

VYHLÁŠKA

ze dne 27. června 2003

**o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso,
maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře**

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 § 21 odst. 7, § 22 odst. 2, § 23 odst. 4, § 24 odst. 2 a § 31 odst. 3 zákona:

Úvodní ustanovení**§ 1**

(1) Tato vyhláška upravuje v souladu s právem Evropských společenství¹⁾ veterinární podmínky

- a) výroby čerstvého drůbežího masa a jeho uvádění do oběhu,
- b) výroby čerstvého králičího masa a masa zvěře ve farmovém chovu a jejich uvádění do oběhu,
- c) ulovení volně žijící zvěře, přípravy a uvádění masa volně žijící zvěře (dále jen "zvěřina") do oběhu,
- d) obchodování s čerstvým drůbežím masem, králičím masem, masem zvěře ve farmovém chovu a zvěřinou s členskými státy Evropské unie (dále jen "členský stát").

(2) Tato vyhláška se nevztahuje na

- a) porcování, bourání a skladování čerstvého drůbežího masa, králičího masa, masa zvěře ve farmovém chovu a zvěřiny, jestliže jsou tyto činnosti vykonávány v maloobchodních prodejnách nebo v prostorech sousedících s místy prodeje výlučně za účelem přímého prodeje spotřebiteli na místě,
- b) malá množství těl volně žijící zvěře, nestažených nebo neoškubaných, v případě drobné volně žijící zvěře nevyvržených, dodávaná přímo lovcem spotřebiteli nebo maloobchodníkovi,
- c) malá množství zvěřiny dodávaná přímo konečnému spotřebiteli,
- d) pokud jde o ustanovení o obchodování s členskými státy (dále jen "obchodování"), na trofeje a těla ulovené volně žijící zvěře, přepravované cestujícími v osobním vozidle, jestliže

1. se jedná o malé množství drobné volně žijící zvěře nebo o jediné tělo velké volně žijící zvěře a podle okolností lze vyloučit, že tato zvěřina je určena k obchodování nebo k obchodnímu využití, a

2. ulovená zvěř nepochází ze země nebo její části, s níž je zakázáno obchodování se zvěřinou se zřetelem na výsledky sledování prováděného za účelem zjištění výskytu nebezpečné nákazy uvedené v příloze č. 1 k zákonu.

§ 2

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- a) drůbežím masem - všechny požitelné části těl pocházejících z domácích druhů ptáků, patřících do rodů kur, krocan, perlička, kachna a husa,
- b) čerstvým drůbežím masem - drůbeží maso, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení nebo zmrazení,
- c) masem strojně odděleným - maso určené k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků, získané strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po porcování a vykostění na kostech, s výjimkou kostí ze zmrazeného masa, kostí hlavy drůbeže a králíků, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, běháků drůbeže a ocasních obratlů králíků, jakož i kůže z krku drůbeže, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kosti a porušení buněčné struktury masa,
- d) jatečně opracovaným tělem - celé tělo drůbeže uvedené pod písmenem a) po vykrvení, oškubání a vykuchání. Odstranění

srdce, jater, plic, žaludku, volec a ledvin, jakož i useknutí běháků v úrovni zánártních kloubů a oddělení hlavy, jícnu a průdušnice však není nezbytné,

e) částmi jatečně opracovaného těla - části jatečně opracovaného těla uvedeného pod písmenem d),

f) droby - čerstvé drůbeží maso jiné než z jatečně opracovaného těla uvedeného pod písmenem d), byť je s ním přirozeně spojeno, jakož i hlava a běháky, i když jsou odděleny od jatečně opracovaného těla,

g) vnitřnostmi - droby z dutiny hrudní, břišní a pánevní, popřípadě i včetně průdušnice, jícnu a volec, v případě králíků, zvěře ve farmovém chovu a volně žijící zvěře požitelné orgány,

h) králíčím masem - všechny požitelné části králíka domácího,

i) masem zvěře ve farmovém chovu - všechny požitelné části volně žijících suchozemských savců a volně žijících ptáků včetně křepelek, holubů, bažantů, koroptví a běžců, rozmnožovaných, chovaných a porážených v zajetí,

j) zvěřinou - všechny požitelné části těl volně žijící zvěře,

k) čerstvým králíčím masem, čerstvým masem zvěře ve farmovém chovu a čerstvou zvěřinou - králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a zvěřina, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než ošetření chladem,

l) zvěř ve farmovém chovu - suchozemští savci včetně sobů nebo ptáci, kteří nejsou považováni za domácí zvířata, nejsou tak uváděni ani pod písmenem a), ani ve zvláštním právním předpisu,²⁾ ale jsou chováni jako hospodářská zvířata. Volně žijící savci, pobývající na uzavřeném území (oboře) v podobně svobodných podmínkách jako volně žijící zvěř, však nejsou považováni za zvěř ve farmovém chovu,

m) volně žijící zvěř - volně žijící suchozemští lovní savci včetně volně žijících savců, kteří žijí na uzavřeném území v podobně svobodných podmínkách jako volně žijící zvěř, jakož i volně žijící ptáci, kteří nepatří pod písmeno i),

n) velkou volně žijící zvěř - volně žijící kopytníci,

o) drobnou volně žijící zvěř - volně žijící zajícovití (Leporidae) a volně žijící ptáci určené pro lidskou spotřebu,

p) prvním balením nebo prvním obalem - ochrana čerstvého drůbežího masa, králíčího masa, masa zvěře ve farmovém chovu nebo zvěřiny pomocí prvního obalu nebo první nádoby, které přicházejí do přímého styku s tímto masem, jakož i tento první obal nebo první nádoba,

q) dalším balením nebo dalším obalem - umístění čerstvého drůbežího masa, králíčího masa, masa zvěře ve farmovém chovu nebo zvěřiny, zabalených do prvního obalu nebo nezabalených, do dalšího obalu nebo další nádoby, jakož i tento další obal nebo další nádoba,

r) podnikem - jatky, porcovna, bourárna, chladárna, mrazárna, přebalovací středisko nebo sběrné a prohlížecké místo (sběrné středisko), anebo spojení několika takových podniků,

s) přebalovacím střediskem - dílna nebo sklad, kde se maso v prvním obalu, určené k uvedení do oběhu, shromažďuje a přebaluje,

t) podnikem na zpracování zvěřiny - podnik, ve kterém se zpracovávají těla volně žijící zvěře a ve kterém se v souladu s hygienickými požadavky stanovenými touto vyhláškou získává a prohlíží zvěřina,

u) sběrným a prohlížeckým místem (sběrným střediskem) - místo, na kterém se v souladu s hygienickými požadavky stanovenými touto vyhláškou těla ulovené volně žijící zvěře prohlížejí a skladují před jejich přepravou do podniku na zpracování zvěřiny,

v) partií - výrobky téhož druhu, provázené jedním veterinárním osvědčením zdravotní nezávadnosti (dále jen "osvědčení zdravotní nezávadnosti"), popřípadě jedním průvodním obchodním dokladem.

§ 3

(1) Státní veterinární správa v souladu s § 48 odst. 1 písm. j) zákona vede, zveřejňuje na webové stránce Státní veterinární správy a aktualizuje seznam schválených podniků, s výjimkou podniků uvedených v § 7, podniků na zpracování zvěřiny a sběrných míst s jim přidělenými veterinárními schvalovacími čísly.

(2) Samostatné veterinární schvalovací číslo může být přiděleno podniku, v němž se zpracovávají nebo přebalují výrobky získané

ze surovin nebo se surovinami, na něž se vztahuje tato vyhláška, anebo zvláštní právní předpis.

(3) Pro porážení a bourání králíků a zvěře ve farmovém chovu a pro zpracovávání zvěřiny mohou být schváleny podniky, které byly schváleny pro výrobu čerstvého drůbežního masa nebo podle zvláštního právního předpisu,³⁾ pokud jsou tyto podniky vybaveny pro zpracovávání králíčího masa, masa zvěře ve farmovém chovu nebo zvěřiny a pokud jsou v nich tyto činnosti prováděny v souladu s hygienickými požadavky.

Čerstvé drůbeží maso

§ 4

(1) Jatečně opracovaná těla a droby musí být

- a) získány z drůbeže, která byla podrobena prohlídce před porážením, provedené úředním veterinárním lékařem podle přílohy č. 1 (části VI) k této vyhlášce, a na základě této prohlídky posouzena jako vhodná k porážení a uvedení čerstvého drůbežního masa do oběhu,
- b) získány na jatkách, které jsou schváleny a které jsou kontrolovány provozovatelem v souladu s § 13 odst. 1,
- c) ošetřeny za odpovídajících hygienických podmínek uvedených v části VII přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- d) podrobena prohlídce po porážení, provedené úředním veterinárním lékařem podle části VIII přílohy č. 1 k této vyhlášce s tím, že nebyly posouzeny jako nepoživatelné v souladu s částí IX přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- e) opatřeny označením zdravotní nezávadnosti v souladu s částí XII přílohy č. 1 k této vyhlášce. Toto označení však není nutné, jde-li o jatečně opracovaná těla určená k porcování v témž podniku,
- f) po prohlídce po porážení a po ošetření za podmínek uvedených v části VII (bodě 46) přílohy č. 1 k této vyhlášce skladovány za odpovídajících hygienických podmínek uvedených v části XIII přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- g) vhodně zabaleny v souladu s požadavky části XIV přílohy č. 1 k této vyhlášce. Je-li používán ochranný obal, musí odpovídat týmž požadavkům,
- h) přepravovány za podmínek uvedených v části XV přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- i) provázeny během přepravy do místa určení prvopisem správně a úplně vyplněného

- 1. průvodního obchodního dokladu, vystaveného odesílajícím podnikem, který musí obsahovat kromě údajů uvedených v části XII (bodě 66) přílohy č. 1 k této vyhlášce též kódová čísla umožňující zjistit, který orgán vykonávající státní veterinární dozor je odpovědný za výkon tohoto dozoru v podniku původu a který úřední veterinární lékař je odpovědný za hygienickou kontrolu v den výroby masa, anebo
- 2. osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři vydaném Státní veterinární správou v souladu se vzorem tohoto osvědčení, používaným v těchto případech v Evropské unii (dále jen "formulář odpovídající používanému vzoru"), jde-li o čerstvé drůbeží maso z jatek v oblasti podléhající omezujícím či zakazujícím veterinárním opatřením, týkajícím se tohoto masa, anebo o čerstvé drůbeží maso určené po tranzitu zemí, která není členským státem Evropské unie (dále jen "třetí země"), v zaplombovaném dopravním prostředku pro jiný, jmenovitě členský stát.

(2) Průvodní obchodní doklad, uvedený v odstavci 1 písm. i) bodě 1, popřípadě osvědčení zdravotní nezávadnosti, uvedené v odstavci 1 písm. i) bodě 2, musí být uchováván příjemcem nejméně po dobu 1 roku tak, aby mohl být na požádání předložen orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor.

§ 5

(1) Části jatečně opracovaných těl nebo vykostěné maso musí

- a) být porcovány a vykostěny v porcovně, která je schválena a která je kontrolována provozovatelem v souladu s § 13 odst. 1,
- b) být získány a porcovány v souladu s požadavky části VII přílohy č. 1 k této vyhlášce a pocházet z drůbeže poražené v České republice nebo členském státě, která odpovídá podmínkám § 4, anebo z těl drůbeže dovezených z třetí země v souladu se zvláštními právními předpisy, jež upravují veterinární podmínky dovozu a tranzitu zvířat a živočišných produktů z třetích zemí a jejich vývozu do těchto zemí,
- c) splňovat požadavky § 4 odst. 1 písm. c), h) a i),

d) být baleny nebo opatřeny etiketou v souladu s § 4 odst. 1 písm. e) a g) na místě nebo v přebalovacím středisku, které bylo pro tento účel schváleno,

e) být skladovány v odpovídajících hygienických podmínkách, jež jsou uvedeny v části XIII přílohy č. 1 k této vyhlášce.

(2) Je-li v porcovní zpracovávání i jiné čerstvé maso než drůbeží, musí toto maso odpovídat požadavkům této vyhlášky a zvláštního právního předpisu.

§ 6

Čerstvé drůbeží maso, které bylo skladováno v souladu s touto vyhláškou ve schválené chladírně nebo mrazírně a od té doby nebylo podrobeno žádné jiné manipulaci než manipulaci při skladování, musí

a) splňovat požadavky stanovené v § 4 odst. 1 písm. c), e), g) a h) a § 5, nebo

b) být dovezeno z třetí země a kontrolováno podle zvláštního právního předpisu, jenž upravuje veterinární podmínky dovozu a tranzitu zvířat a živočišných produktů z třetích zemí a jejich vývozu do těchto zemí.

§ 7

(1) Krajská veterinární správa může v souladu s § 49 odst. 1 písm. g) zákona povolit zmírnění požadavků vyplývajících z § 4 chovateli, jehož roční produkce je nižší než 10 000 kusů drůbeže druhů uvedených v § 2 písm. a) a jenž dodává ze svého hospodářství čerstvé drůbeží maso v malých množstvích

- a) přímo konečnému spotřebiteli, a to ve svém hospodářství nebo na místním trhu, nejbližším k jeho hospodářství, nebo
- b) maloobchodníkovi za účelem prodeje konečnému spotřebiteli pod podmínkou, že tento maloobchodník vykonává svou činnost ve stejném nebo sousedním místě jako chovatel.

(2) Ustanovení odstavce 1 však neplatí, jde-li o pojezdový nebo zásilkový prodej, a v případě maloobchodníka také o prodej na trhu.

(3) Orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor musí být umožněno zjistit hospodářství původu drůbežího masa dodávaného způsobem uvedeným v odstavci 1.

§ 8

Ustanovení § 4 až 6 neplatí, jde-li o čerstvé drůbeží maso, které je určeno

- a) k jiným účelům než k lidské spotřebě,
- b) na výstavy, pro zvláštní výzkumné účely nebo rozborů, je-li úřední kontrolou zajištěno, že toto maso nebude použito k lidské spotřebě a že bude po skončení výstavy nebo po provedení výzkumů nebo rozborů, s výjimkou množství masa spotřebovaného při rozbořích, neškodně odstraněno,
- c) k zásobování mezinárodních organizací.

§ 9

(1) Čerstvé drůbeží maso, popřípadě drůbež, musí být dále podrobena

- a) vyšetření na rezidua látek škodlivých pro zdraví lidí, jestliže na základě prohlídky před poražením nebo na základě jiných poznatků má úřední veterinární lékař podezření na jejich přítomnost,
- b) odběru vzorků v souladu se zvláštním právním předpisem.

(2) Vyšetření podle odstavce 1 musí být prováděno za účelem zjišťování reziduí látek s farmakologickými účinky a jejich derivátů, dodržování ochranných lhůt a zjišťování jiných látek, které mohou přecházet do drůbežího masa a případně způsobit, že by čerstvé drůbeží maso mohlo být škodlivé nebo nebezpečné pro zdraví lidí. K tomuto vyšetření se používají vědecky uznávané a prakticky ověřené metody; při jejich provádění a hodnocení jejich výsledků se postupuje podle metodických návodů Státní veterinární správy. Nejvyšší přípustná množství (dále jen "stanovené limity") reziduí látek škodlivých pro zdraví lidí stanoví zvláštní právní předpisy.⁴⁾

(3) Jsou-li výsledky vyšetření podle odstavce 1 písm. a) pozitivní, přijme krajská veterinární správa vhodná opatření v závislosti na povaze vzniklého nebezpečí, zejména opatření spočívající

- a) v prohloubení kontroly chované drůbeže nebo celého množství masa získaného za podobných technologických podmínek, jež by mohlo představovat stejné nebezpečí,
- b) ve zvýšení účinnosti kontrol prováděných v ostatních hejnech v hospodářství původu, v případě opakování nedostatků pak i v přijetí vhodných opatření na úrovni hospodářství původu,
- c) v přijetí opatření týkajících se produkčního řetězce, jde-li o znečištěné prostředí.

§ 10

(1) Do oběhu k lidské spotřebě nelze uvádět čerstvé drůbeží maso, které

- a) pochází z drůbeže postižené aviární influenzou nebo newcastleskou chorobou,
- b) obsahuje rezidua látek škodlivých pro zdraví lidí v množstvích překračujících stanovené limity, anebo bylo ošetřeno antibiotiky, změkčujícími (zkřehčujícími) přípravky, jakož i nepovolenými konzervačními látkami. Z toho vyplývá, že nelze uvádět do oběhu k lidské spotřebě také drůbeží maso získané s přímým použitím látek k podpoře zadržování vody, anebo jakékoli množství drůbežího masa získaného za podobných technologických podmínek, jež může představovat stejné nebezpečí,
- c) pochází z drůbeže, u které byla prohlídkou po porážení zjištěna onemocnění nebo postižení uvedená v části IX [bodě 53 písm. a)] přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- d) bylo posouzeno jako nepoživatelné podle části IX [bodů 53 písm. b) a bodu 54] přílohy č. 1 k této vyhlášce.

(2) Strojně oddělené maso musí být v podniku původu nebo v jiném podniku k tomu účelu schváleném podrobena tepelnému ošetření v souladu se zvláštním právním předpisem upravujícím podmínky výroby tepelně opracovaných masných výrobků.

(3) Čerstvé drůbeží maso ošetřené ionizujícím zářením⁵⁾ nebo ultrafialovými paprsky nelze odesílat na území členského státu, jehož právní předpisy takové ošetření zakazují a jenž o tom informoval Evropskou komisi (dále jen "Komise").

§ 11

(1) Krajská veterinární správa může v souladu s § 49 odst. 1 písm. g) zákona a v souladu s přílohou č. 2 k této vyhlášce povolit zmírnění požadavků na uspořádání a vybavení uvedených v příloze č. 1 (částech I a II) k této vyhlášce jatškám, které zpracovávají méně než 150 000 kusů drůbeže ročně, jestliže

a) jatky, o něž se jedná, jsou předmětem zvláštní registrace, mají přiděleno zvláštní veterinární schvalovací číslo a

1. splňují podmínky přílohy č. 2 k této vyhlášce,
2. oznamují předem krajské veterinární správě datum a hodinu porážky, počet a původ porážených zvířat a předávají jí opis potvrzení o zdravotním stavu zvířete a o nálezové situaci v místě původu (dále jen "zdravotní potvrzení"),
- b) provozovatel jatek vede a uchovává záznamy o zvířatech, která přicházejí na jatky, a o produktech porážky, které z jatek odcházejí, jakož i o prováděných kontrolách a jejich výsledcích, a na požádání sděluje tyto údaje orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor,
- c) úřední veterinární lékař, popřípadě veterinární asistent, je přítomen na jatkách v době kuchání, aby sledoval dodržování hygienických podmínek uvedených v části VII přílohy č. 1 k této vyhlášce a provedl prohlídku po porážení podle části VIII přílohy č. 1 k této vyhlášce. Nemůže-li být úřední veterinární lékař nebo veterinární asistent přítomen v době porážky, může maso opustit jatky až po prohlídce po porážení provedené v den porážky, s výjimkou masa drůbeže určené k pozdějšímu vykuchání,
- d) orgány vykonávající státní veterinární dozor

1. kontrolují distribuční řetězec masa, které pochází z těchto jatek, jakož i označování masa posouzeného jako nepoživatelné, jeho následné určení a použití,
2. zajistí, aby čerstvé maso pocházející z těchto jatek a odpovídající požadavkům prohlídky po porážení bylo označeno způsobem odlišným od způsobu označování zdravotní nezávadnosti podle části XII přílohy č. 1 k této vyhlášce, který mj. umožňuje zjistit, který orgán státního veterinárního dozoru je odpovědný za výkon tohoto dozoru na těchto jatkách.

(2) Maso z jatek uvedených v odstavci 1 musí být

a) určeno jen pro tuzemský trh k přímému prodeji maloobchodníkům nebo spotřebitelům buď v čerstvém stavu, anebo po

zpracování, ale bez předchozího balení,

b) přepravováno z jatek až k příjemci v odpovídajících hygienických podmínkách.

(3) Krajská veterinární správa může v souladu s § 49 odst. 1 písm. g) zákona povolit

a) v souladu s přílohou č. 2 k této vyhlášce schválené porcovně, která není součástí schváleného podniku a nevyrábí více než 3 tuny drůbežího masa týdně, zmírnění požadavků na uspořádání a vybavení vyplývajících z přílohy č. 1 k této vyhlášce pod podmínkou dodržování teplot uvedených v části VIII (bodě 49) přílohy č. 1 k této vyhlášce,

b) chladírně nebo mrazírně o kapacitě do 3,5 t, ve které se skladuje jen balené maso, zmírnění požadavků na uspořádání a vybavení uvedených v části I přílohy č. 1 k této vyhlášce.

(4) Ustanovení částí VIII a X a části XI (bodu 64) přílohy č. 1 k této vyhlášce se nevztahují na porcování a skladování masa v podniku uvedeném v odstavci 3 písm. a).

§ 12

Krajská veterinární správa může v souladu s § 49 odst. 1 písm. g) zákona povolit

a) omračování, vykrvování a škulání drůbeže, určené k výrobě tučných jater, v hospodářství, v němž byla drůbež vykrmena, a to za předpokladu, že

1. tyto úkony jsou prováděny v odděleném prostoru, odpovídajícím požadavkům části II [bodu 14 písm. b)] přílohy č. 1 k této vyhlášce, a

2. nevykuchaná těla jsou v souladu s částí XV přílohy č. 1 k této vyhlášce ihned odvážena do schválené porcovny, jež je vybavena zvláštní místností, odpovídající požadavkům části III [bodu 15 písm. b), druhá odrážka] přílohy č. 1 k této vyhlášce, v níž musí být tato těla do 24 hodin vykuchána pod dozorem úředního veterinárního lékaře,

b) chlazení čerstvého drůbežího masa určeného k následnému zmrazení ponořením do vody, pokud je tento úkon prováděn v souladu s podmínkami stanovenými v části VII (bodech 42 a 43) přílohy č. 1 k této vyhlášce. S čerstvým drůbežím masem, které bylo chlazeno tímto způsobem, lze obchodovat jako s masem zmrazeným. Dovoz takto chlazeného čerstvého drůbežího masa nelze odmítnout, jestliže

- 1. použití tohoto postupu chlazení je vyznačeno v dokladu uvedeném v § 4 odst. 1 písm. i),
- 2. toto maso bylo po zchlazení bez zbytečného odkladu zmrazeno, anebo jestliže chlazené čerstvé drůbeží maso je v České republice získáváno za stejných podmínek.

§ 13

(1) Provozovatel podniku musí činit veškerá opatření nezbytná k dodržování požadavků této vyhlášky ve všech stádiích výroby, zejména

a) provádět soustavně vlastní kontroly hygieny výroby včetně kontrol mikrobiologických, zahrnující kontrolu zařízení, strojů, nástrojů a pracovních pomůcek, v případě potřeby i kontrolu výrobků,

b) stanovit v kritických bodech⁶⁾ kritické meze pro odlišení přijatelného a nepřijatelného stavu za účelem předcházení, vyloučení nebo omezení nebezpečí pro zdraví lidí, zavést účinné postupy sledování kritických bodů a stanovit nápravná opatření pro případy zjištění nedostatků v ovládání těchto bodů,

c) poskytovat na požádání orgánům vykonávajícím v podniku státní veterinární dozor informace o druhu, četnosti a výsledcích provedených kontrol, a je-li to třeba, i o laboratoři, která se na provádění kontrol podílí,

d) umožňovat orgánům vykonávajícím v podniku státní veterinární dozor volný přístup do všech částí podniku a v případě pochybností o původu masa i přístup k účetním dokladům, které umožňují určit původ poražené drůbeže,

e) provádět nebo organizovat program školení zaměstnanců, který jim umožní získat znalosti a návyky potřebné k dodržování hygienických požadavků na výrobu, které odpovídají její struktuře.

(2) Provozovatel porcovny nebo přebalovacího střediska musí po dobu nejméně 2 let uchovávat záznamy o vstupech a výstupech čerstvého drůbežího masa, obsahující též bližší údaje o vlastnostech přijatého drůbežího masa.

(3) Úřední veterinární lékař, vykonávající státní veterinární dozor v podniku (dále jen "odpovědný za podnik"), musí

- a) prověřovat, zda a jak plní provozovatel podniku úkoly uvedené v odstavci 1, provádět pravidelné rozbory výsledků jeho kontrolní činnosti a podle potřeby nařídit provedení nebo přistoupit k provedení doplňujících mikrobiologických vyšetření,
- b) poskytovat výsledky těchto rozborů se závěry a doporučeními provozovateli podniku s tím, aby zabezpečil odstranění zjištěných nedostatků za účelem zlepšení hygieny výroby,
- c) podílet se na koncepci a realizaci programu školení zaměstnanců podniku.

(4) Má-li úřední veterinární lékař podezření, že ustanovení této vyhlášky nejsou dodržována, anebo že maso není zdravotně nezávadné, provede veškerá kontrolní opatření, jež považuje za vhodná. Zjistí-li úřední veterinární lékař nedostatky v hygieně výroby a nestačí-li opatření k nápravě, popřípadě nedojde-li k ní ve stanovené lhůtě, postupují orgány vykonávající státní veterinární dozor v souladu s § 53 odst. 1 písm. f) zákona, popřípadě v souladu s § 22 odst. 1 písm. a) zákona.

(5) Orgány vykonávající státní veterinární dozor shromažďují a využívají výsledky prohlídek před poražením a po poražení, vztahující se na diagnostiku nálezů a nemocí přenosných ze zvířat na člověka.

§ 14

- (1) Úřední veterinární lékař musí být přítomen na schválených jatkách během celé doby provádění prohlídky po poražení.
- (2) Úřední veterinární lékař nebo veterinární asistent musí být přítomen

- a) ve schválené porcovně nejméně jednou za den v době, kdy se pracuje s masem, za účelem kontroly dodržování hygienických požadavků a záznamů o vstupech a výstupech čerstvého masa,
- b) v chladírně a mrazírně v souvislosti s prováděním pravidelných kontrol.

Veterinární podmínky obchodování s čerstvým drůbežím masem

§ 15

- (1) Není-li stanoveno jinak, může být předmětem obchodování pouze čerstvé drůbeží maso, které bylo získáno z drůbeže, která
 - a) byla držena na území členských států od vylíhnutí nebo byla dovezena z třetí země v souladu se zvláštním právním předpisem, jenž upravuje veterinární podmínky dovozu a tranzitu zvířat a živočišných produktů z třetích zemí a jejich vývozu do těchto zemí,
 - b) pochází z hospodářství nebo z oblasti, jež nepodléhá omezujícím či zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým vzhledem k výskytu nákazy, na kterou je drůbež vnímavá,
 - c) nepřišla během přepravy na jatky do styku s drůbeží nemocnou aviární influencí nebo newcastleskou chorobou. Přeprava drůbeže na jatky nesmí procházet oblastí, která byla prohlášena za zamořenou aviární influencí nebo newcastleskou chorobou, pokud
 - d) se přeprava přes tuto oblast neuskutečňuje po hlavních silničních nebo železničních tazích,⁷⁾
 - e) byla poražena na jatkách, na nichž v době porážky nebyl zaznamenán žádný případ aviární influenzy nebo newcastleské choroby. Čerstvé maso podezřelé z toho, že bylo na jatkách, v porcovně, popřípadě bourárně, ve skladu nebo během přepravy kontaminováno, musí být vyloučeno z obchodování.

- (2) Čerstvé drůbeží maso, které je předmětem obchodování, musí být opatřeno označením zdravotní nezávadnosti, jež osvědčuje, že maso
 - a) splňuje požadavky uvedené v odstavci 1,
 - b) pochází z drůbeže poražené v souladu s hygienickými požadavky stanovenými touto vyhláškou.

(3) Maso určené pro Finsko nebo Švédsko musí být mikrobiologicky vyšetřeno se zřetelem na Salmonellu spp., a to na základě vzorků odebraných v podniku původu. Toto vyšetření se neprovádí, jen jde-li o maso, které pochází z podniku, jenž je podroben programu rovnocennému pracovnímu programu předloženému Finskem a Švédskem Komisi.

§ 16

(1) Čerstvé drůbeží maso, které nesplňuje požadavky § 15 odst. 1 písm. b) a c) a které není určeno k obchodování, může být opatřeno označením zdravotní nezávadnosti, uvedeným v § 4 odst. 1 písm. e), pod podmínkou, že se toto označení okamžitě diagonálně překryje otiskem razítka s křížem tvořeným dvěma k sobě kolmými čarami tak, aby jejich průsečík byl uprostřed razítka a aby údaje na otisku razítka byly čitelné, anebo se použije jediné zvláštní označení, sestávající z označení zdravotní nezávadnosti, uvedeného v § 4 odst. 1 písm. e), a z uvedeného překrytí.

(2) Maso uvedené v odstavci 1 musí být získáno, porcováno, přepravováno a skladováno místně nebo časově odděleně od čerstvého drůbežího masa určeného k obchodování a použito tak, aby se nedostalo do masných výrobků určených k obchodování, pokud tyto výrobky nebyly tepelně ošetřeny způsobem stanoveným zvláštním právním předpisem.

(3) Ustanovení odstavců 1 a 2 však neplatí a čerstvé drůbeží maso může být v případě výskytu newcastleské choroby opatřeno označením zdravotní nezávadnosti, uvedeným v § 4 odst. 1 písm. e), jestliže toto maso je získáno z drůbeže, která

a) pochází

1. z hejna, v němž bylo 5 dnů před odesláním drůbeže provedeno s negativním výsledkem virologické vyšetření reprezentativního vzorku hejna, odebraného úředním veterinárním lékařem,

2. z hospodářství, jež leží v pásnu dozoru stanoveném podle zvláštního právního předpisu a podle epizootologického šetření nepřišlo do styku s infikovaným hospodářstvím,

3. z hospodářství, v němž při klinickém vyšetření, provedeném úředním veterinárním lékařem během 24 hodin před odesláním drůbeže, nebyly zjištěny žádné známky a klinické příznaky, poukazující na přítomnost newcastleské choroby,

b) byla

1. přepravena z hospodářství původu přímo na jatky, přičemž použité dopravní prostředky byly před použitím a po každém použití vyčištěny a dezinfikovány a byly úředním veterinárním lékařem zaplombovány,

2. na jatkách při prohlídce před poražením a po poražení vyšetřena na zjištění příznaků newcastleské choroby.

(4) O postupu podle odstavce 3 je třeba informovat Komisi a členské státy.

Králičí maso

§ 17

Králičí maso uváděné do oběhu musí být

a) získáno ve schváleném podniku ze zvířat, která

1. pocházejí z hospodářství nebo oblasti, jež nepodléhají omezujícím či zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým vzhledem k výskytu nákazy, na kterou jsou zvířata toho druhu vnímavá,

2. byla podrobena prohlídce před poražením podle části I přílohy č. 3 k této vyhlášce, provedené úředním veterinárním lékařem nebo veterinárním asistentem, a na základě této prohlídky posouzena jako vhodná k poražení,

b) ošetřeno za odpovídajících hygienických podmínek podobných těm, jež jsou uvedeny v části V přílohy č. 1 k této vyhlášce, s výjimkou podmínek uvedených v bodě 18 písm. a) a b),

c) podrobena prohlídce po poražení podle části II přílohy č. 3 k této vyhlášce a v souladu s § 9, provedené úředním veterinárním lékařem nebo veterinárním asistentem, a nevykazovalo žádné změny kromě změn traumatických, k nimž došlo krátce před porážkou, a změn místně ohraničených nebo znetvoření (malformací). Zjistí-li se takové změny nebo znetvoření, je třeba prokázat zejména pomocí vhodných laboratorních vyšetření, že nemají za následek nepoživatelnost těl nebo vnitřností a že nejsou nebezpečné pro zdraví lidí,

d) opatřeno označením zdravotní nezávadnosti v souladu s částí III přílohy č. 3 k této vyhlášce,

e) po prohlídce po poražení skladováno ve schváleném podniku nebo ve schváleném skladu za odpovídajících hygienických podmínek uvedených v části IV přílohy č. 3 k této vyhlášce,

f) přepravováno za vyhovujících hygienických podmínek v souladu s částí V přílohy č. 3 k této vyhlášce,

g) jde-li o části jatečně opracovaných těl nebo vykostěné maso, získáno za podmínek uvedených v § 5 v podniku pro tento účel zvlášť schváleném.

§ 18

(1) Chovatel, který chová králíky v malém, může

a) přímo dodávat králíčí maso soukromé osobě pro její vlastní spotřebu,

b) dodávat čerstvé králíčí maso v malých množstvích

1. přímo konečnému spotřebiteli na místním trhu, nejbližším k hospodářství chovatele, nebo

2. maloobchodníkovi pro přímý prodej konečnému spotřebiteli pod podmínkou, že tento maloobchodník vykonává svou činnost ve stejném nebo sousedním místě jako chovatel.

(2) Ustanovení odstavce 1 však neplatí, jde-li o pojezdový nebo zásilkový prodej, a v případě maloobchodníka také o prodej na trhu.

(3) Orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor musí být umožněno zjistit hospodářství původu králíčího masa dodávaného způsobem uvedeným v odstavci 1.

§ 19

Králíčí maso nesmí být použito k lidské spotřebě, jestliže

a) byla u něho prohlídkou po poražení zjištěna některá z vad uvedených v části II [bodě 9 písm. a)] přílohy č. 3 k této vyhlášce,

b) pochází ze zvířat, jimž byly podány látky, pro něž může být maso nebezpečným nebo škodlivým pro zdraví lidí,

c) bylo ošetřeno ionizujícím zářením⁵⁾ nebo ultrafialovými paprsky, anebo změkčujícími (zkřehčujícími) přípravky, popřípadě jinými látkami, které mohou ovlivnit smyslové vlastnosti masa, anebo barvivy jinými než barvivy používanými k označování zdravotní nezávadnosti.

§ 20

(1) Pro povinnosti provozovatele podniku platí § 13 odst. 1 obdobně.

(2) Výkon státního veterinárního dozoru v hospodářstvích se zaměřuje na pravidelná šetření ohledně zdravotního stavu králíků zejména z hlediska nemocí přenosných na zvířata a lidi, jakož i z hlediska přítomnosti reziduí látek škodlivých pro zdraví lidí v množstvích překračujících stanovené limity. Na základě výsledků těchto šetření činí orgány vykonávající státní veterinární dozor odpovídající opatření včetně případného omezení použití králíčího masa z hospodářství nebo z oblasti, zahrnutých do plánů sledování přítomnosti některých látek a jejich reziduí u zvířat, v živočišných produktech, krmivech a napájecí vodě.

(3) Pro výkon státního veterinárního dozoru v podniku platí § 13 odst. 3 až 5 obdobně.

Maso zvěře ve farmovém chovu

§ 21

(1) Maso zvěře ve farmovém chovu pocházející z volně žijících suchozemských sudokopytníků musí

a) odpovídat požadavkům na výrobu a uvádění čerstvého masa do oběhu, stanoveným zvláštním právním předpisem,⁸⁾

b) pocházet ze stáda, které je podrobováno pravidelným veterinárním kontrolám a nepodléhá omezujícím či zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým na základě výsledků těchto kontrol nebo šetření podle § 20, § 23 odst. 1,

c) být zpracováváno časově odděleně od masa skotu, prasat, ovcí a koz,

d) být provázeno během přepravy do místa určení prvopisem správně a úplně vyplněného osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru.

(2) Maso černé zvěře nebo jiných druhů zvěře ve farmovém chovu vnímavých na trichinelózu musí být vyšetřeno na přítomnost svalovce (trichinel) trávící metodou nebo trichinoskopickým vyšetřením s pozorováním několika vzorků od každého zvířete, odebraných přinejmenším ze žvýkacích svalů, svaloviny bránice, svalů předloktí, mezižeberních svalů a svaloviny jazyka, pod mikroskopem.

(3) Krajská veterinární správa může povolit porážku zvěře ve farmovém chovu, která z důvodu nebezpečí pro zaměstnance hospodářství nebo pohody zvířat nemůže být přepravena na jatky, na farmě původu, jestliže majitel zvěře požádal o toto povolení, uvědomil předem krajskou veterinární správu o datu a hodině porážky a jestliže

- a) zvířata pocházejí ze stáda, které je podrobováno pravidelným veterinárním kontrolám,
 - b) stádo nepodléhá omezujícím či zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým na základě výsledků těchto kontrol nebo šetření podle § 20, § 23 odst. 1,
 - c) je na farmě možno provádět prohlídku před poražením skupiny zvířat, určených k porážce,
 - d) jsou na farmě prostory vhodné k porážení a vykrvení zvířat,
 - e) jsou při porážení a vykrvení zvířata předem omračována,
 - f) jsou poražená zvířata po porážce co nejrychleji zavěšena a za odpovídajících hygienických podmínek přepravena na schválené jatky. Nelze-li tak učinit do 1 hodiny, musí být k přepravě použit dopravní prostředek, v němž je udržována teplota v rozmezí od 0 °C do 4 °C. Vykolení musí být provedeno nejpozději do 3 hodin po porážení,
 - g) jsou poražená zvířata provázena během přepravy na jatky prvopisem správně a úplně vyplněného veterinárního osvědčení, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru. Toto osvědčení musí potvrzovat příznivý výsledek prohlídky zvířat před poražením, dodržování správného postupu při porážení a datum a hodinu porážky.
- (4) Strojně oddělené maso musí být v podniku původu nebo v jiném podniku k tomu účelu schváleném podrobeno tepelnému ošetření v souladu se zvláštním právním předpisem upravujícím podmínky výroby tepelně opracovaných masných výrobků.³⁾

§ 22

- (1) Maso pernaté zvěře ve farmovém chovu musí odpovídat požadavkům § 4 až 8. Jestliže však použitý způsob kuchání křepelk a holubů nedovoluje provést úplnou prohlídku vnitřností každého zvířete, lze provádět tuto prohlídku na vzorku nejméně 5 % z každé partie 500 zvířat (a v odpovídajícím poměru v případě zvířat nad počet 500), jde-li o homogenní partie z hlediska druhu, hmotnosti a původu. Nejsou-li výsledky prohlídky jednoznačně uspokojivé, vztahuje se stanovisko vyjádřené na základě prohlídky vnitřností uvedeného vzorku ohledně požitelnosti na celou partii poražených zvířat.
- (2) Ustanovení odstavce 1 se nevztahuje na maso pernaté zvěře ve farmovém chovu, dodávané výrobcem v ojedinělých případech přímo konečnému spotřebiteli pro jeho vlastní spotřebu. To však neplatí, jde-li o pojízdny nebo zásilkový prodej, anebo o prodej na trhu.
- (3) Krajská veterinární správa může v případě masa pernaté zvěře ve farmovém chovu získaného v České republice a uváděného do tuzemského oběhu povolit v souladu s § 49 odst. 1 písm. g) zákona na jejich žádost jatkám nebo porcovnám (bourárnám) provozujícím tuto činnost již přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky zmírnění požadavků na porážení a kuchání, uvedených v části X přílohy č. 1 k této vyhlášce, pro výrobu částečně vykuchané nebo nevykuchané zvěře. Dojde-li k uplatnění tohoto zmírnění, nesmí být používáno označení zdravotní nezávadnosti podle části XII přílohy č. 1 k této vyhlášce.

§ 23

- (1) Pro zvěř ve farmovém chovu a její maso platí § 19 a 20 obdobně.
- (2) V závislosti na nálezové situaci provádějí orgány vykonávající státní veterinární dozor zvláštní testování zvěře ve farmovém chovu na nákazy, které musí být povinně hlášeny Komisi a členským státům (příloha č. 1 k zákonu).

§ 24

Veterinární podmínky obchodování s králíčím masem

Čerstvé králíčí maso může být předmětem obchodování, jestliže

- a) splňuje požadavky stanovené v § 17,
- b) je během přepravy do místa určení provázeno prvopisem pravdivě a úplně vyplněného osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru.

§ 25

Veterinární podmínky obchodování s masem zvěře ve farmovém chovu

(1) Maso pernaté zvěře ve farmovém chovu může být předmětem obchodování, jestliže

a) odpovídá požadavkům na obchodování s čerstvým drůbežím masem uvedeným v § 15,

b) je provázeno během přepravy do místa určení prvopisem pravdivě a úplně vyplněného osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru.

(2) Maso ostatních druhů zvěře ve farmovém chovu může být předmětem obchodování, jestliže odpovídá požadavkům na čerstvé maso stanoveným zvláštním právním předpisem,³⁾ jakož i požadavkům § 21 odst. 1 a 2.

Zvěřina

§ 26

(1) Zvěřina může být uvedena do oběhu, jestliže

a) pochází z volně žijící zvěře, která byla

1. ulovena dovozeným způsobem v honitbě,⁹⁾ jež

aa) je podrobena pravidelnému šetření ohledně zdravotního stavu volně žijící zvěře zejména z hlediska nemocí přenosných na zvířata a lidi a nepodléhá omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým na základě výsledků tohoto šetření,

bb) se nenachází v oblasti, jež podléhá omezením vyplývajícím z této vyhlášky nebo ze zvláštního právního předpisu,

2. ihned po ulovení ošetřena podle části III přílohy č. 4 k této vyhlášce a nejpozději do 12 hodin přepravena do sběrného a prohlížeckého místa nebo podniku na zpracování zvěřiny a zchlazena na vnitřní teplotu nejvýše 7 °C, jde-li o velkou volně žijící zvěř, a nejvýše 4 °C, jde-li o drobnou volně žijící zvěř. Tělo velké volně žijící zvěře v kůži musí být dodáno do místa prohlídky po ulovení spolu s vnitřnostmi z dutiny hrudní, játry, slezinou a ledvinami, a to buď v souvislosti s tělem nebo odděleně, pokud budou uvedené vnitřnosti z těla vyjmuty,

b) byla získána

1. ve schváleném podniku na zpracování zvěřiny, který splňuje podmínky částí I a II přílohy č. 4 k této vyhlášce, anebo

2. na schválených jatkách, jde-li o velkou volně žijící zvěř, anebo na schválených drůbežích jatkách, jde-li o drobnou volně žijící zvěř, a to za předpokladu, že se zvěř stahuje v místnostech oddělených od místností určených pro čerstvé maso nebo čerstvé drůbeží maso, anebo časově odděleně, že tyto jatky mají zvláštní schválení pro tuto činnost a že byla přijata opatření umožňující identifikaci masa, které bylo získáno podle této vyhlášky a které bylo získáno podle zvláštního právního předpisu,

c) pochází z ulovené volně žijící zvěře, kterou úřední veterinární lékař vizuálně prohlédl za účelem zjištění případných odchylek a ověření, zda k jejímu usmrcení nedošlo z jiných příčin než ulovením. Při prohlídce může úřední veterinární lékař využít též sdělení lovců, popřípadě orgánů odpovědných za dodržování právních předpisů o myslivosti o chování zvěře před ulovením,

d) pochází z těl volně žijící zvěře, která

1. byla za odpovídajících hygienických podmínek ošetřena v souladu s částmi III a IV přílohy č. 4 k této vyhlášce,

2. byla podle části V přílohy č. 4 k této vyhlášce podrobena prohlídce po ulovení úředním veterinárním lékařem nebo veterinárním asistentem,

3. nevykazují žádné změny kromě změn traumatických, k nimž došlo v souvislosti s ulovením, anebo změn místně ohraničených nebo znetvoření (malformací). Zjistí-li se takové změny nebo znetvoření, je třeba prokázat zejména pomocí vhodných laboratorních vyšetření, že nemají za následek nepoživatelnost zvěřiny a že nejsou nebezpečné pro zdraví lidí,

4. nebyla, jde-li o těla drobné volně žijící zvěře, ihned po ulovení vyvržena v souladu s částí V (bodem 1) přílohy č. 4 k této vyhlášce, byla však úředním veterinárním lékařem provedena prohlídka reprezentativního vzorku zvířat stejného původu. Zjistí-li úřední veterinární lékař nemoc přenosnou ze zvířat na člověka nebo vady uvedené v části V přílohy č. 4 k této vyhlášce, musí provést další kontroly celé partie a podle jejich výsledků ji buď vyloučit z lidské spotřeby, anebo provést prohlídku každého těla jednotlivě.

(2) Zvěřina pocházející z černé volně žijící zvěře nebo jiných druhů volně žijící zvěře vnímavých na trichinelózu musí být vyšetřena na přítomnost svalovce (trichinel) trávící metodou nebo trichinoskopickým vyšetřením s pozorováním několika vzorků od každého zvířete, odebraných přinejmenším ze žvýkacích svalů, svaloviny bránice, svalů předloktí, mezižeberních svalů a svaloviny jazyka, pod mikroskopem.

§ 27

Úřední veterinární lékař vyloučí zvěřinu z lidské spotřeby, jestliže

- a) u ní zjistí vady uvedené v části V [bodě 3 písm. e)] přílohy č. 4 k této vyhlášce, anebo jestliže ji posoudí jako nepoživatelnou podle části V (bodu 4) přílohy č. 4 k této vyhlášce,
- b) u ní zjistí kontrolami uvedenými v § 26 odst. 1 písm. d) bodě 3 nemoc přenosnou ze zvířat na člověka,
- c) pochází ze zvířat, kterým byly podány látky, pro něž by mohlo být maso nebezpečným nebo škodlivým pro zdraví lidí,
- d) byla ošetřena ionizujícím zářením,⁵⁾ pokud nejde o ionizaci k lékařským účelům, anebo ultrafialovými paprsky, popřípadě jinými látkami, které by mohly ovlivnit její smyslové vlastnosti, anebo barvivy jinými než barvivy používanými k označování zdravotní nezávadnosti.

§ 28

(1) Zvěřina posouzená jako požitelná musí být

- a) opatřena označením zdravotní nezávadnosti v souladu s částí VII přílohy č. 4 k této vyhlášce. Způsob označování zdravotní nezávadnosti v případě velkých balení čerstvého drůbežního masa může být přiměřeně použit také v případě zvěřiny pocházející z drobné volně žijící zvěře s tím, že nejde o oválnou, ale pětiúhelníkovou značku,
- b) po prohlídce po ulovení skladována za odpovídajících hygienických podmínek podle části X přílohy č. 4 k této vyhlášce ve schváleném podniku na zpracování zvěřiny, v jiném schváleném podniku uvedeném v § 3 nebo ve zvláštním právním předpisu, anebo ve schváleném chladiřenském nebo mraziřenském skladu, v němž je skladováno čerstvé maso,
- c) přepravována za odpovídajících hygienických podmínek v souladu s částí XI přílohy č. 4 k této vyhlášce,
- d) provázena během přepravy do místa určení prvopisem správně a úplně vyplněného
 - 1. průvodního obchodního dokladu, potvrzeného úředním veterinárním lékařem, v němž vedle údajů požadovaných částí VII (bodem 2) přílohy č. 4 k této vyhlášce jsou uvedeny také měsíc a rok zmrazení, jde-li o zmrazenou zvěřinu, a kódové číslo umožňující zjistit odpovědného úředního veterinárního lékaře,
 - 2. osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru, jde-li o zvěřinu z podniku na zpracování zvěřiny v oblasti podléhající omezujícím či zakazujícím veterinárním opatřením, anebo o zvěřinu určenou po tranzitu třetí zemí v zaplombovaném dopravním prostředku pro jiný, jmenovitě členský stát,
- e) jde-li o části jatečně opracovaných těl nebo vykostěné maso drobné volně žijící zvěře pernaté, získána v podniku zvlášť k tomu účelu schváleném v souladu s požadavky uvedenými v § 5,
- f) označena etiketou s uvedením druhu zvěře.

(2) Průvodní obchodní doklad, uvedený v odstavci 1 písm. e) bodě 1, popřípadě osvědčení zdravotní nezávadnosti, uvedené v odstavci 1 písm. e) bodě 2, musí být uchováván příjemcem nejméně po dobu 1 roku tak, aby mohl být na požádání předložen orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor.

§ 29

Zvěřina posouzená jako nepoživatelná musí být zřetelně odlišena od zvěřiny posouzené jako požitelné; podléhá ošetření podle zvláštního právního předpisu.

§ 30

(1) Provozovatel podniku na zpracování zvěřiny musí činit veškerá opatření nezbytná k dodržování požadavků této vyhlášky ve všech stádiích výroby, zejména

- a) provádět soustavně vlastní kontroly hygieny výroby včetně kontrol mikrobiologických, zahrnující kontrolu zařízení, strojů,

nástrojů a pracovních pomůcek, v případě potřeby i kontrolu výrobků,

b) stanovit v kritických bodech⁶⁾ kritické meze pro odlišení přijatelného a nepřijatelného stavu za účelem předcházení, vyloučení nebo omezení nebezpečí pro zdraví lidí, zavést účinné postupy sledování kritických bodů a stanovit nápravná opatření pro případy zjištění nedostatků v ovládání těchto bodů,

c) poskytovat na požádání orgánům vykonávajícím v podniku na zpracování zvěřiny státní veterinární dozor, informace o druhu, četnosti a výsledcích provedených kontrol, a je-li to třeba, i o laboratoři, která se na provádění kontrol podílí,

d) umožňovat orgánům vykonávajícím v podniku na zpracování zvěřiny státní veterinární dozor volný přístup do všech částí podniku a v případě pochybností o původu zvěřiny nebo ulovené zvěře i přístup k účetním dokladům, které umožňují určit honitbu původu ulovené zvěře,

e) provádět nebo organizovat program školení zaměstnanců, který jim umožní získat znalosti a návyky potřebné k dodržování hygienických požadavků na výrobu, které odpovídají jejich struktuře.

(2) Úřední veterinární lékař, odpovědný za podnik na zpracování zvěřiny, musí

a) prověřovat, zda a jak plní provozovatel podniku na zpracování zvěřiny úkoly uvedené v odstavci 1, provádět pravidelné rozborů výsledků jeho kontrolní činnosti a podle potřeby nařídit provedení nebo přistoupit k provedení dalších mikrobiologických vyšetření,

b) poskytovat výsledky těchto rozborů se závěry a doporučeními provozovateli podniku na zpracování zvěřiny s tím, aby zabezpečil odstranění zjištěných nedostatků za účelem zlepšení hygieny výroby,

c) podílet se na koncepci a realizaci programu školení zaměstnanců podniku na zpracování zvěřiny.

(3) Pro výkon státního veterinárního dozoru v podniku na zpracování zvěřiny platí § 13 odst. 4 a 5 obdobně.

(4) Orgány vykonávající státní veterinární dozor provádějí pravidelná šetření v honitbách ohledně zdravotního stavu volně žijící zvěře zejména z hlediska nemocí přenosných na zvířata a lidi, jakož i z hlediska přítomnosti reziduí v množstvích překračujících stanovené limity; provádějí také specifické testy za účelem zjištění výskytu nálezů, které musí být povinně hlášeny Komisi a členským státům (příloha č. 1 k zákonu). Se zřetelem k výsledkům těchto šetření a testům vyloučí z obchodování těla volně žijící zvěře a zvěřinu, pocházející z příslušných honiteb.

§ 31

Veterinární podmínky obchodování se zvěřinou

(1) Do členských států mohou být odesílána pouze

a) stažená a vyvržená těla volně žijící zvěře, odpovídající požadavkům § 26 až 29, anebo čerstvá zvěřina,

b) nestážená nebo neoškubaná a nevyvržená těla drobné volně žijící zvěře, která nejsou zmrazena nebo hluboce zmrazena a která jsou kontrolována z hlediska identifikace masa, a to za předpokladu, že se s nimi zachází a že jsou skladována odděleně od čerstvého masa, čerstvého drůbežního masa a stažené nebo oškubané zvěřiny,

c) nestážená těla velké volně žijící zvěře,

1. jež splňují požadavky § 26 odst. 1 písm. a) bodu 1, písm. c) a písm. d) bodu 1,

2. jejíž vnitřnosti byly podrobeny prohlídce po ulovení na sběrném místě, popřípadě v podniku na zpracování zvěřiny,

3. jež jsou provázena veterinárním osvědčením, vystaveným úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru, které osvědčuje, že výsledek prohlídky po ulovení byl vyhovující a že zvěřina byla posouzena jako požitelná,

4. jež byla zchlazena na teplotu mezi -1 °C a

aa) 7 °C a udržována při této teplotě během přepravy do podniku na zpracování zvěřiny, která se uskutečnila do 7 dnů od prohlídky po ulovení uvedené pod písmenem c) bodem 2,

bb) 1 °C a udržována při této teplotě během přepravy do podniku na zpracování zvěřiny, která se uskutečnila do 15 dnů od prohlídky po ulovení uvedené pod písmenem c) bodem 2.

- (2) Zvěřina z těchto nestažených těl velké volně žijící zvěře může být opatřena označením zdravotní nezávadnosti, jen byla-li po stažení v podniku na zpracování zvěřiny, do něhož je určena, podrobena prohlídce po ulovení v souladu s částí V přílohy č. 4 k této vyhlášce a posouzena jako požitelná. Zvěřina z podniku na zpracování zvěřiny, která nesplňuje požadavky části I přílohy č. 4 k této vyhlášce, nesmí být opatřena označením zdravotní nezávadnosti a nesmí být předmětem obchodování.
- (3) Těla volně žijící zvěře, která nesplňují požadavky § 26, nesmí být odesílána do členských států.
- (4) Vnitřnosti volně žijící zvěře, posouzené jako požitelné, mohou být odesílány do členských států, jen byly-li vhodným způsobem ošetřeny v souladu s požadavky na ošetření masných výrobků, stanovenými zvláštním právním předpisem.

Společná, přechodná a závěrečná ustanovení

§ 32

Osvědčení zdravotní nezávadnosti vystavuje úřední veterinární lékař v době nakládky. Musí být vyhotoveno v českém jazyku a nejméně v jednom z úředních jazyků státu místa určení, a to na jediném listu; není-li to však možné a je-li vystaveno na více listech, musí být tyto listy vhodně spojeny a označeny tak, aby tvořily nedělitelný celek. Osvědčení zdravotní nezávadnosti se opatřuje razítkem a podpisem úředního veterinárního lékaře v barvě odlišné od barvy ostatního textu, jakož i pořadovým číslem.

§ 33

Úřednímu veterinárnímu lékaři mohou při výkonu státního veterinárního dozoru v podniku, v podniku na zpracování zvěřiny a na sběrném místě, jakož i v hospodářství pomáhat veterinární asistenti, nezávislí na provozovateli podniku, podniku na zpracování zvěřiny nebo sběrného místa, anebo na chovateli, a to jako členové jím vedeného inspekčního týmu. Jde-li o veterinární asistenty, kteří úspěšně složili zkoušku z oboru kontrola hospodářství, mohou úřednímu veterinárnímu lékaři pomáhat při kontrole podniku, podniku na zpracování zvěřiny nebo sběrného místa zejména z hlediska dodržování podmínek pro jejich schválení a hygienických podmínek výroby, jakož i při shromažďování poznatků potřebných k zhodnocení zdravotního stavu drůbeže, králíků či zvěře ve farmovém chovu v hospodářství či na farmě původu zvířat dodávaných na jatky, popřípadě ke stanovení diagnózy. Jde-li o veterinární asistenty, kteří úspěšně složili zkoušku z oboru prohlídka na jatkách, mohou úřednímu veterinárnímu lékaři pomáhat při

- a) kontrole dodržování hygienických podmínek uvedených v částech I, V, VII a X a části VIII (bodě 47) přílohy č. 1 k této vyhlášce a v příloze č. 2 k této vyhlášce,
- b) provádění úkonů, které jsou součástí prohlídky po poražení a jsou uvedeny v části VIII [bodě 47 odst. 2 písm. a) a b)] přílohy č. 1 k této vyhlášce, zejména při kvalitativním hodnocení těl a úpravy masa, pokud úřední veterinární lékař může zajistit dohled nad jejich prací,
- c) určování, zda se při prohlídce po poražení nevyskytly případy uvedené v části IX (bodě 53) přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- d) výkonu státního veterinárního dozoru nad označováním zdravotní nezávadnosti způsobem uvedeným v části XIII (bodě 67) přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- e) hygienické kontrole porcovaného a skladovaného masa, surovin a hotových výrobků,
- f) sledování stavu dopravních prostředků a jejich nákladů, jakož i dodržování hygienických podmínek při nakládce masa, surovin a hotových výrobků.

§ 34

- (1) Při označování zdravotní nezávadnosti podle této vyhlášky se v podnicích, závodech, popřípadě jiných zařízeních, v nichž se vyrábějí a uvádějí do oběhu čerstvé drůbeží maso, králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a zvěřina a jež byly schváleny podle zákona a uvedeny na seznamu zveřejněném Komisí, používají do dne, jímž vstoupí smlouva o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost, označení oválného, v případě zvěřiny pětiúhelníkového tvaru, v jejichž horní části je velkými písmeny psaná zkratka "CZ" a ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku.
- (2) V ostatních podnicích, závodech, popřípadě jiných zařízeních se používají označení kruhového tvaru.

§ 35

Účinnost

- (1) Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem jejího vyhlášení, s výjimkou § 10 odst. 2, § 15, 16, § 21 odst. 4, § 24, 25 a 31, které nabývají účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

(2) Ustanovení § 34 odst. 1 pozbývá platnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

Poznámky pod čarou:

- 1) Směrnice Rady 71/118/EHS ze dne 8. března 1971 o hygienických otázkách produkce čerstvého drůbežího masa a jeho uvádění na trh.
Směrnice Rady 92/116/EHS ze dne 17. prosince 1992 pozměňující směrnici 71/118/EHS o hygienických otázkách produkce čerstvého drůbežího masa a jeho uvádění na trh.
Směrnice Rady 91/495/EHS ze dne 27. listopadu 1990 o hygienických a veterinárních otázkách produkce králíčího masa a masa zvěře z farmového chovu a jejich uvádění na trh.
Směrnice Rady 92/45/EHS ze dne 16. června 1992 o hygienických a veterinárních otázkách usmrcování volně žijící zvěře a uvádění masa volně žijící zvěře na trh.
Směrnice Rady 91/494/EHS ze dne 26. června 1991 o veterinárních podmínkách, kterými se řídí obchodování s čerstvým drůbežím masem ve Společenství a dovoz čerstvého drůbežího masa z třetích zemí.
Směrnice Rady 93/121/ES ze dne 22. prosince 1993 pozměňující směrnici Rady 91/494/EHS ze dne 26. června 1991 o veterinárních podmínkách, kterými se řídí obchodování s čerstvým drůbežím masem ve Společenství a dovoz čerstvého drůbežího masa z třetích zemí.
Směrnice Rady 1999/89/ES ze dne 15. listopadu 1999 pozměňující směrnici Rady 91/494/EHS ze dne 26. června 1991 o veterinárních podmínkách, kterými se řídí obchodování s čerstvým drůbežím masem ve Společenství a dovoz čerstvého drůbežího masa z třetích zemí.
- 2) § 2 písm. a) vyhlášky č. 202/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky.
- 3) Vyhláška č. 202/2003 Sb.
- 4) 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.
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, ve znění pozdějších předpisů.
- 5) Vyhláška č. 297/1997 Sb., o podmínkách ozařování potravin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu značení.
- 6) Vyhláška č. 147/1997 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů.
- 7) § 4 odst. 1 a § 5 odst. 2 písm. a) zákona č. 13/1997 Sb., o pozemních komunikacích, ve znění pozdějších předpisů.
§ 3 odst. 1 písm. a) zákona č. 266/1994 Sb., o dráhách, ve znění pozdějších předpisů.
- 8) § 4 až 8, § 11 odst. 1 písm. b) až i), § 12 odst. 1 písm. b) vyhlášky č. 202/2003 Sb.
- 9) § 2 písm. i), § 17, 18 a 45 zákona č. 449/2001 Sb., o myslivosti.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 201/2003 Sb.

**VETERINÁRNÍ PODMÍNKY VÝROBY A UVÁDĚNÍ
ČERSTVÉHO DRŮBEŽÍHO MASA DO OBĚHU**

I

Všeobecné podmínky pro schválení podniku

Podnik lze schválit, jen jestliže má:

1. v místnostech, v nichž se čerstvé maso získává, kde se s tímto masem pracuje nebo kde se skladuje, jakož i na místech a chodbách, jimiž se čerstvé maso přepravuje:
- a) podlahy z nepropustného materiálu, odolné proti vodě a hnilobě, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, které jsou položeny tak, aby umožňovaly snadný odtok vody. Voda musí být odváděna do kanalizace opatřené mřížkou a pachovým uzávěrem. Avšak:
- v místnostech uvedených v části II bodě 14 písm. e), v části III bodě 15 písm. a) a v části IV bodě 16 písm. a) se nevyžaduje odvod vody do kanalizace opatřené mřížkou a pachovým uzávěrem a v místnostech uvedených v části IV bodě 16 písm. a) stačí zařízení umožňující snadné odvádění vody,
 - v místnostech uvedených v části IV bodě 17 písm. a), ve kterých je skladováno pouze maso balené, jakož i na místech a chodbách, jimiž se přepravuje čerstvé maso, stačí podlaha z materiálu, který odolává vodě a hnilobě;
- b) hladké, odolné a nepropustné stěny, opatřené světlým, omyvatelným povrchem do výše nejméně 2 m; v chladírnách,

mrazírnách a skladech musí být stěny omyvatelné nejméně do výše skladovaného čerstvého masa. Spojnice mezi stěnami a podlahou musí být zaoblené nebo podobným způsobem upravené s výjimkou místností uvedených v části IV bodě 17 písm. a). Použití dřevěných stěn v místnostech uvedených v části IV bodě 17 však není důvodem pro neschválení nebo odejmutí schválení podniku za předpokladu, že byly postaveny před 1. lednem 1988, popřípadě podniku, v němž jejich použití souvisí s výrobou výrobků opatřených označením původu nebo zeměpisným označením podle zvláštních právních předpisů (zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele);

c) dveře a rámy oken z odolného, nekorodujícího materiálu, a pokud jsou ze dřeva, opatřené z obou stran hladkým a nepropustným nátěrem nebo obložení;

d) izolace z materiálů, které jsou odolné proti hnilobě a jsou bez zápachu;

e) odpovídající větrání a dostatečný odvod par;

f) odpovídající přirozené nebo umělé osvětlení, které nezkrasuje barvy;

g) čistý a snadno čistitelný strop. Nemá-li místnost strop, musí tyto podmínky splňovat vnitřní plocha zastřešení;

2.

a) co nejbližší pracovním místům dostatečný počet zařízení k mytí a dezinfekci rukou a k čištění nástrojů a pracovních pomůcek teplou vodou. Zařízení k mytí rukou musí mít přítok teplé a studené tekoucí vody nebo předem smíchané vody o vhodné teplotě a musí být vybaveno prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné rukou, předloktím, ani paží (dále jen "ručně");

b) zařízení k dezinfekci nástrojů a pracovních pomůcek s přívodem teplé vody o teplotě nejméně 82 °C;

3. vhodná opatření na ochranu před škůdci, jako jsou hlodavci a hmyz;

4.

a) snadno čistitelné a dezinfikovatelné výrobní zařízení a nástroje, jako jsou zařízení k automatickému opracování masa, porcovací stoly, stoly se snímatelnou řeznou plochou, nádoby, dopravníkové pásy a pily z nekorodujícího materiálu, který nemůže nepříznivě ovlivňovat maso. Povrchy, které přicházejí nebo mohou přicházet do styku s masem, včetně svárů a spár, musí být udržovány hladké. Použití dřeva je zakázáno s výjimkou místností, ve kterých se nachází pouze hygienickým způsobem balené čerstvé drůbeží maso;

b) vybavení, nástroje a pracovní pomůcky odolné proti korozi a splňující hygienické požadavky na zacházení s masem a na skladování nádob na maso takovým způsobem, aby ani maso, ani nádoby nepřišly do přímého styku s podlahou nebo stěnami;

c) vybavení pro hygienickou manipulaci s masem a jeho ochranu během nakládky a vykládky včetně vhodně umístěného a zařízeného prostoru pro příjem a expedici masa;

d) zvláštní vodotěsné, nekorodující a zřetelně označené nádoby s víky a uzávěry, které brání nepovolaným osobám ve vyjímání jejich obsahu. Tyto nádoby slouží k ukládání masa, které není určeno pro lidskou spotřebu. Je-li to vzhledem k množství takového masa nutné nebo není-li takové maso na konci každého pracovního dne z podniku odváženo nebo neškodně odstraňováno, musí být k dispozici pro ukládání takového masa uzamykatelná místnost. Je-li takové maso odstraňováno pomocí potrubí, musí být toto potrubí konstruováno a instalováno tak, aby se zabránilo nebezpečí kontaminace čerstvého drůbežího masa;

e) prostor k hygienickému skladování balicích materiálů, pokud se balení v podniku provádí;

5. chladicí zařízení, které udržuje uvnitř masa teploty požadované touto vyhláškou. Toto zařízení musí zahrnovat kanalizační systém na odvádění kondenzační vody, který nepředstavuje nebezpečí kontaminace čerstvého drůbežího masa;

6. dostatečné zásobování pitnou vodou (vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly) pod tlakem. Potrubí pro užitkovou vodu musí být zřetelně odlišeno od potrubí pro pitnou vodu;

7. dostatečné zásobování teplou pitnou vodou;

8. systém na odstraňování tekutých a pevných odpadů, který splňuje hygienické požadavky;

9. vhodně vybavenou a uzamykatelnou místnost, ve skladech a přebalovacích střediscích vhodné vybavení, sloužící orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor;

10. vybavení umožňující kdykoli provádět účinným způsobem veterinární prohlídky (kontroly) požadované touto vyhláškou;

11. odpovídající počet šaten s hladkými, nepropustnými a omyvatelnými stěnami a podlahami, s umyvadly, se sprchami a se splachovacími záchody, které jsou umístěny, uspořádány a vybaveny tak, aby byly chráněny čisté části provozu před kontaminací. Záchody se nesmí otevírat přímo do pracovních prostorů. Sprchy nejsou nutné u chladiřenských a mrazírenských skladů, které slouží pouze k příjmu a skladování čerstvého, hygienicky baleného masa. Umyvadla musí mít přívod tekoucí teplé a studené vody nebo předem smíchané vody o vhodné teplotě a musí být vybavena prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné ručně. Dostatečný počet těchto umyvadel musí být umístěn v blízkosti záchodů;
12. s výjimkou chladiřenských a mrazírenských skladů, určených výhradně k příjmu a expedici čerstvého, hygienicky baleného masa, prostor a odpovídající zařízení k čištění a dezinfekci dopravních prostředků. Jatky musí být vybaveny oddělenými prostory a zařízením k čištění a dezinfekci dopravních prostředků a klecí, používaných pro jatečnou drůbež. Tyto prostory a zařízení nejsou nutná, jestliže mají být dopravní prostředky nebo klece čištěny a dezinfikovány v jiných, úředně schválených zařízeních;
13. místnost nebo bezpečné místo pro skladování čisticích, dezinfekčních a podobných prostředků a pomůcek pro čištění a dezinfekci.

II

Zvláštní podmínky pro schválení drůbežích jatek

14. Kromě všeobecných podmínek musí mít drůbeží jatky
- a) dostatečně velké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné místo nebo krytý prostor pro prohlídku před poražením, která je uvedena v části VI bodě 28 (druhém odstavci), a pro příjem drůbeže;
 - b) porážecí prostor takové velikosti, aby bylo omračování a vykrvování prováděno odděleně od škulání, jež může být spojeno s napařováním. Všechna spojení mezi porážecím prostorem a místem nebo prostorem uvedeným pod písmenem a), s výjimkou malého otvoru určeného pouze k průchodu drůbeže k porážení, musí být opatřena dveřmi s automatickým zavíráním;
 - c) prostor ke kuchání a pro přípravu takové velikosti, aby kuchání bylo prováděno na místě dostatečně vzdáleném od ostatních pracovních míst, anebo na místě odděleném přepážkou, která tato pracovní místa chrání před znečištěním. Všechna spojení mezi prostorem ke kuchání a pro přípravu a porážecím prostorem, s výjimkou malého otvoru určeného pouze k průchodu poražené drůbeže, musí být opatřena dveřmi s automatickým zavíráním;
 - d) v případě potřeby prostor pro expedici;
 - e) dostatečně velké, uzamykatelné chladiřenské a mrazírenské prostory pro pozastavené čerstvé drůbeží maso;
 - f) místo nebo prostor k získávání peří, pokud toto peří není zpracováváno jako odpad;
 - g) oddělené umývárny a záchody pro osoby manipulující s živou drůbeží.

III

Zvláštní podmínky pro schválení porcoven

15. Kromě všeobecných podmínek musí mít porcoveny
- a) dostatečně velké chladiřenské nebo mrazírenské prostory k uchovávání masa;
 - b) místnost pro porcování, vykostňování a balení do prvního obalu, anebo, pokud jsou tyto činnosti prováděny v porcoveně, prostor určený ke kuchání
 - hus a kachen chovaných k produkci tučných jater, omráčených, vykrvených a škuláných ve výkrmovém hospodářství,
 - drůbeže uvedené v části VIII bodě 49;
 - c) místnost pro balení, pokud se tato činnost provádí v porcoveně a pokud nejsou splněny podmínky stanovené v části XIV bodě 74.

IV

Zvláštní podmínky pro schválení chladiřenských a mrazírenských skladů

16. Kromě všeobecných podmínek musí mít sklady, ve kterých je skladováno čerstvé maso v souladu s částí XIII bodem 69 (první

věta),

a) dostatečně velké, snadno čistitelné chladírenské prostory, v nichž může být čerstvé maso skladováno při teplotách uvedených v části XIII bodě 69 (první věta),

b) registrační teploměr v každém skladovacím prostoru, anebo dálkový registrační teploměr pro každý skladovací prostor.

17. Kromě všeobecných podmínek musí mít mrazírenské sklady, ve kterých je skladováno čerstvé maso v souladu s částí XIII bodem 69 (druhá věta),

a) dostatečně velké a snadno čistitelné mrazírenské prostory, v nichž může být čerstvé maso skladováno při teplotách uvedených v části XIII bodě 69 (druhá věta),

b) registrační teploměr v každém skladovacím prostoru, anebo dálkový registrační teploměr pro každý skladovací prostor.

V

**Hygienické požadavky na zaměstnance, prostory, vybavení
a pracovní nástroje**

18. Od zaměstnanců, jakož i v prostorech a jejich vybavení se vyžaduje udržování naprosté čistoty.

a) Zaměstnanci manipulující s čerstvým masem nebaleným nebo baleným do prvního obalu, jakož i zaměstnanci, kteří pracují v prostorech nebo na místech, kde se s tímto masem manipuluje, kde se toto maso balí nebo přepravuje, musí zejména nosit čistou a snadno čistitelnou pokrývku hlavy, čistý pracovní nebo jiný ochranný oděv světlé barvy a čistou obuv. Zaměstnanci, kteří pracují nebo manipulují s čerstvým masem, musí být na začátku každého pracovního dne oblečeni do čistého pracovního oděvu, musí tento oděv podle potřeby v průběhu dne měnit a musí si mýt a dezinfikovat ruce několikrát během pracovního dne a vždy před opětovným zahájením práce. Kdo přišel do styku s nemocnými zvířaty nebo s infikovaným masem, musí si ihned důkladně umýt ruce a paže teplou vodou a následně je dezinfikovat. Ve výrobních prostorech, ve skladovacích prostorech a na dalších místech a chodbách, jimiž se přepravuje čerstvé maso, se nesmí kouřit, jíst, pít, plivat a žvýkat.

b) Do podniku nemají přístup žádná zvířata, s výjimkou zvířat určených k porážení v případě jatek. Hlodavci, hmyz a jiní škůdci musí být systematicky hubeni.

c) Vybavení, nástroje a pracovní pomůcky používané při manipulaci s živou drůbeží a při práci s čerstvým drůbežím masem musí být udržovány čisté a v dobrém stavu. Musí být pečlivě čištěny a dezinfikovány několikrát v průběhu pracovního dne, po skončení práce a před opětovným použitím poté, co byly znečištěny.

d) Klece určené k přepravě drůbeže musí být vyrobeny z nekorodujících materiálů, které se snadno čistí a dezinfikují. Po každém vyprázdnění musí být vyčištěny a dezinfikovány.

19. Prostory, výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky nesmí být použity k jiným účelům než ke zpracovávání čerstvého drůbežího masa, králíčího masa, masa zvěře ve farmovém chovu, zvěřiny, čerstvého masa nebo masných výrobků, pokud nebyly před opětovným použitím vyčištěny a dezinfikovány. Toto omezení se nevztahuje na zařízení k přepravě, používané v prostorech uvedených v bodě 17 písm. a), kde se balí maso.

20. Drůbeží maso a nádoby na toto maso nesmí přijít do přímého styku s podlahou.

21. Ke všem účelům musí být používána jen pitná voda. Výjimečně je však povoleno i používání užitkové vody k výrobě páry, k protipožární ochraně, k ochlazování chladicího zařízení a k odstraňování peří na jatkách, a to pod podmínkou, že potrubí instalované k tomuto účelu vylučuje použití užitkové vody k jiným účelům a že tato voda nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace čerstvého masa. Potrubí pro užitkovou vodu musí být zřetelně odlišeno od potrubí pro pitnou vodu.

22. Peří a nepoživatelné vedlejší produkty porážky musí být neprodleně odstraňovány. Podlahy v prostorech, v nichž se zpracovává nebo skladuje čerstvé drůbeží maso, nesmí být posypávány pilinami nebo jinými podobnými materiály.

23. Čistící, dezinfekční a podobné prostředky musí být používány v souladu s pokyny jejich výrobců tak, aby nemohly nepříznivě působit na výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky a na čerstvé maso. Po použití těchto prostředků musí být výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky dokonale opláchnuty pitnou vodou.

24. Osoby, které by mohly kontaminovat čerstvé drůbeží maso, nesmí s ním pracovat, ani jakkoli manipulovat. Osoby, které mají pracovat a manipulovat s čerstvým drůbežím masem, musí při přijímání do zaměstnání prokázat zdravotním průkazem, že jim žádné zdravotní překážky nebrání ve vykonávání této činnosti. V souladu se zvláštními právními předpisy jsou povinny podrobovat se preventivním lékařským prohlídkám a vyšetřením a neprodleně hlásit každé onemocnění infekční nemocí (§ 19, 20 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů).

VI

Veterinární prohlídka před poražením (ante mortem)

25.

a) Úřední veterinární lékař na jatkách povolí poražení partie drůbeže, jestliže tato drůbež pochází z hospodářství, z něhož drůbež určená k poražení je provázena zdravotním potvrzením, které potvrzuje, že drůbež byla v hospodářství podrobena veterinární prohlídce a že byla posouzena jako zdravá, anebo jestliže byl 72 hodin před příjmem drůbeže na jatky předložen doklad, který obsahuje

- náležité aktuální informace o hejnu původu, zejména údaje z evidence vedené v hospodářství původu a uvedené v bodě 27 písm. a), jež mají souvislost s druhem drůbeže, která má být poražena,

- důkaz, že hospodářství původu je pod státní veterinární kontrolou. Tyto informace musí být posouzeny úředním veterinárním lékařem před rozhodnutím, jaká opatření ohledně zvířat pocházejících z příslušného hospodářství se mají přijmout, zejména pokud jde o způsob jejich prohlídky před poražením.

b) Jestliže nejsou splněny podmínky uvedené pod písmenem a), úřední veterinární lékař na jatkách může buď odložit poražení, anebo - pokud to vyžaduje dodržování zásad pohody zvířat - povolit poražení po provedení vyšetření uvedených v bodě 27 písm.

b) a veterinární kontroly hospodářství původu za účelem získání uvedených aktuálních informací. Náklady spojené s uplatňováním těchto opatření jsou účtovány chovateli.

c) V případě drůbeže chovatelů, jejichž roční produkce není vyšší než 20 000 kusů kura domácího, 15 000 kachen, 10 000 krůt nebo 10 000 husí, anebo než odpovídající množství jiných druhů drůbeže, může být prohlídka před poražením provedena na jatkách. V tomto případě však musí chovatel předložit potvrzení, že jeho roční produkce nepřekračuje uvedená množství drůbeže.

d) Chovatel musí po dobu nejméně 2 let uchovávat evidenci uvedenou v bodě 27 písm. a), aby ji mohl na požádání předložit orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor.

26. Chovatel je povinen usnadnit provádění potřebných úkonů při prohlídce drůbeže před poražením, zejména musí úřednímu veterinárnímu lékaři pomoci při všech nezbytných manipulacích s drůbeží. Prohlídka před poražením musí být prováděna podle odborných zásad a za odpovídajícího osvětlení.

27. Prohlídka před poražením, prováděná v hospodářství původu, zahrnuje

a) kontrolu chovatelské evidence, která v závislosti na druhu drůbeže musí obsahovat nejméně tyto informace:

- datum příjmu drůbeže,
- původ drůbeže a její počet,
- dosaženou produktivitu daného druhu drůbeže (například hmotnostní přírůstky),
- počet úhynů,
- dodavatele krmiv,
- druh a období používání krmných doplňků a jejich ochrannou lhůtu,
- spotřebu krmiv a vody,
- provedená vyšetření a diagnózu stanovenou ošetřujícím veterinárním lékařem (včetně výsledků laboratorních vyšetření),
- všechny druhy léčiv podávaných drůbeží, datum počátku a konce jejich podávání,
- datum a druh všech očkování,
- hmotnostní přírůstky během výkrmového období,
- výsledky všech předešlých veterinárních prohlídek, kterým byla drůbež pocházející z téhož hejna podrobena,
- počet drůbeže určené k poražení,
- předpokládané datum poražení;

b) doplňující vyšetření nezbytná ke stanovení diagnózy, pokud drůbež

- je postižena nemocí přenosnou na člověka nebo na zvířata, anebo má individuální nebo hromadné příznaky vyvolávající podezření z postižení takovou nemocí,

- vykazuje příznaky nemoci nebo poruchy celkového stavu, které mohou způsobit nepoživatelnost jejího masa;

c) pravidelný odběr vzorků vody a krmiv pro drůbež za účelem kontroly dodržování ochranných lhůt;

d) výsledky vyšetření na přítomnost původců nemocí přenosných ze zvířat na člověka.

28. Úřední veterinární lékař na jatkách zajistí, aby byla provedena identifikace drůbeže a kontrola dodržování požadavků na přepravu drůbeže, zejména zda drůbež neutrpěla újmu během přepravy. Vzniknou-li pochybnosti o identitě partie drůbeže a musí-li být drůbež v souladu s bodem 25 písm. c) podrobena prohlídce před poražením na jatkách, musí úřední veterinární lékař prohlédnout všechny klece za účelem zjištění, zda drůbež nevykazuje příznaky uvedené v bodě 27 písm. b).

29. Jestliže drůbež nebyla poražena v následujících 3 dnech po její prohlídce a po vydání zdravotního potvrzení uvedeného v bodě 25 písm. a),

a) musí být vydáno nové zdravotní potvrzení, pokud drůbež ještě neopustila hospodářství původu, anebo

b) úřední veterinární lékař povolí, po posouzení důvodu zpoždění, popřípadě po opětovném vyšetření drůbeže, poražení drůbeže, pokud tomu nebrání žádné veterinární důvody.

30. Poražení drůbeže pro lidskou spotřebu nelze povolit, jestliže byly zjištěny klinické projevy ornitózy nebo salmonelózy. Úřední veterinární lékař však může na žádost chovatele povolit poražení (utracení) takové drůbeže po skončení normálního provozu porážky, jestliže jsou přijata opatření k minimalizaci nebezpečí šíření mikroorganismů, jakož i opatření k čištění a dezinfekci zařízení po porážce. S masem pocházejícím z této porážky je však nutno zacházet jako s masem, které bylo posouzeno jako nepoživatelné.

31. Úřední veterinární lékař musí

a) zakázat poražení drůbeže, jestliže má důkaz nasvědčující tomu, že by maso z této drůbeže bylo posouzeno jako nepoživatelné;

b) odložit poražení, jestliže nebyly dodrženy ochranné lhůty ve vztahu k reziduům;

c) zajistit, jde-li o klinicky zdravou drůbež pocházející z hejna, jehož poražení je povinné v rámci opatření k tlumení nákazy, aby byla drůbež poražena na konci pracovního dne, anebo za takových podmínek, za kterých je vyloučena kontaminace ostatní drůbeže. Způsob využití masa z této porážky určí krajská veterinární správa.

32. Úřední veterinární lékař oznámí bezodkladně každý zákaz poražení krajské veterinární správě, a to s uvedením důvodů, a nařídí dočasné umístění drůbeže, které se týká zákaz poražení, na bezpečném místě.

VII

Požadavky na hygienu poražení a na manipulaci s čerstvým masem

33. Do porážkových prostorů může být přesunuta pouze živá drůbež, která musí být po přesunu poražena ihned po omráčení s výjimkou případů poražení podle náboženského rituálu.

34. Vykrvení musí být úplné a musí být provedeno takovým způsobem, aby krev neznečistila okolí místa porážky.

35. Škubání musí být okamžité a úplné.

36. Vykuchání musí být provedeno okamžitě, jde-li o úplné vykuchání, anebo ve lhůtě uvedené v části VIII bodě 49, jde-li o částečné nebo pozdější vykuchání. Poražená drůbež musí být otevřena tak, aby mohly být prohlédnuty dutiny a všechny příslušné vnitřnosti. Vnitřnosti určené k prohlédnutí mohou být k tomu účelu buď odděleny, anebo ponechány v přirozeném spojení s jatečně opracovaným tělem. Pokud jsou odděleny, musí být zaručena jejich příslušnost k danému jatečně opracovanému tělu. Husy a kachny chované a poražené pro produkci tučných jater se však mohou kucht ve lhůtě 24 hodin pod podmínkou, že nevykuchaná jatečně opracovaná těla jsou co nejdříve zchlazena a udržována při teplotě uvedené v části XIII bodě 69 písm. a) a že jatečně opracovaná těla jsou přepravována v souladu s hygienickými požadavky.

37. Bezprostředně po prohlídce musí být vykuchané vnitřnosti odděleny od jatečně opracovaného těla a nepoživatelné části musí být bezodkladně odstraněny. Vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstaly v jatečně opracovaném těle, musí být s výjimkou ledvin

co nejdříve vyjmuty, pokud možno vcelku a za vyhovujících hygienických podmínek.

38. Je zakázáno čistit maso utěrkou nebo jiným podobným způsobem a plnit jatečně opracovaná těla něčím jiným než požitelnými drobky nebo krky příslušné drůbeže poražené na jatkách.
39. Je také zakázáno porcovat jatečně opracované tělo, oddělovat nebo ošetřovat drůbeží maso před ukončením prohlídky. Úřední veterinární lékař může nařídít jakoukoli manipulaci, kterou vyžaduje prohlídka.
40. Maso pozastavené, maso posouzené jako nepoživatelné podle části IX bodu 53, anebo vyloučené z lidské spotřeby podle části IX bodu 54, peří a odpady musí být bezodkladně odstraněny do místností, zařízení nebo nádob uvedených v části I bodě 4 písm. d) a v části II bodě 14 písm. e) a f); musí se s nimi zacházet tak, aby možnost kontaminace byla vyloučena.
41. Po prohlídce a kuchání musí být čerstvé drůbeží maso ihned očištěno a zchlazeno v souladu s hygienickými požadavky tak, aby bylo v co nejkratší době dosaženo teplot uvedených v části XIII.
42. Drůbeží maso určené ke zchlazení ponořením podle postupu stanoveného v bodě 43 musí být bezprostředně po kuchání důkladně osprchováno. Sprchování musí být prováděno zařízením, které zajišťuje účinné omytí vnějších i vnitřních povrchů jatečně opracovaných těl. U jatečně opracovaného těla, jehož hmotnost
 - není větší než 2,5 kg, musí být použito nejméně 1,5 l vody na 1 jatečně opracované tělo,
 - je mezi 2,5 kg a 5 kg, musí být použito nejméně 2,5 l vody na 1 jatečně opracované tělo,
 - činí 5 a více kg, musí být použito nejméně 3,5 l vody na 1 jatečně opracované tělo.
43. Chladicí proces ponořením musí splňovat následující požadavky:
 - a) jatečně opracovaná těla procházejí nádrží nebo více nádržemi s vodou nebo s ledovou vodou, přičemž jejich obsah je neustále obnovován. Přijatelný je pouze takový systém, ve kterém jsou jatečně opracovaná těla stále mechanicky posouvána proti směru proudící vody;
 - b) teplota vody v nádrži nebo nádržích, měřená v místě vstupu a výstupu jatečně opracovaných těl, nesmí překročit 16 °C v místě vstupu a 4 °C v místě výstupu;
 - c) musí být prováděn takovým způsobem, aby bylo co nejdříve dosaženo teploty uvedené v části XIII bodě 69 písm. a) (první věta);
 - d) průtok vody v celém procesu chlazení uvedeném pod písmenem a) musí činit nejméně
 - 2,5 l na 1 jatečně opracované tělo o hmotnosti do 2,5 kg,
 - 4 l na 1 jatečně opracované tělo o hmotnosti mezi 2,5 kg a 5 kg,
 - 6 l na 1 jatečně opracované tělo o hmotnosti 5 a více kg.

Používá-li se více nádrží, musí být přítok čerstvé vody a odtok použité vody v každé nádrži seřízen tak, aby se postupně snižoval ve směru pohybu jatečně opracovaných těl. Čerstvá voda musí být rozdělena mezi nádrže tak, aby průtok vody poslední nádrží nebyl nižší než
 - 1 l na 1 jatečně opracované tělo o hmotnosti do 2,5 kg,
 - 1,5 l na 1 jatečně opracované tělo o hmotnosti mezi 2,5 kg a 5 kg,
 - 2 l na 1 jatečně opracované tělo o hmotnosti 5 a více kg.

Voda použitá k prvnímu naplnění nádrží se do tohoto množství nezapočítává;

- e) jatečně opracovaná těla nesmí zůstat v první části zařízení nebo v první nádrži déle než 30 minut a v ostatních částech zařízení, v další nádrži nebo dalších nádržích déle, než je nezbytně nutné. Musí být přijata všechna nezbytná opatření, aby zejména v případě přerušení procesu chlazení byla dodržena doba uvedená v předchozí větě. Po každém přerušení činnosti zařízení a před jeho opětovným uvedením do provozu se musí úřední veterinární lékař přesvědčit, že jatečně opracovaná těla stále odpovídají požadavkům této vyhlášky a jsou požitelná. Pokud tomu tak není, zajistí, aby byla jatečně opracovaná těla co nejdříve přemístěna do prostorů uvedených v části I bodě 4 písm. d);

- f) každé zařízení musí být zcela vyprázdněno, vyčištěno a dezinfikováno, kdykoli je to třeba na konci pracovní fáze, ale nejméně jednou denně;
 - g) cejchované kontrolní přístroje musí umožňovat dokonalou a stálou kontrolu měření a registrace
 - spotřeby vody v průběhu sprchování před ponořením,
 - teploty vody v nádrži (nádržích) v místech vstupu a výstupu jatečně opracovaných těl,
 - spotřeby vody v průběhu ponoření,
 - počtu jatečně opracovaných těl každé hmotnostní skupiny uvedené v bodě 42 a pod písmenem d);
 - h) výsledky různých kontrol provedených provozovatelem jatek musí být uchovávány a na požádání předloženy orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor;
 - i) správná činnost chladicího zařízení a jeho vliv na úroveň hygieny se hodnotí - až do stanovení závazných mikrobiologických metod - vědecky uznávanými mikrobiologickými metodami, a to porovnáním kontaminace jatečně opracovaných těl celkovým počtem mikroorganismů a enterobakterií (Enterobacteriaceae) před ponořením a po ponoření. Toto porovnání musí být provedeno při prvním uvedení chladicího zařízení do provozu a následně v pravidelných intervalech, ale v každém případě vždy po jakékoli úpravě tohoto zařízení. Jednotlivé části zařízení musí být seřizeny tak, aby byla zajištěna uspokojující hygienická úroveň.
44. Až do skončení prohlídky nesmí za žádných okolností dojít k tomu, aby neprohlédnutá jatečně opracovaná těla a droby přišly do styku s jatečně opracovanými těly a droby již prohlédnutými. Oddělování, porcování nebo další ošetření jatečně opracovaných těl je zakázáno.
45. Maso pozastavené nebo posouzené jako nepoživatelné, jakož i nepoživatelné vedlejší produkty nesmí za žádných okolností přijít do styku s masem posouzeným jako požitelné. Musí být co nejdříve uloženo do prostorů nebo zvláštních nádob umístěných tak, aby se zabránilo jakékoli kontaminaci ostatního čerstvého masa.
46. Úprava masa, manipulace s masem, další ošetření a přeprava masa včetně drobů musí být prováděny za dodržování všech hygienických požadavků. Jde-li o maso balené, musí být dodrženy podmínky uvedené v části II bodě 14 písm. d) a v části XIV. Balené maso musí být skladováno v jiné místnosti než nebalené čerstvé maso.

VIII

Veterinární prohlídka po poražení (post mortem)

47. Drůbež musí být bezprostředně po poražení prohlédnuta, a to při vhodném osvětlení. Při této prohlídce
- a) musí být předmětem vizuální prohlídky a podle potřeby vyšetření pohmatem a naříznutí
 - povrch jatečně opracovaného těla bez hlavy a běháků, popřípadě i s hlavou a běháky, pokud jsou určeny k lidské spotřebě,
 - vnitřnosti,
 - tělní dutiny;
 - b) pozornost musí být věnována také
 - odchylkám konzistence, barvy a vůně jatečně opracovaného těla,
 - velkým odchylkám, vzniklým při poražení,
 - dobré funkci zařízení porážky.
- Úřední veterinární lékař musí vždy
- podrobit podrobné prohlídce drůbež vybranou metodou náhodného výběru z té, jež byla vyřazena při prohlídce po poražení a jejíž maso bylo v souladu s částí IX bodem 53 posouzeno jako nepoživatelné,
 - prohlédnout vnitřnosti a tělní dutiny náhodně vybraného vzorku 300 kusů drůbeže odebraného z celé partie, která byla podrobena prohlídce po poražení,
 - provést u drůbežího masa zvláštní vyšetření po poražení, jestliže jsou nějaké náznaky toho, že maso pocházející z této drůbeže

by mohlo být nepoživatelné.

Provozovatel jatek musí v nezbytné míře spolupracovat při provádění prohlídky po poražení. Musí se postarat o to, aby drůbež a drůbeží maso byly ve stavu umožňujícím prohlídku, a na žádost úředního veterinárního lékaře poskytnout při prohlídce další přiměřenou pomoc. Pokud neplní své povinnosti při spolupráci, musí být prohlídka přerušena až do doby, než začne spolupracovat v míře, kterou prohlídka vyžaduje.

48. V případě částečně vykuchané (vyháčkované) drůbeže, bezodkladně zbavené střev, je nutno podrobit prohlídce vnitřnosti a tělní dutiny po vykuchání, a to nejméně u 5 % poražené drůbeže z každé partie. Jestliže jsou při tomto vyšetření zjištěny odchylky u více kusů drůbeže, musí být všechna drůbež z této partie podrobena prohlídce v souladu s bodem 47.

49. U drůbeže určené k pozdějšímu vykuchání (drůbež New York dressed)

a) musí být prohlídka po poražení provedena nejpozději do 15 dnů po poražení. Po tuto dobu musí být drůbež uskladněna při teplotě, která nesmí překročit 4 °C;

b) musí být nejpozději na konci uvedené patnáctidenní doby provedeno vykuchání na jatkách, na nichž byla drůbež poražena, anebo v jiné schválené porcovně drůbeže, která musí vyhovovat požadavkům části III bodu 15 písm. b) (druhá odrážka). V tomto případě musí být tato drůbež provázena veterinárním osvědčením odpovídajícím používanému vzoru;

c) nesmí být maso této drůbeže opatřeno označením zdravotní nezávadnosti uvedeným v části XII dříve, než je tato drůbež vykuchána podle písmene b).

50. Odběr vzorků za účelem vyšetření na rezidua musí být prováděn náhodně a při každém důvodném podezření. Povinnost provádět vyšetření na rezidua látek s farmakologickými účinky se nevztahuje na drůbež z hospodářství pod státním veterinárním dozorem, pokud je v něm vyšetřování na tato rezidua prováděno.

51. Jestliže je na základě prohlídky před poražením nebo po poražení vysloveno podezření z nákazy nebo na přítomnost reziduí látek s farmakologickými účinky, může úřední veterinární lékař požadovat provedení nezbytných laboratorních vyšetření, pokud to považuje za nezbytné pro stanovení diagnózy nebo pro zjištění uvedených reziduí. V případě pochybností může provádět na posuzovaných částech drůbeže další nezbytné řezy a prohlídky pro stanovení závěrečné diagnózy. Zjistí-li při prohlídce závalu nebo porušení hygienických zásad uvedených v této vyhlášce, je oprávněn přijmout všechna opatření včetně omezení výrobní kapacity nebo přerušování výrobního procesu.

52. Výsledky prohlídky před poražením a po poražení úřední veterinární lékař zaznamenává a v případě zjištění nemoci přenosné na člověka nebo zvířata oznamuje krajské veterinární správě odpovědné za výkon státního veterinárního dozoru nad hospodářstvím původu drůbeže, stejně jako chovateli. Chovatel musí tyto informace vzít na zřetel, uchovávat je a předkládat je úřednímu veterinárnímu lékaři provádějícímu prohlídku před poražením v následujícím produkčním období.

IX

Posouzení úředního veterinárního lékaře na základě prohlídky po poražení

53.

a) Celé jatečně opracované tělo drůbeže je posouzeno jako nepoživatelné, jestliže byla při prohlídce po poražení zjištěna některá z následujících poruch:

- celkové infekční onemocnění a chronická lokalizace patogenních mikroorganismů přenosných na člověka v orgánech,
- celková mykóza a lokalizované postižení orgánů, u kterého je podezření, že je způsobeno patogeny přenosnými na člověka nebo toxiny těchto patogenů,
- rozsáhlé postižení podkoží nebo svalstva parazity a celkové postižení parazity,
- intoxikace (otrava),
- kachexie (vyhublost),
- abnormální vůně, barva, chuť,
- zhoubné nebo mnohočetné nádory,
- celkové znečištění nebo kontaminace,

- závažná poškození a podlitiny,
- rozsáhlá mechanická poškození, včetně poškození způsobených přepařením,
- nedostatečné vykrvení,
- rezidua překračující stanovené limity a rezidua zakázaných látek,
- patologický obsah tekutin v tělní dutině (ascites).

b) Jako nepoživatelné jsou posouzeny části poražené drůbeže, které vykazují poškození nebo kontaminaci neohrožující zdravotní nezávadnost zbývajících masa.

54. Nepoživatelná je hlava oddělená od jatečně opracovaného těla - s výjimkou jazyka, hřebínku, lalůčků a masitých výrůstků - a dále uvedené vnitřnosti: průdušnice, plíce vyjmuté z jatečně opracovaného těla v souladu s částí VII bodem 37, jícen, vole, žlázatý žaludek, kutikula svalnatého žaludku, střeva a žlučový měchýř.

X

Požadavky na maso určené k porcování

55. Jatečně opracovaná těla se porcují na části nebo vykostují pouze ve schválených porcovnách.

56. Provozovatel porcovny musí usnadnit výkon státního veterinárního dozoru v porcovně, zejména provádět všechny k tomu nezbytné úkony a dát orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor k dispozici potřebné vybavení. Na požádání musí zejména informovat úředního veterinárního lékaře odpovědného za porcovnu o původu masa vstupujícího do porcovny a o původu poražené drůbeže.

57. Maso neodpovídající požadavkům § 5 odst. 1 této vyhlášky nemůže být ve schválené porcovně, pokud není uskladněno ve zvláštních prostorech; musí být porcováno na jiném místě nebo v jinou dobu než maso, které uvedené požadavky splňuje. Úřední veterinární lékař musí mít kdykoli volný přístup do všech skladovacích a výrobních prostorů, aby se přesvědčil o přesném dodržování uvedených požadavků.

58. Čerstvé maso určené k porcování musí být ihned po přijetí umístěno v porcovně - dokud není porcováno - v prostoru uvedeném v části III bodě 15 písm. a).

Přesto však výjimkou z části VII bodu 41 může být maso přemístěno z porážky přímo do porcovny. Porážka a porcovna se v takovém případě musí nacházet dostatečně blízko sebe a v jednom komplexu budov, protože maso určené k porcování musí být bez překládky přemístěno mechanizovanou sítí vnitropodnikové dopravy z porážky přímo do porcovny a tam neprodleně porcováno. Ihned po porcování a balení musí být maso přemístěno do chladírenského nebo mrazírenského prostoru uvedeného v části III bodě 15 písm. a).

59. Maso musí být přijímáno v prostorech uvedených v části III bodě 15 písm. b) podle potřeby. Po porcování, popřípadě po balení musí být maso neprodleně přemístěno do chladírenského nebo mrazírenského prostoru uvedeného v části III bodě 15 písm. a).

60. Porcování se může provádět pouze u masa, jehož teplota je 4 °C nebo nižší, kromě případu porcování za tepla.

61. Čištění čerstvého masa utěrkou je zakázáno.

62. Porcování se provádí tak, aby se zabránilo jakémukoli znečištění masa. Úlomky kostí a krevní sraženiny musí být odstraněny. Porcované maso, které není určeno k lidské spotřebě, se ihned po porcování ukládá do nádob nebo prostorů uvedených v části I bodě 4 písm. d).

XI

Hygienická kontrola porcovaného a skladovaného masa

63. Schválené porcovny, přebalovací střediska, chladírny a mrazírny podléhají státnímu veterinárnímu dozoru.

64. Státní veterinární dozor zahrnuje

a) kontrolu příjmu a expedice čerstvého masa,

- b) prohlídku čerstvého masa nacházejícího se v podniku,
- c) kontrolu čistoty prostorů, vybavení, pracovních nástrojů a hygieny zaměstnanců, včetně oděvů, jak je uvedeno v části V,
- d) jakoukoli jinou kontrolu, kterou považuje úřední veterinární lékař za nezbytnou k zajištění dodržování ustanovení této vyhlášky.

XII

Označování zdravotní nezávadnosti

65. Označování zdravotní nezávadnosti se provádí pod kontrolou úředního veterinárního lékaře. Z toho důvodu úřední veterinární lékař dozírá jak na označování zdravotní nezávadnosti masa, tak i na etikety a balicí materiál k prvnímu balení, pokud jsou již opatřeny otiskem razítka, jak je uvedeno v této části.

66. Označení zdravotní nezávadnosti sestává

- a) pro maso individuálně balené do prvního obalu nebo pro malá balení masa z oválné značky obsahující
 - v horní části velkými písmeny psanou zkratku České republiky ("CZ") jako státu odesilatele,
 - ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku,
 - v dolní části velkými písmeny psanou zkratku "EHS".

Písmena a číslice musí být vysoké 0,2 cm;

- b) pro velká balení z oválné značky nejméně 6,5 cm široké a nejméně 4,5 cm vysoké, obsahující údaje uvedené pod písmenem a).

Písmena musí být vysoká nejméně 0,8 cm, číslice nejméně 1 cm. Označení zdravotní nezávadnosti může navíc obsahovat též údaj o úředním veterinárním lékaři, který prováděl prohlídku masa.

Nástroje k označování musí být z materiálu, který vyhovuje všem hygienickým požadavkům. Údaje uvedené pod písmenem a) musí být dobře čitelné.

67.

- a) Označování zdravotní nezávadnosti uvedené v bodě 66 písm. a) se provádí:

- na prvních obalech nebo jiných obalech, anebo viditelně pod prvními obaly nebo jinými obaly jednotlivě balených jatečně opracovaných těl,
- na jatečně opracovaných tělech nebalených do prvního obalu jednotlivě otiskem razítka nebo etiketou k jednorázovému použití,
- na prvních obalech nebo jiných obalech, anebo viditelně pod prvními obaly nebo jinými obaly částí jatečně opracovaných těl nebo drobů balených po malých množstvích;

- b) označování zdravotní nezávadnosti uvedené v bodě 66 písm. b) se provádí na velkých baleních obsahujících jatečně opracovaná těla, části jatečně opracovaných těl nebo droby označené v souladu s písmenem a);

- c) je-li označení zdravotní nezávadnosti provedeno na prvním nebo dalším obalu, musí být provedeno tak, aby bylo při otevření prvního nebo dalšího obalu zničeno, anebo musí být první nebo další obal uzavřen tak, aby nemohl být po otevření opětovně použit.

68. Označování zdravotní nezávadnosti jatečně opracovaných těl, částí jatečně opracovaných těl nebo drobů prováděné v souladu s bodem 67 písm. a) se nevyžaduje v následujících případech:

- a) zásilky jatečně opracovaných těl, včetně jatečně opracovaných těl, z nichž byly odstraněny části v souladu s částí IX bodem 53 písm. b), jsou odesílány za účelem porcování ze schválených jatek do schválených porcoven za podmínek, že
 - velká balení obsahující čerstvé drůbeží maso mají na vnějším povrchu označení zdravotní nezávadnosti umístěné v souladu s bodem 67 písm. a) (třetí odrážka) a s bodem 67 písm. c),
 - odesílající jatky vedou evidenci, v níž jsou zapsána množství, druhy a místa určení zásilek odeslaných v souladu s touto vyhláškou,

- přijímací porcovna vede evidenci, v níž jsou zapsána množství, druhy a místa původu zásilek přijatých v souladu s touto vyhláškou,

- označení zdravotní nezávadnosti na velkém balení je zničeno při otevření tohoto balení v porcovně podléhající státnímu veterinárnímu dozoru,

- na vnějším povrchu velkého balení je zřetelně uveden příjemce a předpokládané použití zásilky v souladu s tímto bodem;

b) zásilky jatečně opracovaných těl, včetně jatečně opracovaných těl, z nichž byly odstraněny části v souladu s částí IX bodem 53 písm. b), části jatečně opracovaných těl, srdce, játra a žaludky jsou odesílány za účelem ošetření ze schválených jatek, ze schválené porcovny nebo ze schváleného přebalovacího střediska do podniku ke zpracování masa a masných výrobků za podmínek, že

- velká balení obsahující čerstvé drůbeží maso mají na vnějším povrchu označení zdravotní nezávadnosti umístěné v souladu s bodem 67 písm. a) (třetí odrážka) a s bodem 67 písm. c),

- odesílající podnik vede evidenci, v níž jsou zapsána množství, druhy a místa určení zásilek odeslaných v souladu s touto vyhláškou,

- přijímací podnik na zpracovávání masa a masných výrobků vede evidenci, v níž jsou zapsána množství, druhy a místa původu zásilek přijatých v souladu s touto vyhláškou,

- pokud je čerstvé drůbeží maso určeno k výrobě masných výrobků pro obchodování, označení zdravotní nezávadnosti na velkém balení je zničeno při otevření tohoto balení v podniku podléhajícím státnímu veterinárnímu dozoru,

- na vnějším povrchu velkého balení je zřetelně uveden příjemce a předpokládané použití zásilky v souladu s tímto bodem;

c) zásilky jatečně opracovaných těl, včetně jatečně opracovaných těl, z nichž byly odstraněny části v souladu s částí IX bodem 53 písm. b), jsou odesílány ze schválených jatek, ze schválených přebalovacích středisek nebo ze schválené porcovny do zařízení poskytujících služby veřejného stravování za účelem přímé dodávky konečnému spotřebiteli po ošetření teplem, a to za podmínek, že

- balení obsahující čerstvé drůbeží maso mají na vnějším povrchu označení zdravotní nezávadnosti umístěné v souladu s bodem 67 písm. a) (třetí odrážka) a bodem 67 písm. c),

- odesílající podnik vede evidenci, v níž jsou zapsána množství, druhy a místa určení zásilek odeslaných v souladu s touto vyhláškou,

- příjemce vede evidenci, v níž jsou zapsána množství, druhy a místa původu zásilek přijatých v souladu s touto vyhláškou,

- příjemci podléhají státnímu odbornému dozoru, který musí mít přístup k záznamům v evidenci,

- na vnějším povrchu velkého balení je zřetelně uveden příjemce a předpokládané použití zásilky v souladu s tímto bodem.

XIII

Skladování čerstvého drůbežího masa

69. Čerstvé drůbeží maso musí být po vychlazení uvedeném v bodě 41 uchováváno při teplotě, která nesmí být vyšší než 4 °C.

Zmrazené drůbeží maso musí být uchováváno při teplotě, která nesmí být vyšší než -12 °C.

Balené čerstvé drůbeží maso nesmí být skladováno ve stejných prostorech jako nebalené čerstvé maso.

XIV

Balení čerstvého drůbežího masa

70.

a) Obaly (například přepravky, kartony) musí splňovat všechny hygienické požadavky, zejména:

- nesmí měnit smyslové vlastnosti masa,

- nesmí přenášet na maso látky škodlivé pro zdraví lidí,

- musí být dostatečně pevné, aby byla zajištěna účinná ochrana masa během přepravy a manipulace s ním.
 - b) Obaly mohou být znovu použity k balení masa, pokud jsou z nekorodujících materiálů, které se snadno čistí, a pokud byly před opětovným použitím vyčištěny a dezinfikovány.
71. Jsou-li porcované čerstvé maso nebo droby baleny do prvního obalu, musí být tento úkon proveden ihned po porcování v souladu s hygienickými požadavky.
- První obaly musí být průsvitné a bezbarvé, anebo - v případě průsvitného barevného prvního obalu - musí být koncipovány takovým způsobem, aby balené maso nebo droby byly částečně viditelné. Musí také splňovat podmínky uvedené v bodě 70 písm. a) (první a druhá odrážka); nesmí být znovu použity k balení masa.
- Části drůbeže nebo droby oddělené od jatečně opracovaného těla musí být stále zabalené v dobře uzavřeném ochranném obalu odpovídajícím výše uvedeným kritériím.
72. Maso balené do prvního obalu musí být ještě zabaleno do dalšího obalu.
73. Pokud však první obal poskytuje plnou ochranu požadovanou od dalšího obalu, nemusí být ani průsvitný, ani bezbarvý, ani není nutný další obal pod podmínkou, že jsou splněny ostatní požadavky bodu 70.
74. Pracovní úkony, porcování, vykostňování a balení se mohou provádět ve stejných prostorech, jestliže další obaly jsou opětovně použitelné, jak je uvedeno v bodě 70 písm. b), anebo jestliže jsou splněny tyto podmínky:
- a) prostor je dostatečně velký a vybavený tak, aby tyto úkony probíhaly v odpovídajících hygienických podmínkách;
 - b) první a další obaly jsou bezprostředně po jejich výrobě umístěny do hermeticky uzavřeného obalu, který je chrání před poškozením během přepravy do podniku, a v podniku jsou hygienicky uloženy v odděleném prostoru;
 - c) prostory pro skladování balicího materiálu musí být chráněny před prachem a hmyzem a nesmí být spojeny vzduchem s prostory, ve kterých jsou látky, jež by mohly kontaminovat čerstvé maso. Obaly nesmí být skladovány přímo na podlaze;
 - d) obaly jsou za hygienických podmínek sestaveny před jejich přemístěním do výrobního prostoru;
 - e) obaly jsou hygienickým způsobem přemístěny do výrobního prostoru a neprodleně použity. S obaly nesmí manipulovat zaměstnanci, kteří manipulují s čerstvým masem;
 - f) maso je ihned po zabalení umístěno v příslušných skladovacích prostorech.
75. Obaly uvedené v této části mohou obsahovat pouze porcované čerstvé drůbeží maso.

XV

Přeprava čerstvého drůbežího masa

76. Čerstvé maso musí být přepravováno dopravními prostředky, které mají hermetický uzávěr, anebo, jedná-li se o čerstvé maso dovážené nebo přepravované přes území třetí země, zaplombovanými dopravními prostředky, které jsou konstruovány a vybaveny tak, aby teploty uvedené v části XIII byly udrženy po celou dobu přepravy. Dopravní prostředky musí být vybaveny registračním teploměrem.
77. Dopravní prostředky určené k přepravě čerstvého masa musí
- a) mít vnitřní stěny hladké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné,
 - b) být vybaveny účinným zařízením na ochranu před hmyzem a prachem a musí být vodotěsné.
78. Dopravní prostředky určené k přepravě čerstvého masa nesmí být v žádném případě použity k přepravě živých zvířat nebo jakýchkoli produktů, které by mohly maso poškodit nebo kontaminovat.
79. S drůbežím masem nesmí být ve stejném dopravním prostředku přepravován žádný jiný produkt, který by mohl ovlivnit hygienu drůbežího masa nebo je kontaminovat.
- Maso balené musí být přepravováno v jiném dopravním prostředku, než maso nebalené, jestliže dopravní prostředek není vybaven tak, aby bylo možno je od sebe oddělit.

80. Čerstvé drůbeží maso může být přepravováno jen ve vyčištěných a dezinfikovaných dopravních prostředcích.

81. Provozovatel podniku musí dbát, aby dopravní prostředky a podmínky nakládání umožnily dodržování hygienických požadavků uvedených v této části. Úřední veterinární lékař musí kontrolovat, zda jsou tyto požadavky dodržovány.

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 201/2003 Sb.

PODNIKY S MALOU KAPACITOU

I

Všeobecné podmínky pro schválení podniku s malou kapacitou

Podnik s malou kapacitou lze schválit, jen jestliže má

1. v místnostech, kde se čerstvé maso získává a kde se s tímto masem pracuje,

a) podlahy z nepropustného materiálu, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, odolné proti hnilobě, které jsou položeny tak, aby umožňovaly snadný odtok vody. Voda musí být odváděna do kanalizace opatřené mřížkou a pachovým uzávěrem;

b) hladké, odolné a nepropustné stěny, opatřené světlým, omyvatelným povrchem do výše nejméně 2 m. Použití dřevěných stěn v místnostech uvedených v části IV bodě 16 přílohy č. 1 k této vyhlášce však není důvodem pro neschválení nebo odejmutí schválení podniku za předpokladu, že byly postaveny před 1. lednem 1988, popřípadě podniku, v němž jejich použití souvisí s výrobou výrobků opatřených označením původu nebo zeměpisným označením podle zvláštních právních předpisů (zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele);

c) dveře ze snadno čistitelného materiálu, který je odolný proti hnilobě a je bez zápachu. Je-li v podniku skladováno maso, musí v něm být sklad, který odpovídá výše uvedeným požadavkům;

d) izolace z materiálů, které jsou odolné proti hnilobě a jsou bez zápachu;

e) odpovídající větrání, a je-li to nutné, dostatečný odvod par;

f) odpovídající přirozené nebo umělé osvětlení, které nezkrasuje barvy;

2.

a) co nejbližší pracovním místům dostatečný počet zařízení k mytí a dezinfekci rukou a k čištění nástrojů a pracovních pomůcek teplou vodou. Zařízení k mytí rukou musí mít přívod teplé a studené tekoucí vody nebo předem smíchané vody o vhodné teplotě a musí být vybaveno prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné ručně;

b) zařízení k dezinfekci nástrojů a pracovních pomůcek s přívodem teplé vody o teplotě nejméně 82 °C, jež je v místě nebo v sousední místnosti;

3. vhodná opatření na ochranu před škůdci, jako jsou hlodavci a hmyz;

4.

a) snadno čistitelné a dezinfikovatelné výrobní zařízení a nástroje, jako jsou porcovací stoly, stoly se snímatelnou řeznou plochou, nádoby, dopravníkové pásy a pily, vyrobené z nekorodujícího materiálu, který nemůže nepříznivě ovlivňovat maso. Použití dřeva je zakázáno;

b) vybavení, nástroje a pracovní pomůcky odolné proti korozi, splňující hygienické požadavky na manipulaci s masem a na skladování nádob na maso takovým způsobem, aby ani maso, ani nádoby nepřišly do přímého styku s podlahou nebo stěnami;

c) zvláštní vodotěsné, nekorodující a zřetelně označené nádoby s víky a uzávěry, které brání nepovolaným osobám ve vyjímání jejich obsahu. Tyto nádoby slouží k ukládání masa, které není určeno k lidské spotřebě a musí být odváženo nebo neškodně odstraňováno na konci každého pracovního dne;

5. chladicí zařízení k udržování vnitřní teploty masa požadované touto vyhláškou. Toto zařízení musí zahrnovat kanalizační systém na odvádění kondenzační vody, který nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace masa;

6. dostatečné zásobování pitnou vodou (vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly) pod tlakem. Výjimečně je však povoleno i používání užitkové vody, a to k výrobě páry, k protipožární ochraně a k ochlazování chladicího zařízení pod podmínkou, že k tomuto účelu instalované potrubí vylučuje použití této vody k jiným

- účelům a že tato voda nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace čerstvého masa. Potrubí pro užitkovou vodu musí být zřetelně odlišeno od potrubí pro pitnou vodu;
7. zásobování teplou pitnou vodou v dostatečném množství;
8. zařízení umožňující hygienické odvádění odpadní vody;
9. nejméně jedno umyvadlo a splachovací záchody. Ze záchodů nesmí být přímý vstup do pracovních prostorů. Umyvadla musí mít přívod tekoucí teplé a studené vody nebo předem smíchané vody o vhodné teplotě a musí být vybavena prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Umyvadla musí být umístěna v blízkosti záchodů; vodovodní baterie nesmí být ovladatelné ručně.

II

Zvláštní podmínky pro schválení jatek s malou kapacitou

10. Kromě všeobecných podmínek musí mít jatky s malou kapacitou
- a) dostatečně velký porážkový prostor pro omračování a vykrvování na jedné straně, pro šubání a napařování na druhé straně, přičemž tyto dva druhy činnosti musí být prováděny na místech navzájem oddělených;
 - b) stěny porážkového prostoru omyvatelné do výše nejméně 2 m nebo až ke stropu;
 - c) dostatečně velký prostor ke kuchání a k úpravě masa uzpůsobený tak, aby místo, kde se provádí kuchání, bylo dostatečně vzdálené nebo oddělené přepážkou od ostatních pracovních míst tak, aby se zabránilo kontaminaci;
 - d) chlazený prostor o dostatečné kapacitě vzhledem k rozsahu a druhu porážení, v každém případě s přiměřeným uzamykatelným odděleným prostorem k umístění pozastavených jatečně opracovaných těl, u nichž probíhá vyšetření.

Zmínění těchto požadavků může v jednotlivých případech připustit krajská veterinární správa za předpokladu, že je maso z příslušných jatek ihned přemísťováno do porcoven nebo řeznictví nacházejících se v bezprostřední blízkosti jatek a že tato přeprava netrvá více než 1 hodinu.

11. Zvířata, která vstoupila do prostoru porážky, musí být neodkladně po omračení poražena, kromě případů porážení podle náboženského rituálu.
12. Zvířata nemocná nebo podezřelá nesmí být až na výjimečné, odůvodněné případy stanovené krajskou veterinární správou na jatkách porážena. V takových případech však musí porážení probíhat pod dohledem úředního veterinárního lékaře a musí být přijata opatření k vyloučení kontaminace. Prostory musí být před dalším použitím pod státním veterinárním dozorem dokonale vyčištěny a dezinfikovány.

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 201/2003 Sb.

**VETERINÁRNÍ PODMÍNKY VÝROBY A UVÁDĚNÍ
KRÁLÍČÍHO MASA DO OBĚHU**

Prohlídka králíků před poražením (ante mortem)

1. Zvířata musí být před porážkou podrobena prohlídce před poražením. Obecně musí být tato prohlídka provedena v hospodářství původu před nakládkou zvířat.
- a) Pokud od prohlídky před poražením, která byla provedena v hospodářství původu, uplynulo méně než 24 hodin a zvířata byla posouzena jako zdravá, může být prohlídka před poražením na jatkách omezena na zjišťování poškození způsobených při přepravě. Při příchodu do jatek musí být navíc prokázána totožnost králíků. Pokud není prohlídka před poražením v hospodářství původu a na jatkách prováděna stejným úředním veterinárním lékařem, musí být zvířata provázena zdravotním potvrzením, které potvrzuje, že při prohlídce před poražením v hospodářství původu byla zvířata posouzena jako zdravá.
 - b) Pokud prohlídka před poražením nebyla provedena v hospodářství původu, musí být provedena u králíků určených k poražení během 24 hodin od jejich příchodu na jatky. Pokud od prohlídky před poražením uplynulo více než 24 hodin, musí být prohlídka provedena znovu, a to bezprostředně před porážkou. Provozovatel jatek je povinen usnadnit provádění prohlídky před poražením, zejména musí úřednímu veterinárnímu lékaři pomoci při všech nezbytných manipulacích. Každé zvíře nebo každá partie zvířat, zasílaných k porážce, musí být označeny tak, aby orgány vykonávající státní veterinární dozor mohly určit původ zvířat.
2. Prohlídka před poražením musí být prováděna úředním veterinárním lékařem při vhodném osvětlení a v souladu s profesními

pravidly.

3. Prohlídkou před poražením musí být zjištěno, zda zvířata

a) nejsou postižena nemocí přenosnou na zvířata nebo lidi, zda nevykazují příznaky takové nemoci nebo zda nejsou v takovém celkovém stavu, na jehož základě je možno vyslovit podezření z takové nemoci,

b) nevykazují příznaky nemoci nebo poruchy celkového stavu, které mohou způsobit nepoživatelnost masa.

4. Zvířata, u nichž byl zjištěn některý ze stavů uvedených v bodě 3, nesmí být poražena k lidské spotřebě.

5. Zvířata uvedená v bodě 4 musí být poražena místně nebo časově odděleně a jejich maso musí být neškodně odstraněno.

II

Prohlídka králíků po poražení (post mortem)

6. Poražení králíci musí být prohlédnuti ihned po poražení.

7. Prohlídka po poražení musí být prováděna při vhodném osvětlení.

8. Prohlídka po poražení musí zahrnovat

a) vizuální prohlídku poraženého zvířete,

b) prohmatání (palpaci), popřípadě naříznutí plic, jater, sleziny, ledvin a změněných částí těla,

c) zjišťování změny konzistence, barvy, vůně, popřípadě i chuti,

d) podle potřeby laboratorní vyšetření.

9.

a) Jako nepoživatelné se posoudí celé tělo králíka, jestliže se při prohlídce po poražení zjistí

- onemocnění přenosné na zvířata nebo lidi,

- zhoubné nebo mnohočetné nádory či mnohočetné abscesy,

- rezidua některých látek překračující stanovené limity nebo rezidua zakázaných látek,

- otrava,

- rozsáhlé poškození nebo rozsáhlé prosáknutí krví nebo sérem,

- odchylky barvy, vůně nebo chuti, anebo

- odchylky konzistence, zejména otoky nebo těžká vyhublost.

b) Jako nepoživatelné se posoudí části poražených zvířat vykazující místně ohraničená poškození (změny) nebo kontaminace, které nemají vliv na zdravotní nezávadnost zbývajících masa.

c) Výsledky veterinárních prohlídek před poražením a po poražení úřední veterinární lékař zaznamenává. Je-li zjištěna nebezpečná nákaza nebo nemoc přenosná ze zvířat na člověka, anebo přítomnost reziduí, oznámí tuto skutečnost krajské veterinární správě odpovědné za státní veterinární dozor nad hospodářstvím, ze kterého zvířata pocházejí, jakož i chovateli.

III

Označování zdravotní nezávadnosti

10. Označování zdravotní nezávadnosti se provádí pod odpovědností úředního veterinárního lékaře, který proto

a) kontroluje označování zdravotní nezávadnosti,

b) předává nástroje k označování zdravotní nezávadnosti masa, etikety, první obaly, pokud jsou již opatřeny některou ze značek uvedených v bodě 11.1., a plomby osobám, které mu pomáhají, pouze v době označování, a to jen na nezbytně nutnou dobu a v

příslušném počtu.

11.1. Označení zdravotní nezávadnosti sestává z oválné značky obsahující

a) v horní části velkými písmeny psanou zkratku České republiky ("CZ") jako státu odesilatele,

ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku (jatek, popřípadě bourárny),

v dolní části velkými písmeny psanou zkratku "EHS".

Údaje musí být dobře čitelné, písmena a číslice musí být vysoké 0,2 cm, anebo

b) z oválné značky, ve které jsou údaje uvedené pod písmenem a), přičemž písmena musí být vysoká 0,8 cm a číslice 1,1 cm.

11.2. Nástroje používané k označování musí být z materiálu, který vyhovuje všem hygienickým požadavkům.

11.3.

a) Označení zdravotní nezávadnosti uvedené v bodě 11.1. písm. a) se provádí:

- na nebalených tělech razítkem obsahujícím údaje uvedené v bodě 1 písm. a),

- na prvním nebo jiném obalu balených těl nebo viditelně pod tímto obalem,

- na prvním nebo jiném obalu částí těl nebo vnitřností balených po malých množstvích nebo viditelně pod tímto obalem.

b) Označení zdravotní nezávadnosti uvedené v bodě 11.1. písm. b) se používá k označování velkých balení.

11.4. Při označování zdravotní nezávadnosti na prvním nebo dalším obalu, prováděném v souladu s bodem 11.3.,

a) musí být označení umístěno tak, aby bylo při otevírání prvního nebo dalšího obalu zničeno, anebo

b) první nebo další obal musí být uzavřen tak, aby nemohl být po otevření opětovně použit.

IV

Skladování králíčího masa

12. Králíčí maso musí být po prohlídce po poražení zchlazeno nebo zmrazeno a skladováno při teplotě, která nesmí být vyšší než 4 °C, jde-li o maso chlazené, anebo vyšší než -12 °C, jde-li o maso zmrazené.

V

Přeprava králíčího masa

13. Králíčí maso musí být přepravováno takovým způsobem, aby bylo během přepravy chráněno před jakýmkoli znečištěním nebo nepříznivými vlivy, a to s ohledem na dobu trvání a podmínky přepravy, jakož i na použitý dopravní prostředek. Dopravní prostředky používané pro tuto přepravu musí být vybaveny tak, aby bylo zajištěno, že teploty uvedené v bodě 12 nebudou překročeny. Dopravní prostředky musí být vybaveny registračním teploměrem.

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 201/2003 Sb.

**VETERINÁRNÍ PODMÍNKY VÝROBY A UVÁDĚNÍ
ZVĚŘINY DO OBĚHU**

I

Všeobecné podmínky pro schválení podniku na zpracování zvěřiny

Podnik na zpracování zvěřiny (dále jen "podnik") lze schválit, jen jestliže má

1. tyto prostory:

- dostatečně velký chlazený prostor pro příjem těl volně žijící zvěře,

- prostor pro prohlídku, popřípadě pro vyvrhování, stahování a šhubání,
- dostatečně velký prostor k bourání a dalšímu ošetření, pokud je prováděno v podniku. Tento prostor musí být vybaven odpovídajícím chladicím zařízením a přístrojem na měření teploty,
- prostor k balení a expedici, pokud se tyto činnosti v podniku provádějí a pokud jsou splněny podmínky části VIII odst. 5. Nejsou-li tyto podmínky splněny, musí být prostor expedice oddělený,
- dostatečně velké chladírny nebo mrazírny pro skladování zvěřiny;

2. v místnostech pro příjem, zpracování a skladování zvěřiny, jakož i na místech a chodbách, jimiž se zvěřina přepravuje:

- a) podlahy odolné proti vodě a hnilobě, které se snadno čistí a dezinfikují a které jsou položeny způsobem usnadňujícím odtok vody; voda musí být odváděna do kanalizace opatřené mřížkou a pachovým uzávěrem. Avšak
 - v chladírnách a mrazírnách stačí zařízení umožňující snadné odvádění vody,
 - ve skladech a na místech a chodbách, jimiž se zvěřina přepravuje, stačí nepropustná podlaha odolná proti vodě a hnilobě;
- b) hladké, odolné a nepropustné stěny, opatřené světlým, omyvatelným povrchem do výše nejméně 2 m, ve skladech, chladírnách a mrazírnách nejméně do výše skladované zvěřiny. Spojnice mezi stěnami a podlahou musí být zaoblené nebo podobným způsobem upravené, s výjimkou skladu. Použití dřevěných stěn ve skladech však není důvodem pro neschválení nebo odnětí schválení podniku za předpokladu, že byly postaveny před 1. lednem 1988, popřípadě podniku, v němž jejich použití souvisí s výrobou výrobků opatřených označením původu nebo zeměpisným označením podle zvláštních právních předpisů (zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele);
- c) dveře z odolného, nekorodujícího materiálu, a pokud jsou ze dřeva, musí být po celém povrchu hladké a nepropustné;
- d) izolace z materiálů, které jsou odolné proti hnilobě a jsou bez zápachu;
- e) odpovídající větrání a dostatečný odvod par;
- f) odpovídající přirozené nebo umělé osvětlení, které nezkrasuje barvy;
- g) čistý a snadno čistitelný strop. Nemá-li místnost strop, musí splňovat uvedené požadavky vnitřní plocha zastřešení;

3.

- a) co nejblíže pracovním místům dostatečný počet zařízení k mytí a dezinfekci rukou a k čištění nástrojů a pracovních pomůcek teplou vodou. Zařízení k mytí rukou musí mít přívod teplé a studené tekoucí vody nebo předem smíchané vody o vhodné teplotě a musí být vybaveno prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné ručně;
- b) zařízení k dezinfekci nástrojů a pracovních pomůcek s přívodem teplé vody o teplotě nejméně 82 °C;

4. vhodná opatření na ochranu před škůdci, jako jsou hlodavci a hmyz;

5.

- a) výrobní zařízení a nástroje, jako jsou bourací stoly, stoly se snímatelnou řeznou plochou, nádoby, dopravníkové pásy a pily z nekorodujícího materiálu, který nemůže nepříznivě ovlivňovat zvěřinu. Povrchy, které přicházejí nebo mohou přicházet do styku se zvěřinou, včetně svárů a spár, musí být hladké. Použití dřeva je zakázáno s výjimkou prostorů, kde je skladována výhradně hygienicky balená zvěřina;
- b) vybavení, nástroje a pracovní pomůcky odolné proti korozi a splňující hygienické požadavky na zacházení se zvěřinou a na skladování nádob (přepravek) na zvěřinu tak, aby ani zvěřina, ani nádoby (přepravky) nepřicházely do přímého styku s podlahou nebo stěnami;
- c) vybavení pro hygienické zacházení se zvěřinou a její ochranu při nakládce a vykládce, včetně vhodně umístěného a vhodně zařízeného prostoru pro příjem a třídění zvěřiny;

- d) zvláštní nepropustné, nekorodující a zřetelně označené nádoby s víky a uzávěry, které brání nepovolaným osobám ve vyjímání jejich obsahu. Tyto nádoby slouží k ukládání zvěřiny, která není určena k lidské spotřebě. Je-li to vzhledem k množství této zvěřiny nutné nebo není-li tato zvěřina na konci každého pracovního dne odvážena nebo neškodně odstraňována, musí být k dispozici pro tuto zvěřinu uzamykatelná místnost. Je-li tato zvěřina odstraňována potrubím, musí být toto potrubí konstruováno a instalováno tak, aby se zabránilo nebezpečí kontaminace zvěřiny;

e) prostor k hygienickému skladování balicích materiálů, pokud se balení v podniku provádí;

6. chladicí zařízení s registrací teploty, které udržuje vnitřní teploty masa na hodnotách požadovaných touto vyhláškou. Toto zařízení musí zahrnovat systém pro odvádění kondenzované vody, který nepředstavuje nebezpečí kontaminace zvěřiny;

7. zásobování pitnou vodou (vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly) pod tlakem a v dostatečném množství. Používání užitkové vody je výjimečně povoleno pouze k výrobě páry, k protipožární ochraně a k ochlazování chladicího zařízení pod podmínkou, že potrubí instalované k tomuto účelu vylučuje použití užitkové vody k jiným účelům a že tato voda nepředstavuje nebezpečí kontaminace zvěřiny. Potrubí pro užitkovou vodu musí být zřetelně odlišeno od potrubí pro pitnou vodu;

8. zásobování teplou pitnou vodou v dostatečném množství;

9. systém na odstraňování tekutých a pevných odpadů, který splňuje hygienické požadavky;

10. vhodně vybavenou a uzamykatelnou místnost, sloužící výlučně orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor. Ve skladech stačí vhodné vybavení;

11. vybavení umožňující kdykoli provádět účinným způsobem veterinární prohlídky (kontroly) požadované touto vyhláškou;

12. odpovídající počet šaten s hladkými, nepropustnými a omyvatelnými stěnami a podlahami, s umyvadly, se sprchami a se splachovacími záchody, které jsou umístěny, uspořádány a vybaveny tak, aby čisté části provozu byly chráněny před kontaminací. Ze záchodů nesmí být přímý vstup do pracovních prostorů. Sprchy se nevyžadují v chladírenských a mrazírenských skladech, kde se přijímá a uchovává výhradně hygienicky balené maso. Umyvadla musí mít přívod tekoucí teplé a studené vody nebo předem smíchané vody o vhodné teplotě a musí být vybavena prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné ručně. Dostatečný počet těchto umyvadel musí být umístěn v blízkosti záchodů;

13. s výjimkou chladírenských a mrazírenských skladů, které slouží k příjmu a uchovávání výhradně hygienicky balené zvěřiny, prostor a odpovídající zařízení k čištění a dezinfekci dopravních prostředků. To však neplatí, jestliže jsou tyto dopravní prostředky čištěny a dezinfikovány v jiných, úředně schválených zařízeních;

14. místnost nebo bezpečné místo pro ukládání čisticích, dezinfekčních a podobných prostředků a pomůcek pro čištění a dezinfekci.

II

Hygienické požadavky na zaměstnance, prostory a vybavení

1. Vyžaduje se neaprostá čistota zaměstnanců, prostorů, vybavení, nástrojů a pracovních pomůcek.

a) Zaměstnanci, kteří zacházejí se zvěřinou nebo pracují v prostorech nebo na místech, kde se se zvěřinou zachází nebo kde se zvěřina balí nebo přepravuje, musí zejména nosit čistou a snadno čistitelnou pokrývku hlavy, čistý pracovní nebo jiný ochranný oděv světlé barvy, čistou obuv, v případě nutnosti i pokrývku šije. Zaměstnanci, kteří zpracovávají zvěřinu nebo s ní jinak zacházejí, musí mít na začátku každého pracovního dne čistý pracovní oděv a musí tento oděv podle potřeby měnit i v průběhu pracovního dne; musí si umývat a dezinfikovat ruce několikrát během pracovního dne a před každým opětovným zahájením práce. Osoby, které přišly do styku s těly nemocné zvěře nebo s infikovanou zvěřinou, si musí ihned poté důkladně umýt ruce a paže teplou vodou a následně je dezinfikovat. Ve výrobních a skladovacích prostorech na úseku vstupu, příjmu, třídění a nakládky a na ostatních místech a chodbách, jimiž se přepravuje zvěřina, je zakázáno kouřit, jíst, pít, plivat a žvýkat;

b) do podniku nemají přístup žádná zvířata. Hlodavci, hmyz a jiní škůdci musí být systematicky hubeni;

c) vybavení, nástroje a pracovní pomůcky používané při práci se zvěřinou musí být udržovány čisté a v dobrém stavu. Musí být pečlivě čištěny a dezinfikovány několikrát během pracovního dne, po skončení práce a před opětovným použitím poté, co byly znečištěny.

2. Prostory, výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky nesmí být používány k jiným účelům než pro práci se zvěřinou, čerstvým drůbežím masem, králíčím masem, masem zvěře ve farmovém chovu nebo čerstvým masem. Bourání (porcování) těl volně žijící srstnaté zvěře a volně žijící pernaté zvěře musí být prováděno časově odděleně a bourárna (porcovna) musí být před dalším použitím k bourání masa jiného druhu důkladně vyčištěna a dezinfikována. Nástroje k bourání masa se používají výhradně k této činnosti.

3. Je zakázáno zapichovat nože do zvěřiny, čistit ji utěrkou nebo podobnými pomůckami a je zakázáno nafukování.

4. Zvěřina a nádoby (přepravky) na ni nesmí přijít do přímého styku s podlahou a stěnami.

5. Ke všem účelům musí být používána pitná voda. Výjimečně je však povoleno i používání užitkové vody k výrobě páry, k protipožární ochraně a k ochlazování chladicího zařízení pod podmínkou, že potrubí instalované k tomuto účelu vylučuje použití užitkové vody k jiným účelům a že tato voda nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace masa. Potrubí pro užitkovou vodu musí být zřetelně odlišeno od potrubí pro pitnou vodu.
6. Ve výrobních a skladovacích prostorech nesmí být podlahy posypávány pilinami nebo jinými podobnými materiály.
7. Čistící, dezinfekční a podobné prostředky musí být používány tak, aby nemohly nepříznivě působit na výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky a na zvěřinu. Po použití těchto prostředků musí být výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky dokonale opláchnuty pitnou vodou.
8. Se zvěřinou nesmí pracovat, ani jakkoli manipulovat osoby, které by ji mohly kontaminovat. Před přijetím do zaměstnání musí osoby, které mají pracovat se zvěřinou, prokázat zdravotním průkazem, že jim žádné zdravotní překážky nebrání ve vykonávání této činnosti. V souladu se zvláštními právními předpisy jsou povinny podrobovat se preventivním lékařským prohlídkám a vyšetřením a neprodleně hlásit každé onemocnění infekční nemocí (§ 19, 20 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů).

III

Hygiena přípravy těl volně žijící zvěře, bourání zvěřiny a zacházení s ní

1. Těla volně žijící zvěře musí být ihned po ulovení podrobena těmto úkonům:
 - velká volně žijící zvěř se otevře a vyvrhne,
 - orgány dutiny hrudní, i když jsou vyjmuty z těla, a játra, slezina a ledviny musí provázet tělo zvěře a musí být označeny tak, aby úřední veterinární lékař mohl provést prohlídku po ulovení těchto orgánů v souvislosti s tělem. Ostatní orgány dutiny břišní musí být vyjmuty a prohlédnuty na místě. Hlava může být oddělena jako trofej,
 - drobná volně žijící zvěř může být, bez dotčení případu uvedeného v § 26 odst. 1 písm. a) bodě 2 této vyhlášky, zcela nebo částečně vyvržena na místě nebo v podniku, pokud je zvěř do tohoto podniku dopravena při okolní teplotě nejvýše 4 °C nejpozději do 12 hodin po ulovení.
2. Ihned po provedení úkonů uvedených v bodě 1 musí být těla volně žijící zvěře zchlazena na vnitřní teplotu nejvýše 7 °C u velké volně žijící zvěře a nejvýše 4 °C u drobné volně žijící zvěře. Ulovená zvěř musí být přepravena do podniku nebo do sběrného místa co nejdříve, nejpozději však do 12 hodin po ulovení, přičemž
 - těla velké volně žijící zvěře musí být přepravena do podniku co nejdříve po provedení úkonů uvedených v bodě 1 za vyhovujících hygienických podmínek, zejména nesmí být uložena na hromadě na sobě,
 - těla volně žijící zvěře, u kterých již byla provedena prohlídka vnitřností, musí být během přepravy do podniku provázena veterinárním osvědčením, které osvědčuje příznivý výsledek prohlídky po ulovení a uvádí čas ulovení.
3. Vyvržení musí být prováděno bez zbytečného prodlení po dodání do podniku s výjimkou případu uvedeného v § 26 odst. 1 písm. d) této vyhlášky, jestliže nebylo provedeno na místě. Plíce, srdce, játra, slezina, ledviny a okruží mohou být buď odděleny nebo ponechány v přirozené souvislosti s tělem.
4. Až do skončení prohlídky po ulovení nesmí přijít neprohlédnutá těla a vnitřnosti do styku s těly a vnitřnostmi již prohlédnutými a je zakázáno těla odstraňovat, bourat nebo jinak opracovávat.
5. Pozastavená zvěřina, zvěřina posouzená jako nepoživatelná, žaludky, střeva a nepoživatelné vedlejší produkty nesmí přijít do styku se zvěřinou požitelnou a musí být umístěny co nejdříve do zvláštních místností nebo nádob umístěných a konstruovaných tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci jiného masa.
6. Úprava, manipulace, další ošetření a přeprava zvěřiny včetně vnitřností musí být prováděny v souladu se všemi hygienickými požadavky. U balené zvěřiny musí být splněny podmínky části VIII. Balená zvěřina musí být skladována odděleně od nechráněné zvěřiny.

IV

Požadavky na zvěřinu určenou k bourání

1. Bourání na části menší, než je tělo nebo půlka těla u velké volně žijící zvěře, a vykostování je povoleno výhradně ve

schváleném podniku, který má místnost na stahování a bourárnu (porcovnu).

2. Provozovatel podniku musí usnadnit výkon státního veterinárního dozoru v podniku, zejména jakoukoli nezbytnou manipulaci, a musí poskytnout orgánům vykonávajícím tento dozor potřebné vybavení. Musí být schopen na požádání podat těmto orgánům informace o původu zvěřiny dodané do podniku nebo o původu ulovené volně žijící zvěře.

3.

a) Zvěřina musí být do výrobních prostorů dodávána podle potřeby. Ihned po rozbourání a případném balení musí být přepravena do vhodné chladírny nebo mrazírny.

b) Zvěřina musí být při vstupu do bourárny zkontrolována a případně upravena ořezem. Pracoviště pro tuto činnost musí být vybaveno vhodným zařízením a dostatečným osvětlením.

c) Během bourání, vykostňování a balení musí být vnitřní teplota zvěřiny udržována na hodnotě 7 °C nebo nižší, pokud jde o maso velké volně žijící zvěře, a 4 °C nebo nižší, pokud jde o maso drobné volně žijící zvěře. Během bourání nesmí teplota v bourárně přesáhnout 12 °C.

d) Při bourání je nutno se vyhnout jakémukoli znečištění zvěřiny. Úlomky kostí a krevní sraženiny musí být odstraněny. Zvěřina získaná bouráním, která není určena k lidské spotřebě, se musí shromažďovat v místnostech nebo nádobách uvedených v části I bodě 5 písm. d).

V

Prohlídka po ulovení (post mortem)

1. Všechny části těl volně žijící zvěře musí být do 18 hodin po dodání do podniku nebo do sběrného místa prohlédnuty podle požadavků § 26 odst. 1 písm. a) bodu 2 této vyhlášky, aby mohlo být určeno, zda je zvěřina požitelná; zejména musí být otevřena hrudní dutina, aby mohla být provedena vizuální prohlídka. Před prohlídkou nesmí být tělo volně žijící zvěře a její vnitřnosti zmrazeny.

2. Na požádání úředního veterinárního lékaře musí být podélně rozpůlena páteř a hlava.

3. Při prohlídce po ulovení musí úřední veterinární lékař

a) provést vizuální prohlídku těla volně žijící zvěře a jejích vnitřností. Není-li možno na základě výsledků této prohlídky zvěřinu posoudit, musí být provedena podrobnější prohlídka spojená s laboratorním vyšetřením. Tato podrobnější prohlídka může být omezena na počet vzorků dostatečný pro posouzení veškeré zvěře ulovené při jednom honu;

b) vyšetřit odchylky konzistence, barvy a pachu;

c) podle potřeby prohmatávat a nařezávat vnitřnosti;

d) odebrat vzorky pro vyšetření na rezidua, zejména při důvodném podezření. Provádí-li se podrobnější prohlídka na základě takového závažného podezření, musí úřední veterinární lékař počkat, dokud není prohlídka ukončena, než přistoupí k posouzení veškeré zvěře ulovené během jednoho honu, anebo jejích částí, u nichž je možno předpokládat podle okolností stejné odchylky;

e) zjišťovat příznaky toho, že by zvěřina mohla představovat zdravotní riziko, a to zejména při

- nenormálním chování nebo narušení celkového stavu živého zvířete podle sdělení lovce,
- výskytu nádorů nebo abscesů, pokud jsou mnohočetné nebo napadají více vnitřních orgánů nebo svalů,
- zánětech kloubů nebo varlat, změnách na játrech nebo slezině, zánětu střev nebo pupeční krajiny,
- přítomnosti cizích těles v tělních dutinách, zejména v žaludku a střevech nebo v moči, a při změnách barvy pohrudnice nebo pobřišnice,
- tvorbě velkého množství plynu v trávicím traktu se změnou barvy vnitřních orgánů,
- výrazných odchylkách v barvě, konzistenci a vůni svaloviny nebo vnitřních orgánů,
- otevřených zlomeninách, pokud nejsou přímo spojeny s lovem,
- vyhublosti nebo celkových nebo místně ohraničených otocích,

- známkách nedávných srůstů vnitřních orgánů s pohrudnicí nebo pobřišnicí,
- dalších zřejmých rozsáhlých změnách, jako jsou změna barvy a hniloba.

4. Úřední veterinární lékař musí nařídít zabavení zvěřiny,

- a) která vykazuje změny, kromě změn vzniklých při lovu, anebo místě ohraničená znetvoření (malformace) nebo odchylky, pokud tyto změny, znetvoření nebo odchylky způsobují nepoživatelnost zvěřiny nebo její nebezpečnost pro zdraví lidí,
- b) která pochází ze zvířat, jež nebyla ulovena v souladu s právními předpisy o myslivosti,
- c) u které se při prohlídce po poražení zjistí nálezy uvedené v bodě 3 písm. e),
- d) která pochází z drobné volně žijící zvěře, vyloučené podle § 26 odst. 1 písm. d) bodu 4 této vyhlášky z lidské spotřeby,
- e) u které byla zjištěna trichinelóza.

5. V případě pochybností může úřední veterinární lékař pro potřeby konečného rozhodnutí provádět další řezy a prohlídku příslušných částí těl zvířat. Zjistí-li porušení hygienických zásad uvedených v této vyhlášce nebo překážku v odpovídajícím provedení prohlídky po ulovení, je oprávněn přijmout jakákoli potřebná opatření včetně přerušení výrobního procesu.

6. Úřední veterinární lékař zaznamenává výsledky prohlídky po ulovení. Je-li zjištěna nebezpečná nákaza nebo nemoc přenosná ze zvířat na člověka, oznámí tuto skutečnost krajské veterinární správě odpovědné za státní veterinární dozor nad honitbou, z níž ulovená volně žijící zvěř pochází, jakož i osobě odpovědné za tuto honitbu.

VI

Veterinární kontrola bourané a skladované zvěřiny

Státní veterinární dozor nad bouranou a skladovanou zvěřinou zahrnuje:

- a) kontrolu příjmu a expedice zvěřiny,
- b) prohlídku zvěřiny po ulovení,
- c) prohlídku zvěřiny před bouráním a při expedici z podniku,
- d) kontrolu čistoty prostorů, zařízení, nástrojů a pracovních pomůcek, jak je uvedeno v části I, a osobní hygieny zaměstnanců včetně jejich oděvů,
- e) jakoukoli jinou kontrolu, kterou úřední veterinární lékař považuje za nezbytnou, aby bylo zajištěno dodržování této vyhlášky.

VII

Označování zdravotní nezávadnosti

1. Označování zdravotní nezávadnosti se provádí pod odpovědností úředního veterinárního lékaře, který proto

- a) kontroluje označování zdravotní nezávadnosti,
- b) předává nástroje k označování zdravotní nezávadnosti zvěřiny, etikety, první obaly, pokud jsou již opatřeny některou ze značek uvedených v bodě 2, a plomby osobám, které mu pomáhají, pouze v době označování, a to jen na nezbytně nutnou dobu a v příslušném počtu.

2.1. Označením zdravotní nezávadnosti je

- a) pětiúhelníková značka, která obsahuje
 - v horní části velkými písmeny psanou zkratku České republiky ("CZ") jako státu odesilatele,
 - ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku (popřípadě bourárny),
 - v dolní části velkými písmeny psanou zkratku "EHS".

Údaje musí být dobře čitelné, výška písmen a číslic musí odpovídat požadavkům části XI přílohy č. 1 k vyhlášce o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky, jde-li o velkou volně žijící zvěř, a v části III přílohy č. 3 k této vyhlášce, jde-li o drobnou volně žijící zvěř;

b) pětiúhelníkové razítko, ve kterém jsou údaje uvedené pod písmenem a).

2.2. Nástroje používané k označování musí být z materiálu, který vyhovuje všem hygienickým požadavkům.

2.3.

a) Označování zdravotní nezávadnosti uvedené v bodě 2.1. písm. a) se provádí:

- na nebalených tělech razítkem obsahujícím údaje uvedené v bodě 2.1. písm. a),
- na prvním nebo jiném obalu balených těl nebo viditelně pod tímto obalem,
- na prvním nebo jiném obalu částí těl nebo vnitřností balených po malých množstvích nebo viditelně pod tímto obalem.

b) Označení zdravotní nezávadnosti uvedené v bodě 2.1. písm. b) se používá k označování velkých balení.

VIII

Balení zvěřiny

1.

a) Další obaly (například přepravy, kartónové krabice) musí splňovat všechny hygienické zásady, zejména:

- nesmí nepříznivě ovlivňovat smyslové vlastnosti zvěřiny,
- nesmí přenášet na zvěřinu látky škodlivé lidskému zdraví,
- musí být dostatečně pevné, aby zaručovaly účinnou ochranu zvěřiny při manipulaci a přepravě.

b) Další obaly nesmí být používány k balení zvěřiny opakovaně, pokud nejsou vyrobeny z nekorodujícího, snadno čistitelného materiálu a pokud nebyly před opětovným použitím vyčištěny a dezinfikovány.

2. Pokud se bouraná zvěřina balí do prvního obalu, musí se takto balit ihned po rozbourání a v souladu s hygienickými požadavky. První obaly musí být průsvitné a bezbarvé a musí splňovat podmínky uvedené pod bodem 1 písm. a); nesmí být znovu použity k balení zvěřiny.

3. Zvěřina balená do prvního obalu musí být ještě zabalena do dalšího obalu.

4. Pokud však první obal chrání zvěřinu stejně jako další obal, nemusí být průsvitný, ani bezbarvý a ani není nutný další obal, pokud jsou splněny i ostatní podmínky uvedené v odstavci 1.

5. Bourání, vykostování a balení je možno provádět ve stejné místnosti, jsou-li splněny tyto podmínky:

- a) místnost musí být dostatečně velká a musí být uspořádána tak, aby bylo možno dodržovat požadavky na hygienu práce;
- b) první a další obaly musí být bezprostředně po jejich výrobě zabaleny do uzavřeného ochranného obalu, který je chrání před poškozením během přepravy do podniku. V podniku musí být uchovávány za hygienických podmínek v oddělené místnosti;
- c) místnosti pro skladování balícího materiálu musí být prosté prachu a škůdců a nesmí být spojeny vzduchem s místnostmi, v nichž jsou látky, které by mohly kontaminovat zvěřinu. Další obaly nesmí být uloženy přímo na podlaze;
- d) další obaly se sestavují (skládají) za hygienických podmínek před vstupem do výrobních prostorů;
- e) další obaly se hygienicky přepravují do výrobních prostorů a bezodkladně se použijí. Nesmí s nimi manipulovat zaměstnanci, kteří zacházejí se zvěřinou;
- f) zvěřina se ihned po zabalení do prvního obalu umísťuje ve skladu k tomu určeném.

6. Další obaly uvedené v této části musí obsahovat pouze bouranou zvěřinu stejného živočišného druhu.

IX

Osvědčení zdravotní nezávadnosti

Osvědčení zdravotní nezávadnosti musí formou i obsahem odpovídat používanému vzoru.

X

Skladování zvěřiny

Zvěřina musí být po prohlídce po ulovení zchlazena nebo zmrazena a skladována při teplotě, která nesmí být vyšší než 4 °C v případě drobné volně žijící zvěře a 7 °C v případě velké volně žijící zvěře, jde-li o zvěřinu chlazenou, anebo vyšší než - 12 °C, jde-li o zvěřinu zmrazenou.

XI

Přeprava zvěřiny

1. Zvěřina musí být odesílána takovým způsobem, aby byla během přepravy chráněna před jakýmkoli znečištěním nebo nepříznivými vlivy, a to s ohledem na dobu trvání a podmínky přepravy, jakož i na použitý dopravní prostředek. Dopravní prostředky používané pro tuto přepravu musí být vybaveny tak, aby bylo zajištěno, že teploty uvedené v části X nebudou překročeny, zejména musí být vybaveny registračním teploměrem.
2. Zvěřina může být přepravována jen v čistých a dezinfikovaných dopravních prostředcích.
3. Těla a půlky těl, s výjimkou zmrazené zvěřiny balené v souladu s hygienickými požadavky, musí být přepravovány ve visu; to neplatí pro leteckou přepravu. Ostatní části musí být přepravovány ve visu nebo na podložkách, pokud nejsou v dalším obalu nebo v kontejnerech z nekorodujícího materiálu. Tyto podložky, další obaly a kontejnery musí odpovídat hygienickým požadavkům a ustanovením této vyhlášky. Mohou být znovu použity pouze po vyčištění a dezinfekci.
4. Úřední veterinární lékař se musí před odesláním zvěřiny ujistit, že dopravní prostředek a podmínky nakládky odpovídají hygienickým požadavkům uvedeným v této části.