

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.”)

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

1.1 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 Telefónne číslo 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:	
<input type="checkbox"/> úradne osvedčená kópia výpisu z obchodného registra/	<input type="checkbox"/> úradne osvedčená kópia výpisu zo živnostenského registra;
<input type="checkbox"/> výpis z listu vlastníctva prevádzkarne /	<input type="checkbox"/> nájomná zmluva prevádzkarne
<input type="checkbox"/> dokumentácia k požadovaným výnimkám zo štrukturálnych požiadaviek podľa bodu 2. tejto žiadosti:	
<input type="checkbox"/> Dokumentácia podľa 1.10 bodov A. 1. - 3., 5., 6., 13.	

1. 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 potravín 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

5. opis (program) zhromažďovania odpadov a vedľajších živočíšnych produktov a ich odstraňovania z prevádzkarne; systém a plán(nákras) kanalizácie a nakladania s **odpadovou vodou**

6. opis zásobovania pitnou vodou a

7. opis (plán) vlastných kontrol pitnej vody prostredníctvom odberu vzoriek a testovania

8. opis (plán) opatrení na testovanie (vlastné kontroly)

9. opis (plán) kontroly škodcov

10. opis (plán) sledovania a zabezpečenia zdravia zamestnancov

11. opis (plán) hygienických školení/vzdelávania zamestnancov

12. opatrenia na vedenie a uchovávanie záznamov a dokumentov (vypracovanie/určenie záznamov a opatrení);

13. kontrola teplôt a zachovávanie **chladiarenského reťazca** (záznamy/preukazovanie)

14. opatrenia týkajúce sa výsledovateľnosti a

15. st'ahovania/spät'vzatia nebezpečných alebo zdraviu škodlivých produktov

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

Identifikovanie nebezpečenstiev (**analýza nebezpečenstiev**)

Identifikácia **CCP**

Určenie **kritických limitov**

Určenie **postupov monitorovania v CCP**

Určenie **nápravných opatrení**

Určenie **postupov overovania**

Určenie **dokumentov a záznamov na preukazovanie** účinného uplatňovania prechádzajúcich 6 zásad HACCP

Časť 2. Výnimky zo štruktúrálnych 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

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štruktúrálnej 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

Uved'te 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 2.4.: 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

Uved'te 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

Uved'te 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

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

Uved'te 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

Uved'te 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 osobnej hygieny zamestnancov:

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

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

Rozcukareň mäsa domácich kopytníkov **nemú 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

Uved'te 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, 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

Uved'te 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:

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

Uved'te 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 osobnej hygieny zamestnancov:

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

Bod 3.4.: potravinárska prevádzkarňa s bitúnkom, v ktorej sa rozrába najviac 5 t mäsa týždenne podľa § 2 ods. 3 písm. b) z vlastnej produkcie bitúnku, nemusí mať samostatnú miestnosť na rozrábanie mäsa, ak sa príslušné činnosti zabíjania a jatočného opracovania v miestnosti na zabíjanie zvierat vykonávajú v inom čase ako rozrábanie mäsa a vykonávajú sa opatrenia na zabránenie kontaminácii mäsa

Uved'te 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 bitúnku 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:

<input type="checkbox"/> Bod 4.1. Vlastné vozidlo (vozidlá)	<input type="checkbox"/> Bod 4.3. Vlastné vozidlo (vozidlá) nadobúdateľov
<input type="checkbox"/> Bod 4.2. Zmluvná preprava	<input type="checkbox"/> Bod 4.4. Iné/specifikovať:

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