

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 1987

Vyhlásené: 29. 12. 1987 Časová verzia predpisu účinná od: 24.09.1998 do: 31.12.1998

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

121

VYHLÁŠKA

Federálneho ministerstva poľnohospodárstva a výživy

z 10. decembra 1987

o zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti živočíšnych produktov

Federálne ministerstvo poľnohospodárstva a výživy ustanovuje podľa § 14 a § 35 písm. e) zákona č. 87/1987 Zb. o veterinárnej starostlivosti po dohode s Ministerstvom poľnohospodárstva a výživy Českej socialistickej republiky a Ministerstvom poľnohospodárstva a výživy Slovenskej socialistickej republiky:

PRVÁ ČASŤ

VŠEOBECNÉ VETERINÁRNE HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA ŽIVOČÍŠNE PRODUKTY

ODDIEL 1

Základné ustanovenia

§ 1

(1) Potraviny a suroviny živočíšneho pôvodu (ďalej len „živočíšne produkty“) musia v súlade so zákonom o veterinárnej starostlivosti, touto vyhláškou a osobitnými predpismi¹⁾ zodpovedať veterinárnym hygienickým požiadavkám; najmä:

- a) nesmú nepriaznivo ovplyvňovať zdravie ľudí alebo zvierat (zdravotná neškodnosť),
- b) musia mať zloženie a vlastnosti, ktoré zabezpečujú uchovanie a rozvíjanie všetkých fyziologických funkcií organizmu (požadovaná biologická hodnota).

(2) Pri výrobe, spracúvaní, ošetrovaní a skladovaní (ďalej len „výroba“) potravín živočíšneho pôvodu určených na osobitné účely (dojčenská a detská výživa, dietetické potraviny, potraviny určené na dlhodobé skladovanie a pod.) sa musia dodržiavať zvýšené veterinárne hygienické požiadavky.²⁾

§ 2

Potraviny živočíšneho pôvodu sú

- a) požívateľné, ak zodpovedajú predpokladom uvedeným v § 1,
- b) podmienene požívateľné,
 1. ak z nálezových dôvodov, v dôsledku niektorých zmyslových zmien alebo výsledkov laboratórneho vyšetrenia nespĺňajú veterinárne hygienické požiadavky na zdravotnú neškodnosť potravín živočíšneho pôvodu, ale za určených podmienok, najmä po osobitnej úprave, sú spôsobilé na využitie na účely výživy ľudu,
 2. ak majú zníženú biologickú hodnotu,
- c) nepožívateľné,

1. ak obsahujú patogénne alebo podmienene patogénne mikroorganizmy, toxíny, látky s nežiadúcimi biologickými účinkami, rádioaktívne alebo cudzorodé látky v neprípustnom množstve, prípadne v množstve škodlivom zdraviu,
2. ak sú zmenené, vzbudzujú odpor alebo ak sú inak znehodnotenú natoľko, že je vylúčené ich využitie na účely výživy ľudí,
3. ak nie je možné alebo účelné ich pozastaviť, prípadne vykonať ich osobitnú úpravu alebo ak sa nespĺnili podmienky určené orgánom veterinárnej starostlivosti,³⁾ najmä ak sa nevykonala osobitná úprava,
4. ak to vyžadujú nákazové alebo epidemiologické dôvody,
5. ak sú neznámeho alebo podozrivého pôvodu.

§ 3

(1) Kto vyrába, spracúva, ošetruje, skladuje a prepravuje živočíšne produkty (ďalej len „kto manipuluje so živočíšnymi produktmi“) musí

- a) dodržiavať určené technologické postupy,
- b) robiť opatrenia na ochranu živočíšnych produktov pred znečistením (kontamináciou) chemickými látkami, fyzikálnymi, mikrobiálnymi alebo inými nepriaznivými vplyvmi a škodcami,
- c) manipulovať s hotovými výrobkami aj s výrobnými surovinami, pomocnými látkami, prísadami a pod. tak, aby sa vylúčilo ich znečistenie, prípadne znehodnotenie,
- d) kontrolovať zdravotnú neškodnosť výrobných surovín a hotových výrobkov,
- e) vykonávať pravidelné upratovanie, čistenie, dezinfekciu, dezinfekciu a deratizáciu priestorov, v ktorých sa vyskytujú živočíšne produkty,
- f) zabezpečiť vhodné ukladanie a včasný odvoz konfiškátov živočíšneho pôvodu a ostatných častí.

(2) Potraviny živočíšneho pôvodu uvedené v § 1 ods. 2 sa môžu vyrábať len v organizáciách, ktoré pre tento druh výroby spĺňajú osobitné podmienky ustanovené touto vyhláškou a ktorým na túto výrobu dal súhlas orgán veterinárnej starostlivosti⁴⁾ po dohode s orgánom hygienickej služby.

§ 4

Kto manipuluje so živočíšnymi produktmi, je povinný

- a) vykonávať čistenie, dezinfekciu, prípadne tiež dezinfekciu a deratizáciu len s použitím schválených a na tento účel určených prostriedkov,
- b) postupovať pri používaní chemických a biologických prostriedkov spôsobom a podľa harmonogramu, ako to vyplýva z programu hygienických a sanitačných opatrení, prípadne podľa pokynov orgánu veterinárnej starostlivosti⁵⁾ a dodržiavať ochranné lehoty,
- c) vykonávať pravidelnú kontrolu hygienických podmienok výroby, najmä kontrolu upratovania, čistenia a účinnosti dezinfekcie i kontrolu osobnej hygieny a zdravotného stavu pracovníkov prichádzajúcich do styku so živočíšnymi produktmi,
- d) viesť evidenciu o výrobe a expedícii svojich výrobkov, ako aj evidenciu o používaní chemických a biologických prostriedkov, obsahujúcu údaje o druhu, množstve, prípadne i koncentrácii použitého prostriedku, o čase jeho použitia a o určenej ochrannej lehote.

§ 5

Pracovníci pri výrobe a preprave živočíšnych produktov sú povinní dodržiavať zásady hygieny prevádzky a osobnej hygieny, najmä

- a) dbať na osobnú čistotu, umývať si ruky mydlom alebo iným vhodným prostriedkom a dezinfikovať ich vhodným dezinfekčným prostriedkom,
- b) nosiť čistý pracovný odev, pokrývku hlavy a obuv, prípadne aj rukavice vhodné z hľadiska vykonávanej práce a nepoužívať ich na iné účely,

- c) dbať na to, aby sa so živočíšnymi produktmi manipulovalo v súlade s veterinárnymi hygienickými požiadavkami a aby pri manipulácii s nebalenými potravinami živočíšneho pôvodu nedochádzalo k ich bezprostrednému styku s nekrytou časťou hlavy a šije,
- d) neodkladať osobné zvršky a osobné potreby v prevádzkových miestnostiach a priestoroch a udržiavať čistotu a poriadok na pracovisku,
- e) zdržať sa jedla, pitia, fajčenia a žuvania alebo iného nehygienického chovania na pracovisku, na ktorom sa manipuluje so živočíšnymi produktmi,
- f) neopúšťať priestory závodu v pracovnom odevu a obuvi,
- g) podrobiť sa vstupnej lekárskej prehliadke a ďalším preventívnym lekárskeým prehliadkam v lehotách určených zdravotníckym zariadením, prípadne mimoriadnym lekárskeým prehliadkam podľa pokynu orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ vydaného po dohode s orgánom na ochranu zdravia,
- h) mať pri sebe zdravotný preukaz a hlásiť bez meškania každé ochorenie na prenosnú chorobu.⁵⁾

§ 6

(1) Používanie cudzorodých látok, najvyššie prípustné množstvá cudzorodých látok v živočíšnych produktoch a ich posudzovanie sa spravuje osobitnými predpismi.¹⁾

(2) Zvieratá ošetrené veterinárnymi liečivami, ktoré zanechávajú nežiaduce rezíduá ako následok schváleného použitia, môžu sa využívať na výrobu živočíšnych produktov, ktoré slúžia na výrobu potravín len po uplynutí určenej ochrannej lehoty. Suroviny a potraviny živočíšneho pôvodu nemožno získavať od zvierat, ktorým sa podávali nepovolené veterinárne liečivá, zakázané farmakologicky aktívne látky ako aj veterinárne liečivá, pri ktorých príslušné orgány rozhodli o zrušení registrácie alebo o zrušení najvyšších limitov ich rezíduí.⁷⁾

§ 7

(1) Pri manipulácii so živočíšnymi produktmi a na čistenie dopravných prostriedkov a zariadení sa používa len pitná voda, prípadne ľad vyrobený z pitnej vody. Použitie úžitkovej vody je dovoľené iba na výrobu pary a na chladenie v uzavretom systéme kotolne a strojovne, na čistenie nádvorí, ciest a iných vonkajších priestorov.

(2) Pitná voda sa musí chrániť pred znečistením. Ak sa neodoberá z verejného vodovodu, musí sa podľa pokynov orgánu na ochranu zdravia a orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ zabezpečiť jej zdravotná neškodnosť; jej rozvod sa musí oddeliť od rozvodu úžitkovej vody a zreteľne označiť.

§ 8

(1) Balenie živočíšnych produktov sa vykonáva v hygienicky neškodnom prostredí s použitím obalov (obalového materiálu), ktoré ich chránia pred znečistením,⁶⁾ prípadne pred znehodnotením.

(2) Spotrebiteľsky balené potraviny živočíšneho pôvodu sa musia určeným spôsobom označiť.⁷⁾ Ak ide o potraviny živočíšneho pôvodu podliehajúce rýchlej skaze, musí označenie poskytovať úplnú a zrozumiteľnú informáciu pre spotrebiteľov, najmä z hľadiska podmienok a času ich uchovávaní.

§ 9

(1) Živočíšne produkty podliehajúce rýchlej skaze sa uchovávajú pri určených chladiarenských teplotách,⁸⁾ ak sa nevyžaduje ich iné odborné ošetrenie.

(2) Zmrazené potraviny živočíšneho pôvodu sa uchovávajú pri určených mraziarenských teplotách.⁹⁾ Ak ich nemožno spracovať v zmrazenom stave, musia sa čo najrýchlejšie rozmraziť a

po rozmrazení ihned upotřebit; ich opätovné zmrazovanie je možné, len ak je súčasťou schváleného technologického postupu.

§ 10

Konfiškáty živočíšneho pôvodu sa ukladajú len v miestnostiach a do zariadení určených na tento účel (kontajnerov, nádob). Kontajnery sa umiestňujú na spevnenom a nepriepustnom podklade v miestach krytých pred poveternostnými vplyvmi. Nádoby používané v prevádzkových priestoroch sa viditeľne označujú žltým pruhom širokým najmenej 10 cm a opatrujú uzávermi. Uvedené miestnosti, prípadne zariadenia sa musia každý deň vyprázdňovať a po vyprázdnení vyčistiť a dezinfikovať.

ODDIEL 2

Preprava živočíšnych produktov

§ 11

(1) Na prepravu živočíšnych produktov sa vyžaduje veterinárne osvedčenie,¹⁰⁾ ak ide o prepravu

- a) živočíšnych produktov na dlhodobé skladovanie, ako aj živočíšnych produktov uvoľnených z dlhodobých zásob,
- b) živočíšnych produktov určených orgánom veterinárnej správy³⁾ na ďalšie spracovanie podľa osobitných podmienok^{10a)} alebo na iný spôsob využitia, než je obvyklý,
- c) zveriny určenej na ďalšie spracovanie alebo skladovanie, alebo na prepravu mimo územia okresu. Toto sa nevyžaduje, ak sa zverina so súhlasom príslušných orgánov veterinárnej správy³⁾ predkladá na veterinárne vyšetrenie v zberni alebo v prevádzkarni na spracovanie zveriny na území iného okresu a je pripravená na veterinárne vyšetrenie a je označená podľa § 60 a 61,
- d) podmienene požívateľných potravín živočíšneho pôvodu,
- e) živočíšnych produktov v ďalších prípadoch, pokiaľ podľa rozhodnutia orgánu veterinárnej starostlivosti⁴⁾ vyžadujú tieto produkty zvýšenú hygienickú alebo nákazovú bdelosť.

(2) Živočíšne produkty, na prepravu ktorých je potrebné veterinárne osvedčenie, podliehajú veterinárnemu vyšetreniu v mieste odoslania aj v mieste určenia.

§ 12

(1) Odosielateľ je povinný

- a) požiadať, spravidla aspoň 12 hodín pred odoslaním, orgán veterinárnej starostlivosti³⁾ o vystavenie veterinárneho osvedčenia podľa § 11 ods. 1 a pripojiť ho k prepravným a ostatným listinám,
- b) overiť, či prepravný priestor určený na prepravu živočíšnych produktov vyhovuje veterinárnym hygienickým požiadavkám, a zabezpečiť pri nakladaní a preprave ich dodržiavanie.

(2) Povinnosti dopravcu sa spravujú osobitnými predpismi¹¹⁾ a technickými normami.

(3) Prijemca je povinný zabezpečiť dodržiavanie veterinárnym hygienickým podmienok pri vykladaní a prebierke živočíšnych produktov.

(4) Odosielateľ, dopravca aj príjemca musia bez meškania upovedomiť orgán veterinárnej starostlivosti³⁾ o prípadnej závade zásielky alebo o nehode dopravného prostriedku a urobiť nevyhnutné opatrenia na to, aby nedošlo k jej znehodnoteniu.

§ 13

(1) Živočíšne produkty sa musia prepravovať čo najrýchlejšie a najšetrnejšie, aby nedochádzalo k ich znehodnocovaniu; ich preprava sa vykonáva izotermickými, chladenými, chladiacimi a mraziacimi, prípadne aj inými dopravnými prostriedkami a zariadeniami, ktoré sú na to spôsobilé a vhodne vybavené a nepoužívajú sa na iné účely; dopravné prostriedky musia mať osvedčenie o spôsobilosti na prepravu vydané príslušným orgánom veterinárnej správy.⁷⁾

(2) Nebalené živočíšne produkty sa musia v prepravnom priestore vešať alebo ukladať v čistých prepravkách, nádobách, policiach, rohožiach a pod. Čerstvé celé telá zvierat s výnimkou hydiny a králikov, ďalej polovice a štvrtiny sa musia prepravovať zavesené.

(3) Ak sa prepravky alebo nádoby ukladajú v prepravnom priestore na sebe, nesmie sa ich dno dotýkať potravín živočíšneho pôvodu uložených v spodnej prepravke alebo nádobe.

§ 14

(1) Dopravné prostriedky používané na prepravu živočíšnych produktov sa musia riadne vetrať, pravidelne čistiť a dezinfikovať, rampy určené na nakladanie a vykladanie živočíšnych produktov sa musia pravidelne čistiť a dezinfikovať.

(2) Prepravný priestor a prepravky, nádoby, police, rohože a pod., v ktorých sa prepravujú živočíšne produkty, sa čistia a dezinfikujú každodenne, a ak ide o prepravu mäsa, mäsových výrobkov, mlieka, mliečnych výrobkov, tukov, polotovarov a hotových jedál, ako aj ostatných živočíšnych produktov, ktoré nie sú balené tak, aby boli úplne chránené pred nežiadúcim pôsobením vonkajších vplyvov alebo ktoré môžu svojimi vlastnosťami nepriaznivo pôsobiť na iný prepravovaný tovar, podľa potreby aj pred opätovným naložením.

(3) Pri preprave zdravotne závadných živočíšnych produktov, prípadne aj v iných odôvodnených prípadoch sa vždy vykonáva dezinfekcia podľa pokynov orgánu veterinárnej starostlivosti.³⁾ Dezinfikujú sa všetky súčasti dopravného prostriedku a predmety, ktoré prišli do styku s prepravovanými živočíšnymi produktmi, aj osoby, ktoré sa podieľali na ich preprave a na vykonávaní dezinfekcie.

(4) Zdravotne závadné živočíšne produkty sa nesmú prepravovať spoločne so zdravotne neškodnými, podmienené požívateľné potraviny živočíšneho pôvodu spoločne s požívateľnými.

§ 15

(1) V dopravných organizáciách, ktoré sa zúčastňujú na preprave živočíšnych produktov, s výnimkou organizácií, ktoré prevádzkujú cestnú dopravu, musia byť osobitné zariadenia pre čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov; pre vzťah dopravcu a prepravcu v cestnej doprave pre cudzie potreby platia osobitné predpisy.¹²⁾

(2) Na plnenie úloh uvedených v odseku 1 určí podnikateľ odborne spôsobilých pracovníkov, ktorí najmä

- a) zodpovedajú za riadne vykonávanie čistenia a dezinfekcie,
- b) kontrolujú účinnosť vykonanej dezinfekcie,
- c) vedú záznamy o vykonanom čistení a dezinfekcii.

(3) Čistenie a dezinfekcia železničných vozňov a lodí sa spravuje osobitnými predpismi.¹¹⁾

§ 16

Ako vratné obaly sa môžu používať len obaly z dobre čistiteľného a dezinfikovateľného materiálu odolného proti korózii, ktoré sa musia pred opätovným použitím dôkladne vyčistiť a dezinfikovať.

ODDIEL 3**Veterinárne podmienky predaja živočíšnych produktov v tržniciach a na trhoviskách****§ 17**

Zo živých zvierat možno v tržniciach a na trhoviskách predávať len trhové konzumné ryby.^{7a)} Ak sa v tržniciach a na trhoviskách uskutočňuje predaj potravín živočíšneho pôvodu, vzťahujú sa naň všeobecné a niektoré osobitné hygienické požiadavky ustanovené osobitným predpisom.⁷⁾

§ 18

Na predaj živých sladkovodných trhových rýb je potrebné veterinárne osvedčenie z miesta pôvodu, kde sa ryby naposledy chovali (sádzkovali).

§ 20

(1) V tržniciach a na trhoviskách musia byť popri nádobách na odpadky aj nádoby opatrené uzávermi, prípadne iné vhodné zariadenia určené na odkladanie konfiškátov živočíšneho pôvodu.

(2) Prevádzkovateľ tržnice a usporiadateľ trhu sú povinní zabezpečiť včasné odstránenie konfiškátov živočíšneho pôvodu a čistenie a dezinfikovanie nádob, prípadne zariadení uvedených v odseku 1.

§ 21

Predaj živočíšnych produktov alebo niektorých ich druhov v tržnici alebo na trhovisku sa môže so zreteľom na nákazovú alebo epidemiologickú situáciu alebo na nevyhovujúce podmienky predaja (vybavenie tržnice alebo trhoviska, spôsob predaja a pod.) obmedziť alebo zakázať.¹³⁾

§ 22**Predaj podmienene požívateľných potravín živočíšneho pôvodu**

(1) Podmienene požívateľné potraviny živočíšneho pôvodu určené na predaj možno predávať len vo vyhradených predajniach a za podmienok určených orgánom veterinárnej starostlivosti³⁾ po dohode s orgánom na ochranu zdravia; nemožno ich použiť na účely spoločného stravovania.

(2) Konzervy vyrobené z mäsa alebo orgánov podmienene požívateľných sa musia ako také označiť.

(3) V predajniach uvedených v odseku 1 musí byť v priestoroch pre zákazníkov umiestnené upozornenie o základných podmienkach predaja a spotreby podmienene požívateľných potravín živočíšneho pôvodu.

ODDIEL 4**Veterinárny dozor****§ 23**

(1) Veterinárny dozor sa vykonáva najmä

- a) v miestach a priestoroch, v ktorých sa manipuluje so živočíšnymi produktmi,
- b) v tržniciach a na trhoviskách, kde sa predávajú drobné zvieratá, ryby a živočíšne produkty,

c) v predajniach vyhradených pre predaj podmienené požívateľných potravín živočíšneho pôvodu.

(2) Organizácie, v ktorých sa vykonáva veterinárny dozor, sú povinné - so zreteľom na povahu a rozsah výroby a úlohy dozoru - poskytnúť pracovníkom vykonávajúcim dozor bezplatne vecnú, osobnú a inú pomoc pre náležité plnenie úloh, najmä

a) vhodné miestnosti (kancelárie, laboratória, hygienické zariadenia, miestnosti pre trichineloskopiu, pomocné priestory a pod.) s tečúcou pitnou studenou a teplou vodou, dostatočným osvetlením a možnosťou vykurovania,

b) na riadne vykonávanie veterinárnej prehliadky jatočných zvierat a mäsa alebo zveriny, označovania živočíšnych produktov podľa tejto vyhlášky a kontrol potrebných pri plnení úloh dozoru

1. vhodné zariadenia a osobnú pomoc pri vykonávaní prehliadky jatočných zvierat pred zabitím,

2. pracovné miesta na výrobných linkách a v priestoroch bitúnkov, zberní zveriny, spracovateľských prevádzkarní a rozrábok,

c) dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby na miestach a v priestoroch, kde sa vykonávajú úkony podľa písmena b), a to s intenzitou najmenej

1. 540 luxov na pracovných miestach prehliadky mäsa a orgánov jatočných zvierat a zveriny,

2. 220 luxov pri prehliadke chorých alebo podozrivých zvierat pred zabitím,

3. 110 luxov pri ostatných úkonoch a kontrolách pri získavaní, spracovaní, skladovaní a označovaní mäsa a pri prehliadke jatočných zvierat pred zabitím pri ich príjme.

DRUHÁ ČASŤ

OSOBITNÉ VETERINÁRNE HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA ŽIVOČÍŠNE PRODUKTY

ODDIEL 1

Veterinárne vyšetrenie jatočných zvierat a rozhodovanie o mäse jatočných zvierat

§ 24

Základné ustanovenia

(1) Do obehu sa môže uvádzať iba mäso jatočných zvierat, u ktorých sa vykonala veterinárna prehliadka jatočných zvierat a mäsa a rozhodlo sa o jeho použiteľnosti.¹⁴⁾

(2) Pri podozrení, že v dôsledku choroby, podávania liečiv alebo chemických látok, prípadne so zreteľom na iné vplyvy by mäso jatočného zvierťa nebolo vhodné na výživu ľudí, určí orgán veterinárnej starostlivosti³⁾ lehotu, pred uplynutím ktorej nemožno zviera, ktorého sa to týka, dodať na bitúnok, prípadne nariadi jeho zmárnenie.

(3) Jatočné zvieratá sa musia dodávať na bitúnok v čistom stave a vylačnené, prípadne - ak ide o dojnice - vydojené; nesmú sa kŕmiť najmenej 12 hodín pred zabitím.

(4) Na jatočné účely sa nemôžu používať teľatá do veku osem dní, jahňatá a kozľatá do veku 14 dní a ošípané so živou hmotnosťou do 10 kg.

Prehliadka jatočných zvierat a mäsa**§ 25**

(1) Prevádzkovateľ bitúнку hlási každú dodávku jatočných zvierat orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ aspoň 24 hodín pred jej uskutočnením; o nutnom zabití ju upovedomí bez meškania.

(2) Jatočné zvieratá dodávané na bitúnok musia byť určeným spôsobom označené (identifikované) a sprevádzané veterinárnym osvedčením a ostatnými sprievodnými listinami, do ktorých prevádzkovateľ bitúнку zaznamená každé ďalšie označenie jatočných zvierat po ich príjme na bitúnok. Veterinárne osvedčenie aj ostatné sprievodné listiny odovzdá prevádzkovateľ bitúнку bez meškania orgánu veterinárnej starostlivosti.³⁾

(3) Doba platnosti veterinárneho osvedčenia je 72 hodín, v prípade zvierat určených na nutné zabitie 24 hodín.

§ 26

(1) Jatočné zvieratá sa musia pri príjme na bitúнку označiť a ustajniť tak, aby bolo možné kedykoľvek zistiť miesto ich pôvodu a deň ich príjmu. Po dodaní na bitúnok už nesmú opustiť svoj priestor, aby od nakládky do zabitia nedošlo k miešaniu jatočných zvierat pochádzajúcich z rôznych maštali a kotercov.

(2) Prevádzkovateľ bitúнку

- a) dbá na to, aby ustajnené jatočné zvieratá boli riadne ošetrované a podľa potreby napájané, v prípade ustajnenia trvajúceho dlhšie ako 24 hodín tiež kŕmené a aby dojnice boli vydojené,
- b) je povinný bez meškania hlásiť orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ každé ochorenie alebo podozrenie z ochorenia, ako aj každé poranenie alebo uhynutie jatočného zvierťa.

§ 27

(1) Jatočné zvieratá unavené prepravou, prehriate alebo rozrušené sa ponechávajú odpočívať najmenej 24 hodín po príjme na bitúнку, ak príslušný štátny veterinárny lekár orgánu veterinárnej správy³⁾ nerozhodne inak.

(2) Jatočné zvieratá dovezené zo zahraničia sa zabíjajú do 48 hodín po príjme na bitúнку.

§ 28

(1) Vyšetrenie jatočných zvierat pred zabitím sa vykonáva pri ich príjme na bitúнку. Ak ustajnenie jatočného zvierťa na bitúнку trvá dlhšie ako 24 hodín, opakuje sa vyšetrenie v deň zabitia.

(2) Jatočné zvieratá, ktoré sú choré alebo podozrivé z choroby, prevádzkovateľ bitúнку podľa pokynov orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ označuje a preberá oddelene od ostatných zvierat; umiestňuje ich vo vyhradených a uzamykateľných izolačných priestoroch (maštaliach).

(3) Jatočné zvieratá uvedené v odseku 2 sa môžu v osobitne odôvodnených prípadoch podľa rozhodnutia orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ zabíjať v priestoroch určených na zabíjanie zdravých zvierat, ale časovo oddelene. Tak to môže byť najmä v prípadoch hromadného zabíjania jatočných zvierat pri zdolávaní veľmi nebezpečnej alebo nebezpečnej nákazy, prípadne iného hromadného ochorenia zvierat.

(4) Jatočné zvieratá nutne zabitú sa spracúvajú na sanitných bitúnkoch, prípadne v sanitnom oddelení bitúnkov.

§ 29

(1) Zakazuje sa zabíjanie

- a) jatočných zvierat, ktoré sú choré na mor hovädzieho dobytku, africký mor ošípaných, mor koní, sneh šelestivú, sneh slezinnú, besnotu, brucelózu oviec a kôz, soplavku, nákazlivú málokrvnosť koní a malígnu edém,
- b) chorých jatočných zvierat v agónii,
- c) jatočnej hydiny chorej na influenzu hydiny alebo podozrivej z tejto nebezpečnej nákazy zvierat alebo z nakazenia touto nákazou zvierat,
- d) jatočných králikov
 1. chorých na tularémiu alebo myxomatózu alebo podozrivých z tejto nákazy zvierat,
 2. s pokročilým ochorením na prašivinu alebo opar lysivý (trichofitózu) alebo s obsedujúcou pyémiou.

(2) Jatočné zvieratá, ktoré sú podozrivé z veľmi nebezpečnej alebo nebezpečnej nákazy zvierat uvedenej v odseku 1 písm. a) alebo z nakazenia touto nákazou, sa umiestňujú vo vyhradených a uzamykateľných izolačných priestoroch (maštaliach).

§ 30

(1) Jatočné zvieratá musia byť pred zabitím riadne očistené.

(2) Priestory, miestnosti, výrobné zariadenia, stroje, nástroje, náradie a pracovné pomôcky, ktoré sa použili pri prijímaní, vážení, ustajnení, ošetrovaní a zabíjaní jatočných zvierat chorých na nákazu zvierat alebo podozrivých z takej nákazy alebo z nakazenia takou chorobou, sa podľa pokynov orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ dezinfikujú. To platí primerane tiež pre pracovníkov zúčastnených na prijímaní, vážení, ustajnení, ošetrovaní a zabíjaní týchto jatočných zvierat.

(3) Pred vykonaním dezinfekcie sa nesmú

- a) výrobné zariadenia, stroje, nástroje, náradie a pracovné pomôcky uvedené v odseku 2 používať na iné účely,
- b) pracovníci uvedení v odseku 2 podieľať na iných prácach na bitúnkoch.

Vyšetrenie mäsa a orgánov jatočných zvierat pri zabíjaní

§ 31

(1) Usmrtenie jatočných zvierat sa vykonáva zásadne vykrcením; pred vykrcením sa musia jatočné zvieratá omráčiť, ak nie je na mieste iný postup zodpovedajúci požiadavkám zahraničného odberateľa.

(2) Spracovanie jatočných zvierat sa vykonáva až po úplnom vymiznutí reflexov, a to len podľa výrobných a pracovných postupov schválených orgánom veterinárnej starostlivosti.³⁾

(3) Všetky úkony v priebehu spracúvania jatočných zvierat musia na seba bezprostredne nadväzovať a plynule prebiehať tak, aby od omráčenia do vybratia vnútorností neuplynul čas dlhší ako 45 minút.

(4) Krv určená na potravinárske účely sa získava tak, aby nedochádzalo k jej znečisteniu, a čo najrýchlejšie sa vychladí.

§ 32

Prevádzkovateľ bitúnku je povinný na vykonanie veterinárneho vyšetrenia zabezpečiť

- a) vykonanie potrebných pomocných úkonov, najmä odstránenie zmenených častí, odrezanie strukov a vemien v laktácii u prasníc, odstránenie kyrysov u kancov a vyklieštencov, stiahnutie kože, vylúpenie pohrudnice a pobrušnice, vykostenie, rozrezanie kostí a pod.,
- b) zavešovanie a odkladanie všetkých orgánov a ostatných častí podliehajúcich vyšetreniu v bezprostrednej blízkosti tela zvierata; pri zabíjaní jatočných zvierat na linkách sa predkladajú na vyšetrenie súčasne s telom zvierata, prípadne sa s ním zhodne označujú,
- c) aby pri súčasnom zabíjaní niekoľkých jatočných zvierat alebo pri zabíjaní jatočných zvierat na linkách až do rozhodnutia o mäse bolo nepochybné, ktoré mäso, orgány a ostatné časti - ak ide o jatočnú hydinu, ktoré mäso a orgány - patria k sebe; pri zabíjaní jatočnej hydiny a jatočných králikov sa označujú jednotlivé skupiny zabitých zvierat,
- d) aby na zabíjaciach linkách po oparení alebo po stiahnutí kože až do rozhodnutia o mäse nedochádzalo k dotyku tiel jatočných zvierat,
- e) aby znečistené mäso, orgány a ostatné časti boli podľa pokynov orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ očistené, prípadne odstránené; na oplachovanie možno použiť iba pitnú vodu pod tlakom. Toto očistenie, odstraňovanie a oplachovanie nemožno vykonávať pred vyšetrením.

Vyšetrenie mäsa a orgánov jatočných zvierat po zabití

§ 33

(1) V rámci prípravy tiel, mäsa, orgánov a ostatných častí jatočných zvierat na vyšetrenie u hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a nepárnokopytníkov odstraňujú ušné, očné a ritné výkroje a pupočná mošna a podvazuje sa konečník, črevá, žalúdok (predžalúdok) a pažerák; konce končatín môžu byť oddelené od tela zvierata.

(2) Mandle možno oddeliť až po ich vyšetrení, žľzník až po vyšetrení pečene.

§ 34

Hovädzí dobytok (s výnimkou teliat)

(1) Jatočný hovädzí dobytok musí byť pred vyšetrením stiahnutý a pozdĺžne stredom chrbticevého kanála rozpolený.

(2) Hlava sa po odstránení rohov, očistení a vypláchnutí zavesí, jazyk sa celkom uvoľní; mulec sa odstraňuje až po jeho vyšetrení.

(3) Pľúca sa vyberajú a odviešajú v prirodzenej súvislosti s priedušnicou, pažerákom a srdcom, prípadne i s pečňou.

(4) Pečeň, slezina, predžalúdok a žalúdok, črevá a maternica sa ukladajú na prehliadacie stoly, prípadne na iné vhodné zariadenia.

(5) Obličky sa uvoľňujú z tukového a väzivového púzdra a ponechávajú sa v tele zvierata.

(6) Vemeno kravy sa odvieša za závesný väz.

(7) Samčie pohlavné žľazy býka musia zostať v tele zvierata.

§ 35**Telatá**

- (1) Jatočné telatá musia byť pred vyšetrením stiahnuté.
- (2) Hlava sa neoddeľuje, ak ide o teľa mladšie ako šesť týždňov.
- (3) Jazyk, priedušnica, pažerák, pľúca, srdce a pečeň, prípadne aj slezina sa vyberajú a odviešajú v prirodzenej súvislosti.
- (4) Žalúdok a črevá sa ukladajú na prehliadacie stoly, prípadne na iné vhodné prehliadacie zariadenia.
- (5) Obličky sa ponechávajú v tele zvierafa, spravidla uvoľnené z tukového a väzivového puzdra.

§ 36**Ošípané**

- (1) Jatočné ošípané musia byť pre vyšetrením obarené, prípadne stiahnuté a rozseknuté pozdĺžne stredom chrbticevého kanála; ošípané nutne zabitú sa sťahujú len so súhlasom orgánu veterinárnej starostlivosti.³⁾
- (2) Jazyk, priedušnica, pažerák, pľúca, srdce a pečeň sa vyberajú a odviešajú v prirodzenej súvislosti.
- (3) Slezina, predstierka, žalúdok, črevá a maternica sa ukladajú na prehliadacie stoly, prípadne na iné vhodné prehliadacie zariadenia.
- (4) Obličky sa uvoľňujú z tukového a väzivového puzdra a ponechávajú sa v tele zvierafa.
- (5) Vnútorňý tuk musí byť uvoľnený tak, aby bola obnažená brušná svalovina.
- (6) Pri vyberaní orgánov kanca (kryptorchida) nesmú byť odstránené samčie pohlavné žľazy.

§ 37**Ovce a kozy**

- (1) Jatočné ovce a kozy sa pripravujú na vyšetrenie rovnakým spôsobom ako jatočné telatá.
- (2) Jahňatá a kozľatá mladšie ako tri mesiace nemusia byť pred vyšetrením stiahnuté; orgány hrudnej dutiny a pečeň možno po uvoľnení bránice ponechať vnútri tela zvierafa. Obličky zostávajú v tele zvierafa.

§ 38**Nepárnokopytníky**

- Jatočné nepárnokopytníky sa pripravujú na vyšetrenie ako jatočný hovädzí dobytok s tým, že
- a) hlava sa po vybratí jazyka pozdĺžne rozpolí a nosová priehradka sa obnaží i oboch strán,
 - b) priedušnica sa rozreže po celej dĺžke,
 - c) pľúca so srdcom sa odvesia sa zvyšnú časť priedušnice.

§ 39

Hydina

(1) Jatočná hydina sa pripravuje na vyšetrenie, aby bolo možno vyšetriť povrch tela, telovú dutinu a orgány.

(2) Ihneď po vyšetrení na oddeľuje, prípadne odstraňuje hlava, beháky, priedušnica, pľúca, srdce, slezina, pečeň, žalúdok a črevá, a ak ide o hydinu pohlavne dospelú, samčie pohlavné žľazy a vaječníky s vajcovodom; pečeň sa zbavuje žľčníka.

§ 40

Králiky

(1) Jatočné králiky musia byť pred vyšetrením stiahnuté.

(2) Orgány dutiny hrudnej a pečeň možno po uvoľnení bránice ponechať vnútri tela zvierata, obličky zostávajú v tele zvierata.

(3) Panvová spona sa rozsekne, konce končatín môžu byť oddelené v zápästnom alebo v nadpriehlavkovom kĺbe.

(4) Hlavu a žľčník možno oddeliť až po skončení vyšetrenia.

§ 41

(1) Vyšetrenie mäsa, orgánov a ostatných častí jatočných zvierat pri zabíjaní a po zabíjaní spočíva vo vonkajšej prehliadke, prehmatávaní a narezávaní, podľa potreby sa dopĺňa podrobnejším vyšetrením, prípadne aj odberom vzoriek na pomocné skúšky a laboratórne vyšetrenie.

(2) Obvyklé vyšetrenie mäsa, orgánov a ostatných častí jatočných zvierat možno spojiť s ďalším vyšetrením a odberom vzoriek podľa pokynov orgánov veterinárnej starostlivosti.⁴⁾

§ 42

(1) Pred vyšetrením nemožno mäso, orgány a ostatné časti bez súhlasu orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ odstraňovať ani akýmkoľvek spôsobom upravovať. Nemožno preto odstraňovať, upravovať alebo zakrývať príznaky ochorenia alebo iné zmeny omývaním, stieraním, orezávaním, zlupovaním, vytrhávaním alebo iným spôsobom.

(2) Mäso a orgány jatočných zvierat určené na vývoz sa môžu upraviť podľa požiadaviek zahraničného odberateľa, ale iba takým spôsobom, aby to nebolo na prekážku rozhodovaniu o mäse.

§ 43

(1) Podľa výsledku prehliadku jatočných zvierat sa mäso a orgány

- a) posúdia ako požívateľné, podmienené požívateľné alebo nepožívateľné,
- b) označia predpísaným spôsobom.

(2) Mäso a orgány, o ktorých bez ďalšieho vyšetrenia nemožno rozhodnúť s konečnou platnosťou, ak pozastavujú, ako také označujú a uskladňujú sa tak, aby nemohlo dôjsť k ich zámene alebo znehodnoteniu, prípadne k nedovolenej manipulácii s nimi a aby bolo zrejmé, odkiaľ sa odobrali označené vzorky; nemožno s nimi manipulovať až do konečného rozhodnutia. To platí

primerane aj pre obaly, háky na mäso, nádoby, police, rohože a pod., pokiaľ prišli do styku s pozastaveným mäsom a orgánmi.

(3) O výsledkoch prehliadky jatočných zvierat a mäsa sa vedie evidencia.

Označovanie mäsa a uvoľňovanie mäsa a orgánov do obehu

§ 44

Mäso a orgány jatočného hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a nepárnokopytníkov, ktoré bolo posúdené ako

- a) požívateľné, sa označuje na účely vnútorného trhu odtlačkom pečiatky okrúhleho tvaru s priemerom 3,5 cm, s výškou písmen najmenej 0,8 cm a výškou čísiel veterinárneho kontrolného čísla podľa § 47 písm. b) najmenej 1 cm,
- b) podmienene požívateľné
 1. výrobné, sa označuje dvoma sčasti sa prekrývajúcimi odtlačkami pečiatky okrúhleho tvaru podľa písmena a),
 2. bez úpravy, sa označuje odtlačkom pečiatky štvorcového tvaru s dĺžkou strany 4 cm a s tesne vpísanou kružnicou,
 3. s úpravou, sa označuje odtlačkom pečiatky štvorcového tvaru s dĺžkou strany 4 cm,
 4. určeného na predaj vo vyhradených predajniach, sa označuje dvoma sčasti sa prekrývajúcimi odtlačkami pečiatky štvorcového tvaru s dĺžkou strany 4 cm a s tesne vpísanou kružnicou,
- c) nepožívateľné, sa označuje odtlačkom pečiatky trojuholníkového tvaru s dĺžkou strany 5 cm,
- d) požívateľné alebo podmienene požívateľné a pochádza z miest, ktoré podliehajú obmedzeniam z dôvodov nákaz zvierat, sa okrem označenia podľa písmen a) a b), ak tak určí orgán veterinárnej starostlivosti,^{15a)} označuje osobitným spôsobom.

§ 45

Mäso a orgány jatočnej hydiny, ktoré bolo posúdené ako

- a) požívateľné, sa označuje značkou zdravotnej neškodnosti okrúhleho tvaru s priemerom 3 cm, s výškou písmen a čísiel najmenej 0,2 cm; označovanie značkou zdravotnej neškodnosti sa vykonáva
 1. na obaloch alebo čitateľne pod obalmi jednotlivo balených tiel,
 2. odtlačkom pečiatky alebo etiketou (visačkou) na jednorazové použitie upevnenou na telách, ktoré nie sú jednotlivo balené,
 3. na obaloch alebo čitateľne pod obalmi častí tiel alebo drobkov balených v malých množstvách,
 4. na obchodných obaloch alebo prepravných obaloch tiel, častí tiel alebo drobkov označených podľa prvého až tretieho bodu.
- b) podmienene požívateľné
 1. výrobné, sa označuje dvoma sčasti sa prekrývajúcimi odtlačkami pečiatky okrúhleho tvaru s priemerom 3 cm podľa písmena a),
 2. určené na spracovanie do schválených tepelne opracovaných výrobkov z podmienene požívateľného mäsa, sa označuje na obaloch odtlačkom pečiatky štvorcového tvaru s dĺžkou strany 2 cm a s tesne vpísanou kružnicou,
 3. určené na spracovanie do schválených konzerv z podmienene požívateľného mäsa bez predchádzajúcej úpravy, sa označuje na obaloch odtlačkom pečiatky štvorcového tvaru s dĺžkou strany 2 cm,
 4. určené na predaj vo vyhradených predajniach, sa označuje v krajine prsnej kosti a na obaloch dvoma sčasti sa prekrývajúcimi odtlačkami pečiatky štvorcového tvaru s dĺžkou strany 2 cm a s tesne vpísanou kružnicou,

- c) nepoživatelné, sa označuje odtlačkom pečiatky trojuholníkového tvaru s dĺžkou strany 2,5 cm, prípadne sa zafarbí.

§ 46

Mäso a orgány jatočných králikov, ktoré bolo posúdené ako

- a) poživatelné mäso, sa označuje rovnakým spôsobom ako mäso jatočnej hydiny,
b) podmienene poživatelné, sa označuje na obaloch obdobným spôsobom ako podmienene poživatelné mäso jatočnej hydiny,
c) nepoživatelné, sa označuje obdobným spôsobom ako nepoživatelné mäso jatočnej hydiny.

§ 47

(1) Pečiatky a značky podľa § 44 až 46 obsahujú tieto čitateľné údaje:

- a) v hornej časti skratku názvu okresu,^{15b)}
b) v strednej časti veterinárne kontrolné číslo prevádzkarne pridelené orgánom veterinárnej starostlivosti,^{15a)}
c) v dolnej časti, ak tak určí orgán veterinárnej starostlivosti,^{15a)} údaj identifikujúci štátneho veterinárneho lekára, ktorý vykonal prehliadku mäsa.

(2) Pečiatkuje sa

- a) zdravotne neškodnou¹⁾ modrou, v prípadoch určených orgánom veterinárnej starostlivosti^{15a)} aj červenou farbou,
b) perforačnou alebo vypalovacou pečiatkou.

§ 48

(1) Poživatelné mäso hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a nepárnokopytníkov sa označuje takto:

- a) na telách s hmotnosťou vyššou ako 65 kg sa označuje každá polovička pečiatkou najmenej na vonkajšej strane stehna, na bedre, na chrbte, na boku a na pleci,
b) ostatné telá sa označujú najmenej na týchto štyroch miestach:
1. na každom pleci,
2. na každej vonkajšej strane stehna.

(2) Pečeň hovädzieho dobytku, ošípaných a nepárnokopytníkov sa označuje vypalovacou pečiatkou podľa § 44.

(3) Orgány, a to jazyk, pľúca, srdce, obličky, slezina, bravčové žalúdky, hovädzie predžalúdky a vemená, ktoré sú určené na priamy predaj ako výsekové vnútornosti, sa označujú pri všetkých druhoch zvierat vypalovacou alebo farebnou pečiatkou podľa § 47, a to ak nie sú balené a označené podľa § 50.

(4) Všetky jednotlivé časti a tržné druhy mäsa sa môžu používať na výrobu alebo na predaj, len ak sa získali na rozrábkach z riadne označených tiel jatočných zvierat.

(5) Všetky jednotlivé časti mäsa dodávané na výsek alebo na výrobu sa označujú farebnou alebo vypalovacou pečiatkou zdravotnej neškodnosti podľa § 44 písm. a) a § 47, ak nie sú balené a označené podľa § 50.

(6) Označenie jednotlivých častí mäsa a orgánov možno odstrániť až bezprostredne pred spracúvaním a v predajni až bezprostredne pred predajom. Z dodaného mäsa a orgánov

uchovávaných v chladiarenských alebo mraziarenských skladovacích zariadeniach predajní, hotelov, reštaurácií a iných prevádzkarní sa toto označenie nesmie odstraňovať.

(7) Pri tržných druhoch mäsa dodávaného vo veľkospotrebitelskej úprave maloobchodným predajňami, ktoré majú vytvorené osobitné priestory a zabezpečené hygienické podmienky na detailné delenie mäsa, sa po opracovaní alebo po vykostení častí mäsa bezprostredne pred predajom nové označenie jednotlivých častí nevyžaduje.

(8) Požívateľné mäso a orgány získané a spracúvané v tom istom výrobnom podniku s vylúčením akejkoľvek prepravy do inej prevádzkarne sa označujú podľa odsekov 1 a 2.

(9) Podmienene požívateľné mäso sa označuje pri všetkých jatočných zvieratách uvedených v odseku 1 na

- a) zadnej strane predlaktia,
- b) chrbte v obličkovej krajine,
- c) vnútornej strane stehna,
- d) hlave na vonkajšej ploche vonkajšieho žuvacieho svalu,
- e) jazyku,
- f) jednej polovici pľúc,
- g) žalúdočnej ploche pečene,
- h) srdci,
- i) slezine,
- j) vemene,
- k) predžalúdku.

(10) Spôsobom uvedeným v odsekoch 1, 8 a 9 sa označujú všetky plochy, ktoré vznikli odstránením zmenených častí.

(11) Nepožívateľné mäso a orgány jatočných zvierat vylúčené z určenia na výživu ľudí na základe rozhodnutia o použiteľnosti¹⁴⁾ sa označujú na všetkých častiach; možno ich označovať aj zafarbením.

(12) Pozastavené mäso a orgány hovädzieho dobytku, pri ktorom sa zistila slabá uhrovitosť, sa označujú okrem označenia pozastavovacím štítkom na zadnej strane oboch predlaktí, na prednej strane oboch holení, na hlave na vonkajšej ploche vonkajšieho žuvacieho svalu a na srdci odtlačkom písmena „U“ s výškou 4 cm a šírkou 3 cm.

(13) Telá, jednotlivé časti a orgány nepárnokopytníkov sa označujú okrem predchádzajúceho označenia v jeho bezprostrednej blízkosti tak, aby sa značky neprekrývali, aj obdĺžnikovou pečiatkou s rozmermi 12 x 2 cm a výškou písmen najmenej 1 cm so slovami „KONSKÉ MÄSO“ v strednej časti.

(14) Okrem označenia uvedeného v § 44 až 49, ak neboli posúdené ako nepožívateľné pre výrazné odchýlky pachu, sa označujú obdĺžnikovou pečiatkou s rozmermi 10 x 2 cm a výškou písmen aspoň 1 cm so slovami „MÄSO KANCA“ v strednej časti všetky telá a jednotlivé časti mäsa a orgány

- a) kancov používaných na reprodukciu,
- b) kryptorchidných alebo hermafroditických ošípaných,
- c) nekastrovaných kancov s hmotnosťou nad 80 kg.

(15) Označenie podmienene požívateľného mäsa a orgánov určených na predaj vo vyhradených predajniach sa zachováva na všetkých miestach uvedených v odseku 9 počas každej manipulácie a každého opracovania tohto mäsa a orgánov vrátane ich predaja.

§ 49

(1) Označovanie požívateľnosti mäsa a ostatných jatočných produktov po prehliadke, pri rozrábke a vykosťovaní, prípadne balení vykonáva štátny veterinárny lekár príslušného orgánu veterinárnej správy³⁾ alebo pod jeho priamou kontrolou iní veterinári pracovníci orgánu veterinárnej správy.³⁾ Na tento účel uchováva pridelené nástroje určené na označovanie mäsa, ktoré môže poskytnúť len iným veterinárnym pracovníkom orgánu veterinárnej správy,³⁾ a to len v čase označovania a len na nevyhnutne potrebný čas.

(2) Štátny veterinárny lekár príslušný podľa odseku 1 kontroluje a eviduje etikety a obalový materiál, ak sú už vopred označené pečiatkou alebo značkou podľa § 44 až 46. Tieto možno vydávať len v čase, keď sa majú použiť, a v počte, ktorý zodpovedá skutočnej potrebe.

(3) Telá jatočných zvierat, ich mäso a orgány, ktoré sú určené na vývoz, sa označujú spôsobom uvedeným v § 44, v prípade jatočnej hydiny v § 45 a králikov v § 46 a 47 alebo podľa požiadaviek ústredného orgánu príslušného vykonávať veterinárne kontroly v štáte, do ktorého sa tovar vyváža. Tvar, veľkosť, obsah a umiestnenie odtlačku veterinárnej inšpekčnej pečiatky pri vývoze určuje orgán veterinárnej starostlivosti.^{15a)}

(4) Označenie dovážaných tiel, mäsa a orgánov jatočných zvierat musí byť rovnocenné s označením podľa § 44 až 47, okrem tvaru, veľkosti a obsahu značky zdravotnej neškodnosti.

§ 50

(1) Po prehliadke jatočných zvierat a mäsa a po označení sa mäso bez meškania premiestňuje do odviešacích, chladiacich alebo mraziacich priestorov alebo sa odovzdáva na ďalšie spracovanie.

(2) Mäso sa rozoberá, vykosťuje a balí do osobitných na to určených miestnostiach, v ktorých sa musia udržiavať a kontrolovať vhodné teplotné podmienky. Balené časti mäsa, orgány a ostatné jatočné produkty uvedené v § 48 ods. 3 vrátane pečene sa označujú podľa § 44 písm. a), v prípade jatočnej hydiny a králikov podľa § 45 a podľa § 47 pečiatkou, ktorá obsahuje veterinárne kontrolné číslo rozrábky. Odtlačok pečiatky sa umiestňuje alebo je vytlačený na etikete pripevnenej na obal alebo natlačenej na obale tak, aby sa pri otvorení obalu zničila. Na etikete sa vyznačuje tiež jej poradové číslo alebo číslo série.

(3) Výrobné zariadenia, stroje a nástroje, náradie a pracovné pomôcky, ktoré sa používajú pri zabíjaní jatočných zvierat a pri jatočnej úprave mäsa, sa nesmú používať pri rozoberaní, vykosťovaní ani pri inom spracovaní mäsa.

§ 51

(1) Úprava podmienene požívateľného mäsa a orgánov jatočných zvierat s výnimkou jatočnej hydiny a jatočných králikov sa vykonáva podľa rozhodnutia orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ priamo na bitúnku.

(2) Prevádzkovateľ bitúnku je povinný zabezpečiť

- a) vhodné zariadenie pre úpravu podmienene požívateľného mäsa a orgánov,
- b) vykonanie tejto úpravy.

§ 52

Podmienene požívateľné, prípadne nepožívateľné mäso možno použiť so súhlasom orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ tiež

- a) na výrobu živných pôd, pokiaľ ide o mäso neškodné z nákazového hľadiska a vhodné na túto výrobu,
- b) na kŕmne účely.

§ 53

(1) Zber orgánov a ostatných častí jatočných zvierat na výrobu liečiv alebo na potravinárske účely nie je prípustný, ak ide o zvieratá,

- a) ktoré sú choré alebo podozrivé z choroby alebo pochádzajú z ohniska nákazy zvierat,
- b) ktorých mäso alebo orgány boli pozastavené alebo posúdené ako podmienene požívateľné alebo nepožívateľné,
- c) ktoré boli zabitú na sanitných bitúnkoch, prípadne v sanitnom oddelení bitúnkov.

(2) Ostatné časti jatočných zvierat chorých alebo podozrivých z choroby, ako aj ostatné časti jatočných zvierat podozrivých zo znečistenia pôvodcami nákazy, ktoré nie je potrebné určiť na neškodné odstránenie, sa uvoľňujú na ďalšie spracovanie po vykonaní určenej dezinfekcie, prípadne po úprave v zariadení určenom na tento účel.

Domáce zakáľacky**§ 54**

(1) Mimo bitúнку sa môžu zabíjať

- a) drobné zvieratá,
- b) jatočné ošípané, ovce a kozy pre spotrebu vo vlastnej domácnosti chovateľa (ďalej len „domáca zakáľacka“).

(2) Jatočné zvieratá choré alebo podozrivé z nákazy zvierat sa môžu zabíjať - ak nejde o nebezpečenstvo z omeškania - len na sanitných bitúnkoch, prípadne v sanitnom oddelení bitúnkov, kde sa vykoná prehliadka jatočných zvierat a mäsa.

§ 55

(1) Mäso a orgány jatočných ošípaných, oviec a kôz z domácich zakáľaciek podliehajú veterinárnemu vyšetreniu,

- a) ak požiada o toto vyšetrenie chovateľ,
- b) ak ide o nutné zabitie,
- c) ak tak určí orgán veterinárnej starostlivosti³⁾ so zreteľom na nákazovú, prípadne epidemiologickú situáciu.

(2) V prípade nutného zabitia sa musí veterinárne vyšetrenie mäsa a orgánov vykonať do 24 hodín po jeho ohlásení.

§ 56

(1) Ak sa má vykonať veterinárne vyšetrenie mäsa a orgánov jatočného zvierata z domácej zakáľacky, je chovateľ povinný požiadať orgán veterinárnej starostlivosti³⁾ o toto vyšetrenie, prípadne ohlásiť mu domácu zakáľacku aspoň 7 dní pred predpokladaným dňom jej konania.

(2) Nutné zabitie sa musí orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ hlásiť bez meškania.

(3) S mäsom a orgánmi jatočných ošípaných, oviec a kôz z domácich zakáľaciek, ktoré podliehajú veterinárnemu vyšetreniu, sa naloží tak, ako určí orgán veterinárnej starostlivosti.³⁾

ODDIEL 2**Veterinárne vyšetrenie iných zvierat a rozhodovanie o mäse iných zvierat****Zver a zverina****§ 57**

(1) Predbežnú prehliadku ulovenej zveri vykoná na mieste ulovenia poľovník, prípadne aj poľovnícky sprievodca a pri spoločnej poľovačke jej vedúci.

(2) Ak ulovená zver nie je podozrivá z nákazy zvierat, možno

a) oddeliť

1. hlavu, ak ide o tzv. trofejovú zver,

2. jazyk, pľúca, srdce, pečeň, slezinu a obličky, ak sa majú podľa osobitného predpisu ponechať poľovníkovi,

b) uvoľniť zverinu na spotrebu v domácnostiach účastníkov poľovačky,

c) určiť zverinu pre potreby vnútorného trhu alebo pre potreby zahraničného obchodu a predložiť ju na veterinárne vyšetrenie vrátane orgánov uvedených v odseku 2 písm. a) druhom bode.

(3) Nepoživatelné časti vývrhu ulovenej raticovej zveri (včítane čiernej) a medvedej, napr. predžalúdok, žalúdok, črevá, močový mechúr a pohlavné orgány sa neškodne odstránia, napr. spálením alebo hlbokým zakopaním.

§ 58

(1) Zverina musí

a) pochádzať zo zveri ulovenej alebo zo zveri z farmových chovov usmrtenej dovoľeným spôsobom,

b) byť ošetrená, prepravovaná a uskladnená tak, aby nedošlo k jej znehodnoteniu znečistením, zaparením, hnilobou, larvami múch a pod.

(2) Za dodržiavanie veterinárnych hygienických požiadaviek v čase od ulovenia zveri do času odoslania alebo odovzdania zveriny na spracovanie zodpovedá organizácia, a ten kto vykonáva v poľovnom revíri (zverníku, samostatnej bažantnici) právo poľovníctva (ďalej len „užívateľ poľovného revíru“).¹⁸⁾

§ 59

(1) Zverina určená pre potreby vnútorného trhu alebo pre potreby zahraničného obchodu musí byť po príprave na veterinárne vyšetrenie podľa § 60 čo najrýchlejšie vychladená, a to

a) raticová zverina a medvedia zverina na teplotu +7 °C v jadre a nižšiu,

b) malá srstnaná a pernatá zverina na teplotu +4 °C v jadre a nižšiu.

(2) Ak nie je vonkajšia teplota prostredia dostatočne nízka, musí sa zverina dopraviť do 12 hodín po ulovení do zberne alebo prevádzkarne na spracovanie zveriny.

(3) Vnútorne teploty zveriny uvedené v odseku 1 písm. a) a b) sa musia dodržiavať až do prepravy do prevádzkarne na spracovanie zveriny.

(4) Na veterinárne vyšetrenie sa predkladá tiež

- a) každý zajac alebo divý králik, ktorý sa ulovil v poľovnom revíri, ktorý je v ohnisku nákazy zvierat alebo v ochrannom pásme vymedzenom v prípade výskytu tularémie, ako aj každý zajac, ktorý sa ulovil v poľovnom revíri, ktorý je v ohnisku nákazy zvierat alebo v ochrannom pásme vymedzenom v prípade výskytu brucelózy zajacov,
- b) vzorka svaloviny každého kusa ulovenej čiernej a medvedej zveri.

§ 60

(1) Veterinárne vyšetrenie ulovenej zveriny pre potreby vnútorného trhu alebo pre potreby zahraničného obchodu vykonáva štátny veterinárny lekár príslušného orgánu veterinárnej správy³⁾ priamo v poľovnom revíri, v zberni alebo v prevádzkarni na spracovanie zveriny.

(2) Užívateľ poľovného revíru, organizácia alebo podnikateľ pripraví ulovenú zverinu na veterinárne vyšetrenie a zabezpečí vykonanie pomocných úkonov tak, aby sa

- a) raticová zverina a medvedia zverina otvorila a vyvrhla, jazyk, srdce, pľúca, pečeň, slezina a obličky ponechali a predložili na veterinárnu prehliadku tak, aby sa zabezpečila ich identita s telom ulovenej zveri,
- b) malá srstnatá a pernatá zverina ihneď po ulovení rozvešala, pernatá zverina vyháčkovala a zajacom a králikom sa vytlačil moč.

§ 61

(1) Užívateľ poľovného revíru zverinu určenú na prepravu do zberne alebo do prevádzkarne na spracovanie zveriny vytriedi, pripraví na veterinárne vyšetrenie a označí podľa odsekov 2 až 4.

(2) Ak nejde o pernatú zver, zajace a divé králiky, označujú sa jednotlivé kusy ulovenej zveri prívesnými štítkami, prípadne iným vhodným spôsobom. Na prívesnom štítku sa vyznačuje užívateľ poľovného revíru, obec, okres a dátum ulovenia.

(3) Každá zásielka pernatej zveriny, zajacov a králikov sa označuje jedným prívesným štítkom, na ktorom sa vyznačuje užívateľ poľovného revíru, počet ulovených kusov, obec, okres, dátum a hodina ulovenia.

(4) Všetky telá zajacov a králikov v zásielke ulovených v poľovnom revíri, ktorý je v ohnisku nákazy zvierat alebo v ochrannom pásme v prípade výskytu tularémie, ako aj zajacov ulovených v poľovnom revíri, ktorý je v ohnisku nákazy zvierat alebo v ochrannom pásme v prípade výskytu brucelózy zajacov, sa označujú jednotlivo spôsobom uvedeným v odseku 2.

§ 62

Mäso zvierat zoologických záhrad a cirkusov, ktoré sa pokladá za zverinu, sa môže použiť na výživu ľudí len so súhlasom orgánu veterinárnej starostlivosti,³⁾ musí sa ako také označiť s uvedením druhu zvierat, z ktorého pochádza.

§ 63

(1) Zverina v koži alebo v perí sa nesmie prepravovať spoločne s ostatnými živočíšnymi produktmi.

(2) Celé telá raticovej zveriny a medvedej zveriny sa prepravujú do zberne alebo do prevádzkarne na spracovanie zveriny vo vychladnutom stave pri dodržaní hygienických podmienok tak, aby telá zvierat neboli uložené vo vrstvách na sebe.

(3) Celé telá raticovej zveriny a medvedej zveriny sa prepravujú zo zberne do prevádzkarne na spracovanie zveriny zavesené.

(4) Malá srstnatá a pernatá zverina sa smie prepravovať len vo vychladnutom stave a rozvešaná.

§ 64

(1) Podľa výsledku veterinárneho vyšetrenia posúdi štátny veterinárny lekár zverinu ako

- a) požívateľnú,
- b) nepožívateľnú.

(2) Orgán veterinárnej starostlivosti^{15a)} môže určiť spôsob osobitnej úpravy zveriny.

(3) Zverina posúdená ako požívateľná, určená pre vnútorný trh a spoločné stravovanie sa označuje

a) odtlačkom pečiatky päťuholníkového tvaru s dĺžkou strany 3,5 cm, v ktorej sa uvádzajú čitateľne tieto údaje:

1. v hornej časti skratka názvu okresu,^{15b)}

2. v strede veterinárne kontrolné číslo pridelené orgánom veterinárnej starostlivosti.^{15a)}

Pri označovaní mäsa veľkej zveri musí výška písmen a čísiel zodpovedať § 44 písm. a).

Pri označovaní malej srstnatej a pernatej zveriny musí výška písmen a čísiel zodpovedať § 45 písm. a),

b) etiketou s odtlačkom pečiatky päťuholníkového tvaru dostatočne veľkou na to, aby obsahovala čitateľné údaje uvedené v odseku 3 písm. a).

(4) Označovanie podľa odseku 3 písm. a) sa používa na

- a) pečiatkovanie nebalených tiel stiahnutých z kože, ktoré sa označujú najmenej jednou pečiatkou,
- b) balené telá na povrchu obalu alebo viditeľne pod obalom,
- c) balené časti tiel alebo orgány na povrchu obalu alebo viditeľne pod obalom.

(5) Označovanie podľa odseku 3 písm. b) sa používa pri veľkých baleniach, pri malej nestiahnutej srstnatej a neošklbanej pernatej zverine a pri celých telách veľkej zveri nestiahnutej z kože pri preprave do prevádzkarne na spracovanie zveriny podľa odseku 6.

(6) Mäso z celých tiel veľkej zveri nestiahnutej z kože sa môže označovať a uvádzať ďalej do obehu, len ak ho po stiahnutí kože v prevádzkarni na spracovanie zveriny prehliadol štátny veterinárny lekár a posúdil, ako aj označil ako požívateľné.

(7) Označenie tiel, častí tiel alebo orgánov dovážanej zveriny musí byť okrem tvaru a údajov značky zdravotnej neškodnosti rovnocenné s označením podľa tejto vyhlášky.

(8) Zverina určená na vývoz sa označuje podľa požiadaviek ústredného orgánu príslušného vykonávať veterinárne kontroly v štáte, do ktorého sa zverina vyváža. Tvar, obsah a umiestnenie pečiatok a etikiet určí na základe týchto požiadaviek orgán veterinárnej starostlivosti.^{15a)}

Ryby (rybie mäso)

§ 65

- (1) Sladkovodné a morské ryby, rybie mäso, ikry a mliečie sú spôsobilé na výživu ľudí, ak ryby
- a) sa ulovili dovoľeným spôsobom,¹⁹⁾
 - b) pochádzajú z prostredia, ktoré neovplyvňuje nepriaznivo ich zdravotnú neškodnosť ani ich špecifický pach a príchuť,
 - c) sú správne druhovo označené.

(2) Výlov sladkovodných rýb sa musí hlásiť orgánu veterinárnej starostlivosti³⁾ najmenej jeden týždeň pred jeho začatím.

(3) Na výživu ľudí sa nesmú použiť ryby, ktoré uhynuli ešte pred vylovením alebo u ktorých je podozrenie, že prišli do styku s jedovatými látkami.

(4) Mŕtve ryby, ak nejde o ryby uvedené v odseku 3, sa použijú ako potravina živočíšneho pôvodu, len ak vykazujú vzhľadové a iné vlastnosti čerstvo zabitých alebo čerstvo zdochnutých (zadusených) rýb alebo ak je zdochnutosť bežným a prípustným spôsobom ich usmrcovania.

§ 66

(1) Chovateľ zabezpečí vhodnosť sádok na sádkovanie rýb s dostatočne výdatným a akostným vodným zdrojom na tento účel a umožní ich preverenie orgánom veterinárnej starostlivosti³⁾ v súčinnosti s orgánom hygienickej služby.

(2) O hromadnom úhyne sladkovodných rýb v sádke upovedomí chovateľ bez meškania orgán veterinárnej starostlivosti.³⁾

§ 67

Kôrovce, mäkkýše a žaby

Na výživu ľudí sú spôsobilé iba zdravé kôrovce, mäkkýše a žaby ulovené, prípadne chytené v živom stave v miestach, v ktorých ich lov, odchyt alebo zver povolil orgán veterinárnej starostlivosti;³⁾ osobitné predpisy zostávajú nedotknuté.²⁰⁾

§ 68

Zmrazené alebo schladené (ľadované) ryby sa prepravujú pri dodržaní podmienok určených pre prepravu zmrazených a schladených potravín.²¹⁾

§ 69

Podľa výsledku vyšetrenia sa posúdia

- a) ryby (rybie mäso) ako požívateľné, podmienene požívateľné alebo nepožívateľné,
- b) kôrovce, mäkkýše a žaby ako požívateľné alebo nepožívateľné.

ODDIEL 3**Veterinárne vyšetrenie iných živočíšnych produktov a rozhodovanie o nich****Mlieko a mliečne výrobky****§ 70**

(1) Na mliekárenské ošetrenie a ďalšie spracovanie možno dodávať iba kravské mlieko (ďalej len „mlieko“)

- a) dojníc, ktorých zdravotný stav a spôsob výživy neovplyvňujú nepriaznivo jeho zdravotnú neškodnosť a možnosti jeho ďalšieho spracovania,
- b) hygienicky získané a určeným spôsobom ošetrené.²²⁾

(2) Spôsob a podmienky použitia mlieka, ktoré nevyhovuje požiadavkám uvedeným v odseku 1, určí orgán veterinárnej starostlivosti.³⁾

Prvovýroba mlieka**§ 71**

(1) Kto vyrába mlieko, je povinný

- a) riadne ošetrovať dojnice a udržiavať ich v čistote,
- b) bezprostredne pred dojením omyť a osušiť vemeno a po skončení dojenia dezinfikovať struky,
- c) sledovať
 - 1. zdravotný stav dojníc, najmä ich mliečnych žliaz,
 - 2. vlastnosti nadojeného mlieka pri každom dojení podľa prvých strekov a oddeliť zmyslovo zmenené mlieko od ostatného mlieka,
- d) upovedomiť orgán veterinárnej starostlivosti³⁾ o každej zmene zdravotného stavu dojníc alebo stavu mlieka.

(2) Pri kŕmení dojníc

- a) možno použiť len krmivo, ktoré neovplyvňuje nepriaznivo zloženie a vlastnosti mlieka,
- b) dodržiavať predpisy a pokyny o používaní medikovaných a niektorých iných prípravkov, ktoré boli na tento účel schválené.¹⁾

(3) Pravidelné upratovanie, kŕmenie dojníc a dojenie treba organizovať tak, aby neboli nepriaznivo ovplyvnené spúšťanie mlieka, vlastné dojenie alebo vlastnosti mlieka.

§ 72

Z dodávky do organizácie prevádzkujúcej mliekárenské ošetrenie a ďalšie spracovanie mlieka (ďalej len „mliekáreň“) je vylúčené

- a) mlieko dojníc v prípade ochranných a zdoľavacích opatrení pri výskyte nákazy alebo iného hromadného ochorenia zvierat, alebo ktorých zdravotný stav nezaručuje neškodnosť mlieka z hľadiska jeho použitia na výživu ľudí alebo z hľadiska jeho mliekárenského ošetrenia a ďalšieho spracovania, prípadne v období najmenej 14 dní pred otelením a päť dní po otelení,
- b) mlieko nepriaznivo ovplyvnené vo svojom zložení a vlastnostiach z iného dôvodu.

§ 73

(1) Mlieko z prvých strekov sa po zmyslovom posúdení neškodne odstráni, prípadne použije na kŕmne účely za podmienok určených orgánom veterinárnej starostlivosti.³⁾

(2) Ak je mlieko podľa zmyslového posúdenia zmenené, vyradí sa dojnica zo strojového dojenia a vydojí sa osobitnou dojacou súpravou alebo ručne do osobitnej nádoby.

§ 74

(1) Mlieko sa čistí bezprostredne po nadojení. Samostatne sa nemusí čistiť v prípade, že technológia dojenia a úroveň hygieny prevádzky zaručujú jeho požadovanú čistotu; čistenie sa nesmie žiadnym spôsobom urýchľovať.

(2) Nadojené mlieko sa musí v najkratšom čase vychladiť.²⁾

(3) Dojacie a chladiace zariadenie sa musí trvalo udržiavať v riadnom hygienickom a funkčnom stave a kontrolovať pred každým dojením; po každom dojení sa vykonáva čistenie a dezinfekcia dojacieho zariadenia, po každom vyprázdnení čistenie a dezinfekcia chladiaceho zariadenia.

§ 75**Mliekárenské ošetrenie mlieka a jeho spracovanie**

(1) Mlieko pri mliekárenskom ošetrení sa musí vytriediť, vyčistiť, pasterizovať a vychladiť, pokiaľ nebol povolený najmä namiesto pasterizácie iný spôsob ošetrenia mlieka alebo smotany.

(2) Nádrže a nádoby používané pri zvoze mlieka sa musia po každom vyprázdnení vyčistiť a po skončení dennej prevádzky dezinfikovať; súčasne s cisternami sa čistí ich príslušenstvo pre nasávanie a vypúšťanie mlieka.

(3) Odstredivkové kaly sa neškodne odstraňujú; ich využitie na akékoľvek účely povoľuje orgán veterinárnej starostlivosti⁴⁾ po dohode s hlavným hygienikom Českej socialistickej republiky a hlavným hygienikom Slovenskej socialistickej republiky.

Spracovanie mlieka na výrobky pre dojčenskú a detskú výživu**§ 76**

Mlieko na spracúvanie na výrobky určené pre dojčenskú a detskú výživu možno odoberať len od chovateľov, ktorí vyrábajú a pravidelne dodávajú mlieko zodpovedajúce osobitným hygienickým požiadavkám (výberové mlieko).²⁾

§ 77

Mliekárň, ktorá vyrába výrobky určené pre dojčenskú a detskú výživu,

- a) je povinná každodenne vykonávať zmyslovú a laboratórnu kontrolu mlieka na spracúvanie na uvedené výrobky z jednotlivých liniek zvozu,
- b) môže spracúvať len mlieko a vyrábať mliečne výrobky; výroba výrobkov určených pre dojčenskú a detskú výživu musí byť úplne oddelená od ostatnej prevádzky (včítane manipulácie s hotovými výrobkami, ich skladovania a expedície).

§ 78

(1) Výrobky určené pre dojčenskú a detskú výživu sa môžu expedovať iba na základe výsledkov laboratórneho vyšetrenia vzoriek z jednotlivých dávok (šarží).

(2) Ak dávka (šarža) uvedených výrobkov nezodpovedá požiadavkám podľa osobitných predpisov²³⁾ a technickým normám, určí spôsob ich iného využitia orgán veterinárnej starostlivosti.³⁾

(3) Mliekáreň, ktorá vyrába výrobky uvedené v odseku 1, je povinná vykonávať vlastnú laboratórnu kontrolu každej dávky (šarže) týchto výrobkov.

§ 79

Ovčie a kozie mlieko a výrobky z neho

(1) Pre ovčie a kozie mlieko a výrobky z neho platia primerane ustanovenia o veterinárnych hygienických požiadavkách na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti mlieka a mliečnych výrobkov.

(2) Ovčie a kozie mlieko a ovčí hrudkový syr možno používať len ako surovinu na ďalšie spracúvanie; vyrobený ovčí syr možno podľa stupňa vyzretia expedovať na ďalšie spracovanie za tri až sedem dní.

Vajcia a vaječné výrobky

§ 80

(1) Na výzvu ľudí sú použiteľné iba slepačie vajcia (ďalej len „vajcia“) zo zdravých chovov.

(2) O spôsobe a podmienkach použitia vajec, ktoré pochádzajú z ohniska veľmi nebezpečnej alebo nebezpečnej nákazy zvierat alebo sú inak podozrivé, rozhodne orgán veterinárnej starostlivosti.³⁾

§ 81

(1) Vajcia určené na ďalšie spracúvanie sa presvecujú, prípadne triedia a po roztlčení ihneď ošetrujú. Ak sa strojovo roztlkali a uchovávali vo vhodných teplotných podmienkach, musia sa spracovať najneskôr 72 hodín po presvietení. Neroztlčené vajcia, ktoré sa nespracovali do 72 hodín po presvietení, sa opätovne presvecujú.

(2) Omývanie vajec je možné, ak je súčasťou schváleného technologického postupu.

§ 82

Iné vajcia a výrobky z nich

Pre použitie iných vajec než slepačích a výrobkov z nich platia primerane ustanovenia o veterinárnych hygienických požiadavkách na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti vajec a vaječných výrobkov.

§ 83

(1) Vaječné výrobky sa prepravujú tak, aby sa ich teplota nezvýšila viac než o 2 °C v porovnaní s teplotou požadovanou pre ich skladovanie.

(2) Cisterny a obaly určené na prepravu vaječnej hmoty sa musia bezprostredne po vyprázdnení vyčistiť a dezinfikovať.

(3) Čisté a nepoškodené preložky z lisovanej kartonáže sa môžu opätovne použiť na balenie vajec bez dezinfekcie; nesmú sa však zasielať do organizácií, ktoré chovajú hospodárske zvieratá.

§ 84

Podľa výsledku vyšetrenia sa posúdi mlieko a mliečne výrobky, vajcia a vaječné výrobky ako požívateľné, podmienené požívateľné alebo nepožívateľné.

**TRETIA ČASŤ
KONFIŠKÁTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU****§ 85**

(1) Organizácie manipulujúce so živočíšnymi produktmi, v ktorých sa pravidelne vyskytujú konfiškáty živočíšneho pôvodu, sú povinné zriaďovať priestory, miestnosti alebo zariadenia určené pre ukladanie konfiškátov živočíšneho pôvodu tak, aby sa umožnilo ich mechanické nakladanie.

(2) Organizácie, v ktorých sa nevyskytujú konfiškáty živočíšneho pôvodu pravidelne, sú povinné bez meškania oznámiť jednotlivé prípady ich výskytu orgánu veterinárnej starostlivosti.³⁾

(3) Organizácie uvedené v odsekoch 1 a 2 sú povinné

- a) dodržiavať požiadavky veterinárnej starostlivosti pri uchovávaní konfiškátov živočíšneho pôvodu,
- b) čistiť a dezinfikovať priestory alebo miestnosti, prípadne zariadenia určené pre ukladanie konfiškátov živočíšneho pôvodu.

§ 86

(1) Konfiškáty živočíšneho pôvodu, ktoré sú na to vhodné a orgánom veterinárnej starostlivosti³⁾ určené, sa môžu využiť na krmne účely.

(2) Krmnými konfiškátmi živočíšneho pôvodu sú najmä

- a) nepožívateľné časti tiel jatočných zvierat vzniknuté pri zabíjaní, ak sú bez patologických zmien a ak pochádzajú zo zvierat, ktorých mäso bolo posúdené ako požívateľné,
- b) nepožívateľné časti tiel jatočných zvierat vzniknuté pri ďalšom spracúvaní ich mäsa,
- c) celé telá jatočných alebo iných zvierat, prípadne ich časti posúdené ako nepožívateľné pre vodnatelosť, vychudnutosť, krvavé presiaknutie, silný samčí pach, silný pach po liečivách, dezinfekčných prostriedkoch, moči alebo rybách a pod., ak príčinou týchto zmien nie je porucha celkového zdravotného stavu spojená s otravou,
- d) iné nepožívateľné mäso neškodné z nákazového hľadiska,
- e) pľúca jatočných zvierat nepožívateľné pre znečistenie nahltaním krvi, obsahu žalúdka, vody pri obáraní a pod.,
- f) krv zdravých jatočných zvierat nevhodná na výživu ľudí,
- g) ďalšie živočíšne produkty nevhodné na výživu ľudí určené na krmne účely.

§ 87

(1) Spôsob a rozsah využitia krmných konfiškátov živočíšneho pôvodu, ako aj ich prípadný odber sa určí tak, aby sa tieto konfiškáty prednostne využili pre potrebu centrálného fondu krmív.

(2) Krmne konfiškáty živočíšneho pôvodu možno odoberať len z organizácií manipulujúcich so živočíšnymi produktmi, v ktorých

- a) je zaručené riadne triedenie, skladovanie a prípadné tepelné spracovanie,

b) sa dodržiavajú veterinárne hygienické požiadavky na ich úpravu a výdaj.

§ 88

(1) Krmne konfiškáty živočíšneho pôvodu

a) sa uchovávajú

1 vo viditeľne označených, nepriepustných, dobre čistiteľných a dezinfikovateľných nádobách opatrených uzávermi,

2 v uzamykateľných, chladných miestnostiach,

3 v iných vhodných zariadeniach, napr. v silách, kontejneroch,

b) musia byť spoľahlivo zabezpečené pred znehodnotením.

(2) Nádoby, miestnosti a zariadenia uvedené v odseku 1 nemožno používať na iné účely.

(3) Organizácie manipulujúce so živočíšnymi produktmi

a) zodpovedajú za určenú úpravu, uchovávanie a výdaj krmných konfiškátov živočíšneho pôvodu,

b) vedú evidenciu o ich výdaji.

(4) Odberatelia krmných konfiškátov živočíšneho pôvodu sú povinní

a) dodržiavať veterinárne hygienické požiadavky,

b) zabezpečiť uchovávanie krmných konfiškátov živočíšneho pôvodu v hygienicky neškodných podmienkach, ako aj ich včasné skrímenie.

§ 89

(1) Krmne konfiškáty živočíšneho pôvodu sa vydávajú zásadne vo varenom stave po zafarbení zdravotne neškodnou farbou.

(2) Krmne konfiškáty živočíšneho pôvodu možno vydávať v surovom stave len so súhlasom orgánu veterinárnej starostlivosti.⁴⁾ Ak sa majú použiť pre zvieratá vo veľkochovoch a na farmách kožušinových zvierat, je ich vydávanie podmienené tým, že tam nie sú hromadne chované iné hospodárske zvieratá.

ŠTVRTÁ ČASŤ SPOLOČNÉ A ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

§ 90

Výklad pojmov

Podľa tejto vyhlášky sa rozumie pod pojmom

- a) potraviny a suroviny živočíšneho pôvodu: všetky časti tiel zvierat, najmä mäso, vnútornosti, tuky, koža, kosti, krv, žľazy s vnútornou sekréciou, rohy, paznechty, kopytá, vlna, srsť, perie, mlieko, vajcia, včelí med a vosk a výrobky z nich určené na výživu ľudí, na kŕmenie zvierat, prípadne aj na iné účely;
- b) jatočné zvieratá: zvieratá určené na jatočné účely, najmä hovädzí dobytok, ošípané, ovce, kozy, hrabavá a vodná hydina, nepárnokopytníky a králiky;
- c) iné zvieratá: zvieratá, ktorých mäso je určené - rovnako ako mäso jatočných zvierat - na výživu ľudí, najmä zver, ryby, kôrovce a mäkkýše;
- d) nákaza zvierat: choroba zvierat, ktorá má prenosný charakter;
- e) zvieratá podozrivé z nákazy zvierat: zvieratá, u ktorých sa prejavujú príznaky vyvolávajúce podozrenie, že ide o určitú nákazu zvierat, alebo zvieratá, o ktorých podľa výsledku vyšetrenia treba predpokladať, že sú podozrivé z určitej nákazy zvierat;

- f) zvieratá podozrivé z nakazenia: zvieratá, u ktorých sa neprejavujú príznaky vyvolávajúce podozrenie, že ide o určitú nákazu zvierat, o ktorých možno predpokladať, že prišli priamo alebo nepriamo do styku s jej zdrojom;
- g) zvieratá podozrivé: zvieratá podozrivé z nákazy zvierat a zvieratá podozrivé z nakazenia;
- h) celé telo zvierafa: telo jatočného alebo iného zvierafa s orgánmi a ostatnými časťami, ak ide o hovädzí dobytok, ovce, kozy, nepárnokopytníky, králiky a nutrie, prípadne aj ošípané, po stiahnutí kože;
- i) telo zvierafa : telo jatočného alebo iného zvierafa bez orgánov a ostatných častí, ak ide o hovädzí dobytok, ovce, kozy, nepárnokopytníky, králiky, králiky a nutrie, prípadne aj ošípané, po stiahnutí kože;
- j) mäso: všetky časti tela zvierafa určené na výživu ľudí;
- k) orgány: orgány dutiny hrudnej a brušnej, prípadne telovej určené na výživu ľudí, jazyk, mozog, miecha, vemeno kráv, oviec a kôz a samčie pohlavné žľazy býkov;
- l) vnútorné orgány : orgány dutiny hrudnej a brušnej, prípadne telovej určené na výživu ľudí;
- m) zmenené časti: časti mäsa alebo orgánov patologicky alebo inak zmenené, ktoré možno oddeliť od ostatného mäsa alebo orgánov;
- n) ostatné časti: všetky časti jatočného alebo iného zvierafa, ktoré nie sú určené na výživu ľudí;
- o) nutné zabitie: zabitie chorého alebo z choroby podozrivého jatočného zvierafa v nebezpečenstve z omeškania bez predchádzajúceho veterinárneho vyšetrenia (za živa) alebo naliehavé zabitie takto postihnutého po predchádzajúcom veterinárnom vyšetrení (za živa);
- p) sanitné bitúanky, prípadne sanitné oddelenie bitúankov: účelové zariadenie pre nutné zabíjanie a jatočné spracúvanie nutne zabíjaných chorých alebo z choroby podozrivých jatočných zvierat, prípadne - pre zabíjanie neštandardných zvierat alebo zvierat zabíjaných z diagnostických dôvodov;
- r) konfiškáty živočíšneho pôvodu: celé telá uhynutých, nedonosných, mŕtvonarodených alebo zmárnených zvierat (kadávery) a nepoživatelné živočíšne produkty, prípadne živočíšne produkty vylúčené z použitia na obvyklý účel podľa právnych predpisov alebo podľa rozhodnutia orgánu veterinárnej starostlivosti;³⁾
- s) krmne konfiškáty živočíšneho pôvodu: konfiškáty živočíšneho pôvodu určené na to, aby boli priamo alebo po úprave použité na kŕmenie zvierat;
- t) dávka (šarža): výrobky toho istého druhu vyrobené najviac v priebehu jednej pracovnej smeny za podmienok, ktoré možno pokladať za rovnaké, najmä z tých istých surovín rovnakým technologickým postupom na tom istom výrobnom zariadení;
- u) zásielka: tovar uvedený na jednej prepravnej listine, prípadne aj sprevádzaný jedným veterinárnym osvedčením, najviac však jeden železničný vozeň, jeden kamión a pod.

§ 91 Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januárom 1988.

Minister:

Ing. Toman CSc. v. r.

- 1) § 24 ods. 1 a § 25 vyhlášky Ministerstva zdravotníctva č. 45/1966 Zb. o vytváraní a ochrane zdravých životných podmienok. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.).
- 2) § 24 ods. 3 vyhlášky č. 45/1966 Zb.
- 3) § 7 zákona Slovenskej národnej rady č. 11/1992 Zb. o organizácii veterinárnej starostlivosti Slovenskej republiky v znení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 222/1996 Z. z.
- 4) § 18 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí v znení neskorších predpisov. § 4 zákona Slovenskej národnej rady č. 11/1992 Zb. v znení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 222/1996 Z. z.
- 5) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/1997 Z. z. o opatreniach na predchádzanie prenosným ochoreniam.
- 6) Smernice Ministerstva zdravotníctva ČSR - hlavného hygienika ČSR č. 49/1978 Zb. Hygienické predpisy o hygienických požiadavkách na plasty a predmety z plastov prichádzajúcich do styku s potravinami. Smernice Ministerstva zdravotníctva SSR č. 36/1977 Vest. MZ SSR o hygienických požiadavkách na plastické látky prichádzajúce do styku s potravinami.
- 7) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100 (oznámenie č. 195/1996 Z. z.).
- 7a) § 6 písm. j) zákona č. 178/1998 Z. z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhovách miestach a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov.
- 10) § 13 zákona č. 87/1987 Zb. o veterinárnej starostlivosti.
- 10a) § 10 ods. 2 zákona č. 87/1987 Zb. o veterinárnej starostlivosti. § 23 ods. 2 písm. e), n) a s) zákona č. 87/1987 Zb.
- 11) Vyhláška Ministerstva dopravy č. 132/1964 Zb. o železničnom prepravnom poriadku v znení vyhlášok č. 98/1966 Zb., č. 4/1976 Zb., č. 152/1983 Zb. a č. 74/1985 Zb. Vyhláška Ministerstva dopravy č. 134/1964 Zb. o prepravnom poriadku vodnej dopravy v znení vyhlášok č. 31/1982 Zb. a č. 23/1984 Zb.
- 12) Vyhláška Ministerstva dopravy č. 133/1964 Zb. o cestnom prepravnom poriadku v znení vyhlášok č. 122/1979 Zb., č. 74/1981 a č. 106/1984 Zb.
- 13) § 24 ods. 1 vyhlášky č. 45/1966 Zb.
- 14) § 11 ods. 1 zákona č. 87/1987 Zb.
- 15) § 2 zákona ČNR č. 108/1987 Zb.
§ 2 zákona SNR č. 110/1987 Zb.
- 15a) § 4 zákona Slovenskej národnej rady č. 11/1992 Zb. v znení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 222/1996 Z. z.
- 15b) Opatrenie Štatistického úradu Slovenskej republiky č. 299/1996 Z. z., ktorým sa ustanovujú číselníky územných jednotiek Slovenskej republiky.
- 17) § 30 ods. 1 zákona č. 23/1962 Zb.
- 18) § 14, § 15 ods. 1 a § 33 ods. 1 zákona č. 23/1962 Zb.
- 19) § 10 ods. 1 zákona č. 102/1963 Zb. o rybárstve v znení neskorších predpisov.
- 20) Vyhláška Ministerstva školstva a kultúry č. 80/1965 Zb. o ochrane voľne žijúcich živočíchov. Vyhláška Predsedníctva SNR č. 125/1965 Zb. o ochrane voľne žijúcich živočíchov.
- 21) Napr. ČSN 57 5110 - Opracované sladkovodné trhové ryby.
- 22) Napr. ČSN 57 0529 - Surové kravské mlieko.
- 23) § 24 a 25 vyhlášky č. 45/1966 Zb.

