

DODÁVÁNÍ MALÉHO MNOŽSTVÍ DRŮBEŽE, KRÁLÍKŮ A ZVĚŘINY PŘÍMÉMU SPOTŘEBITELI

Aktivita	KA 2350/4-10up
Název inovace	HYGIENA A TECHNOLOGIE DRŮBEŽE, KRÁLÍKŮ A ZVĚŘINY
Inovace předmětu	H1DKZ Hygiena a technologie drůbeže, králíků a zvěřiny
Termín realizace inovace	LS 2013
Číslo projektu	Inovace výuky veterinárních studijních programů v oblasti bezpečnosti potravin, reg. č. CZ-1.07/2.2.00/15.0063
Autor MMP	Mgr. Radka Hulánková, Ph.D.



PŘÍMÝ PRODEJ MALÉHO MNOŽSTVÍ

Prodej ze dvora = prodej malých množství produktů prvovýroby přímo konečnému spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti:

- v hospodářství
- na tržišťích a tržnicích

+ dodávání do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele



PŘÍMÝ PRODEJ MALÉHO MNOŽSTVÍ

- živá drůbež a králíci
- čerstvé drůbeží maso a čerstvé králíčí maso – zvířata musí pocházet a být poražena v daném hospodářství
- zvěřina
- (mléko, vejce, med, ryby)



PŘÍMÝ PRODEJ MALÉHO MNOŽSTVÍ

Legislativa

- zákon o veterinární péči č. 166/1999 Sb.
- vyhláška č. 289/2007 Sb.
- vyhláška č. 128/2009 Sb. (podniky provozující maloobchodní činnost – zacházení se zvěřinou)

Tržiště a tržnice – tržní řád

Veterinární a hygienické podmínky při prodeji živočišných produktů schvaluje KVS, pokud nebyl tržní řád vydán formou nařízení obce



POŽADAVKY NA PŘÍMÝ PRODEJ

- živočišné produkty 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 zoonóz
- nesmí být dále uváděny na trh
- vyráběny v čistém prostředí s používáním zařízení a pracovních nástrojů a pomůcek udržovaných v čistotě
- chráněny před vlivy, které by mohly nepříznivě působit na jejich zdravotní nezávadnost, zejména před kontaminací



POŽADAVKY - TRŽIŠTĚ A TRŽNICE

- drůbež a králíci musí být vykuchaní, u králíků nesmí být oddělována hlava od těla
- teplota max. 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
- ochrana před kontaminací a přímým vlivem klimatických podmínek
- k dispozici viditelná informace o názvu potraviny, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti
- prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů



POŽADAVKY - TRŽIŠTĚ A TRŽNICE

- označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné
- prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné
- všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu



POŽADAVKY - TRŽIŠTĚ A TRŽNICE

- osoby manipulující s potravinami musí být držitelé zdravotního průkazu, dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou
- potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace



POŽADAVKY - TRŽIŠTĚ A TRŽNICE



ZVĚŘINA - POŽADAVKY

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

- a) prodávat přímo spotřebiteli pro potřebu v jeho domácnosti nebo
- b) dodávat do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele



ZVĚŘINA - POŽADAVKY

Nově:

c) dodávat do maloobchodního zařízení, které bylo KVS registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou a které je na území kraje, v němž byla zvěř ulovena, nebo krajů sousedních

*patří sem i provozy veřejného stravování (restaurace)
nepodléhá schválení, pouze registraci*

v omezené míře může maso a masné výrobky registrované maloobchodní zařízení dodávat do dalšího maloobchodu v rámci kraje nebo sousedního kraje



ZVĚŘINA - POŽADAVKY

- zvěř vyšetřena proškolenou osobou (při nálezů změn i vet. lékařem)
- vnímavá zvěř vyšetřena na trichinelu s negativním výsledkem
- maso nelze dále uvádět do oběhu
- tělo je provázáno plombou a lístkem o původu zvěře
- tělo je skladováno odděleně od zboží jiného druhu
- tělo je uchováváno při teplotě:
 - od 0 °C do 7 °C po dobu nejdéle 7 dnů od data ulovení
 - od 0 °C do 1 °C po dobu nejdéle 15 dnů od data ulovení



MALÁ MNOŽSTVÍ

- čerstvé neporcované drůbeží maso:
 - při roční produkci nižší než 2 000 krůt, hus, kachen nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže
 - lze prodat nejvýše 10 kusů drůbeže v průběhu jednoho týdne
- čerstvé neporcované králičí maso:
 - chovatel, který chová králíky v malém
 - lze prodat nejvýše 10 kusů králíků v průběhu jednoho týdne



MALÁ MNOŽSTVÍ

- živá drůbež a králíci: není definováno
- zvěřina: max. 30 % kusů skutečně odlovené zvěře ročně



MÍSTNÍ MALOOBCHODNÍ PRODEJNA

- čerstvé drůbeží maso a čerstvé králičí maso:
 - prodejna s odpovídajícím sortimentem v obci nejbližší hospodářství
- zvěřina:
 - prodejna v kraji, kde byla zvěř ulovena



OZNAČOVÁNÍ

čerstvé drůbeží a králičí maso:

v maloobchodní prodejně (+ tržištích a tržnicích) musí být umístěno dobře viditelně a čitelně upozornění

„Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele.“



OZNAČOVÁNÍ

zvěřina:

„Zvěř byla vyšetřena proškolenou osobou - určena po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele.“

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



DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST

