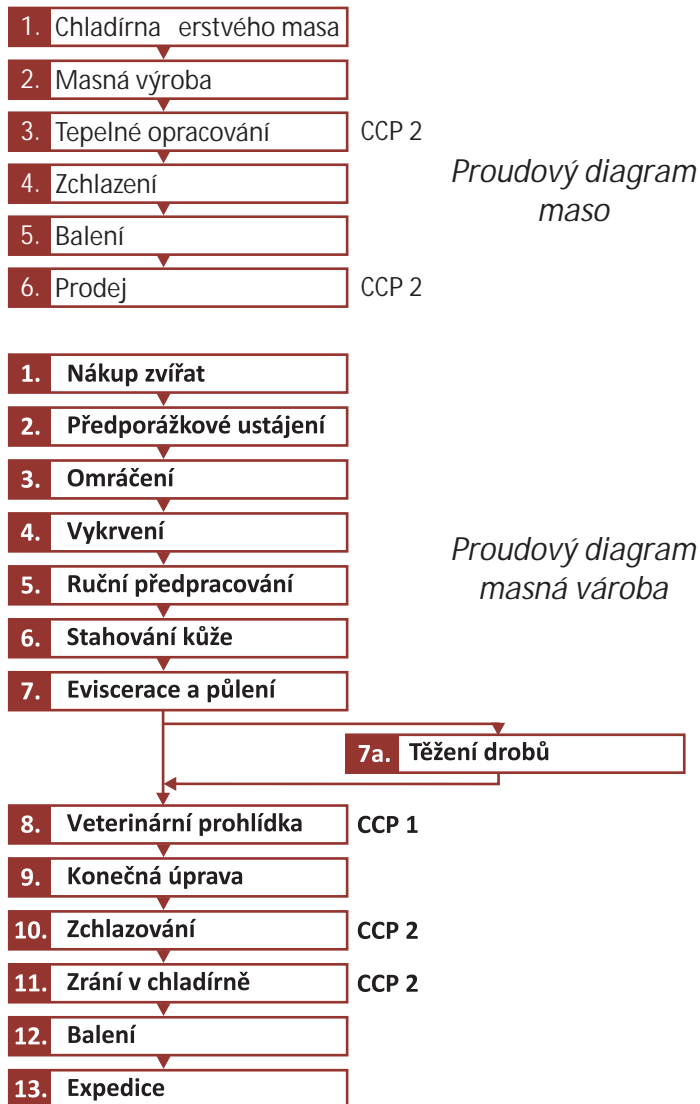
11.5 Schéma odborních míst a plán odborníků pitné vody

Plán a schéma odborních prostor se zakreslími měřicími odborníky. Popis v legendě k plánu (schématu).

11.6 Schéma pohybu suroviny, odpad a osob

Plán i schéma výrobních prostor s p ehledn zakreslenými cestami (r znobarevn). Popis v legend k plánu (schématu).

11.7 Vymezení výrobních innost?p i zpracování masa



11.8 Popis plánu kritických bod

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.mvcz.cz/sbirka/index.html> - sbírka zákonů, vyhlášky, R

<http://www.ebay.com> - burza zařízení na internetu (celý svět)

<http://www.aukro.cz> - burza zařízení na internetu (R)

<http://www.profittech-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. P ehled p ímých prodejč - 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

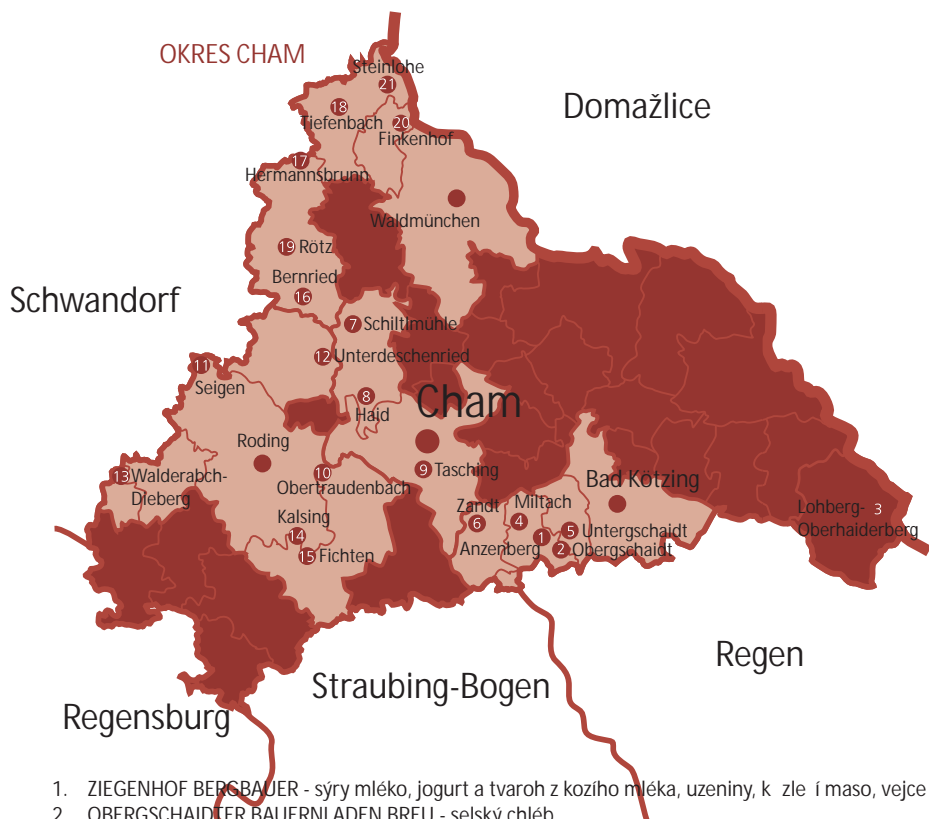
Region Waldmünchen

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. Ku era Jan | D poltice 16 | 34022 Nýrsko | +420 721261021
2. EKOFARMA ŠUMAVA - Lehocký Dušan | Byst ice 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 KR S a syn - Kr s Josef | Domažlí ky 12 | 339 01 Klatovy | +420 602408467
6. MAT JKA VÁCLAV - Mat jka Václav | B šiny 31 | 339 01 Klatovy | +420 720330150
7. ZELENÝ JI Í - FARMA DROUHAVE - Ing. Zelený Ji í | Drouhave 3 | 34142 Kolíneč | +420 607610176





1. ZIEGENHOF BERSBAUER - sýry mléko, jogurt a tvaroh z kozího mléka, uzeniny, k zle í maso, vejce
2. OBERGSCHAIDTER BAUERNLADEN BREU - selský chléb
3. PFEFFER-SEIDL HOF - bor vky, maliny
4. PRECHTL-HOF - selský chléb, celozrný chléb, výroba jable ného moštu
5. VOGL-HOF - floristika
6. WEISS-NATUR-IDEE-PUR - bio med
7. EIBER-HOF - pstruzi, kap i, líni, candáti
8. FISCH-GERBERT - kap i, pstruzi, candáti a štiky
9. TASCHNER-HOFLADEN - hov zí a vep ové maso, uzeniny, bio sýr, chléb, marmelády...
10. AUMER-HOF - vep ová roláda syrová a grilovaná
11. BAUER-HOF - bio hov zí maso plemene Angus v míchaných balí cích
12. BIOHOF LAUSSER - podle sezóny: zelenina, ovoce, bylinky, sazenice, brambory
13. LEHNER-HOF - kohouti, slepice na polévku, kachny, kr ty, husy, vejce, marmeláda
14. BIOLANDHOF FAMILIE SIMML - sezónní zelenina, r zné druhy brambor, ovoce
15. HOLZOFENBROT-SCHMALZGEBÁCK FAMILIE STURM - chléb, kolá ky
16. BIOHOF BAUER - konzumní brambory, vejce
17. GAMHOFER - jable ný mošt, jable né chipsy, želé, marmelády, likéry
18. HABERL-HOF - vep ové maso, hov zí maso, z toho r zné druhy uzenin
19. HOFSTETTER-HOF - uzeniny a masné výrobky
20. FINKEN-HOF - maso, salámy, uzeniny ve skle a jiné uzená ské speciality
21. MILCHHOF ZANGL - pasterizované mléko, p írodní jogurt, ovocný jogurt (bez konzerva ních látek)

OKRES KLATOVY



1. BG KAROLÍNA, k.s. - jatečná jehličata, jablka, švestky
2. EKOFARMA ŠUMAVA - bio jatečná jehličata, bio jatečná drbež, bio ovoce
3. FARMA HOLŠTÝN, Minimlékárna JOMA - první smetanové sýry ochucené bylinkami, tvaroh mlčky, Šumavá ek., jogurt bílý, první a kyselé mléko
4. GALLOWAY FARMA ROUPOV - bio hovězí a jehličí maso
5. JOSEF KRŠ - 20 druhů sezónní zeleniny
6. MATJKA VÁCLAV - jatečný skot
7. ZELENÝ JIŘÍ - FARMA DROUHOVÉ - mléko (automat - Pekařství u Rendlí 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. Jan Horákové a Mgr. Alen Leikepové.

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 německo-bavorském pohraničí" číslo projektu 043

ISBN 978-80-903851-6-0

