ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

Vyhlásené: 31.07.2003 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

**272**

**NARIADENIE VLÁDY**
**Slovenskej republiky**
z 9. júla 2003

# o hygienických požiadavkách a požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní vaječných výrobkov na trh

Vláda Slovenskej republiky podľa § 2 ods. 1 písm. k) zákona č. 19/2002 Z. z., ktorým sa ustanovujú podmienky vydávania aproximačných nariadení vlády Slovenskej republiky v znení zákona č. 207/2002 Z. z. a na vykonanie § 3 ods. 2 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov nariaďuje:

## § 1
## Úvodné ustanovenia

(1) Týmto nariadením sa do právneho poriadku Slovenskej republiky transponuje smernica Rady uvedená v prílohe č. 1.

(2) Týmto nariadením sa ustanovujú hygienické požiadavky a požiadavky v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh vaječných výrobkov na priamu spotrebu ľuďmi alebo na výrobu potravín.

(3) Toto nariadenie sa nevzťahuje na

a) hotové potraviny vyrobené z vaječných výrobkov podľa § 2 písm. a), ktoré spĺňajú požiadavky ustanovené v § 2,

b) vaječné výrobky získané v prevádzkarniach s nízkou kapacitou, ktoré sa bez toho, aby boli nejakým spôsobom ošetrené, používajú na výrobu potravín, ktoré sú určené na priamy predaj bez sprostredkovateľa spotrebiteľovi alebo ktoré sa konzumujú na mieste bezprostredne po príprave.

## § 2
## Vymedzenie pojmov

Na účely tohto nariadenia sa rozumie

a) vaječnými výrobkami výrobky určené na spotrebu ľuďmi získané z vajec, z ich jednotlivých zložiek alebo z ich zmesí po odstránení škrupín a podškrupinových blán; tieto môžu byť čiastočne doplnené inými potravinami alebo prídavnými látkami a môžu byť tekuté, koncentrované, sušené, kryštalické, zmrazené, rýchlo zmrazené alebo koagulované,

b) produkčnou farmou farma na produkciu vajec určených na spotrebu ľuďmi,

c) prevádzkarňou prevádzkareň schválená na výrobu a ošetrenie vaječných výrobkov,

d) prasknutými vajciami vajcia s poškodenou, ale nerozbitou škrupinou a s neporušenými podškrupinovými blanami,

e) dávkou množstvo vaječných výrobkov, ktoré boli pripravené za rovnakých podmienok a najmä ošetrené počas jednej nepretržitej operácie,

f) zásielkou množstvo vaječných výrobkov na jednu dodávku do jedného miesta určenia na ďalšie spracovanie v potravinárskom priemysle alebo určené na priamu spotrebu ľuďmi,

g) krajinou odoslania Slovenská republika, členský štát[1]) alebo tretia krajina,[2]) z ktorej sa vaječné výrobky odosielajú do iného členského štátu alebo do Slovenskej republiky, ak je krajinou určenia,

h) krajinou určenia Slovenská republika alebo členský štát, do ktorého sa odosielajú vaječné výrobky z iného členského štátu, tretej krajiny alebo zo Slovenskej republiky, ak je krajinou odoslania,

i) balením umiestnenie vaječných výrobkov do akejkoľvek formy obalu,

j) príslušným orgánom orgán veterinárnej správy, ktorý vykonáva kontroly, inšpekcie a dozor podľa osobitného predpisu[3]) nad dodržiavaním ustanovení tohto nariadenia, alebo veterinárny orgán, alebo každý iný rovnocenný orgán poverený členským štátom sledovať dodržiavanie ustanovení právneho predpisu uvedeného v prílohe č. 1,

k) uvádzaním na trh držanie vaječných výrobkov na predaj alebo ich vystavovanie na predaj, ponúkanie na predaj, predaj, dodávanie alebo akýkoľvek iný spôsob uvádzania na trh[4]) v súlade s osobitným predpisom.[5])

**Všeobecné požiadavky**

**§ 3**

(1) Ako potraviny možno vyrábať alebo používať na výrobu potravín len vaječné výrobky, ktoré spĺňajú tieto všeobecné požiadavky:

a) sú získané zo slepačích, kačacích, husích a morčacích vajec alebo z vajec perličiek alebo prepelíc, ale nie zo zmesi vajec rôznych živočíšnych druhov,

b) sú označené percentuálnym obsahom vaječných zložiek, ktorú obsahujú, ak sú čiastočne doplnené inými potravinami alebo povolenými[6]) prídavnými látkami,

c) sú ošetrené a pripravené v prevádzkarni schválenej podľa § 6, ktorá spĺňa podmienky podľa prílohy č. 2 častí A a B a ktorá zodpovedá požiadavkám tohto nariadenia,

d) sú pripravené v hygienických podmienkach, ktoré zodpovedajú prílohe č. 2 častiam C a E, a z vajec, ktoré spĺňajú požiadavky ustanovené v prílohe č. 2 časti D,

e) sú ošetrené povoleným procesom, ktorý zabezpečuje, aby okrem iného spĺňali mikrobiologické a analytické špecifikácie ustanovené v prílohe č. 3 časti F,

f) spĺňajú mikrobiologické a analycké špecifikácie uvedené v prílohe č. 2 časti F,

g) sú zdravotne kontrolované v súlade s prílohou č. 2 časťou G,

h) sú balené tak, ako je uvedené v prílohe č. 2 časti H,

i) sú skladované a prepravované tak, ako je uvedené v prílohe č. 2 častiach I a J,

j) sú označované značkou hygienickej bezchybnosti podľa prílohy č. 2 časti K; ak sú určené na priamu spotrebu ľuďmi, musia spĺňať požiadavky na označovanie potravín určených na predaj konečnému spotrebiteľovi podľa osobitného predpisu[6]) v súlade s osobitnými predpismi.[7])

(2) Ak je to potrebné z technologických dôvodov spojených s prípravou určitých potravín získavaných z vaječných výrobkov, môže príslušný orgán rozhodnúť, že určité vaječné výrobky nemusia byť ošetrené podľa odseku 1 písm. e). V tomto prípade sa musia vaječné výrobky bezodkladne použiť v prevádzkarni, v ktorej sú určené na výrobu iných potravín.

**§ 4**

Príslušné orgány[3]) musia vhodnými kontrolami zabezpečiť, aby výrobca vaječných výrobkov prijal opatrenia potrebné na dodržiavanie ustanovení tohto nariadenia a najmä, aby

a) odoberal vzorky na laboratórne vyšetrenie v rámci vlastných kontrol dodržiavania mikrobiologických a analytických špecifikácií ustanovených v prílohe č. 2 časti F,

b) výrobky, ktoré nemožno uchovávať pri teplote okolia, boli prepravované alebo skladované pri teplotách ustanovených v prílohe č. 2 častiach I a J,

c) určil lehotu, počas ktorej je zabezpečená trvanlivosť vaječných výrobkov,

d) zaznamenával výsledky všetkých vlastných kontrol a testov a uchovával ich dva roky tak, aby ich mohol predložiť príslušnému orgánu,

e) bola každá dávka označená takým spôsobom, že možno identifikovať dátum jej ošetrenia; toto označenie dávky sa musí uviesť v zázname o ošetrení dávky a v značke hygienickej bezchybnosti podľa prílohy č. 2 časti K.

**§ 5**

**Vlastné kontroly pri výrobe vaječných výrobkov**

(1) Výrobca vaječných výrobkov musí zabezpečiť vykonávanie kontrol na rezíduá látok s farmakologickým alebo hormonálnym účinkom, antibiotík, pesticídov detergentov a iných látok, ktoré sú zdraviu škodlivé alebo ktoré môžu meniť organoleptické vlastnosti vaječných výrobkov alebo spôsobovať, že ich konzumácia je nebezpečná alebo škodlivá pre zdravie ľudí.

(2) Ak vyšetrené vaječné výrobky vykazujú stopy rezíduí, ktoré prekračujú najvyššie prípustné množstvá alebo maximálne limity rezíduí podľa osobitného predpisu,[6]) nesmú sa použiť do potravín určených na spotrebu ľuďmi alebo uviesť na trh, či už na výrobu potravín alebo na priamu spotrebu ľuďmi.

**Úradné kontroly pri výrobe vaječných výrobkov**

**§ 6**

(1) Príslušný orgán[8]) vedie zoznam schválených prevádzkarní a prideľuje im úradné číslo podľa osobitného predpisu.[9]) Tento zoznam postupuje podľa osobitného predpisu[10]) členským štátom a Európskej komisii.

(2) Ak nie je zabezpečené splnenie podmienok a dodržiavanie požiadaviek podľa tohto nariadenia, príslušný orgán neschváli prevádzkareň.[11]) Ak prevádzkareň prestane plniť podmienky, na základe ktorých bolo schválenie vydané, príslušný orgán bezodkladne zruší platnosť schválenia.[12]) O zrušení platnosti schválenia príslušný orgán informuje podľa osobitného predpisu[10]) členské štáty a Európsku komisiu.

(3) Inšpekcie a monitorovanie prevádzkarní vykonávajú príslušné orgány[13]) pravidelne. Veterinárni inšpektori a úradní veterinárni lekári týchto orgánov musia mať v každom čase voľný vstup do všetkých častí prevádzkarní, aby sa mohli presvedčiť, že sa dodržiavajú ustanovenia tohto nariadenia.

(4) Ak inšpekcia zistí, že nie sú splnené všetky požiadavky ustanovené týmto nariadením, príslušný orgán prijme vhodné opatrenia[14]) na odstránenie nedostatkov.

**§ 7**

(1) V rozsahu potrebnom na zabezpečenie jednotného použitia právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 môžu odborníci Európskej komisie vykonávať v spolupráci s

príslušným orgánom veterinárnej správy[4]) kontroly na mieste v Slovenskej republike. Pri týchto kontrolách môžu overovať, či prevádzkarne a triediarne vajec schválené podľa osobitného predpisu[1]) skutočne zodpovedajú tomuto nariadeniu. Príslušné orgány veterinárnej správy, iné orgány verejnej správy, právnické osoby a fyzické osoby a osoby, ktorých sa tieto kontroly týkajú, poskytnú týmto odborníkom Európskej komisie pri plnení ich úloh všetku potrebnú pomoc, a najmä im umožnia prístup ku všetkým potrebným informáciám, dokladom a osobám, ako aj vstup do miest, prevádzkarní, zariadení a dopravných prostriedkov na účely vykonávania kontrol v rovnakom rozsahu, ako príslušnému orgánu veterinárnej správy.

(2) Orgány veterinárnej správy prijmú všetky opatrenia potrebné na základe výsledkov kontrol uvedených v odseku 1. Ak tieto opatrenia neprijmú, Európska komisia môže rozhodnúť, že príslušné orgány veterinárnej správy musia pozastaviť uvádzanie vaječných výrobkov na trh z prevádzkarne, ktorá nezodpovedá tomuto nariadeniu.

### § 8
### Dovoz vaječných výrobkov

Na územie Slovenskej republiky možno dovážať z tretích krajín len vaječné výrobky, ktoré spĺňajú požiadavky podľa osobitného predpisu.[15])

## Spoločné, prechodné a záverečné ustanovenia

### § 9

Podrobnosti o dokumentácii, ktorá sa prikladá k žiadosti o schválenie prevádzkarne, o overovaní splnenia hygienických podmienok prevádzkarne, postupe pri vydávaní rozhodnutia o schválení prevádzkarne, o prideľovaní úradných schvaľovacích čísiel a o zápise do zoznamov schválených prevádzkarní ustanoví všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

### § 10

Prevádzkarne, ktoré vykonávajú svoju činnosť na základe rozhodnutia orgánov veterinárnej správy[16]) podľa doterajších predpisov na určitý čas, ktoré zostávajú v platnosti po 1. auguste 2003, môžu používať označovanie vaječných výrobkov zdravotnými značkami podľa doterajších predpisov do uplynutia platnosti týchto osvedčení. Takto označené výrobky možno uvádzať na trh najdlhšie do 31. decembra 2003.

### § 11
### Účinnosť

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. augusta 2003 s výnimkou prílohy č. 2 časti K bodu 1 písm. c) a f), ktoré nadobúdajú účinnosť dňom nadobudnutia platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii.

**Mikuláš Dzurinda v. r.**

**Príloha č. 1**
**k nariadeniu vlády č. 272/2003 Z. z.**

## ZOZNAM TRANSPONOVANÝCH PRÁVNYCH PREDPISOV

Smernica rady 89/437/EHS o hygienických a veterinárnych otázkach, ktoré ovplyvňujú výrobu vaječných výrobkov a ich uvádzanie na trh (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 212, 22. 7. 1989, s. 87). (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 212, 22. 7. 1989, s. 87) v znení

smernice Rady 89/662/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 395, 30. 12. 1989, s.13),

smernice Rady 91/684/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 376, 31. 12. 1991, s. 38),

smernice Rady 96/23/ES (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 125, 23. 5. 1996, s. 10).

Smernica Rady je preložená do slovenského jazyka; do úradného prekladu v slovenskom jazyku možno nahliadnuť v sídle Inštitútu pre aproximáciu práva Úradu vlády Slovenskej republiky, Námestie slobody 1/29, Bratislava.

**Príloha č. 2**
**k nariadeniu vlády č. 272/2003 Z. z.**

## ČASŤ A
## VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE A PREVÁDZKU PREVÁDZKARNÍ

Prevádzkarne musia mať minimálne

1. priestory, kde sa skladujú vajcia a kde sa vyrábajú alebo skladujú vaječné výrobky alebo sa s nimi manipuluje
   a) podlahy nepriepustné pre vodu, ktoré sú ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, odolné voči hnilobe a položené takým spôsobom, aby sa uľahčil odtok vody; voda musí byť odkanalizovaná do vpustí vybavených mriežkami a sifónmi na predchádzanie pachom,
   b) hladké, odolné, nepriepustné steny so svetlou umývateľnou povrchovou úpravou do výšky najmenej dva metre a najmenej do výšky uskladnenia v chladiarenských, mraziarenských miestnostiach a v skladoch; spojenie stien a podláh musí byť zaoblené alebo podobne ukončené spôsobom, ktorý uľahčuje čistenie,
   c) dvere z materiálu ktorý odoláva nepriaznivým vplyvom; ak sú z dreva, s hladkou a nepriepustnou povrchovou úpravou na všetkých povrchoch,
   d) stropy, ktoré sú ľahko čistiteľné a ktoré sú skonštruované a povrchovo upravené takým spôsobom, ktorý sa predchádza akumulácii nečistôt, tvoreniu plesní, možnému odlupovaniu náterov a kondenzácii vodnej pary,
   e) dostatočné vetranie, ak je to potrebné, účinné odsávanie pary,
   f) dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie,
   g) čo najbližšie k pracovným miestam
      1. dostatočný počet zariadení na čistenie a dezinfekciu rúk a čistenie zariadenia teplou vodou; prívod vody do týchto zariadení nesmie byť ovládateľný rukou alebo ramenom; na čistenie rúk musia byť tieto zariadenie vybavené tečúcou teplou a studenou vodou alebo vodou vopred zmiešanou na vhodnú teplotu, prostriedkami na čistenie a dezinfekciu a jednorazovými utierkami na ruky,
      2. zariadenia na dezinfekciu pracovných prostriedkov,
2. dostatočný počet šatní s hladkými, nepriepustnými a umývateľnými stenami a podlahami, umývadlami a splachovacími záchodmi; zo záchodov sa nesmie vstupovať priamo do pracovných priestorov; umývadlá musia mať tečúcu teplú a studenú vodu alebo vodu vopred zmiešanú na vhodnú teplotu, prostriedky na čistenie a dezinfekciu rúk a jednorazové utierky na ruky; prívod vody do umývadiel nesmie byť ovládateľný rukou; v blízkosti záchodov musí byť dostatočný počet takýchto umývadiel,
3. oddelený priestor a vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu pevných a pohyblivých kontajnerov, obalov a tankov; tento priestor a zariadenia sa nevyžadujú, ak má prevádzkareň zabezpečené čistenie a dezinfekciu kontajnerov a tankov v inom stredisku,
4. zariadenia na zásobovanie výlučne pitnou vodou pod tlakom, ktorá spĺňa požiadavky osobitného predpisu[1]) v súlade s osobitným predpisom[2]) uvedeným v prílohe č. 3 bode 3; zariadenia na zásobovanie úžitkovou vodou sa povoľujú na účely výroby pary, protipožiarne účely a na ochladzovanie chladiarenského zariadenia, s podmienkou, že potrubia na tento účel sú inštalované tak, že vylučujú použitie takejto vody na iné účely a táto voda nepredstavuje žiadne riziko kontaminácie vaječných výrobkov; úžitková voda a para vyrobená z nej nesmie prísť do styku s vaječnými výrobkami alebo sa nesmie používať na čistenie alebo dezinfekciu kontajnerov, obalov, priestorov alebo zariadení, ktoré prichádzajú do styku s vaječnými výrobkami; potrubia vedúce úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlíšené od potrubí na pitnú vodu,
5. vhodné zariadenie na ochranu proti škodcom, ako je hmyz a hlodavce,
6. zariadenie, potrubia a nástroje alebo ich povrchy určené na to, aby prichádzali do styku s vaječnými výrobkami, musia byť vyrobené z hladkého materiálu, ktorý je ľahko čistiteľný a

dezinfikovateľný, odolný voči korózii a ktorý neprenáša do vaječných výrobkov látky v takých množstvách, ktoré môžu ohrozovať zdravie ľudí, zapríčiniť zmeny zloženia vaječných výrobkov alebo nepriaznivo ovplyvňovať ich organoleptické vlastnosti.

## ČASŤ B

## OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ

Okrem všeobecných podmienok ustanovených v časti A musia mať prevádzkarne minimálne

1. vhodné, dostatočne veľké miestnosti na oddelené skladovanie vajec a hotových vaječných výrobkov, ak je to potrebné s chladiarenským zariadením na uchovávanie vaječných výrobkov pri vhodných teplotách; chladiarenské alebo mraziarenské sklady musia byť vybavené registračným teplomerom alebo diaľkovým registračným teplomerom,
2. ak sa používajú znečistené vajcia, zariadenia na umývanie a dezinfekciu vajec; na dezinfekciu vajec možno používať len povolené prostriedky,
3. osobitnú miestnosť
   a) s vhodnými zariadeniami na vytĺkanie vajec a zhromažďovanie vaječných obsahov a na odstraňovanie častí škrupín a podškrupinových blán,
   b) samostatnú miestnosť na operácie iné, ako sú uvedené v písmene a); ak sa vaječné výrobky pasterizujú, možno pasterizáciu vykonávať v miestnosti uvedenej v písmene a), ak má prevádzkareň uzavretý pasterizačný systém, v ostatných prípadoch sa musí pasterizácia vykonávať v samostatnej miestnosti a musia sa vykonať všetky opatrenia na predchádzanie kontaminácii vaječných výrobkov po ich pasterizácii,
4. vhodné zariadenia na vnútropodnikovú prepravu vaječných obsahov,
5. v prípadoch podľa tohto nariadenia, zariadenie schválené príslušným orgánom na ošetrenie vaječných výrobkov, vybavené minimálne,
   a) ak ide o pasterizáciu
      1. automatickým zariadením na kontrolu teploty,
      2. registračným teplomerom,
      3. automatickým bezpečnostným zariadením, ktoré zabraňuje nedostatočnému ohrevu vaječných obsahov,
   b) ak ide o kontinuálny pasterizačný systém, musí byť zariadenie okrem vybavenia podľa písmena a) vybavené tiež
      1. vhodným bezpečnostným systémom, ktorý predchádza zmiešaniu pasterizovaných vaječných výrobkov s neúplne a nedostatočne pasterizovanými vaječnými výrobkami,
      2. automatickým registračným zariadením, ktoré zabraňuje zmiešavaniu uvedenému v bode 1,
6. miestnosť na skladovanie iných potravín a prídavných látok,
7. ak sa výrobky balia do jednorazových obalov, vhodný, ak je to potrebné, oddelený priestor na skladovanie týchto obalov a materiálov určených na ich výrobu a zostavovanie,
8. zariadenia na bezprostredné odstraňovanie prázdnych škrupín a zariadenia a miestnosť na ich oddelené skladovanie a na skladovanie vajec a vaječných výrobkov, ktoré sú nepožívateľné pre ľudí,
9. vhodné zariadenie na hygienické balenie vaječných výrobkov,
10. vhodne vybavené laboratórium na vykonávanie analýz a vyšetrení surovín a vaječných výrobkov v súlade s požiadavkami tohto nariadenia; ak prevádzkareň nemá laboratórium, musí mať zabezpečené služby laboratória, ktoré spĺňa tieto požiadavky a musí o tom informovať príslušný orgán veterinárnej správy,[3])
11. ak je to potrebné, vhodné zariadenie na rozmrazovanie mrazených vaječných výrobkov, ktoré musia byť tepelne ošetrené a ďalej sa s nimi manipuluje v schválenej prevádzkarni,
12. samostatnú miestnosť na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov.

## ČASŤ C

## HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRIESTORY, ZARIADENIA A ZAMESTNANCOV PREVÁDZKARNÍ

Priestory a zariadenia musia byť udržiavané na najvyššom stupni čistoty a najvyššia čistota sa musí vyžadovať aj od zamestnancov prevádzkarne, a najmä

1. zamestnanci, ktorí ošetrujú vajcia alebo vaječné výrobky alebo s nimi manipulujú, musia najmä nosiť čisté pracovné odevy a pokrývky hlavy, ktoré celkom zakrývajú vlasy; musia si umývať a dezinfikovať ruky pri vstupe do výrobných a manipulačných priestorov niekoľkokrát v priebehu každého pracovného dňa a pri každom začatí práce po jej prerušení; zakazuje sa fajčiť, jesť, piť odpľúvať alebo žuvať v priestoroch, kde sa manipuluje s vajciami alebo vaječnými výrobkami, ošetrujú sa, vyrábajú sa alebo kde sa skladujú,
2. do prevádzkarne nesmú mať prístup žiadne zvieratá; hlodavce, hmyz a iné škodce sa musia systematicky ničiť,
3. priestory, zariadenia a nástroje používané na prácu s vaječnými výrobkami sa musia udržiavať v dobrom technickom stave a v dôslednej čistote; zariadenia a nástroje sa musia dôsledne čistiť a dezinfikovať, ak je potrebné, aj niekoľkokrát počas pracovnej zmeny, vždy na konci pracovnej zmeny a predtým, ako sa znovu použijú, ak boli znečistené; uzavreté potrubné systémy na prepravu vaječných výrobkov musia byť vybavené vhodným čistiacim systémom, ktorý zaručuje dôsledné vyčistenie a dezinfekciu vo všetkých ich častiach; po vyčistení a vydezinfikovaní sa musia potrubné systémy dôkladne opláchnuť pitnou vodou,
4. priestory a pracovné prostriedky sa nesmú používať na iné účely, ako je spracovanie vaječných výrobkov okrem spracovania iných potravín buď súčasne s vaječnými výrobkami, alebo časovo oddelene, a to po povolení príslušným orgánom veterinárnej správy s podmienkou, že sa prijmú všetky opatrenia na to, aby sa predchádzalo kontaminácii alebo nepriaznivým zmenám vaječných výrobkov, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie,
5. na všetky účely sa musí používať len pitná voda; úžitkovú vodu možno len vo výnimočných prípadoch povoliť používať na výrobu technickej pary, protipožiarne účely a ochladzovanie chladiarenských zariadení, ak sú všetky potrubia na úžitkovú vodu inštalované tak, že sa vylučuje jej použitie na iné účely, ako sú uvedené, ak nehrozí nebezpečenstvo kontaminácie vajec alebo vaječných výrobkov úžitkovou vodou; potrubia na úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlíšené od potrubí, ktoré sa používajú na pitnú vodu,
6. čistiace látky, detergenty, dezinfekčné prostriedky a obdobné látky sa musia používať a skladovať tak, aby sa nimi nepriaznivo neovplyvňovali zariadenia a nástroje alebo vajcia a vaječné výrobky; po ich použití sa musia pracovné prostriedky dôkladne opláchnuť pitnou vodou,
7. zamestnancom podozrivým z toho, že sú zdrojom kontaminácie, musí prevádzkovateľ zakázať vykonávať prácu alebo manipuláciu s vajciami alebo vaječnými výrobkami,
8. zamestnanci, ktorí vykonávajú prácu s vajciami alebo vaječnými výrobkami, musia mať platný zdravotný preukaz,[4]) ktorým preukazujú, že sa podrobili lekárskemu vyšetreniu a nie sú nositeľmi choroboplodných mikroorganizmov, ktoré sa môžu prenášať na potraviny. Vždy po uplynutí 12 mesiacov musia absolvovať lekársku prehliadku zameranú na zdravotnú spôsobilosť na túto prácu.

## ČASŤ D

## POŽIADAVKY NA VAJCIA URČENÉ NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKOV

1. Vajcia používané na výrobu vaječných výrobkov musia byť uložené v obaloch, ktoré spĺňajú požiadavky podľa osobitného predpisu[5]) v súlade s osobitným predpisom.[6])
2. Na výrobu vaječných výrobkov možno použiť
   a) len požívateľné, neinkubované vajcia, vhodné na spotrebu ľuďmi, ktoré majú úplne vyvinutú škrupinu a sú bez prasklín,
   b) so súhlasom príslušného orgánu prasknuté vajcia s podmienkou, že sú dodané do schválenej prevádzkarne priamo z triediarne vajec alebo produkčnej farmy a v schválenej prevádzkarni sa vytlčú tak rýchlo, ako je to možné.

3. Vajcia a vaječné výrobky, ktoré nie sú požívateľné a vhodné na spotrebu ľuďmi, sa musia odstrániť a denaturovať takým spôsobom, aby sa nedali znovu použiť na spotrebu ľuďmi. Musia sa ihneď umiestniť v miestnosti podľa časti B bodu 8.

## ČASŤ E

## OSOBITNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKOV

Všetky technologické operácie pri výrobe, manipulácii a skladovaní vaječných výrobkov sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii, a najmä

1. vajcia a vaječné výrobky určené na následné ošetrenie v schválenej prevádzkarni sa musia ihneď po príjme uskladniť v miestnostiach podľa časti B bodu 1 a musia sa tu uchovávať až do spracovania; teplota v týchto miestnostiach musí byť taká, aby sa zabezpečilo, že nebudú kontaminované; preložky a obaly s vajciami sa nesmú klásť priamo na podlahu,
2. vajcia sa musia vybaliť, ak treba umyť a dezinfikovať v miestnosti, ktorá je oddelená od miestnosti, kde sa vykonáva vytĺkanie vajec; obalové materiály sa nesmú prinášať do miestnosti na vytĺkanie vajec,
3. vajcia sa musia vytĺkať v miestnosti podľa časti B bodu 3 písm. a); prasknuté vajcia uvedené v časti D bode 2 písm. b) sa musia spracovať bezodkladne,
4. znečistené vajcia sa pred vytĺkaním musia očistiť; musí sa to vykonávať v miestnosti oddelenej od miestnosti na vytĺkanie vajec a od všetkých miestností, kde sa manipuluje s nechránenými vaječnými obsahmi; čistiace postupy používané na tento účel musia byť také, aby nespôsobovali kontamináciu alebo narušenie vaječných obsahov; pri vytĺkaní vajec musia byť vaječné škrupiny dostatočne osušené, aby sa predchádzalo narušovaniu a kontaminácii vaječných obsahov zvyškami vody použitej na čistenie vajec,
5. s inými vajciami, ako sú vajcia sliepok, moriek alebo perličiek, sa musí manipulovať a musia sa spracúvať oddelene; pred opätovným začatím spracúvania vajec sliepok, moriek, alebo perličiek a na manipuláciu s nimi sa musia všetky zariadenia, ktoré sa použili na iné vajcia, vyčistiť a vydezinfikovať,
6. pri akomkoľvek postupe vytĺkanie vajec sa musí vykonávať tak, aby sa čo najviac vylúčila kontaminácia vaječných obsahov; vaječné obsahy nemožno získavať odstreďovaním alebo drvením vajec a odstreďovanie sa nesmie používať ani na získavanie zvyškov vaječného bielka z prázdnych škrupín; zvyšky škrupín alebo podškrupinových blán sa musia z vaječných výrobkov odstrániť, aby ich obsah bol čo najnižší, a najmä nesmie prekročiť množstvo uvedené v časti F bode 2. písm. c),
7. po vytlčení vajec sa musí každý vaječný výrobok čo najrýchlejšie ošetriť; tepelné ošetrenie pozostáva z ošetrenia vaječného výrobku pri takej kombinácii teploty a času, ktorá je dostatočná na zničenie všetkých choroboplodných mikroorganizmov, ktoré sú vo vaječnom obsahu prítomné; počas tepelného ošetrenia sa musia nepretržite automaticky registrovať teploty; záznamy o tepelnom ošetrení každej dávky vaječných výrobkov sa musia uchovávať najmenej dva roky tak, aby ich výrobca mohol na požiadanie dať k dispozícii orgánu veterinárnej správy; každú dávku, ktorá bola nedostatočne ošetrená, možno ihneď opätovne ošetriť v rovnakej prevádzkarni, ak sa novým ošetrením dosiahne a overí sa jej požívateľnosť a vhodnosť na spotrebu ľuďmi; ak sa overením opätovne ošetrenej dávky vaječných výrobkov zistí, že nie je vhodná na výživu ľudí, musí sa ako nepožívateľná denaturovať a odstrániť podľa časti D bodu 3.
8. ak sa ošetrenie nevykoná ihneď po vytlčení vajec, musí sa neošetrený vaječný obsah skladovať za vhodných hygienických podmienok, a to buď zmrazený, alebo pri teplote, ktorá neprevyšuje +4 °C; čas skladovania neošetreného vaječného obsahu pri teplote +4 °C nesmie prekročiť 48 hodín okrem zložiek určených na odcukrenie; odcukrené vaječné výrobky sa musia ošetriť ihneď po ukončení fermentácie,
9. v osobitných prípadoch, ak si to určité výrobné praktiky vyžadujú, možno so súhlasom orgánu veterinárnej správy vykonať ošetrenie vaječných výrobkov pochádzajúcich zo schválenej prevádzkarne, v inej schválenej prevádzkarni, ak sa dodržia tieto požiadavky:
   a) neošetrené vaječné výrobky sa čo najskôr po získaní buď hlboko zmrazia, alebo sa vychladia na teplotu najviac +4 °C; neošetrené vaječné výrobky vychladené na teplotu

najviac +4 °C sa musia v prevádzkarni určenia ošetriť do 48 hodín od vytlčenia vajec, z ktorých boli tieto vaječné výrobky získané, okrem zložiek určených na odcukrenie,

b) neošetrené vaječné výrobky sa musia zabaliť, skontrolovať a musia sa prepravovať a inak sa s nimi musí manipulovať pri dodržaní požiadaviek podľa tohto nariadenia,

c) neošetrené vaječné výrobky musia byť označené v súlade s požiadavkami uvedenými v časti K a ich stav musí byť označený týmito slovami: „Nepasterizované vaječné výrobky určené na ošetrenie v mieste určenia – dátum a čas vytlčenia.....“.

10. ďalšími výrobnými operáciami nasledujúcimi po ošetrení vaječného výrobku sa musí zabezpečiť, aby nenastala rekontaminácia vaječného výrobku; tekuté vaječné výrobky alebo koncentrované vaječné výrobky, ktoré neboli stabilizované tak, že ich možno uchovávať pri izbovej teplote, sa musia buď vysušiť, alebo schladiť na teplotu najviac +4 °C, a to ihneď po ošetrení alebo potom, ako sa ukončil fermentačný proces, ak ide o odcukrené vaječné výrobky; na zmrazenie určené výrobky sa musia ihneď po ošetrení zmraziť,

11. vaječné výrobky sa musia uchovávať pri teplotách požadovaných týmto nariadením až dovtedy, kým sa nepoužijú na výrobu iných potravín,

12. v schválených prevádzkarniach nemožno vyrábať vaječné výrobky zo surovín, ktoré sú nepožívateľné a nie sú vhodné na výrobu potravín, a to ani na nepotravinárske účely.

## ČASŤ F
## MIKROBIOLOGICKÉ A ANALYTICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

1. Mikrobiologické požiadavky
Všetky dávky vaječných výrobkov sa musia po ošetrení podrobiť mikrobiologickým kontrolám vzoriek odobratých prevádzkarňou, kde boli ošetrené, aby sa zaručilo, že spĺňajú tieto požiadavky:

a) salmonely nesmú byť prítomné v 25 g alebo 25 ml vzorky vaječného výrobku, pričom n = 10, c = 0 a m = 0,

b) ostatné mikrobiologické požiadavky, kde „M“ je najvyšší počet mikróbov a kde výsledok nevyhovuje, ak sa počet baktérií v jednej jednotke alebo vo viacerých jednotkách vzorky rovná alebo je vyšší ako M

1. mezofilné aeróbne baktérie M = $10^4$ v 1 grame alebo v 1 ml vaječného výrobku, pričom m = 10, n = 5 a c = 3,

2. Enterobacteriaceae M = 102 v 1 grame alebo v 1 ml vaječného výrobku, pričom m = 10, n = 5 a c = 2,

3. Staphylococcus aureus nesmie byť prítomný v 1 grame alebo v 1 ml vaječného výrobku, pričom n = 5, c = 0 a m = 0.

2. Ostatné analytické požiadavky
Všetky dávky vaječných výrobkov sa musia podrobiť kontrolám vzoriek odobratých prevádzkarňou, kde boli ošetrené, aby sa zaručilo, že spĺňajú tieto požiadavky:

a) koncentrácia kyseliny 3-hydroximaslovej nesmie prekročiť 10 $mg.kg^{-1}$ v sušine neupraveného vaječného výrobku,

b) na zabezpečenie hygienického zaobchádzania s vajciami a vaječnými výrobkami pred ošetrením sa použijú tieto ukazovatele:

1. obsah kyseliny mliečnej nesmie prekročiť 1000 mg.kg- 1 v sušine vaječného výrobku; použije sa, len ak ide o neošetrené výrobky; ak ide o fermentované výrobky, určuje sa pred fermentačným procesom,

2. obsah kyseliny jantárovej nesmie prekročiť 25 mg.kg- 1 v sušine vaječného výrobku, ak ide o fermentované výrobky, určuje sa pred fermentačným procesom,

c) obsah zvyškov vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc vo vaječnom výrobku nesmie prekročiť množstvo 100 mg.kg- 1 vaječného výrobku,

d) obsah rezíduí látok uvedených v § 5 ods. 1 tohto nariadenia nesmie prekračovať najvyššie prípustné množstvá alebo maximálne limity rezíduí uvedené v § 5 ods. 4 tohto nariadenia.

3. Ako referenčné metódy pre analýzy a testy uvedené v bodoch 1 a 2 sa uznávajú medzinárodne uznávané analytické metódy.

## ČASŤ G
## ZDRAVOTNÉ KONTROLY A DOZOR NAD VÝROBOU

1. Prevádzkarne podliehajú dozoru a kontrolám vykonávaným príslušnými orgánmi veterinárnej správy, na základe ktorých tieto orgány vykonávajú všetky dozorné opatrenia, ktoré považujú za potrebné na zabezpečenie toho, aby výrobcovia vaječných výrobkov dodržiavali požiadavky tohto nariadenia, a vykonávajú najmä
   a) kontroly pôvodu vajec a určenia vaječných výrobkov a kontroly záznamov uvedených v § 4 písm. d) tohto nariadenia,
   b) inšpekciu vajec určených na výrobu vaječných výrobkov,
   c) inšpekciu vaječných výrobkov pri odosielaní z prevádzkarne,
   d) overovanie čistoty priestorov, pracovných prostriedkov a dodržiavanie požiadaviek na hygienu zamestnancov,
   e) odber úradných vzoriek požadovaných na laboratórne testy na overenie zabezpečenia toho, že vajcia a vaječné výrobky zodpovedajú požiadavkám tohto nariadenia; výsledky týchto testov sa musia zaznamenávať v registri a oznamovať výrobcovi vaječných výrobkov.
2. Ak to orgán veterinárnej správy považuje za potrebné na zabezpečenie hygieny výroby vaječných výrobkov, musia výrobcovia vaječných výrobkov na základe jeho požiadavky zvýšiť frekvenciu laboratórnych testov uvedených v § 4 písm. a) tohto nariadenia.

## ČASŤ H
## BALENIE VAJEČNÝCH VÝROBKOV

1. Vaječné výrobky sa musia baliť za vyhovujúcich hygienických podmienok, aby sa zabezpečilo, že nebudú pri balení kontaminované. Obaly, kontajnery a nádoby používané na balenie musia spĺňať tieto všeobecné hygienické požiadavky:
   a) nesmú byť z takých materiálov, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú organoleptické vlastnosti vaječných výrobkov,
   b) nesmú do vaječných výrobkov uvoľňovať látky, ktoré sú škodlivé zdraviu ľudí,
   c) musia byť dostatočne pevné, aby primerane chránili vaječné výrobky.
2. Miestnosti na skladovanie kontajnerov a obalov musia byť bez výskytu škodcov a bez prachu. Materiály na výrobu jednorazových obalov sa nesmú skladovať na podlahe.
3. Nádoby, kontajnery a obaly na balenie vaječných výrobkov musia byť pred plnením čisté; návratné nádoby sa musia pred plnením vyčistiť, vydezinfikovať a vypláchnuť.
4. Nádoby, kontajnery a obaly sa musia preniesť do pracovnej miestnosti hygienickým spôsobom a musia sa bez meškania použiť.
5. Nádoby, kontajnery a obaly sa musia ihneď po balení uzavrieť a uložiť v miestnostiach určených na skladovanie vaječných výrobkov uvedených v časti B bode 1.
6. Ak treba, možno nádoby určené na vaječné výrobky použiť aj na iné potraviny, ak sa pred opätovným použitím na balenie vaječných výrobkov vyčistia a vydezinfikujú tak, aby nekontaminovali vaječné výrobky.
7. Kontajnery a cisterny, ktoré sa požívajú na prepravu vaječných výrobkov vo veľkých objemoch, musia spĺňať hygienické požiadavky, a najmä
   a) ich vnútorný povrch a iné časti, ktoré môžu prísť do styku s vaječnými výrobkami, musia byť vyrobené z hladkých materiálov, ktoré sú ľahko umývateľné, čistiteľné a dezinfikovateľné, odolné voči korózii a ktoré do vaječných výrobkov neuvoľňujú látky v množstvách ohrozujúcich zdravie ľudí, zapríčiňujúcich narušovanie zloženia vaječných výrobkov alebo nepriaznivé ovplyvňovanie organoleptických vlastností vaječných výrobkov,

b) musia byť navrhnuté a zhotovené tak, aby sa z nich dali vaječné výrobky vybrať bezo zvyšku; ak sú vybavené kohútikmi, tie sa musia dať ľahko odmontovať, rozobrať, umývať, čistiť a dezinfikovať,

c) musia sa umyť, vyčistiť, vydezinfikovať a vypláchnuť ihneď po každom použití, ak treba, aj pred opätovným použitím,

d) po naplnení sa musia riadne uzavrieť a počas prepravy až do použitia v mieste určenia musia zostať uzavreté,

e) musia byť vyhradené na prepravu vaječných výrobkov,

f) na území Slovenskej republiky ich možno použiť aj na prepravu iných potravín, ale len ak sa zaručí, že iné potraviny nemôžu byť nepriaznivo ovplyvnené alebo kontaminované a že po použití na prepravu iných potravín a po umytí, vyčistení a dezinfekcii nenastane kontaminácia alebo nepriaznivé ovplyvnenie vaječných výrobkov; orgány veterinárnej správy nemôžu pri výmenách s členskými štátmi, ktoré povoľujú rovnakú výnimku, zakázať vstup takýchto dopravných prostriedkov na územie Slovenskej republiky.

## ČASŤ I
## SKLADOVANIE

1. Vaječné výrobky sa musia skladovať v miestnostiach uvedených v časti B bode 1.
2. Vaječné výrobky, pre ktoré sa vyžadujú určité teploty skladovania, sa musia uchovávať pri týchto teplotách. Teploty skladovania sa musia nepretržite zaznamenávať registračným teplomerom. Rýchlosť schladzovania vyrobených vaječných výrobkov musí byť taká, aby výrobok dosiahol požadovanú teplotu tak rýchlo, ako je to možné a nádoby s vaječnými výrobkami sa musia skladovať tak, aby okolo nich mohol voľne prúdiť vzduch.
3. Skladovacie teploty nesmú prekročiť tieto hodnoty:
   a) −18 °C, ak ide o hlbokozmrazené výrobky,
   b) −12 °C, ak ide o zmrazené výrobky,
   c) +4 °C, ak ide o chladené výrobky.

## ČASŤ J
## PREPRAVA

1. Dopravné prostriedky a kontajnery na prepravu vaječných výrobkov musia byť zhotovené a vybavené tak, aby sa počas celej prepravy nepretržite dodržiavali teploty požadované týmto nariadením.
2. Vaječné výrobky sa musia odosielať a prepravovať tak, aby boli dostatočne chránené pred všetkými nepriaznivými vplyvmi.
3. Počas prepravy vaječných výrobkov sa musia dodržiavať teploty uvedené v časti I bod 3.

## ČASŤ K
## OZNAČOVANIE VAJEČNÝCH VÝROBKOV

1. Okrem údajov uvedených v osobitnom predpise[7]) v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev musí byť každá zásielka vaječných výrobkov, ktorá sa odosiela z prevádzkarne na spracovanie vajec, označená etiketou s týmito náležitosťami:
   a) v hornej časti so skratkou názvu odosielajúcej krajiny uvedenou veľkými písmenami, ak ide o Slovenskú republiku skratkou „SK“, po ktorej nasleduje schvaľovacie číslo prevádzkarne,
   b) úradným číslom prevádzkarne,
   c) v dolnej časti so skratkou názvu Európskych hospodárskych spoločenstiev alebo skratkou „EFTA“ alebo „ETY“; ak je odosielajúcou krajinou Slovenská republika, skratkou „EHS“, alebo
   d) v hornej časti s názvom odosielajúcej krajiny veľkými písmenami, ak je odosielajúcou krajinou Slovenská republika, názvom „SLOVENSKÁ REPUBLIKA“,
   e) v strede s úradným číslom prevádzkarne,

f) v dolnej časti so skratkou názvu Európskych hospodárskych spoločenstiev alebo skratkou „EFTA“ alebo „ETY“, ak je odosielajúcou krajinou Slovenská republika, skratkou „EHS“,

g) teplotou, pri ktorej sa vaječné výrobky musia uchovávať, a lehotou, dokedy je zaručená ich trvanlivosť.

2. Etiketa s údajmi podľa bodu 1 musí byť dobre čitateľná, neoddeliteľná od obalov a písmená a číslice musia byť zreteľné.

3. Prepravné doklady ku každej zásielke vaječných výrobkov musia obsahovať najmä:

a) údaj o druhu výrobku a druhu hydiny, od ktorej vajcia na výrobok pochádzali,

b) čísla dávok vaječných výrobkov,

c) miesto určenia, meno alebo názov a adresu prvého príjemcu.

4. Údaje uvedené v bode 3 a údaje v značke hygienickej bezchybnosti musia byť v úradnom jazyku alebo jazykoch krajiny určenia.

5. Do uplynutia platnosti rozhodnutí orgánov veterinárnej správy podľa doterajších predpisov vydaných na určitý čas prevádzkarne, ktoré nespĺňajú podmienky na schválenie na vývoz vaječných výrobkov do členských štátov, môžu uvádzať na domáci trh v Slovenskej republike vaječné výrobky, ktoré namiesto označenia podľa písmen a) až f) majú označenie podľa doterajších predpisov, a to:

a) v hornej časti skratku názvu okresu,

b) v strednej časti veterinárne kontrolné číslo prevádzkarne.

Takto označené vaječné výrobky nemôžu byť uvedené na trh po 31. januári 2003.

**Príloha č. 3**
**k nariadeniu vlády č. 272/2003 Z. z.**

**SÚVISIACE PRÁVNE AKTY EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV A EURÓPSKEJ ÚNIE**

1. Nariadenie Rady (EHS) č. 1907/90 z 26. júna 1990 o určitých trhových normách pre vajcia. (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 173, 6. 7. 1990, s. 5 až 11).

   Oprava chýb k nariadeniu Rady (EHS) č. 1907/90 z 26. júna 1990 o určitých trhových normách pre vajcia. (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 195, 26. 07. 1990, s. 0039 – 0040).

   Implementované nariadením Komisie (EHS) č. 1274/91 z 15. mája 1991, ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá na implementáciu nariadenia č. 1907/90 z 26. júna 1990 o určitých trhových normách pre vajcia (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 121, 16. 5. 1991, s. 0011– 0024).

   Zmenené nariadením Rady (EHS) č. 2617/93 z 21. septembra 1993, ktorým sa mení nariadenie Rady č. 1907/90 z 26. júna 1990 o určitých trhových normách pre vajcia (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 240, 25. 9. 1993, s. 0001 – 0002).

   Odložené Zmluvou o pristúpení o podmienkach vstupu Nórskeho kráľovstva, Rakúskej republiky, Fínskej republiky a Švédskeho kráľovstva a o prispôsobení Zmlúv na ktorých sa zakladá Európska únia Príloha XVIII – Zoznam podľa článku 167 Aktu o pristúpení (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, C 241, 29. 8. 1994, s. 0346).

   Zmenené nariadením Rady (ES) č. 3117/94 z 12. decembra 1994, ktorým sa mení Nariadenie rady č. 1907/90 z 26. júna 1990 o určitých trhových normách pre vajcia (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 330, 21. 12. 1994 s. 0004 – 0005).

   Zmenené nariadením Rady (ES) č. 818/96 z 29. apríla 1996, ktorým sa mení Nariadenie rady č. 1907/90 z 26. júna 1990 o určitých trhových normách pre vajcia (Úradný vestník Európskych spoločenstiev L 111, 4. 5. 1996 s. 0001 – 0002).

   Odložené nariadením Komisie (ES) č. 2059/96 z 28. októbra 1996, ktorým sa odkladá použitie nariadenia Rady (EHS) č. 1907/90 z 26. júna 1990 o určitých trhových normách pre vajcia v Švédsku. (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 276, 29. 10. 1996).

2. Smernica Rady 79/112/EHS z 18. decembra 1978 o aproximácii právnych predpisov členských štátov, ktoré sa vzťahujú na označovanie, prezentáciu a reklamu potravín určených na predaj konečnému spotrebiteľovi (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 033, 8. 2. 1979, s. 1)

   zmenená Act 1979 (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 291, 19/11/1979, s. 108)

   zmenená Act 1985 (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 302, 15/11/1985, s. 218)

   zmenená Act 1994 (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, C 241, s. 212, 1994/08/29)

   zmenená 85/7/EEC (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 002, 03. 01. 1985, s. 22)

   zmenená 86/197/EEC (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 144, 29/05/1986, s. 38)

   zmenená 89/395/EEC (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 186, 30/06/1989, s. 17)

   zmenená 91/72 (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 042,15/02/1991, s. 27)

   zmenená 93/102 (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 291, 25/11/1993, s. 14)

zmenená Act 1994

zmenená 97/4/EC (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 043, 14. 02. 1997, s. 21)

zmenená 94/103(52) (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 1, 03. 01. 94, s. 263)

derogácia v 1999/10/EC (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 69, 16. 03. 1999, s. 22).

3. Smernica Rady 98/83/ES z 3. novembra 1998 o kvalite vody určenej na spotrebu ľuďmi (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 330, 05. 12. 1998, s. 0032 – 0054).

Nariadenie Komisie (EHS) č. 1274/91 z 15. mája 1991, ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá na implementáciu nariadenia č. 1907/90 z 26. júna 1990 o určitých trhových normách pre vajcia (Úradný vestník Európskych spoločenstiev L 121, 16. 5. 1991, s. 0011 – 0024).

Zmenené nariadením Komisie (ES) č. 1651/2001 zo 14. augusta 2001 (Úradný vestník Európskych spoločenstiev L 220, 15. 8. 2001, s. 0005 – 0011).

1) § 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

2) § 2 písm. b) zákona č. 488/2002 Z. z.

3) § 4 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.

4) § 2 písm. c) zákona č. 488/2002 Z. z.

5) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 22. marca 2000 č. 636/2/2000-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca vajcia, vaječné výrobky a majonézy (oznámenie č. 164/2000 Z. z.).

6) 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.) v znení neskorších predpisov.

7) Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100 (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

8) § 37 ods. 11 zákona č. 488/2002 Z. z.

9) § 37 ods. 10 zákona č. 488/2002 Z. z.

10) § 22 ods. 5 zákona č. 488/2002 Z. z.

11) § 37 ods. 5 zákona č. 488/2002 Z. z.

12) § 38 ods. 2 zákona č. 488/2002 Z. z.

13) § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

14) Zákon č. 488/2002 Z. z.

15) § 24 zákona č. 488/2002 Z. z.

16) § 48 ods. 1 zákona č. 488/2002 Z. z.

1) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 29/2002 Z. z. o požiadavkách na pitnú vodu a kontrolu kvality pitnej vody.

2) Zákon č. 272/1994 Z. z. o ochrane zdravia ľudí v znení neskorších predpisov.
Zákon č. 184/2002 Z. z. o vodách a o zmene a doplnení niektorých zákonov (vodný zákon).

3) § 6 ods. 2 písm. o) zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

4) § 33 a 34 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.).
§ 21 vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/1997 Z. z. o opatreniach na predchádzanie prenosným ochoreniam v znení vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 54/2000 Z. z.

5) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 22. marca 2000 č. 636/2/2000-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca vajcia, vaječné výrobky a majonézy (oznámenie č. 164/2000 Z. z.).

6) Zákon č. 152/1995 Z. z.
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 22. marca 2000 č. 636/2/2000-100 (oznámenie č. 164/2000 Z. z.).

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.) v znení neskorších predpisov.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava, tel.: 02 571 01 000, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.