

375/2003 Sb.

VYHLÁŠKA

ze dne 30. října 2003,

kteřou se provádějí některá ustanovení zákona č. 166/1999 Sb. , o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, a o veterinárních požadavcích na živočišné produkty

Změna: 639/2004 Sb.

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. , (dále jen "zákon") k provedení § 18 odst. 5 , § 20 odst. 8 , § 21 odst. 7 , § 22 odst. 2 , § 24 odst. 2 , § 25 odst. 1 , § 27 odst. 4 a § 53 odst. 6 písm. a) zákona :

ČÁST I

PROVEDENÍ NĚKTERÝCH USTANOVENÍ ZÁKONA A VETERINÁRNÍ POŽADAVKY NA ŽIVOČIŠNÉ PRODUKTY

HLAVA I

ÚVODNÍ USTANOVENÍ

§ 1

Předmět úpravy

(1) Tato vyhláška upravuje

- a) veterinární požadavky na uspořádání a vybavení podniků, závodů, popřípadě jiných zařízení (dále jen "podnik"), v nichž se bourá (porcuje) a skladuje maso a vyrábějí a skladují masné výrobky určené pro přímý prodej spotřebiteli v místě výkonu uvedených činností,
- b) náležitosti žádosti o schválení a registraci v souladu s § 22 odst. 1 písm. a) zákona ,
- c) veterinární podmínky prodeje živočišných produktů v tržnicích a na tržištích a samostatných prodejních místech pro sezonní prodej ryb,
- d) veterinární podmínky přímého prodeje syrového, mlékárensky neošetřeného mléka a výrobků z tohoto mléka spotřebiteli,
- e) veterinární požadavky na omezená množství zvěřiny dodávaná přímo spotřebiteli nebo maloobchodníkovi,
- f) posuzování a označování živočišných produktů na základě jejich veterinárního vyšetření a jejich uvolňování do oběhu, pokud nejde o označování jejich zdravotní nezávadnosti podle zvláštních právních předpisů, 1)
- g) označování surovin a potravin živočišného původu pocházejících z podniků se stanoveným přechodným obdobím, 2)
- h) náležitosti provozního a sanitačního řádu,
- i) zásady postupu při odběru vzorků k laboratornímu vyšetření, údaje, jež obsahuje protokol o provedeném odběru vzorků pro účely státního veterinárního dozoru.

(2) Tato vyhláška upravuje také veterinární požadavky na získávání, výrobu, zpracovávání, ošetřování, balení, skladování, přepravu a uvádění do oběhu živočišných produktů (dále jen "zacházení se živočišnými produkty"), pokud nejsou upraveny zvláštními právními předpisy, 1) a na uspořádání a vybavení podniků, v nichž se s těmito živočišnými produkty zachází.

Vymezení pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) velkými jatečnými zvířaty - skot včetně telat, prasata, ovce, kozy, jakož i koně, osli a jejich kříženci včetně hříbat, a dále běžci a srstnatá zvěř spárkatá, chovaná ve farmovém chovu,
- b) malými jatečnými zvířaty - selata, jehňata, kůzlata, drůbež a králíci, jakož i zvěř pernatá chovaná ve farmovém chovu a zajíci a divocí králíci chovaní ve farmovém chovu,
- c) jinými zvířaty - ostatní zvířata, jejichž maso je určeno k výživě lidí,
- d) dospělým skotem - skot o živé hmotnosti nad 300 kg,
- e) masem - všechny části těla zvířete, určené k výživě lidí,
- f) změněnými částmi - části masa nebo orgánů patologicky nebo jinak změněné, jež je možno oddělit od ostatního masa nebo orgánů,
- g) ostatními částmi - všechny části jatečného nebo jiného zvířete, které nejsou určeny k výživě lidí,
- h) masem strojně odděleným - maso určené k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků, získané strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech s výjimkou kostí ze zmrazeného masa, kostí hlavy, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, kostí skotu, ovcí a koz, ocasních obratlů prasat, běháků drůbeže a ocasních obratlů králíků, jakož i kůže z krku drůbeže, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kostí a porušení buněčné struktury masa,
- i) vyháčkovaním ptáků - mechanické odstranění části zaživačního traktu dutiny tělní přes kloakální otvor,
- j) sběrným a prohlížecím místem (sběrným střediskem) - místo, na kterém se v souladu se stanovenými hygienickými požadavky těla ulovené volně žijící zvěře prohlížejí a skladují před jejich přepravou do podniku na zpracování zvěřiny,
- k) vejci - vejce ptáků ve skořápce, určené k přímé spotřebě nebo průmyslovému zpracování pro lidskou spotřebu,
- l) dávkou (šarží) - výrobky téhož druhu, vyrobené nejvýše v průběhu jedné pracovní směny za podmínek, které lze pokládat za stejné, zejména z týchž surovin, stejným technologickým postupem a na témž výrobním zařízení,
- m) správnou hygienickou praxí - dodržování hygienických, technologických, technických a právních požadavků a standardů, nezbytných k zajištění zdravotní nezávadnosti, bezpečnosti a jakosti živočišných produktů se zřetelem na jejich druh, vlastnosti a určení.

§ 3

(1) Živočišné produkty jsou zdravotně nezávadné, jestliže

- a) byly získány ze zdravých zvířat nebo vyrobeny ze zdravotně nezávadných surovin a uvedeny do oběhu za dodržení požadavků stanovených zvláštními právními předpisy, 3)
- b) nemají narušené nebo změněné smyslové vlastnosti,
- c) v nich nejsou překročena nejvyšší přípustná množství reziduí látek a přípravků, jež jsou škodlivé pro zdraví lidí nebo zvířat, stanovená zvláštními právními předpisy 4) (dále jen "stanovené limity"), jsou-li určeny k výživě lidí nebo ke krmení zvířat.

(2) Živočišné produkty, určené k výživě lidí (dále jen "potraviný živočišného původu"), jsou

- a) požitelné, odpovídají-li požadavkům uvedeným v odstavci 1,
- b) požitelné po zvláštní úpravě nebo dalším zpracování (dále jen "požitelné po úpravě"), nesplňují-li některý z požadavků uvedených v odstavci 1 písm. a) a b), přičemž nakažové důvody nebo změny smyslových vlastností nepůsobují jejich nepožitelnost,
- c) nepožitelné, nesplňují-li některý z požadavků uvedených pod písmeny a) a b) anebo nejsou-li z jiného důvodu stanoveného touto vyhláškou nebo z rozhodnutí krajské veterinární správy a na

území hlavního města Prahy Městské veterinární správy v Praze (dále jen "krajská veterinární správa") způsobilé k výživě lidí, zejména proto, že jsou

1. nevhodné pro výživu lidí z nakažových nebo epidemiologických důvodů,
2. změněné, vzbuzují odpor nebo jsou znehodnocené natolik, že je vyloučeno jejich využití pro výživu lidí, nebo
3. neznámého nebo podezřelého původu.

(3) Potraviny živočišného původu uvedené v odstavci 2 písm. b) se upravují zpracováním do

- a) tepelně opracovaných výrobků postupem, který zaručuje, aby ve všech částech bylo dosaženo účinku odpovídajícího působení teploty alespoň 70 st.C po dobu nejméně 10 minut,

- b) konzerv postupem, který zaručuje, aby bylo dosaženo účinku odpovídajícího působení teploty alespoň 121 st.C po dobu nejméně 10 minut.

(4) Krajská veterinární správa může rozhodnout podle § 49 odst. 1 písm. m) zákona o jiném postupu, než je ten, který je uveden v odstavci 3 a který zaručuje zdravotní nezávadnost konečného výrobku.

§ 4

(1) Potraviny živočišného původu, posouzené jako požitelné po úpravě, musí být zpracovány bez zbytečného prodloužení v souladu se stanovenými veterinárními podmínkami a nesmí být použity k vytváření zásob. Živočišné produkty, které jsou určeny k dalšímu zpracování a nebyly stejně posouzeny z hlediska jejich zdravotní nezávadnosti, musí být skladovány a zpracovávány místně nebo časově odděleně až do doby zpracování do výrobku. Do styku s jinými surovinami mohou přijít pouze při zpracování do téhož výrobku.

(2) Z obchodní sítě lze vrátit pouze

- a) živočišné produkty, které nebyly převzaty při převímce zboží, nebo

- b) živočišné produkty, které byly převzaty při převímce zboží a vykazují výrobní (technologickou) vadu, smyslově nezjistitelnou při převímce zboží bez porušení celistvosti výrobku, pokud byly až do vrácení uchovávány za veterinárních podmínek, stanovených pro živočišné produkty toho druhu. Tyto produkty mohou být výrobním podnikem (dodavatelem) převzaty zpět pouze za předpokladu, že bude zajištěna jejich řádná vstupní zpětná převímka a za předpokladu zachování sledovatelnosti 4a) těchto produktů; o jejich dalším využití nebo neškodném odstranění rozhodne úřední veterinární lékař.

§ 5

(1) Jde-li o výrobky určené pro kojeneckou a dětskou výživu, musí být

- a) prováděna každodenní smyslová a laboratorní kontrola dodávaného mléka a laboratorní kontrola každé dávky (šarže) výrobků,

- b) expedovány výrobky jen na základě výsledků laboratorního vyšetření vzorků z příslušné dávky (šarže).

(2) Neodpovídá-li dávka (šarže) veterinárním požadavkům, určí způsob využití výrobků krajská veterinární správa v souladu s § 49 odst. 1 písm. m) zákona .

§ 6

(1) Mikrobiologické požadavky na suroviny živočišného původu, určené k výrobě potravin a k výrobě krmiv, jsou uvedeny v příloze č. 1 k této vyhlášce.

(2) Zásady postupu při odběru vzorků k laboratornímu vyšetření a údaje, jež obsahuje protokol o provedeném odběru vzorků pro účely výkonu státního veterinárního dozoru, jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.

§ 7

Žádost o schválení a registraci podniku, závodu, popřípadě jiného zařízení

(1) Podnikatel, který získává, vyrábí, zpracovává, ošetřuje, balí, skladuje, přepravuje a uvádí do oběhu živočišné produkty, uvede v žádosti o schválení a registraci podniku, závodu, popřípadě jiného zařízení

- a) obchodní firmu nebo název, sídlo a identifikační číslo, jde-li o právnickou osobu, jméno, příjmení, místo trvalého pobytu (místo podnikání, liší-li se od místa trvalého pobytu) a

identifikační číslo, popř. obchodní firmu, jde-li o fyzickou osobu, které doloží živnostenským listem nebo výpisem z obchodního rejstříku,

b) adresu provozovny,

c) údaje o druhu a rozsahu činnosti (o objemu výroby a prodeje zboží; v případě jatek, bouráren, chladiřů, mraziřů, výroben masných výrobků, zpracování syrového mléka, stanovení skutečné kapacity).

(2) Krajská veterinární správa posoudí úplnost podané žádosti a při kontrole podniku, závodu, popřípadě jiného zařízení může požadovat s ohledem na možný vznik rizika ohrožení zdraví z živočišných produktů zejména

a) systém kontroly kritických bodů (HACCP) - vymezení výrobní činnosti, popis výrobku včetně použití, diagram výrobního procesu, analýza nebezpečí, stanovení kritických bodů, pro každý kritický bod stanovené meze, způsob sledování a nápravná opatření, harmonogram ověřovacích postupů a vnitřních auditů, dokumentace záznamů,

b) způsob sběru a zajištění svozu (likvidace) odpadu (smlouva o odvozu odpadu) nebo schválení zařízení na likvidaci odpadu,

c) přehledný situační plán objektu s dispozičním řešením provozovny a s vazbou na vnější uspořádání,

d) přehledný plán objektu s vnitřním dispozičním řešením včetně technologie,

e) stručnou technickou zprávu obsahující údaje o: 1. osvětlení, odvětrání, světlé výšce, úpravě stěn a podlah,

2. zdroji pitné vody,

3. systému kanalizace,

4. způsobu likvidace odpadu z provozu (komunální, biologický),

5. počtu zaměstnanců,

6. hygienickém zázemí pro zaměstnance (WC, šatna, denní místnost),

7. výrobních prostorách, přípravách, skladech, místech určených k příjmu a skladování surovin a obalových materiálů používaných při výrobě, balení, skladování, expedici hotových výrobků a mytí nádob, pomůckách a nástrojích, včetně výrobních kapacit,

f) provozní řád jatek nebo organizaci provozu a hygienický režim v ostatních provozech,

g) pohotovostní plán opatření na jatkách pro případ výskytu některých nebezpečných nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka,

h) sanitační řád - způsob sanitace jednotlivých výrobních prostor a zařízení, seznam čistících a dezinfekčních prostředků schválených pro používání v potravinářství, bezpečnostní listy, schválení prostředků (ÚSKVBL), koncentrace a způsob přípravy roztoků nebo směsí a trvalé vedení dokumentace,

i) výsledky laboratorního vyšetření pitné vody - popis zdroje, roční plán odběru vody podle spotřeby, nákres vodovodního řádu v provozu, nákres odběrových míst, seznam odběrových míst, výsledky vyšetření, opatření v případě nevyhovujícího výsledku vyšetření,

j) plán dezinfekce, dezinfekce a deratizace (dále jen "DDD") - smlouva s podnikem vykonávajícím DDD činnost, nákres umístění nástrah na plánu provozu, roční četnost provádění DDD akcí, seznam používaných DDD prostředků, bezpečnostní listy, schválení prostředků (ÚSKVBL), metodika vyhodnocení, evidence o provedení akce, výsledky, odpovědní pracovníci,

k) plán školení zaměstnanců - zdravotní průkazy, roční plán školení, obsah školení, školitelé,

l) vlastní systém laboratorní kontroly hygienických podmínek výroby a zdravotní nezávadnosti živočišných produktů,

m) kolaudační rozhodnutí.

HLAVA II

VETERINÁRNÍ PODMÍNKY ZACHÁZENÍ SE ŽIVOČIŠNÝMI PRODUKTY

Díl 1

Obecné podmínky na uspořádání a vybavení podniků

(1) Podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty, jakož i podniky, které nepodléhají zvláštním právním předpisům, 1) musí být uspořádány a vybaveny tak, aby nedocházelo ke znečištění a kontaminaci živočišných produktů a aby byly tyto produkty zpracovávány, ošetřovány a skladovány podle stanovených hygienických režimů a technologických postupů a ve vhodných mikroklimatických podmínkách.

(2) Místnosti a jiné prostory, v nichž se zachází se živočišnými produkty, musí mít s ohledem na druh těchto živočišných produktů a charakter činností v nich prováděné

a) podlahy, stěny, stropy, popřípadě vnitřní plochy, zastřešení, dveře a rámy oken snadno čistitelné a dezinfikovatelné, vyrobené z dobře udržovatelných, hladkých, nepropustných a nekorodujících materiálů, které nepůsobí nepříznivě na zdravotní nezávadnost živočišných produktů,

b) podlahy konstruované tak, aby umožňovaly snadný a přímý odtok vody do kanalizačních vpustí,

c) odvod kondenzátu musí být sveden přímo do kanalizačního vedení,

d) povrch stěn omyvatelný do výše nejméně 2 m a v chladírnách a mrazírnách alespoň do výše uskladňovaných živočišných produktů,

e) oblé spojnice stěn s podlahou,

f) zkosené okenní parapety,

g) veškeré rozvody vedené skrytě pouze s vyústěním nezbytně nutných přípojek,

h) dostatečnou přirozenou nebo mechanickou ventilaci a výměnu, popřípadě i filtraci a úpravu vzduchu, aby v závislosti na teplotě a technologickém procesu bylo zajištěno udržování relativní vlhkosti pod rosným bodem, aby nedocházelo ke kondenzaci vodních par a aby byly odstraněny nežádoucí pachy, pára, kouř a jiné nečistoty z ovzduší,

i) odpovídající přirozené nebo umělé osvětlení,

j) dostatečný počet vhodně umístěných a vybavených zařízení k mytí, osušování a dezinfekci rukou s tekoucí pitnou, studenou a teplou vodou, popřípadě vodou předem smíchanou na přiměřenou teplotu,

k) podle potřeby odpovídající zařízení k omývání živočišných produktů pitnou vodou, oddělené od mytí rukou,

l) zařízení s tekoucí vodou o teplotě alespoň 82 st.C k čištění a dezinfekci nástrojů, nářadí, nádob a pracovních pomůcek,

m) dostatečný počet šaten a splachovacích záchodů pro zaměstnance, umístěných tak, aby byl vyloučen přímý vstup z těchto míst na pracoviště,

n) vodovodní baterie, které nesmí být ovládány ručně,

o) oddělené prostory pro mytí, dezinfekci a skladování obalů, přepravek, provozních a skladovacích nádob,

p) uzamykatelnou místnost nebo skříň pro ukládání čisticích a dezinfekčních prostředků,

q) kafilerní box (trezor) nebo označené, nepropustné nádoby na konfiskáty živočišného původu, popřípadě jiné odpady, a zařízení na odvádění (odstraňování) těchto konfiskátů, popřípadě odpadů,

r) účinné zabezpečení proti vnikání hmyzu, hlodavců a jiných zvířat.

(3) Za dostatečné se považuje osvětlení o intenzitě 540 luxů (50 stopových kandel) v místech veterinárního vyšetřování potravin živočišného původu, 220 luxů (20 stopových kandel) v místech výkonu jednotlivých pracovních činností a 110 luxů (10 stopových kandel) na ostatních místech.

(4) Maso a masné výrobky z podniků uvedených v odstavci 1 lze prodávat nejen spotřebitelům, ale také zařízením poskytujícím služby společného stravování v místě; množství masa a masných výrobků takto prodávaných zařízením poskytujícím služby společného stravování v místě však nesmí překračovat 500 kg týdně.

(5) Pro chladírenské nebo mrazírenské sklady o kapacitě nad 3,5 t, pro podniky, v nichž se bourá více než 5 t masa týdně nebo vyrábí víc jak 7,5 t masných výrobků týdně určených pro přímý prodej spotřebiteli v místě výkonu uvedených činností, se použijí požadavky stanovené zvláštními právními předpisy. 5)

§ 9

(1) V bourárně umístěné v prostoru souvisejícím s výrobnou či prodejnou, v níž se bourá hovězí maso, musí být k dispozici

a) stoly, popřípadě plochy, na kterých se provádí bourání těch částí, které jsou v přirozené souvislosti s páteří (nízký roštěnec, svičková a další), s výjimkou případů, kdy se bourání provádí ve visu bez kontaktu páteře se stolem nebo plochou, a nástroje a pracovní pomůcky k bourání,

b) váha k vážení páteře,

c) označené, nepropustné a uzamykatelné nádoby na ukládání páteří skotu staršího 12 měsíců,

d) chlazená místnost pro ukládání tohoto specifikovaného rizikového materiálu 6) (spolu s ostatními konfiskáty živočišného původu).

(2) Bezprostředně po příjmu suroviny se části těl skotu přijaté do bourárny třídí na části těl skotu mladšího 12 měsíců věku a staršího než 12 měsíců věku. Při bourání částí těl skotu staršího 12 měsíců je třeba dbát toho, aby nedocházelo k rozsevu úlomků kostí; páteř se neprodleně umístí do nádoby uvedené v odstavci 1 písm. c).

(3) Stoly, plochy, nástroje a pracovní pomůcky, které přišly do styku s páteří, musí být vyčištěny a dezinfikovány.

§ 10

(1) Technologická zařízení, stroje, nástroje, nářadí, nádoby a pracovní pomůcky, které přicházejí do styku se živočišnými produkty, musí být konstruovány a vybaveny tak, aby

a) jejich povrchy byly hladké, snadno omyvatelné a dezinfikovatelné,

b) nepodléhaly korozi a nepůsobily nepříznivě na zdravotní nezávadnost živočišných produktů.

(2) Technologická zařízení, stroje, nástroje, nářadí, nádoby a pracovní pomůcky, vyrobené s použitím dřeva, lze používat pouze

a) při výrobních operacích, při nichž je to nutné z technologických důvodů a není nebezpečí kontaminace výrobků,

b) v místnostech a jiných prostorech, v nichž uvedené předměty přicházejí do styku pouze s hygienicky balenými živočišnými produkty.

(3) Technologická zařízení a stroje musí být rozmístěny tak, aby snadný přístup k nim umožňoval jejich řádné čištění a dezinfekci i provádění oprav.

(4) Technologická zařízení, stroje, nástroje, nářadí, nádoby a pracovní pomůcky používané při porážení a jatečném opracování zvířat, nesmí být používány při bourání, vykostování nebo jiném zpracovávání masa.

§ 11

(1) Za podmínky, že nedojde k ohrožení zdravotní nezávadnosti a jakosti živočišných produktů, může krajská veterinární správa připustit zmírnění požadavků na uspořádání a vybavení podniků uvedených v § 8 odst. 2, jmenovitě požadavků na

a) oblé spojnice stěn s podlahou,

b) zkosené okenní parapety,

c) kryté vedení rozvodů,

d) oddělené zacházení se surovinami a výrobky, pokud se s nimi zachází v téže místnosti,

e) jiné než ruční ovládání vodovodních baterií v šatnách, případně v jiných prostorech,

f) tekoucí vodu o teplotě alespoň 82 st.C.

(2) Za podmínky, že nedojde k ohrožení zdravotní nezávadnosti a jakosti živočišných produktů, může krajská veterinární správa připustit zmírnění požadavků na technologická zařízení, stroje, nástroje, nářadí, nádoby a pracovní pomůcky, které přicházejí do styku s živočišnými produkty uvedených v § 10, jmenovitě požadavků na materiál k výrobě špalků používaných při bourání masa.

§ 12

(1) Podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty, musí být zásobeny pitnou, studenou a teplou vodou pod tlakem v takovém množství, aby byla zcela pokryta její potřeba v průběhu výrobního procesu.

(2) Páru a led, používané při zacházení se živočišnými produkty, lze vyrábět jen z pitné vody.

(3) Užítkovou vodu je možno používat pouze k výrobě páry pro technické účely, k ochlazení chladicího zařízení, k čištění nádvoří a komunikací, k hašení požárů, popřípadě k jiným podobným účelům, při nichž nemůže dojít ke kontaminaci živočišných produktů. Rozvod užítkové vody musí být oddělen od rozvodu pitné vody a zřetelně označen.

§ 13

(1) Prostory a zařízení, určené k zacházení se živočišnými produkty za stanovených podmínek, zejména varná, udírenská, pasterační, sušárenská, chladírenská a mrazírenská zařízení, musí být vybaveny spolehlivými přístroji a čidly pro měření, kontrolu a registraci požadovaných hodnot.

(2) Zařízení pro kontinuální pasteraci a jiné způsoby tepelného ošetření musí být vybavena automatickými systémy, které vylučují možnost nedostatečného zahřátí a zajišťují, aby nedošlo ke smísení tepelně ošetřených a tepelně neošetřených výrobků nebo surovin.

§ 14

Není-li balení živočišných produktů součástí výrobní linky, provádí se v hygienicky vyhovujících prostorech, oddělených od výrobních a skladovacích prostorů.

§ 15

(1) Dopravní prostředky, používané k přepravě živočišných produktů, musí mít stěny a jiné části, které přicházejí do styku s přepravovanými produkty, s hladkým, snadno omyvatelným a dezinfikovatelným povrchem, nepodléhajícím korozi a neovlivňujícím nepříznivě zdravotní nezávadnost přepravovaných produktů.

(2) Dopravní prostředky, uvedené v odstavci 1, nesmí být používány k přepravě osob, živých zvířat, zvěřiny v kůži nebo peří a konfiskátů živočišného původu, popřípadě i jiných surovin a výrobků, které by mohly způsobit znečištění nebo kontaminaci přepravního prostoru.

(3) Jde-li o přepravu živočišných produktů, které lze skladovat jen při stanovené teplotě, nesmí v průběhu přepravy dojít ke zvýšení teploty přepravovaných živočišných produktů o více než 2 st.C.

(4) Balené a nebalené živočišné produkty lze přepravovat v jednom dopravním prostředku, jen pokud je zajištěno jejich bezpečné fyzické oddělení.

§ 16

(1) Živočišné produkty se přepravují buď zavěšené - půlky a čtvrtě jatečných zvířat vždy, anebo v kontejnerech, přepravech či nádobách, vyrobených z materiálu nepodléhajícího korozi a uložených na policích, podložkách nebo rohožích. Jsou-li přepravky a nádoby ukládány v přepravním prostoru na sebe, nesmí se jejich dna dotýkat živočišných produktů, uložených ve spodních přepravech nebo nádobách. Nejsou-li přepravky a nádoby opatřeny víkem, musí být přepravované živočišné produkty hygienicky zakryty.

(2) Volně ložené tekuté, granulované nebo práškové živočišné produkty se přepravují v uzavíratelných sběrných nádržích, cisternách nebo kontejnerech, které slouží výlučně k přepravě těchto produktů a jsou označeny viditelným a nesmazatelným nápisem, obsahujícím údaje o druhu přepravovaných produktů. Konce nasávacích hadic musí být zabezpečeny před znečištěním v průběhu přepravy.

§ 17

(1) Rampy určené k nakládání a vykládání živočišných produktů se musí čistit a dezinfikovat nejméně jednou za 24 hodin.

(2) Přepravní prostory dopravních prostředků, kontejnerů a cisteren se čistí po každém úplném vyložení a podle potřeby i před naložením. Přepravky, nádoby, police, podložky a rohože se čistí každodenně. Jde-li však o přepravu potravin živočišného původu, které nejsou baleny tak, aby byly zcela chráněny před nežádoucím působením vnějších vlivů, anebo které mohou svými vlastnostmi působit nepříznivě na jiné přepravované zboží, čistí se podle potřeby i před opětovným naložením.

§ 18

(1) Vyžaduje-li se k přepravě živočišných produktů veterinární osvědčení, je třeba požádat o jeho vydání alespoň 12 hodin před jejich nakládáním.

(2) Veterinární osvědčení k přepravě živočišných produktů osvědčuje údaje, týkající se odesilatele a příjemce, přepravovaných produktů (druh, hmotnost, datum výroby, výsledek veterinárního posouzení, datum a hodina vyskladnění, teplota apod.), výrobce a dopravního prostředku.

(3) Doba platnosti veterinárního osvědčení podle odstavce 1 činí 72 hodin.

§ 19

Zásady osobní hygieny

Při zacházení se živočišnými produkty musí být dodržovány zásady hygieny provozu a osobní hygieny. Vždy je třeba

a) dbát na osobní čistotu, v průběhu pracovního dne si mýt ruce tekutým mýdlem nebo jiným vhodným prostředkem a dezinfikovat je vhodným dezinfekčním prostředkem, jmenovitě před každým znovuzahájením práce, po každém znečištění a po každém použití toalety,

b) nosit čistý pracovní oděv, obuv, pokrývku hlavy, popřípadě i rukavice, v případě nutnosti i příkrývku šije světlé barvy, a podle potřeby je měnit i v průběhu pracovního dne,

c) dbát na to, aby se zacházelo se živočišnými produkty v souladu se stanovenými veterinárními požadavky na ně a aby při zacházení s nebalenými produkty nedocházelo k jejich bezprostřednímu styku s nekrytou částí hlavy a šije,

d) neodkládat osobní svršky a předměty osobní potřeby v provozních prostorech na místech, která k tomu nejsou určena, a udržovat čistotu a pořádek na pracovišti,

e) zdržet se jídla, pití, kouření a žvýkání nebo jiného nehygienického chování na pracovišti, na němž se zachází se živočišnými produkty,

f) neopouštět provozní prostory v pracovním oděvu a pracovní obuvi,

g) mít zdravotní průkaz.

Díl 2

Zvláštní podmínky na uspořádání a vybavení podniků

§ 20

Zvěřina

Sběrné a prohlížecí místo (sběrné středisko) musí mít

a) chladírnu pro příjem celých těl zvěře s registrací teploty,

b) odpovídajícím způsobem vybavený prostor pro jejich veterinární vyšetření,

c) vhodné podmínky pro oddělené uchovávání již vyšetřených a dosud nevyšetřených těl zvěře,

d) odpovídající vybavení pro bezpečné ukládání nepoživatelných těl a orgánů,

e) zařízení pro mytí a dezinfekci rukou neovládané ručně a zařízení k čištění a dezinfekci nástrojů, nářadí, nádob a pracovních pomůcek, jakož i vhodný prostor pro bezpečné ukládání čisticích a dezinfekčních prostředků.

§ 21

zrušen

§ 22

Vejce

(1) Třídírny (balírny) musí mít

a) odpovídající prostory 1. pro třídění vajec,
2. k oddělenému skladování vytříděných a balených vajec s chladicím zařízením, podle potřeby i k uskladnění dosud nevytříděných vajec s chladicím zařízením,
3. pro skladování obalů a surovin k jejich zhotovení a podle potřeby i k uskladnění již použitých jednorázových obalů,

b) zařízení 1. na prosvěcování vajec, podle potřeby též k jejich hmotnostnímu třídění,
2. k odstraňování rozbitých a vyřazených vajec nezpůsobilých k využití pro výživu lidí.

(2) K balení vajec nelze použít papírové proložky, papírové krabičky a kartony opakovaně.

§ 23

Včelí produkty

(1) Podniky, v nichž se zpracovávají včelí produkty, musí mít prostory a zařízení pro příjem, úpravu, zpracovávání, plnění, označování, balení, skladování a expedici výrobků, pro mytí a skladování obalů a pro skladování čisticích a dezinfekčních prostředků.

(2) Výkupny medu musí mít odpovídající prostory a zařízení nejméně pro jeho příjem a skladování, případně úpravu a přelévání medu do obalů, pro mytí, čištění a dezinfekci obalů a prostor pro bezpečné uskladnění čisticích a dezinfekčních prostředků.

HLAVA III

VETERINÁRNÍ PODMÍNKY PRODEJE ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ V TRŽNICÍCH A NA TRŽIŠTÍCH A SAMOSTATNÝCH PRODEJNÍCH MÍSTECH PRO SEZONNÍ PRODEJ RYB A PRODEJE ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ URČENÝCH KE KRMENÍ ZVÍŘAT

Tržnice a tržiště

§ 24

(1) Maso jatečných zvířat lze prodávat v tržnicích, jen pochází-li ze zvířat poražených na jatkách a bylo-li veterinárně vyšetřeno, posouzeno a označeno.

(2) Usmrcování a další opracování malých jatečných zvířat a jiných zvířat, jakož i dělení a prodej masa a výrobků živočišného původu jsou možné jen v tržnicích, které mají pro tyto účely vhodné prostory a podmínky a jsou-li tyto činnosti krajskou veterinární správou schváleny podle § 22 zákona .

(3) Těla zvěře musí být řádně označena způsobem umožňujícím identifikaci každého kusu a provázena veterinárním osvědčením.

(4) K prodeji živých ryb je třeba doklad o tom, kde byly posledně sádkovány.

§ 25

(1) V tržnicích a na tržištích musí být vedle nádob na odpadky také nádoby opatřené uzávěrem a zřetelně označené, popřípadě jiné zařízení pro ukládání konfiskátů živočišného původu.

(2) Provozovatel tržnice a pořadatel trhu musí zajistit včasné neškodné odstranění konfiskátů živočišného původu a čištění a dezinfekci nádob, popřípadě jiného zařízení, uvedeného v odstavci 1.

§ 26

Samostatná prodejní místa

(1) Samostatné prodejní místo, na němž se provádí sezonní prodej živých ryb, musí odpovídat základním hygienickým požadavkům, zejména musí být

a) vybaveno 1. prodejním pultem s omyvatelnou, dobře čistitelnou pracovní deskou s vyvýšenými okraji a odpadním otvorem,
2. dostatečně velkými káděmi na úchovu živých ryb způsobem odpovídajícím požadavkům na pohodu zvířat a na jejich ochranu před týráním,

b) umístěno tak, aby byl zajištěn co nejkratší odtok odpadních vod do kanalizace.

(2) K prodeji živých ryb je třeba doklad o tom, kde byly posledně sádkovány.

§ 27

Prodej živočišných produktů určených ke krmení zvířat

V prodejně potravin mohou být skladovány a prodávány pouze takové živočišné produkty určené ke krmení zvířat, které jsou uváděny do prodeje v podobě trvanlivých, spotřebitelsky balených výrobků (např. konzervy, suchá krmiva). Musí být ukládány a vystavovány k prodeji na vyhrazeném a zřetelně označeném místě.

HLAVA IV

VETERINÁRNÍ POŽADAVKY NA ŽIVOČIŠNÉ PRODUKTY

Díl 1

Obecné požadavky

§ 28

(1) Při zacházení se živočišnými produkty musí být dodržovány zásady správné hygienické praxe. Při tepelném ošetření těchto produktů musí být použita vhodná kombinace teploty a doby jejího působení tak, aby bylo zajištěno zničení patogenních mikroorganismů.

(2) Nevyžaduje-li se jiné ošetření,

a) musí být tepelně opracované výrobky po tepelném opracování co nejrychleji zchlazeny na teplotu do 10 st.C a co nejdříve zchlazeny na stanovenou skladovací teplotu,

b) je třeba dbát toho, aby při zacházení se surovinami a výrobky, pro něž je stanovena skladovací teplota, nedošlo ke zvýšení této teploty o více než 2 st.C na dobu delší než 2 hodiny.

(3) K přípravě láků a nálevů lze používat pouze pitnou vodu.

§ 29

(1) Zmrazené živočišné produkty, určené k dalšímu zpracování, se rozmrazují za vhodných hygienických podmínek. Nesmí dojít ke zbytečnému zvýšení teploty suroviny a její kontaminaci. Musí být zajištěn náležitý odtok uvolněné vody. Po rozmrazení musí být suroviny ihned upotřebeny; opětovné zmrazování je možné, jen je-li součástí schváleného technologického postupu.

(2) Zmrazené živočišné produkty, určené k dalšímu zpracování, musí být označeny údajem o tom, kdy byly zmrazeny (měsíc, rok).

§ 30

(1) Zmrazování probíhá při teplotě minus 35 st.C a nižší a při rychlosti nejméně 1 cm/hod. Takto zmrazené potraviny živočišného původu se skladují při teplotě minus 12 st.C a nižší, anebo - pokud jsou hluboce zmrazené - při teplotě minus 18 st.C a nižší. Uvádějí se do oběhu ve spotřebitelském balení a prodávají se ve zmrazeném stavu.

(2) Nezmrazené potraviny živočišného původu nesmí být zmrazovány dodatečně po jejich uvedení do obchodní sítě nebo do zařízení poskytujícího služby společného stravování.

§ 31

(1) Tepelně opracované masné výrobky musí být ošetřeny za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem. 7)

(2) Výroba, sušení a zrání syrových, tepelně neopracovaných výrobků musí probíhat za řízených klimatických podmínek, zajišťujících vznik a průběh přirozených fermentačních a enzymatických procesů, které dodávají výrobku typické smyslové a fyzikálně chemické vlastnosti a zaručují jeho zdravotní nezávadnost.

(3) Neprodyšně uzavřené, sterilované výrobky (konzervy) musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 121 st.C, působící po dobu nejméně 10 minut, a tepelně pasterované výrobky (polokonzervy) na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 100 st.C, působící po dobu nejméně 10 minut.

(4) Součástí vnitropodnikové kontroly konzerv a polokonzerv je provedení termostátové zkoušky u vzorků z každé dávky (šarže), a to u konzerv při teplotě 37 st.C po dobu 7 dnů a nebo při teplotě 35 st.C po dobu 10 dnů, u polokonzerv při teplotě 37 st.C po dobu 3 dnů a nebo při teplotě 35 st.C po dobu 5 dnů.

(5) Uzené potraviny živočišného původu nesmí být přezuzovány.

(6) Při výrobě výrobků s použitím plísní lze používat jen takové druhy plísní, které při dodržení schváleného technologického postupu nevytvářejí mykotoxiny nejméně do doby určené spotřeby těchto výrobků.

§ 32

(1) Živočišné tuky pro potravní účely s výjimkou másla se získávají z požitelných tukových tkání jatečných zvířat, a to suchým způsobem, tj. škvařením při teplotě nejméně 100 st.C po dobu 15 minut, nebo mokřím způsobem, tj. tavením v páře při teplotě nejméně 70 st.C po dobu 30 minut, popřípadě v kontinuálním tavicím systému při teplotě nejméně 80 st.C, anebo jiným způsobem schváleným krajskou veterinární správou.

(2) Sádlo a škvarky musí být nejpozději do 24 hodin po výrobě zchlazeny na teplotu 5 st.C.

Díl 2

Zvláštní požadavky

Maso a masné výrobky

§ 33

(1) K docílení přirozené masové červené barvy masných výrobků (probarvení) lze používat jen schválené prostředky. Dusitany a dusičnany se používají ve směsi s jedlou solí, přičemž dusitanová solící směs může obsahovat nejvýše 0,9 % dusitanu sodného nebo draselného, dusičnanová solící směs nejvýše 2,5 % dusičnanu sodného nebo draselného.

(2) Nejde-li o teplé maso, musí být v průběhu bourání a balení trvale udržována vnitřní teplota masa velkých jatečných zvířat do 7 st.C, vnitřní teplota masa malých jatečných zvířat do 4 st.C a vnitřní teplota vnitřností do 3 st.C.

(3) Není-li stanoveno jinak, musí být po skončení výroby masné výrobky ve všech svých částech co nejrychleji zchlazeny na skladovací teplotu.

§ 34

Masné výrobky uváděné do oběhu, které nelze uchovávat při okolní teplotě, musí mít na dalším obalu viditelně a čitelně vyznačenu teplotu, při které musí být tyto výrobky přepravovány a skladovány, jakož i datum minimální trvanlivosti těchto výrobků a v případě výrobků podléhajících mikrobiálnímu rozkladu též datum jejich použitelnosti.

§ 35

Ke zpracování do masných výrobků nelze použít hrtany, průdušnice, extralobulární průdušky, střeva s výjimkou telecího okruží a vepřových konečnic, močové měchýře a močovody, tukové a vazivové odřezky a škrabky z podkoží a ze sliznice zažívacího a dýchacího ústrojí.

§ 36

(1) Mleté maso lze vyrábět jen z čerstvého, vychlazeného masa, získaného nejpozději do 6 dnů po porážce, anebo - v případě masa po porážce vykostěného a vakuově baleného - do 15 dnů po

porážce, a to bez použití masa z klišky nebo hlavy s výjimkou žvýkacích svalů skotu, prasat, ovcí a koz, krvavého výřezu, vazivových, chrupavčitých a tukových ořezů nebo škrabků, strojně odděleného masa, vnitřností a bránice. Musí být vyrobeno a zabaleno v průběhu 1 hodiny a neprodleně

a) vychlazeno na teplotu do 2 st.C, udržováno v této teplotě, dodáno do prodeje v den výroby a prodáno do 24 hodin po dodávce, anebo

b) zmrazeno na teplotu minus 18 st.C, při níž může být skladováno nejdéle 3 měsíce.

(2) V nebaleném stavu lze prodávat mleté maso pouze tehdy, je-li připravováno přímo před spotřebitelem.

§ 37

(1) Strojně oddělené maso musí být neprodleně po výrobě

a) zpracováno,

b) zchlazeno na teplotu 2 st.C a do 24 hodin zpracováno, nebo

c) zmrazeno na teplotu minus 18 st.C a do 3 měsíců zpracováno.

(2) Strojně oddělené maso lze použít pouze ke zpracování do tepelně opracovaných výrobků.

§ 38

(1) Kostí určené k lidské spotřebě musí být zchlazeny na teplotu do 4 st.C a dodány do prodeje nebo jiného oběhu do 24 hodin po vytěžení.

(2) Krev určená pro potravinářské účely musí být

a) těžena stanoveným technologickým postupem a do 3 hodin po vytěžení zchlazena na teplotu do 3 st.C, anebo zmrazena na teplotu minus 18 st.C,

b) zchlazená zpracována do výrobků do 48 hodin po vytěžení,

c) uváděna do prodeje zchlazená na 2 st.C, spotřebitelsky balená v nepropustných, odolných obalech, a to do 24 hodin po vytěžení.

(2) K výrobě želatiny a kolagenu pro potravinářské účely lze použít kolagenní suroviny, zejména kůže, kosti, šlachy a klišky jatečných zvířat, jejichž maso a orgány byly posouzeny jako požitelné. Čerstvé suroviny pro výrobu želatiny musí být odeslány do zpracovatelského závodu do 24 hodin po vytěžení, jinak musí být zchlazeny nebo zmrazeny.

§ 39

Zvěřina

(1) Zvěřina se zchlazuje na teplotu nejvýše 7 st.C, pochází-li ze srstnaté zvěře spárkaté, a na teplotu nejvýše 4 st.C, pochází-li z ostatní zvěře srstnaté a ze zvěře pernaté. Při bourání zvěřiny a dalším zacházení s ní nesmí dojít ke zvýšení teploty zvěřiny, pocházející ze srstnaté zvěře spárkaté, nad 7 st.C a zvěřiny, pocházející z ostatní zvěře srstnaté a zvěře pernaté, nad 4 st.C.

(2) Těla zvěře srstnaté spárkaté se

a) skladují při teplotě od minus 1 st.C do 1 st.C nejdéle po dobu 15 dnů a při teplotě od minus 1 st.C do 7 st.C nejdéle po dobu 7 dnů od prohlídky po ulovení,

b) přepravují dopravními prostředky, v nichž je zajištěno, že v průběhu přepravy nedojde ke zvýšení teploty zvěřiny o více než 2 st.C. Těla zvěře se přepravují vždy ve stavu vychlazeném a zavěšená.

(3) Nelze přepravovat těla zvěře, která jsou znečištěná, změněná rozkladnými procesy nebo z jiných důvodů nepoživatelná.

(4) Zvěřina může být dodávána v omezeném množství přímo spotřebiteli nebo maloobchodníkovi v rámci kraje, v němž byla ulovena, a to za předpokladu, že tato zvěřina byla veterinárně prohlédnuta a že je provázena zdravotním potvrzením, jehož součástí je potvrzení o zdravotním stavu zvířete a o nakažové situaci v místě původu, a je řádně označena způsobem stanoveným

zvláštními právními předpisy. 8) Za omezené množství se považuje zvěřina pocházející z drobné zvěře srstnaté nebo ze zvěře pernaté v počtu nejvýše 10 kusů.

§ 40

Ryby, korýši, měkkýši a žáby

(1) Ryby, korýši, měkkýši a žáby se prodávají buď v živém stavu, anebo se usmrcují bezprostředně před prodejem.

(2) K získávání strojně odděleného masa lze použít jen těla ryb předem vykuchaných. Strojně oddělené maso musí být neprodleně po výrobě zpracováno, anebo zmrazeno na teplotu minus 18 st.C a do 6 týdnů zpracováno.

Syrové mléko a mléčné výrobky

§ 41

Předmětem přímého prodeje spotřebiteli v místě výroby mohou být jen

a) syrové, vyčištěné a mlékárensky neošetřené mléko, které splňuje veterinární požadavky na mléko určené k mlékárenskému ošetření a zpracování (dále jen "syrové mléko"), zejména hygienickým způsobem získané mléko dojnic, které pocházejí z chovu prostého tuberkulózy a brucelózy a nevykazují příznaky onemocnění přenosného mlékem na lidi,

b) mléčné výrobky vyrobené z mléka uvedeného pod písmenem a) (dále jen "mléčné výrobky").

§ 42

(1) Při hygienickém získávání syrového mléka je třeba

a) dbát o to, aby vemeno bylo před dojením čisté a suché a aby struky byly po skončení dojení dezinfikovány,

b) kontrolovat před každým dojením stav dojícího a chladicího zařízení,

c) sledovat zdravotní stav dojnic, zejména jejich mléčných žláz, a vlastnosti nadojeného mléka podle smyslového posouzení prvních stříků,

d) oddělovat smyslově změněné mléko od ostatního mléka.

(2) Čištění a dezinfekce dojícího zařízení se provádí po každém dojení, chladicího zařízení po každém vyprázdnění.

§ 43

(1) Ze syrového mléka, získaného za podmínek uvedených v § 41, musí být vyloučeno mléko

a) dojnic, které dojí méně než 2 l denně nebo u kterých byla změněna frekvence dojení po zahájení procesu zaprahování,

b) z prvních stříků,

c) s obsahem reziduí inhibičních, pesticidních a kontaminujících látek,

d) z jiného důvodu nepříznivě ovlivněné ve svém složení a vlastnostech, jakož i smyslově změněné.

(2) Nadojené mléko nesmí

a) obsahovat větší počet mikroorganismů než 100 000 v 1 ml, vyjádřený v podobě klouzavého geometrického průměru za poslední 2 měsíce,

b) obsahovat větší počet somatických buněk než 400 000 v 1 ml, vyjádřený v podobě klouzavého geometrického průměru za poslední 3 měsíce,

c) obsahovat aktuální počet mikroorganismů v úředním vzorku větší než 300 000 v 1 ml,

d) mít bod mrznutí vyšší než minus 0,520 st.C. Při důvodném podezření na porušení mléka vodou se pod dohledem úředního veterinárního lékaře odebere kontrolní vzorek mléka, a to 11 až 13 hodin po předchozím dojení. Pokud se takto prokáže, že vyšší bod mrznutí je přirozeného původu, nepovažuje se mléko za porušené vodou.

(3) Počty mikroorganismů a somatických buněk se zjišťují nejméně dvakrát měsíčně. Bod mrznutí se zjišťuje nejméně jednou měsíčně.

(4) Nadojené mléko se čistí bezprostředně po nadojení; čištění nesmí být žádným způsobem urychlováno.

(5) Nadojené mléko se v nejkratší době vychladí, a to na teplotu nejvýše 8 st.C. Chlazení musí být dokončeno do 3 hodin od začátku dojení. Mísí-li se čerstvě nadojené mléko s mlékem dříve nadojeným a zchlazeným, musí být směs neustále promíchávána, aby nedocházelo ke zvýšení teploty nad 10 st.C.

(6) Jde-li o syrové mléko ovčí, kozí nebo kobyli, platí pro ně přiměřeně ustanovení odstavců 1 až 5. Nesmí však obsahovat větší počet mikroorganismů než 1 500 000 v 1 ml; počet somatických buněk se nezjišťuje.

(7) Surové ovčí a kobyli mléko lze používat jen jako surovinu k dalšímu zpracování.

§ 44

(1) Není-li syrové mléko prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 st.C a zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení.

(2) Surové mléko musí být prodáváno v místnosti, která je oddělena od stájí a ve které je na viditelném místě upozornění "Surové mléko, před použitím převařit". Je-li z hospodářství dodáváno mléko i do podniku pro ošetření mléka, musí být místnost, v níž se prodává syrové mléko, oddělena od mléčnice.

§ 45

(1) Mléčné výrobky mohou být vyráběny pouze v prostorech a za použití technologických zařízení, které odpovídají obecným veterinárním požadavkům, stanoveným zákonem a touto vyhláškou na zacházení se živočišnými produkty.

(2) Ovčí hrudkový sýr lze používat jen jako surovinu k dalšímu zpracování.

Vejce

§ 46

(1) Vejce musí pocházet od zdravých ptáků. Sbírají se denně a ukládají se při nekolísavé teplotě, která převyšuje 5 st.C a nepřevyšuje 18 st.C, a při relativní vlhkosti 70 až 75 %.

(2) Vejce musí být vytríděna a označena do 72 hodin po snášce.

(3) Označení vajec, určených k uvedení do oběhu, se provádí podle zvláštního právního předpisu. 7)

(4) Vejce určená k dalšímu zpracování se zpracovávají nejpozději do 72 hodin po prosvícení; po vytlučení se ihned ošetřují.

(5) Vejce s porušenou skořápkou a neporušenou podskořápkovou blanou nelze uvádět do oběhu. Vaječná hmota, získaná z takových vajec, musí být bez zbytečného prodlení přepravena do zpracovatelského závodu k pasteraci s označením "Vaječná hmota určená k pasteraci".

(6) Vejce s porušenou skořápkou a podskořápkovou blanou a vejce vyřazená z líhni jsou nepoživatelná.

§ 47

(1) Do oběhu lze uvádět jen pasterovanou vaječnou hmotu.

(2) Vaječná hmota, která nebyla zpracována bezprostředně po vytlučení, musí být neprodleně zchlazena na teplotu do 4 st.C a do 4 hodin zpracována nebo zmrazena.

(3) Průtoková pasterace vaječné hmoty se provádí působením dále uvedené teploty po uvedenou dobu, anebo alternativní kombinací teploty a doby, která zabezpečí srovnatelný účinek: a) 57 st.C po dobu 180 sekund, jde-li o pasteraci bílků, b) 64,5 st.C po dobu 150 sekund, jde-li o pasteraci melanzé, c) 65 st.C po dobu 180 sekund, jde-li o pasteraci žloutků.

(4) Stacionární pasterace vaječné hmoty se provádí za stálého promíchávání působením dále

uvedené teploty v celém objemu hmoty po uvedenou dobu, anebo alternativní kombinací teploty a doby, která zabezpečí srovnatelný účinek:

- a) 56 st.C po dobu 30 minut, jde-li o pasteraci bílků,
- b) 65 st.C po dobu 30 minut, jde-li o pasteraci melanže,
- c) 68 st.C po dobu 30 minut, jde-li o pasteraci žloutků.

(5) Vaječná hmota musí být neprodleně po pasteraci zchlazena na teplotu do 4 st.C.

(6) Se souhlasem krajské veterinární správy lze ošetřit vaječnou hmotu i jiným způsobem, zajišťujícím její zdravotní nezávadnost.

(7) Vaječná hmota se skladuje při teplotě minus 18 st.C a nižší u hluboce zmrazených výrobků, minus 12 st.C a nižší u zmrazených výrobků a 4 st.C u chlazených výrobků.

§ 48

Jiná vejce než slepičí musí být v provozu odděleně uskladněna a samostatně zpracovávána.

Včelí produkty

§ 49

(1) Do oběhu lze uvádět jen

- a) včelí produkty od včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu a hniloba včelího plodu,
- b) med, propolis a mateří kašičku, které pocházejí od zdravého včelstva a neobsahují patogenní činitele v množství škodlivém pro zdraví lidí. 9)

(2) Med musí být vykupován, přeléván a skladován v obalech splňujících požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu. Nesmí být vystaven přímému slunečnímu záření.

(3) Mateří kašička musí být stabilizována do 3 hodin po získání; uchovává se při teplotě 0 st.C.

HLAVA V

POSUZOVÁNÍ, OZNAČOVÁNÍ A UVOLŇOVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ DO OBĚHU

§ 50

(1) Jatečná zvířata podléhají veterinární prohlídce před poražením (ante mortem), jejich maso, orgány a ostatní části veterinární prohlídce po poražení (post mortem). Účel, postup a způsob provádění těchto prohlídek stanoví zvláštní právní předpisy. 5)

(2) Jde-li o jatečné zvíře použité k pokusným účelům, k získávání biologických materiálů k výrobě léčivých přípravků nebo veterinárních diagnostických přípravků, anebo ke klinickému ověřování léčivých přípravků, může být poraženo, jen jestliže bylo veterinární prohlídkou před poražením ověřeno, že

- a) uplynula ochranná lhůta stanovená v projektu pokusu,
- b) zvíře nejeví klinicky zjevné reakce po provedeném pokusu,
- c) uplynulo nejméně 7 dnů po očkování zvířete umrtvenými mikroorganismy, anebo nejméně 21 dnů po jeho očkování živými mikroorganismy.

§ 51

(1) Maso a orgány jatečného zvířete, o jejichž požitelnosti nelze rozhodnout s konečnou platností bez dalšího, zejména laboratorního vyšetření, se pozastavují, jako takové označují a uskladňují tak, aby nemohlo dojít k jejich záměně nebo znehodnocení, popřípadě k nedovolené manipulaci s nimi, a aby bylo zřejmé, odkud byly odebrány označené vzorky.

(2) Maso a orgány, které pochází ze zvířat poražených nutnou porážkou, nesmí být označeny razítkem oválného tvaru, jímž se označuje zdravotní nezávadnost podle zvláštního právního předpisu. 5)

§ 52

(1) Součástí vyšetřování masa a orgánů dospělého skotu starého nejméně 24 měsíců poraženého nutnou porážkou a dospělého skotu starého nejméně 30 měsíců je vyšetření na spongiformní encefalopatii skotu (BSE).

(2) Součástí vyšetřování masa prasat, koní, oslů a jejich kříženců, jakož i nutrií je vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel).

§ 53

(1) Maso a orgány jatečných zvířat, posuzované jako požitelné po úpravě, musí být podrobeny této úpravě (zpracování) bez zbytečného prodlení pod dohledem úředního veterinárního lékaře v souladu se stanovenými veterinárními podmínkami.

(2) Maso a orgány jatečných zvířat, uvedené v odstavci 1, musí být bourány a uchovávány odděleně a mohou přijít do styku s ostatním výrobním masem jen při zpracování do výrobků.

(3) Maso a orgány jatečného skotu, u něhož byla zjištěna slabá uhřivost nebo toxoplazmóza, se před uvolněním do výroby upravuje

a) působením teploty minus 10 st.C a nižší v hloubce svaloviny po dobu alespoň 48 hodin,

b) uchováváním při teplotě minus 10 st.C po dobu nejméně 144 hodin, jde-li o maso o tloušťce do 30 cm, a nejméně 240 hodin, jde-li o maso o větší tloušťce, nebo

c) naložením na sucho nasolených kusů o hmotnosti 2,5 kg do solného láku o hustotě 1,160 g/cm³ (20 st.Bé) po dobu nejméně 20 dnů.

Označování masa a orgánů jatečných zvířat

§ 54

Maso a orgány jatečného skotu včetně telat, prasat, ovcí, koz, koní, oslů a jejich kříženců, které byly posouzeny jako

a) požitelné, se označují otiskem razítka kruhového tvaru o průměru 4 cm,

b) požitelné po úpravě. výrobní, se označují otiskem razítka kruhového tvaru o průměru 4 cm, překrytým dvěma rovnoběžnými čarami, které tento kruh vodorovně protínají, jsou od sebe vzdálené nejméně 1 cm a umístěny tak, aby text v razítku zůstal čitelný,
2. určené do konzerv, se označují otiskem razítka kruhového tvaru o průměru 4 cm, s dvěma rovnými čarami křížícími se pod pravým úhlem a ležícími na tomto razítku tak, že jejich průsečík je uprostřed a údaje jsou čitelné,

c) nepožitelné, se označují otiskem razítka trojúhelníkového tvaru o délce strany 5 cm.

§ 55

(1) Označení masa jatečných zvířat, posouzeného jako požitelné nebo požitelné po úpravě, musí být umístěno

a) u skotu, prasat, koní, oslů a jejich kříženců na vnější straně kýty, bedrech, hřbetu, pleci a boku, a to na každé půlce,

b) u telat na vnější straně kýty, hřbetu, pleci a hrudi,

c) u ovcí, koz, jehňat a kůzlat na vnější straně kýty a plece.

(2) Označení orgánů jatečných zvířat, posouzených jako požitelné nebo požitelné po úpravě, musí být umístěno

a) u skotu, koní, oslů a jejich kříženců na jazyku, jedné polovině plic, žaludeční ploše jater, srdci, slezině, vemeni a předžaludku,

b) u telat, prasat, ovcí a koz na jedné straně plic a na žaludeční ploše jater.

(3) Označují se také plochy vzniklé odstraněním změněných částí masa.

(4) Označení masa a orgánů jatečných zvířat, posouzených jako nepožitelné, se provádí u částí masa a orgánů obarvením, u celých těl, půlek a čtvrtí hlubokými řezy do tkání a otisk

razítka musí být na všech částech masa a orgánech jatečných zvířat.

§ 56

(1) Maso a orgány jatečné drůbeže, které byly posouzeny jako

- a) požitelné, se označují otiskem razítka kruhového tvaru o průměru 2 cm. V případě velkých balení se však označují kruhem o průměru nejméně 4 cm s tím, že písmena musí být vysoká nejméně 0,8 cm a číslice nejméně 1 cm,
- b) požitelné po úpravě 1. výrobní, se označují nařiznutím obou prsních svalů zasahujícím až k prsní kosti,
2. určené do konzerv, se označují nařiznutím obou prsních svalů zasahujícím až k prsní kosti a nařiznutím stehenní svaloviny zasahujícím až ke stehenní kosti,
- c) nepožitelné, se označují otiskem razítka trojúhelníkového tvaru o délce strany 2,5 cm, popřípadě se obarví.

(2) Maso a orgány králíků, které byly posouzeny jako

- a) požitelné po úpravě 1. výrobní, se označují dvěma zčásti se překrývajícími otisky razítka kruhového tvaru o průměru 2 cm,
2. určené do konzerv, se označují otiskem razítka čtvercového tvaru o délce strany 2 cm,
- b) nepožitelné, se označují otiskem razítka trojúhelníkového tvaru o délce strany 2,5 cm, popřípadě se obarví.

Označování surovin a potravin živočišného původu pocházejících z podniků se stanoveným přechodným obdobím, které byly posouzeny jako požitelné

§ 57

nadpis vypuštěn

(1) Maso a orgány pocházející z provozů a závodů, pro které bylo vyjednáno přechodné období, a které byly posouzeny jako

- a) požitelné, se označují razítkem čtvercového tvaru o délce strany 4 cm, u drůbeže a králíků o délce strany 2 cm,
- b) požitelné po úpravě 1. výrobní, se označují otiskem razítka čtvercového tvaru o délce strany 4 cm s dvěma rovnoběžnými čarami, které tento čtverec vodorovně protínají a jsou od sebe vzdálené nejméně 1 cm a umístěny tak, aby text v razítku zůstal čitelný,
2. určené do konzerv, se označují razítkem čtvercového tvaru o délce strany 4 cm, u drůbeže a králíků o délce strany 2 cm, s dvěma rovnými čarami křížícími se pod pravým úhlem a ležícími diagonálně na razítku tak, že jejich průsečík je uprostřed a údaje jsou čitelné.

(2) Potravin y musí být označeny značkou zdravotní nezávadnosti ve tvaru čtverce o délce strany 4 cm.

(3) V horní části razítka čtvercového tvaru se uvádí označení CZ, v jeho střední části veterinární schvalovací číslo a v jeho dolní části PRO ČR. Velikost písmen a číslic odpovídá údajům uvedeným ve zvláštních právních předpisech. 10)

Označování živočišných produktů určených ke krmení zvířat

§ 58

(1) Živočišné produkty, které byly posouzeny a určeny ke krmení zvířat 10a), se označují otiskem razítka obdélníkového tvaru o rozměrech 4 cm x 10 cm, v případě drůbeže a králíků o rozměrech 2 cm x 5 cm, v jehož horní části se uvádí označení CZ a veterinární schvalovací číslo a za mezerou kód územní správní jednotky. Výška těchto písmen a číslic je 1 cm, v případě drůbeže a králíků 0,6 cm. V dolní části je uvedeno slovo KRMIVO o velikosti písmen 1,5 cm, v případě drůbeže a králíků o velikosti 0,6 cm.

(2) Označení živočišných produktů uvedených v odstavci 1, určených pro schválené a registrované výrobce krmiv, se provádí u částí masa a orgánů označením s etiketou s otiskem razítka podle odstavce 1 na každém přepravním obalu; u celých těl, půlek a čtvrtí hlubokými řezy do tkání, přičemž otisk razítka musí být na všech částech masa a orgánech jatečných zvířat.

Označování surovin a potravin živočišného původu

§ 59

- (1) V razítku kruhového tvaru se uvádí
- a) v horním řádku zkratka "CZ", ve středním řádku veterinární schvalovací číslo podniku a v dolním řádku místo zpracování (územně správní jednotka), nebo
 - b) v horním řádku zkratka "CZ" a veterinární schvalovací číslo podniku a v dolním řádku místo zpracování (územně správní jednotka).
- (2) Výška písmen a číslic musí být nejméně 0,8 cm, a jde-li o jatečnou drůbež nebo králíky, nejméně 0,2 cm.
- (3) Razítkování se provádí zdravotně nezávadnou barvou, perforačním nebo vypalovacím razítkem.
- (4) Maso a orgány jatečných zvířat, které jsou určeny k vývozu, mohou být označeny odlišným způsobem podle požadavku zahraničního odběratele.
- (5) Označení musí být čitelné.

§ 60

Maso a orgány jatečného skotu, u něhož byla zjištěna

- a) slabá uhřivost, se označují - vedle označení pozastavovacím štítkem - otiskem písmene "U" o výšce 4 cm a šířce 3 cm, a to na zadní straně obou předloktí, na přední straně obou holení, na zevní ploše vnějšího žvýkacího svalu a na srdci,
- b) toxoplazmóza, se označují - vedle označení pozastavovacím štítkem - otiskem písmene "Z" o výšce 4 cm a šířce 3 cm, a to na zadní straně obou předloktí a na přední straně obou holení.

§ 61

- (1) Označené maso a orgány jatečných zvířat se ukládají neprodleně v odvěšovacích, chladicích nebo mrazicích prostorech, anebo se předávají k dalšímu zpracování.
- (2) Maso a orgány jatečných zvířat se zchlazují takto:
- a) maso velkých jatečných zvířat do 48 hodin po porážení na teplotu do 7 st.C a do 72 hodin po porážení na teplotu do 4 st.C. Při uchovávání delším než 4 dny se chladí až na teplotu do 2 st.C,
 - b) orgány velkých jatečných zvířat do 12 hodin po porážení na teplotu do 3 st.C,
 - c) maso malých jatečných zvířat do 2 hodin (u těžkých krůt do 12 hodin) po porážení na teplotu 4 st.C. Maso jatečné drůbeže, chlazené ve vodě, musí být neprodleně po vychlazení zmrazeno a uváděno do oběhu ve zmrazeném stavu.
- (3) Teplé maso lze použít ke zpracování nejpozději do 3 hodin po porážení jatečného zvířete.
- (4) Ostatní části, pokud nejsou denně odváženy, musí být uchovávány odděleně, a to v hygienicky vyhovujících prostorech nebo nádobách při teplotě do 10 st.C.

Domácí porážky

§ 62

nadpis vypuštěn

- Maso a orgány jatečných prasat, ovcí a koz, jakož i malých jatečných zvířat, určené pro spotřebu v domácnosti chovatele, podléhají veterinárnímu vyšetření,
- a) požádá-li o jejich vyšetření chovatel, nebo
 - b) stanoví-li tak krajská veterinární správa se zřetelem k nálezové situaci.

HLAVA VI

VETERINÁRNÍ VYŠETŘENÍ A POSUZOVÁNÍ JINÝCH ZVÍŘAT A OSTATNÍCH ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ

Zvěř

§ 63

(1) Osoba, která vykonává právo myslivosti v honitbě, provede na místě ulovení zvěře její předběžnou prohlídku. Při této prohlídce se posuzují výživný stav, povrch těla, zejména se zřetelem na výskyt ektoparazitů, zánětlivých změn na kůži a poranění pokousáním, a dále se posuzuje, jde-li

- a) o srstnatou zvěř spárkatou, podkoží, tělní otvory a jejich okolí, výstelka tělních dutin, svalovina, sliznice dutiny ústní, jazyk a vnitřní orgány,
- b) o zajíce a divoké králíky, oči, tělní otvory a jejich okolí, břišní krajina a vnější pohlavní orgány,
- c) o zvěř pernatou, oči a tělní otvory.

(2) Srstnatá zvěř spárkatá se ihned po ulovení otevře a vyvrhne. Má-li být tato zvěř veterinárně vyšetřena a neprovádí-li se toto vyšetření na místě jejího ulovení, musí být orgány dutiny hrudní, játra, slezina a ledviny, pokud byly vyňaty z těla, označeny a předloženy k veterinárnímu vyšetření spolu s tělem.

(3) Zjistí-li se při předběžné prohlídce, že jde o zvěř nemocnou nebo podezřelou z onemocnění nákazou zvířat, nesmí být odstraněny žádné její části a tato zvěř musí být veterinárně vyšetřena.

(4) Není-li ulovená zvěř nemocná nebo podezřelá z onemocnění nákazou zvířat, lze

- a) oddělit 1. hlavu, jde-li o tzv. trofejovou zvěř, 2. jazyk, plíce, srdce, játra, slezinu a ledviny, mají-li být ponechány lovcem,
 - b) uvolnit zvěřinu ke spotřebě v domácnostech účastníků lovu, anebo podle výsledku veterinárního vyšetření do oběhu, v obou případech, jde-li o zvěřinu ze zvěře vnímavé na trichinelózu (zejména divokých prasat a medvědů), až po negativním výsledku vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel).
- (5) Nepoživatelné části vývrhu ulovené srstnaté zvěře spárkaté, zejména předžaludek, žaludek, střeva, močový měchýř a pohlavní orgány, jakož i vyháčkované části ulovené zvěře pernaté se neškodně odstraní zahrabáním.

§ 64

(1) Zvěřina musí být ošetřena, přepravována a skladována tak, aby nedošlo k jejímu znehodnocení.

(2) Ulovená zvěř se označuje způsobem stanoveným zvláštními právními předpisy. 8)

§ 65

(1) Podle výsledku veterinárního vyšetření se zvěřina posoudí jako požitelná, požitelná po úpravě (výrobní nebo určená do konzerv), požitelná určená ke krmení zvířat v zájmových chovech nebo nepoživatelná.

(2) Zvěřina se označuje obdobně jako maso jatečných zvířat, tj. otiskem razítka příslušného tvaru a rozměrů. Jde-li o zvěřinu v kůži nebo peří, opatří se otiskem razítka přívěsný štítek (lístek o původu zvěře) a veterinární osvědčení.

Ryby, korýši, měkkýši, žáby a jiní živočichové vodního a suchozemského prostředí

§ 66

(1) Ryby, korýši, měkkýši, žáby a jiní živočichové vodního a suchozemského prostředí (dále jen "jiní živočichové") jsou způsobilí k výživě lidí, jestliže

- a) jsou správně druhově označeni,
- b) pocházejí z prostředí, které neovlivňuje nepříznivě jejich zdravotní nezávadnost, specifický pach a příchut',
- c) neobsahují biotoxiny nebo toxiny, které mají paralyzující účinek,

d) byli usmrceni omrácením a vykrvením nebo jiným dovoleným způsobem,

e) jde-li o živočichy vodního prostředí, jestliže lekli až po ulovení a byli bezprostředně ošetřeni tak, že vykazují smyslové znaky čerstvě zabitých nebo čerstvě leklých živočichů.

(2) Nejde-li o prodej sladkovodních ryb k bezprostřední spotřebě v domácnosti spotřebitele, musí být tyto ryby ihned po usmrcení vykuchány.

(3) Lov (výlov), odchyt a sběr ryb, korýšů, měkkýšů, žab a jiných živočichů, určených k uvedení do oběhu, musí být hlášen krajské veterinární správě nejméně týden předem.

§ 67

(1) Sladkovodní ryby, korýši, měkkýši a žáby se sádkují v pravidelně čištěných a dezinfikovaných sádkách s dostatečnou výměnou zdravotně nezávadné vody bez cizích pachů. Voda v sádkách musí být chráněna před znečištěním a kontaminací.

(2) Před uvedením živých ryb, korýšů, měkkýšů, žab a jiných živočichů do oběhu provede chovatel jejich předběžnou prohlídku a uvědomí o zjištěných zdravotních závadách neprodleně krajskou veterinární správu.

(3) Každá zásilka živých ryb, korýšů, měkkýšů, žab a jiných živočichů musí být provázena průvodním dokladem, v němž chovatel uvede místo a dobu lovu (výlovu), odchytu nebo sběru, druh, množství a stav zvířat, dobu nakládky, způsob přepravy a místo určení.

§ 68

Vytřídění a uvaření korýši a měkkýši se ihned zchlazují v pitné vodě; po vyloupnutí (vyjmutí) z krunýřů a ulit se zmrazují nebo zchlazují.

§ 69

Podle výsledku veterinárního vyšetření se posoudí

a) ryby (rybí maso) jako požitelné, požitelné po úpravě (výrobní nebo určené do konzerv), požitelné určené ke krmení zvířat v zájmových chovech nebo nepožitelné,

b) korýši, měkkýši, žáby a jiní živočichové jako požitelní nebo nepožitelní.

§ 70

Ostatní živočišné produkty

Podle výsledku veterinárního vyšetření se posoudí

a) mléko, mléčné výrobky, vejce a vaječné výrobky jako požitelné, požitelné po úpravě (výrobní nebo určené do konzerv) nebo nepožitelné,

b) včelí produkty jako požitelné, požitelné po úpravě (výrobní) nebo nepožitelné.

HLAVA VII

NÁLEŽITOSTI PROVOZNÍHO A SANITAČNÍHO ŘÁDU

§ 71

Provozní řád musí obsahovat

a) popis závodu včetně prostorového nebo časového oddělení činností, zejména s ohledem na jejich možná křížení,

b) popis všech druhů vykonávaných činností,

c) dobu, objem a četnost (opakování) jednotlivých druhů činností a dobu zahájení každé z nich.

§ 72

Sanitační řád musí obsahovat

a) popis postupu prováděných činností v rámci sanitace (čištění a dezinfekce) v jednotlivých částech závodu, jejich metod a způsobu využití používané sanitační techniky,

- b) seznam používaných sanitačních prostředků a přípravků, včetně dokumentace k jejich využití v potravinářských provozech,
- c) popis způsobu uskladnění čisticích a sanitačních prostředků,
- d) popis dezinsekčních a deratizačních postupů, seznam osob oprávněných k jejich provádění,
- e) seznam osob odpovědných za jednotlivé činnosti prováděné v rámci sanitace (čištění, dezinfekci, dezinsekci a deratitaci),
- f) způsob a četnost ověřování účinnosti čisticích, dezinfekčních, dezinsekčních a deratizačních postupů.

HLAVA VIII

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

§ 73

Přechodné ustanovení

K označování živočišných produktů z podniků, kterým bylo povoleno uplatňovat po dobu přechodného období odlišné veterinární požadavky na jejich provoz, 1) se v průběhu uvedeného období používá razítko šestiúhelníkového tvaru o délce strany 2,3 cm.

§ 73a

Označování zdravotní nezávadnosti potravin živočišného původu na obalech určených pro spotřebitele lze úměrně zmenšit, ale pouze tak, aby údaje byly vždy čitelné.

§ 74

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška č. 287/1999 Sb. , o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.
2. Vyhláška č. 400/2001 Sb. , kterou se mění vyhláška č. 287/1999 Sb. , o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.
3. Vyhláška č. 441/2001 Sb. , kterou se mění vyhláška č. 287/1999 Sb. , o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.
4. Vyhláška č. 269/2002 Sb. , kterou se mění vyhláška č. 287/1999 Sb. , o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, ve znění pozdějších předpisů.
5. Vyhláška č. 190/2003 Sb. , kterou se mění vyhláška č. 287/1999 Sb. , o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, ve znění pozdějších předpisů.

ČÁST II

Změna vyhlášky o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky

§ 75

V § 9 odst. 2 písm. a) vyhlášky č. 202/2003 Sb. , o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky, se slova "nad 700 kg" nahrazují slovy "nad 300 kg".

ČÁST III

ÚČINNOST

§ 76

Campylobacter jejuni v 25 g (ml)	0	0	0	0	0	0	0	0
Yersinia enterocolitica (enteropatogenní serotypy v 25 g (ml)3)	0	0	0	0	0	0	0	0
Listeria monocytogenes v 25 g (ml)3)	0	0	0	0	0	0	0	0
Vibrio parahaemolyticus v 25 g (ml)3), 5)	0	0	0	0	0	0	0	0
Stafylokokové enterotoxiny	neprokazatelné testem RPLA							
Mykotoxiny	nejvyšší přípustné limity stanoví vyhláška č. 53/2002 Sb., ve znění pozdějších předpisů							

Vysvětlivky:

1) Skupiny výrobků:

- a) výrobky tepelně neopracované, určené k přímé spotřebě bez tepelného opracování. Tyto hodnoty platí i pro krev jatečných zvířat určenou k prodeji;
- b) výrobky, které budou před uvedením do oběhu a spotřeby tepelně opracovány;
- c) výrobky pro kojeneckou výživu -ca) k přímé spotřebě, cb) ke spotřebě po tepelné úpravě;
- d) mléko a jiné tepelně ošetřené živočišné produkty určené jako surovina pro výrobu potravin živočišného původu;
- e) syrové mléko k přímé spotřebě;
- f) vejce.

2) Bez mikroorganismů patřících ke kulturní mikroflóře.

- a) zajišťuje-li technologický proces nebo tepelné kuchyňské opracování bezpečnou devitalizaci mikroorganismů, jsou-li splněny stanovené veterinární podmínky a požadavky při výrobě a vzhledem k balení a oddělení od jiných potravin neexistuje zdravotní riziko,
 - b) pocházejí-li suroviny ze zvířat, která nejsou nositeli těchto původců nákaz.
- 4) Bez viditelného růstu; při nálezu toxigenických plísní je třeba vyšetření na mykotoxiny.
 - 5) Týká se pouze ryb, měkkýšů, korýšů z vod tropických a subtropických pásem.

Čl. 2

(1) Suroviny, které vykazují smyslové změny nebo fyzikálně chemické hodnoty, svědčící o rozkladném procesu, nelze využít k výrobě potravin živočišného původu.

(2) O dalším využití surovin, které jsou smyslově nezávadné a vykazují překročení mezních hodnot původců kažení a indikátorových mikroorganismů, rozhodne krajská veterinární správa zejména se zřetelem na druh organismů, míru překročení mezních hodnot, možnosti celkového zpracování, technologický postup, teplotní režim a hygienická a sanitační opatření. Při překročení mezních hodnot o více než jeden řád u původců onemocnění z potravin nelze suroviny k výrobě potravin živočišného původu použít.

(3) Suroviny, které vykazují překročení mezních hodnot mikrobiálních a plísňových toxinů, mohou být použity k celkovému zpracování, jež zaručuje jejich snížení na stanovené mezní hodnoty.

Čl. 3

Vzorky k laboratornímu mikrobiologickému vyšetření z ucelených částí se odebírají po ožehnutí povrchu nebo po jeho seříznutí do hloubky asi 5 mm.

B.

Suroviny pro výrobu krmiv a výrobky z nich

Čl. 4

(1) Suroviny pro výrobu krmiv a krmných směsí musí odpovídat požadavkům stanovených zvláštními právními předpisy 12) a nesmí obsahovat

a) žádné salmonely v 10 g (ml),

b) více než 104 potenciálně toxinných plísňů.

(2) Aktivita vody (aw) u dehydrovaných výrobků nesmí být vyšší než 0,93.

(3) Konzervy pro zvířata musí být obchodně sterilní. Po inkubaci po dobu 7 dnů při teplotě 35 až 37 st. C nesmí být počet aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů vyšší než 10³ v 1 g (ml).

C.

Suroviny pro technické účely

Čl. 5

Suroviny pro technické účely musí odpovídat příslušným technickým normám a nesmí obsahovat původce nálezů.

D.

Stěry

Čl. 6

Stěry z povrchu výrobního zařízení, odebrané z plochy 10 cm² po skončení a čištění a dezinfekce, nesmí obsahovat

a) více než 10² aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů,

b) žádné salmonely.

Příl. 2

ZÁSADY POSTUPU PŘI ODBĚRU VZORKŮ

A.

Prohlídka jatečných zvířat a masa

Čl. 1

Při prohlídce jatečných zvířat a masa se odebírají vzorky

a) k mikrobiologickému vyšetření, je-li třeba vyloučit mikrobiální infekci masa a orgánů nebo objasnit příčiny onemocnění zvířat,

b) k fyzikálnímu, chemickému, radiobiologickému, parazitologickému, histologickému, imunologickému, sérologickému a smyslovému vyšetření, je-li třeba vyloučit porušení smyslové či biologické jakosti nebo biochemického stavu masa a orgánů, anebo přítomnost antigenů, toxinů, prionů, parazitů, radioaktivních a jiných cizorodých látek v nich.

Čl. 2

Jako vzorky se odebírají:

- a) u velkých jatečných zvířat1. kostka svalu o hraně nejméně 8 cm křížově z přední a zadní čtvrti,
 2. po jedné neporušené krajinové mizní uzlině s okolním vazivem křížově z protilehlých čtvrtí,
 3. celá neporušená slezina nebo její část o délce nejméně 10 cm,
 4. celá neporušená ledvina nebo její část o délce nejméně 10 cm,
 5. kostka jater o hraně 6 až 8 cm nebo Spiegelův lalok, popřípadě s vyprázdněným nebo podvázaným žlučníkem, u selat, jehňat a kůzlat celá játra,
 6. vzorky ze změněných, popřípadě i jiných částí masa, tuku a orgánů,
 7. chybí-li některý orgán, neporušená rourovitá kost nebo její část o délce nejméně 10 cm,
 8. vzorek prodloužené míchy z oblasti mozkového kmene;
- b) u malých jatečných zvířat celá těla, pokud nestačí jednotlivé orgány nebo části svalové, tukové či jiné tkáně.

B.

Jiné formy státního veterinárního dozoru

Čl. 3

V souvislosti s ostatními formami státního veterinárního dozoru se odebírají vzorky zejména,

- a) je-li odběr vzorků k laboratornímu vyšetření součástí metodických postupů, schválených pro vyšetřování a posuzování živočišných produktů Státní veterinární správou, anebo pravidelného sledování cizorodých látek v krmivech, v potravinách živočišného původu a v životním prostředí,
- b) vzniknou-li jakékoli pochybnosti o zdravotní nezávadnosti živočišných produktů, zejména na základě zjištění hrubých závad z hlediska veterinárních podmínek a požadavků na zacházení s nimi,
- c) vyžadují-li právní předpisy o veterinární péči vyšetření (fyzickou kontrolu) dováženého nebo prováženého veterinárního zboží,
- d) dojde-li k onemocnění nebo podezření z onemocnění alimentární nemoci, anebo dochází-li k vyšetření a posouzení živočišných produktů z podnětu stížnosti spotřebitele.

Čl. 4

(1) Při stanovení počtu odebíraných vzorků a jejich hmotnosti či objemu se přihlíží k tomu, aby

- a) odebrané vzorky umožňovaly zjištění (potvrzení)1. průměrného stavu kontrolovaných produktů z hlediska veterinárních požadavků na ně,
 2. jakéhokoli znečištění, kontaminace nebo jiného ohrožení či narušení jejich zdravotní nezávadnosti,
- b) byla respektována zásada hospodárnosti.

(2) Za vzorkovanou jednotku se pro účely odběru vzorků považuje

- a) 1 velkoobchodní originální balení (karton, bedna, balík, pytel, paleta apod.),
- b) 1 upravený celek, jde-li o kusové živočišné produkty,
- c) celá zásilka, jde-li o sypané a jiné volně ložené živočišné produkty. Odebírá se 5 vzorků z různých částí zásilky,
- d) 1 nádrž, tank, konev či jiná nádoba, jde-li o tekuté živočišné produkty.

(3) Jsou-li živočišné produkty nestejnorodé, anebo vykazují-li některé z nich jakékoli závady, musí být před odběrem vzorků roztrženy, popřípadě živočišné produkty vykazující závady odděleny. Vzorky se pak odebírají z každé skupiny zvlášť.

(4) Jsou-li živočišné produkty, které mají být mikrobiologicky vyšetřeny,

- a) soudržné (pevné), odebírají se vzorky v ucelených částech (kusech), aby bylo možno v laboratoři provést - po odstranění povrchových částí - sterilní kultivaci z hloubky výrobku,
- b) nesoudržné (kašovitě, tekuté, sypké, sušené), odebírají se vzorky sterilně do sterilních vzorkovnic, dodaných z příslušné laboratoře.

Čl. 5

(1) Nejsou-li důvody pro jiný postup, odebírají se

a) z téže dávky (šarže) 1 až 2 vzorky,

b) z téže zásilky 2 až 5 vzorků.

(2) Pro zjištění, zda dávka (šarže) odpovídá stanoveným mikrobiologickým požadavkům, se odebírá zpravidla 5 vzorků.

(3) Jde-li o živočišné produkty téhož druhu, ale z různých dávek (šarží), a není-li možné nebo účelné jejich roztřídění, anebo jedná-li se o větší počty vzorkovaných jednotek, odebírají se vzorky buď podle počtu vzorkovaných jednotek, anebo hmotnosti kontrolovaných produktů:

počet vzorkovaných jednotek	Počet Vzorků	hmotnost v kg (objem v l)	počet vzorků
do 10	2	do 1 000	2
50	4	10 000	4
100	5	25 000	6
500	8	50 000	8
1000	10	nad 50 000	10
od 1001 na každých dalších 500	1		

(4) K fyzikálně chemickému vyšetření a radiologickému vyšetření se odebírá zpravidla 1 vzorek.

(5) V závislosti na dosažení účelu vyšetření může orgán veterinární správy, vykonávající státní veterinární dozor, odebrat větší nebo menší počet vzorků.

Čl. 6

(1) Potřebná hmotnost (objem, počet kusů) vzorků činí:

druh kontrolovaných produktů	Vyšetření				
	smyslové	mikrobiologické	fyzikálně chemické	chemické látky	radio-biologické
tekuté (v ml)	100	300	300	500	400
Kašovitě (v g)	50	250	250	500	250
pevné (v g)	100	300	300	500	400
sušené (v g)	50	150	150	300	300
koncentráty (v g)	50	150	150	200	200
Vejce (v ks)	3	3	3	12	10
drůbež (v ks)	1	1	1	1	1

(2) Jde-li o živočišný produkt ve spotřebitelském balení, odebírá se jako vzorek

a) 1 balení, pokud jeho hmotnost (objem) dosahuje hmotnosti (objemu), uvedené v odstavci 1. Pokud jeho hmotnost (objem) podstatně převyšuje hmotnost (objem) potřebnou k vyšetření, stačí odebrat jako vzorek k vyšetření jen poměrnou část spotřebitelského balení, nebude-li tím ohroženo dosažení účelu vyšetření,

b) takový počet balení, aby jejich hmotnost odpovídala potřebám vyšetření, pokud hmotnost (objem) balení je nižší (menší) než hmotnost (objem), uvedená v odstavci 1.

Čl. 7

Orgán veterinární správy, vykonávající státní veterinární dozor,

a) odebere vzorky,

b) řádně označí odebrané vzorky,

c) pořídí protokol o odběru vzorků 13) , v němž uvede osoby vykonávající státní veterinární dozor, kontrolovanou osobu, druh, počet a hmotnost (objem) jednotlivých vzorků, účel odebrání vzorků, stav kontrolovaných produktů, místo a čas odběru vzorků. Protokol o odběru vzorků podepisují osoby vykonávající státní veterinární dozor a kontrolovaná osoba,

d) zajistí zabalení, uchovávání a odeslání odebraných vzorků k laboratornímu vyšetření takovým způsobem, aby nedošlo k jejich změnám nebo záměnám.

1) Vyhláška č. 200/2003 Sb. , o veterinárních požadavcích na vaječné výrobky.

Vyhláška č. 201/2003 Sb. , o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře.

Vyhláška č. 202/2003 Sb. , o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky.

Vyhláška č. 203/2003 Sb. , o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky.

2) Vyhláška č. 378/2003 Sb. , kterou se stanoví podniky, v nichž se připouští po dobu přechodného období uplatňovat odchylné veterinární požadavky na jejich provoz.

3) Například zákon č. 110/1997 Sb. , o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

4) Zákon č. 91/1996 Sb. , o krmivech, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 273/2000 Sb. , kterou se stanoví nejvyšší přípustné zbytky veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek používaných v živočišné výrobě v potravinách a potravinových surovinách.

Vyhláška č. 53/2002 Sb. , kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 465/2002 Sb. , kterou se stanoví maximálně přípustné množství reziduí jednotlivých druhů pesticidů v potravinách a potravinových surovinách, ve znění pozdějších předpisů.

4a) Článek 3 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.

5) Vyhláška č. 201/2003 Sb.

Vyhláška č. 202/2003 Sb.

6) § 3 odst. 1 písm. dd) zákona .

§ 5 vyhlášky č. 295/2003 Sb. , o konfiskátech živočišného původu, jejich neškodném odstraňování a dalším zpracovávání.

7) Vyhláška č. 326/2001 Sb. , kterou se provádí § 18 písm. a) , d) , g) , h) , i) a j) zákona č. 110/1997 Sb. , o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění pozdějších předpisů.

8) Zákon č. 449/2001 Sb. , o myslivosti, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 244/2002 Sb. , kterou se provádí některá ustanovení zákona č. 449/2001 Sb. , o myslivosti.

9) Vyhláška č. 294/1997 Sb. , o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění pozdějších předpisů.

10) Část XI přílohy k vyhlášce č. 200/2003 Sb.

Část XII přílohy č. 1 k vyhlášce č. 201/2003 Sb.

Část XI přílohy č. 1 a část VI přílohy č. 7 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

Část IV přílohy č. 3 k vyhlášce č. 203/2003 Sb.

10a) Čl. 6 odst. 1 písm. a) až j) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002 ze dne 3. října 2002 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu, které nejsou určeny pro lidskou spotřebu.

11) § 77 odst. 3 zákona .

12) Zákon č. 91/1996 Sb.

Vyhláška č. 451/2000 Sb. , kterou se provádí zákon o krmivech, ve znění pozdějších předpisů.

13) Zákon č. 552/1991 Sb. , o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů.