

**Príručka na aplikáciu nariadení vlády Slovenskej republiky,
ktorými sa ustanovujú požiadavky
na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá**

Predslov

Dňa 19. októbra 2011 nadobudli účinnosť dva nariadenia vlády Slovenskej republiky:

- nariadenie vlády SR č. 360/2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarniam;
- nariadenie vlády SR č. 359/2011 Z.z. z, ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá. Ide o právnu úpravu vzťahov, ktoré priamo uplatniteľné právne akty Európskej únie (nariadenia (ES) č. 852/2004 a č. 853/2004) zverili vnútroštátnemu právu jednotlivých členských štátov.

NARIADENIE VLÁDY č. 360/2011 Z.z. Slovenskej republiky, ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarniam

Ide o právnu úpravu vzťahov, ktoré priamo uplatniteľné právne akty Európskej únie (nariadenia (ES) č. 852/2004 a č. 853/2004) zverili vnútroštátnemu právu jednotlivých členských štátov.

Nariadenie vlády SR upravuje tieto dva okruhy:

- 1) ustanovuje hygienické požiadavky **na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov prvovýrobcami** konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam a upravuje povinnosti prevádzkovateľov týchto miestnych maloobchodných prevádzkarní (§ 2- 7);
- 2) vymedzuje **dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť** (§ 8- 11).

Vnútroštátne nariadenie vlády sa vzťahuje len na hygienické požiadavky legislatívy EÚ, ktoré sú derogované a nie na ďalšie príslušné právne predpisy, ako sú požiadavky týkajúce sa zdravia zvierat, ochrany zvierat, identifikácie zvierat, kontroly rezíduí, zoonóz, označovania potravín, všeobecného potravinového práva, vedľajších živočíšnych produktov, a pod. Tieto právne akty EÚ nie sú vnútroštátnymi výnimkami a úpravami dotknuté.

1. Priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov

- Tieto činnosti prvovýrobcov sú „vyňaté“ z rozsahu pôsobnosti hygienických nariadení EÚ. Pri splnení požiadaviek ustanovených týmto vnútroštátnym nariadením už prvovýrobcovia nemusia pri malých množstvách prvotných produktov dodržiavať ďalšie požiadavky na hygienu ustanovené nariadením (ES) č. 852/2004 a 853/2004.
- Tieto malé množstvá prvotných produktov musia pochádzať z vlastnej produkcie, zberu, chovu, výlovu farmy alebo činnosti prvovýrobcu. Prvovýrobca musí byť na tieto činnosti osobitne zaregistrovaný.
- Môže ísť skutočne len o prvotné produkty, ktoré zodpovedajú vymedzeniu činností prvovýroby a ktoré nesmú byť spracované, balené, upravované tak, že sa podstatne mení ich povaha a môže dochádzať ku kontaminácii.
- Prvovýrobcovia môžu priamo predávať konečným spotrebiteľom na farme alebo na miestnom trhovisku alebo dodávať miestnym maloobchodným prevádzkarniam vymedzené malé množstvá prvotných produktov (*ide o ryby, surové mlieko, vajcia a včelí med, obilniny, pohánku, cirok, proso, laskavec, strukoviny, olejiny, konzumné zemiaky, zeleninu, ovocie, byliny a pestované huby*).
- Rozdielne hygienické podmienky pre jednotlivé druhy prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a rozdielne možnosti predaja sú dôsledkom toho, že manipulácia s nimi je spojená s rôznymi stupňami rizika z hľadiska ich bezpečnosti pre spotrebiteľa. Z tohto dôvodu je umožnený v niektorých prípadoch predaj a dodávanie malých množstiev prvotných produktov na farme, v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, na miestnom trhovisku, a v iných prípadoch (u surového mlieka) len na farme (v produkčnom hospodárstve prvovýrobcu). Rovnako obmedzené možnosti predaja napr. len nespracovaných, surových, čerstvých produktov sú založené na miere rizika z hľadiska bezpečnosti potravín, aby sa vylúčila možnosť ohrozenia zdravia spotrebiteľov.
- Pre účely dodávania malých množstiev prvotných produktov je vymedzený pojem „miestna maloobchodná prevádzkareň“. Ide o maloobchodnú predajňu, vhodne vybavené trhové miesto, maloobchodné zariadenie spoločného stravovania. Z tohto

vymedzenia sú vylúčené supermarkety, distribučné centrá, veľkoobchodné predajne, podomový obchod, zásielkový, internetový alebo sprostredkovateľský predaj,

- Miestna maloobchodná prevádzkareň už okrem priameho predaja konečnému spotrebiteľovi /vrátane podávania pokrmov pripravených na mieste z dodaných malých množstiev prvotných produktov/ nesmie ďalej dodané malé množstvá uvádzať na trh. Konečný spotrebiteľ môže takto nakúpené potraviny použiť len na súkromnú domácu spotrebu.
- Pre prvotné produkty živočíšneho pôvodu je vymedzený pojem miestna maloobchodná prevádzkareň podrobnejšie a prísnejšie. Okrem vyššie uvedených požiadaviek ide o vhodne vybavenú predajňu alebo zariadenie spoločného stravovania alebo trhovisko, ktoré je vzdialené najviac 2 hodiny cesty od územného obvodu daného kraja. Okrem toho nemožno dodávať malé množstvá prvotných produktov živočíšneho pôvodu do krátkodobých stánkov a stanov, predajných vozidiel na ambulantný predaj.

Jednotlivé prvotné produkty:

➤ Malé množstvá rýb:

- pri jednotlivom priamom nákupe konečným spotrebiteľom od prvovýrobcu na farme akvakultúry alebo miestnom trhovisku v hodnote najviac 20 eur;
- celková dodávka prvovýrobcu miestnym maloobchodným prevádzkarniam najviac 100 kg rýb týždenne.
- Ryby smú byť živé, zabité, vykŕvené, vypitvané, bez hlavy a plutiev, chladené alebo zmrazené, vopred nebalené; prvovýrobca nesmie malé množstvá rýb krájať, filetovať, vykosťovať, sťahovať z kože, rezať spracúvať, baliť; musí zabezpečiť minimálne hygienické požiadavky na úpravu a manipuláciu, chladenie podľa nariadenia s ohľadom na ochranu pred kontamináciou.
- V miestnej maloobchodnej prevádzkarni a na miestnom trhovisku sa na ryby vzťahujú príslušné ustanovenia nariadenia (ES) č. 852/2004 a aj 853/2004.

➤ **Malé množstvá surového mlieka:**

- množstvo surového kravského, surového ovčieho alebo surového kozieho mlieka, ktoré zodpovedá obvyklej dennej spotrebe tohto mlieka v domácnosti konečného spotrebiteľa;
- surové mlieko v malom množstve sa smie predávať len priamo konečnému spotrebiteľovi a len v chove na produkciu mlieka, kde bolo získané
- mlieko nesmie byť spracúvané, odstredované, balené;
- na malé množstvá surového mlieka sa nevzťahujú kritériá na surové mlieko podľa nariadenia (ES) č. 853/2004 - vzorky mlieka sa nemusia kontrolovať dvakrát mesačne;
- surové mlieko musí pochádzať od zdravých a neliečených zvierat zo stád bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy a bez tuberkulózy;
- nariadenie upravuje hygienické požiadavky na dojacie zariadenia, priestory, vybavenie, hygienu dojenia, osobnú hygienu dojičov, schladzovanie surového mlieka, spôsob a hygienu predaja;
- Surové mlieko sa musí predať konečnému spotrebiteľovi do dvoch hodín od nadojenia; ak nie je určené na predaj nevychladené musí sa ihneď po nadojení schladiť na teplotu najviac 8°C a najmenej 4°C a predať do 24 hodín od nadojenia;
- dátum spotreby schladeného surového mlieka na priamy predaj je 48 hodín, nevychladeného mlieka je 24 hodín od nadojenia;
- prvovýrobca musí v mieste predaja umiestniť upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Pred konzumáciou je potrebné surové mlieko prevariť. Nie je vhodné na priamu konzumáciu deťmi, tehotnými ženami chorými a starými osobami alebo osobami s oslabenou imunitou“.

➤ **Malé množstvá vajec:**

- najviac 60 ks netriedených vajec jednému konečnému spotrebiteľovi v mieste produkcie, na miestnom trhovisku / 1 týždeň;
- najviac 350 ks netriedených vajec celkovo dodaných miestnym maloobchodným prevádzkarniam/ 1 týždeň;
- vajcia predávané maloobchodným prevádzkarniam musia byť presvietené, vajcia sa nesmú umývať, spracúvať, konzervovať a chladiť pod 5°C;
- upravujú sa minimálne hygienické požiadavky na zber vajec, čistotu, skladovanie a teploty, preložky, obaly a kontajnery;
- dátum minimálnej trvanlivosti vajec v malých množstvách je 28 dní od znášky a musia byť dodané alebo predané konečnému spotrebiteľovi do 21 dní od dátumu znášky;
- v mieste predaja musí byť informácia o tom, že ide o netriedené vajcia, identifikácia prvovýrobcu, informácia o dátume znášky, dátume minimálnej trvanlivosti a odporúčanie pre spotrebiteľa o spôsobe skladovania po nákupe v chlade.

➤ **Malé množstvá včelieho medu:**

- množstvo medu z vlastnej produkcie včelára priamo predané konečnému spotrebiteľovi vo vlastných priestoroch včelára alebo včelárom na miestnom trhovisku, ktoré zodpovedá obvyklej spotrebe medu v domácnosti konečného spotrebiteľa
- celkové množstvo medu z vlastnej produkcie najviac 1 tona ročne dodané miestnym maloobchodným prevádzkarniam
- med môže dodávať len včelár - prvovýrobca, ktorý je držiteľom včelstiev, vykonáva zber a balenie medu vo vlastných priestoroch a je na toto osobitne zaregistrovaný,

- upravujú sa minimálne hygienické požiadavky získavanie, uchovávanie, balenie, prepravu a manipuláciu s medom a požiadavky na označovanie.

➤ **Malé množstvá prvotných produktov rastlinného pôvodu**

Za malé množstvo prvotných produktov rastlinného pôvodu možno považovať množstvo, ktoré prvovýrobca priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo dodáva miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa, ak ide ročne o

- | | |
|---|--------------------|
| a) zrna obilnín, množstvo | do 200 kg, |
| b) zrna pohánky, ciroku, prosa a kultúrnych druhov laskavca, množstvo | do 100 kg, |
| c) suché strukoviny, množstvo | do 100 kg, |
| d) olejniný, množstvo | do 100 kg, |
| e) konzumné zemiaky, množstvo | do 2000 kg, |
| f) hlúbovú zeleninu, množstvo | do 500 kg |
| a ak ide o kapustu, množstvo | do 2000 kg, |
| g) plodovú zeleninu, množstvo | do 200 kg, |
| h) koreňovú zeleninu, množstvo | do 50 kg |
| i) cibuľovú zeleninu, množstvo | do 100 kg |
| j) strukovú zeleninu, množstvo | do 50 kg |
| k) listovú zeleninu, množstvo | do 20 kg |
| l) jadrové ovocie, množstvo | do 1000 kg |
| m) kôstkové ovocie, množstvo | do 500 kg |
| n) bobuľové ovocie, množstvo | do 100 kg |
| o) škrupinové ovocie, množstvo | do 100 kg |
| p) byliny, množstvo | do 10 kg |
| q) pestované huby, množstvo | do 20kg. |

2. Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré je len okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne

- Účelom je umožnenie výroby mlieka a mliečnych výrobkov na poľnohospodárskych farmách a ich predaj na mieste a dodávanie do maloobchodu.
- Vymedzuje sa dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť (§ 8- 11), v rámci ktorej môžu podniky vykonávajúce maloobchod dodávať potraviny iným maloobchodným prevádzkarniam. Pri splnení tohto vymedzenia a požiadaviek ustanovených v novom nariadení už ďalej táto maloobchodná činnosť nepodlieha ustanoveniam nariadenia (ES) č. 853/2004 ¹⁾, tzn. nepodlieha schvaľovaniu ani harmonizovaným osobitným požiadavkám podľa nariadenia (ES) č. 853/2004. Musia byť dodržiavané príslušné všeobecné požiadavky na hygienu podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín.²⁾
- Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov je miestnou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne vrátane maloobchodnej prevádzkarne v rámci chovu na produkciu mlieka, ak vykonáva činnosti manipulácie s mliekom alebo jeho spracúvanie a skladovanie podľa §9 a §10 a dodáva toto mlieko a mliečne výrobky iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sú od nej vzdialené najviac 2 hodiny cesty.
- Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov iným maloobchodným prevádzkarniam môže vykonávať len maloobchodná prevádzkareň, ktorá:
 - je zriadená ako trvalé zariadenie (*okrem stánkov a stanov na predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulantný predaj*),
 - dodržiava príslušné požiadavky upravené v tomto nariadení (§ 9 a §10),
 - je na toto dodávanie osobitne zaregistrovaná,

¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

- preukazuje dokladmi orgánom veterinárnej správy dodržiavanie množstiev a požiadaviek podľa tohto nariadenia.
- Iné maloobchodné prevádzkarne, ktorým sa dodáva mlieko a mliečne výrobky, môžu toto mlieko a mliečne výrobky uviesť na trh len formou priameho predaja konečnému spotrebiteľovi (*tzn. nesmú ho už ďalej dodávať iným prevádzkarniam*).

2.A. Dodávanie surového mlieka a mliečnych výrobkov z tohto mlieka iným maloobchodným prevádzkarniam

Surové mlieko a výrobky z neho musia pochádzať od zvierat z vlastného chovu a spĺňať všetky príslušné osobitné hygienické požiadavky a kritériá na surové mlieko podľa nariadenia (ES) č. 853/2004 ³⁾;

- Okrajovou činnosťou je činnosť, ak sa v maloobchodnej prevádzkarni spracuje denne
 - najviac 500 litrov kravského mlieka,
 - 250 litrov ovčieho mlieka alebo
 - 100 litrov kozieho mlieka
 - ak táto maloobchodná prevádzkareň dodáva iným maloobchodným prevádzkarniam týždenne najviac 35% z celkovo spracovaného mlieka a 35% vyrobených mliečnych výrobkov,
- Obmedzenou činnosťou je činnosť,
 - ak iné maloobchodné prevádzkarne predávajú alebo dodávajú toto mlieko alebo mliečne výrobky len priamo konečnému spotrebiteľovi
 - ak iné maloobchodné prevádzkarne sú prevádzkami verejného stravovania, zariadeniami spoločného stravovania, ktoré poskytujú stravovacie služby a použijú dodané surové mlieko a výrobky z neho vo vlastnej prevádzkarni len na prípravu tepelne upravených pokrmov určených na priame podávanie konečným spotrebiteľom.

Z obmedzenej činnosti je vylúčené dodávanie zariadeniam, ktoré poskytujú stravovacie služby v školských a predškolských zariadeniach, školách, zariadeniach sociálnych služieb, zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach

sociálno-právnej ochrany detí a sociálnej kurately a na zotavovacích podujatiach.

- ✓ Pri predaji surového mlieka okrem splnenia ostatných požiadaviek na označovanie, umiestnia na viditeľnom mieste, dobre čitateľné upozornenie pre konečného spotrebiteľa, slovami: „**Surové mlieko - pred spotrebou potrebné prevariť. Surové mlieko nie je vhodné na priamu konzumáciu deťmi, gravidnými ženami, chorými a starými osobami alebo osobami s oslabenou imunitou**“ s uvedením druhu surového mlieka,
- ✓ Pri predaji mliečnych výrobkov so surovým mliekom okrem splnenia ostatných požiadaviek na označovanie, označia tieto výrobky slovami: „**Vyrobené so surovým mliekom**“ s uvedením jeho druhu, ak ide o výrobky vyrobené s mliekom, ktorého výrobný proces nezahŕňa žiadne tepelné ošetrenie podľa nariadenia (ES) č. 853/2004 ani žiadne fyzikálne alebo chemické ošetrenie, ktoré by malo rovnocenný účinok.

2.B. Dodávanie tepelne ošetreného mlieka a mliečnych výrobkov z tohto mlieka iným maloobchodným prevádzkarniam

- Mlieko od zvierat z vlastného chovu;
- Musí spĺňať všetky príslušné osobitné hygienické požiadavky a kritériá na surové mlieko podľa nariadenia (ES) č. 853/2004.¹⁾
- Okrajovou činnosťou je činnosť, v rámci ktorej sa v maloobchodnej prevádzkarni spracuje denne najviac
 - 500 litrov kravského mlieka,
 - 250 litrov ovčieho mlieka alebo
 - 100 litrov kozieho mlieka a
 - ak táto maloobchodná prevádzkareň dodáva iným maloobchodným prevádzkarniam týždenne najviac 35% z celkovo spracovaného mlieka a 35% vyrobených mliečnych výrobkov.
 - *Lubovoľné ostatné množstvo surového mlieka môže prevádzkovateľ dodávať do mliekarne*

- Obmedzenou činnosťou je činnosť, ak iná maloobchodná prevádzkareň
 - priamo dodáva toto mlieko alebo mliečne výrobky len priamo konečnému spotrebiteľovi, alebo
 - je prevádzkou verejného stravovania alebo zariadením spoločného stravovania, ktoré používa dodané mlieko alebo mliečne výrobky vo vlastnej prevádzkarni na prípravu pokrmov určených na priame podávanie konečným spotrebiteľom.

- ✓ Pri tepelnom ošetrovaní surového mlieka musí prevádzkovateľ maloobchodnej predajne, ktorý spracúva surové mlieko pochádzajúce od zvierat z vlastného chovu dodržiavať osobitné požiadavky na tepelné ošetrovanie ustanovené v Prílohe III., oddiel IX., kapitola II. nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.¹⁾
- ✓ Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý v rámci svojej maloobchodnej činnosti balí, spracúva mlieko a vyrába mliečne výrobky, ktoré sú získané aj z mlieka, ktoré nepochádza od zvierat z jeho vlastného chovu a dodáva ho priamo konečnému spotrebiteľovi alebo iným maloobchodným prevádzkarniam, musí dodržiavať všetky požiadavky ustanovené Nariadením (ES) č. 853/2004 vrátane požiadavky na schvaľovanie prevádzkarní.¹⁾

Zrušuje sa doterajšie nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 352/2009 Z.z. ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov živočíšneho pôvodu, mäsa z hydiny a domácich králikov, voľne žijúcej zveri a zveriny z nej.

**N A R I A D E N I E V L Á D Y č. 359/2011 Z.z. z 19. októbra 2011,
ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske
prevádzkarne a na malé množstvá**

Ide o právnú úpravu vzťahov, ktoré priamo uplatniteľné právne akty Európskej únie (nariadenia (ES) č. 852/2004 a č. 853/2004) zverili vnútroštátnemu právu jednotlivých členských štátov.

Nariadenie vlády SR upravuje tieto 4 okruhy, týkajúce sektora mäsa:

1. opatrenia na úpravu určitých požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie bitúnkov a rozrábkarní s malým objemom výroby, ktoré sú ustanovené v prílohách hygienických nariadení EÚ (§ 2 až § 4);
2. vymedzenie, aké činnosti rozrábkarní, výrobní mäsových výrobkov umiestnených v maloobchodných prevádzkarniach sa považujú za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť, ak tieto maloobchodné prevádzkarne v rámci svojej maloobchodnej činnosti zásobujú aj iné maloobchodné prevádzkarne, napr. iné maloobchodné predajne, zariadenia spoločného stravovania (§ 5 a § 6). Pri splnení tohto vymedzenia a požiadaviek ustanovených v novom nariadení už ďalej tieto prevádzkarne a ich činnosti nepodliehajú ustanoveniam nariadenia (ES) č. 853/2004 - tzn. nepodliehajú schvaľovaniu ani harmonizovaným osobitným požiadavkám podľa nariadenia (ES) č. 853/2004.
3. malé množstvá mäsa z hydiny, domácich králikov, voľne žijúcej zveri a zveriny z nej, ktoré môže prvovýrobca zabíjať na farme, predávať vo vlastných priestoroch alebo na miestnom trhovisku priamo konečným spotrebiteľom, alebo dodávať miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ako sú predajne zariadenia spoločného stravovania (§ 7- § 9). Tieto činnosti sú „vyňaté“ z rozsahu pôsobnosti hygienických nariadení EÚ. Pri splnení požiadaviek ustanovených týmto vnútroštátnym nariadením už prvovýrobci nemusia pri malých množstvách dodržiavať ďalšie požiadavky na hygienu ustanovené nariadením (ES) č. 852/2004 a 853/2004 a malé množstvá

hydiny, králikov zabitých na farme a voľne žijúcej zveri nepodliehajú ani inak povinným veterinárnym prehliadkam *ante mortem* a *post mortem*;

4. podrobnosti o označovaní mäsa zo zvierat naliehavo zabitých mimo bitúnku a o sprievodnom doklade (§ 10).

Vnútroštátne nariadenie vlády sa vzťahuje len na hygienické požiadavky nariadení EÚ a nie na ďalšie príslušné právne predpisy, ako sú požiadavky týkajúce sa zdravia zvierat, ochrany zvierat, identifikácie zvierat, kontroly rezíduí, zoonóz, označovania potravín, všeobecného potravinového práva, vedľajších živočíšnych produktov, kontroly TSE a pod. Tieto právne akty EÚ nie sú vnútroštátnymi výnimkami a úpravami dotknuté.

1. Opatrenia na úpravu požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie bitúnkov a rozrábkarní s malým objemom výroby (§ 2) sa vzťahujú na schvaľované prevádzkarne - bitúnky a rozrábkarne, ktoré musia spĺňať požiadavky nariadení (ES) č. 852/2004 a 853/2004,³⁾ môžu však požiadať (§ 3) o výnimky zo štrukturálnych (stavebno - technických) požiadaviek podľa § 4.

Ide o bitúnky a bitúnky s rozrábkarňou, ktoré sa v zmysle hygienických predpisov EÚ nemôžu považovať za prevádzkarne produkujúce malé množstvá prvotných produktov na priame dodávanie konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam.

Špecifikované výnimky možno povoľovať len bitúnikom a rozrábkarniam s „malým objemom výroby“, a to:

- a) bitúnikom, kde sa zabíja najviac 30 dobytčích jednotiek za týždeň;
- b) rozrábkarniam, ktoré vyrábajú najviac 5 ton mäsa za týždeň.

(1 dobytčia jednotka = 1 kus dospelého HD staršieho ako 2 roky alebo jeden dospelý nepárnokopytník; pre iné domáce kopytníky a zver je potrebné použiť prepočty uvedené v nariadení)

³⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.
Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

Výnimky z požiadaviek hygienických nariadení EÚ môžu byť tieto:

Bitúnky s malým objemom výroby nemusia mať:

- ustajnenie ani čakacie ohrady, ak sa zvieratá po presunutí na bitúnok z chovu vzdialeného najviac 50 km privedú priamo do priestoru na zabíjanie,
- samostatné uzamykateľné zariadenia pre choré alebo podozrivé zvieratá (tzv. „izolačné koterce“), ak zvieratá pochádzajú z farmy vlastníka alebo nájomcu bitúnku, alebo ak ide o bitúnok v rámci farmy, ktorého nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku,
- samostatnú miestnosť alebo priestor na zabíjanie a opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto činnosti vykonávajú časovo oddelene,
- samostatnú miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene od ostatných operácií tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa,
- samostatné linky na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene,
- samostatné miesto s vhodným zariadením na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat, ak sú zvieratá prepravované na bitúnok priamo z chovu chovateľom alebo prepravcom, ktorý má k dispozícii zariadenie zodpovedajúce hygienickým požiadavkám,
- šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností.

Ostatné všeobecné hygienické požiadavky podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín ⁴⁾: trvalé postupy založené na zásadách HACCP ako aj všeobecné požiadavky na usporiadanie, riešenie, konštrukciu, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov, ich čistotu a dobrý stav údržby, vyhotovenie a usporiadanie, všeobecné požiadavky na prepravu potravín, všeobecné požiadavky na zariadenia, potravinársky odpad, zásobovanie pitnou vodou, osobnú hygienu a ustanovenia uplatniteľné na potraviny, rovnako ako všeobecné požiadavky na kontrolu teplôt, zachovávanie chladiarenského reťazca, odber vzoriek a analýza musia byť splnené bez výnimiek.

⁴⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

Rovnako aj ostatné osobitné požiadavky pre potraviny živočíšneho pôvodu ustanovené nariadením (ES) č. 853/2004⁵): schvaľovanie, zdravotné a identifikačné značky, informácie o potravinovom reťazci, požiadavky na dopravu živých zvierat na bitúnok, priestorové alebo časové oddelenie jednotlivých operácií, zariadenia na hygienickú manipuláciu s telami a mäsom, požiadavky na konštrukciu liniek a zariadení na zabíjanie, sterilizátory nástrojov, zariadenia na umývanie rúk, požiadavky na chladiarenské skladovanie pozastaveného mäsa a zariadenia na skladovanie nepoživatelného mäsa musia bitúnky spĺňať bez výnimiek, rovnako ako požiadavky na prevádzkovú hygienu zabíjania, osobitné hygienické požiadavky na vychladzovanie mäsa a skladovanie mäsa.

Rozrábkarne s malým objemom výroby nemusia mať:

- samostatné zariadenia na vykonávanie rozrábania rôznych druhov mäsa, ak sa tieto operácie s mäsom rozdielnych druhov vykonávajú časovo oddelene,
- samostatné miestnosti na oddelené skladovanie mäsa nebaleného, nechráneného a mäsa baleného a chráneného v druhom obale, ak sa ich skladovanie vykonáva časovo oddelene,
- šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností.

Ostatné všeobecné hygienické požiadavky podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín: trvalé postupy založené na zásadách HACCP, všeobecné požiadavky na usporiadanie, riešenie, konštrukciu, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov, ich čistotu a dobrý stav údržby, vyhotovenie a usporiadanie, všeobecné požiadavky na prepravu potravín, požiadavky na zariadenia, potravinársky odpad, zásobovanie pitnou vodou, osobnú hygienu a ustanovenia uplatniteľné na potraviny, ako aj požiadavky na kontrolu teplôt, zachovávanie chladiarenskeho reťazca, musia byť splnené bez výnimiek. Rovnako aj ostatné osobitné požiadavky pre potraviny živočíšneho pôvodu ustanovené nariadením (ES) č. 853/2004: schvaľovanie, zdravotné a identifikačné značky, požiadavky na konštrukciu rozrábkarní, sterilizátory nástrojov, zariadenia na umývanie rúk, požiadavky na teplotu

⁵) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

prostredia počas rozrábania, osobitné hygienické požiadavky na vychladzovanie mäsa a skladovanie mäsa musia rozrábkarne spĺňať bez výnimiek, rovnako aj požiadavky na hygienu počas rozrábania a vykosťovania mäsa.

Ďalšou výnimkou, ktorá sa týka integrovaných bitúnkov a rozrábkarní s malým objemom výroby (najviac 5 ton rozrábaného mäsa), je možnosť rozrábania mäsa časovo oddelene v miestnosti bitúнку:

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

Schválené bitúanky a rozrábkarne s malým objemom budú označovať telá a mäso oválnymi zdravotnými a identifikačnými značkami Spoločenstva a môžu ho uvádzať na trh EÚ aj mimo územia SR.

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

2. Vymedzenie činností rozrábkarní, výrobní mäsových výrobkov umiestnených v maloobchodných prevádzkarniach, ktoré sa považujú za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť:

Účelom tohto ustanovenia je umožnenie limitovanej rozrábky mäsa a výroby výrobkov v maloobchodnej predajni napr. predajni na farme a ich dodávanie iným maloobchodným prevádzkarniam. Zároveň sa zabraňuje vo všeobecnosti maloobchodným predajniam, aby vo veľkých množstvách a bez toho, aby boli schválené, rozrábali mäso a vyrábali výrobky bez uplatňovania osobitných hygienických požiadaviek nariadenia č. 853/2004 a dodávali ich najmä zariadeniam spoločného stravovania (reštauráciám, školám, škôlkam a nemocniciam).

Vymedzuje sa tu v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004 tzv. miestna okrajová a obmedzená činnosť maloobchodnej prevádzkarne, v rámci ktorej môže dodávať mäso a mäsové výrobky aj iným maloobchodným prevádzkarniam (predajne, zariadenia spoločného stravovania) bez toho, aby sa na ňu vzťahovali osobitné hygienické požiadavky podľa nariadenia (ES) č. 853/2004. Ak takéto maloobchodné prevádzkarne splnia ustanovené limity a iné ustanovené požiadavky, nevyžaduje sa pre ne schvaľovanie (postačuje registrácia), používanie identifikačných značiek a nevzťahujú sa na ňu iné osobitné hygienické požiadavky ustanovené nariadením (ES) č. 853/2004.

Rozsah miestneho dodávania mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov a mäsových výrobkov bol stanovený ako dodávanie „inej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá je od nej vzdialená najviac 2 hodiny cesty za dodržania hygienických podmienok prepravy“.

Limity množstva mäsa a výrobkov, ktoré môže maloobchodná predajňa dodať iným maloobchodným prevádzkarniam v rámci „miestnej, okrajovej a obmedzenej činnosti“ sú stanovené ako kombinácia 2 kritérií, ktoré musia byť dodržané zároveň- maximálne množstvo vyprodukovaných potravín (mäso, výrobky) týždenne a maximálny podiel v % z týždenne vyrobeného množstva, ktorý môže byť dodaný iným maloobchodným prevádzkarniam.

Tieto limity okrajovej činnosti sú ustanovené takto:

- Rozrábanie, delenie, krájanie, porciovanie, vykosťovanie týždenne
 - max. 2 t mäsa domácich kopytníkov (hovädzieho, bravčového, baranieho a kozieho mäsa) a zveriny zo zveri z farmových chovov,
 - max. 1,5 t hydínového mäsa, králičieho mäsa a mäsa pštrosov,
- Výroba týždenne celkovo max. 1 t mletého mäsa a mäsových prípravkov určených na spotrebu po tepelnej úprave, škvarených živočíšnych tukov a oškvariek alebo tepelne opracovaných mäsových výrobkov,
- Výroba týždenne celkovo max. 200 kg mletého mäsa alebo mäsových prípravkov určených na spotrebu v surovom stave alebo tepelne neopracovaných mäsových výrobkov,
- Dodávanie iným maloobchodným prevádzkarniam max. 25 % z celkovo opracovaného, upraveného, spracovaného mäsa a vyrobených výrobkov.

Obmedzenou činnosťou sú tieto činnosti vtedy, ak iné maloobchodné prevádzkarne toto mäso alebo výrobky len priamo predávajú konečnému spotrebiteľovi alebo ich ďalej porciujú, krájajú a inak upravujú, opracúvajú a balia len na jeho želanie a v jeho prítomnosti.

Ďalej sa upravujú minimálne osobitné hygienické požiadavky najmä na teploty mäsa a na výrobky vyrábané a dodávané v rámci miestnej, okrajovej a obmedzenej činnosti.

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

Všeobecné podmienky:

- všeobecne platia požiadavky na bezpečnosť potravín;
- hydina, králiky musia pochádzať z vlastného chovu, zver z poľovného revíru užívateľa;
- povinnosť osobitnej registrácie na činnosti priameho predaja malých množstiev alebo ich dodávania miestnym maloobchodným prevádzkarniam;
- nejde o prvotné produkty prvovýroby, ale o mäso hydiny, králikov a zveri, ktoré smie chovateľ alebo užívateľ poľovného revíru priamo predáť konečným spotrebiteľom alebo dodať miestnym maloobchodným prevádzkarniam;
- chovateľ môže mäso na farme zabitej hydiny alebo králikov predávať konečným spotrebiteľom priamo v chove alebo na miestom trhovisku (ktoré je tiež maloobchodnou prevádzkarňou).
- Pojem miestna maloobchodná prevádzkareň je pre účely malých množstiev mäsa z hydiny, králikov a zveri vymedzený takto:
 - predajňa potravín vhodne vybavená (okrem pojazdných vozidiel na ambulantný predaj potravín, okrem supermarketov, veľkoobchodných predajní, distribučných centier a pod.),
 - trhové miesto (vhodne vybavené trhovisko, tržnica),
 - zariadenie spoločného stravovania (okrem stánkov a stanov na krátkodobý predaj potravín),
 - umiestnenie max. 2 hodiny cesty od územného obvodu kraja, v ktorom bol prvovýrobca zaregistrovaný na činnosť dodávania malých množstiev.
- Miestna maloobchodná prevádzkareň už nesmie malé množstvá mäsa z hydiny, králikov alebo zveri ďalej dodávať iným prevádzkarniam, môže ich len
 - predáť na mieste konečnému spotrebiteľovi, ktorý ich sme použiť len na domácu spotrebu alebo
 - pripraviť z nich pokrmy podávané na mieste konečnému spotrebiteľovi.

➤ **Malé množstvá mäsa z hydiny a z králikov:**

- mäso musí pochádzať zo zdravej hydiny a zdravých králikov z vlastného chovu, v ktorom musia byť hydina alebo králiky aj zabité,
- chovateľova ročná produkcia nesmie prekročiť 10 000 kusov hydiny a 2 500 kusov králikov,
- hydinu a králikov môže farmár len zabiť a jatočne opracovať, očistiť, vychladiť alebo zmraziť a vložiť do vhodného prepravného kontajnera,
- ustanovujú sa minimálne hygienické požiadavky na tieto činnosti, aby bolo čerstvé mäso chránené pred kontamináciou,
- zabitú hydinu a králiky nemožno na farme deliť, porciovať, vykosťovať ani akokoľvek spracúvať (napr. tepelne) alebo baliť vopred do spotrebiteľských obalov, do vákua alebo modifikovanej atmosféry,
- na etikete alebo visačke pripevnej ku každému telu musia byť čitateľné údaje o pôvode mäsa (meno, priezvisko adresa prvovýrobcu, obchodné meno a adresa prevádzkovateľa, ktorý je podnikateľom),
- v mieste predaja v priestoroch chovateľa, na miestnom trhovisku alebo v miestnej maloobchodnej predajni musí byť upozornenie pre kupujúcich o tom, že mäso nie je veterinárne prehliadnuté a je určené na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa po tepelnej úprave.

➤ **Malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej:**

- užívateľ poľovného revíru môže priamo predat' alebo dodať najviac 30% tiel zveri skutočne ročne ulovenej v danom poľovnom revíri. Toto množstvo môže v koži alebo v perí
 - priamo predávať konečným spotrebiteľom na spotrebu v ich domácnosti
 - dodávať do maloobchodných prevádzkarní, ktoré priamo zásobujú konečných spotrebiteľov.

- užívateľ poľovného revíru môže priamo predať konečnému spotrebiteľovi na mieste (vo svojich priestoroch) najviac 1 tonu rozrobenej, vykostenej zveriny za týždeň. Toto čerstvé mäso - zverinu nemôže užívateľ poľovného revíru dodávať do maloobchodných prevádzkarní.
- vyšetrenie tiel ulovenej zveri vykonáva vyškolená osoba a za tieto vyšetrenia rovnako ako za vyšetrenia na trichinely u vnímavej zveri zodpovedá užívateľ poľovného revíru.
- ustanovujú sa minimálne požiadavky na vyšetrenie vyškolenou osobou, na preukazovanie pôvodu, chladenie, požiadavky na hygienu manipulácie, dobu predaja vychladenej zveri a zveriny.
- k dodanej ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zverine získanej z nej musí predávajúci v miestnej maloobchodnej prevádzkarni pripojiť upozornenie pre konečného spotrebiteľa o tom, že zver/zverina bola vyšetrená vyškolenou osobou /+dátum vyšetrenia/ a, že je určená po tepelnej úprave na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa.

Zrušuje sa doterajšie nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 352/2009 Z.z. ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov živočíšneho pôvodu, mäsa z hydiny a domácich králikov, voľne žijúcej zveri a zveriny z nej.

4. Naliehavé zabitie mimo bitúnku

Podľa nariadenia (ES) č. 853/2004 možno zabíjať domáce kopytníky (hovädzí dobytok, domáce ošípané, ovce a kozy a domáce nepárnokopytníky) mimo schváleného bitúnku, len ak ide o inak zdravé zviera, ktoré utrpelo úraz, ktorý z dôvodov ochrany zvierat zabraňuje jeho preprave na bitúnok. Aj v tomto prípade musí vykonať prehliadku *ante mortem* veterinárny lekár a zabitú a vykvenú zvieru možno dopraviť za ustanovených hygienických podmienok na bitúnok, kde vykoná úradný veterinárny lekár prehliadku *post mortem*. Zvieru naliehavo zabitú mimo bitúnku musí na bitúnok sprevádzať prehlásenie chovateľa a prehlásenie veterinárneho lekára, ktorý vykonal prehliadku *ante mortem*. Mäso zo zvierat

naliehavo zabitých mimo bitúnok musí byť označené vnútroštátnou zdravotnou značkou a identifikačnou značkou, ktorá sa nesmie dať zameniť s oválnou značkou Spoločenstva podľa nariadenie (ES) č. 853/2004. Toto mäso sa smie uviesť na trh len v členskom štáte, kde sa naliehavé zabitie uskutočnilo.

Vnútroštátne nariadenie vlády SR ustanovuje formu a náležitosti vyhlásenia chovateľa a veterinárneho lekára, formu a náležitosti osobitnej zdravotnej a identifikačnej značky a zakazuje uvádzať na trh na ľudskú spotrebu vnútornosti, krv a kožu zo zvierat naliehavo zabitých mimo bitúnku.

Zoznam a adresy regionálnych veterinárnych a potravinových správ

1. **RVPS Bratislava-mesto**, Polianky 8, 841 01 Bratislava - 42, tel.: 02 64461209, rvsbao@svssr.sk
2. **RVPS Senec**, Svätoplukova 50, 903 01 Senec, tel.: 02 45926213, rvssco@svssr.sk
3. **RVPS Dunajská Streda**, Obchodná 789/3, 929 01 Dunajská Streda, tel.: 031 5524870, rvsdso@svssr.sk
4. **RVPS Galanta**, Hodská 353/19, 924 25 Galanta, tel.: 031 7807109, rvsgao@svssr.sk
5. **RVPS Trnava**, Zavorská 11, 918 21 Trnava 1, tel.: 033 5501447, rvstto@svssr.sk
6. **RVPS Senica**, Čáčovská 305, 905 01 Senica nad Myjavou, tel.: 034 6512881, rvsseo@svssr.sk
7. **RVPS Komárno**, Štúrova 5, 945 01 Komárno, tel.: 035 7731235, rvskno@svssr.sk
8. **RVPS Nové Zámky**, Komjatická 65, 940 89 Nové Zámky, tel.: 035 428311, rvsnzo@svssr.sk
9. **RVPS Levice**, M.R. Štefánika 24, 934 03 Levice, tel.: 036 6312352, rvslvo@svssr.sk
10. **RVPS Nitra**, Akademická 1, 949 80 Nitra 1, tel.: 037 6536202, rvsnro@svssr.sk
11. **RVPS Topoľčany**, ul. Dr. P. Adámiho 17, 955 01 Topoľčany, tel.: 038 5326068, rvstoo@svssr.sk
12. **RVPS Šaľa**, Školská 5, 927 00 Šaľa, tel.: 031 770 21 70,7715177 rvssao@svssr.sk
13. **RVPS Nové Mesto/Váhom**, Tajovského 235/7, 915 01 Nové Mesto/Váh., tel.: 032 712546, rvsnmo@svssr.sk
14. **RVPS Trenčín**, Súdna 22, 911 01 Trenčín, tel.: 032 6522123, rvstno@svssr.sk
15. **RVPS Prievidza**, Mariánska 6, 971 01 Prievidza, tel.: 046 5423009, rvspdo@svssr.sk
16. **RVPS Púchov**, Moravská 1343/29, 020 01 Púchov, tel.: 042 4641315, rvspuoe@svssr.sk
17. **RVPS Žiar nad Hronom**, ul. SNP 612/120, 965 01 Žiar nad Hronom, tel.: 045 6732737, rvszho@svssr.sk
18. **RVPS Zvolen**, Nám. SNP 50, 960 01 Zvolen, tel.: 045 533039, rvszvo@svssr.sk
19. **RVPS Veľký Krtíš**, Osloboditeľov 33, 990 01 Veľký Krtíš, tel.: 047 4830741, rvsvko@svssr.sk
20. **RVPS Lučenec**, Mierová 2, 984 01 Lučenec, tel.: 047 4322431, rvslco@svssr.sk
21. **RVPS Rimavská Sobota**, Kirijejská 22, 979 01 Rimavská Sobota, tel.: 047 5631410, rvsrso@svssr.sk
22. **RVPS Banská Bystrica**, Rudlovska cesta 6, 975 90 Banská Bystrica 1, tel.: 048 4125602, rvsbbo@svssr.sk
23. **RVPS Martin**, Záturčianska 1, 036 80 Martin, tel.: 043 4221481, rvsmto@svssr.sk
24. **RVPS Liptovský Mikuláš**, Kollárova 2, 031 01 Liptovský Mikuláš, tel.: 044 5523814, rvslmo@svssr.sk
25. **RVPS Žilina**, Jedľová 44, 010 04 Žilina 4, tel.: 041 7631235, rvszao@svssr.sk
26. **RVPS Čadca**, Horná 2483, pošt. pr. 45, 022 01 Čadca, tel.: 041 4322277, rvscao@svssr.sk
27. **RVPS Dolný Kubín**, Jánoškova 1611/58, 026 01 Dolný Kubín, tel.: 043 5864935, rvsdko@svssr.sk
28. **RVPS Rožňava**, Južná 43, 048 01 Rožňava, tel.: 058 7323182, rvsrvo@svssr.sk
29. **RVPS Spišská Nová Ves**, Duklianska 46, 052 01 Spišská Nová Ves, tel.: 052 4175124, rvssno@svssr.sk

30. [RVPS Košice-mesto](#) 📍, Hlinkova 1/c, 040 01 Košice - mesto, tel.: 055 6325623, rvskeo@svssr.sk
31. [RVPS Košice-okolie](#) 📍, Kukučínova 24, 040 01 Košice - okolie, tel.: 055 6223507, rvsksk@svssr.sk
32. [RVPS Trebišov](#) 📍, Bottova 2, 075 01 Trebišov, tel.: 056 6722748, rvstvo@svssr.sk
33. [RVPS Michalovce](#) 📍, Sama Chalúpku 2, 207 01 Michalovce, tel.: 056 6425034, rvmio@svssr.sk
34. [RVPS Poprad](#) 📍, Partizánska 83, 058 01 Poprad, tel.: 052 723085, rvsppo@svssr.sk
35. [RVPS Stará Ľubovňa](#) 📍, Levočská 4/338, 064 01 Stará Ľubovňa, tel.: 052 4321182, rvslo@svssr.sk
36. [RVPS Prešov](#) 📍, Levočská 112, 080 01 Prešov 1, tel.: 051 7711126, rvspvo@svssr.sk
37. [RVPS Vranov nad Topľou](#) 📍, Kalinčiakova 879, 093 01 Vranov nad Topľou, tel.: 057 230 64 rsvto@svssr.sk
38. [RVPS Bardejov](#) 📍, Stöcklova 34, 085 01 Bardejov, tel.: 054 4722115, rvsbj@svssr.sk
39. [RVPS Svidník](#) 📍, ul. MUDr. Pribulu 2, 089 01 Svidník, tel.: 054 7522987, rvssko@svssr.sk
40. [RVPS Humenné](#) 📍, Gaštanová 3, 066 01 Humenné, tel.: 057 7752963, rvsheo@svssr.sk

Žiadosť

o schválenie potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby podľa nariadenia vlády SR č. 359 / 2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá (ďalej len „nariadenie č. 359/2011 Z.z.“)

Vytlačte si kópiu tohto tlačiva a vyplňte ju čitateľne veľkými tlačenými písmenami, alebo vyplňte elektronicky. Vyplňte kompletne časti 1 až 5, po vyplnení uveďte v konečnej časti dátum a podpis podnikateľa/osoby oprávnenej konať v mene podnikateľa a pripojte prílohy. Žiadosť sa podáva osobne alebo zasiela poštou na adresu územne príslušnej (podľa adresy prevádzkarne) regionálnej veterinárnej a potravinovej správy zoznam adries je na internetovej adrese [http://www.svssr.sk/zakladne info/kontakty.asp](http://www.svssr.sk/zakladne_info/kontakty.asp)

Časť 1. Potravinárska prevádzkareň s malým objemom výroby, pre ktorú sa žiada schválenie (ďalej len žiadateľ)

1. Obchodné meno a sídlo (ulica, popisné číslo, PSČ, obec), ak ide o žiadateľa - právnickú osobu:	IČO:
1.2 Meno, priezvisko a miesto podnikania (ulica, popisné číslo, PSČ, obec), ak ide o žiadateľa - fyzickú osobu- podnikateľa:	IČO:
1.3 Osoba/osoby oprávnené konať v mene žiadateľa:	
1.4 Adresa prevádzkarne	
1.5 Meno a adresa osoby zodpovednej za hygienu operácií:	
1.6 Telefónny kontakt na žiadateľa: e - mailová adresa (elektronická pošta) žiadateľa:	
1.7 Druh prevádzkarne: <input type="checkbox"/> bitúnok <input type="checkbox"/> rozrábkareň	
1.8 Meno, priezvisko a adresa osoby zodpovednej za dobré podmienky zvierat :	

1.9 Prílohy k žiadosti:

- úradne osvedčená kópia výpisu z obchodného registra/
- úradne osvedčená kópia výpisu zo živnostenského registra;
- výpis z listu vlastníctva prevádzkarne
- nájomná zmluva prevádzkarne
- dokumentácia k požadovaným výnimkám zo štrukturálnych požiadaviek podľa bodu 2. tejto žiadosti:

Dokumentácia podľa 1.10 bodov A. 1. - 3., 5., 6., 13.

10. Informácie a dokumentáciu podľa bodov A. 1., 2., 3., 5., 6., 13. je potrebné predložiť ako prílohy k žiadosti.

Ostatné informácie a dokumentácia v bode A 4., 7., - 12., 14.-16. a dokumentácia v bode B sa vyžadujú až pred osobitnou kontrolou na schválenie a podliehajú úradnej dokumentačnej kontrole vykonanej územne príslušnou RVPS na mieste počas výkonu osobitnej kontroly; vyznačte , ktoré dokumenty sú vypracované (určené):

A. Dokumentácia k uplatňovaniu NEVYHNUTNÝCH POŽIADAVIEK HYGIENY POTRAVIN v prevádzkarni:

- 1. podrobné plány (nákrasy/pôdorysy) prevádzkarne navrhovanej na schválenie (celkové umiestnenie prevádzkarne- situačný plán/umiestnenie a usporiadanie miestností a priestorov na skladovanie a spracovanie surovín, produktov, zložiek, obalov, na odpady, pomocných priestorov a umiestnenie a usporiadanie zariadení a vybavenia) vrátane
- 2. tokov (ciest- schémy postupu/prúdových schém) osôb/zamestnancov, surovín/zložiek, obalov, hotových výrobkov, odpadov v rámci prevádzkarne)
- 3. opis (program) čistenia a dezinfekcie prevádzkarne/zariadení/vybavenia/pomocných priestorov/dopravných prostriedkov a
- 4. opis (plán) opatrení [bežných/havarijných] údržby prevádzkarne navrhovanej na schválenie a jej zariadení

<input type="checkbox"/> 5. opis (program) zhromažďovania odpadov a vedľajších živočíšnych produktov a ich odstraňovania z prevádzkarne; systém a plán(nákres) kanalizácie a nakladania s odpadovou vodou
<input type="checkbox"/> 6. opis zásobovania pitnou vodou α
<input type="checkbox"/> 7. opis (plán) vlastných kontrol pitnej vody prostredníctvom odberu vzoriek a testovania
<input type="checkbox"/> 8. opis (plán) opatrení na testovanie (vlastné kontroly)
<input type="checkbox"/> 9. opis (plán) kontroly škodcov
<input type="checkbox"/> 10. opis (plán) sledovania a zabezpečenia zdravia zamestnancov
<input type="checkbox"/> 11. opis (plán) hygienických školení/vzdelávania zamestnancov
<input type="checkbox"/> 12. opatrenia na vedenie a uchovávanie záznamov a dokumentov (vypracovanie/určenie záznamov a opatrení);
<input type="checkbox"/> 13. kontrola teplôt a zachovávanie chladiarenského reťazca (záznamy/preukazovanie)
<input type="checkbox"/> 14. opatrenia týkajúce sa vysledovateľnosti a
<input type="checkbox"/> 15. sťahovania/späťvzatia nebezpečných alebo zdraviu škodlivých produktov
<input type="checkbox"/> 16. opis navrhovaných opatrení na aplikovanie a kontroly identifikačných značiek na produkty/priame/druhé obaly a vlastné kontroly a zabezpečenie identifikačného označovania
B. Dokumentácia k uplatňovaniu ÚPLNÉHO trvalého postupu založeného na zásadách HACCP v prevádzkarni
<input type="checkbox"/> Identifikovanie nebezpečenstiev (analýza nebezpečenstiev)
<input type="checkbox"/> Identifikácia CCP
<input type="checkbox"/> Určenie kritických limitov
<input type="checkbox"/> Určenie postupov monitorovania v CCP
<input type="checkbox"/> Určenie nápravných opatrení
<input type="checkbox"/> Určenie postupov overovania
<input type="checkbox"/> Určenie dokumentov a záznamov na preukazovanie účinného uplatňovania prechádzajúcich 6 zásad HACCP

Časť 2. Výnimky zo štrukturálnych požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskej prevádzkarne - bitúnku, o ktoré sa v schvaľovaní žiada podľa § 4, ods.1 písm. a) nariadenia č. 359/2011 Z.z.

*Bitúnok na zabíjanie domácich kopytníkov **nemusí mať** (vyznačte výnimky, o ktoré žiadate):*

- bod 2.1.:** primerané a hygienické ustajňovacie priestory alebo čakacie ohrady, ak sú zvieratá po presunutí na bitúnok z chovu vzdialeného najviac 50 km od bitúnku privedené priamo do priestoru na zabíjanie

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky a najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad ochrany zvierat :

- Dokumentáciu o chovoch vzdialených najviac 50 km od bitúnku a o opatreniach v každom dni zabíjania priložiť k žiadosti;

- bod 2.2.:** samostatné uzamykateľné zariadenia pre choré alebo podozrivé zvieratá, ak zvieratá pochádzajú z farmy, ktorej vlastníkom alebo nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku, alebo ak ide o bitúnok v rámci farmy, ktorého nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku

- kópia listu vlastníctva farmy/ kópia nájomnej zmluvy farmy, z ktorej musia pochádzať všetky zabíjané zvieratá (priložiť k žiadosti); alebo

- doklad o tom, že bitúnok, ktorého nájomcom je žiadateľ je umiestnený v rámci farmy, z ktorej musia pochádzať všetky zabíjané zvieratá (priložiť k žiadosti);

- bod 2.3.:** samostatnú miestnosť alebo priestor na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto činnosti vykonávajú časovo oddelene

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

Dokumentáciu o opatreniach – časovom oddelení a čistení a dezinfekcii priložiť k žiadosti;

bod 2.4.: samostatnú miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene od ostatných operácií tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štruktúrálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení a čistení a dezinfekcii priložiť k žiadosti;

bod 2.5.: samostatné linky na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štruktúrálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení a čistení a dezinfekcii priložiť k žiadosti;

bod 2.6.: samostatné miesto s vhodným zariadením na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat, ak sú zvieratá prepravované na bitúnok priamo z chovu chovateľom alebo prepravcom, ktorý má k dispozícii zariadenie zodpovedajúce hygienickým

požiadavkám

Uvedte konkrétne údaje o zabezpečení hygieny a bezpečnosti v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe:

Uvedte konkrétne miesto/miesta a vhodné zariadenie na čistenie, umývanie a dezinfekciu všetkých prostriedkov na dopravu všetkých zabíjaných zvierat chovateľmi alebo prepravcami:

Dokumentáciu o opatreniach priložiť k žiadosti;

bod 2.7.: šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a osobnej hygieny zamestnancov:

Nákres- pôdorys bitúnku s vyznačením šatne, skriniek a záchodov priložiť k žiadosti;

Časť 3 – Výnimky zo štrukturálnych požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskej prevádzkarne - rozrábkareň, o ktoré sa žiada podľa § 4 ods. 1) písm. b) nariadenia č. 359/2011 Z. z.

*Rozrábkareň mäsa domácich kopytníkov **nemusí mať** / vyznačte výnimky, o ktoré žiadate/:*

- bod 3.1.:** Samostatné zariadenia na vykonávanie rozrábania rôznych druhov mäsa, ak sa tieto operácie s mäsom rozdielnych druhov vykonávajú časovo oddelene

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

- Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení, čistení a dezinfekcii priložiť k žiadosti;

- bod 3.2.:** Samostatné miestnosti na oddelené skladovanie mäsa nebaleného, nechráneného a mäsa baleného a chráneného v druhom obale, ak sa ich skladovanie vykonáva časovo oddelene

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe:

- Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení priložiť k žiadosti;

- bod 3.3.:** Šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a osobnej hygieny zamestnancov:

- Nákres bitúnku s vyznačením šatne, skriniek a záchodov priložiť k žiadosti;*

- bod 3.4.** :_Potravinárska prevádzkareň s bitúňkom, v ktorej sa rozrába najviac 5 t mäsa týždenne podľa § 2 ods. 3 písm. b) z vlastnej produkcie bitúňku, nemusí mať samostatnú miestnosť na rozrábanie mäsa, ak sa príslušné činnosti zabíjania a jatočného opracovania v miestnosti na zabíjanie zvierat vykonávajú v inom čase ako rozrábanie mäsa a vykonajú sa opatrenia na zabránenie kontaminácii mäsa

Uvedte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štruktúrálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

- Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení, prevádzkovom poriadku bitúňku a rozrábania a o opatreniach na zabránenie kontaminácii mäsa priložiť k žiadosti;

Časť 4 – Preprava produktov z prevádzkarne

Vyznačte, ako sa produkty budú prepravovať z prevádzkarne:

bod 4.1. Vlastné vozidlo (vozidlá)

Bod 4.3. Vlastné vozidlo (vozidlá)
nadobúdateľov

Bod. 4.2. Zmluvná preprava

Bod 4.4. Iné/špecifikovať:

Časť 5 - Druh a rozsah vykonávanej činnosti prevádzkarne, pre ktorú sa žiada schválenie podľa nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.

Uviest', ktoré z nasledujúcich činností a v akom rozsahu (množstvách v t/DJ) týždenne sa budú v prevádzkarni vykonávať;

5.1. Zabíjanie domácich kopytníkov (najviac 30 dobytčích jednotiek za týždeň) podľa § 2 ods. (3) písm. a) nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.

5.1.1. Hovädzí dobytok/ DJ...../týždeň; Ošípané DJ...../týždeň; Ovce/kozy
DJ...../týždeň Kone/ DJ...../týždeň;

5.1.2. Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

5.2. Rozrábanie mäsa domácich kopytníkov (najviac 5 ton vykosteného mäsa týždenne, alebo zodpovedajúce množstvo mäsa s kosťou) podľa § 2 ods. (3) písm. b) nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.

5.2.1. Rozrábanie (vykostené mäso).....ton /týždeň

5.2.2. Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

Časť 6. Potvrdenie žiadosti

Ja nižšie podpísaný týmto v mene žiadateľa uvedeného v časti 1 tejto žiadosti podávam Regionálnej veterinárnej a potravinovej správe žiadosť o schválenie prevádzkarne uvedenej s adresou v časti 1 tejto žiadosti

Dňa: V:
(deň/mesiac/rok) (miesto)

Meno a priezvisko podnikateľa / osoby oprávnenej podľa Obchodného registra alebo Živnostenského registra konať v mene žiadateľa :

.....
(veľkými tlačnými písmenami)

Funkcia:

Podpis:

Pečiatka

Poznámky:

- V prípade problémov so získaním tohto formulára z internetu alebo potreby konzultácie k vyplňaniu a podávaniu žiadosti je potrebné obrátiť sa na územne príslušnú regionálnu veterinárnu a potravinovú správu podľa sídla právnickej osoby/miesta podnikania fyzickej osoby- podnikateľa alebo adresy prevádzkarne.

- Pri vyplňaní tlačiva označte do krížikom skutočnosť, o ktorú žiadate/ktorú prikladáte k žiadosti

Názov: **Príručka na aplikáciu nariadení vlády Slovenskej republiky, ktorými sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá**

Vytlačil a vydal: Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR a Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Zostavil: MVDr. Ing. Fridolín Pokorný, Mgr. Paulína Komarová

Recenzoval: Prof. MVDr. Jozef Bíreš DrSc.

Rok vydania: 2011

Náklad: 800 výtlačkov

ISBN: 978-80-7148-062-4