

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

- 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, králíčí 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 kostí 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 a 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 škvaření masa včetně kostí a určený k lidské spotřebě, škvarky (zbytky po tavení nebo škvaření 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 vykvrvení, vykolení a oddělení končetin ve výši zápěstních a zánártních kloubů, po oddělení hlavy, oháňky 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 přídavkem nebo bez přídavku 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 solících směsí,
- r) zráním - ošetření syrového soleného nebo nakládaného masa a masných výrobků za takových klimatických podmínek, které při pozvolném a postupném 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 mraziřenský 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 vede, 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 porážkou, 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,
- 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 (bodu 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 zemí 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 vytištěné 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 bourárně, 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 bourárny 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 chladírenském nebo mrazírenském skladu a od té doby nebylo s výjimkou skladování podrobena 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 chladírenského nebo mrazírenského 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 chladírenském nebo mrazírenském skladu třetí země a od té doby nebylo s výjimkou skladování podrobena 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 vyjmutο 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 rozbory, 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 odstavec 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 porážení podle části VII (bodu 32) a části VIII přílohy č. 1 k této vyhlášce. Vykazuje-li maso změny, anebo zdá-li se být jinak narušené, musí prohlídku po porážení 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 porážením i po porážení,
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 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 neporáží 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 nevyrábějí 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), vozňřivka, vzteklina, tetanus, akutní salmonelóza, akutní brucelóza, červenka, botulismus, septikémie, pyémie, toxémie nebo virémie;

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 nepožitelné;

bb)

jsou postižena generalizovanou, makroskopicky viditelnou sarkosporidiózou, generalizovanou cysticerkózou nebo trichinelózou;

cc)

uhynula, anebo se mrtvě narodila, včetně mrtvých plodů;

dd)

byla poražena 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 poražení 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 horečnatého 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 porážení;
- 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 podáváných 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 maso. 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 cysticerkózu, se po odstranění nepoživatelných částí ošetřují chladem.

(2) Maso kanců používaných v plemenitbě, kryptorchidů, hermafroditů a nekastrovaných kanců o hmotnosti 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 vykrveno, 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 vykvrvené 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 porážení,
- d) poražené zvíře bylo během přepravy na jatky provázeno 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 potvrzovat 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 porážení, popřípadě doplněné bakteriologickým vyšetřením, posouzeno jako požitelné, zachází tak, aby nedošlo k jeho styku s těly, masem nebo droby, 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 porážení 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 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 nebo poraženého zvířete i přístup k účetním 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) prověřovat, zda a jak plní provozovatel tohoto podniku úkoly uvedené v § 16, 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 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, ovcí nebo koz, bylo získáno ze zvířat, která nepocházejí z hospodářství, jež podléhají omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, přijatým vzhledem k výskytu brucelózy prasat, ovcí 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 ovcí, 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 ovcí, koz nebo lichokopytníků, byť bylo získáno ze zvířat, která nesplňují 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 Salmonellu 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 pasterizováno, sterilizováno nebo ošetřeno způsobem majícím rovnocenný účinek, anebo o maso, které pochází z podniku, jež 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 podrobena 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 trávící 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 prvopisem 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 rozemletí 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 mrazárně 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 zchlazeno 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 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 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 nařídit 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. Nestačí-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 prvopisem 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 ovládní 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, králičí 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 vyznačena 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, vytištěným 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 termostatové 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 [bodů 2 písm. g)] přílohy č. 6 k této vyhlášce, pokud jde o vodovodní baterie, požadavků vyplývajících z části I (bodů 11) přílohy č. 6 k této vyhlášce, pokud jde o nahrazení šaten uzamykatelnými skříňkami, a požadavků vyplývajících z části I (bodů 3) přílohy č. 6 k této vyhlášce, pokud jde o místnosti 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 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, lalůčku 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 stadiích 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 zejména 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 dozor 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 rozbory výsledků jeho kontrolní činnosti a podle potřeby nařídít 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, nepodléhajících 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.

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.

- 2) Vyhláška č. 201/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králíčí maso, maso zvířete ve farmovém chovu a maso volně žijící zvířete.
- 3) Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů.
- 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 ozařování potravin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu značení.
- 7) Vyhláška č. 147/1997 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

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 nezkrasluje 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 nepovolaným 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, odštětínování, 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 požitelné. V tomto případě musí být tyto prostory pod státním veterinárním dozorem zvláště 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 omráčení 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, vykost'ování 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 porážejí 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 drůbežího 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. Čistící, 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 poražení. 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 porážena neprodleně; vykrvení, stažení kůže nebo odštětínování, opracování a vykolení musí být provedeny takovým způsobem, aby se zamezilo jakékoli kontaminaci čerstvého masa.

30. Vykrvení 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 přípravky 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 vykrvení. 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 požitelné.

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 poražení, 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 poražení (post mortem)

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

40. Prohlídka po poražení 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 poražení 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 žlučovýchodů. 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 protáta 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 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 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 pobřišnice;
- 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 příušních 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 žlučvodů;
- 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 pobřišnice;
- 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. Domáci lichokopytníci:

- a) vizuální prohlídka hlavy a krku po uvolnění jazyka. Zahltanové, podčelistní a příušní 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 mezenteriálních mízních uzlin (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales). V případě potřeby se žaludeční a mezenteriální 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 pohrudnice 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. subrhomboidi) 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, anebo 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, mezižebních svalů, srdce, jazyka, hrtanu, popřípadě i břišní stěny a bedrovců vyjmutých z tukové tkáně;

b)

vyšetření na vozhrivku u lichokopytníků. Toto vyšetření spočívá v pečlivém vyšetření sliznice průdušnice, hrtanu, nosních dutin, sinů 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 doзору.

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 odesilatele 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 odesilatele (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 půlce, 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 euroboxů, 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 odesilatele,
- 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 jehnat 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, vykost'ování 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 balicích 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 poražení 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:

a)

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;

b)

musí být vybaveny účinným zařízením na ochranu masa před hmyzem a prachem a musí být vodotěsné;

c)

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.

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

PODNIKY S MALOU KAPACITOU

I

Všeobecné podmínky pro schválení podniku s malou kapacitou

Podnik s malou kapacitou lze schválit, jen jestliže má

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

- a) podlahy z nepropustného materiálu, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, odolné proti hnilobě, které jsou položeny tak, aby umožňovaly snadný odtok vody. Voda musí být odváděna do kanalizace opatřené mřížkou a pachovým uzávěrem;
- b) hladké, odolné a nepropustné stěny, 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 nezkrasuje 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 nepovolaným osobám ve vyjímání jejich obsahu. Tyto nádoby slouží k ukládání masa, které není určeno k lidské spotřebě a musí být odváženo nebo neškodně odstraňováno na konci každého pracovního dne;

5. chladicí zařízení k udržování vnitřní teploty masa 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 omračení 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 omračena 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.

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

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

- a) 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;
- b) místnost pro balení, pokud nejsou splněny podmínky stanovené v části XII (bodě 63) přílohy č. 1 k této vyhlášce;
- c) místnost nebo skříň pro skladování jedlé soli;
- d) 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

- a) místnost uvedenou v bodě 1 písm. a),
- b) 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 případě

a)

mletého masa části XI (bodu 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 (bodu 50) přílohy č. 1 k této vyhlášce,

-

z drůbežního masa nebo z masa pernaté nebo srstnaté zvěře ve farmovém chovu části XII (bodu 66) přílohy č. 1 k vyhlášce o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře,

-

ze zvěřiny části VII (bodu 2) přílohy č. 4 k vyhlášce o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí 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 určeného 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 přepravy, 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 země, musí dopravní prostředek zůstat zaplombovaný.

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

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
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Salmonella</i> spp. n = 5; c = 0	nepřítomnost v 1 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,

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

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 náradí, 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 mrazárnách 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 čisticích, 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 použitím 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. Čisticí, 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 určené 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).

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

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 nářadí, 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, králičí 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, přídatné 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 neurčených 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 nesmazatelnými 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 prvním 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 opatřené 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 chladárně,
- 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 zřetelem 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 autoklavizací 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 autoklávu 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 autoklávů.

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

-

smíchan 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 zchlazen 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.

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 202/2003 Sb.

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 zpracování 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)

chladiřenský nebo mraziřenský 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 smísky 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 příměsí, 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)	Miliekvivalent.							

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.