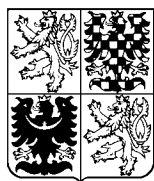


Ročník 2003



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 72

Rozeslána dne 11. července 2003

Cena Kč 67,50

O B S A H:

200. Vyhláška o veterinárních požadavcích na vaječné výrobky
 201. Vyhláška o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře
 202. Vyhláška o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky
-

200

VYHLÁŠKA

ze dne 27. června 2003

o veterinárních požadavcích na vaječné výrobky

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 § 22 odst. 2 a § 24 odst. 2 zákona:

§ 1

(1) Tato vyhláška upravuje v souladu s právem Evropských společenství¹⁾ veterinární podmínky výroby vaječných výrobků a jejich uvádění do oběhu.

(2) Tato vyhláška se nevztahuje na

- a) hotové potravinářské výrobky z vaječných výrobků, odpovídajících požadavkům uvedeným v § 4,
- b) vaječné výrobky, které byly získány v provozu, v němž se neuplatňuje průmyslový způsob jejich výroby, a které jsou bez jakéhokoli ošetření použity k výrobě potravin určených k přímé lidské spotřebě, nebo jsou bezprostředně po přípravě konzumovány přímo na místě.

§ 2

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) vaječnými výrobky – výrobky získané z vajec, z jejich složek nebo z melanže po odstranění skořápky a podskořápkových blan a určené k lidské spotřebě; mohou být zčásti doplněny jinými potravinami a přídatnými látkami a mohou být teuté, koncentrované, sušené, krystalizované, zmrazené, hluboce zmrazené nebo koagulované,
- b) produkčním hospodářstvím – hospodářství, v němž jsou produkována vejce určená k přímé lidské spotřebě,
- c) podnikem – podnik, závod, popřípadě jiné zařízení, schválený pro výrobu nebo ošetření vaječných výrobků,
- d) křapy – vejce s porušenou skořápkou, která však

drží pohromadě a nemají porušenou podskořápkovou blánu,

- e) šarží – vaječné výrobky připravené za stejných podmínek, zejména stejným způsobem ošetřené v jediném nepřetržitém technologickém postupu,
- f) zásilkou – vaječné výrobky dodávané současně na stejné místo určení k dalšímu zpracování v potravinářském průmyslu, nebo určené k přímé lidské spotřebě,
- g) balením – umístění vaječných výrobků do obalu jakéhokoli druhu, který splňuje požadavky stanovené zvláštním právním předpisem.²⁾

§ 3

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 jim přidělenými veterinárními schvalovacími čísly.

§ 4

(1) Vaječné výrobky mohou být používány jako potravina nebo surovina k výrobě potravinářských výrobků, jen jestliže splňují požadavky stanovené v této vyhlášce a byly

- a) získány z vajec slepic, kachen, hus, krůt, perliček nebo křepelky s vyloučením směsí vajec různých druhů,
- b) označeny údajem o procentuálním podílu vaječných složek, pokud jsou zčásti doplňovány jinými potravinami nebo surovinami, popřípadě přídatnými látkami, které splňují požadavky stanovené zvláštním právním předpisem,³⁾
- c) připraveny a ošetřeny v podniku schváleném pro tuto činnost, který splňuje podmínky stanovené v částech I a II přílohy k této vyhlášce,
- d) připraveny za hygienických podmínek uvedených v částech III a V přílohy k této vyhlášce z vajec,

¹⁾ Směrnice Rady 89/437/EHS ze dne 20. června 1989 o hygienických a zdravotních podmínkách výroby vaječných výrobků a jejich uvádění na trh.

Směrnice Rady 91/684/EHS ze dne 19. prosince 1991 pozměňující směrnici Rady 89/437/EHS ze dne 20. června 1989 o hygienických a zdravotních podmínkách výroby vaječných výrobků a jejich uvádění na trh.

²⁾ Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmly.

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

kteřá splňují požadavky stanovené v části IV přílohy k této vyhlášce,

- e) ošetřeny způsobem, který umožňuje dodržování analytických hodnot uvedených v části VI přílohy k této vyhlášce; jestliže to však vyžadují technologické důvody, spojené s přípravou některých potravinářských výrobků získaných z vaječných výrobků, může krajská veterinární správa povolit, že při dodržení stanovených podmínek nemusí být určité vaječné výrobky tomuto ošetření podrobeny; v takovém případě musí být tyto vaječné výrobky neprodleně použity v podniku, v němž jsou určeny k výrobě jiných potravinářských výrobků,
- f) podrobeny veterinární kontrole podle části VII přílohy k této vyhlášce,
- g) baleny podle části VIII přílohy k této vyhlášce,
- h) skladovány a přepravovány v souladu s částmi IX a X přílohy k této vyhlášce.

(2) Vaječné výrobky uvedené v odstavci 1 musí odpovídat analytickým hodnotám uvedeným v části VI přílohy k této vyhlášce.

(3) Jsou-li vaječné výrobky určeny k přímé lidské spotřebě, musí být opatřeny označením zdravotní nezávadnosti v souladu s částí XI přílohy k této vyhlášce a musí splňovat požadavky stanovené na označování etiketou,⁴⁾ prezentaci a propagaci⁵⁾ potravinářských výrobků určených k prodeji spotřebiteli, stanovené zvláštním právním předpisem.³⁾

§ 5

Výrobci vaječných výrobků v souladu s povinnostmi uvedenými v § 22 odst. 1 písm. d) až f) zákona a k naplnění podmínek stanovených touto vyhláškou:

- a) odebírají vzorky k laboratornímu vyšetření za účelem kontroly, zda byly dodrženy analytické hodnoty uvedené v části VI přílohy k této vyhlášce,
- b) zajišťují, aby vaječné výrobky, které nelze uchovávat při pokojových teplotách, byly skladovány nebo přepravovány při teplotách uvedených v částech IX a X přílohy k této vyhlášce,

- c) stanoví dobu, po kterou je zaručena trvanlivost vaječných výrobků,
- d) poskytují na požádání orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor záznamy o výsledcích kontrol a laboratorních vyšetření,
- e) označují každou šarži vaječných výrobků takovým způsobem, aby bylo možno zjistit datum jejich ošetření; toto označení musí být uvedeno v záznamu o ošetření vaječných výrobků a v označení zdravotní nezávadnosti,
- f) umožňují orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor trvale přístup do všech částí podniku, aby se mohly přesvědčit, zda jsou dodržovány podmínky stanovené touto vyhláškou, a aby v případě zjištění nedostatků mohly uložit opatření potřebná k jejich odstranění.

§ 6

(1) Orgány vykonávající státní veterinární dozor nad výrobou vaječných výrobků a jejich uváděním do oběhu se při výkonu tohoto dozoru zaměří na kontrolu reziduí látek s farmakologickým a hormonálním účinkem, na rezidua antibiotik, pesticidů, detergentů a jiných škodlivých látek nebo látek, které by mohly změnit smyslové vlastnosti vaječných výrobků a které by mohly být nebezpečné nebo škodlivé pro zdraví lidí.

(2) Obsahují-li vaječné výrobky rezidua látek uvedených v odstavci 1, která překračují jejich nejvyšší přípustná množství stanovená zvláštními právními předpisy⁶⁾ (dále jen „stanovené limity“), nesmí být povoleno jejich použití v potravinách k lidské spotřebě nebo jejich uvedení do oběhu, a to ani k výrobě potravinářských výrobků, ani k přímé lidské spotřebě.

(3) Zjistí-li orgány vykonávající státní veterinární dozor, že nejsou plněny veterinární podmínky výroby vaječných výrobků stanovené touto vyhláškou, učiní odpovídající opatření k nápravě nedostatků stanovená zákonem.

§ 7

(1) Při označování zdravotní nezávadnosti podle

⁴⁾ Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění pozdějších předpisů.

⁵⁾ Zákon č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy a o změně a doplnění zákona č. 468/1991 Sb., o provozování rozhlasového a televizního vysílání, ve znění pozdějších předpisů.

⁶⁾ 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.

této vyhlášky se v podnicích, závodech, popřípadě jiných zařízeních, v nichž se vyrábějí a uvádějí do oběhu vaječné výrobky a jež byly schváleny podle zákona a uvedeny na seznamu uveřejněném Evropskou komisí, používají do dne, jímž vstoupí smlouva o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost, označení oválného 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.

§ 8

Účinnost

(1) Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem jejího vyhlášení.

(2) Ustanovení § 7 odst. 1 pozbývá platnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

VETERINÁRNÍ POŽADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKŮ A JEJICH UVÁDĚNÍ DO OBĚHU

I

Všeobecné podmínky pro schvalování podniků

Podnik lze schválit, jen jestliže má

1. v prostorech, kde jsou skladována vejce nebo kde se vyrábějí a skladují vaječné výrobky:

- a) podlahy z nepropustného materiálu, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, odolávající hnilobě, které jsou položeny tak, aby voda mohla snadno odtékat. Voda musí být odváděna do kanalizačních vpustí opatřených mřížkou a sifonáží proti pronikání pachů;
- b) stěny hladké, odolné a nepropustné, se světlým, omyvatelným povrchem do výše nejméně 2 m, v chladírnách nebo mrazírnách a ve skladech nejméně do výše skladování zboží. Spojnice mezi podlahou a stěnami musí být zaoblené nebo podobným způsobem upravené tak, aby to usnadňovalo čištění;
- c) dveře z odolného materiálu. Dřevěné dveře musí mít z obou stran hladkou a nepropustnou povrchovou úpravu;
- d) snadno čistitelné stropy, řešené a upravené způsobem neumožňujícím usazování nečistot, tvorbu plísní, odlupování nátěru a kondenzaci par;
- e) vyhovující větrání a případně dostatečný odvod par;
- f) dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení;
- g) co nejbližší pracovním místům dostatečný počet zařízení k mytí a dezinfekci rukou, jakož i k čištění a dezinfekci strojů, nádob, nástrojů a pracovních pomůcek. Tato zařízení musí být vybavena přítokem teplé a studené vody nebo předem smíchané vody o vhodné teplotě a prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné rukou, předloktím ani paží (dále jen „ručně“);

2. dostatečný počet šaten s hladkými, nepropustnými a omyvatelnými stěnami a podlahami, s umyvadly, sprchami a splachovacími záchody, které jsou umístěny, uspořádány a vybaveny tak, aby čisté části budovy byly chráněny před kontaminací. Záchody se nesmí otevírat přímo do pracovních prostorů. Umyvadla musí být vybavena tekoucí teplou a studenou vodou nebo předem smíchanou vodou o vhodné teplotě a prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné ručně. V blízkosti záchodů musí být dostatečný počet umyvadel;

3. oddělené místo s vhodným zařízením k čištění a dezinfekci upevněných i přenosných nádob a kontejnerů. Toto místo a zařízení se však nevyžaduje, mají-li být uvedené činnosti prováděny na jiném, k tomu účelu schváleném místě;

4. zásobování výhradně pitnou vodou (vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly). Výjimečně je však povoleno používání užitkové vody k výrobě páry, k protipožární ochraně a k chlazení chladírenských strojů za podmínky, že potrubí instalované pro tento účel neumožňuje používat tuto vodu k jiným účelům a nepředstavuje nebezpečí kontaminace vaječných výrobků. Užitková voda a pára z ní nesmí přijít do přímého styku s vaječnými výrobky, nesmí se také používat k čištění a dezinfekci strojů, nádob, nástrojů a pracovních pomůcek, které přicházejí do styku s vaječnými výrobky. Potrubí pro užitkovou vodu se musí výrazně odlišovat od potrubí pro pitnou vodu;

5. vhodné zařízení k ochraně před škůdci, jako jsou hmyz a hlodavci;

6. zařízení, potrubí, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky, které přicházejí do styku s vaječnými výrobky, musí být z hladkého, snadno omyvatelného, čistitelného a dezinfikovatelného materiálu, odolného proti korozi, který nepředává do vaječných výrobků látky v množství, jež by mohlo ohrozit zdraví lidí, změnit složení vaječných výrobků nebo zhoršit jejich smyslové vlastnosti.

II

Zvláštní podmínky pro schvalování podniků

Kromě všeobecných podmínek musí mít podnik

1. vhodné, dostatečně velké místnosti k oddělenému skladování vajec při nekolísavé teplotě prostředí nej-

méně 5 °C a nejvýše 18 °C, při relativní vlhkosti 70 až 75 %, a k uchovávání vaječných výrobků při teplotách uvedených v části IX. Mrazírenské a chladiřenské sklady musí být vybaveny registračním teploměrem nebo dálkovým registračním teploměrem;

2. zařízení na mytí, čištění a dezinfekci vajec, pokud se vyrábějí výrobky, k jejichž výrobě jsou použita znečištěná vejce (vejce znečištěná na povrchu skořápky trusem, podestýlkou, vaječným obsahem nebo jinými vnějšími nečistotami), jež se myjí, čistí a dezinfikují;

3. tyto místnosti:

- a) zvláštní místnost s vhodným zařízením k vytloukání vajec a shromažďování vaječných obsahů a k odstraňování částí skořápek a podskořápkových blan;
- b) oddělenou místnost pro jiné úkony, než jsou uvedeny pod písmenem a).

Jestliže jsou vaječné výrobky pasterovány, lze provádět pasteraci v místnosti uvedené pod písmenem a), má-li podnik uzavřený systém pasterace; v ostatních případech se pasterace musí provádět v místnosti uvedené pod písmenem b). Při jiném než uzavřeném způsobu pasterace je nutno přijmout všechna opatření zabráňující kontaminaci vaječných výrobků po pasteraci;

4. vhodné zařízení k vnitropodnikové dopravě vaječných obsahů;

5. pro případy uvedené v této vyhlášce zařízení k ošetření vaječných výrobků, schválené krajskou veterinární správou a vybavené v případě

- a) pasterování automatickou kontrolou teplot, registračním teploměrem a automatickým systémem, který zabraňuje nedostatečnému zahřátí,
- b) kontinuálního systému pasterace navíc vhodným bezpečnostním systémem, který zabraňuje smíchání pasterovaných vaječných výrobků s nedokonale pasterovanými, a automatickým bezpečnostním zařízením, které zabraňuje smíchání;

6. místnost k uskladnění jiných potravin a přídatných látek;

7. v případě balení do obalů k jednorázovému použití vhodné, a je-li to nezbytné, i oddělené místo k uchovávání těchto obalů a materiálů k jejich výrobě;

8. zařízení k okamžitému odstraňování a k oddělenému skladování skořápek a vajec nebo vaječných výrobků nevhodných k lidské spotřebě;

9. vhodné zařízení k hygienickému balení vaječných výrobků;

10. odpovídající laboratoř pro rozборы a vyšetřování surovin a vaječných výrobků podle požadavků této vyhlášky. Nemá-li podnik laboratoř, musí si zajistit služby jiné laboratoře, která tyto požadavky splňuje, a uvědomit o tom krajskou veterinární správu;

11. podle potřeby vhodné zařízení k rozmrazení zmrazených vaječných výrobků, které mají být ve schváleném podniku podrobeny dalšímu ošetření a manipulaci;

12. samostatnou místnost k uložení čisticích a dezinfekčních prostředků a pomůcek k čištění a dezinfekci.

III

Hygienické požadavky na prostory podniků, jejich vybavení a personál

Vyžaduje se dokonalá čistota prostorů a jejich vybavení, jakož i čistota a dodržování osobní hygieny zaměstnanců.

1. Osoby, které ošetřují vejce a vaječné výrobky nebo s nimi manipulují, musí zejména nosit čistý pracovní oděv, obuv a pokrývku hlavy. Musí si mýt a dezinfikovat ruce několikrát během pracovního dne a vždy před opětovným zahájením práce. V prostorech, kde se skladují vejce a vaječné výrobky nebo kde se s nimi manipuluje, je zakázáno kouřit, jíst, pít, plivat a žvýkat.

2. Do podniku nesmí vnikat žádná zvířata. Hmyz, hlodavci a ostatní škůdci musí být systematicky hubeni.

3. Prostory, vybavení, stroje, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky používané při práci s vaječnými výrobky musí být udržovány v čistém a dobrém stavu. Vybavení, stroje, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky musí být pečlivě čištěny a dezinfikovány několikrát během pracovního dne, po skončení práce a před opětovným použitím poté, co byly znečištěny. Uzavřené systémy k přepravě vaječných výrobků musí být vybaveny vhodným zařízením umožňujícím čištění a dezinfekci všech částí. Po vyčištění a dezinfekci musí být potrubí vypláchnuto pitnou vodou.

4. Prostory, vybavení, stroje, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky nesmí být použity k jiným účelům než

k zpracovávání vaječných výrobků. Se souhlasem krajské veterinární správy se však mohou používat k zpracování jiných potravinářských výrobků buď současně nebo časově odděleně za podmínky, že jsou přijata všechna potřebná opatření k zabránění kontaminace nebo poškození vaječných výrobků.

5. Ke všem účelům musí být používána pitná voda. Výjimečně však může být povoleno použití užitkové vody k výrobě páry, k protipožární ochraně a k chlazení chladicího zařízení pod podmínkou, že potrubí instalované pro tento účel neumožňuje použití užitkové vody k jiným účelům a nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace vajec a vaječných výrobků. Potrubí pro užitkovou vodu se musí výrazně odlišovat od potrubí pro pitnou vodu.

6. Čisticí, dezinfekční a podobné prostředky musí být používány a skladovány takovým způsobem, aby neznečisťovaly vybavení, stroje, nádoby, nástroje, pracovní pomůcky a vaječné výrobky. Po použití těchto prostředků musí být vybavení, stroje, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky vždy dokonale opláchnuty pitnou vodou.

7. Osobám, které jsou možným zdrojem kontaminace, musí být zakázána práce nebo manipulace s vejci nebo vaječnými výrobky.

8. Osoby zaměstnané při práci a manipulaci s vejci a vaječnými výrobky musí prokázat zdravotním průkazem, že jsou zdravotně způsobilé k vykonávání této epidemiologicky závažné 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).

IV

Požadavky na vejce určená k výrobě vaječných výrobků

1. Vejce určená k výrobě vaječných výrobků musí být balena do obalů, odpovídajících těmto požadavkům:

- a) obaly, včetně vnitřních obalových materiálů, musí být odolné proti nárazům, suché, čisté a v dobrém stavu a musí být vyrobeny z materiálů chránících vejce proti cizím pachům a proti nebezpečí narušení jejich jakosti;
- b) velké expediční a přepravní obaly na vejce, včetně vnitřních obalových materiálů, nesmí být používány opětovně s výjimkou obalů, které jsou v bezvadném stavu a splňují technické podmínky uvedené pod písmenem a). Opětovně použité velké obaly nesmí mít žádné označení, které by mohlo být příčinou nejasností;
- c) malé obaly (proložky, krabičky) nesmí být opětovně použity.

Vejce musí

- být skladována v čistých a suchých prostorech bez cizích pachů,
- zůstat při přepravě a skladování čistá, suchá a prostá cizích pachů. Musí být účinně chráněna proti nárazům, před nepřízní počasí, před světlem a před velkým kolísáním teplot.

2. K výrobě vaječných výrobků se používají pouze vejce neinkubovaná (vejce, v nichž není patrný vývoj zárodku), vhodná k lidské spotřebě, která mají dokonale vyvinutou skořápku bez porušení. Křapy mohou být použity jen za předpokladu, že jsou přepraveny přímo z balírny (třídírny) nebo z produkčního hospodářství do schváleného podniku, kde jsou co nejrychleji vytloukány.

3. Vejce a vaječné výrobky nevhodné k lidské spotřebě musí být odstraněny a denaturovány tak, aby nemohly být použity k lidské spotřebě. Musí být bezodkladně umístěny do prostoru stanoveného v části II bodě 8.

V

Zvláštní hygienické požadavky na výrobu vaječných výrobků

Všechny úkony je nutno provádět takovým způsobem, aby se zabránilo jakékoli kontaminaci během výroby, manipulace a skladování vaječných výrobků. Zejména:

1. vejce a vaječné výrobky určené k dalšímu ošetření musí být bezprostředně po dodání uloženy v místnostech uvedených v části II bodě 1 a musí tam být skladovány až do svého zpracování. Proložky sloužící k přepravě nesmí být uloženy přímo na podlaze;

2. vejce se vybalují a podle potřeby myjí a dezinfikují v prostoru odděleném od vytloukárny, obaly se nesmí dostat do vytloukárny;

3. vejce se vytloukají v místnosti uvedené v části II bodě 3 písm. a);
4. znečištěná vejce musí být před vytloukáním očištěna. Tato činnost se provádí v prostoru odděleném od vytloukárny a od ostatních prostorů, kde se manipuluje s vaječnými obsahy vystavenými kontaminaci. Čistící postupy musí být takové, aby nedošlo ke kontaminaci nebo znehodnocení vaječných obsahů. V době vytloukání musí být skořápky dostatečně suché, aby se zamezilo znehodnocení vaječných obsahů zbytkem vody použité k mytí;
5. s jinými vejci, než jsou vejce slepic, krůt a perliček, musí být odděleně manipulováno a tato vejce musí být odděleně zpracovávána. Před opětovným zahájením zpracovávání vajec slepic, krůt a perliček musí být vyčištěno a dezinfikováno veškeré vybavení;
6. všechny způsoby vytloukání musí být prováděny takovým způsobem, aby v žádném případě nedošlo ke kontaminaci vaječných obsahů. Proto nesmí být vaječné obsahy získávány odstředováním nebo drčením, ani odstředováním skořápek k získání zbytků bílků. Množství zbytků skořápek a podskořápkových blan ve vaječném výrobku se musí omezit na nejmenší míru a nesmí překročit množství uvedené v části VI bodě 2 písm. c);
7. po vytlučení musí být každá složka vaječného výrobku co nejdříve ošetřena. Tepelné ošetření sestává z vhodné kombinace teploty a doby expozice s cílem zničit případně přítomné vegetativní, zejména patogenní mikroorganismy. Při tepelném ošetření se musí průběžně zaznamenávat teploty. Záznamy o každé šarži, která byla tepelně ošetřena, se uchovávají po dobu 2 let a musí být k dispozici orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor. Nedostatečně tepelně ošetřená šarže se bezodkladně znovu tepelně ošetří ve stejném podniku pod podmínkou, že toto nové ošetření zajistí její vhodnost k lidské spotřebě. Prokáže-li se, že tato šarže není vhodná k lidské spotřebě, musí být denaturována podle části IV bodu 3;
8. pokud se ošetření neprovede bezprostředně po vytlučení, musí být vaječné obsahy uloženy za odpovídajících hygienických podmínek, a to zmrazené nebo při teplotě nepřekračující 4 °C. Doba skladování při 4 °C nesmí být delší než 48 hodin s výjimkou složek, které budou zbaveny cukru;
9. pokud to některé technologické postupy vyžadují, krajská veterinární správa určí v souladu s kritérii uplatňovanými v Evropské unii (dále jen „Unie“) zvláštní případy a stanoví zvláštní podmínky, podle kterých se vaječné výrobky ze schváleného podniku mohou ošetřit v jiném schváleném podniku za dodržení podmínek, že vaječné výrobky musí být
 - a) ihned po získání buď zmrazeny, anebo zchlazeny na teplotu ne vyšší než 4 °C. Zchlazené vaječné výrobky musí být ošetřeny v místě určené do 48 hodin od výtlučku vajec, ze kterých byly získány, s výjimkou složek, které budou zbaveny cukru,
 - b) baleny, kontrolovány a přepravovány a musí s nimi být manipulováno v souladu s ustanoveními této vyhlášky,
 - c) označeny etiketou podle části XI. Druh zboží se vyznačí takto: „Vaječné výrobky nepasterované – k ošetření v místě určené – datum a hodina výtlučku –“;
10. další technologické postupy po ošetření musí zajistit, aby nedošlo k rekontaminaci vaječných výrobků. Tekuté nebo zahuštěné výrobky, které nelze uchovávat při pokojové teplotě, musí být bezprostředně nebo po fermentaci buď sušeny, anebo vychlazeny na teplotu ne vyšší než 4 °C. Výrobky ke zmrazení musí být zmrazeny bezprostředně po ošetření;
11. před použitím k výrobě jiných potravinářských výrobků musí být vaječné výrobky uchovávány při teplotách požadovaných touto vyhláškou;
12. ve schválených podnicích je zakázána výroba vaječných výrobků ze suroviny, která je nevhodná pro výrobu potravinářských výrobků. To platí i pro výrobky určené k technickým účelům.

VI

Analytické hodnoty

1. Mikrobiologická kritéria:

Všechny šarže vaječných výrobků se musí po ošetření podrobit odběru vzorků k mikrobiologické kontrole v podniku, kde jsou ošetřeny, a to s cílem zjistit, zda odpovídají těmto kritériím:

- a) Salmonella spp.: neprokázána v 25 g nebo 25 ml vaječných výrobků;
- b) další kritéria:
 - bakterie aerobní mezofilní: $M = 10^5$ v 1 g nebo v 1 ml,
 - Enterobacteriaceae: $M = 10^2$ v 1 g nebo v 1 ml;

c) *Staphylococcus aureus*: neprokázán v 1 g vaječného výrobku.

M = hraniční hodnota počtu bakterií; výsledek se posuzuje jako nevyhovující, když vzorek obsahuje počet bakterií rovný nebo vyšší než M.

2. Další kritéria:

Všechny šarže vaječných výrobků se musí podrobit odběru vzorků ke kontrole v podniku, v němž jsou ošetřeny, a to s cílem zjistit, zda odpovídají těmto kritériím:

- a) koncentrace kyseliny 3-hydroxymáselné nesmí překročit 10 mg v kilogramu sušiny neupraveného vaječného výrobku;
- b) za účelem zabezpečení hygienické manipulace s vejci a vaječnými výrobky před ošetřením se uplatňují tyto normy:
 - obsah kyseliny mléčné nesmí být vyšší než 1 000 mg v kilogramu sušiny vaječného výrobku (hodnota platí pouze pro neošetřený výrobek),
 - obsah kyseliny jantarové nesmí překročit 25 mg v kilogramu sušiny vaječného výrobku.U fermentovaných výrobků se tyto hodnoty zjišťují před fermentací;
- c) množství zbytků skořápek, podskořápkových blan a ostatních částic zjištěných ve vaječném výrobku nesmí překročit 100 mg v kilogramu vaječného výrobku;
- d) množství reziduí uvedených v § 6 odst. 1 této vyhlášky nesmí překročit stanovené limity.

VII

Veterinární kontrola výroby vaječných výrobků

1. Státní veterinární dozor zahrnuje všechna kontrolní opatření nutná ke zjištění, zda jsou dodržovány požadavky této vyhlášky, zejména:

- a) kontroly v místě původu vajec a v místě určení vaječných výrobků, jakož i kontroly záznamů uvedených v § 5 písm. d) této vyhlášky,
- b) prohlídku vajec určených k výrobě vaječných výrobků,
- c) prohlídku vaječných výrobků při jejich odeslání z podniku,
- d) kontroly čistoty prostorů, vybavení, nástrojů a pracovních pomůcek, jakož i osobní hygieny zaměstnanců,
- e) odběr vzorků k laboratornímu vyšetření s cílem zjistit, zda vejce a vaječné výrobky odpovídají požadavkům této vyhlášky. Výsledky těchto vyšetření musí být zaznamenány a oznámeny výrobcí vaječných výrobků.

2. Pokud to orgány vykonávající státní veterinární dozor považují za nutné pro zajištění hygieny výroby vaječných výrobků, musí výrobce zvýšit četnost laboratorních vyšetření uvedených v § 5 písm. a) této vyhlášky.

VIII

Balení vaječných výrobků

1. Vaječné výrobky se balí za hygienicky vyhovujících podmínek tak, aby nedošlo k jejich kontaminaci. Nádoby musí splňovat všechny hygienické požadavky, zejména

- a) nesmí měnit smyslové vlastnosti vaječných výrobků,
- b) nesmí přenášet do vaječných výrobků látky škodlivé pro zdraví lidí,
- c) musí být dostatečně pevné a musí dostatečně chránit vaječné výrobky.

2. Sklad obalů musí být prostý prachu a škůdců; materiál k výrobě jednorázových obalů nesmí být uložen přímo na zemi.

3. Nádoby na vaječné výrobky musí být před naplněním čisté; nádoby určené k opětovnému použití musí být před plněním vyčištěny, dezinfikovány a vypláchnuty pitnou vodou.

4. Nádoby musí být do výrobních prostorů dopraveny hygienickým způsobem; musí být použity bez zbytečného odkladu.

5. Nádoby musí být bezprostředně po naplnění uzavřeny a uloženy do skladů uvedených v části II bodě 1.

6. Nádoby na vaječné výrobky mohou být použity podle potřeby na jiné potravinářské výrobky pod podmínkou, že budou vyčištěny, dezinfikovány a důkladně vypláchnuty pitnou vodou, aby nedošlo ke kontaminaci vaječných výrobků.

7. Velkoobjemové nádoby pro přepravu vaječných výrobků musí splňovat všechny hygienické požadavky, zejména musí

- a) mít vnitřní povrchy a všechny části, které by mohly přijít do styku s vaječnými výrobky, z hladkého, snadno čistitelného a dezinfikovatelného materiálu, odolného proti korozi, ze kterého nepřecházejí do vaječných výrobků látky v množství, jež by mohlo ohrozit zdraví lidí, změnit složení vaječných výrobků nebo zhoršit jejich smyslové vlastnosti,
- b) být řešeny tak, aby se z nich mohly vaječné výrobky zcela vyjmout, a mají-li výpustné kohoutky, aby byly tyto kohoutky snadno odnímatelné, rozebíratelné, umyvateľné, čistitelné a dezinfikovatelné,
- c) být vymyty, vyčištěny, dezinfikovány a vypláchnuty bezprostředně po každém použití a v případě potřeby před každým dalším použitím,
- d) být po naplnění řádně uzavřeny a zůstat uzavřeny během přepravy až do dalšího použití vaječných výrobků,
- e) být používány výhradně k přepravě vaječných výrobků,
- f) splňovat zvláštní podmínky schválené krajskou veterinární správou v souladu s kritérii uplatňovanými v Unii k tomu, aby mohly být používány k přepravě jiných potravinářských výrobků. Jde zejména o podmínky týkající se mytí, čištění a dezinfekce nádob před každým dalším použitím, přepravy a doby, v průběhu které mohou být nádoby použity.

IX

Skladování vaječných výrobků

1. Vaječné výrobky musí být skladovány v prostorech uvedených v části II bodě 1.

2. Vaječné výrobky, pro jejichž skladování jsou požadovány určité teploty, musí být skladovány za těchto teplot. Skladovací teplota se musí trvale zaznamenávat; zchlazení musí být tak rychlé, aby se požadovaná teplota dosáhla co nejdříve, a nádoby musí být uloženy tak, aby kolem nich mohl volně proudit vzduch.

3. Při skladování vaječných výrobků nesmí být překročeny tyto teploty:

- a) hluboce zmrazené výrobky: - 18 °C,
- b) zmrazené výrobky: - 12 °C,
- c) zchlazené výrobky: 4 °C,
- d) koagulovaná vejce 4 °C.

X

Přeprava vaječných výrobků

1. Vozidla a nádoby pro přepravu vaječných výrobků musí být konstruována a vybavena takovým způsobem, aby během celého trvání přepravy byly nepřetržitě dodrženy teploty požadované touto vyhláškou; vozidla musí být vybavena registračním teploměrem.

2. Vaječné výrobky musí být ukládány takovým způsobem, aby byly během přepravy řádně chráněny proti jakémukoli poškození.

3. Během přepravy musí být dodrženy teploty uvedené v části IX bodě 3.

XI

Označování zdravotní nezávadnosti

1. Všechny zásilky vaječných výrobků odesílané z podniku musí být opatřeny etiketou, na níž musí být uvedeny tyto údaje:

- a) v horní části velkými písmeny psaná zkratka České republiky (CZ) jako státu odesílatele a veterinární schvalovací číslo podniku,
v dolní části velkými písmeny psaná zkratka „EHS“, nebo
v horní části velkými písmeny psaný název státu odesílatele (Česká republika),
ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku,
v dolní části velkými písmeny psaná zkratka „EHS“;
- b) teplota, za které se vaječné výrobky mají uchovávat, doba, po kterou je zaručena jejich trvanlivost, a datum jejich výroby.
Údaje na etiketě musí být čitelné, nesmazatelné a se snadno dešifrovatelnými znaky.

2. Průvodní doklad musí obsahovat zejména tyto údaje:

- a) druh výrobku s uvedením druhu zvířat, ze kterého výrobky pocházejí,
- b) číslo šarže a datum výroby, nevyplývá-li z čísla šarže,
- c) místo určení, jméno a příjmení nebo obchodní firmu a sídlo prvního příjemce.

3. Tyto údaje a informace na označení zdravotní nezávadnosti, pokud nejde o zavedené zkratky, se uvádějí v českém jazyku a v úředním jazyku, popřípadě v úředních jazycích státu místa určení.

201

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, krocán, 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,

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 králičího 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.

- 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 kostí 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, volete 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 uvedené pod písmenem d),
- f) droby – čerstvé drůbeží maso jiné než z jatečně opracovaného těla uvedené 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 volete, 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 křepelky, 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) zvěří 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 (obore) v podobně svobodných podmínkách jako volně žijící zvěř, však nejsou považováni za zvěř ve farmovém chovu,
- m) volně žijící zvěří – 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 zvěří – volně žijící kopytníci,
- o) drobnou volně žijící zvěří – 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 prohlížecí 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 prohlížecím 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

²⁾ § 2 písm. a) vyhlášky č. 202/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky.

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 drůbežího 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 drůbežího masa do oběhu,
- b) získány na jatcích, 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.

³⁾ Vyhláška č. 202/2003 Sb.

(2) Je-li v porcovně zpracovááno 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 podrobena 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 pojiždný 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 rozbory, 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 rozbořech, 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.

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.

§ 10

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

- a) pochází z drůbeže postižené aviární influencí 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 poražení 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 podrobeno 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 jatčím, 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 nakažové 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 poražení 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 poražení 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 poražení 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 porcovní, 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 (bodů 64) přílohy č. 1 k této vyhlášce se nevztahují na porcování

⁵⁾ Vyhláška č. 297/1997 Sb., o podmínkách ozařování potravin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu značení.

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 šhubání 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 [bodů 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 [bodů 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 drůbežního 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 chlazené tímto způsobem, lze obchodovat jako s masem zmrazeným. Dovoz takto chlazeného čerstvého drůbežního masa nelze odmlnit, 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 ovládní 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 drůbežního masa, obsahující též bližší údaje o vlastnostech přijatého drůbežního 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 rozborů výsledků jeho kontrolní činnosti a podle potřeby nařídít 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.

⁶⁾ Vyhláška č. 147/1997 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů.

(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 chladárně a mrazárně 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, v případech 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 *Salmonella* 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, nebo 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 pásmu 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 po-

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.

ražení vyšetřena na zjištění příznaků newcastleské choroby.

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

Králíčí maso

§ 17

Králíčí 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 pojízdny nebo zásilkový prodej, a v případě maloobchodníka také o prodej na trhu.

(3) Organům 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 (zkrěhčujícími) 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 oblastí, 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 čer-

stvého 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 zpracovááno 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 porážením 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 porážením, 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 křepelek 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 pojiždný 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).

⁸⁾ § 4 až 8, § 11 odst. 1 písm. b) až i), § 12 odst. 1 písm. b) vyhlášky č. 202/2003 Sb.

§ 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 pravdivé 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 pravdivé 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 dovozením způsobem v honitbě,³⁾ 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 prohlížecího 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 lovce, 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 vy-

³⁾ § 2 písm. i), § 17, 18 a 45 zákona č. 449/2001 Sb., o myslivosti.

hláše, 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 sva- lovce (trichinel) trávící metodou nebo trichinoskopickým vyšetřením s pozorováním několika vzorků od každého zvířete, odebraných přinejmenším ze žvýka- cích svalů, svaloviny bránice, svalů předloktí, meziže- berních 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 po- soudí 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 škod- livým pro zdraví lidí,
- d) byla ošetřena ionizujícím zářením,⁵⁾ pokud nejde o ionizaci k lékařským účelům, anebo ultrafialo- vými paprsky, popřípadě jinými látkami, které by mohly ovlivnit její smyslové vlastnosti, anebo bar- viny jinými než barvivy používanými k označo- vání zdravotní nezávadnosti.

§ 28

(1) Zvěřina posouzená jako požitelná musí být

- a) opatřena označením zdravotní nezávadnosti v sou- ladu s částí VII přílohy č. 4 k této vyhlášce. Způ- sob označování zdravotní nezávadnosti v případě velkých balení čerstvého drůbežního masa může být přiměřeně použit také v případě zvěřiny po- cházející z drobné volně žijící zvěře s tím, že nejde o oválnou, ale pětiúhelníkovou značku,
- b) po prohlídce po ulovení skladována za odpovída- jících hygienických podmínek podle části X pří- lohy č. 4 k této vyhlášce ve schváleném podniku na zpracování zvěřiny, v jiném schváleném pod-niku uvedeném v § 3 nebo ve zvláštním právním předpisu, anebo ve schváleném chladírenském nebo mrazírenském 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 prvo- pisem správně a úplně vyplněného

1. průvodního obchodního dokladu, potvrzeného úředním veterinárním lékařem, v němž vedle údajů požadovaných částí VII (bodem 2) pří- lohy č. 4 k této vyhlášce jsou uvedeny také měsíc a rok zmrazení, jde-li o zmrazenou zvě- řinu, a kódové číslo umožňující zjistit odpov- ědného úředního veterinárního lékaře,

2. osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři od- povídajícím používanému vzoru, jde-li o zvě- řinu z podniku na zpracování zvěřiny v oblasti podléhající omezujícím či zakazujícím veteri- nárním opatřením, anebo o zvěřinu určenou po tranzitu třetí zemí v zaplombovaném do- pravním prostředku pro jiný, jmenovitě člen- ský stát,

- e) jde-li o části jatečně opracovaných těl nebo vykos- těné maso drobné volně žijící zvěře pernaté, zís- kána 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 od- stavci 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 orgá- nům vykonávajícím státní veterinární dozor.

§ 29

Zvěřina posouzená jako nepoživatelná musí být zřetelně odlišena od zvěřiny posouzené jako poži- vatelné; podléhá ošetření podle zvláštního právního před- pisu.

§ 30

(1) Provozovatel podniku na zpracování zvěřiny musí činit veškerá opatření nezbytná k dodržování po- žadavků této vyhlášky ve všech stadiích výroby, ze- jména

- a) provádět soustavně vlastní kontroly hygieny vý- roby včetně kontrol mikrobiologických, zahrnu- jící 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 úče- lem předcházení, vyloučení nebo omezení nebez- pečí pro zdraví lidí, zavést účinné postupy sledo- vání kritických bodů a stanovit nápravná opatření pro případy zjištění nedostatků v ovládnání 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 nařídít 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) nestažená 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) nestažená 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 nevyškly případy uvedené v části IX (bodě 53) přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- d) výkonu státního veterinárního dozoru nad označováním zdravotní nezávadnosti způsobem uve-

deným 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.

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 obložením;
 - 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 nepovoleným 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 drůbežního 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 drůbežního 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 chladírenských 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 chladírenských 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 zařízeními 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) dostatečné velké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné místo nebo krytý prostor pro prohlídku před porážením, 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 šhubání, 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 porázení, 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 chladírenské 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 porcovny

15. Kromě všeobecných podmínek musí mít porcovny

- a) dostatečně velké chladírenské nebo mrazírenské prostory k uchovávání masa;
- b) místnost pro porcování, vykostování a balení do prvního obalu, anebo, pokud jsou tyto činnosti prováděny v porcovně, prostor určený ke kuchání
 - hus a kachen chovaných k produkci tučných jater, omráčených, vykvrvených a škubaných ve výkrmovém hospodářství,
 - drůbeže uvedené v části VIII bodě 49;
- c) místnost pro balení, pokud se tato činnost provádí v porcovně a pokud nejsou splněny podmínky stanovené v části XIV bodě 74.

IV

Zvláštní podmínky pro schválení chladírenských 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 zpracování čerstvého drůbežního 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. Čisticí, 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
- náležitě 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 chovatelů.
- 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 drůbeži, 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 porážení,
 - předpokládané datum porážení;
- 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 porážením 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 porážena 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, porážení drůbeže, pokud tomu nebrání žádné veterinární důvody.

30. Porážení drůbeže pro lidskou spotřebu nelze povolit, jestliže byly zjištěny klinické projevy ornitózy nebo salmonelózy. Úřední veterinární lékař však může na žádost chovatele povolit porážení (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 porážení drůbeže, jestliže má důkaz nasvědčující tomu, že by maso z této drůbeže bylo posouzeno jako nepoživatelné;
- b) odložit porážení, jestliže nebyly dodrženy ochranné lhůty ve vztahu k reziduíům;
- c) zajistit, jde-li o klinicky zdravou drůbež pocházející z hejna, jehož porážení je povinné v rámci opatření k tlumení nákazy, aby byla drůbež porážena 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 porážení krajské veterinární správě, a to s uvedením důvodů, a nařídí dočasné umístění drůbeže, které se týká zákaz porážení, na bezpečném místě.

VII

Požadavky na hygienu porážení a na manipulaci s čerstvým masem

33. Do porážkových prostorů může být přesunuta pouze živá drůbež, která musí být po přesunu porážena ihned po omráčení s výjimkou případů porážení 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. Porážená 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 porážené pro produkci tučných jater se však mohou kuchať 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 poživatelnými drobky nebo krky příslušné drůbeže porážené na jatcích.

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 poživatelná. 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 poživatelné. 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 drůbežního 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 závadu 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, lalůček 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 vykosťují 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 po-

třebné 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 doзору.

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 podmínky, 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,
- příjmací 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,
- příjmací podnik na zpracování 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 drůbežního 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 drůbežního 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, vykostování 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 drůbežního 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.

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 nezkrasluje 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 nepovoleným 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. chladičí 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 chladičího 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 škubání 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 průměrným uzamykatelným odděleným prostorem k umístění pozastavených jatečně opracovaných těl, u nichž probíhá vyšetření.

Zmírnění 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 porážena, 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.

VETERINÁRNÍ PODMÍNKY VÝROBY A UVÁDĚNÍ KRÁLÍČÍHO MASA DO OBĚHU

I

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 porážena k lidské spotřebě.

5. Zvířata uvedená v bodě 4 musí být porážena 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 králičího masa

12. Králičí 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 králičího masa

13. Králičí 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.

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 škulání,
- 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 nezkrsluje barvy;
- g) čistý a snadno čistitelný strop. Nemá-li místnost strop, musí splňovat uvedené požadavky vnitřní plocha zastřešení;
 - 3. 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;
- 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 naprostá 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 přistup 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 čistěny 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 (převraky) 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. Čisticí, 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 souměřitelnosti 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, vykostování 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 nařídit 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 porážení 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 přerušování 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 přepravky, 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 balicího 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.

202

VYHLÁŠKA

ze dne 27. června 2003

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

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

¹⁾ Směrnice Rady 64/433/EHS ze dne 26. června 1964 o hygienických podmínkách produkce čerstvého masa a obchodování s čerstvým masem.

Směrnice Rady 91/497/EHS ze dne 29. července 1991 pozměňující a sjednocující směrnici 64/433/EHS o hygienických podmínkách produkce čerstvého masa a obchodování s čerstvým masem.

Směrnice Rady 92/5/EHS ze dne 10. února 1992 pozměňující směrnici 77/99/EHS o veterinárních problémech při výrobě masných výrobků a některých dalších výrobků živočišného původu a při obchodování s nimi a směrnici 64/433/EHS.

Směrnice Rady 95/23/ES ze dne 22. července 1995 pozměňující směrnici 64/433/EHS o hygienických podmínkách produkce čerstvého masa a obchodování s čerstvým masem.

Směrnice Rady 94/65/ES ze dne 14. prosince 1994, kterou se stanoví požadavky na výrobu mletého masa a masných polotovarů a jejich uvádění na trh.

Směrnice Rady 77/99/EHS ze dne 21. prosince 1976 o veterinárních problémech při výrobě masných výrobků a některých dalších výrobků živočišného původu a při obchodování s nimi.

Směrnice Rady 92/5/EHS ze dne 10. února 1992 pozměňující směrnici 77/99/EHS o veterinárních problémech při výrobě masných výrobků a některých dalších výrobků živočišného původu a při obchodování s nimi a směrnici 64/433/EHS.

Směrnice Rady 95/68/ES ze dne 22. prosince 1995 pozměňující směrnici 77/99/EHS o veterinárních problémech při výrobě masných výrobků a některých dalších výrobků živočišného původu a při obchodování s nimi.

Směrnice Rady 97/76/ES ze dne 16. prosince 1997 pozměňující směrnici 77/99/EHS a směrnici 72/462/EHS o veterinárních problémech při obchodování s čerstvým masem uvnitř Společenství.

Směrnice Rady 72/461/EHS ze dne 12. prosince 1972 o veterinárních problémech při obchodování s čerstvým masem uvnitř Společenství.

Směrnice Rady 73/358/EHS ze dne 19. listopadu 1973 pozměňující směrnice po rozšíření Společenství.

Směrnice Rady 77/98/EHS ze dne 21. prosince 1976 pozměňující směrnice 64/432/EHS, 72/461/EHS a 72/462/EHS o hygienických a veterinárních otázkách.

Směrnice Rady 80/213/EHS ze dne 22. února 1980 pozměňující směrnici 72/461/EHS o veterinárních problémech při obchodování s čerstvým masem uvnitř Společenství.

Směrnice Rady 80/1099/EHS ze dne 11. listopadu 1980 pozměňující směrnici 72/461/EHS s ohledem na vezikulární chorobu prasat a klasický mor prasat.

Směrnice Rady 83/646/EHS ze dne 13. prosince 1983 pozměňující směrnici 64/432/EHS a směrnici 72/461/EHS vzhledem k určitým opatřením vztahujícím se ke slintavce a kulhavce a vezikulární chorobě prasat.

Směrnice Rady 85/322/EHS ze dne 12. června 1985 pozměňující směrnici 72/461/EHS vzhledem k určitým opatřením vztahujícím se na klasický mor prasat a africký mor prasat.

Směrnice Rady 87/64/EHS ze dne 30. prosince 1986 pozměňující směrnici 72/461/EHS o veterinárních problémech při obchodování s čerstvým masem uvnitř Společenství a směrnici 72/462/EHS o otázkách hygienických a veterinárních prohlídek při dovozu skotu, ovcí, koz a prasat, čerstvého masa nebo masných výrobků ze třetích zemí.

Směrnice Rady 91/266/EHS ze dne 21. května 1991 pozměňující směrnici 72/461/EHS o veterinárních problémech při obchodování s čerstvým masem uvnitř Společenství a směrnici 72/462/EHS o otázkách hygienických a veterinárních prohlídek při dovozu skotu, ovcí, koz a prasat, čerstvého masa nebo masných výrobků ze třetích zemí.

Směrnice Rady 91/687/EHS ze dne 11. prosince 1991 pozměňující směrnice 64/432/EHS, 72/461/EHS a 80/215/EHS vzhledem k určitým opatřením vztahujícím se na mor prasat.

Směrnice Rady 80/215/EHS ze dne 22. ledna 1980 o veterinárních problémech při obchodování s masnými výrobky uvnitř Společenství.

Směrnice Rady 80/1100/EHS ze dne 11. listopadu 1980 pozměňující směrnici 80/215/EHS s ohledem na vezikulární chorobu prasat a klasický mor prasat.

Směrnice Rady 85/321/EHS ze dne 12. června 1985 pozměňující směrnici 80/215/EHS vzhledem k určitým opatřením vztahujícím se na africký mor prasat.

Směrnice Rady 87/491/EHS ze dne 22. září 1987 pozměňující směrnici 80/215/EHS o veterinárních problémech při obchodování s masnými výrobky uvnitř Společenství.

Směrnice Rady 88/660/EHS ze dne 19. prosince 1988 pozměňující směrnici 80/215/EHS o veterinárních problémech při obchodování s masnými výrobky uvnitř Společenství.

Směrnice Rady 91/687/EHS ze dne 11. prosince 1991 pozměňující směrnice 64/432/EHS, 72/461/EHS a 80/215/EHS vzhledem k určitým opatřením vztahujícím se na mor prasat.

- a) výroby čerstvého masa určeného k lidské spotřebě a jeho uvádění do oběhu,
- b) výroby mletého masa a masných polotovarů a jejich uvádění do oběhu,
- c) výroby masných výrobků a některých dalších výrobků živočišného původu, které jsou po ošetření určeny k výživě lidí nebo k přípravě jiných potravin, a jejich uvádění do oběhu,
- d) obchodování s čerstvým masem a masnými výrobky s členskými státy Evropské unie (dále jen „členský stát“).

(2) Tato vyhláška se nevztahuje na bourání a skladování čerstvého masa, výrobu mletého masa a masných polotovarů, výrobu a skladování masných výrobků a některých dalších výrobků živočišného původu určených pro lidskou spotřebu, jestliže jsou tyto činnosti vykonávány v maloobchodních prodejnách nebo v prostorech sousedících s místy prodeje výlučně za účelem přímého prodeje spotřebiteli na místě.

§ 2

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) masem – všechny části domácího skotu včetně druhů Bison bison a Bubalus bubalis, prasat, ovcí, koz a lichokopytníků, které jsou vhodné k lidské spotřebě, v případě masných výrobků také mleté maso a masné polotovary, jakož i drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře (dále jen „zvěřina“), včetně masa dovezeného ze země, která není členským státem (dále jen „třetí země“),
- b) čerstvým masem – 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 vykostění na kostech s výjimkou kostí ze zmrazeného masa, kostí hlavy, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, ocasních obratlů prasat a kostí skotu, ovcí a koz, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kosti a porušení buněčné struktury masa,
- d) mletým masem – maso drobně posekané nebo rozemleté mlýnkem,
- e) masnými polotovary – maso podle písmene a), ke kterému byly přidány potraviny, koření, přípravy nebo přídatné látky, anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní buněčné struktury masa, a tím k vymizení vlastností čerstvého masa, určené k tepelné nebo jiné kuchyňské úpravě před spotřebou,
- f) masným výrobkem – výrobek připravený z masa nebo s podílem masa, který byl ošetřen tak, že se

při posouzení povrchu řezu jádrem výrobku zjišťuje, že vymizely charakteristické vlastnosti čerstvého masa. Za masné výrobky se nepovažují maso ošetřené pouze chladem, jakož i mleté maso a masné polotovary, které podléhají ustanovením § 22 až 29,

- g) některými dalšími výrobky živočišného původu – masové výtažky, tavený nebo škvařený živočišný tuk, získaný při tavení nebo škvareni masa včetně kostí a určený k lidské spotřebě, škvarky (zbytky po tavení nebo škvareni obsahující bílkoviny, po částečném odstranění tuku a vody), masová moučka, moučka z kůží, emulze, solená nebo sušená krev, solená nebo sušená krevní plazma, vyčištěné, solené nebo sušené, anebo tepelně ošetřené žaludky a předžaludky, měchýře, střeva a pasty,
- h) hotovými masnými pokrmy – masné výrobky, odpovídající kuchyňským polotovarům, vařené nebo předvařené, zabalené do prvního obalu a ošetřené chladem,
- i) surovinou – jakýkoli produkt živočišného původu, použitý jako složka při přípravě výrobků uvedených pod písmeny f) a g), anebo při přípravě hotových masných pokrmů,
- j) ochucovacími přípravky – jedlá sůl určená k lidské spotřebě, hořčice, koření a aromatické výtažky z koření, aromatické byliny a aromatické výtažky z nich,
- k) jatečně opracovaným tělem – celé tělo poraženého jatečného zvířete po vykruvení, vykolení a oddělení končetin ve výši zápěstních a zánártních kloubů, po oddělení hlavy, ohánky a mléčné žlázy, u skotu, ovcí, koz a lichokopytníků též po stažení kůže. Jde-li o prasata, může být upuštěno od oddělení hlavy a končetin ve výši zápěstních a zánártních kloubů, jestliže je maso určeno k výrobě masných výrobků,
- l) droby – čerstvé maso jiné než jatečně opracované tělo uvedené pod písmenem k), byť je s tímto tělem ještě přirozeně spojeno,
- m) vnitřnostmi – droby z dutiny hrudní, břišní a pánevní, včetně průdušnice a jícnu,
- n) ošetřením – chemický, biochemický nebo fyzikální postup, například záhřev, uzení, solení, marinování, nakládání, sušení, určený k prodloužení trvanlivosti masa nebo živočišných produktů s přísadkou nebo bez přísadky jiných potravin, anebo kombinace uvedených postupů,
- o) záhřevem – použití suchého nebo vlhkého tepla,
- p) solením – použití jedlé soli,
- q) nakládáním – prosolení a probarvení masa použitím jedlé soli a solicích směsí,
- r) zráním – ošetření syrového soleného nebo nakládaného masa a masných výrobků za takových klimatických podmínek, které při pozvolném a po-

stupném snižování vlhkosti mohou vyvolat přirozené fermentační nebo enzymatické procesy, jež za určitou dobu vedou ke změnám dodávajícím výrobku typické smyslové vlastnosti a zajišťují jeho konzervaci a zdravotní nezávadnost za normální okolní teploty,

- s) sušením – přirozené nebo umělé snižování obsahu vody,
- t) prvním balením nebo prvním obalem – ochrana čerstvého masa nebo masných výrobků pomocí prvního obalu nebo první nádoby, které přicházejí do přímého styku s čerstvým masem nebo masnými výrobky, jakož i tento první obal nebo první nádoba,
- u) dalším balením nebo dalším obalem – umístění čerstvého masa v prvním obalu, anebo jednoho nebo více masných výrobků zabalených do prvního obalu nebo nezabalených, do dalšího obalu nebo další nádoby, jakož i tento další obal nebo další nádoba,
- v) hermeticky uzavřenou nádobou – vzduchotěsná nádoba, určená k ochraně svého obsahu proti pronikání mikroorganismů během tepelného ošetření a po tomto ošetření,
- w) podnikem – jatky, bourárna, chladiřenský nebo mrazířenský sklad, anebo spojení několika takových podniků,
- x) výrobním podnikem – podnik, závod, popřípadě jiná provozovna, kde jsou vyráběny mleté maso, masné polotovary, některé další výrobky živočišného původu, hotové masné pokrmy nebo masné výrobky,
- y) přebalovacím střediskem – dílna nebo sklad, kde se maso v prvním obalu, určené k uvedení do oběhu, anebo partie masných výrobků, určené k uvedení do oběhu, shromažďují, popřípadě sestavují a přebalují,
- z) partií – masné výrobky, 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 ve věd, zveřejňuje na webové stránce Státní veterinární správy a aktualizuje seznam schválených podniků, s výjimkou podniků uvedených v § 9, výrobních podniků a přebalovacích středisek s jim přidělenými veterinárními schvalovacími čísly.

(2) Při schvalování výrobního podniku musí být určeno, zda byl schválen pro výrobu mletého masa,

masných polotovarů nebo masných výrobků, a každé takové samostatné výrobní jednotce se přidělí samostatné veterinární schvalovací číslo. Samostatné veterinární schvalovací číslo se proto přidělí též výrobnímu podniku, který

- a) vyrábí polotovary nebo zpracovává nebo přebaluje výrobky získané ze surovin nebo se surovinami, na něž se vztahují ustanovení více oddílů této vyhlášky, popřípadě ustanovení zvláštního právního předpisu,²⁾
- b) je umístěn na stejném místě jako jiný schválený výrobní podnik.

(3) Je-li výrobní podnik požadující schválení nedílnou součástí jiného schváleného výrobního podniku uvedeného v odstavci 2, mohou být prostory, vybavení a zařízení, kde neexistuje nebezpečí kontaminace surovin a nezabalených výrobků, společné pro oba podniky.

Čerstvé maso

§ 4

(1) Jatečně opracovaná těla, půlky nebo půlky, dělené nejvýše na tři části, a čtvrtě, uváděné do oběhu, musí být

- a) získány na jatkách, které jsou schváleny a které splňují podmínky uvedené v částech I a II přílohy č. 1 k této vyhlášce, a to z jatečného zvířete, jež bylo podrobeno prohlídce před poražením (ante mortem), provedené úředním veterinárním lékařem podle části VI přílohy č. 1 k této vyhlášce a na základě této prohlídky posouzeno jako vhodné k poražení v souladu s touto vyhláškou,
- b) ošetřeny v odpovídajících hygienických podmínkách uvedených v částech V a VII přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- c) podrobeny prohlídce po poražení (post mortem), provedené úředním veterinárním lékařem podle části VIII přílohy č. 1 k této vyhlášce s tím, že nebyly zjištěny žádné změny kromě mechanických poranění, k nimž došlo krátce před porázkou, anebo místně ohraničených znetvoření (malformací) nebo změn. Zjistí-li se taková poranění, znetvoření nebo změny, je třeba prokázat zejména pomocí vhodných laboratorních vyšetření, že nemají za následek nepoživatelnost jatečně opracovaného těla a drobů a že nejsou nebezpečné pro zdraví lidí,
- d) opatřeny označením zdravotní nezávadnosti v souladu s požadavky části XI přílohy č. 1 k této vyhlášce,

²⁾ Vyhláška č. 201/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře.

e) provázeny během přepravy do místa určení prvopisem správně a úplně vyplněného

1. průvodního obchodního dokladu, vystaveného odesílajícím podnikem, v němž vedle údajů vyplývajících z části XI (bodů 50) přílohy č. 1 k této vyhlášce je uvedeno také veterinární schvalovací číslo podniku, v případě zmrazeného masa i měsíc a rok zmrazení. Je-li maso určeno k vývozu do třetí země po zpracování, musí být na požádání orgánů vykonávajících státní veterinární dozor předloženo i osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystavené na náklady provozovatele podniku,

2. osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného v souladu s částí XIII přílohy č. 1 k této vyhlášce 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 maso z jatek v oblasti podléhající omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, týkajícím se tohoto masa, anebo o čerstvé maso určené po tranzitu třetí země v zaplombovaném dopravním prostředku pro jiný, jmenovitě členský stát,

f) po prohlídce po poražení hygienicky nezávadně skladovány za podmínek uvedených v části XIV přílohy č. 1 k této vyhlášce ve schváleném podniku a kontrolovány v souladu s částí X přílohy č. 1 k této vyhlášce,

g) přepravovány za podmínek uvedených v části XV přílohy č. 1 k této vyhlášce.

(2) Čerstvé maso, které není určeno k obchodování České republiky s členskými státy (dále jen „obchodování“), může být opatřeno označením zdravotní nezávadnosti, jestliže je toto označení okamžitě překryto zvláštním označením v souladu s částí XI (oddílem B) přílohy č. 1 k této vyhlášce.

(3) 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, stejně jako vtištěné počítačové údaje, předložen orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor.

§ 5

(1) Jde-li o menší části masa, než jsou části uvedené v § 4 odst. 1, anebo o vykostěné maso, nebalené nebo balené, musí být

a) vykostěny, rozbourány nebo baleny do prvního obalu v boudárně, která je schválena a která splňuje podmínky uvedené v částech I a III přílohy č. 1 k této vyhlášce,

b) vykostěny, rozbourány nebo baleny do prvního obalu, získány v souladu s částí IX přílohy č. 1 k této vyhlášce a musí pocházet z čerstvého masa, odpovídajícího požadavkům § 4 odst. 1 písm. a) až f) a přepravovaného v souladu s částí XV přílohy č. 1 k této vyhlášce, anebo dovezeného 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,

c) skladovány v podmínkách odpovídajících části XIV přílohy č. 1 k této vyhlášce ve schváleném podniku a baleny v souladu s částí XII přílohy č. 1 k této vyhlášce.

(2) Maso uvedené v odstavci 1 musí splňovat požadavky stanovené v § 4 odst. 1 písm. b), d), e) a g).

§ 6

Droby musí pocházet ze schválených jatek nebo schválené boudárny a musí odpovídat požadavkům stanoveným v § 4 a 5, a jsou-li porcované, požadavkům stanoveným v § 5.

§ 7

(1) Čerstvé maso, které bylo skladováno v souladu s touto vyhláškou ve schváleném chladiřenském nebo mraziřenském skladu a od té doby nebylo s výjimkou skladování podrobeno žádné jiné manipulaci, musí

a) odpovídat požadavkům stanoveným v § 4 odst. 1 písm. b), d), f) a g) a § 5 a 6, anebo být dovezeno 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) být provázeno během přepravy do místa určení pravdivě a úplně vyplněným prvopisem průvodního obchodního dokladu, uvedeného v § 4 odst. 1 písm. e) bodě 1, obsahujícího veterinární schvalovací číslo chladiřenského nebo mraziřenského skladu. Má-li být toto maso provázeno též osvědčením zdravotní nezávadnosti, vystaví je úřední veterinární lékař na základě osvědčení připojeného k zásilce čerstvého masa při přijímání tohoto masa ke skladování. Jde-li o dovezené čerstvé maso, musí toto osvědčení potvrzovat jeho původ.

(2) Čerstvé maso, které bylo vyrobeno v souladu s touto vyhláškou, skladováno pod celním dohledem ve schváleném chladiřenském nebo mraziřenském skladu třetí země a od té doby nebylo s výjimkou skladování podrobeno žádné jiné manipulaci, musí

a) odpovídat požadavkům stanoveným v § 4 až 6 a zvláštním veterinárním zárukám, jež se týkají kontrol a osvědčování dodržení podmínek skladování a přepravy masa,

b) být provázeno osvědčením zdravotní nezávadnosti, vystaveným na formuláři odpovídajícím používanému vzoru.

(3) Čerstvé maso, z něhož byl odstraněn další obal a jež má být přebaleno v jiném podniku, než ve kterém bylo poprvé zabaleno do prvního obalu, musí

- a) odpovídat požadavkům stanoveným v § 4 až 6, jakož i podmínkám stanoveným v odstavci 1,
- b) být vyjmuto z dalšího obalu a přebaleno ve schváleném přebalovacím středisku, které splňuje podmínky uvedené v části I přílohy č. 1 k této vyhlášce.

§ 8

Ustanovení § 4 až 7 se neuplatňují, jde-li o čerstvé maso, které je určeno

- a) k jinému použití než k lidské spotřebě,
- b) na výstavy nebo pro zvláštní studie a rozборы, je-li úřední kontrolou zajištěno, že toto maso nebude použito k lidské spotřebě a že bude po skončení výstavy nebo provedení zvláštních studií nebo rozborů, s výjimkou množství masa potřebného k rozborům, neškodně odstraněno,
- c) k zásobování mezinárodních organizací.

§ 9

(1) Krajská veterinární správa může v souladu s § 49 odst. 1 písm. g) zákona povolit, aby maso z jatek, nesplňujících podmínky uvedené v částech I a II přílohy č. 1 k této vyhlášce, bylo uvedeno do oběhu v České republice, jestliže

- a) jatky, o něž se jedná,
 1. porázejí ne více než 20 velkých dobytčích jednotek (dále jen „VDJ“) týdně a nejvýše 1 000 VDJ ročně,
 2. odpovídají požadavkům částí V a VII, části XIV (bodů 66, první, druhý a čtvrtý odstavce a bodu 67), části XV (bodů 69, s výjimkou požadavků vztahujících se na dovážené čerstvé maso, a bodů 71, 72 a 73) přílohy č. 1 k této vyhlášce,
 3. odpovídají požadavkům přílohy č. 2 k této vyhlášce,
 4. určí porážecí dny a hodiny a podle potřeby jí oznamují předem původ, počet a předpokládanou dobu porážky zvířat, aby mohla být provedena jejich prohlídka před poražením podle části VI přílohy č. 1 k této vyhlášce, a to buď v hospodářství, anebo na jatkách;
- b) provozovatel jatek vede záznam o zvířatech, která přicházejí na jatky, o jatečných produktech, 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 nebo veterinární asistent provádí prohlídku po poražení podle části VII (bodů 32) a části VIII přílohy č. 1 k této vyhlášce. Vykazuje-li maso změny, anebo zdá-li se být jinak narušené, musí prohlídku po poražení provést vždy úřední veterinární lékař. Úřední veterinární lékař nebo veterinární asistent pod jeho odpovědností musí pravidelně sledovat dodržování hygienických podmínek uvedených v částech V a VII přílohy č. 1 k této vyhlášce.

(2) Při uplatňování odstavce 1 se vychází z těchto přepočtů (při používání přepočtů se zvěř hodnotí jako zvířata příslušných druhů):

- a) jeden kus dospělého skotu nebo dospělý lichokopytník o živé hmotnosti nad 700 kg 1,00 VDJ,
- b) jeden kus ostatního skotu 0,50 VDJ,
- c) prase o živé hmotnosti nad 100 kg 0,20 VDJ,
- d) prase o živé hmotnosti do 100 kg 0,15 VDJ,
- e) ovce nebo koza 0,10 VDJ,
- f) sele, jehně nebo kůzle o živé hmotnosti do 15 kg 0,05 VDJ.

(3) Nejvyšší počty uvedené v odstavci 1 písm. a) bodě 1 se mohou vztahovat na samostatné provozovatele, kteří porázejí časově odděleně během týdne na vlastní účet na jatkách, které splňují tyto požadavky:

- a) provozovatel jatek nebo jakákoli jiná osoba, která je používá, absolvovala zvláštní školení z hygienických podmínek výroby, uznané krajskou veterinární správou,
- b) porážená zvířata jsou vlastnictvím provozovatele jatek nebo samostatně výdělečně činného řezníka,³⁾ anebo jimi byla nakoupena k účelům uvedeným pod písmenem e),
- c) porážená zvířata byla podrobena prohlídce před poražením i po poražení,
- d) maso je získáváno v prostorech, které odpovídají požadavkům přílohy č. 2 k této vyhlášce,
- e) výroba je omezena na maso určené výhradně k zásobování zařízení náležejících řezníkům uvedeným pod písmenem b) a k prodeji v místě spotřebitelům nebo zařízením poskytujícím služby společného stravování.

(4) Jestliže se sčítá několik jednotlivých porážených množství, mohou být nejvyšší počty uvedené v odstavci 1 písm. a) bodě 1 zvýšeny na 30 VDJ týdně

³⁾ Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

a na 1 500 VDJ ročně pro jatky, které splňují podmínky odstavce 3. Seznam jatek, které využívají této možnosti, se předkládá Evropské komisi (dále jen „Komise“).

(5) Se souhlasem Komise lze uplatňovat podmínky odstavce 1 i ve vztahu k jatkám, které jsou provozovány v oblastech se zvláštními zeměpisnými omezeními nebo které mají zásobovací potíže, pokud neporážejí více než 2 000 VDJ ročně.

§ 10

(1) Krajská veterinární správa může

- a) v rámci limitu porážení nejvýše 1 000 VDJ ročně souhlasit s překročením limitu porážení ne více než 20 VDJ týdně, jde-li o porážení jehňat a kůzlat v období před náboženskými svátky, a to za předpokladu, že je porážce přítomen úřední veterinární lékař, že jsou dodržovány hygienické požadavky a že maso nebylo před uvedením do oběhu zmrazeno,
- b) v souladu s § 49 odst. 1 písm. g) zákona a s přílohou č. 2 k této vyhlášce povolit zmírnění požadavků pro bourárny, které nejsou umístěny ve schváleném podniku, pokud nevyrobí týdně více než 5 t vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa. Pro bourání a skladování masa v těchto bourárnách platí požadavky uvedené v části V, části VII (bodě 38), části IX s výjimkou požadavku na teplotu v místnosti, v níž se maso bourá, a části X (bodě 48) přílohy č. 1 k této vyhlášce,
- c) v souladu s § 49 odst. 1 písm. g) zákona a v souladu s částí I přílohy č. 1 k této vyhlášce povolit zmírnění požadavků pro chladírenské nebo mrazírenské sklady o kapacitě do 3,5 t, pokud se v nich skladují jen balené maso a další potraviny.

(2) Maso získané v podnicích, uvedených v § 9 a v odstavci 1, které bylo posouzeno jako požitelné, nesmí být označeno razítkem oválného tvaru, jímž se označuje zdravotní nezávadnost, ani jiným razítkem, které by mohlo být s uvedeným razítkem zaměněno. Označuje se způsobem uvedeným ve zvláštním právním předpisu; toto označení však není nezbytné, jde-li o bourané nebalené maso.

§ 11

Úřední veterinární lékař posoudí jako nepoživatelné

- a) maso zvířat,
 1. u kterých byla zjištěna
 - aa) slintavka a kulhavka, vezikulární stomatitida, mor skotu, plicní nákaza skotu, nodulární dermatitida skotu, horečka Údolí Rift, vezikulární choroba prasat, africký mor prasat, klasický mor prasat, nakažlivá obrna prasat, mor malých přežvýkavců,

katarální horečka ovcí, neštovice ovcí a koz, mor koní, encefalomyelitida koní nebo transmisivní spongiformní encefalopatie (TSE);

- bb) generalizovaná aktinobacilóza nebo aktinomykóza, sněť slezinná, sněť šelestivá, generalizovaná tuberkulóza, generalizovaná lymfadenitida (pseudotuberkulóza), vozňhřivka, vzteklna, tetanus, akutní salmonelóza, akutní brucelóza, červenka, botulismus, septikémie, pyémie, toxémie nebo viémie;
2. která
- aa) vykazují generalizované akutní změny zdravotního stavu v důsledku bronchopneumonie, pleuritidy, peritonitidy, metritidy, mastitidy, artritidy, perikarditidy, enteritidy nebo meningoencefalomyelitidy, jež jsou potvrzeny prohloubenou prohlídkou, podle potřeby doplněnou bakteriologickým vyšetřením a vyšetřením na rezidua látek s farmakologickými účinky. Jsou-li však výsledky těchto doplňujících vyšetření příznivé, posoudí se jatečně opracované tělo jako požitelné, a to po odstranění těch částí, jež jsou nepoživatelné;
 - bb) jsou postižena generalizovanou, makroskopicky viditelnou sarkosporidiózou, generalizovanou cysticercózou nebo trichinelózou;
 - cc) uhynula, anebo se mrtvě narodila, včetně mrtvých plodů;
 - dd) byla porážena jako příliš mladá a jejich maso je vodnatelné;
 - ee) jsou vyhublá nebo s pokročilou anémií;
 - ff) vykazují četné nádory, abscesy nebo závažná poranění na různých částech jatečně opracovaného těla nebo vnitřnostech;
- b) maso zvířat, která vykazují pozitivní nebo dubiozní reakci na
1. tuberkulin a u kterých prohlídka po porážení provedená v souladu s částí VIII (bodem 41/G) přílohy č. 1 k této vyhlášce prokázala místně ohraničené tuberkulózní změny v řadě orgánů nebo v řadě částí jatečně opracovaného těla. Byla-li však zjištěna tuberkulózní změna jen v mízních uzlinách téhož orgánu nebo téže části jatečně opracovaného těla, posoudí se jako nepoživatelný jen postižený orgán nebo postižená část jatečně opracovaného těla a příslušné mízní uzliny;
 2. brucelózu, jež je potvrzena změnami svědčícími pro akutní infekci. I když nebyla zjištěna žádná taková změna, posoudí se jako nepoživatelné vemeno, pohlavní orgány a krev;
- c) části jatečně opracovaného těla, které vykazují rozsáhlé serózní nebo krevní prosáknutí, místně

ohraničené abscesy nebo místně ohraničená znečištění, a droby, které vykazují patologické změny infekčního, parazitárního nebo traumatického původu;

d) maso, které

1. pochází ze zvířete, které vykazuje známky hořečnatého onemocnění,
2. vykazuje výrazné odchylky barvy, pachu, konzistence nebo chuti;

e) jsou-li podle jeho přesvědčení jatečně opracované tělo nebo droby postiženy kaseózní lymfadenitidou nebo jakýmkoli jiným hnisavým procesem, který není generalizovaný nebo provázený vyhublostí,

1. celý orgán a příslušnou mízní uzlinu, jestliže se uvedené postižení nachází na povrchu nebo uvnitř tohoto orgánu nebo mízní uzliny,
2. změněné a přilehlé části ve všech případech, na než se nevztahuje bod 1, jestliže tak uzná za vhodné vzhledem ke stáří a stupni aktivity postižení, přičemž se rozumí, že starší, pevně opouzdřené postižení může být považováno za inaktivní;

f) maso pocházející z krvavého ořezu;

g) jatečně opracované tělo, jeho část, anebo droby nebo jejich části, které považuje za nutné posoudit jako nepoživatelné, jestliže zjistí, že jsou postiženy onemocněními nebo změnami, jež nejsou uvedeny pod písmeny a) až f) a pro něž je maso nevhodné k lidské spotřebě;

h) jatečně opracované tělo, jehož droby nebyly podrobeny prohlídce po poražení;

i) krev zvířete, jehož maso bylo posouzeno podle některého z ustanovení pod písmeny a) až h) jako nepoživatelné, jakož i krev znečištěná obsahem žaludku nebo jinými látkami.

§ 12

(1) Úřední veterinární lékař posoudí jako nepoživatelné také

a) maso zvířat, kterým byly podávány zakázané látky,⁴⁾ anebo přípravky, které mohou učinit maso nebezpečným nebo škodlivým pro zdraví lidí, včetně změkčujících (zkřehčujících) přípravků,⁴⁾

b) maso

1. obsahující rezidua látek uvedených pod písmenem a) a podávaných se zřetelem na povolené výjimky,⁴⁾ jakož i rezidua antibiotik a jiných léčiv, pesticidů nebo jiných látek, jež jsou škodlivé pro zdraví lidí, anebo mohou učinit maso nebezpečným nebo škodlivým pro zdraví lidí, pokud obsah těchto reziduí překračuje jejich nejvyšší přípustná množství stanovená zvláštními právními předpisy⁵⁾ (dále jen „stanovené limity“),

2. ošetřené ionizujícím zářením,⁶⁾ pokud nejde o ionizaci k lékařským účelům, anebo ultrafialovými paprsky,

3. kontaminované nebo změněné v takovém rozsahu, že podle kritérií uplatňovaných v Evropské unii o něm má být rozhodnuto Komisí,

4. vykazující výrazný pohlavní pach,

c) játra a ledviny zvířat starších 2 let, která pocházejí z oblastí, v nichž v souvislosti s plněním plánu sledování přítomnosti některých látek a jejich reziduí u zvířat, v živočišných produktech, krmivech a napájecí vodě byla zjištěna přítomnost těžkých kovů v prostředí.

(2) Vyšetřování masa na rezidua látek škodlivých pro zdraví lidí, zaměřené na rezidua látek s farmakologickými účinky a produkty jejich přeměny, jakož i na rezidua dalších látek, která přecházejí do masa a mohou být škodlivá pro zdraví lidí, musí být provedeno vždy, když na základě výsledků prohlídky lze předpokládat jejich přítomnost v mase. Při tomto vyšetřování se postupuje podle metodických návodů Státní veterinární správy.

§ 13

(1) Čerstvé maso vepřové nebo koňské, na které se vztahují § 4 až 6, musí být vyšetřeno trávící metodou na přítomnost svalovce (trichinel), popřípadě se souhlasem krajské veterinární správy ošetřeno chladem. Čerstvé maso a droby pocházející ze zvířat, která vykazují negeneralizovanou cysticercózu, se po odstranění nepoživatelných částí ošetřují chladem.

(2) Maso kanců používaných v plemenitbě, kryptorchidů, hermafroditů a nekastrovaných kanců o hmot-

⁴⁾ § 19 odst. 3 zákona.

⁵⁾ 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.

⁶⁾ Vyhláška č. 297/1997 Sb., o podmínkách označování potravin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu značení.

nosti jatečně opracovaného těla vyšší než 80 kg musí být opatřeno zvláštním označením a ošetřeno v souladu s ustanoveními této vyhlášky upravujícími výrobu masných výrobků. To však neplatí v případech, v nichž je podnik schopen zaručit, že za použití metody stanovené Státní veterinární správou zjistí a vyřadí jatečně opracovaná těla, která vykazují výrazný kančí pach [§ 12 odst. 1 písm. b) bod 4].

(3) Maso strojně oddělené musí být podrobena tepelnému ošetření v souladu s ustanoveními této vyhlášky upravujícími výrobu masných výrobků.

(4) Maso uvedené v odstavcích 1 až 3 se ošetřuje v podniku původu, anebo v jiném podniku určeném úředním veterinárním lékařem. Nesmí být označeno razítkem oválného tvaru, jímž se označuje zdravotní nezávadnost, ani jiným razítkem, které by mohlo být s uvedeným razítkem zaměněno; označuje se způsobem uvedeným ve zvláštním právním předpisu.

(5) Zvláštním označením podle odstavce 2 je oválná značka uvedená v části XI (bodu 49) přílohy č. 1 k této vyhlášce, překrytá 2 rovnoběžnými čarami, které vodorovně kříží oválnou značku a jsou od sebe vzdáleny nejméně 1 cm, přičemž údaje na oválné značce zůstávají čitelné a obě rovnoběžné čáry jsou stejně patrné jako vnější okraje značky.

§ 14

(1) Maso zvířat, která byla určena k nutné porážce, může být uváděno jen na tuzemský trh, a to za předpokladu, že

- a) hospodářství původu zvířete nepodléhá omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým vzhledem k výskytu nebo nebezpečí šíření nákazy, na kterou jsou zvířata toho druhu vnímavá,
- b) zvíře bylo podrobena prohlídce před poražením podle § 4 odst. 1 písm. a), po omráčení poraženo a vykřeno, popřípadě i na místě vykoleno. Veterinární lékař, který rozhodl o nutné porážce, však může ve zvláštních případech učinit výjimku z omráčení a povolit porážku zastřelením,
- c) zvíře poražené a vykřené mimo jatky bylo v co nejkratší době po porážce přepraveno za uspokojivých hygienických podmínek na jatky. Nelze-li je přepravit na jatky během 1 hodiny, musí být přepraveno v dopravním prostředku, v němž se udržuje teplota od 0 °C do 4 °C. Bylo-li provedeno vykolení na místě, musí být orgány přepraveny na jatky společně s jatečně opracovaným tělem. Nebylo-li provedeno vykolení na místě, musí být provedeno do 3 hodin po poražení,
- d) poražené zvíře bylo během přepravy na jatky pro-

váženo potvrzením o zdravotním stavu zvířete a o nakažové situaci v místě původu (dále jen „zdravotní potvrzení“), vystaveným veterinárním lékařem, který rozhodl o nutné porážce, na formuláři vydaném Státní veterinární správou. V tomto případě musí zdravotní potvrzení potvrdovat i příznivý výsledek prohlídky před poražením a obsahovat údaje o datu a hodině porážky, druhu léčby zvířete a podaných léčivech, popřípadě i o výsledku prohlídky vnitřností,

- e) s jatečně opracovaným tělem poraženého zvířete se až do doby, kdy bylo na základě prohlídky po poražení, popřípadě doplněné bakteriologickým vyšetřením, posouzeno jako požitelné, zachází tak, aby nedošlo k jeho styku s těly, masem nebo drobty, určenými k lidské spotřebě.
- (2) Ustanovení § 13 odst. 4 platí pro maso uvedené v odstavci 1 obdobně.

§ 15

Maso, které bylo podle výsledku prohlídky po poražení posouzeno jako nepoživatelné, musí být zřetelně odlišeno od masa posouzeného jako požitelné a označuje se způsobem uvedeným ve zvláštním právním předpisu; podléhá ošetření podle zvláštního právního předpisu.

§ 16

Provozovatel podniku musí činit veškerá opatření nezbytná k dodržování požadavků této vyhlášky ve všech stadiích výroby, zejména

- a) provádět soustavně vlastní kontroly hygieny výrobních podmínek včetně kontrol mikrobiologických, zahrnující kontrolu zařízení, strojů, nástrojů, nářadí, nádob a pracovních pomůcek, v případě potřeby i kontroly výrobků,
- b) stanovit v kritických bodech⁷⁾ 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 ovládnutí 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 nebo poraženého zvířete i přístup k účetním

⁷⁾ Vyhláška č. 147/1997 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů.

dokladům, které umožňují určit původ masa nebo zvířete,

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

§ 17

(1) Úřední veterinární lékař, vykonávající státní veterinární dozor v podniku (dále jen „odpovědný za podnik“), musí

- a) proěřovat, zda a jak plní provozovatel tohoto podniku úkoly uvedené v § 16, provádět pravidelné rozborů výsledků jeho kontrolní činnosti a podle potřeby nařídít 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.

(2) Úřední veterinární lékař musí být přítomen

- a) na schválených jatkách během celé doby provádění prohlídek před poražením a po poražení,
- b) ve schválené bourárně nejméně jednou za den v době, kdy se pracuje s masem. Jeho úkolem je kontrolovat dodržování hygienických požadavků a zaznamenávání vstupů a výstupů čerstvého masa,
- c) ve schváleném chladiřenském nebo mraziřenském skladu a ve schváleném přebalovacím středisku v souvislosti s prováděním pravidelných kontrol.

(3) 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, týkající se zejména používání prostorů nebo vybavení, 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.

(4) 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.

Zvláštní veterinární podmínky obchodování s čerstvým masem

§ 18

(1) Není-li stanoveno jinak, může být předmětem obchodování pouze čerstvé maso, které bylo získáno

- a) ze zvířat, která nepocházejí z hospodářství nebo

oblasti, jež podléhají omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým vzhledem k výskytu slintavky a kulhavky, klasického moru prasat, vezikulární choroby prasat nebo nakažlivé obrny prasat, jsou-li zvířata toho druhu na tyto nákazy vnímavá, a jde-li o čerstvé maso prasat, ovčí nebo koz, bylo získáno ze zvířat, která nepocházejí z hospodářství, jež podléhají omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým vzhledem k výskytu brucelózy prasat, ovčí nebo koz. V posléze uvedeném případě musí zákaz odesílání čerstvého masa do členských států trvat nejméně 6 týdnů po zjištění posledního výskytu uvedené nákazy,

- b) na jatkách, na nichž nebyla v posledních 12 měsících zjištěna slintavka a kulhavka, klasický mor prasat, vezikulární choroba prasat nebo nakažlivá obrna prasat. V případě výskytu některé z těchto nálezů nesmí být žádné maso podezřelé z kontaminace předmětem obchodování.

(2) Předmětem obchodování nemůže být ani čerstvé maso, které podléhá omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým v souvislosti s tlumením klasického moru prasat.

(3) Čerstvé maso ovčí, koz nebo lichokopytníků může být odesíláno do jiných členských států, jen jestliže bylo získáno ze zvířat, která byla na území členských států nejméně 21 dnů před porážkou, zvířata mladší 21 dnů od narození. Státní veterinární správa však může povolit, podle okolností v dohodě s příslušnými orgány státu tranzitu, aby bylo dovezeno čerstvé maso ovčí, koz nebo lichokopytníků, byť bylo získáno ze zvířat, která nespĺňují podmínku pobytu na území členských států po stanovenou dobu; o takovém povolení musí být informovány Komise a členské státy.

(4) Maso určené pro Finsko nebo Švédsko musí být mikrobiologicky vyšetřeno se zřetelem na *Salmonella* spp., a to na základě vzorků odebraných v podniku původu. Toto vyšetření se neprovádí, jen jde-li o maso, které je určeno pro podnik, v němž bude pasteurizováno, sterilizováno nebo ošetřeno způsobem majícím rovnocenný účinek, anebo o maso, které pochází z podniku, jenž je podroben programu rovnocennému pracovnímu programu předloženému Finskem a Švédskem Komisi.

§ 19

(1) Čerstvé maso, které nespĺňuje požadavky § 18, nesmí být opatřeno označením zdravotní nezávadnosti, uvedeným v § 4 odst. 1 písm. d). To však neplatí, jestliže toto maso není určeno k obchodování a jestliže označení zdravotní nezávadnosti bylo okamžitě překryto zvláštní značkou v souladu s částí XI (oddílem B) přílohy č. 1 k této vyhlášce.

(2) Maso uvedené v odstavci 1 musí být získáno, porcováno, skladováno a přepravováno místně nebo časově odděleně od čerstvého masa, jež je určeno k obchodování.

(3) Strojně oddělené maso musí být v podniku původu nebo v jiném podniku k tomu účelu schváleném podrobeno tepelnému ošetření v souladu s ustanoveními upravujícími podmínky výroby tepelně opracovaných masných výrobků.

§ 20

(1) Byl-li na území České republiky v posledních 12 měsících zjištěn africký mor prasat, nesmí být čerstvé vepřové maso odesíláno do členských států, pokud Komise nerozhodla, že se toto omezení vztahuje jen na některou nebo na některé části území republiky.

(2) Vyskytne-li se ohnisko afrického moru prasat na území České republiky, ač na něm nebyla v posledních nejméně 12 měsících tato nákaza zjištěna, může být Komisí rozhodnuto, že se omezení uvedené v odstavci 1 vztahuje jen na část území republiky. Do doby tohoto rozhodnutí však nesmí být čerstvé vepřové maso z této části jejího území odesíláno do jiných členských států.

(3) Podle odstavce 2 se postupuje také tehdy, jestliže

- a) zjištěná ohniska výskytu afrického moru prasat byla zlikvidována v co nejkratší době,
- b) nové ohnisko výskytu afrického moru prasat, pro které byla podána žádost o rozhodnutí podle odstavce 2, není epizootologicky spojeno s ohniskem nebo ohnisky této nákazy uvedenými pod písmenem a).

§ 21

I když je Česká republika úředně prostá moru prasat, nelze bránit dovozu čerstvého vepřového masa z členského státu na její území, pokud toto maso bylo získáno

- a) z neočkovaných prasat, chovaných v hospodářstvích úředně prostých moru prasat, která se nacházejí v části území státu původu, tvořené jednou nebo více sousedícími oblastmi prostými moru prasat, a poražených v této části území státu původu,
- b) z prasat poražených na jatkách, na kterých v posledních 12 měsících prasata očkovaná proti moru prasat buď nebyla porážena vůbec, anebo byla porážena časově nebo místně odděleně a jejich maso bylo skladováno odděleně.

Mleté maso

§ 22

(1) Čerstvé maso skotu, prasat, ovcí a koz, uváděné do oběhu ve formě mletého masa, musí být

- a) připraveno z příčně pruhované svaloviny s výjimkou srdečního svalu, která vyhovuje požadavkům na čerstvé maso uvedeným v § 4 až 6, popřípadě

požadavkům na dovážené čerstvé maso. Jde-li o čerstvé vepřové maso, musí být vyšetřeno trávicí metodou na přítomnost svalovce (trichinel), popřípadě se souhlasem krajské veterinární správy ošetřeno chladem,

- b) vyrobeno ve výrobním podniku, který je schválen a pod veterinárním dozorem a který splňuje požadavky uvedené v části I přílohy č. 3 k této vyhlášce, za podmínek uvedených v části II přílohy č. 3 k této vyhlášce,
- c) kontrolováno podle § 24 a v souladu s částí V přílohy č. 3 k této vyhlášce,
- d) označeno, baleno, skladováno a přepravováno v souladu s částmi VI až IX přílohy č. 3 k této vyhlášce,
- e) provázeno během přepravy do místa určení průpisem správně a úplně vyplněného

1. průvodního obchodního dokladu, vystaveného odesílajícím výrobním podnikem, který obsahuje i veterinární schvalovací číslo výrobního podniku, v případě zmrazeného mletého masa také měsíc a rok zmrazení. Je-li maso po roze-mletí určeno k vývozu do třetí země, musí být na požádání orgánů vykonávajících státní veterinární dozor předloženo osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystavené na náklady provozovatele výrobního podniku,

2. osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru, jde-li o mleté maso z výrobního podniku v oblasti podléhající omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, týkajícím se tohoto masa, anebo o mleté maso, určené po tranzitu třetí zemí v zaplombovaném dopravním prostředku pro jiný, jmenovitě členský stát.

(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, stejně jako vytištěné počítačové údaje, předložen orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor.

(3) Ustanovení § 18 odst. 4 platí pro mleté maso obdobně.

§ 23

(1) Má-li být použito k výrobě mletého masa čerstvé maso, které bylo

- a) zmrazeno nebo hluboce zmrazeno, musí být získáno z čerstvě vykostěného masa, skladovaného po zmrazení nebo hlubokém zmrazení ve schválené mrazírně nejdéle 18 měsíců, jde-li o maso hovězí nebo telecí, nejdéle 12 měsíců, jde-li o maso skopové nebo kozí, a nejdéle 6 měsíců, jde-li

o maso vepřové. Krajská veterinární správa však může povolit vykostění zmrazeného vepřového a skopového masa na místě bezprostředně před mletím, pokud se vykostění provádí v odpovídajících hygienických podmínkách a odpovídající jakosti,

- b) zchlazeno, musí být použito nejdéle do 6 dnů po poražení zvířete, a jde-li o vykostěné, vakuově balené hovězí nebo telecí maso, nejdéle do 15 dnů po poražení zvířete.

(2) Mleté maso musí být

- a) nejdéle do 1 hodiny po naporcování a zabalení ošetřeno chladem, pokud nedochází k použití takových technologických postupů, které vyžadují snížení vnitřní teploty masa během výroby,
- b) baleno a uváděno do oběhu

1. chlazené, to znamená získané z čerstvého masa uvedeného v odstavci 1 písm. b) a zchlazené co nejrychleji na vnitřní teplotu nižší než 2 °C. Přidání určitého množství mrazeného masa, které splňuje podmínky uvedené v odstavci 1 písm. a), za účelem zrychlení procesu chlazení je možné, pokud doba chlazení nepřekročí 1 hodinu a přidání mrazeného masa se vyznačí na etiketě, anebo

2. hluboce zmrazené, to znamená získané z čerstvého masa uvedeného v odstavci 1 a zchlazené co nejrychleji na vnitřní teplotu nižší než -18 °C.

(3) Mleté maso nesmí být ošetřeno ionizujícím zářením,⁶⁾ pokud nejde o ionizaci k lékařským účelům, anebo ultrafialovými paprsky.

(4) Mleté maso, k němuž nebylo přidáno více než 1 % jedlé soli, musí splňovat podmínky uvedené v § 22, jakož i v odstavcích 1 až 3.

(5) Označení podle části I přílohy č. 4 k této vyhlášce, popřípadě uvedené i s druhem zvířat, z nichž bylo maso získáno, mohou být použita na obalech pouze tehdy, jsou-li pro tato označení splněna stanovená kritéria.

§ 24

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

- a) provádět vlastní kontroly surovin při jejich vstupu do výrobního podniku a kontroly účinnosti čištění a dezinfekce za účelem zajištění dodržování požadavků na složení mletého masa a mikrobiologických kritérií,
- b) odebírat vzorky k laboratornímu vyšetření,
- c) poskytovat na požádání orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor písemně nebo jinak za-

znamenávané údaje o výsledcích kontrol a laboratorních vyšetření, a je-li to třeba, i o laboratoři, která se na provádění kontrol podílí. Doba uchovávání písemných a jiných záznamů výsledků kontrol a laboratorních vyšetření může být v případě chlazeného mletého masa zkrácena na 6 měsíců od data, do kterého má být toto maso spotřebováno,

- d) zajistit, aby mleté maso bylo správně označováno zejména se zřetelem na označení zdravotní nezávadnosti a aby na obalu mletého masa byla čitelně vyznačena teplota, při které musí být toto maso přepravováno a skladováno, jakož i datum použitelnosti, jde-li o chlazené výrobky, anebo datum minimální trvanlivosti, jde-li o zmrazené výrobky,
- e) uvědomit neprodleně krajskou veterinární správu o tom, že výsledky laboratorního vyšetření nebo jiné poznatky svědčí o možném nebezpečí pro zdraví lidí nebo zvířat,
- f) v případě bezprostředního nebezpečí pro zdraví lidí stáhnout z oběhu výrobky, získané v obdobných technologických podmínkách, které mohou představovat stejné nebezpečí. Tyto výrobky musí zůstat pod cíleným státním veterinárním dozorem (dále jen „cílený dozor“) až do jejich neškodného odstranění nebo využití k jinému účelu než k lidské spotřebě, anebo až do jejich zpracování, popřípadě úpravy způsobem stanoveným krajskou veterinární správou, který zajistí jejich zdravotní nezávadnost,
- g) umožnit orgánům vykonávajícím ve výrobním podniku státní veterinární dozor volný přístup do všech částí výrobního závodu a v případě pochybností o původu masa i přístup k účetním dokladům, které umožňují určit jeho původ,
- h) provádět nebo organizovat program školení zaměstnanců, které jim umožní získat znalosti a návyky potřebné k dodržování hygienických požadavků na výrobu, které odpovídají její struktuře.

(2) Mikrobiologický test mletého masa musí být prováděn nejméně jednou denně. K laboratornímu vyšetření musí být odebrán reprezentativní vzorek denní výroby, obsahující 5 dílčích vzorků (jednotek), při jejichž vyšetřování se postupuje podle metodických návodů Státní veterinární správy. Výsledky mikrobiologických vyšetření se hodnotí pomocí kritérií uvedených v příloze č. 4 k této vyhlášce.

§ 25

(1) Úřední veterinární lékař odpovědný za výrobní podnik musí

- a) prověřovat, zda a jak plní provozovatel výrobního podniku úkoly uvedené v § 24, provádět pravidelné rozbory výsledků jeho kontrolní činnosti a podle potřeby nařídít provedení nebo přistoupit

k provedení doplňujících mikrobiologických vyšetření,

- b) poskytovat výsledky těchto rozborů se závěry a doporučeními provozovateli výrobního podniku s tím, aby zabezpečil nápravu zjištěných nedostatků,
- c) podílet se na koncepci a realizaci programu školení zaměstnanců výrobního podniku.

(2) Úřední veterinární lékař vykonává státní veterinární dozor ve výrobním podniku

- a) stejně jako v podniku, v němž se bourá maso a s nímž je výrobní podnik místně spojen,
- b) nejméně jednou denně během výroby mletého masa, jde-li o výrobní podnik, jenž vyrábí čerstvé mleté maso,
- c) v závislosti na velikosti výrobního podniku a druhu výroby, na povaze a míře rizik, na systému jejich vyhodnocování a na četnosti zjišťovaných nedostatků v ostatních případech.

(3) Zjistí-li úřední veterinární lékař opakované nedostatky, zvýší účinnost výkonu státního veterinárního dozoru ve výrobním podniku, popřípadě učiní opatření k odstranění etiket nebo jiných prostředků nesoucích označení zdravotní nezávadnosti; je-li to třeba, požaduje, aby výrobky z tohoto výrobního podniku byly podrobeny tepelnému ošetření. Nestací-li tato opatření k nápravě a nedojde-li k ní ve stanovené lhůtě, postupují orgány vykonávající státní veterinární dozor v souladu s § 53 odst. 1 písm. f) zákona, popřípadě s § 22 odst. 1 písm. a) zákona.

§ 26

Ustanovení § 22 až 25 se nevztahují na strojně oddělené maso pro průmyslové využití, které je podrobeno tepelnému ošetření ve schváleném výrobním podniku vyrábějícím masné výrobky.

Masné polotovary

§ 27

(1) Masné polotovary mohou být uváděny do oběhu, jestliže byly připraveny

- a) z čerstvého masa, s výjimkou masa lichokopytníků, které splňuje požadavky na čerstvé maso uvedené v § 4 až 6, a jde-li o drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu nebo zvěřinu, odpovídající požadavky stanovené zvláštním právním předpisem,²⁾ popřípadě požadavky na čerstvé maso, dovážené z třetí země v souladu se zvláštním právním předpisem, jež upravuje veterinární podmínky dovozu a tranzitu zvířat a živočišných produktů z třetích zemí a jejich vývozu do těchto zemí. Jde-li o čerstvé vepřové maso, musí být vyšetřeno trávící metodou na přítomnost svalovce (trichinel), popřípadě se souhlasem krajské veterinární správy ošetřeno chladem,

b) ve výrobním podniku, který je schválen a který splňuje podmínky uvedené v části III přílohy č. 3 k této vyhlášce, za podmínek uvedených v části IV přílohy č. 3 k této vyhlášce,

c) z masa, které, jestliže bylo hluboce zmrazeno, bylo použito nejpozději do 18 měsíců, jde-li o maso hovězí nebo telecí, do 12 měsíců, jde-li o maso skopové, kozí, drůbeží, králičí nebo maso zvěře ve farmovém chovu, a do 6 měsíců od porážení zvířete, jde-li o maso jiných druhů zvířat. Krajská veterinární správa však může povolit vykostění zmrazeného vepřového a skopového masa na místě bezprostředně před přípravou, pokud se vykostění provádí v odpovídajících hygienických podmínkách a odpovídající jakosti.

(2) S výjimkou masných výrobků a masného díla mohou být masné polotovary, získané z mletého masa jatečných zvířat, uváděny do oběhu, jen jestliže odpovídají požadavkům uvedeným v § 22 a 23.

§ 28

(1) Masné polotovary musí být baleny a

- a) uváděny do oběhu
 1. chlazené, to znamená zchlazené co nejrychleji na vnitřní teplotu nižší než 2 °C, pokud byly připraveny z mletého masa, nižší než 7 °C, pokud byly připraveny z čerstvého masa, nižší než 4 °C, pokud byly připraveny z drůbežního masa, a nižší než 3 °C, pokud obsahují vnitřnosti, anebo
 2. hluboce zmrazené, to znamená zchlazené co nejrychleji na vnitřní teplotu nižší než -18 °C,
- b) připraveny, označeny, baleny, skladovány a přepravovány v souladu s částmi IV a VI až IX přílohy č. 3 k této vyhlášce,
- c) kontrolovány podle § 29 odst. 1, § 24 a v souladu s částí V přílohy č. 3 k této vyhlášce,
- d) provázeny během přepravy do místa určení průpisem správně a úplně vyplněného osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru. Osvědčení zdravotní nezávadnosti musí být uchováváno příjemcem nejméně po dobu 1 roku tak, aby mohlo být na požádání, stejně jako vytištěné počítačové údaje, předloženo orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor.

(2) Masné polotovary nesmí být ošetřeny ionizujícím zářením,⁶⁾ pokud nejde o ionizaci k lékařským účelům.

§ 29

(1) Není-li dále stanoveno jinak, platí ustanovení § 24 a 25 pro masné polotovary obdobně.

(2) Mikrobiologická vyšetření mletých masných polotovarů musí být prováděna nejméně jednou denně. Vzorky masných polotovarů se odebírají z hloubky svaloviny následně po kauterizaci povrchu. Výsledky mikrobiologických vyšetření se hodnotí pomocí kritérií uvedených v příloze č. 5 k této vyhlášce.

(3) Výrobnímu podniku, který se zřetelem na strukturu, organizaci a průběh výrobních procesů a na skladovací kapacitu neuplatňuje průmyslový způsob výroby, může krajská veterinární správa povolit zmírnění požadavků, týkajících se jednak ručního ovládání vodovodních baterií, jednak místností ke skladování surovin a hotových výrobků. V posléze uvedeném případě však výrobní podnik musí mít nejméně místnost nebo bezpečné místo, podle potřeby chlazené, ke skladování surovin a chlazenou místnost nebo bezpečné místo, podle potřeby chlazené, ke skladování hotových výrobků, pokud se v tomto výrobním podniku suroviny a hotové výrobky skladují.

Masné výrobky, některé další výrobky živočišného původu a hotové masné pokrmy

§ 30

(1) Masné výrobky, uváděné do oběhu, musí být

- a) vyrobeny a skladovány ve výrobním podniku, který je schválen a který splňuje podmínky uvedené v příloze č. 6 k této vyhlášce a v částech I a II přílohy č. 7 k této vyhlášce, anebo ve výrobním podniku odpovídajícím požadavkům uvedeným v § 31 odst. 1, popřípadě v podniku uvedeném v § 9 odst. 1, jestliže zpracování výrobků v tomto podniku odpovídá požadavkům uvedeným v ustanoveních tohoto oddílu,
- b) připraveny z čerstvého masa, odpovídajícího požadavkům této vyhlášky, a jde-li o drůbeží maso, králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu nebo zvěřinu, požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem,²⁾ popřípadě požadavkům na čerstvé maso, dovážené 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,
- c) připraveny podle požadavků uvedených v části III přílohy č. 7 k této vyhlášce, v případě pasterizovaných nebo sterilovaných výrobků v hermeticky uzavřených nádobách, jakož i v případě hotových masných pokrmů podle požadavků uvedených v části VIII, anebo IX přílohy č. 7 k této vyhlášce,
- d) kontrolovány podle § 35 a v souladu s částí IV přílohy č. 7 k této vyhlášce,
- e) baleny a označeny za podmínek uvedených v části V přílohy č. 7 k této vyhlášce přímo na místě výroby nebo ve schválené balírně. Jde-li o masné výrobky, které nelze uchovávat při okolní teplotě, musí být na dalším obalu viditelně a čitelně vy-

značena teplota, při které musí být tyto výrobky přepravovány a skladovány, jakož i datum minimální trvanlivosti těchto výrobků, v případě výrobků podléhajících mikrobiálnímu rozkladu datum jejich použitelnosti,

- f) opatřeny pod odpovědností provozovatele výrobního podniku označením, vtištěným na etiketě nebo připevněným k výrobku nebo prvnímu obalu. Tímto označením je označení
 1. požitelnosti, které se vzhledem k použité surovině používá v tuzemském oběhu,
 2. požitelnosti, které se používá v případě, že použité maso bylo určeno k uvedení jen do oběhu v místě,
 3. zdravotní nezávadnosti podle části VI přílohy č. 7 k této vyhlášce v ostatních případech,
 - g) skladovány a přepravovány za podmínek uvedených v části VII přílohy č. 7 k této vyhlášce, v případě skladování mimo výrobní podnik skladovány ve schváleném a kontrolovaném chladírenském nebo mrazírenském skladu,
 - h) provázeny během přepravy do místa určení prvopisem správně a úplně vyplněného
 1. průvodního obchodního dokladu, vystaveného odesílajícím výrobním podnikem, v němž vedle údajů vyplývajících z části VI (bodu 4) přílohy č. 7 k této vyhlášce je uveden také údaj, z něhož lze zjistit, který úřední veterinární lékař je odpovědný za výrobní podnik původu,
 2. osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystaveného úředním veterinárním lékařem na formuláři odpovídajícím používanému vzoru, jde-li o masné výrobky, vyrobené z masa, které pochází z jatek v oblasti podléhající omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, týkajícím se tohoto masa, z masa, které má být odesláno po tranzitu třetí zemí v zaplombovaném dopravním prostředku do jiného, jmenovitě členského státu, anebo z masa, které se neoznačuje razítkem oválného tvaru (§ 13 až 15). To neplatí pro masné výrobky v hermeticky uzavřených nádobách, podrobených termostátové zkoušce v souladu s částí VIII (oddílem B bodem 4) přílohy č. 7 k této vyhlášce, pokud jsou tyto nádoby opatřeny nesmazatelným označením zdravotní nezávadnosti.
- (2) Drůbeží maso, dovezené z třetí země, může být použito k výrobě masných výrobků, jen jestliže výrobky připravené z tohoto masa a jejich uvádění do oběhu odpovídají požadavkům stanoveným touto vyhláškou a jsou proto opatřeny označením zdravotní nezávadnosti.
- (3) Průvodní obchodní doklad, uvedený v odstavci 1 písm. h) bodě 1, popřípadě osvědčení zdravotní nezávadnosti, uvedené v odstavci 1 písm. h) bodě 2, musí být uchováván příjemcem po dobu nejméně

1 roku tak, aby mohl být na požádání, stejně jako vytištěné počítačové údaje, předložen orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor.

§ 31

(1) Výrobnímu podniku, který nevyrábí týdně více než 7,5 t masných výrobků a neuplatňuje průmyslový způsob výroby, může krajská veterinární správa povolit zmírnění požadavků vyplývajících z části I přílohy č. 7 k této vyhlášce, požadavků vyplývajících z části I [bod 2 písm. g)] přílohy č. 6 k této vyhlášce, pokud jde o vodovodní baterie, požadavků vyplývajících z části I (bod 11) přílohy č. 6 k této vyhlášce, pokud jde o nahrazení šaten uzamykatelnými skříňkami, a požadavků vyplývajících z části I (bod 3) přílohy č. 6 k této vyhlášce, pokud jde o místnosti ke skladování surovin a hotových výrobků. V poslední uvedeném případě však výrobní podnik musí mít nejméně místnost nebo bezpečné místo, podle potřeby chlazené, ke skladování surovin a místnost nebo bezpečné místo, podle potřeby chlazené, ke skladování hotových výrobků, pokud se v tomto výrobním podniku suroviny a hotové výrobky skladují.

(2) Požadavky části IX přílohy č. 7 k této vyhlášce se nevztahují na skladování ve výrobním podniku uvedeném v odstavci 1 a na přepravu jiných masných výrobků, než jsou výrobky uvedené v § 30 odst. 1 písm. e).

§ 32

(1) K výrobě masných výrobků nelze použít

- a) maso posouzené jako nepoživatelné,
- b) samičí nebo samčí pohlavní orgány s výjimkou varlat,
- c) močové orgány s výjimkou ledvin a močového měchýře,
- d) chrupavku hrtanu, průdušnici a extralobulární průdušky,
- e) oči a oční víčka,
- f) vnější zvukovod,
- g) rohové tkáně,
- h) a jde-li o drůbež, hlavu s výjimkou hřebínku, lalůčků a masitých výrůstků na hlavě krůt, jícen, vole, střeva a pohlavní orgány.

(2) Masné výrobky nesmí být vystaveny ionizujícímu záření,⁶⁾ pokud nejde o ionizaci k lékařským účelům.

§ 33

(1) Vedle požadavků uvedených v § 30 a 32 se vyžaduje, aby masné výrobky byly

- a) připraveny pomocí záhřevu, nasolování, marinování nebo sušení, přičemž tyto postupy mohou být kombinovány s uzením nebo zráním ve

zvláštních mikroklimatických podmínkách, a aby k nim byly přidány zvláštní solící a nakládací přípravky, popřípadě i jiné potraviny a koření,

- b) případně vyrobeny z masného výrobku nebo masného polotovaru.

(2) Masné výrobky uvedené v § 30 odst. 1 písm. f) bodech 1 a 2 nemohou být odesílány do členských států a jejich uvádění do tuzemského oběhu musí být náležitě kontrolováno.

§ 34

(1) Některé další výrobky živočišného původu, uváděné do oběhu, musí být

- a) vyrobeny ve schváleném, popřípadě registrovaném výrobním podniku, který splňuje podmínky uvedené v příloze č. 6 k této vyhlášce,
- b) vyrobeny za podmínek uvedených v příloze č. 8 k této vyhlášce,
- c) kontrolovány v souladu s částí IV přílohy č. 7 k této vyhlášce,
- d) provázeny během přepravy do místa určení prvopisem správně a úplně vyplněného průvodního obchodního dokladu [§ 30 odst. 1 písm. h) bod 1], který obsahuje též údaje upřesňující původ těchto výrobků.

(2) Výrobky uvedené v odstavci 1 musí také splňovat případné zvláštní veterinární záruky.

(3) Hotové masné pokrmy, uváděné do oběhu, musí být vyrobeny za podmínek uvedených v části II přílohy č. 6 k této vyhlášce a splňovat požadavky části IX přílohy č. 7 k této vyhlášce.

§ 35

Provozovatel výrobního podniku nebo přebalovacího střediska musí činit veškerá opatření nezbytná k dodržování této vyhlášky ve všech stádiích výroby nebo přebalování, zejména

- a) provádět soustavně vlastní kontroly zaměřené na kritické body,⁷⁾ určené pro používané technologické postupy, a na metody a účinnost čištění a dezinfekce,
- b) odebírat vzorky k laboratornímu vyšetření,
- c) poskytovat na požádání orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor písemné nebo jinak zaznamenávané údaje o výsledcích kontrol a laboratorních vyšetření, a je-li to třeba, i o laboratoři, která se na provádění kontrol podílí. Doba uchovávání písemných a jiných záznamů výsledků kontrol a laboratorních vyšetření může být v případě masných výrobků, které nelze uchovávat při okolní teplotě, zkrácena na 6 měsíců od data jejich minimální trvanlivosti, popřípadě použitelnosti,
- d) zajistit, aby výrobky byly správně označovány ze-

jména se zřetelem na označení zdravotní nezávadnosti,

- e) uvědomit neprodleně krajskou veterinární správu o tom, že výsledky laboratorního vyšetření nebo jiné poznatky svědčí o možném nebezpečí pro zdraví lidí nebo zvířat,
- f) v případě bezprostředního nebezpečí pro zdraví lidí stáhnout z oběhu výrobky, získané v obdobných technologických podmínkách, které mohou představovat stejné nebezpečí. Tyto výrobky musí zůstat pod cíleným dozorem až do jejich neškodného odstranění nebo využití k jinému účelu než k lidské spotřebě, anebo až do jejich zpracování, popřípadě úpravy způsobem stanoveným krajskou veterinární správou, který zajistí jejich zdravotní nezávadnost,
- g) umožnit orgánům vykonávajícím ve výrobním podniku nebo v přebalovacím středisku státní veterinární dozoru volný přístup do všech částí tohoto podniku nebo střediska a v případě pochybností o původu masa i přístup k účetním dokladům, které umožňují určit podnik nebo hospodářství původu masa,
- h) provádět nebo organizovat program školení zaměstnanců, které jim umožní získat znalosti a návyky potřebné k dodržování hygienických požadavků na výrobu, odpovídající její struktuře.

§ 36

(1) Úřední veterinární lékař odpovědný za výrobní podnik nebo přebalovací středisko musí

- a) prověřovat, zda a jak plní provozovatel výrobního podniku nebo přebalovacího střediska úkoly uvedené v § 35, provádět pravidelné rozborů výsledků jeho kontrolní činnosti a podle potřeby nařídit provedení nebo přistoupit k provedení dalších vyšetření,
- b) poskytovat výsledky těchto rozborů se závěry a doporučeními provozovateli výrobního podniku nebo přebalovacího střediska s tím, aby zabezpečil nápravu zjištěných nedostatků,
- c) podílet se na koncepci a realizaci programu školení zaměstnanců výrobního podniku nebo přebalovacího střediska.

(2) Úřední veterinární lékař vykonává státní veterinární dozor ve výrobním podniku nebo přebalovacím středisku v rozsahu odpovídajícím velikosti tohoto podniku nebo střediska a druhu výroby, povaze a míře rizik, systému jejich vyhodnocování a četnosti zjišťovaných nedostatků.

(3) Zjistí-li úřední veterinární lékař opakované nedostatky, zvýší účinnost výkonu státního veterinárního dozoru ve výrobním podniku nebo přebalovacím středisku, popřípadě učiní opatření k odstranění etiket nebo jiných prostředků nesoucích označení zdravotní

nezávadnosti. Nestačí-li tato opatření k nápravě nebo 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.

Zvláštní veterinární podmínky obchodování s masnými výrobky

§ 37

Není-li stanoveno jinak, mohou být předmětem obchodování pouze masné výrobky, které byly vyrobeny z čerstvého masa, jež

- a) splňuje požadavky § 18,
- b) bylo dovezeno z třetí země v souladu s touto vyhláškou a se zvláštním právním předpisem, jenž upravuje veterinární podmínky dovozu a tranzitu zvířat a živočišných produktů z třetích zemí a jejich vývozu do těchto zemí.

§ 38

(1) Předmětem obchodování mohou být také masné výrobky, vyrobené zcela nebo zčásti z čerstvého masa nebo s čerstvým masem, které splňuje požadavky § 19 odst. 1 a 2, jestliže tyto výrobky byly při výrobě podrobeny

- a) tepelnému ošetření, provedenému v hermeticky uzavřené nádobě, přičemž hodnota $F_0 = 3$ nebo více, anebo
- b) jde-li o výrobky připravené výhradně z vepřového masa nebo s vepřovým masem ze zvířat, která pocházejí z hospodářství nebo oblasti, nepodléhající omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým vzhledem k výskytu afrického moru prasat, tepelnému ošetření provedenému za dodržení těchto podmínek:
 1. maso musí být úplně vykostěno a hlavní mízní uzliny musí být odstraněny;
 2. každý kus masa musí být před zahříváním uzavřen do hermeticky uzavřeného obalu, v němž bude prodáván, a ve svém obalu podroben tepelnému ošetření, přičemž
 - aa) výrobek musí být udržován při teplotě nejméně 60 °C po dobu nejméně 4 hodin, během nichž musí teplota v jádře dosáhnout po dobu nejméně 30 minut nejméně 70 °C,
 - bb) teplota reprezentativního počtu vzorků z každé výrobní partie musí být neustále sledována pomocí automatického přístroje, umožňujícího záznam teploty jak v jádře kusů větší hmotnosti, tak uvnitř zahřívacího přístroje,
 - cc) v průběhu těchto činností musí být maso místně nebo časově odděleno od čerstvého masa uvedeného v § 37,
 - dd) po tepelném ošetření musí být každý obal uvedený v bodě 2 opatřen označením

zdravotní nezávadnosti v souladu s částí VI přílohy č. 7 k této vyhlášce.

(2) Jestliže bylo čerstvé maso získáno ze skotu nebo prasat, pocházejících z hospodářství, které nepodléhá omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým vzhledem k výskytu

- a) nákazy, na kterou jsou zvířata toho druhu vnímavá, mohou být masné výrobky podrobeny jinému způsobu tepelného ošetření, než jaký je uveden v odstavci 1, při němž je rovněž dosaženo teploty v jádře nejméně 70 °C. Nejedná-li se o vezikulární chorobu prasat, lze použít takové ošetření vykostěných šunek o hmotnosti nejméně 5,5 kg, které spočívá v přirozené fermentaci a zrání po dobu nejméně 9 měsíců a při kterém a_w je rovno nebo nižší než 0,93 a pH je rovno nebo nižší než 6,
- b) slintavky a kulhavky, může být ošetření uvedené pod písmenem a) použito i pro šunky nevykostěné, pokud splňují další podmínky tohoto ustanovení.

(3) Masné výrobky, uvedené v odstavcích 1 a 2, musí být chráněny před jakoukoli kontaminací, popřípadě rekontaminací.

(4) V případě používání tepelného ošetření podle odstavce 1 musí být Komisi a členským státům sděleny podniky, které jsou vybaveny takovým způsobem, aby mohly při tomto ošetření zajistit dodržování uvedených podmínek, jmenovitě teplot.

§ 39

(1) Čerstvé maso, uvedené v § 38, musí být

- a) přepravováno a skladováno místně nebo časově odděleně od čerstvého masa uvedeného v § 37,
- b) používáno tak, aby se nedostalo do jiných druhů masných výrobků, určených k obchodování, než jaké jsou uvedeny v § 38.

(2) Jestliže mají být masné výrobky v důsledku zjištění nebo přetrvávajícího výskytu afrického moru prasat podrobeny tepelnému ošetření podle § 38 odst. 1 písm. b), musí být čerstvé vepřové maso označeno způsobem uvedeným v § 19 odst. 1.

(3) V osvědčení zdravotní nezávadnosti musí být uvedeno, že masné výrobky byly ošetřeny podle § 38 odst. 1 nebo podle § 38 odst. 2.

(4) Masné výrobky, které nesplňují požadavky § 37 a 38, nesmí být opatřeny označením zdravotní nezávadnosti podle části VI přílohy č. 7 k této vyhlášce.

§ 40

(1) Byl-li na území České republiky v posledních 12 měsících zjištěn africký mor prasat, nesmí být

masné výrobky z vepřového masa nebo s vepřovým masem odesílány do členských států, jestliže nebyly podrobeny tepelnému ošetření podle § 38 odst. 1, pokud Komise nerozhodla, že se toto omezení vztahuje jen na některou nebo některé části území republiky.

(2) Vyskytne-li se ohnisko afrického moru prasat na území České republiky, ač na něm nebyla v posledních nejméně 12 měsících tato nákaza zjištěna, může být Komisí rozhodnuto, že se omezení uvedené v odstavci 1 vztahuje jen na část území republiky. Do doby tohoto rozhodnutí však nesmí být masné výrobky z vepřového masa z této části jejího území odesílány do členských států.

(3) Podle odstavce 2 se postupuje také tehdy, jestliže

- a) zjištěná ohniska výskytu afrického moru prasat byla zlikvidována v co nejkratší době,
- b) nové ohnisko výskytu afrického moru prasat, pro které byla podána žádost o rozhodnutí podle odstavce 2, není epizootologicky spojeno s ohniskem nebo ohnisky této nákazy, uvedenými pod písmenem a).

Společná, přechodná a závěrečná ustanovení

§ 41

Osvědčení zdravotní nezávadnosti vystavuje úřední veterinární lékař v době nakládky. Musí být vyhotoveno 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.

§ 42

Úřednímu veterinárnímu lékaři mohou při výkonu státního veterinárního dozoru v podniku, výrobním podniku nebo přebalovacím středisku pomáhat veterinární asistenti, nezávislí na provozovateli podniku nebo střediska, a to jako členové jím vedeného inspekčního týmu. Touto pomocí se rozumí jednotlivé konkrétní úkony, převážně technického rázu, při

- a) prohlídce před poražením,
- b) prohlídce po poražení, pokud je úřední veterinární lékař schopen zajistit dohled nad jejich prací,
- c) hygienické kontrole rozbouraného a skladovaného masa, surovin a hotových výrobků,
- d) kontrole podniku, výrobního podniku nebo přebalovacího střediska zejména z hlediska dodržování podmínek pro jejich schválení, hygienických podmínek výroby, popřípadě i dodržování provozního a sanitačního řádu,

e) sledování stavu dopravních prostředků a jejich nákladu, jakož i dodržování hygienických podmínek při nakládání masa, surovin a hotových výrobků.

§ 43

(1) Při označování zdravotní nezávadnosti podle této vyhlášky se v podnicích, závodech, popřípadě jiných zařízeních, v nichž se vyrábějí a uvádějí do oběhu čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky 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 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.

§ 44

Účinnost

(1) Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem jejího vyhlášení, s výjimkou § 18 až 21, § 28 a § 37 až 40, které nabývají účinnosti dnem, kterým vstoupí smlouva o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

(2) Ustanovení § 43 odst. 1 pozbývá platnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

VETERINÁRNÍ PODMÍNKY VÝROBY A UVÁDĚNÍ ČERSTVÉHO 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. d) a f), části III bodě 15 písm. a) a části IV bodě 16 písm. a) se nevyžaduje odvod vody do kanalizace opatřené mřížkou a pachovým uzávěrem a v prostorech uvedených v části IV bodě 16 písm. a) stačí zařízení umožňující snadné odvádění vody,
 - v místnostech uvedených v části IV bodě 17 písm. a), 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, které jsou opatřeny světlým, omyvatelným povrchem do výše nejméně 2 m, v prostorech porážky nejméně do výše 3 m a v chladírnách a mrazírnách nejméně do výše skladovaného čerstvého masa. Spojnice mezi stěnami a podlahou musí být zaoblené nebo podobným způsobem upravené; to však neplatí pro místnosti uvedené 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 z odolného, nekorodujícího materiálu, a pokud jsou ze dřeva, musí být opatřeny z obou stran hladkým a nepropustným nátěrem;
 - 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 uvedený požadavek 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 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 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. vhodný systém na ochranu před škůdci, jako jsou hlodavci a hmyz;
4. a) snadno čistitelné a dezinfikovatelné výrobní zařízení a nástroje, jako jsou bourací stoly, stoly se snímatelnou řeznou plochou, nádoby, dopravníkové pásy a pily z nekorodujícího materiálu, který nemůže znečistit 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, v nichž se nachází výlučně hygienickým způsobem balené čerstvé 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 nepovoleným osobám ve vyjímání jejich obsahu. Tyto nádoby slouží k ukládání masa, které není určeno k lidské

spotřebě. 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 bylo vyloučeno nebezpečí kontaminace čerstvého masa;

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

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

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

7. zásobování teplou pitnou vodou v dostatečném množství;

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

9. vhodně vybavenou a uzamykatelnou místnost, sloužící výlučně orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor. Ve skladech uvedených v části IV bodě 17 však stačí vhodné vybavení;

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 výrobních místností. Vybavení sprchami není nutné v případě chladírenských nebo mrazírenských skladů, které slouží výlučně k příjmu a expedici 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 chladírenských a mrazírenských skladů, určených výlučně k příjmu a expedici čerstvého, hygienicky baleného masa, prostor a odpovídající zařízení k čištění a dezinfekci dopravních prostředků. Jatky musí být vybaveny tímto odděleným prostorem a zařízením k čištění a dezinfekci dopravních prostředků určených k přepravě jatečných zvířat. To však neplatí, jestliže mají být dopravní prostředky čištěny a dezinfikovány v jiných, úředně schválených zařízeních;

13. místnost nebo bezpečné místo pro skladování čisticích, dezinfekčních a podobných prostředků.

II

Zvláštní podmínky pro schválení jatek

14. Navíc k všeobecným podmínkám musí mít jatky

a) odpovídající stáje, které umožňují zabezpečení péče o zvířata a jejich pohody podle zvláštních právních předpisů (zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, vyhláška č. 191/2002 Sb., o technických požadavcích na stavby pro zemědělství), anebo, dovolují-li to klimatické podmínky, ohrady pro umístění zvířat. Stěny a podlahy musí být odolné, nepropustné, snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Tyto stáje a ohrady musí být vybaveny pro napájení, v případě potřeby i pro krmení zvířat, popřípadě i vhodným kanalizačním systémem;

b) dostatečně velké prostory a vybavení porážky (vyhláška č. 245/1996 Sb., k provedení § 5 odst. 3 zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání), umožňující řádné provádění prací. V prostorech porážky, kde jsou porážena jak prasata, tak i jiné druhy zvířat, musí být pro porážení prasat vyhrazen zvláštní prostor. To však není nezbytné, pokud se prasata porážejí v jinou dobu než ostatní zvířata. Paření, odštětinování, dočišťování a opalování se však musí provádět ve zvláštních prostorech, zřetelně oddělených od porážecí linky, a to buď volným prostorem, širokým nejméně 5 m, anebo přepážkou, vysokou nejméně 3 m;

c) dostatečně velké, oddělené místnosti, určené výlučně

aa) pro vyprazdňování a čištění žaludků, předžaludků a střev. Tyto oddělené místnosti však nejsou nutné, pokud se opracování žaludků a předžaludků provádí na uzavřených linkách, které jsou vybaveny odpovídajícím odvětráváním a splňují následující požadavky:

- zařízení musí být instalováno a uspořádáno takovým způsobem, aby bylo oddělování střev od žaludků a předžaludků a vyprazdňování a čištění žaludků a předžaludků prováděno hygienickým způsobem. Musí být umístěno ve zvláštním prostoru, zřetelně odděleném od nechráněného čerstvého masa přepážkou vysokou nejméně 3 m, která ohraničuje tento prostor. Jsou-li porážena také prasata, musí být tato opatření uplatněna v rozsahu nutném pro zabránění kontaminaci čerstvého masa a drobů;
 - konstrukce a činnost zařízení musí účinně bránit jakékoli kontaminaci čerstvého masa;
 - v tomto prostoru musí být instalováno zařízení na odsávání vzduchu, které účinně odstraňuje pachy a vylučuje nebezpečí kontaminace aerosolem;
 - zařízení musí být vybaveno přístrojem na uzavřené odvádění zbytkové vody a obsahů žaludků a předžaludků do kanalizace;
 - cesta vyhrazená pro žaludky a předžaludky musí být zřetelně oddělena a dostatečně vzdálena od cesty pro čerstvé maso. Ihned po vyprázdnění a očištění musí být žaludky a předžaludky hygienickým způsobem odebrány;
 - zaměstnanci přicházející do styku s čerstvým masem nesmí manipulovat se žaludky a předžaludky, zaměstnanci manipulující se žaludky a předžaludky nesmí přicházet do styku s jiným čerstvým masem;
- bb) k opracování žaludků, předžaludků a střev, pokud se tyto práce provádějí na jatkách. Mohou však být prováděny i v místnostech uvedených pod písmenem aa) za předpokladu, že je zabráněno křížové kontaminaci;
- cc) k opracování a čištění jiných drobů, než jsou droby uvedené pod písmeny aa) a bb), včetně odděleného prostoru pro skladování hlav, dostatečně vzdáleného od prostoru pro ostatní droby, pokud se tyto úkony provádějí na jatkách, nikoli však na porážecí lince;
- dd) ke skladování kůží, rohů, paznehtů, prasečích spárků a prasečích štětín v uzavřených nepropustných nádobách až do jejich odvozu, pokud nejsou odstraňovány z jatek v den porážky;
- d) oddělený prostor pro balení drobů, pokud se toto balení provádí na jatkách;
- e) uzamykatelné prostory, anebo, jestliže to klimatické podmínky umožňují, vhodně umístěné a vlastním kanalizačním systémem vybavené ohrady pro umístění nemocných nebo podezřelých zvířat, uzamykatelné prostory pro porážení těchto zvířat a pro skladování pozastaveného a nepoživatelného masa. Prostory vyhrazené pro porážení těchto zvířat však nejsou nutné na jatkách, které nebyly krajskou veterinární správou schváleny pro porážení těchto zvířat, anebo dochází-li k jejich porážení na konci normálního porážení, pokud jsou provedena opatření k zabránění kontaminaci čerstvého masa, které bylo posouzeno jako poživatelné. V tomto případě musí být tyto prostory pod státním veterinárním dozorem zvlášť vyčištěny a dezinfikovány předtím, než budou znovu použity pro porážení zvířat, která nejsou nemocná ani podezřelá;
- f) dostatečně velké chladírny nebo mrazírny, vybavené nekorodujícím, vhodně navrženým zařízením, které zabraňuje tomu, aby čerstvé maso přišlo při přepravě nebo skladování do styku s podlahou nebo stěnami;
- g) prostředky umožňující kontrolovat všechny vstupy do jatek a výstupy z nich;
- h) zřetelně oddělené čisté a nečisté části provozu, aby se zamezilo jakékoli kontaminaci čisté části provozu;
- i) zařízení, umožňující provádět co nejrychleji po omrácení opracování zvířete ve visu. V žádném případě nesmí zavěšené zvíře přijít do styku s podlahou;
- j) závěsné dráhy pro další manipulaci s masem;
- k) zvláštní prostor pro skladování hnoje, pokud se hnůj na jatkách skladuje;
- l) vhodně vybavené místnosti pro vyšetřování na svalovce, pokud se toto vyšetření na jatkách provádí.

III

Zvláštní podmínky pro schválení bouráren

15. Navíc k všeobecným podmínkám musí mít bourárny:

- a) dostatečně velké chladírny nebo mrazírny pro uchovávání čerstvého masa, a pokud se v bourárně skladuje balené maso, oddělenou chladírnu nebo mrazírnu pro toto maso. Nebalené maso může být v takové chladírně nebo mrazírně skladováno jen tehdy, když byla předem vyčištěna a dezinfikována;
- b) místnost pro bourání, vykostování a balení do prvního obalu, vybavenou registračním nebo dálkovým registračním teploměrem;

- c) místnost k balení do dalšího obalu, pokud se tyto úkony v bourárně provádějí a pokud nejsou splněny podmínky uvedené v části XII bodě 63;
- d) místnost pro skladování balicích materiálů, pokud se tyto úkony v bourárně provádějí.

IV

Zvláštní podmínky pro schválení chladírenských a mrazírenských skladů

16. Navíc k všeobecným podmínkám musí mít sklady, ve kterých je skladováno čerstvé maso podle části XIV bodu 66 (prvního odstavce), nejméně

- a) dostatečně velké, snadno čistitelné chladírny a mrazírny, ve kterých může být čerstvé maso skladováno při teplotách uvedených v cit. bodě 66 (prvním odstavci),
- b) registrační nebo dálkový registrační teploměr v každém skladovacím prostoru nebo pro každý skladovací prostor.

17. Navíc k všeobecným podmínkám musí mít sklady, ve kterých je skladováno čerstvé maso podle části XIV bodu 66 (čtvrtého odstavce), nejméně

- a) dostatečně velké, snadno čistitelné chladírny nebo mrazírny, ve kterých může být čerstvé maso skladováno při teplotách uvedených v cit. bodě 66 (osmém odstavci),
- b) registrační nebo dálkový registrační teploměr v každém skladovacím prostoru nebo pro každý skladovací prostor.

V

Hygienické požadavky na zaměstnance, prostory, vybavení a pracovní nástroje

18. Od zaměstnanců, jakož i v budovách a jejich vybavení se vyžaduje udržování dokonalé čistoty.

- a) Zaměstnanci manipulující s čerstvým masem nebaleným nebo baleným do prvního obalu, jakož i zaměstnanci v prostorech nebo na místech, na kterých se s tímto masem manipuluje, kde se toto maso balí nebo přepravuje, musí zejména nosit čistou a snadno čistitelnou pokrývku hlavy, čistý pracovní oděv světlé barvy, čistou obuv, popřípadě i čistou pokrývku šije. Zaměstnanci, kteří poráží zvířata nebo pracují či manipulují s čerstvým masem, jsou povinni nosit pracovní oděv, který je na začátku každého pracovního dne čistý, a pokud je to nutné, během pracovního dne i vyměněn. Všichni zaměstnanci si musí několikrát během pracovního dne, jakož i před každým opakovaným zahájením práce mýt a dezinfikovat ruce. Kdo přišel do styku s nemocnými zvířaty nebo s infikovaným masem, musí si ihned pečlivě umýt ruce a paže teplou vodou a potom je dezinfikovat. V pracovních prostorech, ve skladech, v místech nakládky, příjmu, expedice a vykládky, jakož i 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 jatek a jatečných zvířat, anebo areálu jatek a zvířat, která jsou nezbytně využívána k provozu jatek. Musí být systematicky prováděno hubení hlodavců, hmyzu a jiných škůdců.
- c) Vybavení, nástroje a pracovní pomůcky, používané při práci s masem, musí být udržovány čisté a v dobrém stavu. Několikrát během pracovního dne, jakož i při skončení práce a předtím, než jsou znovu použity, musí být pečlivě vyčištěny a dezinfikovány.

19. Prostory, výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky nesmí být použity k jiným účelům než k práci s čerstvým masem, popřípadě masem zvěře ve farmovém chovu. Toto omezení se však nevztahuje na

- a) zařízení používané k přepravě v prostorech uvedených v části IV bodě 17 písm. a), kde se balí maso,
- b) bourání drůbežního nebo králičího masa nebo zvěřiny, anebo na výrobu masných polotovarů, pokud jsou tyto úkony prováděny v jiném časovém období než bourání čerstvého masa nebo masa zvěře ve farmovém chovu a pokud je bourárna před dalším použitím k bourání čerstvého masa nebo masa zvěře ve farmovém chovu zcela vyčištěna a dezinfikována. Nástroje používané k bourání masa musí být používány výlučně k tomuto účelu.

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

21. Používat lze pouze pitnou vodu. Výjimečně je však povoleno i používání užitkové vody, a to k výrobě páry, k protipožární ochraně a k chlazení pod podmínkou, že potrubí instalované k tomuto účelu vylučuje použití užitkové vody k jiným účelům a že tato voda nepředstavuje nebezpečí kontaminace masa. Potrubí pro užitkovou vodu musí být zřetelně odlišeno od potrubí pro pitnou vodu.

22. Podlahy dílen a skladů čerstvého masa nesmí být posypávány pilinami nebo jinými podobnými materiály.

23. Čisticí, dezinfekční a podobné prostředky musí být používány v souladu s pokyny jejich výrobců tak, aby neměly nepříznivý vliv 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 maso, nesmí s ním pracovat, ani jakkoli manipulovat. Osoby, které mají pracovat a manipulovat s čerstvým 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. Zvířata se musí podrobit prohlídce před poražením v době do 24 hodin po jejich příchodu na jatky a ne dříve než 24 hodin před poražením. Úřední veterinární lékař může vyžadovat prohlídku i jindy. Provozovatel jatek je povinen umožnit provádění prohlídky před poražením, zejména zajistit jakoukoli manipulaci se zvířaty považovanou za nezbytnou. Každé zvíře, které má být poraženo, musí být opatřeno identifikační značkou, umožňující zjistit jeho původ.

26. Úřední veterinární lékař musí provést prohlídku před poražením podle odborných zásad a za odpovídajícího osvětlení. Musí přitom ověřit, zda jsou dodržovány požadavky týkající se pohody zvířat.

27. Prohlídka před poražením musí určit, zda zvířata

- a) trpí nějakou nákazou nebo nemocí přenosnou ze zvířat na člověka, anebo zda vykazují nějaké příznaky a jsou v takovém celkovém stavu, který naznačuje, že by se taková nákaza nebo nemoc u nich mohla vyskytovat;
- b) vykazují příznaky nějaké nákazy nebo poruchy celkového stavu, která by mohla způsobit nepoživatelnost jejich masa. Musí být věnována pozornost také veškerým příznakům svědčícím o tom, že zvířatům byly podávány látky s farmakologickými účinky, anebo že zvířata přijala nějaké jiné látky, které by mohly způsobit, že jejich maso je škodlivé pro zdraví lidí;
- c) jsou unavená, rozrušená nebo poraněná.

28. a) Pokud úřední veterinární lékař nerozhodne jinak, zvířatům unaveným nebo rozrušeným musí být poskytnut odpočinek po dobu nejméně 24 hodin.

b) Zvířata, u nichž byla diagnostikována některá z nálezů uvedených v bodě 27 písm. a) a b), nesmí být poražena za účelem použití jejich masa k lidské spotřebě.

c) Poražení zvířat podezřelých z některé nákazy uvedené v bodě 27 musí být odloženo a tato zvířata musí být podrobně vyšetřena v zájmu stanovení diagnózy. Je-li za účelem stanovení diagnózy nutná prohlídka po poražení, požádá úřední veterinární lékař, aby zvířata byla poražena odděleně, anebo na konci normálního porážení. Poté se u nich provede prohloubená prohlídka po poražení, která se doplní, pokud to úřední veterinární lékař považuje za nezbytné k potvrzení diagnózy, vhodným laboratorním vyšetřením a vyšetřením na rezidua látek s farmakologickými účinky, o nichž lze předpokládat, že byly zvířatům podávány při léčbě zjištěného patologického stavu.

VII

Hygiena porážení zvířat, bourání masa a manipulace s ním

29. Jatečná zvířata přivedená do prostoru porážky musí být poražena neprodleně; vykrcení, stažení kůže nebo odštětínování, opracování a vykolení musí být provedeny takovým způsobem, aby se zamezilo jakékoli kontaminaci čerstvého masa.

30. Vykrcení musí být úplné. Krev určená k lidské spotřebě musí být zachycena do dokonale čistých nádob. Nesmí být promíchávána rukou, ale jen nástroji splňujícími hygienické požadavky.

31. S výjimkou prasat a bez narušení výjimky uvedené v části VIII bodě 41 písm. D/a) (druhá věta) je nutno ihned provést úplné stažení kůže. Prasata, pokud nebyla stažena kůže, musí být neodkladně odštětínována. K tomu účelu lze použít vhodné odštětínovací přípravy pod podmínkou, že prasata budou potom ihned

opláchnuta pitnou vodou. Stahování kůže z hlav telat a ovcí není nutné, pokud je s nimi manipulováno tak, že nemůže dojít ke kontaminaci čerstvého masa.

32. Vykolení musí být provedeno neprodleně a ukončeno nejpozději do 45 minut po omrácení zvířete, anebo, v případě porážky podle náboženského rituálu, během 30 minut po vykvrvení. Plíce, srdce, játra, ledviny, slezina a mezihrudí mohou být vyjmuty nebo ponechány v přirozeném spojení s jatečně opracovaným tělem. Jsou-li tyto orgány odděleny, musí být očíslovány nebo jiným způsobem označeny tak, aby bylo možno zjistit, ke kterému jatečně opracovanému tělu náležejí; to platí i pro hlavu, jazyk, zažívací ústrojí a jiné části zvířete požadované k prohlídce. Uvedené části musí být až do skončení prohlídky ponechány v blízkosti jatečně opracovaného těla; pokud však penis nevykazuje patologické příznaky nebo změny, může být odstraněn ihned. Ledviny musí být u všech druhů zvířat vyjmuty z tukového obalu, u skotu, prasat a lichokopytníků musí být odstraněno i ledvinové pouzdro.

33. Do masa nesmí být zapichovány nože, háky ani jiné nástroje, nevyžaduje-li to technologický postup. Čištění masa utěrkou nebo jiným podobným prostředkem, anebo nafukování je zakázáno. Nafukování některých orgánů může být povoleno jen výjimečně k rituálním účelům, nafouknutý orgán však již nesmí být použit k lidské spotřebě. Mechanické nafukování sloužící ke stažení kůže jehňat a kůzlat o živé hmotnosti méně než 15 kg může být povoleno krajskou veterinární správou, pokud jsou přitom dodržovány hygienické požadavky.

34. Jatečně opracovaná těla lichokopytníků, prasat starších 4 týdnů a skotu staršího 6 měsíců musí být předložena k prohlídce rozpůlená podélným řezem vedeným středem páteře. Jestliže to prohlídka vyžaduje, úřední veterinární lékař může požadovat podélné rozdělení hlavy nebo jakéhokoli jatečně opracovaného těla. Z technologického hlediska nebo se zřetelem na místní spotřební zvyklosti může krajská veterinární správa povolit, aby jatečně opracovaná těla prasat byla předložena k prohlídce nepůlená.

35. Až do skončení prohlídky nesmí neprohlédnutá jatečně opracovaná těla a droby přijít do styku s jatečně opracovanými těly a droby již prohlédnutými; nelze také odstraňovat, bourat nebo jinak upravovat části jatečně opracovaného těla.

36. Maso pozastavené nebo posouzené jako nepoživatelné, žaludky, střeva a nepoživatelné vedlejší produkty nesmí přijít do styku s masem posouzeným jako poživatelné. Toto maso, žaludky, střeva a nepoživatelné vedlejší produkty musí být co nejdříve uloženy do zvláštních místností nebo nádob, které jsou konstruovány a umístěny tak, aby se zamezilo jakékoli kontaminaci jiného čerstvého masa.

37. Pokud se krev nebo droby několika zvířat shromažďují do jedné nádoby před ukončením prohlídky po porážení, musí být veškerý obsah této nádoby v případě, že jatečně opracované tělo jednoho z těchto zvířat bylo posouzeno jako nepoživatelné, posouzen jako nepoživatelný.

38. Manipulace s masem, úprava masa, další ošetření a přeprava masa včetně drobů se musí provádět za dodržování všech hygienických požadavků. Je-li maso balené, musí být dodržovány požadavky části II bodu 14 písm. d) a části IX. Balené maso musí být skladováno v jiné místnosti než nechráněné čerstvé maso.

VIII

Veterinární prohlídka po porážení (post mortem)

39. Všechny části zvířete včetně krve musí být ihned po porážce prohlédnuty za účelem zjištění, zda je maso poživatelné.

40. Prohlídka po porážení musí zahrnovat:

- a) vizuální prohlídku poraženého zvířete a orgánů k němu náležejících;
- b) vyšetření orgánů uvedených v bodě 41 pohmatem, popřípadě i dělohy, považuje-li to úřední veterinární lékař za nezbytné;
- c) naříznutí některých orgánů a mízních uzlin, a pokud tak rozhodne úřední veterinární lékař, i naříznutí dělohy. Jestliže se vizuální prohlídkou nebo vyšetřením některých orgánů pohmatem zjistí, že zvíře vykazuje změny, které by mohly způsobit kontaminaci jatečně opracovaného těla, zařízení, výrobních prostorů nebo zaměstnanců, nesmí se tyto orgány nařezávat v porážkové místnosti ani v jiné části jatek, kde by mohlo být kontaminováno čerstvé maso;
- d) vyšetření na odchylky konzistence, barvy, vůně, popřípadě i chuti;
- e) podle potřeby laboratorní vyšetření, zejména na látky, o nichž pojednává § 12 odst. 1 písm. a) a písm. b) bod 1 této vyhlášky.

41. Úřední veterinární lékař postupuje při prohlídce po porážení následujícím způsobem:

A. Skot starší 6 týdnů:

- a) vizuální prohlídka hlavy a krku. Musí se naříznout a vyšetřit zahltanové, podčelistní a příušní mízní uzliny (Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotideales). Musí se vyšetřit též vnější žvýkácí svaly, do kterých se musí provést 2 řezy rovnoběžné s dolní čelistí, a vnitřní žvýkácí svaly (musculus pterygoideus lateralis et medialis), které se musí naříznout plošně. Jazyk, předem uvolněný za účelem umožnění podrobné vizuální prohlídky dutiny ústní a hltanu, musí být vyšetřen vizuálně i pohmatem. Mandle musí být odstraněny;
- b) vizuální prohlídka průdušnice; vizuální prohlídka plic a jícnu a jejich vyšetření pohmatem. Musí se naříznout a vyšetřit mízní uzliny bronchiální a mediastinální (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). Průdušnice a hlavní větve průdušek se musí otevřít podélným řezem, plíce se musí naříznout v dolní třetině řezem kolmým na jejich podélnou osu. Tyto řezy nejsou nezbytné, jsou-li plíce vyloučeny z lidské spotřeby;
- c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce. Srdce se nařezává podélně tak, aby se otevřely komory a byla prořata mezikomorová přepážka;
- d) vizuální prohlídka bránice;
- e) vizuální prohlídka jater a retrohepatických a pankreatických mízních uzlin (Lnn. portales), jejich vyšetření pohmatem. Naříznutí žaludeční plochy jater a základny lobus caudatus k vyšetření žlučových. Vizuální prohlídka mízních uzlin pankreatu a jejich vyšetření pohmatem;
- f) vizuální prohlídka zažívacího ústrojí, mezenteria a žaludečních a mezenterálních mízních uzlin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales). Vyšetření mízních uzlin žaludečních a mezenterálních pohmatem, popřípadě i jejich naříznutí;
- g) vizuální prohlídka sleziny, popřípadě i její vyšetření pohmatem;
- h) vizuální prohlídka ledvin, popřípadě i naříznutí ledvin a příslušných mízních uzlin (Lnn. renales);
- i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobřišnice;
- j) vizuální prohlídka pohlavních orgánů;
- k) vizuální prohlídka mléčné žlázy a příslušných mízních uzlin (Lnn. supramammarici), popřípadě i jejich vyšetření pohmatem a naříznutí. Jde-li o krávu, musí být každá polovina vemene otevřena dlouhým řezem, hlubokým až k mlékojemům (sinus lactiferes). Musí být naříznuty i mízní uzliny vemene, pokud není vemeno vyloučeno z lidské spotřeby.

B. Skot mladší 6 týdnů:

- a) vizuální prohlídka hlavy a krku. Musí se naříznout a vyšetřit zahltanové mízní uzliny (Lnn. retropharyngeales). Musí se vizuálně vyšetřit dutina ústní a hltan, jazyk se musí vyšetřit pohmatem. Mandle musí být odstraněny;
- b) vizuální prohlídka plic, průdušnice a jícnu, vyšetření plic pohmatem. Musí se naříznout a vyšetřit bronchiální a mediastinální mízní uzliny (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). Průdušnice a hlavní větve průdušek se musí otevřít podélným řezem, plíce se musí naříznout v dolní třetině řezem kolmým na jejich podélnou osu. Tyto řezy nejsou nezbytné, jsou-li plíce vyloučeny z lidské spotřeby;
- c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce. Srdce se nařezává podélně tak, aby se otevřely komory a byla prořata mezikomorová přepážka;
- d) vizuální prohlídka bránice;
- e) vizuální prohlídka jater a retrohepatických a pankreatických mízních uzlin (Lnn. portales), jejich vyšetření pohmatem, popřípadě i naříznutí;
- f) vizuální prohlídka zažívacího ústrojí, mezenteria, žaludečních a mezenterálních mízních uzlin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales). Vyšetření mízních uzlin žaludečních a mezenterálních pohmatem, popřípadě i jejich naříznutí;
- g) vizuální prohlídka sleziny, popřípadě i její vyšetření pohmatem;
- h) vizuální prohlídka ledvin, popřípadě i naříznutí ledvin a příslušných mízních uzlin (Lnn. renales);
- i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobřišnice;
- j) vizuální prohlídka krajiny pupku a kloubů a jejich vyšetření pohmatem. V případě pochybností se musí krajina pupku naříznout a klouby otevřít. Musí se vyšetřit synoviální tekutina.

C. Prasata:

- a) vizuální prohlídka hlavy a krku. Musí se naříznout a vyšetřit podčelistní mízní uzliny (Lnn. mandibulares). Musí se vizuálně vyšetřit dutina ústní, hltan a jazyk. Mandle musí být odstraněny;
- b) vizuální prohlídka plic, průdušnice a jícnu; vyšetření plic, bronchiálních a mediastinálních mízních uzlin (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) pohmatem. Průdušnice a hlavní větve průdušek se musí

otevřít podélným řezem, plíce se musí naříznout v dolní třetině řezem kolmým na jejich podélnou osu. Tyto řezy nejsou nutné, jsou-li plíce posouzeny jako nepoživatelné;

- c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce. Srdce se nařezává podélně tak, aby se otevřely komory a byla prořata mezikomorová přepážka;
- d) vizuální prohlídka bránice;
- e) vizuální prohlídka jater a retrohepatických a pankreatických mízních uzlin (Lnn. portales), vyšetření jater a příslušných lymfatických uzlin pohmatem;
- f) vizuální prohlídka zažívacího ústrojí, mezenteria, žaludečních a mezenteriálních mízních uzlin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales). Vyšetření mízních uzlin žaludečních a mezenteriálních pohmatem, popřípadě i jejich naříznutí;
- g) vizuální prohlídka sleziny, popřípadě i její vyšetření pohmatem;
- h) vizuální prohlídka ledvin, popřípadě i naříznutí ledvin a příslušných mízních uzlin (Lnn. renales);
- i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobříšnice;
- j) vizuální prohlídka pohlavních orgánů;
- k) vizuální prohlídka vemene a příslušných mízních uzlin (Lnn. supramammarici). Jde-li o prasnici, nařezávají se supramamární mízní uzliny;
- l) jde-li o mladá zvířata, vizuální prohlídka krajiny pupku a kloubů a jejich vyšetření pohmatem. V případě pochybností se musí krajina pupku naříznout a klouby otevřít.

D. Ovce a kozy:

- a) vizuální prohlídka hlavy po stažení kůže, v případě pochybností vyšetření krku, dutiny ústní, jazyka a zahltanových a průšních mízních uzlin. Tato vyšetření nejsou nezbytná, lze-li zaručit, že hlava včetně jazyka a mozku je vyloučena z lidské spotřeby;
- b) vizuální prohlídka plic, průdušnice a jícnu; vyšetření plic, bronchiálních a mediastinálních mízních uzlin (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) pohmatem. V případě pochybností musí být tyto orgány a mízní uzliny naříznuty a vyšetřeny;
- c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce. V případě pochybností musí být srdce naříznuto a vyšetřeno;
- d) vizuální prohlídka bránice;
- e) vizuální prohlídka jater a retrohepatických a pankreatických mízních uzlin (Lnn. portales), vyšetření jater a příslušných lymfatických uzlin pohmatem. Naříznutí žaludeční plochy jater k vyšetření žlučovodů;
- f) vizuální prohlídka zažívacího ústrojí, mezenteria, žaludečních a mezenteriálních mízních uzlin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);
- g) vizuální prohlídka sleziny, popřípadě i její vyšetření pohmatem;
- h) vizuální prohlídka ledvin, popřípadě i naříznutí ledvin a příslušných mízních uzlin (Lnn. renales);
- i) vizuální prohlídka pohrudnice a pobříšnice;
- j) vizuální prohlídka pohlavních orgánů;
- k) vizuální prohlídka vemene a příslušných mízních uzlin;
- l) jde-li o mladá zvířata, vizuální prohlídka krajiny pupku a kloubů a jejich vyšetření pohmatem. V případě pochybností se musí krajina pupku naříznout a klouby otevřít.

E. Domácí lichokopytníci:

- a) vizuální prohlídka hlavy a krku po uvolnění jazyka. Zahltanové, podčelistní a průšní mízní uzliny (Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei) musí být vyšetřeny pohmatem, popřípadě i naříznuty. Jazyk, předem uvolněný za účelem umožnění podrobné vizuální prohlídky dutiny ústní a hltanu, musí být vyšetřen vizuálně i pohmatem. Mandle musí být odstraněny;
- b) vizuální prohlídka plic, průdušnice a jícnu; vyšetření plic, bronchiálních a mediastinálních mízních uzlin (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) pohmatem. V případě pochybností musí být tyto orgány a mízní uzliny naříznuty a vyšetřeny. Průdušnice a hlavní větve průdušek se musí otevřít podélným řezem, plíce se musí naříznout v dolní třetině řezem kolmým na jejich podélnou osu. Tyto řezy nejsou nezbytné, jsou-li plíce vyloučeny z lidské spotřeby;
- c) vizuální prohlídka osrdečníku a srdce. Srdce se nařezává podélně tak, aby se otevřely komory a byla prořata mezikomorová přepážka;
- d) vizuální prohlídka bránice;
- e) vizuální prohlídka jater a retrohepatických a pankreatických mízních uzlin (Lnn. portales). Vyšetření jater

- a příslušných lymfatických uzlin pohmatem, popřípadě i naříznutí jater, retrohepatických a pankreatických mízních uzlin;
- f) vizuální prohlídka zažívacího ústrojí, mezenteria, žaludečních a mezenterálních mízních uzlin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales). V případě potřeby se žaludeční a mezenterální mízní uzliny nařezávají;
- g) vizuální prohlídka sleziny, popřípadě i její vyšetření pohmatem;
- h) vizuální prohlídka ledvin a jejich vyšetření pohmatem. V případě potřeby se ledviny a příslušné mízní uzliny (Lnn. renales) nařezávají;
- i) vizuální prohlídka pohlavníků a pobřišnice;
- j) vizuální prohlídka pohlavních orgánů hřebců a klisen;
- k) vizuální prohlídka mléčné žlázy a příslušných mízních uzlin (Lnn. supramammarici), popřípadě i jejich naříznutí;
- l) jde-li o mladá zvířata, vizuální prohlídka krajiny pupku a kloubů a jejich vyšetření pohmatem. V případě pochybností se musí krajina pupku naříznout a klouby otevřít;
- m) jde-li o šedáky a bělouše, musí být vyšetřeni na melanózu a melanomy svalů a mízních uzlin (Lnn. subrhomboidei) plece za chrupavkou lopatky po uvolnění úponu plece. Ledviny musí být uvolněny a vyšetřeny po naříznutí napříč celým orgánem.

F. V případě pochybností může úřední veterinární lékař provést další řezy a vyšetření dalších částí těla za účelem rozhodnutí o jejich použitelnosti (požitelnosti). Zjistí-li zřejmé porušování hygienických požadavků uvedených v této části, nebo překážky bránící řádnému provedení prohlídky, je oprávněn učinit opatření týkající se zejména používání prostorů nebo vybavení; orgány vykonávající státní veterinární dozor mohou přijmout veškerá nezbytná opatření včetně omezení nebo přerušování výroby.

G. Mízní uzliny, které musí být nařezávány, musí být systematicky vícenásobně naříznuty a podrobeny vizuální prohlídce.

42. Úřední veterinární lékař musí kromě toho systematicky provádět:

- a) vyšetření na cysticercózu u prasat. Toto vyšetření musí zahrnovat vyšetření přímo viditelných povrchů svalů, zejména svalů kýty, bráničních pilířů, mezižeberních svalů, srdce, jazyka, hrtanu, popřípadě i břišní stěny a bedrovců vyjmutých z tukové tkáně;
- b) vyšetření na vozohřivku u lichokopytníků. Toto vyšetření spočívá v pečlivém vyšetření sliznice průdušnice, hrtanu, nosních dutin, síně a jejich rozvětvení po rozseknutí hlavy a vyjmutí nosní přepážky;
- c) vyšetření čerstvého vepřového a koňského masa, které obsahuje kosterní (příčně pruhované) svaly, na svalovce (trichinely). Při provádění tohoto vyšetření a hodnocení jeho výsledků se postupuje v souladu s metodami uplatňovanými v Evropské unii.

Úřední veterinární lékař zaznamenává výsledky veterinární prohlídky před poražením a po poražení. Zjistí-li nákazu nebo nemoc přenosnou ze zvířat na člověka, oznámí to krajské veterinární správě, jejímuž doзору podléhá stádo původu zvířat, a osobě odpovědné za toto stádo.

IX

Požadavky na maso určené k bourání

43. Bourání kusů menších, než jsou díly uvedené v § 4 odst. 1 této vyhlášky, vykostování a porcování drobů je povoleno pouze ve schválených bourárnách.

44. Provozovatel bourárny je povinen umožnit výkon státního veterinárního dozoru nad bourárnou, zejména provádět všechny k tomu nezbytné úkony a dát orgánům vykonávajícím tento dozor k dispozici potřebná vybavení. Na požádání musí zejména informovat tyto orgány o původu masa vstupujícího do bourárny.

45. Maso neodpovídající požadavkům § 5 této vyhlášky může vstoupit do schválené bourárny jen tehdy, je-li tam uskladněno ve zvláštních prostorech; musí být bouráno místně nebo časově odděleně od masa, které uvedeným požadavkům odpovídá. Úřední veterinární lékař musí mít kdykoli volný přístup do všech skladovacích a výrobních prostorů, aby se přesvědčil, že tyto podmínky jsou dodržovány.

46. a) Čerstvé maso musí přicházet do prostorů uvedených v části III bodě 15 písm. b) postupně podle potřeby. Rozbourané, popřípadě balené maso musí být neprodleně přemístěno do vhodné chladírny nebo mrazírny, jež odpovídá požadavkům uvedeným v části III bodě 15 písm. a).
- b) Maso vstupující do bourárny musí být zkontrolováno, popřípadě opracováno. Pracovní místo, na němž se provádí tento úkon, musí být vhodným způsobem vybaveno a dostatečně osvětleno.

- c) Během bourání, vykostování, balení do prvního nebo dalšího obalu musí být vnitřní teplota masa udržována stále na teplotě 7 °C nebo nižší. Během bourání nesmí teplota bourárny překročit 12 °C. Během porcování, balení do prvního nebo dalšího obalu musí být vnitřní teplota jater stále udržována na teplotě 3 °C nebo nižší. Během bourání, vykostování, porcování, balení do prvního nebo dalšího obalu musí být vnitřní teplota jater, ledvin a masa z hlavy stále udržována na teplotě 3 °C nebo nižší.
- d) Odchylně od požadavků uvedených pod písmeny a) a c) může být maso bouráno za tepla. V takovém případě musí být z prostorů porážení přepraveno přímo do bourárny. Porážka a bourárna musí být v takovém případě v témž komplexu budov dostatečně blízko od sebe, aby maso určené k bourání mohlo být přepraveno přímo z porážky do bourárny a tam okamžitě bouráno. Po rozbourání, popřípadě po zabalení musí být maso ihned přemístěno do vhodné chladírny.
- e) Při bourání je nutno zabránit jakémukoli znečištění masa. Úlomky kostí a krevní sraženiny musí být odstraněny. Maso získané při bourání, které není určeno k lidské spotřebě, se shromažďuje do nádob nebo místností uvedených v části I bodě 4 písm. d).

X

Hygienická kontrola bouraného a skladovaného masa

47. Schválené bourárny a chladírenské nebo mrazírenské sklady podléhají státnímu veterinárnímu dozoru.

48. Státní veterinární dozor prováděný úředním veterinárním lékařem zahrnuje:

- a) dozor nad vstupem a výstupem čerstvého masa,
- b) hygienickou kontrolu čerstvého masa, nacházejícího se v podniku uvedeném v bodě 47,
- c) hygienickou kontrolu čerstvého masa před bouráním a při výstupu z podniku uvedeného v bodě 47,
- d) dozor nad čistotou prostorů, výrobních zařízení, nástrojů a pracovních pomůcek podle části V, jakož i dodržování hygienických požadavků na zaměstnance včetně oděvů,
- e) jakýkoli jiný dozor, který považuje úřední veterinární lékař za nezbytný k zajištění dodržování ustanovení této vyhlášky.

XI

Označování čerstvého masa

A

Označování zdravotní nezávadnosti

49. Označování zdravotní nezávadnosti musí být prováděno pod odpovědností úředního veterinárního lékaře, který proto dozírá jak na vlastní označení zdravotní nezávadnosti, tak i na značky a balicí materiál.

50. Označením zdravotní nezávadnosti musí být

- a) oválná značka nejméně 6,5 cm široká a 4,5 cm vysoká, obsahující následující, dobře čitelné údaje:
 - v horní části velkými písmeny psanou zkratku České republiky („CZ“) jako státu odesílatele a veterinární schvalovací číslo podniku,
 - v dolní části velkými písmeny psanou zkratku „EHS“, nebo
- b) oválná značka nejméně 6,5 cm široká a 4,5 cm vysoká, obsahující následující, dobře čitelné údaje:
 - v horní části velkými písmeny psaný název státu odesílatele (Česká republika),
 - ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku,
 - v dolní části velkými písmeny psanou zkratku „EHS“.

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.

Velikost označení písmen a číslic je možno zmenšit při označování zdravotní nezávadnosti masa jehňat, kůzlat a selat.

51. Jatečně opracovaná těla musí být označena razítkem nebo výžehem v souladu s bodem 50. Označují se

- a) těla o hmotnosti vyšší než 65 kg na každé pulte, nejméně na vnější straně kýty, bedrech, hřbetě, hrudi a pleci,
- b) těla jehňat, kůzlat a selat nejméně na 2 místech, na každé straně těla nejméně na jednom místě, a to na pleci

nebo na vnější straně kýty. V případě jatečně opracovaných těl jehňat, kůzlat a selat může mít označení zdravotní nezávadnosti podobu etikety nebo štítku, může však být použito pouze jednou,

c) ostatní těla nejméně na 4 místech, a to na vnější straně kýt a plecích.

52. Játra skotu, prasat a lichokopytníků musí být označena výžehem v souladu s bodem 50, jestliže jsou určena pro členský stát nebo zemi EHP.

53. Všechny další požitelné vedlejší produkty porážky musí být okamžitě označeny podle bodu 50, a to buď přímo na produktu nebo na obalu. Označení musí být uvedeno na etiketě připevněné k obalu, anebo vytištěno na dalším obalu. Jestliže se balení provádí na jatkách, musí toto označení obsahovat veterinární schvalovací číslo jatek.

54. Další obaly musí být vždy označeny v souladu s bodem 55.

55. Rozbourané maso a droby balené do dalšího obalu a uvedené v bodech 52 a 53 musí být opatřeny označením zdravotní nezávadnosti v souladu s bodem 50. Označení musí obsahovat místo veterinárního schvalovacího čísla jatek veterinární schvalovací číslo bourárny. Označení musí být uvedeno na etiketě připevněné k dalšímu obalu nebo vytištěno na dalším obalu tak, aby bylo při otevírání tohoto obalu zničeno. To neplatí, jen je-li při otevírání další obal zničen. Jestliže se však rozbourané maso nebo droby balí do prvního obalu v souladu s částí XII bodem 62, může být označení připevněno k tomuto obalu. V případě drobů balených do dalšího obalu na jatkách musí být na označení uvedeno veterinární schvalovací číslo těchto jatek. To platí i při použití euro-boxů, které splňují požadavky části XII bodu 59 písm. b).

56. Je-li čerstvé maso baleno do prvního obalu v množství určeném k přímému prodeji spotřebiteli, uplatňují se body 53 a 55. V tomto případě se nemusí na označení vztahovat požadavky na rozměry dané bodem 50. Je-li maso přebaleno v jiném podniku, než ve kterém bylo poprvé baleno do prvního obalu, musí být první obal opatřen označením zdravotní nezávadnosti bourárny, ve které bylo maso poprvé baleno do prvního obalu a další obal musí být opatřen označením zdravotní nezávadnosti přebalovacího střediska.

57. Maso lichokopytníků a jeho další obal musí být opatřeny zvláštní značkou, určenou Komisí.

58. Barvy, které se používají k označování zdravotní nezávadnosti, musí odpovídat požadavkům na zdravotní nezávadnost.

B

Označování masa určeného k jiným účelům než k obchodování

Označování se provádí tak, aby oválná značka uvedená pod bodem 50 byla diagonálně překryta otiskem razítka s křížem vytvořeným dvěma rovnými čarami křížícími se pod pravým úhlem, přičemž jejich průsečík je uprostřed razítka a údaje na otisku razítka jsou čitelné.

Označení může být provedeno rovněž pomocí jediného razítka, které má oválný tvar, šířku 6,5 cm a výšku 4,5 cm a na kterém jsou dobře čitelné následující údaje:

- v horní části velkými písmeny psaný název státu odesílatele,
- ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku,
- v dolní části velkými písmeny psaná zkratka „EHS“,
- dvě rovné čáry křížící se pod pravým úhlem a ležící diagonálně na razítku tak, že jejich průsečík je uprostřed a údaje jsou čitelné.

Písmena musí být vysoká 0,8 cm, číslice 1 cm.

Razítko může obsahovat též údaj o úředním veterinárním lékaři, který provedl prohlídku masa.

XII

Balení čerstvého masa

59. Další obaly (například přepravky, kartony)

- a) musí odpovídat všem hygienickým požadavkům, 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. Dřevo může být použito pouze pro jatečně opracovaná těla jehňat a kůzlat pod podmínkou, že byla přijata veškerá opatření bránící styku masa a dalšího obalu v případě proděravění prvního obalu,

b) mohou být použity znovu, jen pokud jsou vyrobeny z nekorodujícího materiálu, který se snadno čistí, a pokud byly předem vyčištěny a dezinfikovány.

60. Jsou-li rozbourané čerstvé maso nebo droby baleny do prvního obalu, musí být tento úkon proveden ihned po bourání v souladu s hygienickými požadavky. S výjimkou vnějšího vepřového tuku a břišního vepřového tuku musí být rozbourané čerstvé maso a droby vždy chráněny prvním obalem, pokud nejsou přepravovány ve visu. Tento první obal musí být průsvitný a bezbarvý a musí odpovídat požadavkům bodu 59 písm. a) (první a druhá odrážka); nesmí být znovu použit k prvnímu balení masa. Od tohoto požadavku však může být upuštěno v případě mrazeného masa určeného k použití bez dalšího zpracování jako suroviny k výrobě masných výrobků. Mají-li být předmětem obchodování nebo dovozu játra, ledviny nebo srdce, musí každé první balení obsahovat celý orgán.

61. Maso zabalené do prvního obalu musí být zabaleno do dalšího obalu.

62. Jestliže první obal poskytuje plnou ochranu požadovanou od dalšího obalu, nemusí být ani průsvitný, ani bezbarvý. Jako další obal mohou být rovněž použity euroboxy za předpokladu, že jsou splněny ostatní požadavky bodu 59 písm. b).

63. Bourání, vykostování a balení se mohou provádět ve stejné místnosti, pokud jsou splněny tyto podmínky:

- a) místnost musí být dostatečně velká a uspořádána a vybavena tak, aby tyto úkony probíhaly v odpovídajících hygienických podmínkách;
- b) první a další obaly musí být bezprostředně po výrobě umístěny do uzavřeného ochranného obalu, který musí být během přepravy do podniku chráněn před poškozením a v podniku skladován v hygienických podmínkách a v oddělené místnosti;
- c) místnosti pro skladování balících materiálů musí být prosty prachu a škůdců 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 musí být před přemístěním do výrobního prostoru sestaveny v odpovídajících hygienických podmínkách;
- e) obaly musí být hygienickým způsobem přemístěny do výrobního prostoru a neprodleně použity. S obaly nesmí manipulovat zaměstnanci, kteří manipulují s čerstvým masem;
- f) maso musí být ihned po zabalení přemístěno do skladů k tomu účelu určených.

Čerstvé maso může být rovněž baleno do dalšího obalu v bourárně pod podmínkou, že euroboxy, které splňují požadavky bodu 59 písm. b), byly vyčištěny a dezinfikovány před jejich přemístěním do bourárny.

64. Obaly uvedené v této části mohou obsahovat pouze bourané maso z jednoho druhu zvířat s výjimkou případů spotřebních balení, určených k přímému prodeji spotřebiteli.

XIII

Osvědčení zdravotní nezávadnosti

65. Osvědčení zdravotní nezávadnosti, vystavené při nakládce a připojené k čerstvému masu při jeho odesílání do místa určení, musí formou i obsahem odpovídat používanému vzoru.

XIV

Skladování čerstvého masa

66. Čerstvé maso musí být ihned po prohlídce po porážení zchlazeno a jatečně opracovaná těla a díly musí být uchovávány při stálé vnitřní teplotě nejvýše 7 °C, droby při teplotě nejvýše 3 °C.

Z technologických důvodů, týkajících se zrání masa, může krajská veterinární správa povolit výjimku z tohoto požadavku, a to pro přepravu masa do bourárny nebo řeznictví, jež jsou v bezprostřední blízkosti jatek, pokud doba přepravy nepřesáhne 2 hodiny.

Čerstvé maso určené ke zmrazení musí pocházet přímo ze schválených jatek nebo ze schválené bourárny.

Čerstvé maso lze zmrazovat pouze v prostorech podniku, v nichž bylo získáno nebo bouráno, pokud jsou vybaveny odpovídajícím zařízením, anebo ve schválených mrazárnách. Jsou-li ke zmrazení určeny díly masa uvedené v § 4 odst. 1 této vyhlášky, musí být tyto díly a droby zmrazeny ihned, pokud není z hygienických důvodů vyžadováno zrání. V tomto případě musí být maso zmrazeno ihned po zrání.

Jatečně opracovaná těla, půlky nebo půlky rozdělené nejvýše na tři části, a čtvrtě, určené ke zmrazení, musí být zmrazeny ihned po zchlazení.

Rozbourané maso určené ke zmrazení musí být zmrazeno ihned po bourání.

Zmrazené čerstvé maso musí dosáhnout vnitřní teploty $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ nebo nižší a ani později nesmí být skladováno při vyšších teplotách.

Jde-li o zmrazené čerstvé maso, musí být označeno údajem o měsíci a roce, ve kterém bylo zmrazeno.

67. V prostorech uvedených v části IV bodech 16 a 17 nesmí být skladovány žádné jiné výrobky, které by mohly nepříznivě ovlivnit hygienu masa a které by mohly maso kontaminovat; výjimkou je maso balené a skladované odděleně.

68. Skladovací teplota ve skladech uvedených v části IV bodech 16 a 17 musí být zaznamenávána.

XV

Přeprava čerstvého masa

69. Čerstvé maso musí být přepravováno dopravními prostředky, které jsou vybaveny vzduchotěsným uzavíracím systémem, anebo, jedná-li se o čerstvé maso dovážené nebo přepravované přes území třetí země, zaplombovanými dopravními prostředky, které jsou konstruovány a vybaveny takovým způsobem, aby teploty uváděné v části XIV byly udrženy po celou dobu přepravy. Výjimečně mohou být jatečně opracovaná těla, půlky nebo půlky dělené nejvýše na tři části, anebo čtvrtě přepravovány při vyšších teplotách za podmínek určených Komisí.

70. Dopravní prostředky určené k přepravě čerstvého masa musí splňovat tyto požadavky:

- jejich vnitřní povrchy a všechny další části, které mohou přijít do styku s masem, musí být z nekorodujícího materiálu, který nesmí ovlivňovat smyslové vlastnosti masa, ani způsobit, aby maso bylo škodlivé pro zdraví lidí. Tyto povrchy musí být hladké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné;
- musí být vybaveny účinným zařízením na ochranu masa před hmyzem a prachem a musí být vodotěsné;
- musí být vybaveny pro přepravu jatečně opracovaných těl, půlek nebo půlek dělených nejvýše na tři části, anebo čtvrtí, jakož i pro přepravu rozbouraného nebaleného masa, zařízením k zavěšení masa z nekorodujícího materiálu. Toto zařízení musí být tak vysoko, aby se maso nemohlo dotýkat podlahy; to však neplatí pro zmrazené maso hygienickým způsobem balené. Jde-li o leteckou přepravu, nevyžaduje se zařízení k zavěšení masa, pokud je k dispozici jiné vhodné zařízení z nekorodujícího materiálu pro nakládku, přepravu a vykládku masa.

71. Dopravní prostředky, určené k přepravě čerstvého masa, nesmí být nikdy použity k přepravě živých zvířat nebo výrobků, které by mohly maso ovlivnit nebo kontaminovat.

72. Čerstvé maso nesmí být přepravováno stejným dopravním prostředkem společně s jinými výrobky, které by mohly nepříznivě ovlivnit hygienu masa nebo maso kontaminovat, pokud nejsou učiněna potřebná opatření. 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. Žaludky mohou být přepravovány jen spařené a vyčištěné, hlavy a končetiny mohou být přepravovány jen stažené nebo spařené a zbavené srsti.

73. Čerstvé maso může být přepravováno jen ve vyčištěných a dezinfikovaných dopravních prostředcích nebo nádobách.

74. Jatečně opracovaná těla, půlky, půlky dělené nejvýše na tři části a čtvrtě musí být – nejde-li o zmrazené maso, balené za odpovídajících hygienických podmínek, anebo o leteckou přepravu – přepravovány vždy zavěšené. Ostatní díly, jakož i droby musí být zavěšeny nebo uloženy na podložkách, pokud nejsou baleny nebo uloženy v nádobách odolných proti korozi. Tyto podložky, další obaly nebo nádoby musí splňovat hygienické požadavky a ustanovení této vyhlášky, zejména pokud jde o další obaly. Vnitřnosti musí být přepravovány vždy v odolných, vodotěsných a tuk nepropouštějících dalších obalech, které musí být před každým opětovným použitím vyčištěny a dezinfikovány.

75. Úřední veterinární lékař musí před odesláním zajistit, aby dopravní prostředky a podmínky nakládky odpovídaly hygienickým požadavkům uvedeným v této části.

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, které jsou opatřeny světlým, omyvatelným povrchem do výše nejméně 2 m, v prostorech porážky nejméně do výše 3 m. Použití dřevěných stěn v místnostech uvedených v části IV bodě 16 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 skladovací prostory, které splňují shora uvedené požadavky;
- d) izolace z materiálů, které jsou odolné proti hnilobě a jsou bez zápachu;
- e) odpovídající větrání, popřípadě dostatečný odvod par;
- f) odpovídající přirozené nebo umělé osvětlení, které nezkresluje barvy;

2. a) co nejbližší pracovním místům dostatečný počet zařízení k mytí a dezinfekci rukou a 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;

b) na místě nebo v sousední místnosti zařízení k dezinfekci nástrojů a pracovních pomůcek s přítokem vody o teplotě nejméně 82 °C;

3. vhodné vybavení na ochranu před škůdci, jako jsou hlodavci a hmyz;

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

b) vybavení a příslušenství 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) zvláštní vodotěsné, nekorodující a zřetelně označené nádoby s víky a uzávěry, které brání nepovoleným 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 na hodnotách požadovaných touto vyhláškou. Toto zařízení musí zahrnovat kanalizační systém na odvádění kondenzační vody, který nepředstavuje nebezpečí kontaminace masa;

6. zásobování výlučně pitnou vodou (vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly), která je pod tlakem. Výjimečně je však povoleno i používání užitkové vody, a to k výrobě páry, k protipožární ochraně a k chlazení pod podmínkou, že potrubí instalované k tomuto účelu vylučuje použití této vody k jiným účelům a že tato voda nepředstavuje 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. systém na hygienické odstraňování odpadních vod;

9. nejméně jedno umyvadlo a splachovací záchody, které se nesmí otevírat přímo do výrobních místností. Umyvadlo musí být umístěno v blízkosti záchodů, musí mít přívod tekoucí teplé a studené vody nebo předem

smíchané vody o vhodné teplotě a musí být vybaveno hygienickými prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou.

II

Zvláštní podmínky pro schválení jatek s malou kapacitou

10. Kromě všeobecných podmínek musí mít jatky s malou kapacitou

- a) odpovídající stáje, které umožňují zabezpečení péče o zvířata a jejich pohody podle zvláštních právních předpisů (zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, vyhláška č. 191/2002 Sb., o technických požadavcích na stavby pro zemědělství) pro zvířata, která zůstávají na jatkách přes noc, a vybavení pro jejich napájení;
- b) porážkovou místnost a místnosti určené pro úkony prováděné během porážky, dostatečně velké pro hygienické provádění prací;
- c) zřetelně oddělený prostor uvnitř porážkové místnosti pro omračování a vykrvování;
- d) v porážkové místnosti stěny omyvatelné nejméně do výše 3 m, popřípadě až ke stropu. Během porážení musí být vhodným způsobem odváděna pára;
- e) zařízení umožňující provádět co nejrychleji po omrácení opracování zvířete ve visu. Zavěšené zvíře nesmí za žádných okolností přijít do styku s podlahou;
- f) chladírnu s kapacitou odpovídající velikosti a druhu porážených zvířat, s odděleným prostorem pro skladování konfiskovaných jatečně opracovaných těl s výjimkou těch případů, kdy jsou tato těla ihned odvážena pod státním veterinárním dozorem do odborného zařízení k dalšímu vyšetření.

11. V porážkové místnosti nesmí být vyprazdňovány žaludky a střeva, ani skladovány kůže, rohy, paznehty nebo prasečí štětiny. V porážkové místnosti je však možno čistit žaludky a střeva v době, kdy se neporáží.

12. Nemůže-li být hnůj odvážen z jatek každý den, musí být skladován na zřetelně odděleném místě.

13. Zvířata přivedená do porážkové místnosti musí být neodkladně omráčena a porážena.

14. Zvířata nemocná nebo podezřelá nesmí být, až na výjimky udělené úředním veterinárním lékařem, na jatkách porážena. V případě udělení této výjimky musí být zvíře poráženo pod dozorem úředního veterinárního lékaře a musí být přijata opatření bránící kontaminaci. Prostory, v nichž dojde k této porážce, musí být před dalším použitím pod státním veterinárním dozorem zvláštním způsobem vyčištěny a dezinfikovány.

15. Pro plnění svých úkolů musí mít úřední veterinární lékař na jatkách k dispozici místnost s uzamykatelnou skříní.

VETERINÁRNÍ PODMÍNKY VÝROBY A UVÁDĚNÍ MLETÉHO MASA A MASNÝCH POLOTOVARŮ DO OBĚHU

I

Zvláštní podmínky pro schválení podniku vyrábějícího mleté maso

1. Výrobní podnik musí – vedle splnění požadavků uvedených v příloze č. 1 (částech I a III) k této vyhlášce – mít

- místnost pro mletí a balení, oddělenou od bourárny a vybavenou registračním teploměrem nebo dálkovým registračním teploměrem. Krajská veterinární správa však může povolit mletí masa i v bourárně pod podmínkou, že se mletí provádí v její zvláštní, zřetelně oddělené části;
- místnost pro balení, pokud nejsou splněny podmínky stanovené v části XII (bodě 63) přílohy č. 1 k této vyhlášce;
- místnost nebo skříň pro skladování jedlé soli;
- chladicí zařízení umožňující dodržování teplot stanovených touto vyhláškou.

2. Jde-li o samostatnou výrobní jednotku, musí – vedle obecných požadavků uvedených v části I přílohy č. 7 k této vyhlášce – mít

- místnost uvedenou v bodě 1 písm. a),
- místnosti uvedené v části I (bodě 1) přílohy č. 8 k této vyhlášce.

3. Uplatňují se hygienické požadavky na zaměstnance stanovené v části V přílohy č. 1 k této vyhlášce s tím, že zaměstnanci, kteří provádějí ruční přípravu mletého masa, musí navíc nosit masky zakrývající nos a ústa. Krajská veterinární správa může též vyžadovat, aby tito zaměstnanci nosili hladké rukavice, odolné proti vlhkosti, a to buď rukavice pro jednorázové použití, anebo rukavice, které je možno čistit a dezinfikovat.

II

Podmínky pro výrobu mletého masa

1. Před mletím nebo porcováním musí být maso vyšetřeno v souladu s § 24 této vyhlášky. Všechny znečištěné a podezřelé části musí být před mletím masa zabaveny a neškodně odstraněny.

2. Mleté maso nemůže být získáváno z ořezů vzniklých při bourání nebo při úpravě masa, anebo z masa strojně odděleného. Nesmí být připraveno zejména z masa uvedeného v § 11 a 12 této vyhlášky, anebo z masa z následujících částí těl skotu, prasat, ovcí nebo koz: svalů z hlavy s výjimkou žvýkacích svalů, nesvalové části linea alba, zápěstní a zánártní oblasti a ořezů z kostí. Svaly bránice (po odstranění serózy) a žvýkací svaly mohou být použity k výrobě mletého masa pouze po vyšetření na cysticercózu. Čerstvé maso nesmí obsahovat žádné úlomky kostí.

V prostorech, v nichž se provádějí úkony začínající vstupem masa do místnosti pro mletí a balení a končící chlazením nebo hlubokým zmrazením mletého masa v časovém úseku kratším než 1 hodina, nesmí být vnitřní teplota masa vyšší než 7 °C a teplota ve výrobních prostorech vyšší než 12 °C. V jednotlivých případech, technologicky odůvodněných přidáním jedlé soli, může krajská veterinární správa povolit delší časový limit pod podmínkou, že tím nejsou dotčeny hygienické požadavky. Trvají-li uvedené úkony déle než 1 hodinu, anebo déle než povolila krajská veterinární správa, nemůže být čerstvé maso použito k přípravě mletého masa, pokud jeho vnitřní teplota nebyla snížena na teplotu nejvýše 4 °C.

3. Mleté maso může být hluboce zmrazeno pouze jednou.

4. Okamžitě po výrobě musí být mleté maso hygienicky zabaleno a po zabalení zchlazeno a skladováno při teplotách stanovených v § 23 odst. 2 písm. b) této vyhlášky.

III

Zvláštní podmínky pro schválení podniků vyrábějících masné polotovary

1. Výrobní podnik musí – vedle splnění požadavků uvedených v částech I a III přílohy č. 1 k této vyhlášce, anebo v částech I a III přílohy č. 1 nebo v částech I a IV (bodě 1) přílohy č. 4 k vyhlášce o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře – mít

- a) místnost pro výrobu masných polotovarů, přidávání dalších potravin a balení, oddělenou od místnosti pro bourání, vybavenou registračním teploměrem nebo dálkovým registračním teploměrem. Krajská veterinární správa však může povolit jednak výrobu masných polotovarů i v bourárně pod podmínkou, že se tato výroba provádí ve zvláštní, zřetelně oddělené části, jednak přidávání ochucovacích přípravků k celým jatečným tělům drůbeže pod podmínkou, že se tato činnost provádí ve zvláštní místnosti, zřetelně oddělené od prostorů porážky;
- b) místnost pro balení, pokud nejsou splněny podmínky stanovené v části XII (bodě 63) přílohy č. 1 k této vyhlášce, anebo v části XIV (bodě 74) přílohy č. 1 nebo v části VIII (bodě 5) přílohy č. 4 k vyhlášce o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře;
- c) místnost pro skladování ochucovacích přípravků nebo dalších čistých potravin, připravených k použití;
- d) chlazené místnosti pro skladování
 - čerstvého masa uvedeného v § 27 této vyhlášky,
 - masných polotovarů;
- e) chladicí zařízení umožňující dodržování teplot stanovených touto vyhláškou.

2. Jde-li o samostatnou výrobní jednotku, musí splňovat požadavky části I přílohy č. 7 a části I přílohy č. 8 k této vyhlášce.

3. Uplatňují se hygienické požadavky na zaměstnance stanovené v části V přílohy č. 1 k této vyhlášce, anebo v části V přílohy č. 1 nebo v části II přílohy č. 4 k vyhlášce o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře, s tím, že zaměstnanci, kteří provádějí ruční výrobu masných polotovarů, musí navíc nosit masky zakrývající nos a ústa. Krajská veterinární správa může též vyžadovat, aby tito zaměstnanci nosili hladké rukavice odolné proti vlhkosti, a to buď rukavice pro jednorázové použití, anebo rukavice, které je možno čistit a dezinfikovat.

IV

Zvláštní požadavky na výrobu masných polotovarů

V závislosti na druhu výroby musí být splněny také tyto požadavky:

- a) výroba masných polotovarů musí probíhat při kontrolované teplotě;
- b) masné polotovary musí být v expedičních jednotkách baleny způsobem bránícím jakémukoli nebezpečí kontaminace;
- c) masné polotovary mohou být hluboce zmrazeny pouze jednou a lze s nimi obchodovat pouze během časového úseku kratšího než 18 měsíců;
- d) masné polotovary musí být okamžitě po výrobě zabaleny v souladu s částí VII a po zabalení zchlazeny na teplotu stanovenou v § 28 odst. 1 písm. a) této vyhlášky.

V

Veterinární kontrola mletého masa a masných polotovarů

Výrobní podnik, který vyrábí mleté maso a masné polotovary, podléhá státnímu veterinárnímu dozoru z hlediska dodržování požadavků této vyhlášky. Úřední veterinární lékař vykonávající tento dozor musí zejména

- a) kontrolovat
 - čistotu prostorů a zařízení a hygienu zaměstnanců,
 - účinnost kontrol prováděných provozovatelem v souladu s § 24 a 29 této vyhlášky, hlavně prověřováním výsledků a odběrem vzorků,
 - mikrobiologický a hygienický stav mletého masa a masných polotovarů,
 - označování zdravotní nezávadnosti mletého masa a masných polotovarů,
 - podmínky skladování a přepravy;
- b) odebírat vzorky potřebné pro laboratorní vyšetření k potvrzení výsledků vlastní kontrolní činnosti;
- c) provádět další kontroly, které považuje za nezbytné k zajištění souladu s touto vyhláškou, a to s tím, že výsledky mikrobiologických testů musí být hodnoceny na základě kritérií stanovených v příloze č. 4 k této vyhlášce (pokud jde o mleté maso) a v příloze č. 5 k této vyhlášce (pokud jde o masné polotovary).

VI

Označování zdravotní nezávadnosti

1. Mleté maso a masné polotovary musí být na obalu opatřeny označením zdravotní nezávadnosti.
2. Označením zdravotní nezávadnosti může být opatřeno pouze mleté maso získané v souladu s § 22 a 23 této vyhlášky a masné polotovary získané v souladu s § 27 a 28 této vyhlášky, vyrobené ve schváleném výrobním podniku. Označení zdravotní nezávadnosti musí odpovídat v případech
 - a) mletého masa části XI (bodů 50) přílohy č. 1 k této vyhlášce,
 - b) masných polotovarů
 - z čerstvého masa jatečných zvířat nebo masa ze zvěře ve farmovém chovu (s výjimkou pernaté a srstnaté části XI (bodů 50) přílohy č. 1 k této vyhlášce,
 - z drůbežího masa nebo z masa pernaté nebo srstnaté zvěře ve farmovém chovu části XII (bodů 66) přílohy č. 1 k vyhlášce o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře,
 - ze zvěřiny části VII (bodů 2) přílohy č. 4 k vyhlášce o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře.
3. Jsou-li mleté maso nebo masné polotovary vyráběny v samostatné výrobní jednotce, musí označení zdravotní nezávadnosti obsahovat též její veterinární schvalovací číslo.
4. Není-li to zřejmé z názvu výrobku nebo ze seznamu jeho součástí, musí být na dalším obalu masných polotovarů pro účely kontroly zřetelně a čitelně vyznačeny následující údaje: druh zvířete, ze kterého bylo maso získáno, v případě směsi procentuální podíl každého druhu, a v případě dalšího obalu neurčeného pro konečného spotřebitele datum výroby.

Jde-li o mleté maso nebo o masné polotovary, vyrobené z mletého masa (s výjimkou syrových masných výrobků a masného díla s označením zdravotní nezávadnosti, stanoveným v této části), musí etiketa obsahovat rovněž následující slova:

 - „procento tuku nižší než . . .“,
 - „poměr kolagen: masná bílkovina nižší než . . .“.

VII

Balení mletého masa a masných polotovarů

1. Další obaly (například přepravky, kartony) musí vyhovovat veškerým hygienickým požadavkům, zejména
 - a) nesmí měnit smyslové vlastnosti mletého masa nebo masných polotovarů,
 - b) nesmí přenášet na mleté maso nebo na masné polotovary látky škodlivé pro lidské zdraví,
 - c) musí být dostatečně pevné, aby byla zajištěna účinná ochrana mletého masa nebo masných polotovarů během jejich přepravy a manipulace s nimi.
2. Další obaly na mleté maso nebo masné polotovary mohou být znovu použity, pokud jsou vyrobeny ze snadno čistitelných materiálů, odolných proti korozi, a pokud byly předem vyčištěny a dezinfikovány.
3. Mleté maso nebo masné polotovary zabalené do prvního obalu musí být zabaleny do dalšího obalu.
4. Jestliže první obal splňuje veškeré požadavky na zajištění ochrany mletého masa a masných polotovarů, nemusí být ani průsvitný, ani bezbarvý; pokud jsou splněny ostatní podmínky bodu 1, nemusí být mleté maso a masné polotovary baleny do dalšího obalu.

VIII

Skladování mletého masa a masných polotovarů

1. Mleté maso a masné polotovary musí být okamžitě po zabalení zchlazeny. Mleté maso musí být skladováno při teplotách uvedených v § 23 odst. 2 písm. b) této vyhlášky a masné polotovary při teplotách uvedených v § 28 odst. 1 písm. a) této vyhlášky.
2. Mleté maso a masné polotovary mohou být hluboce zmrazeny pouze v prostorech výrobního podniku (samostatné výrobní jednotky), anebo ve schválených chladírenských nebo mrazírenských skladech.
3. V chladírenských nebo mrazírenských skladech mohou být skladovány mleté maso a masné polotovary

společně s ostatními potravinami, jen pokud další obal zaručuje, že mleté maso nebo masné polotovary tím nemohou být nepříznivě ovlivněny.

IX

Přeprava mletého masa a masných polotovarů

1. Mleté maso a masné polotovary musí být odesílány tak, aby byly během přepravy chráněny před vším, co by je mohlo kontaminovat nebo nepříznivě ovlivnit, a to s ohledem na dobu a podmínky přepravy a na použitý dopravní prostředek. Dopravní prostředky použité k přepravě mletého masa a masných polotovarů musí být vybaveny zejména tak, aby bylo zajištěno, že během přepravy nebudou překročeny teploty stanovené touto vyhláškou; musí být vybaveny registračním teploměrem, který zaznamenává dodržování požadované teploty.

2. Krajská veterinární správa však může povolit přepravu masných polotovarů, které pocházejí z výrobního podniku uvedeného v § 29 odst. 3 této vyhlášky, při teplotách vyšších, než jsou teploty stanovené touto vyhláškou, jde-li o přepravu z výrobního podniku (samostatné výrobní jednotky) do okolních maloobchodů nebo obcí pod podmínkou, že tato přeprava netrvá déle než 1 hodinu.

3. Nachází-li se výrobní podnik v oblasti podléhající omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, anebo jde-li o tranzit třetí zemí, musí dopravní prostředek zůstat zaplombovaný.

MLETÉ MASO – KRITÉRIA SLOŽENÍ A MIKROBIOLOGICKÁ KRITÉRIA**I****Kritéria složení kontrolovaná na základě denního průměru**

	obsah tuku	poměr kolagen/ /masná bílkovina
libové mleté maso	≤ 7 %	≤ 12
mleté čisté hovězí maso	≤ 20 %	≤ 15
mleté maso obsahující vepřové maso	≤ 30 %	≤ 18
mleté maso ostatních druhů zvířat	≤ 25 %	≤ 15

II**Mikrobiologická kritéria**

Výrobní podnik (samostatná výrobní jednotka) musí zajistit, aby v průběhu kontrol stanovených v § 24 této vyhlášky a v souladu s níže stanovenými metodami interpretace odpovídalo mleté maso následujícím kritériím:

	M	m
aerobní mezofilní bakterie n = 5; c = 2	$5 \times 10^6/\text{g}$	$5 \times 10^5/\text{g}$
Escherichia coli n = 5; c = 2	$5 \times 10^2/\text{g}$	50/g
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$10^2/\text{g}$
Salmonella spp. n = 5; c = 0	nepřítomnost v 10 g	

M = mez přijatelnosti, nad kterou již výsledky nejsou považovány za uspokojivé.
M je rovno 10 m v případě stanovení počtu v pevném médiu a 30 m v případě stanovení počtu v tekutém médiu,
m = mez, pod kterou jsou všechny výsledky považovány za uspokojivé,
n = počet jednotek tvořících vzorek,
c = počet jednotek ve vzorku dávajících hodnoty mezi m a M.

Výsledky mikrobiologických vyšetření se interpretují následovně:

A. Pro aerobní mezofilní bakterie, Escherichia coli a Staphylococcus aureus jsou 3 kategorie kontaminace, tj.:

- až do M včetně kritéria m,
- mezi kritériem m a mezí M,
- nad mez M.

1. Jakost zásilky se považuje za:

- a) uspokojivou, pokud všechny zjištěné hodnoty jsou rovny nebo nižší než 3 m v případě použití pevného média, anebo 10 m v případě použití tekutého média;
- b) přijatelnou, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty mezi
 - 3 m a 10 m (= M) v pevném médiu,
 - 10 m a 30 m (= M) v tekutém médiu,

a pokud je c/n rovno nebo nižší než $2/5$, kde $n = 5$ a $c = 2$, anebo jakýmkoli jiným hodnotám stejné nebo větší spolehlivosti.

2. Jakost zásilky se považuje za neuspokojivou, když

- jsou zjištěny hodnoty vyšší než M ,
- c/n je vyšší než $2/5$.

Je-li v případě aerobních mikroorganismů při 30 °C uvedená mez překročena, přičemž ostatní kritéria jsou splněna, musí být toto překročení mezní hodnoty předmětem další interpretace, zejména v případě syrových výrobků.

Výrobek musí být vždy považován za toxický nebo zkažený, pokud kontaminace dosahuje mikrobiálního limitu S , který je pro obecné účely stanoven na 10^3 m.

Jde-li o *Staphylococcus aureus*, nesmí hodnota S nikdy překročit 5×10^4 .

Povolené odchylky, týkající se analytických postupů, se nevztahují na hodnoty M a S .

B. Dvě kategorie salmonel, u kterých není povolena žádná tolerance:

- „Nepřítomnost v“: výsledek je považován za vyhovující.
- „Přítomnost v“: výsledek je považován za nevyhovující.

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

MASNÉ POLOTOVARY – MIKROBIOLOGICKÁ KRITÉRIA

Výrobní podnik (samostatná výrobní jednotka) musí zajistit, aby v průběhu kontrol stanovených v § 29 odst. 1 a 2, § 24 této vyhlášky a v souladu s metodami interpretace uvedenými v příloze č. 4 k této vyhlášce odpovídaly masné polotovary následujícím kritériím:

	M	m
Escherichia coli n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Staphylococcus aureus n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella spp. n = 5; c = 0	nepřítomnost v 1 g	
<p>M = mez přijatelnosti, nad kterou již výsledky nejsou považovány za uspokojivé. M je rovno 10 m v případě stanovení počtu v pevném médiu a 30 m v případě stanovení počtu v tekutém médiu, m = mez, pod kterou jsou všechny výsledky považovány za uspokojivé.</p>		

VETERINÁRNÍ PODMÍNKY VÝROBY A UVÁDĚNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ DO OBĚHU**I****Všeobecné podmínky pro schválení podniků vyrábějících masné výrobky a některé další výrobky živočišného původu (dále jen „masné výrobky“)**

Výrobní podnik musí mít

1. dostatečně velké výrobní prostory, aby v nich bylo možno pracovat za odpovídajících hygienických podmínek. Tyto prostory musí být konstruovány a umístěny tak, aby nedocházelo ke kontaminaci surovin a masných výrobků;

2. v místech, kde se manipuluje se surovinami, kde se suroviny připravují a zpracovávají a kde se vyrábějí masné výrobky,

- a) podlahy z nepropustného a odolného materiálu, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, které jsou položeny tak, aby umožňovaly snadný odtok vody, anebo jsou opatřeny zařízením na odvádění vody;
- b) stěny s hladkým, snadno čistitelným, odolným a nepropustným povrchem, opatřené světlým a omyvatelným povrchem do výše nejméně 2 m, v chladírnách, mrazírnách a skladech nejméně do výše skladovaných surovin nebo masných výrobků;
- c) snadno čistitelný strop nebo zastřešení;
- d) dveře z nekorodujícího materiálu, snadno čistitelné;
- e) odpovídající větrání, popřípadě dostatečné odvádění par a vodní páry, aby se co nejvíce zamezilo jejich kondenzaci na stěnách, stropech nebo zastřešení;
- f) odpovídající přirozené nebo umělé osvětlení;
- g) odpovídající počet zařízení k mytí a dezinfekci rukou s tekoucí teplou a studenou vodou, anebo s předem smíchanou vodou o vhodné teplotě. Ve výrobních prostorech a v umývárkách nesmí být vodovodní baterie ovladatelné ručně. Tato zařízení musí být vybavena čistícími a dezinfekčními prostředky, jakož i prostředky k hygienickému osušování rukou;
- h) zařízení pro čištění nářadí, vybavení a pracovních pomůcek;

3. požadavky bodu 2 platí také pro místnosti, ve kterých se skladují suroviny a masné výrobky s výjimkou

- chladíren, kde musí být snadno čistitelná a dezinfikovatelná podlaha, položená způsobem usnadňujícím dostatečný odtok vody,
- mrazíren, kde postačuje podlaha z materiálu odolného proti vodě a hnilobě, která se snadno čistí. V tomto případě musí být v mrazírnách k dispozici chladicí zařízení, které je dostatečně výkonné k udržování surovin a masných výrobků při teplotách stanovených touto vyhláškou. V případě mrazíren není použití dřevěných stěn 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).

Sklady musí být dostatečně velké, aby umožňovaly odpovídající skladování používaných surovin a masných výrobků;

4. vybavení pro hygienickou manipulaci se surovinami a nebalenými nebo balenými masnými výrobky při nakládce a vykládce a pro jejich ochranu;

5. vhodný systém na ochranu proti škůdcům, jako jsou hmyz, hlodavci, ptáci apod.;

6. výrobní zařízení a nástroje, jako jsou bourací stoly, nádoby, dopravníkové pásy, pily a nože, které přicházejí do přímého styku se surovinami a masnými výrobky, vyrobené z nekorodujícího materiálu, který se snadno čistí a dezinfikuje;

7. zvláštní vodotěsné, nekorodující a zřetelně označené nádoby, opatřené uzávěry a víky, které brání nepovolaným osobám ve vyjímání jejich obsahu. Tyto nádoby slouží k ukládání surovin a masných výrobků, jež nejsou určeny k lidské spotřebě. Je-li to vzhledem k množství takových surovin nebo výrobků nutné nebo nejsou-li tyto suroviny a výrobky na konci každého pracovního dne z podniku odváženy nebo neškodně odstraňovány, musí být k dispozici pro jejich ukládání uzamykatelná místnost. Jsou-li tyto suroviny a výrobky

odstraňovány pomocí potrubí, musí být potrubí konstruováno a instalováno tak, aby se zabránilo kontaminaci ostatních surovin nebo výrobků;

8. vhodné zařízení k čištění a dezinfekci vybavení a pomůcek, k němuž se musí používat voda o teplotě nejméně 82 °C, anebo jiné krajskou veterinární správou schválené dezinfekční metody;

9. systém na odvádění odpadních vod, který splňuje hygienické požadavky;

10. zásobování výlučně pitnou vodou (vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly). Nicméně výjimečně je povoleno i používání užitkové vody, a to pro výrobu páry, k protipožární ochraně a k chlazení pod podmínkou, že potrubí instalované k tomuto účelu vylučuje použití užitkové vody k jiným účelům a že tato voda nepředstavuje nebezpečí přímé nebo nepřímé kontaminace masných výrobků. Potrubí pro užitkovou vodu musí být zřetelně odlišeno od potrubí pro pitnou vodu;

11. odpovídající počet šaten s hladkými, nepropustnými a omyvatelnými stěnami a podlahami, s umyvadly 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 výrobních místností. Umyvadla musí být vybavena prostředky k mytí a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné ručně;

12. vhodně vybavenou a uzamykatelnou místnost, sloužící výlučně orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor, pokud objem výroby vyžaduje jejich pravidelnou nebo trvalou přítomnost. Není-li tomu tak, postačuje uzamykatelné zařízení pro skladování vybavení a materiálů;

13. místnost nebo bezpečné místo pro skladování čistících, dezinfekčních a podobných prostředků;

14. místnost nebo skříň k uložení potřeb k čištění a údržbě;

15. odpovídající zařízení pro čištění a dezinfekci dopravních prostředků. To však neplatí, jestliže mají být dopravní prostředky čištěny a dezinfikovány v jiných, úředně schválených zařízeních;

16. nevyžaduje-li používané ošetření použití vody při výrobě, mohou být přiměřeně upraveny některé požadavky této části, zejména požadavky uvedené v bodech 2 písm. a) a g). V tomto případě mohou být se souhlasem krajské veterinární správy v příslušných částech výrobního podniku použity takové postupy čištění a dezinfekce, které nevyžadují použití vody.

II

Všeobecné hygienické požadavky

A. Všeobecné hygienické požadavky na prostory, zařízení a nástroje

1. Zařízení, nástroje a pracovní pomůcky používané při práci se surovinami a masnými výrobky, podlahy, stěny a přepážky, stropy nebo plochy zastřešení musí být v dobrém stavu, čisté a udržované tak, aby nebyly zdrojem kontaminace surovin a masných výrobků. Čištění a dezinfekce se musí provádět s takovou četností a takovými prostředky, jež odpovídají zásadám stanoveným v § 35 této vyhlášky.

2. Do výrobního podniku nesmí vstupovat žádná zvířata. V prostorech a na zařízení musí být systematicky hubeni hlodavci, hmyz a jiní škůdci. Rodenticidní, insekticidní a dezinfekční prostředky, jakož i jiné potenciálně toxické látky musí být skladovány v uzamykatelných prostorech nebo skříních; tyto prostředky musí být používány tak, aby nepředstavovaly nebezpečí kontaminace surovin a výrobků.

3. Výrobní prostory, výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky musí být používány pouze k práci s výrobky, pro které bylo uděleno schválení. Se souhlasem krajské veterinární správy však mohou být používány k současné nebo časově oddělené práci s jinými požitelnými potravinami. Toto omezení se nevztahuje na dopravní zařízení používané v prostorech, v nichž se nepracuje se surovinami nebo masnými výrobky.

4. Pro všechny účely musí být používána pitná voda. Výjimečně však může být používána užitková voda k výrobě páry, k protipožární ochraně a k chlazení za předpokladu, že potrubí instalované k tomuto účelu vylučuje použití užitkové vody k jiným účelům a nepředstavuje nebezpečí kontaminace surovin a výrobků.

5. Čistící, dezinfekční a jiné podobné prostředky musí být používány v souladu s pokyny jejich výrobců tak, aby neměly nepříznivý vliv na výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky a na suroviny a masné výrobky. Po použití těchto prostředků musí být výrobní zařízení, nástroje a pracovní pomůcky důkladně opláchnuty pitnou vodou, pokud návody k použití těchto látek výslovně neuvádějí, že toto opláchnutí není nutné. Prostředky pro čištění a údržbu musí být uchovávány tak, jak je uvedeno v části I bodě 14.

6. Podlaha dílen a skladů nesmí být posypávána pilinami nebo jinými podobnými materiály.

B. Všeobecné hygienické požadavky na personál

1. Od zaměstnanců se vyžaduje udržování dokonalé čistoty. Zejména:

- a) zaměstnanci musí nosit vhodný a čistý pracovní oděv a čistou pokrývku hlavy, zakrývající zcela vlasy. To se týká především těch zaměstnanců, kteří manipulují s nechráněnými nebalenými surovinami a masnými výrobky;
- b) zaměstnanci určení k manipulaci se surovinami a masnými výrobky a k jejich přípravě si musí mýt ruce nejméně při každém opětovném zahájení práce a při znečištění. Poranění na ruku musí být zakryta obvazem odolným proti vodě;
- c) v místnostech, kde se pracuje se surovinami a masnými výrobky a kde se skladují tyto suroviny a výrobky, se nesmí kouřit, jíst, pít, plivat a žvýkat.

2. Provozovatel přijme veškerá potřebná opatření bránící tomu, aby se surovinami a masnými výrobky manipulovaly osoby, které by je mohly kontaminovat, pokud se neprokáže, že mohou tyto činnosti vykonávat bez nebezpečí. Před přijetím do zaměstnání jsou všechny osoby, které mají pracovat a manipulovat se surovinami a masnými výrobky, povinny 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).

ZVLÁŠTNÍ VETERINÁRNÍ PODMÍNKY PRO MASNÉ VÝROBKY

I

Zvláštní podmínky pro schválení podniků vyrábějících masné výrobky

1. Kromě všeobecných podmínek musí mít výrobní podnik, který vyrábí masné výrobky, manipuluje s těmito výrobky a balí je,

- a) vhodné, dostatečně velké místnosti pro oddělené skladování surovin v chlazeném stavu a masných výrobků při okolní teplotě, popřípadě také v chlazeném stavu. Nebalené suroviny, masné výrobky a další výrobky živočišného původu musí být skladovány odděleně od balených surovin a výrobků;
- b) jednu nebo více místností dostatečně velkých pro výrobu a balení masných výrobků. Pokud tyto činnosti tvoří jediný výrobní cyklus splňující požadavky této vyhlášky a zaručující zdravotní nezávadnost surovin a hotových výrobků a pokud to umožňují uspořádání a rozměry výrobní místnosti, mohou být tyto úkony prováděny ve stejné místnosti;
- c) místnost nebo bezpečné místo pro skladování některých přísad, jako jsou potravinářské přídatné látky;
- d) místnost pro balení a místnost pro expedici, pokud nejsou splněny podmínky stanovené pro balení v části V bodě 3;
- e) místnost pro skladování balicích materiálů;
- f) místnost pro čištění zařízení a náradí, jako jsou háky a nádoby.

2. V závislosti na druhu výrobků musí mít výrobní podnik:

- a) místnost, anebo – pokud není nebezpečí kontaminace – prostor k odstraňování obalů;
- b) místnost, anebo – pokud není nebezpečí kontaminace – prostor k rozmrazování surovin;
- c) bourárnu;
- d) místnost nebo zařízení k sušení a zrání;
- e) místnost nebo zařízení k uzení;
- f) místnost pro odsolování, namáčení a jiné ošetření, zejména přírodních střev, pokud se tyto suroviny nepodrobily takovým úkonům v podniku původu;
- g) místnost pro předběžné čištění surovin potřebných k přípravě masných výrobků;
- h) místnost pro solení, podle potřeby vybavenou klimatizací k udržování teploty stanovené v části II bodě 4;
- i) podle potřeby místnost pro předběžné čištění masných výrobků, které mají být plátkovány nebo porcovány a baleny;
- j) místnost, podle potřeby vybavenou klimatizací, pro plátkování nebo porcování a balení masných výrobků určených k prodeji jako balené;
- k) zvláštní místnosti uvedené v příloze č. 8 k této vyhlášce, jestliže masné výrobky, jichž se týká uvedená příloha, jsou vyráběny ve výrobním podniku uvedeném v této části;
- l) jsou-li splněny podmínky bodu 1 písm. b), je možno se souhlasem krajské veterinární správy rozhodnout, že některé z uváděných úkonů mohou být prováděny ve stejné místnosti. Nejsou-li podmínky bodu 1 písm. b) splněny, musí být úkony, které by mohly představovat hygienické riziko pro některé masné výrobky vyráběné současně, jakož i úkony spojené s nadměrným vytvářením tepla, prováděny v oddělené místnosti.

II

Zvláštní hygienické podmínky pro podniky vyrábějící masné výrobky

1. Místnosti používané ke skladování jiných potravin, než jsou maso a masné výrobky, majících být součástí masných výrobků a místnosti používané k práci s těmito potravinami musí podléhat všeobecným hygienickým požadavkům stanoveným touto vyhláškou.

2. Suroviny a přísady tvořící část složení masných výrobků, jakož i masné výrobky samotné, výrobky živočišného původu a nádoby na tyto výrobky nesmí přijít do přímého styku s podlahou a musí se s nimi zacházet tak, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí kontaminace. Musí se také zajistit, aby suroviny nepřicházely do styku s hotovými výrobky.

3. Pokud je to z technologických důvodů nezbytné a za předpokladu, že není nebezpečí kontaminace

výrobků, je povoleno v místnostech, kde se masné výrobky udí, nasolují, zrají, nakládají, skladují nebo expedují, použít dřevo. Dřevěné palety mohou být v uvedených místnostech použity jen při přepravě baleného masa nebo masných výrobků. Mimo to může být povoleno používat při sušení šunek a uzenin galvanizované kovy za předpokladu, že nejsou zkorodovány a že nepřicházejí do styku s masnými výrobky.

4. V místnostech nebo jejich částech, kde se pracuje s masem, s mletým masem používaným jako surovina, s masnými výrobky a s masnými polotovary, musí teplota zajišťovat hygienické podmínky výroby. Podle potřeby musí být tyto místnosti nebo jejich části vybaveny klimatizací. Nejde-li o výrobní podnik uvedený v § 31 této vyhlášky, musí být při bourání, plátkování a nasolování udržována v místnostech pro bourání a nasolování teplota nepřevyšující 12 °C. Krajská veterinární správa však může v jiných výrobních podnicích poskytnout výjimku z tohoto požadavku, pokud ji považuje za oprávněnou vzhledem k technologickému postupu používanému při přípravě masného výrobku.

III

Požadavky na suroviny používané při výrobě masných výrobků

1. Maso, které má být použito k výrobě masných výrobků, musí

- a) pocházet ze schváleného podniku a být přepravováno za odpovídajících hygienických podmínek,
- b) být po celou dobu od dodávky do výrobního podniku až do svého použití uchováváno v souladu se stanovenými požadavky.

2. Mleté maso a masné polotovary, které nejsou vyráběny ve výrobních místnostech uvedených v části I bodě 1 písm. b), musí

- a) pocházet ze schváleného podniku a být přepravovány za odpovídajících hygienických podmínek,
- b) být po celou dobu od dodávky do výrobního podniku až do svého použití uchovávány v souladu se stanovenými požadavky.

3. Použití jiných výrobků živočišného původu do masných výrobků, než je maso podle této vyhlášky, anebo maso podle vyhlášky o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře, je možné pouze tehdy, jestliže tyto výrobky splňují požadavky stanovené zvláštním právním předpisem.

IV

Veterinární kontrola masných výrobků

Výrobní podnik, který vyrábí masné výrobky, podléhá státnímu veterinárnímu dozoru z hlediska dodržování požadavků této vyhlášky. Úřední veterinární lékař vykonávající tento dozor musí zejména

- a) kontrolovat
 - čistotu prostorů a jejich vybavení a hygienu zaměstnanců,
 - účinnost kontrol prováděných provozovatelem v souladu s § 35 této vyhlášky, hlavně prověřováním výsledků a odběrem vzorků,
 - mikrobiologický a hygienický stav masných výrobků,
 - účinnost ošetření masných výrobků,
 - hermeticky uzavřené nádoby namátkovým odběrem vzorků,
 - označování zdravotní nezávadnosti masných výrobků, označování výrobků posouzených jako nepoživatelné a další zacházení s těmito výrobky,
 - podmínky skladování a přepravy;
- b) odebírat vzorky k laboratornímu vyšetření;
- c) provádět další kontroly, které považuje za nezbytné k zajištění souladu s touto vyhláškou;
- d) zjišťovat pomocí vhodné kontrolní metody, zda byl masný výrobek vyroben z masa, ke kterému byly přidány další potraviny, přídavné látky nebo koření, a zda složení výrobku skutečně odpovídá údajům na etiketě, zejména pokud se používá název výrobku uvedený v části V bodě 4.

V

Balení a označování etiketou

1. Balení a označování etiketou se provádí za odpovídajících hygienických podmínek a v místnostech k tomu vyhrazených. Obaly musí odpovídat veškerým hygienickým požadavkům a musí být dostatečně pevné, aby byla zajištěna účinná ochrana masných výrobků.

2. Obaly k balení masných výrobků nesmí být používány opakovaně. Výjimkou jsou některé zvláštní typy nádob, jako jsou kameninové, skleněné nebo plastické nádoby, které je možno použít opakovaně po důkladném vyčištění a dezinfekci.

3. Výroba masných výrobků a jejich balení se mohou provádět ve stejné místnosti, pokud balení odpovídá bodu 2 nebo pokud jsou splněny následující podmínky:

- a) místnost musí být dostatečně velká a vybavená tak, aby umožňovala hygienické provádění těchto úkonů;
- b) první a další obaly musí být bezprostředně po výrobě umístěny do uzavřeného ochranného obalu. Tento obal musí být během přepravy do výrobního podniku chráněn před poškozením a v tomto podniku musí být skladován v hygienických podmínkách a v místnosti k tomu účelu vyhrazené;
- c) místnosti pro skladování balicího materiálu musí být prosty prachu a škůdců a nesmí být spojeny vzduchem s prostory, ve kterých jsou látky, které by mohly kontaminovat maso, mleté maso, masné polotovary nebo masné výrobky. Obaly nesmí být uloženy přímo na podlaze;
- d) obaly musí být před přemístěním do výrobního prostoru sestaveny v odpovídajících hygienických podmínkách. Od tohoto požadavku může být upuštěno v případě automatického skládání obalů, pokud není nebezpečí kontaminace masných výrobků;
- e) obaly musí být hygienicky přemístěny do výrobního prostoru a neprodleně použity. S obaly nesmí manipulovat zaměstnanci, kteří manipulují s nebaleným masem, mletým masem, masnými polotovary a masnými výrobky;
- f) masné výrobky musí být ihned po zabalení uloženy do skladovacích místností k tomu účelu vyhrazených.

4. Na prvním obalu nebo na etiketě masných výrobků musí být viditelně a čitelně uvedeny mj. tyto údaje:

- a) druh zvířete, ze kterého bylo maso získáno, pokud to není zřejmé z názvu výrobku nebo ze seznamu přísad,
- b) odkaz umožňující zjistit množství výrobků získaných za podobných technologických podmínek, které by mohly představovat stejné nebezpečí,
- c) v případě obalů určených pro konečného spotřebitele datum přípravy nebo kód, který umožňuje příjemci a orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor zjistit toto datum,
- d) název výrobku s odvoláním na normu nebo právní předpis, který výrobek povoluje,
- e) je-li povoleno použití škrobu nebo bílkovin živočišného nebo rostlinného původu pro jiné než technologické účely, odkaz na takové použití spolu s názvem výrobku.

VI

Označování zdravotní nezávadnosti

1. Masné výrobky musí být opatřeny označením zdravotní nezávadnosti, provedeným během výroby nebo ihned po výrobě ve výrobním podniku nebo v balárně, a to na snadno viditelném místě dobře čitelnými a nemesazatelnými písmeny. Označení zdravotní nezávadnosti může být uvedeno přímo na výrobku nebo na prvním obalu, pokud je tento výrobek balen jednotlivě, anebo na etiketě připevněné k prvnímu obalu. Pokud však je masný výrobek v prvním obalu individuálně balen do dalšího obalu, stačí, je-li označení zdravotní nezávadnosti uvedeno na dalším obalu.

2. V případě, že jsou masné výrobky opatřeny označením zdravotní nezávadnosti podle bodu 1 zabaleny do dalšího obalu, musí být označení zdravotní nezávadnosti umístěno také na tomto dalším obalu.

3. Odchylně od bodů 1 a 2 není označování zdravotní nezávadnosti masných výrobků nezbytné, jestliže

- a) označení zdravotní nezávadnosti odpovídající bodu 4 je umístěno na vnějším povrchu každé prodejní jednotky obsahující tyto výrobky,
- b) jde o masné výrobky v zásilkách určených k dalšímu zpracování nebo balení ve schváleném podniku a
 - tyto zásilky jsou na viditelném místě na vnějším povrchu opatřeny označením zdravotní nezávadnosti z odesílajícího schváleného podniku spolu s jasným uvedením zamýšleného určení,
 - přijímající podnik uchovává záznamy o množství, druhu a původu masných výrobků, přijatých v souladu s tímto bodem, a to po dobu uvedenou v § 22 odst. 1 písm. e) zákona a v § 35 písm. c) této vyhlášky. Avšak masné výrobky ve velkých baleních, určené pro okamžitý prodej bez dalšího zpracování nebo balení, musí být opatřeny označením zdravotní nezávadnosti v souladu s body 1, 2 nebo 3 písm. a);
- c) jde o nebalené masné výrobky prodávané výrobcem ve velkém přímo maloobchodníkovi a
 - označení zdravotní nezávadnosti je v souladu s bodem 1 uvedeno na nádobě, která tyto výrobky obsahuje,
 - výrobce uchovává záznamy o množství a druhu masných výrobků, odeslaných v souladu s tímto bodem, jakož i záznamy o jménu příjemce, a to po dobu uvedenou v § 22 odst. 1 písm. e) zákona a § 35 písm. c) této vyhlášky.

4. Označení zdravotní nezávadnosti je oválného tvaru a musí obsahovat následující údaje:

- a) v horní části velkými písmeny psanou zkratku České republiky („CZ“) jako státu odesilatele a veterinární schvalovací číslo výrobního podniku nebo přebalovacího střediska, podle potřeby i kódové číslo uvádějící druh masného výrobku, pro který je výrobní podnik schválen,
v dolní části velkými písmeny psanou zkratku „EHS“, nebo
- b) v horní části velkými písmeny psaný název státu odesilatele (Česká republika),
ve střední části veterinární schvalovací číslo výrobního podniku nebo přebalovacího střediska, podle potřeby i kódové číslo uvádějící druh masného výrobku, pro který je výrobní podnik schválen,
v dolní části velkými písmeny psanou zkratku „EHS“.

Označení zdravotní nezávadnosti může být povoleným způsobem uvedeno přímo na masném výrobku nebo být natištěno na jeho prvním nebo dalším obalu, anebo může být natištěno na etiketě připevněné k masnému výrobku, k jeho prvnímu obalu nebo k jeho dalšímu obalu. Je-li označení zdravotní nezávadnosti uvedeno na prvním obalu, musí být zničeno při otevření tohoto obalu; to neplatí, jen jestliže je otevíráním první obal zničen. V případě masných výrobků v hermeticky uzavřených nádobách musí být označení zdravotní nezávadnosti natištěno nesmazatelně na víčku nebo na plechovce.

Označením zdravotní nezávadnosti může být také neodstranitelná destička z odolného materiálu, která splňuje všechny hygienické požadavky a obsahuje všechny požadované údaje.

5. Jestliže masný výrobek obsahuje další potraviny živočišného původu, jako jsou produkty rybolovu, mléčné nebo vaječné výrobky, musí být použito jen jedno označení zdravotní nezávadnosti.

VII

Skladování a přeprava

1. Masné výrobky musí být skladovány v místnostech uvedených v části I bodě 1 písm. a), anebo vně těchto místností, a to:

- a) jde-li o masné výrobky, které nemohou být uchovávány při okolních teplotách, ve schválené chladírně,
- b) jde-li o masné výrobky, které mohou být uchovávány při okolních teplotách, ve skladech pevné konstrukce, jež lze snadno čistit a dezinfikovat a jež jsou schváleny krajskou veterinární správou.

2. Masné výrobky, pro které jsou stanoveny určité skladovací teploty v souladu s § 30 odst. 1 písm. e) této vyhlášky, musí být uchovávány při těchto teplotách.

3. Masné výrobky musí být odesílány tak, aby byly během přepravy chráněny před vším, co by je mohlo kontaminovat nebo nepříznivě ovlivnit, a to se zretelem na dobu přepravy, druh použitého dopravního prostředku a povětrnostní podmínky.

4. Masné výrobky musí být, jestliže to výrobky toho druhu vyžadují, přepravovány v dopravních prostředcích vybavených tak, aby bylo zaručeno, že výrobky mohou být přepravovány při požadovaných teplotách a zejména, že během přepravy nebudou překročeny teploty stanovené v § 30 odst. 1 písm. e) této vyhlášky.

5. Průvodní obchodní doklad, uvedený v § 30 odst. 1 písm. h) bodě 1 této vyhlášky, musí provázet masné výrobky během prvního stadia obchodování. Při přepravě a obchodování v následujících stadiích musí být masné výrobky provázeny obchodním dokladem opatřeným veterinárním schvalovacím číslem odesílajícího výrobního podniku, aby bylo možno zjistit úředního veterinárního lékaře, odpovědného za výkon státního veterinárního dozoru v tomto podniku.

VIII

Zvláštní podmínky pro sterilované nebo pasterované výrobky v hermeticky uzavřených nádobách

A. Navíc k všeobecným podmínkám musí výrobní podnik, který vyrábí sterilované nebo pasterované výrobky v hermeticky uzavřených nádobách,

1. mít

- a) zařízení pro hygienickou přepravu prázdných plechovek do výrobní místnosti,
- b) zařízení umožňující důkladné čištění plechovek bezprostředně před jejich plněním,
- c) zařízení pro mytí plechovek v pitné vodě, dostatečně teplé k odstranění mastnoty z obalů po jejich hermetickém uzavření a před autoklavizací,
- d) vhodnou místnost, místo nebo zařízení k chlazení a sušení nádob po tepelném ošetření,

- e) vybavení k termostatové zkoušce vzorků odebraných z masných výrobků balených do hermeticky uzavřených nádob,
- f) odpovídající vybavení ke zkoušení těsnosti nádob a ke kontrole jejich neporušenosti;

2. zajistit, aby

- a) hermeticky uzavřené nádoby byly vyjímány ze zařízení pro záhřev při teplotě dostatečně vysoké k rychlému odpaření vlhkosti a aby se s nimi před jejich úplným osušením nemanipulovalo rukama,
- b) nádoby vykazující přítomnost plynu byly podrobeny dalšímu vyšetření,
- c) teploměry v zařízení pro záhřev byly kontrolovány pomocí cejchovaných teploměrů,
- d) nádoby byly
 - vyřazeny, pokud jsou poškozeny nebo vadně vyrobeny,
 - vyřazeny nebo vyčištěny v případě znečištění. K důkladnému vyčištění plechovek bezprostředně před plněním pomocí čisticího zařízení podle bodu 1 písm. b) není povoleno použití stojaté vody,
 - podle potřeby po vyčištění a před plněním po dostatečně dlouhou dobu ponechány na odkapání,
 - podle potřeby po hermetickém uzavření a před autoklavizaci omyty pitnou vodou, dostatečně teplou k odstranění mastnoty pomocí zařízení uvedeného v odstavci 1 písm. c),
 - po záhřevu zchlazeny ve vodě splňující požadavky oddílu B bodu 5,
 - při manipulaci před a po tepelném ošetření ochráněny před poškozením nebo kontaminací.

B. Provozovatel výrobního podniku, který vyrábí masné výrobky v hermeticky uzavřených nádobách, musí kontrolovat odběrem vzorků, zda

1. při výrobě masných výrobků určených ke skladování při okolní teplotě bylo použito tepelné ošetření, které je způsobilé zničit nebo inaktivovat patogenní zárodky a spóry patogenních mikroorganismů. Musí být uchovávány záznamy o parametrech výroby, jako jsou trvání záhřevu, teplota, plnění, velikost nádob apod. Zařízení pro záhřev musí být opatřeno regulačními přístroji, které umožňují kontrolovat, zda nádoby byly podrobeny účinnému tepelnému ošetření;

2. materiál použitý pro nádoby splňuje požadavky vztahující se na materiály určené ke styku s potravinami;

3. jsou prováděny kontroly denní výroby v předem stanovených intervalech, aby byla zaručena účinnost uzavírání nádob. Pro tento účel musí být k dispozici vhodné zařízení pro vyšetření svislých švů a svarů uzavřených nádob;

4. jsou výrobcem prováděny další kontroly odběrem vzorků, aby bylo zaručeno, že

- a) sterilované výrobky byly podrobeny účinnému ošetření, a to pomocí
 - inkubačních testů. Inkubace musí být prováděna po dobu 7 dnů při teplotě nejméně 37 °C, nebo po dobu 10 dnů při teplotě nejméně 35 °C, anebo při jakékoli jiné rovnocenné kombinaci času a teploty, uznané krajskou veterinární správou za rovnocennou,
 - mikrobiologického vyšetření nádob a jejich obsahů v laboratoři výrobního podniku nebo v jiné schválené laboratoři,
- b) pasterované výrobky v hermeticky uzavřených nádobách splňují kritéria uznaná krajskou veterinární správou;

5. jsou prováděny nezbytné kontroly zajišťující, že chladicí voda obsahuje po použití – pokud nebyla povolena výjimka, protože voda splňuje požadavky na pitnou vodu – zbytkové množství chlóru.

C. Krajská veterinární správa může povolit přidávání některých látek do vody použité v autoklavu k zabránění korozi plechovek a ke změkčení a dezinfekci vody, jakož i k použití recyklované vody k chlazení nádob po tepelném ošetření. Tato voda musí být vyčištěna a ošetřena chlórem, anebo jinak vhodně ošetřena. Smyslem takového ošetření je docílit, aby recyklovaná voda odpovídala požadavkům na pitnou vodu, nekontaminovala masné výrobky a nepředstavovala nebezpečí pro zdraví lidí. Recyklovaná voda musí být rozváděna v uzavřeném okruhu, který zabraňuje jejímu použití k jiným účelům. Není-li nebezpečí kontaminace, může se k čištění podlah po skončení práce používat voda použitá při chlazení nádob a voda z autoklavů.

IX

Zvláštní podmínky pro hotové masné pokrmy

1. Kromě všeobecných podmínek musí mít výrobní podnik, vyrábějící hotové masné pokrmy, oddělenou místnost k přípravě a balení těchto pokrmů. Tato oddělená místnost se nevyžaduje, pokud se s masem a s masnými výrobky zachází časově odděleně a za předpokladu, že místnosti používané k těmto úkonům jsou mezi každým použitím pro každý druh výrobku vyčištěny a dezinfikovány.

2. a) Masný výrobek obsažený v hotovém masném pokrmu musí být co nejdříve po uvaření
 - smíchán s ostatními přísadami. V tomto případě nesmí doba, po kterou je teplota masného výrobku mezi 10 °C a 60 °C, přesáhnout 2 hodiny, anebo
 - před smícháním s ostatními přísadami zchlazen na teplotu 10 °C nebo nižší.
 - b) Masný výrobek a hotový masný pokrm musí být do 2 hodin po uvaření zchlazeny na vnitřní teplotu 10 °C nebo nižší a potom co nejdříve na teplotu skladovací. Krajská veterinární správa však může povolit prodloužení této dvouhodinové lhůty, pokud je takové prodloužení odůvodněno použitou výrobní technologií a za předpokladu, že je zaručena zdravotní nezávadnost konečného výrobku.
 - c) Hotový masný pokrm musí být, je-li to třeba, okamžitě po zchlazení zmrazen nebo rychle zmrazen.
3. Při označování hotových masných pokrmů etiketou je třeba dbát toho, aby seznam přísad obsahoval také druh zvířete, z něhož bylo získáno maso, a aby na vnější straně prvního obalu bylo zřetelně uvedeno datum výroby.
4. Výsledky různých kontrol, které má provádět provozovatel výrobního podniku, musí být uchovávány nejméně na dobu stanovenou krajskou veterinární správou podle trvanlivosti příslušného výrobku a na požádání předkládány orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor.

HYGIENICKÉ POŽADAVKY A NORMY PRO VÝROBU NĚKTERÝCH DALŠÍCH VÝROBKŮ ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

I

Všeobecné podmínky

Prostory je možno používat k výrobě výrobků, které nejsou určeny k lidské spotřebě, jen za těchto podmínek:

- a) nepoživatelné suroviny musí být skladovány ve zcela oddělené místnosti nebo na odděleném přijímacím místě;
- b) tyto suroviny musí být zpracovávány v oddělených místnostech za použití odděleného zařízení a vybavení vyjma případů, kdy se jejich zpracovávání provádí ve zcela uzavřeném zařízení nebo vybavení používaném výhradně k tomuto účelu;
- c) konečné výrobky z těchto surovin musí být skladovány v jiné místnosti nebo v oddělených nádobách, které musí být vhodně označeny. Tyto výrobky nesmí být použity k lidské spotřebě.

II

Zvláštní podmínky pro tavené živočišné tuky, škvarky a vedlejší produkty

Vedle všeobecných podmínek se uplatňují následující podmínky:

A. Normy použitelné pro podniky shromažďující nebo zpracovávající suroviny:

1. Střediska pro sběr surovin a jejich další přepravu do zpracovatelských podniků musí být vybavena chladírenským nebo mrazírenským skladem pro skladování surovin při teplotě 7 °C nebo nižší, pokud se suroviny neshromažďují a netaví ve lhůtách stanovených v oddílu B bodě 3 písm. b) a c).

2. Zpracovatelský podnik musí mít nejméně:

- a) chladírenský nebo mrazírenský sklad, pokud se suroviny neshromažďují a netaví ve lhůtách stanovených v oddílu B bodě 3 písm. b) a c),
- b) místnost nebo místo pro příjem surovin,
- c) zařízení umožňující vyšetření surovin zrakem,
- d) podle potřeby zařízení na rozmělnění surovin,
- e) vybavení pro tavení surovin teplem, tlakem, anebo jinou vhodnou metodou,
- f) nádoby nebo nádrže, v nichž může být tuk skladován v tekutém stavu,
- g) přístroj na plastifikaci nebo krystalizaci tuku usnadňující přípravu a balení, pokud podnik neexpeduje pouze tavené tekuté živočišné tuky,
- h) místnost pro expedici, pokud podnik neexpeduje pouze tavený živočišný tuk v cisternách,
- i) nepropustné nádoby k odstraňování nepoživatelných surovin,
- j) podle potřeby vhodné zařízení k přípravě výrobků obsahujících tavený živočišný tuk smíchaný s jinými potravinami nebo ochucovacími přípravky,
- k) jsou-li škvarky určeny k lidské spotřebě, vhodné zařízení, které zajistí jejich hygienické shromažďování, balení a skladování za podmínek stanovených v oddílu B bodě 9.

B. Doplnující hygienické požadavky vztahující se na přípravu taveného nebo škvařeného živočišného tuku, škvarků a vedlejších produktů:

1. Suroviny pocházejí ze zvířat, která byla při prohlídce před poražením a po poražení posouzena jako požitelná.

2. Suroviny tvoří tukové tkáně nebo kosti posouzené jako požitelné, které jsou přiměřeně prosté krve a nečistot. Nesmí vykazovat příznaky zkažení a musí být získány za odpovídajících hygienických podmínek.

3. a) K přípravě taveného nebo škvařeného živočišného tuku se používá výhradně tuková tkáň nebo kosti pocházející z jatek, bouráren a výrobních podniků. Suroviny se přepravují a až do vytavení nebo vyškvaření skladují za odpovídajících hygienických podmínek a při vnitřní teplotě 7 °C nebo nižší.

- b) Odchylně od písmene a) mohou být suroviny skladovány a přepravovány nezchlazené za předpokladu, že budou vytaveny nebo vyškvařeny do 12 hodin ode dne, kdy byly získány.
- c) Odchylně od písmene a) mohou být k přípravě taveného nebo škvařeného tuku použity také suroviny získané v maloobchodě nebo v prostorech sousedících s místy prodeje, v nichž se bourá a skladuje maso nebo drůbeží maso výhradně za účelem přímého zásobování konečného spotřebitele, pokud jsou v dobrém hygienickém stavu a správně zabaleny. Při každodenním shromažďování surovin musí být dodržovány požadavky na teplotu stanovené v písmenech a) a b). Pokud nejsou suroviny shromažďovány každodenně, musí být ihned po získání zchlazeny.

4. Dopravní prostředky a nádoby pro shromažďování a přepravu surovin musí mít hladké vnitřní stěny, které se snadno myjí, čistí a dezinfikují. Dopravní prostředky musí být vyhovujícím způsobem zakryté. Dopravní prostředky pro přepravu chlazených surovin musí být konstruovány tak, aby mohla být požadovaná teplota udržována po celou dobu přepravy.

5. Před tavením nebo škvařením jsou suroviny vyšetřeny za účelem zjištění nepoživatelných surovin nebo nepatřičných přísad, které musí být odstraněny.

6. Suroviny se taví nebo škvaří teplem, tlakem nebo jinou vhodnou metodou, po které následuje oddělení tuku dekantací, odstředěním, filtrací nebo jiným vhodným způsobem. Je zakázáno použití rozpouštědel.

7. Tavený nebo škvařený živočišný tuk, který je připraven v souladu s body 1, 2, 3, 5 a 6 a vyhovuje normám pro rafinaci stanoveným v bodě 8, může být ke zlepšení své fyzikálně chemické jakosti rafinován ve stejném nebo jiném podniku.

8. V závislosti na druhu musí tavený nebo škvařený živočišný tuk vyhovovat následujícím normám:

	skot			prasata			jiné živočišné tuky	
	jedlý lůj		lůj pro rafinaci	jedlý vepřový tuk		vepřové sádlo a jiný vepřový tuk pro rafinaci	jedlé	pro rafinaci
	první jakost ¹⁾	jiný		vepřové sádlo ²⁾	jiný tuk			
VMK ³⁾ (m/m olej. kyseliny) nejvýše	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
peroxid nejvýše	4 mekv ⁴⁾ / /kg	4 mekv/ /kg	6 mekv/ /kg	4 mekv/ /kg	6 mekv/ /kg	6 mekv/ /kg	4 mekv/ /kg	10 mekv/ /kg
obsah vody a nečistot	nejvýše 0,5 %							
vůně, chuť, barva	normální							
¹⁾ Tavený živočišný tuk získaný tavením čerstvého tuku ze srdce, velké opony, ledvin a okruží skotu a tuku z bouráren při nízké teplotě. ²⁾ Čerstvý tuk získaný škvařením tukových tkání prasat. ³⁾ Volné mastné kyseliny. ⁴⁾ Miliiekvivalent.								

9. Škvarky určené k lidské spotřebě se skladují:

- a) jestliže byly získány při teplotě 70 °C nebo nižší: při teplotě nižší než 7 °C po dobu, která nepřesáhne 24 hodin, anebo při teplotě -18 °C nebo nižší,
- b) jestliže byly získány při teplotě vyšší než 70 °C a mají obsah vody 10 % (m/m) nebo vyšší:
- při teplotě nižší než 7 °C po dobu, která nepřesáhne 48 hodin, anebo při jiné kombinaci teploty a času poskytující rovnocennou záruku,
 - při teplotě -18 °C nebo nižší,

- c) jestliže byly získány při teplotě vyšší než 70 °C a mají obsah vody nižší než 10 % (m/m): žádný zvláštní požadavek.

III

Podmínky, kterými se řídí výroba a uvádění do oběhu vyčištěných, solených nebo sušených, anebo tepelně opracovaných žaludků, předžaludků, měchýřů a střev

Navíc k všeobecným podmínkám uvedeným v příloze č. 6 k této vyhlášce a v příloze č. 7 (části II) k této vyhlášce musí výrobní podnik, zpracovávající žaludky, předžaludky, měchýře a střeva, splňovat následující podmínky:

1. suroviny musí pocházet ze zvířat, která byla po prohlídce před poražením a po poražení posouzena jako požitelná;
2. výrobky, které nemohou být uchovávány při okolní teplotě, musí být skladovány až do svého odeslání v prostorech vyhrazených k tomuto účelu. Zejména výrobky, které nejsou solené nebo sušené, musí být uchovávány při teplotě nižší než 3 °C;
3. suroviny musí být přepravovány z jatek původu do výrobního podniku za uspokojivých hygienických podmínek, a je-li to vhodné vzhledem k délce intervalu mezi porážkou a shromážděním surovin, chlazené. Dopravní prostředky a nádoby pro přepravu těchto materiálů musí mít hladké vnitřní stěny, které se snadno myjí, čistí a dezinfikují. Dopravní prostředky pro přepravu chlazených surovin musí být konstruovány tak, aby mohla být požadovaná teplota udržována po celou dobu přepravy;
4. prostory musí být vybaveny pro skladování balicích materiálů;
5. balení musí být prováděno za odpovídajících hygienických podmínek v místnosti nebo na místě k tomuto účelu vyhrazených;
6. použití dřeva je zakázáno. Lze však použít dřevěné palety pro přepravu nádob s příslušnými výrobky.



Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 974 887 395 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: 974 832 341 a 974 833 502, fax: 974 833 502 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 519 305 161, fax: 519 321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel.: 00421 2 44 45 46 28, fax: 00421 2 44 45 46 27. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha na rok 2003 činí 3000,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné – 516 205 176, 519 305 176, objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 179, 519 305 179, objednávky-knihkupci – 516 205 161, 519 305 161, faxové objednávky – 519 321 417, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna:** www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej – Benešov:** Oldřich HAAGER, Masarykovo nám. 231; **Brno:** Ing. Jiří Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14, Knihkupectví JUDr. Oktavián Kocián, Příkop 6, tel.: 545 175 080; **Břeclav:** Prodejna tiskovin, 17. listopadu 410, tel.: 519 322 132, fax: 519 370 036; **České Budějovice:** SEVT, a. s., Česká 3; **Hradec Králové:** TECHNOR, Wonkova 432; **Hrdějovice:** Ing. Jan Fau, Dlouhá 329; **Chéb:** EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov:** DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň:** Knihářství – Příbicková, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, nám. Míru 169; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Litoměřice:** Jaroslav Tvrdlík, Lidická 69, tel.: 416 732 135, fax: 416 734 875; **Most:** Knihkupectví „U Knihomila“, Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; **Olomouc:** ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava:** LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Nádražní 29; **Otrokovice:** Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; **Pardubice:** LEJHANEČ, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň:** ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; **Praha 1:** Dům učebnic a knih Černá Labuť, Na Poříčí 25, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Na Florenci 7–9, tel.: 606 603 946, e-mail: prodejna.zakonu@moraviapress.cz, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7, Knihkupectví Seidl, Štěpánská 30, NEOLUXOR s. r. o., Václavské nám. 41; **Praha 2:** ANAG, spol. s r. o., nám. Míru 9 (Národní dům); **Praha 4:** PROSPEKTRUM, Nákupní centrum Budějovická, Olbrachtova 64, SEVT, a. s., Jihlavská 405, Donáška tisku, Nuselská 53, tel.: 272 735 797-8; **Praha 5:** SEVT, a. s., E. Peškové 14; **Praha 6:** PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17; **Praha 8:** JASIPA, Zenklova 60, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Sokolovská 35, tel.: 224 813 548; **Praha 9:** Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362; **Praha 10:** BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190, Mediaprint & Kapa Pressegresso, Štěrboholská 1404/104; **Přerov:** Knihkupectví EM-ZET, Bartošova 9; **Sokolov:** KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22, tel.: 352 303 402; **Šumperk:** Knihkupectví D & G, Hlavní tř. 23; **Tábor:** Milada Šimonová – EMU, Budějovická 928; **Teplice:** Knihkupectví L & N, Masarykova 15; **Trutnov:** Galerie ALFA, Bulharská 58; **Ústí nad Labem:** Severočeská distribuční, s. r. o., Havířská 327, tel.: 475 603 866, fax: 475 603 877, Kartoan, s. r. o., Solvayova 1597/3, Vazby a doplňování Sbírek zákonů včetně dopravy zdarma, tel.+fax: 475 501 773, www.kartoon.cz, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh:** Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Zátec:** Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76, Jindřich Procházka, Bezděkov 89 – Vazby Sbírek, tel.: 415 712 904. **Distribuční podmínky předplatného:** jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevdování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklamacce:** informace na tel. čísle 519 305 168. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnícká osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.