



Prodej ze dvora- LEGISLATIVA

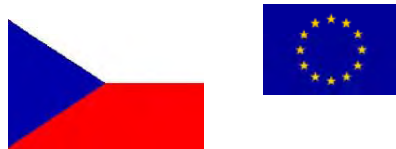
LEDEN A ÚNOR 2010

Základní rozdělení legislativy

**Evropské Legislativní předpisy přímo platné v ČR
(evropská legislativa, tvořena zejména „nařízeními“)**



**Národní Legislativní předpisy platné v ČR
(legislativa harmonizovaná - vzniká zpracováním tzv. „směrnic“)**



Legislativa národní

**(oblast legislativy, která není upravována evropskou legislativou,
její rozsah se postupně snižuje)**



Nařízení ES 178/2002 - týká se obecných principů, které platí pro všechny pracovníky firem, které se jen dotknou potravin a to i balené)

Hygienický balíček
Nařízení ES č. 853,
Nařízení ES č. 854
Nařízení ES č. 852
Nařízení ES č. 882

Zákon o ochraně veřejného zdraví 258/2000 Sb.
(směrnice 98/83/ES jakost vody pro lidskou spotřebu)

Vyhláška 137/2004 o stravování a činnostech epid. závažných

Vyhláška 113/2005 o značení

Vyhláška 137/2004 o stravování a činnostech epid. závažných

Nařízení ES č. 2073 mikrobiologie

Nařízení ES č. 1935 předměty určené pro styk s potravinami

Vyhláška 132/2004 o mikrobiologických požadavcích na potraviny

Oblasti řízené Nařízením ES



Oblasti řízené národní legislativou, která je řízená směrnicemi ES



Oblasti řízené národní legislativou (oblasti neupravuje evropská legislativa)



Hygiena a bezpečnost potravin - legislativa EU



Nařizení ES č. 178/2002

- **Nařizení ES č. 852/2004**
- **Nařizení ES č. 853/2004**
- **Nařizení ES č. 854/2004**
- **Nařizení ES č. 882/2004**

tzv. „hygienický balíček“

- **Nařizení ES č. 2073 (mikrobiologie)**
- **Nařizení ES č. 1935 (předměty určené pro styk s potravinami)**

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

Definuje co je vlastně potravina

„Pro účely tohoto nařízení se "potravinou" rozumí jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat.“

Další důležité definice

“Potravinové právo“

právní a správní předpisy použitelné ve Společenství nebo na vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně, a zejména pro bezpečnost potravin; vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a rovněž krmiv, která jsou vyrobena pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí

Další důležité definice

“potravinářský podnik“

veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin

“provozovatel potravinářského podniku“

fyzická nebo právnická osoba odpovědná za plnění požadavků potravinového práva v potravinářském podniku, který řídí

Co se rozumí pojmem „maloobchod“

manipulace s potravinami nebo jejich zpracování a skladování v místě prodeje nebo dodávky konečnému spotřebiteli

zahrnuje distribuční terminály, provozy veřejného stravování, závodní jídelny, podnikové restaurační služby, restaurace a další podobné stravovací provozovny, obchody, distribuční centra supermarketů a velkoobchodní prodejny

Co znamená “uvádět potraviny na trh“?

držení potravin nebo krmiv za účelem prodeje, včetně nabízení k prodeji nebo jakékoli jiné formy převodu, zdarma nebo za úplaty, jakož i prodej, distribuce a další formy převodu jako takové

Další důležité definice

nebezpečí

biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví

sledovatelnost

možnost najít a vysledovat ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravinu, krmivo, hospodářské zvířete nebo látku, která je určena k přimísení do potravinu nebo krmiva, nebo u níž se očekává, že takto přimísená bude

konečný spotřebitel

konečný spotřebitel potravinu, který nepoužije potravinu v rámci provozování potravinářského podniku nebo jeho činnosti

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

- ***primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku***
- ***bezpečnost potravin je nutné zajistit již ve fázi prvovýroby***
- ***zásada neporušení chladicího řetězce***

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

- ***všeobecné používání postupů založených na zásadách HACCP (systém kritických a kontrolních bodů)***
- ***nevztahuje na dodávání malých množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli***

Analýza rizika a kritické kontrolní body

- **identifikaci všech rizik (prevence, vyloučení/snížení míry rizika na přijatelnou úroveň**
- **identifikace kritických kontrolních bodů**
- **kontrola nezbytná pro předcházení riziku, vyloučení/snížení míry rizika na přijatelnou úroveň**
- **stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech**

Analýza rizika a kritické kontrolní body

- **stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech**
- **stanovení nápravných opatření**
- **stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření**
- **soubor záznamů odpovídající charakteru podniku**

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

Toto nařízení se vztahuje také na činnosti maloobchodu pokud se jedná o dodávání potraviny živočišného původu jinému zařízení, kromě těchto případů:

- **činnosti spočívají pouze ve skladování nebo přepravě (platí požadavky na dodržení chladicího řetězce)**
- **potravina živočišného původu je dodávána maloobchodním zařízením pouze jinému maloobchodnímu zařízení a podle vnitrostátních právních předpisů se jedná o **okrajovou a omezenou činnost na místní úrovni****

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

SYROVÉ MLÉKO

***mléko produkované sekrecí mléčné žlázy hospodářských zvířat, které
nebylo podrobeno ohřevu nad 40 °C a nebylo ani ošetřeno žádným
způsobem s rovnocenným účinkem***

Musí pocházet výhradně od zvířat:

- **nevykazující žádný příznak nakažlivé choroby přenosné mlékem a mlezivem na člověka;**
- **jsou celkově v dobrém zdravotním stavu, nevykazují známky onemocnění, která by mohla mít za následek kontaminaci mléka a mleziva,**
- **netrpí žádnou infekcí pohlavního ústrojí doprovázenou výtokem, ani enteritidou s průjmem, doprovázenou horečkou, nebo viditelným zánětem vemene**

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

SYROVÉ MLÉKO

- **která nevykazují žádné zranění vemene, jež by mohlo mít vliv na mléko a mlezivo**
- **kterým nebyly podány nepovolené látky či přípravky a která nebyla protiprávně ošetřena ve smyslu směrnice 96/23/ES**
- **byla dodržena případná ochranná lhůta stanovená pro tyto přípravky a látky**

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

- **která nevykazují žádné zranění vemene, jež by mohlo mít vliv na mléko a mlezivo**
- **kterým nebyly podány nepovolené látky či přípravky a která nebyla protiprávně ošetřena ve smyslu směrnice 96/23/ES**
- **byla dodržena případná ochranná lhůta stanovená pro tyto přípravky a látky**

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

požadavky na hygienu zemědělských podniků vyrábějících mléko

- **zařízení k dojení a prostory pro skladování a chlazení mléka a pro manipulaci s mlékem musí být umístěny a konstruovány tak, aby se omezilo riziko kontaminace mléka**
- **prostory pro skladování mléka a mleziva musí být chráněny proti škůdcům, musí být dostatečně odděleny od prostor, za účelem dodržení neporušenosti chladicího řetězce chladicí zařízení**

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

požadavky na hygienu zemědělských podniků vyrábějících mléko

- **povrch zařízení, které má přijít do styku s mlékem a mlezivem (nástroje, nádoby, cisterny atd. určené k dojení, sběru nebo k přepravě), musí být snadno čistitelný a případně dezinfikovatelný a musí být udržován v řádném stavu**
- **je nutné používat použití hladké, omyvatelné a netoxické materiály**

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

požadavky na hygienu zemědělských podniků vyrábějících mléko

- **po použití musí být takové povrchy vyčištěny a případně vydezinfikovány**
- **nádoby a cisterny použité při přepravě mléka musí být před dalším použitím vhodným způsobem vyčištěny a vydezinfikovány, a to po každé přepravě nebo sérii přeprav pokud mezi vykládkou a následnou nakládkou uplynula byť jen velmi krátká doba, min. však 1x za den**

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

požadavky na hygienu zemědělských podniků vyrábějících mléko

- **mléko musí být v případě, že je sváženo každý den, ihned zchlazeno na teplotu **max. 8°C**, (pokud není svoz prováděn každý den musí být zchlazeno na teplotu **max. 6°C**)**
- **během přepravy musí být zachován chladicí řetězec a při dodání do cílového zařízení nesmí teplota mléka ani mleziva **vyšší než 10°C****

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

Tyto požadavky není nutno dodržovat pouze pokud:

- **je mléko zpracováno do 2 hodin po nadojení**

...a nebo...

- **je z technologických důvodů souvisejících s výrobou některých mléčných výrobků nezbytná vyšší teplota a příslušný orgán ji povolí.**

Definice produktů živočišného původu dle nařízení **853/2004**

Kvalitativní požadavky na syrové kravské mléko

Obsah mikroorganismů při 30°C (v 1 ml)	≤ 100 000 (*)
Obsah somatických buněk (v 1 ml)	≤ 400 000 (**)

Kvalitativní požadavky na syrové mléko od ostatních druhů

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml):	≤ 1 500 000 (*)
--	------------------------

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

VEJCE

- **musí být vejce až do prodeje spotřebiteli**
- **udržována čistá, suchá, bez cizorodého zápachu, účinně chráněná proti**
 - **otřesům a přímému slunečnímu světlu**
- **skladování a přeprava vajec až do prodeje konečnému spotřebiteli,**
- **pokud možno při stálé teplotě, která nejlépe zaručuje jejich jakost**
- **z hygienického hlediska (pokud není určeno národní legislativou)**

Definice produktů živočišného původu dle nařízení 853/2004

MASO

Příloha III

- **přeprava živých zvířat na jatky (kap. 1)**
- **požadavky na jatky (kap. 2)**
- **požadavky na bourárny/porcovny (kap. 3)**
- **hygiena porážky (kap. 4)**
- **hygiena bourání/porcování/vykost'ování (kap. 5)**
- **nucená porážka mimo jatky (kap. 6)**
- **skladování a přeprava (kap. 7)**

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005
ze dne 15. listopadu 2005
o mikrobiologických kritériích pro potraviny

uvádí definice týkající se mikrobiologie

*mikroorganismy, mikrobiologické kritérium, kritérium bezpečnosti
potravin, partií, doba údržnosti, potravina určená k přímé spotřebě,
potravina určená pro kojence, potravina určená pro zvláštní léčebné
účely, vzorek, reprezentativní vzorek, dodržování mikrobiologických
kritérií*

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005

„mikrobiologickým kritériem“

vymezuje přijatelnost produktu, partie potravin nebo procesu na základě nepřítomnosti, přítomnosti či počtu mikroorganismů a/nebo na základě množství jejich toxinů/metabolitů na jednotku/y hmotnosti, objemu, plochy či partie

„doba údržnosti“

se rozumí období předcházející buď datu „spotřebujte do“, nebo datu minimální trvanlivosti podle článků 9 a 10 směrnice 2000/13/ES

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005

„potravinou určenou k přímé spotřebě“

se rozumí potravinou, která je producentem nebo výrobcem určena k přímé lidské spotřebě, aniž by bylo nutné ji tepelně upravovat či jinak zpracovávat za účelem účinného odstranění či snížení dotčených mikroorganismů na přijatelnou úroveň

„dodržováním mikrobiologických kritérií“

se rozumí získávání vyhovujících či přijatelných výsledků podle přílohy I při provádění vyšetření podle hodnot stanovených pro jednotlivá kritéria prostřednictvím

odběru vzorků, provádění vyšetření a nápravných opatření v souladu s potravinovým právem a pokyny příslušného orgánu

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005

povinnosti provozovatele potravinářského podniku

ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin, včetně maloobchodu, v rámci svých postupů založených na zásadách HACCP spolu s uplatňováním správné hygienické praxe přijímat opatření k zajištění:

- **aby suroviny a potraviny podléhající jejich kontrole byly dodávány, zpracovávány a bylo s nimi manipulováno tak, že se dodrží kritéria hygieny výrobního procesu**
- **aby kritéria bezpečnosti potravin platná po celou dobu údržnosti produktů mohla být dodržena za rozumně předvídatelných podmínek distribuce, skladování a používání**

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005

Provozovatelé potravinářských podniků odpovědní za výrobu produktu **musejí v případě potřeby provádět studie podle přílohy II s cílem prověřit, zda jsou po celou dobu údržnosti dodržována příslušná kritéria. To se týká zejména potravin určených k přímé spotřebě, které podporují růst *Listeria monocytogenes* a které *mohou představovat riziko Listeria monocytogenes pro veřejné zdraví.***

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005

Důležité jsou zejména přílohy tohoto nařízení

- **maso a masné výrobky**
- **mléko a mléčné výrobky**
- **vaječné výrobky**
- **produkty rybolovu**
- **zelenina, ovoce a výrobky z nich**

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005

- **stanovuje u každé skupiny komodit tyto ukazatele:**
- **mikroorganismy**
- **plán odběru vzorků**
- **limity množství výskytu mikroorganismů**
- **použitá analytická referenční metoda**
- **fáze na níž se vztahuje kritérium**
- **opatření v případě nevyhovujících výsledků**

**Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES)
č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004
o materiálech a předmětech určených pro styk
s potravinami**

Obecné požadavky

1. Materiály a předměty, včetně aktivních a inteligentních materiálů a předmětů, musí být vyrobeny v souladu se správnou výrobní praxí tak, aby za obvyklých nebo předvídatelných podmínek použití neuvolňovaly své složky do potravin v množstvích, která by mohla:

- ***a) ohrozit zdraví lidí***
- ***b) způsobit nepříjemnou změnu ve složení potravin***
- ***c) způsobit zhoršení organoleptických vlastností potravin***

**Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES)
č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004
o materiálech a předmětech určených pro styk
s potravinami**

Obecné požadavky

**2. Označování, reklama a obchodní úprava materiálů
nebo předmětů nesmí být zavádějící pro spotřebitele**

**Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES)
č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004
o materiálech a předmětech určených pro styk
s potravinami**

požadavek na dodržení sledovatelnosti

- ***sledovatelnost materiálů a předmětů musí být zajištěna ve všech fázích procesu, aby byla usnadněna kontrola, stažení vadných výrobků, informovanost spotřebitele a vymezení odpovědnosti***

Národní legislativa České republiky



- **Národní Legislativní předpisy platné v ČR
(legislativa harmonizovaná- vzniká zpracováním tzv.
„směrníc“)**
- **Legislativa národní (oblast legislativy, která není
upravována evropskou legislativou), její rozsah se
postupně snižuje**

110/1997 Sb. zákon o potravinách ***základní potravinářský předpis***

základní potravinářský předpis- zákon o potravinách 110/1997 Sb.

- **povinnosti provozovatelů potravinářského podniku**
- **klasifikace těl jatečných zvířat**
- **balení potravin**
- **označování potravin**
- **uvádění potravin do oběhu**
- **přeprava potravin a tabákových výrobků**

110/1997 Sb. zákon o potravinách ***základní potravinářský předpis***

§ 4a klasifikace těl jatečných zvířat

„Provozovatel potravinářského podniku provozující jatka (dále jen „provozovatel jatek“), který poráží jatečná zvířata, je povinen zajistit klasifikaci a označení jatečných zvířat způsobem a v rozsahu stanoveném přímo použitelnými předpisy Evropských společenství upravujícími klasifikaci jatečných zvířat⁴⁾ a prováděcím právním předpisem.“

110/1997 Sb. zákon o potravinách ***základní potravinářský předpis***

klasifikace těl jatečných zvířat

Ale toto neplatí pokud porážíte ...

- v ročním průměru nejvýše **do 100 kusů prasat** týdně,
- pouze prasata narozená a vykrmená ve vlastních chovných zařízeních a která všechna jatečně upravená těla bourají,
- jatečná prasata, která jsou na žádost žadatele dodávána pouze k porážce pro vlastní spotřebu,
- dospělý skot v ročním průměru nejvýše **do 20 kusů týdně.**

110/1997 Sb. zákon o potravinách ***základní potravinářský předpis***

nevztahuje se také na:

- **prasnice, kryptorchidy a kance, kteří sloužili k účelům plemenitby,**
- **dospělý jatečný skot, který je na žádost žadatele dodáván pouze k porážce pro vlastní spotřebu.**

110/1997 Sb. zákon o potravinách ***základní potravinářský předpis***

§ 6 Označování potravin

- **názvem obchodní firmy a sídlem výrobce nebo prodávajícího, který je usazen v členské zemi Evropské unie (u fyzické osoby jméno/příjmení/místo podnikání**
- **názvem druhu, skupiny nebo podskupiny potravin**
- **údajem o množství výrobku**
- **datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti (podle druhu výrobku)+ případně údajem o způsobu skladování + příp. údajem o způsobu použití**

113/2005 Sb. zákon o potravinách
základní potravinářský předpis

Upravuje v podrobných ustanovení základní požadavky
zákona 110/1997 Sb.

326/2001 Sb. Vyhláška pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich tzv. komoditní vyhláška

- ***označování masa §3***
- ***požadavky na jakost §4m,***
- ***uvádění do oběhu §6***
- ***prodej §9***
- ***definice masných výrobků dle vyhlášky §10***
- ***označování masných výrobků §12***

326/2001 Sb. Vyhláška pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich tzv. komoditní vyhláška

- **přípustné hmotnostní odchylky §12a**
- **požadavky na jakost § 13**
- **technologické požadavky u masných výrobků § 14**

326/2001 Sb. Příloha č.1 maso

Členění na druhy a skupiny

Tabulka 1

Členění masa, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže

<u>Druh</u>	<u>Skupina</u>
maso	<u>výsekové maso</u>
	<u>kosti</u>
	<u>droby</u>
	<u>syrové sádlo, syrový lůj</u>
	<u>krev</u>
	<u>mleté maso</u>
	<u>králík, králičí maso</u>
	<u>maso zvěře ve farmovém chovu</u>
	<u>zvěřina</u>
	<u>drůbeží maso</u>

326/2001 Sb. Příloha č.4 masné výrobky

Tabulka 1
Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	trvanlivý tepelně opracovaný
	trvanlivý fermentovaný
	masný polotovar
	kuchyňský masný polotovar
	konzerva
	polokonzerva

326/2001 Sb. Příloha č.4 masné výrobky

Tabulka 2
Nejvyšší obsah tuku a pojivové tkáně v mase určeném jako složka při výrobě masných výrobků

Druh	Obsah tuku (% hmot.)	Obsah pojivových tkání (% hmot.)
maso savců s výjimkou králičího a vepřového a směsi druhů mas s převahou masa savců	25	25
maso vepřové	30	25
maso drůbeží a králičí	15	10

326/2001 Sb. Příloha č.4 masné výrobky

Druhy masných výrobků

špekáček, kabanos, vídeňský párek, debrecínský párek, jemný párek, lahůdkový párek, spišský párek, ostravská klobása, šunkový salám, gothajský salám, junior salám, český salám

Trvanlivé výrobky

vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, dunajská klobása, lovecký salám, paprikáš

**147/1998 Sb. Vyhláška Ministerstva
zemědělství o způsobu stanovení kritických
bodů v technologii výroby**

Definuje co je to kritický bod

technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu nebo procesu uvádění potravin do oběhu¹), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí

147/1998 Sb. Vyhláška Ministerstva zemědělství o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby

Co je to systém kritických bodů

systemem kritických bodů systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech

147/1998 Sb. Vyhláška Ministerstva zemědělství o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby

Definice správné výrobní praxe

správnou hygienickou praxí dodržování všech právně upravených hygienických požadavků a povinností v procesu výroby potravin a při jejím uvádění do oběhu a uplatnění hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení a uchování zdravotně nezávadných potravin. Ministerstvo zemědělství zveřejní pravidla správné hygienické praxe ve Věstníku Ministerstva zemědělství České republiky a v české technické normě,²⁾

147/1998 Sb. Vyhláška Ministerstva zemědělství o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby

Důležitý je popis výrobku a zohlednění následujících faktorů:

- ***biologické, fyzikální a chemické vlastnosti výrobku***
- ***mikrobicidní či mikrobistatické ošetření (*solení, uzení, konzervanty*)***
- ***způsob balení***
- ***datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti***
- ***způsob a podmínky uvádění výrobku do oběhu***
- ***technologický postup výrobku***
- ***předpokládané použití výrobku***

289/2007 Sb.

Prodej malých množství

- **čerstvé drůbeží maso (§10)**
- **čerstvé králičí maso (§11)**
- **syrové mléko (§13)**
- **čerstvá vejce (§14)**
- **včelí produkty (§15)**

289/2007 Sb.

Prodej malých množství

- **přímo konečnému spotřebiteli, a to ve svém hospodářství, anebo v tržnici nebo na tržišti, nejblíže k jeho hospodářství,**
- **do místní maloobchodní prodejny, která je prodává přímo konečnému spotřebiteli.**

289/2007 Sb. a 166/1999 Sb. (veterinární zákon)

Prodej malých množství

Místní maloobchodní prodejna

Maloobchodní prodejna s odpovídajícím sortimentem živočišných produktů v obci, která je z obcí, v nichž je taková maloobchodní prodejna nejblíže hospodářství chovatele (166/1999 Sb., §27a, §odst. 2

289/2007 Sb. - Syrové mléko (§13)

- **Chovatel může v malých množstvích prodávat se souhlasem krajské veterinární správy syrové, mlékárensky neošetřené mléko a syrovou smetanu v místě výroby přímo konečnému spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti (odst. 1)**
- **Není-li syrové mléko určené k přímému prodeji prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 °C a zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení (odst. 5)**
- **Za malé množství syrového, mlékárensky neošetřeného mléka a syrové smetany, určené k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje takové množství tohoto syrového mléka nebo syrové smetany, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti⁹⁾ daného spotřebitele. (odst. 6)**

289/2007 Sb. - Syrové mléko (§13)

- **hygienické požadavky na výrobu syrového mléka, požadavky na prostory a vybavení, na hygienu během dojení, sběru a přepravy a na hygienu personálu stanovené předpisy Evropských společenství⁸⁾ platí pro hospodářství, z něhož pochází syrové mléko, které je předmětem přímého prodeje, obdobně. (odst. 3)**
- **přímý prodej syrového mléka musí být prováděn v místnosti oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením, ve které je na viditelném místě upozornění "Syrové mléko, před použitím převařit". Je-li z hospodářství dodáváno mléko do sběrného střediska, standardizačního střediska nebo podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k přímému prodeji syrového mléka oddělena od mléčnice (odst. 4)**

***128/2009 Sb.* Vyhláška o přizpůsobení
veterinárních a hygienických požadavků pro
některé potravinářské podniky, v nichž se
zachází se živočišnými produkty**

***Přizpůsobení požadavků pro potravinářské podniky s
malým objemem výroby – v podstatě jde o tzv.
„prodej ze dvora“***

128/2009 Sb.

**Prodej ze dvora - maso a masné výrobky,
*OKRAJOVÁ A OMEZENÁ ČINNOST***

- **bourá se max. 3,5 tun vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa (maso domácích kopytníků)**
- **porcuje se max. 1,5 tun masa, jde-li o maso drůbeží nebo králičí**
- **vyrobí se max. 4,5 tun masných výrobků**

128/2009 Sb.

**Prodej ze dvora- maso a masné výrobky,
*OKRAJOVÁ A OMEZENÁ ČINNOST***

**množství dodávaného masa a masných výrobků
nepřekračuje **35 %****

- **vyrobeného vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa (maso domácích kopytníků)**
- **vyrobeného masa, jde-li o maso drůbeží nebo králičí**
- **vyrobených masných výrobků**

128/2009 Sb.

**jatky - porážka max. 20 velkých dobytčích jednotek
týdně, max. 1 000 velkých dobytčích jednotek
ročně**

- ***nemusí mít vhodné a hygienické stáje, ani předporážkové ustájení, pokud jsou zvířata po přemístění na jatky převedena přímo do prostoru porážky***
- ***nemusí mít samostatný prostor s vhodným zařízením pro čištění, mytí a dezinfekci dopravních prostředků určených k přepravě jestliže jsou jatečná zvířata přepravována na jatky přímo z hospodářství chovatelem nebo dopravcem, pokud tento chovatel nebo dopravce mají k dispozici vlastní nebo jiné takové zařízení odpovídající hygienickým požadavkům***

128/2009 Sb.

- **potravinářský podnik s jatkami, v němž se bourá nejvýše 5 tun masa týdně nemusí mít zvláštní prostory na bourání masa, pokud jsou v porážecím prostoru, který slouží také k bourání masa, pokud prováděny tyto činnosti časově odděleně**
- **jatky, které nemají uzamykatelné zařízení vyhrazené pro porážená nemocná zvířata nebo zvířata podezřelá z nákazy, nemusí zařízení použité pro porážku takových zvířat vyčistit, umýt a dezinfikovat pod úředním dohledem před zahájením porážky jiných zvířat pokud se čištění a dezinfekce tohoto zařízení provádějí v souladu se sanitačním řádem jatek a úřední veterinární lékař nebo úřední veterinární asistent kontrolují výsledky tohoto čištění před opětovným zahájením porážení**

128/2009 Sb.

- ***drůbeží jatka, v nichž je poráženo nejvýše 1 000 kusů krůt, hus nebo kachen týdně a nejvýše 50 000 kusů krůt, hus nebo kachen ročně, a drůbeží jatka, v nichž je poráženo nejvýše 3 000 kusů ostatní drůbeže týdně a nejvýše 150 000 kusů ostatní drůbeže ročně, nemusí mít uzamykatelné zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a mohou skladovat toto maso spolu s ostatním masem v jednom chladírenském prostoru, pokud se nejedná o maso drůbeže podezřelé z nákazy, toto maso je uloženo tak, aby nemohlo nepříznivě ovlivňovat jiné maso, a byla přijata organizační opatření, která zabraňují nesprávnému použití tohoto masa***
- ***potravinářský podnik s drůbežími jatkami, v nichž se porcují nejvýše 2 tuny masa týdně, nemusí mít zvláštní prostory na porcování masa pokud jsou v porážecím prostoru, který slouží také k porcování masa, prováděny příslušné činnosti časově odděleně***

128/2009Sb.

maloobchodní zařízení

- **prodej do maloobchodní sítě, na místní úrovni v rámci 1 kraje nebo krajů s tímto krajem sousedících, celkový podíl výroby do **35% produkce****

jiné maloobchodní zařízení

- **dodání přímo konečnému spotřebiteli**
- **opracovává dále jen na výslovné přání konečného spotřebitele**

Zdroje, odkazy

www.esipa.cz

www.google.com

www.svscr.cz