

34**VYHLÁŠKA**

ze dne 6. února 2013

**o veterinárních požadavcích na porážení krokodýlů a další zpracování masa
a živočišných produktů pocházejících z krokodýlů**

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 78 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 48/2006 Sb., zákona č. 182/2008 Sb., zákona č. 227/2009 Sb. a zákona č. 308/2011 Sb., k provedení § 21 odst. 15, § 23 odst. 4 a § 24 odst. 2 písm. a) veterinárního zákona:

ČÁST PRVNÍ**VETERINÁRNÍ POŽADAVKY NA PORÁŽENÍ
KROKODÝLŮ A DALŠÍ ZPRACOVÁNÍ MASA
A ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ
POCHÁZEJÍCÍCH Z KROKODÝLŮ****§ 1****Předmět úpravy**

(1) Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelný předpis Evropské unie¹⁾

- a) způsob přípravy krokodýlů, jejich těl, krokodýlího masa, orgánů a ostatních částí k veterinárnímu vyšetření,
- b) veterinární a hygienické požadavky na podniky, závody a jiná zařízení, v nichž se zachází s živočiš-

nými produkty pocházejícími z krokodýlů, a technické podmínky jejich konstrukce, uspořádání a vybavení,

- c) vyšetřování krokodýlů a živočišných produktů pocházejících z krokodýlů, posuzování a označování těchto produktů na základě jejich veterinárního vyšetření, jakož i veterinární podmínky uvolňování těchto produktů do oběhu.

(2) Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu poskytování informací v oblasti technických norem a předpisů a pravidel pro služby informační společnosti, ve znění směrnice 98/48/ES.

§ 2**Vymezení pojmů**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) krokodýlem zvíře narozené a odchované v zajetí²⁾ a náležející k potomstvu druhé a další generace³⁾ chovného stáda⁴⁾ čeledi krokodýlovitých nebo ali-gátorovitých, které splňují požadavky přímo použitelných předpisů Evropské unie o ochraně druhů volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin regulováním obchodu s nimi⁵⁾ a zákona o obcho-

¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.

²⁾ Čl. 54 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 865/2006 ze dne 4. května 2006 o prováděcích pravidlech k nařízení Rady (ES) č. 338/97 o ochraně druhů volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin regulováním obchodu s nimi, v platném znění.

³⁾ Čl. 1 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 865/2006.

⁴⁾ Čl. 1 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 865/2006.

⁵⁾ Čl. 8 nařízení Rady (ES) č. 338/97 ze dne 9. prosince 1996 o ochraně druhů volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin regulováním obchodu s nimi.

Čl. 59 a 61 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 865/2006.

dování s ohroženými druhy⁶⁾), jež je určeno k porážce a jatečnému zpracování a jehož krokodýlí maso je určeno k výživě lidí,

- b) krokodýlím masem určeným k výživě lidí příčně pruhovaná kosterní svalovina pocházející z krokodýla.

§ 3

Požadavky na vybavení jatek

Za účelem vyloučení kontaminace krokodýlího masa provozovatel jatek, kde se porázejí krokodýli (dále jen „jatky“), zajistí, aby tyto jatky

- a) měly prostory vhodné pro
1. fixaci minimalizující předporážkový stres, omráčení a vykrvení krokodýlů,
 2. mytí těl poražených krokodýlů,
 3. stažení krokodýlů z kůže,
 4. vykolení a další zpracování těl krokodýlů,
 5. chlazení krokodýlího masa,
 6. skladování kůží krokodýlů, a jsou-li tyto činnosti na jatkách prováděny, samostatnou místnost pro zpracování kůží krokodýlů,
 7. skladování vedlejších živočišných produktů,
- b) umožňovaly prostorové nebo časové oddělení
1. omráčení a vykrvení krokodýlů,
 2. mytí těl poražených krokodýlů,
 3. stažení z kůže krokodýlů,
 4. vykolení krokodýlů a další zpracování krokodýlů,
 5. chlazení krokodýlího masa,
 6. expedice masa krokodýlů,
 7. manipulace s vedlejšími živočišnými produkty,
- c) byly zařízeny tak, aby nedocházelo ke styku masa krokodýlů s podlahou a stěnami,
- d) byly vybaveny
1. zařízením pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativním systémem s podobným účinkem,
 2. zařízením pro mytí rukou zaměstnanců, kteří manipulují s nebaleným masem krokodýlů; toto

zařízení musí být vybaveno tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace,

3. uzamykatelným zařízením pro chladírenské skladování pozastaveného masa krokodýlů; jatky nemusí být tímto zařízením vybaveny a mohou skladovat toto pozastavené krokodýlí maso spolu s ostatním krokodýlím masem v jednom chladírenském prostoru, pokud se nejedná o krokodýlí maso z krokodýla podezřelého z nákazy; toto krokodýlí maso musí být uloženo tak, aby nemohlo nepříznivě ovlivňovat jiné krokodýlí maso,
4. samostatným uzamykatelným zařízením pro skladování masa krokodýlů, které bylo prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě v souladu s přílohou I oddílem II kapitolou V nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004,
- e) byly schváleny a registrovány krajskou veterinární správou v souladu s čl. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.

§ 4

Hygiena porážky

(1) Provozovatel jatek zajistí, aby

- a) byli na jatky přepraveni pouze živí krokodýli určení na porážku nebo těla krokodýlů poražených mimo jatky,
- b) krokodýli byli očištěni proudem pitné vody,
- c) krokodýli byli poraženi za podmínek a použití metod stanovených zákonem na ochranu zvířat proti týrání⁷⁾.

(2) Provozovatel jatek dále zajistí, aby fixování minimalizující předporážkový stres, omráčení, vykrvení, stažení a vykolení byly provedeny bez zbytečného odkladu a způsobem, který vylučuje kontaminaci krokodýlího masa, přičemž zejména zajistí, aby

- a) těla krokodýlů byla co nejdříve po porážení omyta pitnou vodou,
- b) kůže z těl krokodýlů byla stažena,
- c) s hlavou a končetinami krokodýlů bylo manipulováno tak, aby nedošlo ke kontaminaci ostatního krokodýlího masa,

⁶⁾ § 15a zákona č. 100/2004 Sb., o obchodování s ohroženými druhy, ve znění zákona č. 346/2009 Sb.

⁷⁾ Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů.

- d) hlavy a končetiny krokodýlů, určené pro další zpracování, byly staženy,
- e) při stahování kůže krokodýlů nedošlo ke kontaktu vnějšího povrchu kůže krokodýla a povrchu svařoviny,
- f) zaměstnanci a zařízení přicházející do styku s vnějším povrchem kůže krokodýlů se nedotýkali masa krokodýlů,
- g) jatečně upravená těla krokodýlů nebyla viditelně kontaminována fekáliemi; v opačném případě musí být viditelná kontaminace neprodleně odstraněna vyříznutím nebo jiným způsobem s rovnocenným účinkem,
- h) jatečně upravená těla krokodýlů nepřišla do styku s podlahou nebo stěnami,
- i) během vykolení byla přijata opatření k tomu, aby nedošlo k výtoku obsahu trávicího ústrojí,
- j) byla oddělena mícha,
- k) co nejdříve po vykolení bylo zahájeno chlazení krokodýlího masa, a těla krokodýlů do ukončení prohlídky po porážení byla dělena při zachování identifikace původního těla z jednotlivých částí těl krokodýlů.

(3) Provozovatel jatek do ukončení prohlídky po porážce zajistí, aby části poraženého krokodýla, které podléhají takové prohlídce

- a) zůstaly identifikovatelné, aby mohly být přiřazeny danému jatečně upravenému tělu,
- b) nepřišly do styku s jiným jatečně upraveným tělem, droby nebo vnitřnostmi, včetně těch, u nichž již byla provedena prohlídka po porážce.

(4) Provozovatel jatek po prohlídce po porážce zajistí, aby

- a) pozastavené krokodýlí maso nebo krokodýlí maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě a vedlejší produkty živočišného původu nepřišly do styku s masem prohlášeným za vhodné k lidské spotřebě,
- b) krokodýlí maso bylo skladováno v souladu s ustanovením § 8.

(5) Pokud na jatcích nejsou uzamykatelná zařízení vyhrazená pro poražené nemocné krokodýly nebo krokodýly podezřelé z nákazy nebo nemoci, musí být zařízení použité pro porážku takových krokodýlů po porážce nebo před zahájením porážky jiných kroko-

dýlů vyčištěno, umyto a dezinfikováno za dohledu úředního veterinárního lékaře.

§ 5

Požadavky na bourárny

Provozovatel bourárny, v níž se manipuluje s masem krokodýlů, zajistí, aby bourárna⁸⁾

- a) byla konstruována tak, aby nedošlo ke kontaminaci krokodýlího masa, zejména
 1. umožněním plynulého postupu činností,
 2. zajištěním oddělení různých výrobních šarží,
- b) měla
 1. chlazené prostory pro oddělené skladování baleného a nebaleného masa krokodýlů, pokud nejsou skladovány v různých časech nebo nejsou skladovány takovým způsobem, že materiál obalu a způsob skladování nemohou být zdrojem kontaminace masa krokodýlů,
 2. provozní prostory na bourání vybavené tak, aby byly splněny požadavky hygieny bourání a vykostování,
 3. zařízení, v němž si zaměstnanci manipulující s nebaleným masem krokodýlů myjí ruce, vybavené tak, aby nedošlo k rozšíření kontaminace,
 4. zařízení pro dezinfekci nástrojů horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C nebo alternativní systémem s podobným účinkem.

§ 6

Hygiena bourání a vykostování

(1) Provozovatel bourárny zajistí, aby při bourání a vykostování masa krokodýlů byla práce s krokodýlím masem organizována tak, aby se vyloučila nebo minimalizovala jeho kontaminace, přičemž zejména zajistí, aby

- a) krokodýlí maso určené k bourání bylo do dílen přinášeno postupně podle potřeby,
- b) během bourání, vykostování, ořezávání, krájení na plátky nebo kostky, prvního balení a dalšího balení, které musí být ukončeno nejpozději do 24 hodin od porážky, byla udržována teplota krokodýlího masa nejvýše 4 °C, a to pomocí okolní

⁸⁾ Příloha I bod 1.17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.

teploty nejvýše 12 °C nebo jiným systémem s rovnocenným účinkem.

(2) Krokodýlí maso může být bouráno a vykostováno před dosažením teploty uvedené v odstavci 1 písm. b) v případě, že je bourárna umístěna v bezprostřední blízkosti jatek. V takovém případě musí být krokodýlí maso přepraveno do bourárny z prostor jatek nebo po odvěšení v chladicích prostorách. Po rozbourání a případném zabalení, musí být krokodýlí maso zchlazeno na teplotu uvedenou v odstavci 1 písm. b).

§ 7

Označování krokodýlího masa

(1) Maso krokodýlů, které bylo posouzeno jako

- a) poživatelné, se označuje zkratkou „CZ“ a číslem schválení jatek,
- b) nepoživatelné
 1. z nálezových důvodů nebo z důvodu nemoci krokodýla,
 2. z důvodu výskytu reziduí nebo kontaminujících látek překračujících stanovené limity,
 3. z důvodu nedodržení parazitologických a mikrobiologických kritérií podle přílohy k této vyhlášce, nebo
 4. z jiných důvodů, pro které by bylo krokodýlí maso prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě,

se označuje otiskem razítka trojúhelníkového tvaru o délce strany 5 cm.

(2) Označení krokodýlího masa uvedené v odstavci 1 písm. a) lze provést pouze u krokodýlů, u kterých proběhla prohlídka před porážkou a po porážce v souladu s touto vyhláškou a u nichž nejsou důvody k prohlášení krokodýlího masa za nepoživatelné. Označení krokodýlího masa lze provést před obdržetím výsledků vyšetření na trichinelózu, pokud je zaručeno, že krokodýlí maso od dotyčného zvířete bude umístěno na trh pouze v případě, že budou výsledky uspokojivé. Označení se umísťuje na vnější povrch jatečně upraveného těla razítkováním inkoustovým razítkem nebo vypálením razítka, a to takovým způsobem, aby v případě rozdělení jatečně upraveného těla každý z dílů nesl označení. Písmena musí být nejméně 0,8 cm vysoká a číslice musí být nejméně 1 cm vysoké. Použité

barvivo musí být v souladu s jiným právním předpisem⁹⁾.

(3) Označení krokodýlího masa uvedené v odstavci 1 písm. b) se provádí tak, aby toto krokodýlí maso nemohlo být zneužito. Označení celých těl nebo půlek se navíc doplňuje hlubokými řezy do tkání, označení menších částí krokodýlího masa nebo drobů může být nahrazeno jejich obarvením.

§ 8

Skladování a přeprava

(1) Provozovatel podniku, závodu nebo jiného zařízení, v němž se porážejí krokodýli a získávají, vyrábějí, zpracovávají, ošetřují, balí, skladují, přepravují a uvádějí do oběhu živočišné produkty pocházející z krokodýlů, při skladování krokodýlího masa zajistí

- a) zchlazení krokodýlího masa na teplotu nejvýše 4 °C; v průběhu chlazení však může být krokodýlí maso v souladu s § 6 odst. 2 bouráno a vykostěno,
- b) dostatečné větrání, aby nedocházelo ke kondenzaci par na povrchu krokodýlího masa,
- c) oddělené chlazení a skladování nebaleného krokodýlího masa od baleného krokodýlího masa,
- d) skladování a přepravu při teplotě uvedené v písmenu a).

(2) Krokodýlí maso určené ke zmrazení musí být zmrazeno bez zbytečného odkladu, přičemž se před zmrazením podle potřeby zohlední doba zrání. V průběhu skladování a v průběhu přepravy zmrazeného krokodýlího masa musí být zachována mrazírenská teplota.

(3) Zmrazené krokodýlí maso smí být rozmrazeno, pouze je-li to nezbytné z technologických důvodů pro jeho další zpracování na výrobky z krokodýlího masa.

Výkon dozoru a provádění prohlídek

§ 9

(1) Výkon státního veterinárního dozoru a provádění prohlídek zahrnuje

- a) audity správné hygienické praxe, které se zejména zaměřují na
 1. kontrolu informací o potravinovém řetězci,

⁹⁾ § 4 vyhlášky č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin, ve znění vyhlášky č. 130/2010 Sb.

2. uspořádání a údržbu prostor a vybavení,
 3. hygienu před zahájením činnosti, při činnosti a po ní,
 4. osobní hygienu,
 5. školení o hygieně a pracovních postupech,
 6. hubení škůdců,
 7. jakost vody,
 8. kontrolu teploty,
 9. kontrolu potravin vstupujících do zařízení a opouštějících zařízení a kontrolu příložených dokladů,
- b) audity postupů založené na analýze rizika a na analýze kritických kontrolních bodů (HACCP), které zejména ověřují, zda produkty živočišného původu z krokodýlů
1. splňují mikrobiologická kritéria stanovená v příloze k této vyhlášce,
 2. vyhovují požadavkům o reziduích, kontaminujících látkách a zakázaných látkách,
 3. neobsahují fyzikální zdroje rizika, například cizorodá tělesa,
- c) úřední kontroly krokodýlího masa na jatkách a v bourárnách uvádějících toto krokodýlí maso na trh, které se zejména zaměřují na
1. informace o potravinovém řetězci,
 2. prohlídky před porážkou,
 3. dobré životní podmínky zvířat,
 4. prohlídky po porážce,
 5. vedlejší produkty živočišného původu,
 6. laboratorní testy,
- d) zvláštní úkoly pro audity vymezené v přílohách nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004.

(2) Úřední veterinární lékař při výkonu státního dozoru a při provádění prohlídek postupuje podle přílohy I oddílu I nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004, přičemž zejména

- a) ověřuje, zda provozovatel podniku, závodu nebo jiného zařízení, v němž se porážejí krokodýli a ziskávají, vyrábějí, zpracovávají, ošetřují, balí, skladují, přepravují a uvádějí do oběhu živočišné produkty pocházející z krokodýlů u vedlejších produktů živočišného původu soustavně dodržuje vlastní postupy týkající se sběru, přepravy, skladování, manipulace, zpracování a jejich používání

nebo likvidace, včetně specifikovaného rizikového materiálu, za něž je provozovatel odpovědný,

- b) kontroluje, zda postupy provozovatele v maximální míře zaručují, že krokodýlí maso
1. nevykazuje patologické odchylky a změny, nebo
 2. není znečištěno fekáliemi nebo jinými nečistotami,
- c) před porážkou a po porážce kontroluje a analyzuje příslušné informace ze záznamů hospodářství, ze kterého zvířata určená k porážce pocházejí.

§ 10

(1) Neprodleně po porážce krokodýla úřední veterinární lékař provede

- a) prohlídku celého vnějšího povrchu jatečně upraveného těla,
- b) prohlídku a prohmatání, popřípadě podle potřeby nařezání těch částí těla, které jsou změněné nebo jsou z jiných důvodů podezřelé,
- c) vizuální prohlídku hlavy,
- d) vizuální prohlídku, popřípadě prohmatání plic, průdušnice a jícnu,
- e) vizuální prohlídku a prohmatání osrdečníku a srdce,
- f) vizuální prohlídku a prohmatání, popřípadě nařezání orgánů dutiny hrudní a břišní,
- g) zhodnocení výživného stavu, barvy, zápachu, souměrnosti a dostatečnosti vykrvení, kontaminace, parazitárních infekcí, patogenních známek, známek po aplikaci léčiv, oděrek a zranění a jiných abnormalit ve svalovině, kostech, vazivu, kloubech a ostatních tkáních.

(2) Pokud je to nezbytné, provede úřední veterinární lékař další vyšetření, prohmatání jatečně upraveného těla a drobů a jejich nařezání a laboratorní vyšetření za účelem posouzení, zdali je krokodýlí maso požitelné nebo nepožitelné podle § 7.

ČÁST DRUHÁ

Změna vyhlášky o ochraně zvířat při usmrcování

§ 11

V § 6 vyhlášky č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování, se dosavadní odstavec označuje jako odstavec 1 a doplňuje se odstavec 2, který zní:

„(2) Při omračování krokodýlů se přístroj s upou-
taným projektilem umístí doprostřed čela mezi očníce
a temporální jamky tak, aby projektil pronikl do kůry
mozkové; tento úkon musí být proveden tak, aby zvíře
okamžitě upadlo do bezvědomí, ve kterém setrvá až do
smrti.“.

ČÁST TŘETÍ ÚČINNOST

§ 12

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. března
2013.

Ministr:

Ing. **Bendl** v. r.

Parazitologická a mikrobiologická kritéria na krokodýlí maso

I. Parazitologická kritéria:

1. Vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel) a jeho neopouzdřené formy provedené v laboratoři, které bylo vydáno osvědčení o akreditaci k provádění tohoto vyšetření trávicí metodou v souladu s přílohou III přímo použitelného předpisu Evropské unie, kterým se stanoví zvláštní předpisy pro úřední kontroly trichinel v mase [nařízení Komise (ES) č. 2075/2005].
2. Vyšetření na přítomnost Spirometra.
3. Vyšetření na přítomnost Pentastomidis.
4. Vyšetření na přítomnost Anisakis.

II. Mikrobiologická kritéria:

1. Salmonela 0/25 g.
2. Aeromonosa hydrophila 0/25 g.