

Zbierka zákonov SR

Predpis č. 359/2011 Z. z.

Nariadenie vlády Slovenskej republiky, ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá

Zo dňa 19.10.2011

Čiastka 116/2011

Účinnosť od 01.11.2011

<http://www.zakonypreludi.sk/zz/2011-359>

Aktuálne znenie

(aktualizované 24.02.2012)

359

NARIADENIE VLÁDY

Slovenskej republiky

z 19. októbra 2011,

ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá

Vláda Slovenskej republiky podľa § 2 ods. 1 písm. k) zákona č. 19/2002 Z. z., ktorým sa ustanovujú podmienky vydávania aproximačných nariadení vlády Slovenskej republiky v znení zákona č. 207/2002 Z. z. nariaďuje:

§ 1

Predmet úpravy

Toto nariadenie vlády podľa osobitných predpisov¹⁾ ustanovuje

- a) úpravu požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie niektorých potravinárskych prevádzkarní,
- b) dodávanie potravín živočíšneho pôvodu z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť danej maloobchodnej prevádzkarne,
- c) požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva mäsa z hydiny a domácich králikov prvovýrobcami a malého množstva voľne žijúcej zveri a zveriny z nej užívatelmi poľovného revíru konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa,
- d) podrobnosti o označovaní mäsa zo zvierat, ktoré boli naliehavo zabité mimo bitúnku, a sprievodnom doklade zvierat naliehavo zabitých mimo bitúnku.

§ 2

Úprava požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie

(1) Na účely tohto nariadenia vlády sa potravinárskou prevádzkarňou s malým objemom výroby rozumie prevádzkareň, ktorá spĺňa požiadavky podľa odsekov 3 až 5.

(2) Z požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie (ďalej len „štruktúrálna požiadavka“) ustanovených osobitným predpisom²⁾ možno povoliť potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby len výnimky podľa § 4.

(3) Výnimku zo štrukturálnych požiadaviek možno povoliť tejto potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby:

a) bitúnku, ktorý

1. zabíja najviac 30 dobytčích jednotiek za týždeň,

2. vopred oznámi regionálnej veterinárnej a potravinovej správe³⁾ čas zabíjania a počet a pôvod zvierat tak, aby jej umožnil vykonať prehliadku ante mortem⁴⁾ na farme alebo na bitúnku,

b) rozrábkarni, ktorá vyrába najviac 5 t vykosteného mäsa týždenne alebo zodpovedajúce množstvo mäsa s kosťou.

(4) Na účely tohto nariadenia vlády sa za jednu dobytčiu jednotku považuje jeden kus dospelého hovädzieho dobytku staršieho ako dva roky alebo jeden dospelý nepárnokopytník. Ak ide o iné domáce kopytníky, jeden kus

a) hovädzieho dobytku do šiestich mesiacov sa rovná 0,4 dobytčej jednotky,

b) hovädzieho dobytku od šiestich mesiacov do dvoch rokov sa rovná 0,6 dobytčej jednotky,

c) ovce alebo kozy sa rovná 0,15 dobytčej jednotky,

d) plemennej prasnice alebo plemenného kanca so živou hmotnosťou nad 50 kg sa rovná 0,5 dobytčej jednotky,

e) ostatných ošípaných sa rovná 0,3 dobytčej jednotky,

f) odstavčata, jahňata alebo kozľata so živou hmotnosťou najviac 15 kg sa rovná 0,05 dobytčej jednotky.

(5) Ak ide o zver, použijú sa prepočty podľa odseku 4.

§ 3

Žiadosť o schválenie potravinárskej prevádzkarne

Prevádzkovateľ potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby musí podať žiadosť o schválenie⁵⁾ potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby, v ktorej okrem náležitostí podľa osobitného predpisu⁶⁾ uvedie

a) výnimky zo štrukturálnych požiadaviek, o ktoré žiada,

b) opis a charakteristiku potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby, jej usporiadanie, stavebné a technologické vybavenie,

c) druh, spôsob a rozsah činnosti potravinárskeho podniku a organizáciu jeho výroby,

d) opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením požadovaných štrukturálnych výnimiek, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP.⁷⁾

§ 4

Výnimky zo štrukturálnych požiadaviek

(1) Potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby možno povoliť tieto výnimky zo štrukturálnych požiadaviek:

a) bitúnok podľa § 2 ods. 3 písm. a) nemusí mať

1. primerané a hygienické ustajňovacie priestory alebo čakacie ohrady, ak sú zvieratá po presunutí na bitúnok z chovu vzdialeného najviac 50 km od bitúnku privedené priamo do priestoru na zabíjanie,

2. samostatné uzamykateľné zariadenia pre choré alebo podozrivé zvieratá, ak zvieratá pochádzajú z farmy, ktorej vlastníkom alebo nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku, alebo ak ide o bitúnok v rámci farmy, ktorého nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku,

3. samostatnú miestnosť alebo priestor na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov

zvierat, ak sa tieto činnosti vykonávajú časovo oddelene,

4. samostatnú miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene od ostatných operácií tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa,

5. samostatné linky na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene,

6. samostatné miesto s vhodným zariadením na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat, ak sú zvieratá prepravované na bitúnok priamo z chovu chovateľom alebo prepravcom, ktorý má k dispozícii zariadenie zodpovedajúce hygienickým požiadavkám,

7. šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností,

b) rozrábkareň podľa § 2 ods. 3 písm. b) nemusí mať

1. samostatné zariadenia na vykonávanie rozrábania rôznych druhov mäsa, ak sa tieto operácie s mäsom rozdielnych druhov vykonávajú časovo oddelene,

2. samostatné miestnosti na oddelené skladovanie mäsa nebaleného, nechráneného a mäsa baleného a chráneného v druhom obale, ak sa ich skladovanie vykonáva časovo oddelene,

3. šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností.

(2) Potravinárska prevádzkareň s bitúnkom, v ktorej sa rozrába najviac 5 t mäsa týždenne podľa § 2 ods. 3 písm. b) z vlastnej produkcie bitúnku, nemusí mať samostatnú miestnosť na rozrábanie mäsa, ak sa príslušné činnosti zabíjania a jatočného opracovania v miestnosti na zabíjanie zvierat vykonávajú v inom čase ako rozrábanie mäsa a vykonajú sa opatrenia na zabránenie kontaminácii mäsa.

(3) Prevádzkovatelia bitúnkov a rozrábkarní s povolenými výnimkami zo štrukturálnych požiadaviek trvale vedú dokumentáciu a preukazujú regionálnej veterinárnej a potravinovej správe dodržiavanie podmienok a opatrení prijatých podľa odsekov 1 a 2 na zabezpečenie hygieny výroby.

§ 5

Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť danej maloobchodnej prevádzkarne

(1) Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu je miestnou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne, ak vykonáva činnosti manipulácie s potravinami živočíšneho pôvodu podľa § 6 alebo ich spracúvanie a skladovanie a dodáva ich inej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá je od nej vzdialená najviac 2 hodiny cesty, za dodržania hygienických podmienok prepravy.

(2) Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu inej maloobchodnej prevádzkarni podľa odseku 1 môže vykonávať len maloobchodná prevádzkareň, ktorá

a) je zriadená ako trvalé zariadenie⁸⁾ okrem stánkov a stanov na predaj potravín, pojazdnych predajných vozidiel na ambulatný predaj podľa osobitných predpisov,⁹⁾

b) dodržiava príslušné osobitné hygienické požiadavky podľa § 6,

c) je na dodávanie potravín živočíšneho pôvodu a činnosti podľa § 6 zaregistrovaná.¹⁰⁾

(3) Prevádzkovateľ maloobchodnej prevádzkarne s okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou je povinný podať príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe čestné vyhlásenie, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 1, každoročne do 31. marca.

§ 6

Dodávanie mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, mäsových výrobkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov iným maloobchodným prevádzkarniam

(1) Dodávanie mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov alebo mäsových výrobkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov maloobchodnou prevádzkarňou inej maloobchodnej prevádzkarni podľa § 5 ods. 1 je

a) okrajovou činnosťou, ak maloobchodná prevádzkareň týždenne

1. rozrába, delí, krája, porciuje, vykostňuje celkovo najviac 2 t mäsa¹¹⁾ domácich kopytníkov a zveriny zo zveri z farmových chovov, a to cicavcov párnokopytníkov alebo 1,5 t vykosteného mäsa z hydiny alebo domácich králikov a mäsa z bežcov z farmových chovov alebo tomu zodpovedajúce množstvo nevykosteného mäsa,

2. vyrába celkovo najviac 1 t mletého mäsa a mäsových prípravkov určených na spotrebu po tepelnej úprave, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov alebo tepelne opracovaných mäsových výrobkov,¹²⁾

3. vyrába celkovo najviac 200 kg mletého mäsa alebo mäsových prípravkov určených na spotrebu v surovom stave alebo tepelne neopracovaných mäsových výrobkov okrem tých mäsových výrobkov, ktorých výrobný proces alebo zloženie vylučuje riziko salmonel alebo iných patogénnych mikroorganizmov,

4. dodáva inej maloobchodnej prevádzkarni také množstvo čerstvého mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov alebo mäsových výrobkov, ktoré neprekračuje 25 % z celkovo opracovaného, upraveného, spracovaného mäsa a vyrobených potravín živočíšneho pôvodu podľa prvého až tretieho bodu,

b) obmedzenou činnosťou, ak iná maloobchodná prevádzkareň

1. dodávané mäso, mleté mäso, mäsové prípravky alebo škvarené živočíšne tuky, oškvarky a mäsové výrobky len priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo ich ďalej porciuje, krája a inak upravuje, opracúva a balí len na jeho želanie a v jeho prítomnosti,

2. označuje dávky vyrobeného mletého mäsa alebo mäsových prípravkov a mäsových výrobkov určených na spotrebu po tepelnej úprave tak, aby informoval o potrebe dôkladnej tepelnej úpravy pred spotrebou inú maloobchodnú prevádzkareň alebo konečného spotrebiteľa, ktorým sa dodávajú.

(2) Celkové množstvo mletého mäsa vymedzené v odseku 1 písm. a) sa nevzťahuje na mleté mäso, ktoré sa melie v priestore maloobchodnej prevádzkarne vyhradenej na predaj potravín na požiadanie konečného spotrebiteľa a v jeho prítomnosti.

(3) Maloobchodná prevádzkareň, ktorá vykonáva činnosti dodávania podľa odseku 1, musí pri manipulácii s potravinami živočíšneho pôvodu alebo ich spracovaní a skladovaní okrem všeobecných hygienických požiadaviek podľa osobitného predpisu¹³⁾ spĺňať tieto osobitné hygienické požiadavky:

a) ak sa priestory používajú na rozdielne výrobné a spracovateľské operácie podľa odseku 1 písm.

a), na prácu s mäsom v surovom stave a s hotovými mäsovými výrobkami alebo na rozrábanie mäsa rozdielnych druhov zvierat, musí sa prostredníctvom časového alebo priestorového oddelenia a dodržaním správnych hygienických praktík zabezpečiť oddelenie medzi rôznymi výrobnými dávkami a zabrániť kontaminácii,

b) teplota vo všetkých častiach čerstvého mäsa nesmie prekračovať

1. +3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty, a +7 °C, ak ide o ostatné mäso domácich kopytníkov alebo zveriny zo zveri z farmových chovov okrem bežcov,

2. +4 °C, ak ide o mäso hydiny, mäso králikov a mäso z bežcov,

c) mäso používané na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov musí spĺňať požiadavky uvedené v písmene b) a mleté mäso a mäsové prípravky, ktoré sa bezprostredne po výrobe priamo nedodávajú konečnému spotrebiteľovi v prevádzkarni, v ktorej sa vyrobili, sa musia bezprostredne po výrobe zabaliť a

1. vychladiť na vnútornú teplotu najviac +2 °C, ak ide o mleté mäso, alebo najviac +4 °C, ak ide o mäsové prípravky, alebo
 2. zmraziť na vnútornú teplotu –18 °C a nižšiu; mleté mäso a mäsové prípravky sa nesmú po rozmrazení opakovane zmrazovať,
- d) balené mleté mäso z hydiny alebo nepárnokopytníkov určené na priame dodávanie konečnému spotrebiteľovi alebo balené mäsové prípravky s obsahom mechanicky separovaného mäsa určené na priame dodávanie konečnému spotrebiteľovi musia byť na obale označené okrem údajov podľa osobitného predpisu¹⁴⁾ upozornením, že tieto produkty sa pred spotrebou musia dôkladne tepelne upraviť,
- e) mäsové výrobky¹⁵⁾ sa nesmú vyrábať z týchto tkanív a materiálov:
1. samičích alebo samčích pohlavných orgánov okrem semenníkov,
 2. močových orgánov okrem obličiek a močového mechúra,
 3. chrupaviek hrtana, priedušnic a extralobulárnych priedušiek,
 4. očí a očných viečok,
 5. vonkajších sluchovodov,
 6. rohovinových tkanív,
 7. hlavy hydiny okrem hrebeňa, ušnic, lalokov a karunkúl,
 8. pažeráka, hrvoľa, čriev a pohlavných orgánov hydiny,
- f) pri výrobe škvarených živočíšnych tukov a oškvarok¹⁶⁾
1. sa musia používať suroviny, ktoré spĺňajú osobitné hygienické požiadavky¹⁷⁾ a ktoré pozostávajú z tukových tkanív bez krvi a nečistôt,
 2. musí maloobchodná prevádzkareň spĺňať osobitné hygienické požiadavky na skladovanie surovín a hotových výrobkov,¹⁸⁾ ktoré si vyžadujú regulované teploty skladovania,
 3. sa pri škvarení nesmú používať rozpúšťadlá,
 4. môže vyškvarený tuk obsahovať najviac 4 meq/kg peroxidov.¹⁹⁾

§ 7

Malé množstvá mäsa z hydiny, domácich králikov a malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej

(1) Malé množstvá podľa § 8 ods. 1 a § 9 ods. 1 a 2

- a) musia pochádzať z vlastného chovu prvovýrobcu, ktorý je na vykonávanie činností ustanovených týmto nariadením vlády zaregistrovaný;²⁰⁾ ak ide o malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej, musia pochádzať z poľovného revíru užívateľa poľovného revíru, ktorý je na túto činnosť zaregistrovaný,²¹⁾
- b) možno dodávať len priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam podľa odseku 2.

(2) Malé množstvá podľa odseku 1 možno dodávať len do miestnej maloobchodnej prevádzkarene,

ktorou je vhodne vybavená maloobchodná predajňa potravín, vhodne vybavené trhovú miesto²²⁾ alebo zariadenie spoločného stravovania²³⁾ okrem predškolských, školských a nemocničných zariadení, stánkov a stanov na krátkodobý predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulantný predaj podľa osobitných predpisov,²⁴⁾ supermarketov, distribučných centier, veľkoobchodných predajní a distribučných koncoviek, podomového, zásielkového, internetového alebo iného sprostredkovateľského predaja, ktoré

- a) manipuluje s potravinami a skladuje ich v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi alebo ich spracúva, pripravuje a podáva pokrmy konečnému spotrebiteľovi,
- b) je vzdialené najviac 2 hodiny cesty za dodržania hygienických podmienok prepravy od územného

obvodu kraja, v ktorom má sídlo regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala prvovýrobcu²⁰⁾ a jeho činnosť; ak ide o malé množstvá voľne žijúcej zveri, regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala užívateľa poľovného revíru.²¹⁾

(3) Miestna maloobchodná prevádzkareň podľa odseku 2 nesmie ďalej dodávať malé množstvá iným prevádzkarniam ani ich umiestňovať na trh inou formou, ako je priamy predaj konečnému spotrebiteľovi alebo podávanie pokrmov z nich pripravených konečnému spotrebiteľovi na mieste v maloobchodnej prevádzkarni. Konečný spotrebiteľ môže takto nakúpené produkty živočíšneho pôvodu použiť len na domácu spotrebu.

§ 8

Hygienické požiadavky na malé množstvá mäsa z hydiny a z králikov

(1) Malým množstvom mäsa

a) z hydiny zabitej na farme alebo v chove prvovýrobcu (ďalej len „mäso z hydiny“) sú nespracované telá hydiny a z nich oddelené nespracované vedľajšie jatočné produkty a vnútornosti získané prvovýrobcom zabitím zdravej hydiny z vlastnej produkcie podľa odseku 2 písm. b) prvého bodu,

b) z králikov sú nespracované telá králikov a z nich oddelené nespracované vedľajšie jatočné produkty získané prvovýrobcom zabitím zdravých králikov z vlastnej produkcie podľa odseku 2 písm. b) druhého bodu.

(2) Prvovýrobca môže mäso z hydiny a mäso z králikov predávať vo vlastných priestoroch alebo na miestnom trhovom mieste priamo konečným spotrebiteľom alebo dodávať miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, ak

a) chová hydinu alebo králiky určené na ľudskú spotrebu a vykonáva s prvovýrobou spojené operácie na farme alebo v chove, ktorý je na dodávanie malých množstiev mäsa podľa odseku 1 osobitne zaregistrovaný,²⁰⁾

b) vyprodukuje na farme alebo v chove ročne menej ako

1. 10 000 kusov hydiny,
2. 2 500 kusov králikov.

(3) Na stupni prvovýroby možno hydinu a z nej získané mäso podrobiť len týmto operáciám:

a) omráčeniu a usmrteniu vykvrvením, obarením a ošklbaním, vypitvaním, odstránením hlavy a inému jatočnému opracovaniu,

b) očisteniu, chladeniu alebo zmrazeniu a vloženiu do vhodného kontajnera na prepravu alebo ponúkanie na predaj konečnému spotrebiteľovi.

(4) Na stupni prvovýroby možno králiky a z nich získané mäso podrobiť len týmto operáciám:

a) omráčeniu a usmrteniu vykvrvením, stiahnutiu z kože, vypitvaniu alebo inému jatočnému opracovaniu s výnimkou oddelenia hlavy,

b) očisteniu, chladeniu alebo zmrazeniu a vloženiu do vhodného kontajnera na prepravu alebo ponúkanie na predaj konečnému spotrebiteľovi.

(5) Prvovýrobca nesmie na stupni prvovýroby vykonávať operácie, ktoré podstatne menia anatomicкую celistvosť alebo povahu mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov, ako je delenie, porciovanie, vykosťovanie, krájanie, rezanie, mletie alebo akékoľvek spracovanie²⁵⁾ alebo balenie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov vopred do spotrebiteľských obalov vrátane balenia do vákua alebo do modifikovanej atmosféry, pri ktorých môže dôjsť ku kontaminácii a môžu byť zavedené nové nebezpečenstvá.

(6) Zabíjanie hydiny a králikov a následné jatočné opracovanie ich tiel sa vykonáva bez zbytočného odkladu hygienickým spôsobom tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, a najmä vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania alebo dotyku vonkajšej strany kože s telom počas jej sťahovania. Na čistenie a odstránenie povrchovej kontaminácie mäsa zabitej hydiny a králikov alebo na chladenie sa používa len sprchovanie tečúcou pitnou vodou pod tlakom. Čistenie mäsa z hydiny alebo

mäsa z králikov utierkami a schladzovanie tiel hydiny ponáraním do stojatej vody nie je prípustné. Operácie podľa odsekov 3 a 4 sa vykonávajú v priestoroch, ktoré sú vybavené zariadením na umývanie rúk a nástrojov a v ktorých sa nedržia zvieratá.

(7) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva alebo dodáva mäso z hydiny alebo mäso z králikov, dodržiava požiadavky na uchovávanie alebo prepravu týchto potravín uvedené v osobitných predpisoch²⁶⁾ a uchováva a prepravuje mäso z hydiny alebo mäso z králikov pri vhodnej teplote, a najmä je povinný zabezpečiť, aby bolo počas uchovávania, prepravy a manipulácie chránené pred kontamináciou, kazením sa, rozkladom, znečistením, slnečným žiarením alebo inými zdrojmi tepla, odpadovou vodou alebo inými škodlivými látkami alebo vplyvmi, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú jeho hygienu a bezpečnosť.

(8) Ak sa mäso z hydiny alebo mäso z králikov ihneď po zabití a jatočnom opracovaní nepredá v priestoroch prvovýrobcu konečnému spotrebiteľovi alebo sa nedodá v teplom stave miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, vzdalenej najviac dve hodiny trvania prepravy z farmy alebo chovu prvovýrobcu, prvovýrobca ho čo najskôr schladí na teplotu neprevyšujúcu +4°C. Táto teplota sa udržiava až do predaja alebo dodávky čerstvého mäsa. Mäso z hydiny alebo mäso z králikov v teplom stave môže prvovýrobca priamo predať konečnému spotrebiteľovi len v priestoroch prvovýrobcu a musí ho na túto skutočnosť upozorniť. K dodávke mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov v teplom stave miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, sa pripojí písomná informácia s uvedením dátumu a hodiny zabitia hydiny alebo králikov a informácia o tom, že mäso nie je vychladené.

(9) Prvovýrobca po zabití a úprave tiel a vnútorností z hydiny alebo králikov

a) používa na uchovávanie, manipuláciu, dodávanie, prepravu a ponúkanie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov čisté kontajnery, vybavenie a dopravné prostriedky, ktoré nemôžu byť zdrojom kontaminácie mäsa a ktoré po každom použití vyčistí a vydezinfikuje,

b) zabezpečí vlastnou kontrolou, aby dodávané a priamo predávané mäso z hydiny alebo mäso z králikov malo vzhľad, vôňu čerstvého mäsa bez viditeľných odchýlok a nebolo znečistené,

c) nakladá s časťami odstránenými pri jatočnej úprave alebo s vnútornosťami, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, ako so živočíšnymi vedľajšími produktmi.²⁷⁾

(10) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva mäso z hydiny alebo mäso z králikov konečným spotrebiteľom vo svojich priestoroch alebo na miestnom trhovom mieste, a predávajúci, ktorý ním zásobuje konečných spotrebiteľov v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, musia uviesť v záujme vysledovateľnosti mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov okrem jeho označenia pre konečného spotrebiteľa podľa osobitného predpisu¹⁴⁾

a) na etikete alebo visačke upevnenej ku každému telu alebo vnútornostiam tieto ľahko čitateľné údaje o pôvode mäsa:

1. meno, priezvisko a adresu prvovýrobcu, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou, alebo obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

2. adresu zaregistrovanej prevádzkarne, farmy alebo chovu prvovýrobcu, z ktorého mäso pochádza, ak nie je totožná s adresou alebo so sídlom podľa prvého bodu,

b) dobre viditeľné a čitateľné upozornenie pre kupujúcich: „Hydinové mäso nie je veterinárne prehliadnuté. Je určené na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa po tepelnej úprave.“ alebo „Mäso z králikov nie je veterinárne prehliadnuté. Je určené na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa po tepelnej úprave.“,

c) údaje o spôsobe úpravy tiel a vnútorností podľa odseku 11.

(11) Ak sa telá hydiny alebo králikov z farmových chovov predávajú v priestoroch prvovýrobcu alebo na miestnom trhovisku nepitvané, len čiastočne vypitvané alebo v perí alebo v koži, musí na to byť konečný spotrebiteľ upozornený označením.

(12) Králikom možno oddeliť hlavu od tela až po predaji konečnému spotrebiteľovi v priestoroch prvovýrobcu, na miestnom trhovisku alebo v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo

zásobuje konečného spotrebiteľa, na základe žiadosti kupujúceho.

(13) Prvovýrobca okrem vedenia záznamov, ktoré sa týkajú výsledovateľnosti a hygieny prvovýroby mäsa z hydiny a mäsa z králikov, vedie

a) písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo hydiny alebo celkové množstvo králikov

1. chovaných ročne na zaregistrovanej farme alebo v zaregistrovanom chove,

2. zabitých na zaregistrovanej farme alebo v zaregistrovanom chove,

b) osobitné záznamy o počtoch hydiny a králikov zabitých na farme alebo v chove a dodaných alebo priamo predaných podľa odseku 2 počas každého týždňa a počas kalendárneho roka.

(14) Záznamy podľa odseku 13 uchováva prvovýrobca najmenej 12 mesiacov po skončení príslušného kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní orgánu regionálnej veterinárnej a potravinovej správy.²⁸⁾

§ 9

Hygienické požiadavky na malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej

(1) Malým množstvom ulovenej voľne žijúcej zveri,²⁹⁾ ktoré môže užívateľ poľovného revíru priamo predať konečnému spotrebiteľovi alebo dodať do miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, je najviac 30 % tiel voľne žijúcej zveri skutočne ulovenej v poľovnom revíri ročne.

(2) Malým množstvom mäsa¹¹⁾ z voľne žijúcej zveri (ďalej len „zverina“), ktoré môže užívateľ poľovného revíru priamo predať konečnému spotrebiteľovi na mieste, je najviac 1 t rozrobenej vykostenej zveriny alebo zodpovedajúce množstvo nevykostenej zveriny za týždeň.

(3) Priamo predávať alebo dodávať malé množstvá ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej

možno až po posúdení zveri, ktoré vykoná vyškolená osoba.³⁰⁾ Za vykonanie posúdenia ulovenej zveri na mieste je zodpovedný užívateľ poľovného revíru. Vyškolená osoba musí po posúdení ulovenej zveri predkladať regionálnej veterinárnej a potravinovej správe evidenciu o počte, druhu a posúdení ulovenej zveri. Ak vyškolená osoba pri vyšetrení zistí abnormálne príznaky, ak bolo pred ulovením spozorované neobvyklé správanie sa zveri alebo ak je podozrenie na kontamináciu zo životného prostredia, musí to bezodkladne oznámiť regionálnej veterinárnej a potravinovej správe.

(4) Vyškolená osoba vykoná vyšetrenie čo najskôr po usmrtení ulovenej voľne žijúcej zveri, pri ktorom posudzuje výživový stav, povrch tela, predovšetkým so zreteľom na výskyt výrazných zmien na koži a osrstení spôsobených ektoparazitmi, zápalových zmien na koži a poranení po pohryznutí a ďalej, ak ide

a) o veľkú voľne žijúcu zver, vyšetrí telové otvory a ich okolie, výstelku telových dutín, vnútorné orgány, svalovinu a na hlave predovšetkým sliznicu ústnej dutiny a jazyk; veľká voľne žijúca zver sa hneď po ulovení otvorí a vyvrhne, orgány hrudnej dutiny, pečeň, slezina a obličky sa predložia na vyšetrenie spolu s telom,

b) o zajaca poľného a králika divého, vyšetrí oči, telové otvory a ich okolie, brušnú oblasť a vonkajšie pohlavné orgány,

c) o pernatú zver, vyšetrí oči a telové otvory.

(5) Pri priamom predaji alebo dodávaní malého množstva ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, preukazuje užívateľ poľovného revíru pôvod ulovenej veľkej zveri lístkom o pôvode ulovenej raticovej zveri, značkou na označenie ulovenej raticovej zveri alebo dodacím listom a pri malej zveri dodacím listom.

(6) Chladenie ulovenej zveri sa musí začať v primeranom čase po usmrtení a vo všetkých častiach mäsa sa musí dosiahnuť teplota, ktorá neprevyšuje +7 °C pri veľkej voľne žijúcej zveri a +4 °C pri malej voľne žijúcej zveri. Táto teplota musí byť dodržaná aj pri preprave zveri. Ak to klimatické podmienky umožňujú, nie je aktívne chladenie potrebné.

(7) Vychladenú ulovenú zver alebo zverinu z nej možno dodávať konečnému spotrebiteľovi do 7 dní po jej ulovení.

(8) Sťahovanie kože alebo šklbanie zveri, pitvanie malej zveri určenej na rozrábanie podľa odseku 2, ako aj delenie, rozrábanie alebo vykosťovanie zveriny sa musí vykonávať hygienickým spôsobom tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa. Prípadná povrchová kontaminácia sa musí odstrániť orezaním. Priestory na vykonávanie týchto činností musia byť vybavené zariadením na umývanie nástrojov a rúk pitnou vodou.

(9) Užívateľ poľovného revíru zodpovedá za označenie tiel a jedlých vedľajších produktov zveri pred jej priamym predajom konečnému spotrebiteľovi alebo dodávkou do miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa. Údaje o obci, okrese, kraji, dátume ulovenia a číslе značky uvedené v označení musia byť zhodné s údajmi uvedenými v liste o pôvode ulovenej raticovej zveri alebo v dodacom liste pre malú zver a pre ostatnú zver podľa odseku 5.

(10) K dodanej ulovenej voľne žijúcej zveri určenej na priamy predaj alebo zverine získanej z nej pripojí predávajúci v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, dobre viditeľné a ľahko čitateľné upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Zver/zverina (napr. diviacia, jelenia, srnčia) bola vyšetrená dňa (dátum vyšetrenia) vyškolenou osobou a je určená po tepelnej úprave na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa.“

(11) Užívateľ poľovného revíru vedie evidenciu použitia ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej podľa odsekov 1 a 2, ktorá obsahuje dátum ulovenia zveri, číslo značky použitej na označenie konkrétneho uloveného zvieratá a druh použitia ulovenej zveri alebo zveriny.

(12) Užívateľ poľovného revíru uchováva záznamy podľa odseku 11 najmenej 12 mesiacov po skončení príslušného kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.²⁹⁾

(13) Užívateľ poľovného revíru zodpovedá za to, že voľne žijúca zver alebo zverina z nej, ak ide o zver vnímavú na infestáciu *Trichinella*, sa nepredá konečnému spotrebiteľovi ani nedodá miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, pokiaľ sa nezískajú negatívne výsledky vyšetrenia na *Trichinella* podľa osobitného predpisu.³¹⁾

§ 10

Naliehavé zabitie mimo bitúnku

(1) Telá domácich kopytníkov naliehavo zabitých mimo bitúnku musí pri preprave na bitúnok sprevádzať sprievodný doklad, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 2.

(2) Mäso zo zvierat naliehavo zabitých mimo bitúnku, ktoré bolo po prehliadke post mortem vykonanej na bitúnku posúdené úradným veterinárnym lekárom ako požítateľné pre ľudskú spotrebu, možno uviesť na trh, ak je označené osobitnou zdravotnou značkou alebo osobitnou identifikačnou značkou štvorcového tvaru s najmenšou dĺžkou strany 5,5 cm, ktorá obsahujú tieto čítateľné údaje:

- a) v hornej časti skratku názvu okresu,³²⁾ v ktorom je umiestnená prevádzkareň,
- b) v strednej časti schvaľovacie číslo prevádzkarne, pod ktorým možno v osobitnej zdravotnej značke uviesť úradného veterinárneho lekára, ktorý vykonal zdravotnú prehliadku mäsa,
- c) v dolnej časti písmeno „N“.

(3) Na označovanie čerstvého mäsa osobitnou zdravotnou značkou podľa odseku 2 sa primerane vzťahuje osobitný predpis.³³⁾

(4) Vnútorosti, krv a koža zvierat naliehavo zabitých mimo bitúnku nesmú byť určené na ľudskú spotrebu.

§ 11

Záverečné ustanovenia

Týmto nariadením vlády sa vykonávajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 3.

§ 12

Toto nariadenie vlády bolo prijaté v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.³⁴⁾

§ 13

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 283/2009 Z. z., ktorým sa ustanovujú opatrenia na úpravu požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní s malým objemom výroby.

§ 14

Účinnosť

Toto nariadenie vlády nadobúda účinnosť 1. novembra 2011.

Iveta Radičová v. r.

Príloha č. 1 k nariadeniu vlády č. 359/2011 Z. z.

Čestné vyhlásenie

VZOR 01

Príloha č. 2 k nariadeniu vlády č. 359/2011 Z. z.

VZOR

spríevodného dokladu podľa § 10 ods. 1

VZOR 02

Príloha č. 3 k nariadeniu vlády č. 359/2011 Z. z.

ZOZNAM VYKONÁVANÝCH PRÁVNE ZÁVÄZNÝCH AKTOV EURÓPSKEJ ÚNIE

1. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v znení

nariadenia Komisie (ES) č. 1019/2008 zo 17. októbra 2008 (Ú. v. EÚ L 277, 18. 10. 2008),

nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 z 11. marca 2009 (Ú. v. EÚ L 87, 31. 3. 2009).

2. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v znení

nariadenia Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005 (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005),

nariadenia Komisie (ES) č. 2076/2005 z 5. decembra 2005 (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005),

nariadenia Komisie (ES) č. 1662/2006 zo 6. novembra 2006 (Ú. v. EÚ L 320, 18. 11. 2006),

nariadenia Rady (ES) č. 1791/2006 z 20. novembra 2006 (Ú. v. EÚ L 363, 20. 12. 2006),

nariadenia Komisie (ES) č. 1243/2007 z 24. októbra 2007 (Ú. v. EÚ L 281, 25. 10. 2007),

nariadenia Komisie (ES) č. 1020/2008 zo 17. októbra 2008 (Ú. v. EÚ L 277, 18. 10. 2008),

nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 z 11. marca 2009 (Ú. v. EÚ L 87, 31. 3. 2009),

nariadenia Komisie (ES) č. 1161/2009 z 30. novembra 2009 (U. v. EU L 314, 1. 12. 2009),
nariadenia Komisie (EÚ) č. 558/2010 z 24. júna 2010 (Ú. v. EÚ L 159, 25. 6. 2010),
nariadenia Komisie (EÚ) č. 150/2011 z 18. februára 2011 (Ú. v. EÚ L 46, 19. 2. 2011).

Poznámky pod čiarou

- 1) Čl. 13 ods. 4 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.
Čl. 1 ods. 3 písm. d) a e) a ods. 5 písm. b) bod ii), čl. 10 ods. 4 písm. b) a príloha III oddiel I kapitola VI bod 9 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.
- 2) Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
- 3) § 8 ods. 3 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov.
- 4) Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 854/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.
- 5) § 41 zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.
- 6) § 41 ods. 4 zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.
- 7) Čl. 5 a 7 nariadenia (ES) č. 852/2004 v platnom znení.
- 8) § 10 ods. 1 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín (oznámenie č. 4/2008 Z. z.).
- 9) § 14 písm. b) až d) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL (oznámenie č. 4/2008 Z. z.).
- 10) § 40 ods. 3 písm. e) druhého bodu zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.
- 11) Príloha I bod 1.1. k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
- 12) § 2 ods. 24 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 18. augusta 2005 č. 1895/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky (oznámenie č. 455/2005 Z. z.).
- 13) Nariadenie (ES) č. 852/2004 v platnom znení.
- 14) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 1187/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín (oznámenie č. 265/2004 Z. z.) v znení neskorších predpisov.
- 15) Príloha I bod 7.1. k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
- 16) Príloha I body 7.5. a 7.6. k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
- 17) Príloha III oddiel XII kapitola II prvý bod k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
- 18) Príloha III oddiel XII kapitola I a kapitola II prvý bod písm. d) a piaty bod k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
- 19) Príloha III oddiel XII kapitola II štvrtý bod k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
- 20) § 40 ods. 3 písm. c) zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

- 21) § 40 ods. 3 písm. d) zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.
- 22) § 2 ods. 1 písm. a) zákona č. 178/1998 Z. z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhovách miestach a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení zákona č. 524/2005 Z. z.
- 23) § 26 ods. 1 zákona č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.
- 24) § 14 písm. b) až d) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL (oznámenie č. 4/2008 Z. z.).
- 25) Čl. 2 ods. 1 písm. m) nariadenia (ES) č. 852/2004 v platnom znení.
- 26) Príloha I k nariadeniu (ES) č. 852/2004 v platnom znení.
- 27) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 z 21. októbra 2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvodených produktov neurčených na ľudskú spotrebu a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 1774/2002 (nariadenie o vedľajších živočíšnych produktoch) (Ú. v. EÚ L 300, 14. 11. 2009) v platnom znení.
- 28) § 4 ods. 1 zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.
- 29) Príloha I body 1.5., 1.7. a 1.8. k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
- 30) Príloha III oddiel IV kapitola I k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.
§ 6 ods. 2 písm. ao) zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.
- 31) Nariadenie Komisie (ES) č. 2075/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na úradné kontroly Trichinella v mäse (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005) v platnom znení.
- 32) Vyhláška Štatistického úradu Slovenskej republiky č. 597/2002 Z. z., ktorou sa vydáva štatistický číselník krajov, štatistický číselník okresov a štatistický číselník obcí.
- 33) Príloha I oddiel I kapitola III body 1, 2, 4 až 6 a 9 k nariadeniu (ES) č. 854/2004 v platnom znení.
- 34) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 98/34/ES z 22. júna 1998, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov, ako aj pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 20) v platnom znení.

Súvislosti

Vykonáva

19/2002 Z. z. Zákon, ktorým sa ustanovujú podmienky vydávania aproximačných nariadení vlády SR

Ruší

283/2009 Z. z. Nariadenie o vybavení potravinárskych prevádzkarní s malým objemom výroby

Verzia

| č. | Znenie od | Novely | Poznámka |
|----|------------|--------|--------------------------------------|
| 1. | 01.11.2011 | | Začiatok účinnosti. Aktuálna verzia. |
| 0. | 28.10.2011 | | Vyhlásené znenie. |