

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

Vyhlásené: 31.07.2003 Časová verzia predpisu účinná od: 01.08.2003 do: 30.11.2003

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

281

NARIADENIE VLÁDY

Slovenskej republiky

z 9. júla 2003

o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa 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

(1) Týmto nariadením sa do právneho poriadku Slovenskej republiky transponujú právne predpisy Európskych spoločenstiev uvedené v prílohe č. 1.

(2) Týmto nariadením sa ustanovujú požiadavky v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa určeného na spotrebu ľudí z domácich zvierat druhov hovädzí dobytok vrátane druhov *Bubalus bubalis* a *Bison bison*, ošípané, ovce, kozy a domáce nepárnokopytníky.

(3) Toto nariadenie sa nevzťahuje na rozrábanie a skladovanie čerstvého mäsa vykonávané v maloobchodných predajniach alebo priestoroch priľahlých k predajným miestam, kde sa rozrábanie a skladovanie vykonáva výlučne na účely zásobovania spotrebiteľa priamo na mieste.

(4) Toto nariadenie sa vzťahuje aj na rozrábanie mäsa a jeho skladovanie v špecializovaných predajniach, samoobslužných strediskách, obchodných domoch, supermarketoch a hypermarketoch, ktoré vykonávajú tieto operácie priemyselným spôsobom alebo veľkovýrobným spôsobom.

(5) Týmto nariadením nie sú dotknuté ustanovenia pre mleté mäso podľa osobitného predpisu.¹⁾

§ 2

Na účely tohto nariadenia sa rozumie

- a) mäsom všetky časti domáceho hovädzieho dobytku vrátane druhov *Bubalus bubalis* a *Bison bison*, ošípaných, oviec, kôz a nepárnokopytníkov, ktoré sú vhodné na spotrebu ľuďmi,
- b) čerstvým mäsom mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré na zabezpečenie trvanlivosti nebolo podrobené inému ošetrovaniu, ako je ošetrovanie chladom,
- c) mechanicky separovaným mäsom mäso získané mechanickými prostriedkami z mäsitých kostí okrem kostí hlavy, koncov končatín za karpálnymi a tarzálnymi kĺbmi, a ak ide o ošípané, okrem chvostových stavcov, a ktoré je určené pre prevádzkarne schválené podľa osobitného predpisu,²⁾

- d) telom celé telo zabitého zvierafa po vykruvení, vyňatí vnútorností a odstránení končatín v tarzálnom a karpálnom kĺbe, oddelení hlavy, chvosta a vemena a okrem toho, ak ide o hovädzí dobytok, ovce, kozy a nepárnokopytníky, aj po stiahnutí kože; ak ide o ošípané, odstránenie končatín v tarzálnom a karpálnom kĺbe a oddelenie hlavy nie je povinné, ak je mäso určené na ošetrovanie podľa osobitného predpisu,³⁾
- e) vedľajším jatočným produktom čerstvé mäso iné, ako je mäso z tela podľa písmena d), a to aj vtedy, ak zostáva v prirodzenom spojení s telom,
- f) vnútornosťami vedľajšie jatočné produkty z hrudnej dutiny, brušnej dutiny a panvovej dutiny vrátane priedušnice a pažeráka,
- g) úradným veterinárnym lekárom veterinárny lekár vymenovaný ministrom pôdohospodárstva Slovenskej republiky⁴⁾ alebo veterinárny lekár vymenovaný príslušným ústredným orgánom členského štátu,⁵⁾
- h) exportujúcou krajinou Slovenská republika alebo členský štát, z ktorého sa zasiela čerstvé mäso,
- i) krajinou určenia Slovenská republika, do ktorej sa čerstvé mäso zasiela z členského štátu, alebo členský štát, do ktorého je čerstvé mäso zasielané zo Slovenskej republiky,
- j) dopravnými prostriedkami úložné priestory motorových vozidiel, vagónov alebo lietadiel a nákladný priestor lodí alebo kontajnerov na pozemnú, námornú alebo vzdušnú prepravu,
- k) prevádzkarňou schválený bitúnok, schválená rozrábkareň, schválený chladiarenský alebo mraziarenský sklad alebo jednotka, ktorá spolu združuje viacero z týchto prevádzkarní,
- l) balením do priameho obalu ochrana čerstvého mäsa použitím prvotného obalu alebo kontajnera, ktorý je v priamom styku s čerstvým mäsom; priamym obalom je samotný prvotný obal alebo kontajner, ktorý je v priamom styku s čerstvým mäsom,
- m) balením do druhého obalu umiestnenie čerstvého mäsa do druhého obalu alebo kontajnera; druhým obalom je obal alebo kontajner, do ktorého sa vkladá čerstvé mäso balené v priamom obale,
- n) osobitným naliehavým zabitím zabitie zvierafa nariadené veterinárnym lekárom, ktoré nasleduje po nehode alebo vážnych fyziologických a funkčných problémoch zvierafa; osobitné naliehavé zabitie sa môže uskutočniť mimo bitúnku, ak veterinárny lekár považuje prepravu takéhoto zvierafa za nemožnú alebo ak by mohla spôsobiť zvierafu zbytočné utrpenie,
- o) prebaľovacím strediskom dielňa alebo sklad, kde sa mäso balené v priamom obale určené na uvedenie na trh preskupuje a prebaľuje sa alebo kde sa mäso prebaľuje,
- p) veľkoobchodným trhom, ktorý spája viaceré oddelené samostatné prevádzkarne, ktoré môžu mať spoločné zariadenia vrátane spoločných priestorov, v ktorých sa čerstvé mäso rozrába, skladuje, vystavuje alebo uvádza na trh; veľkoobchodný trh môže byť pripojený k inej schválenej prevádzkarni.

§ 3

(1) Telá, polovičky tiel alebo polovičky tiel rozdelené na najviac tri veľkospotrebitel'ské diely alebo štvrtky musia

- a) sa získať na bitúnku, ktorý spĺňa podmienky ustanovené v prílohe č. 2 častiach A a B, ktorý je schválený a je pod dozorom podľa § 10,
- b) pochádzať zo zabitého zvierafa, ktoré bolo prehliadnuté pred zabitím (ante mortem) úradným veterinárnym lekárom v súlade s prílohou č. 2 časťou F a uvoľnené ako spôsobilé na zabitie na účely podľa tohto nariadenia na základe výsledku tejto prehliadky,
- c) byť ošetrené za vyhovujúcich hygienických podmienok v súlade s prílohou č. 2 časťami E a G,
- d) byť prehliadnuté úradným veterinárnym lekárom po zabití (post mortem) v súlade s prílohou č. 2 časťou H a nesmú vykazovať žiadne zmeny okrem traumatických lézií, ktoré sa vyskytli krátko pred zabitím, alebo lokalizovaných malformácií alebo zmien, ak sa určí, ak je to

potrebné, vhodnými laboratórnymi testmi, že tieto lézie, malformácie alebo zmeny nespôsobujú, že je telo a vedľajšie jatočné produkty nepoživatelné na spotrebu ľuďmi alebo nebezpečné pre zdravie ľudí,

- e) byť označené zdravotnou značkou podľa prílohy č. 2 časti K,
- f) byť sprevádzané počas prepravy
 1. sprievodným obchodným dokladom, ktorý musí spĺňať náležitosti podľa odseku 2,
 2. zdravotným certifikátom podľa prílohy č. 2 časti K a prílohy č. 4, ak ide o mäso z bitúнку umiestneného v regióne alebo oblasti, kde boli nariadené obmedzenia z dôvodov ochrany zdravia zvierat, alebo o mäso, ktoré sa má zaslať do Slovenskej republiky alebo do členského štátu po tranzite cez tretiu krajinu⁶⁾ v zaplombovanom nákladnom vozidle,
 3. zdravotným potvrdením vystaveným na požiadanie príslušného orgánu v členskom štáte určenia alebo príslušného orgánu veterinárnej správy,⁷⁾ ak je štátom určenia Slovenská republika a ak ide o mäso určené po spracovaní na export do tretej krajiny; náklady vynaložené na takéto potvrdenie znášajú prevádzkovatelia,
- g) byť po prehliadke post mortem skladované v súlade s požiadavkami uvedenými v prílohe č. 2 časti N za vyhovujúcich hygienických podmienok v prevádzkarniach schválených podľa § 10, ktoré sú pod dozorom podľa prílohy č. 2 časti J,
- h) byť prepravované za vyhovujúcich hygienických podmienok podľa požiadaviek v súlade s prílohou č. 2 časťou O.

(2) Sprievodný obchodný doklad uvedený v odseku 1 písm. f) prvom bode musí

- a) byť vystavený odosielajúcou prevádzkarňou,
- b) okrem údajov uvedených v prílohe č. 2 časti J bode 2 obsahovať úradné číslo schválenej prevádzkarne, a ak ide o mrazené mäso, zreteľne uvedený mesiac a rok zmrazenia,
- c) obsahovať jednu z informácií uvedených v prílohe č. 4 časti IV tretej odrážke, ak ide o mäso určené na odoslanie do Fínska alebo do Švédska,
- d) uchovávať príjemcu tak, aby ho mohol na požiadanie predložiť príslušnému orgánu veterinárnej správy;⁷⁾ ak sú tieto údaje vedené v počítači, musia byť na požiadanie príslušného orgánu veterinárnej správy vytlačené.

(3) Diely mäsa alebo kusy menšie, ako sú uvedené v odseku 1, alebo vykostené mäso balené v priamom obale alebo nebalené v priamom obale musí

- a) byť vykostované alebo delené, alebo balené do priameho obalu v rozrábkarni, ktorá spĺňa podmienky ustanovené v prílohe č. 2 častiach A a C a je schválená a vykonáva sa v nej dozor podľa § 10,
- b) byť vykostované, delené alebo balené do priameho obalu a získané v súlade s požiadavkami uvedenými v prílohe č. 2 časti I a pochádzať
 1. z čerstvého mäsa, ktoré spĺňa požiadavky podľa odsekov 1 a 2 okrem odseku 1 písm. h) a ktoré sa prepravuje podľa prílohy č. 2 časti O, alebo
 2. z čerstvého mäsa dovezeného z tretích krajín v súlade s osobitným predpisom,⁸⁾
- c) sa skladovať podľa podmienok uvedených v prílohe č. 2 časti N v prevádzkarniach schválených podľa § 10, ktoré sú pod dozorom v súlade s prílohou č. 2 časťou J,
- d) byť kontrolované úradným veterinárnym lekárom v súlade s prílohou č. 2 časťou J,
- e) spĺňať požiadavky na balenie do priameho obalu a na balenie do druhého obalu ustanovené v prílohe č. 2 časti L,
- f) spĺňať požiadavky uvedené v odseku 1 písm. c), e), f) a h) a odseku 2.

(4) Vedľajšie jatočné produkty musia pochádzať zo schválených bitúnkov alebo schválených rozrábkarní. Nedelené vedľajšie jatočné produkty musia zodpovedať požiadavkám uvedeným v odsekoch 1 až 3; delené vedľajšie jatočné produkty musia spĺňať požiadavky odseku 3.

(5) Čerstvé mäso, ktoré bolo skladované v súlade s týmto nariadením v mraziarenskom sklade schválenom v členskom štáte alebo v Slovenskej republike a s ktorým nebolo už potom žiadnym spôsobom manipulované, okrem manipulácie spojenej so skladovaním, musí

- a) spĺňať požiadavky podľa odseku 1 písm. a), e), g) a h) a odsekov 3 a 4 alebo musí byť čerstvým mäsom dovezeným z tretích krajín v súlade s požiadavkami podľa osobitného predpisu,⁸⁾
- b) sprevádzať počas prepravy do miesta určenia sprievodný obchodný dokument alebo certifikát uvedený v odseku 1 písm. f); v takomto prípade musí byť na sprievodnom obchodnom doklade uvedené úradné číslo skladu.

(6) Ak musí mäso podľa odseku 5 sprevádzať certifikát, tento musí byť vyplnený úradným veterinárnym lekárom na základe zdravotných certifikátov priložených k zásielkam čerstvého mäsa, ak boli uložené do skladu a ak ide o dovezené mäso, musí uvádzať štát pôvodu tohto čerstvého mäsa.

(7) Čerstvé mäso vyrobené v súlade s týmto nariadením, ktoré bolo skladované v mraziarenskom sklade tretej krajiny schválenom podľa osobitného predpisu⁹⁾ pod colnou kontrolou a s ktorým už nebolo potom žiadnym spôsobom manipulované okrem manipulácie spojenej so skladovaním, musí

- a) spĺňať požiadavky podľa odsekov 1 až 4,
- b) spĺňať osobitné záruky, ktoré sa týkajú kontroly a certifikácie súladu so skladovacími a prepravnými požiadavkami,
- c) byť sprevádzané certifikátom, ktorý zodpovedá vzoru určenému orgánmi Európskej únie.

(8) Osobitné záruky týkajúce sa kontroly, certifikácie súladu so skladovacími a prepravnými požiadavkami a potvrdzovania certifikátov podľa odseku 7 písm. b) a c) určí hlavný veterinárny lekár Slovenskej republiky.¹⁰⁾

(9) Čerstvé mäso, z ktorého bol odstránený druhý obal a ktoré sa prebaluje v inej prevádzkarni, ako je prevádzkareň, v ktorej bolo zabalené do priameho obalu po prvýkrát,

- a) musí spĺňať požiadavky podľa odsekov 1 až 6,
- b) musí byť z neho odstránený druhý obal a musí byť prebalené do nového druhého obalu v prebalovacom stredisku, ktoré spĺňa požiadavky podľa prílohy č. 2 časti A a je schválené a pod dozorom podľa § 10.

(10) Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky na zdravie zvierat podľa osobitných predpisov,¹¹⁾ ustanovenia odsekov 1 až 8 sa nepoužijú na čerstvé mäso určené

- a) na iné účely, ako je spotreba ľuďmi,
- b) na výstavy, osobitné štúdie alebo analýzy, ak sa úradnou kontrolou môže zabezpečiť, že toto mäso nie je použité na spotrebu ľuďmi a že po skončení výstavy alebo po vykonaní osobitných štúdií alebo analýz sa toto mäso, okrem mäsa použitého na analýzy, zničí,
- c) výlučne na zásobovanie medzinárodných organizácií.

§ 4

(1) Regionálna veterinárna a potravinová správa¹²⁾ môže na základe výnimky z § 3 povoliť uvádzanie mäsa z bitúnkov, ktoré nespĺňajú požiadavky uvedené v prílohe č. 2 častiach A a B na

domáci trh v Slovenskej republike, ak sú splnené tieto požiadavky:

- a) bitúnky, ktorých sa táto výnimka týka, musia
1. zabíjať najviac 20 dobytčích jednotiek za týždeň a najviac 1 000 dobytčích jednotiek za rok,
 2. spĺňať požiadavky uvedené v prílohe č. 2 častiach E a G, časti N bodoch 1.1, 1.2, 1.4 a bode 2, časti O bode 1 okrem požiadaviek, ktoré sa vzťahujú na dovezené čerstvé mäso a body 3 až 5,
 3. spĺňať požiadavky podľa prílohy č. 3,
 4. vopred oznamovať regionálnej veterinárnej a potravinovej správe čas zabíjania a počet a pôvod zvierat tak, aby mu umožnili vykonať prehliadku ante mortem v súlade s prílohou č. 2 časťou F, a to buď na farme, alebo na bitúnku,
- b) prevádzkovateľ bitúnku, vlastník bitúnku alebo jeho zástupca musí
1. viesť register zvierat, ktoré vstúpili do prevádzkarne, a jatočných produktov, ktoré ju opustili,
 2. viesť register vykonaných kontrol,
 3. viesť register výsledkov týchto vykonaných kontrol,
 4. oznamovať na požiadanie informácie podľa bodov 1 až 3 príslušnému orgánu veterinárnej správy,
- c) úradný veterinárny lekár alebo odborne spôsobilá osoba¹³⁾ (ďalej len „veterinárny technik“) musí vykonať prehliadku post mortem podľa prílohy č. 2 časti H a v súlade s prílohou č. 2 časťou G bodom 4, a ak sú v mäse lézie alebo ak vykazuje znaky narušenia, musí prehliadku post mortem vykonať úradný veterinárny lekár; úradný veterinárny lekár alebo veterinárny technik musí pravidelne pod dozorom veterinárneho lekára monitorovať dodržiavanie hygienických požiadaviek uvedených v prílohe č. 2 častiach E a G.

(2) Ak sa postupuje podľa odseku 1, musia sa použiť tieto prepočty:

- a) ak ide o hovädzie mäso a teľacie mäso,
1. dospelý kus hovädzieho dobytká, ktorého živá hmotnosť je viac ako 300 kilogramov, sa rovná jednej dobytčej jednotke,
 2. kus ostatného hovädzieho dobytká sa rovná 0,50 dobytčích jednotiek,
- b) ak ide o bravčové mäso,
1. ošípaná so živou hmotnosťou nad 100 kilogramov sa rovná 0,20 dobytčích jednotiek,
 2. ostatné ošípané sa rovnajú 0,15 dobytčích jednotiek,
- c) ak ide o ostatné mäso,
1. ovce a kozy sa rovnajú 0,10 dobytčích jednotiek,
 2. jahňatá, kozľatá a prasiatka pod 15 kg živej hmotnosti sa rovnajú 0,05 dobytčích jednotiek,
- d) ak ide o zverinu, sa na zver ošetrovanú rovnakým spôsobom ako príslušný druh zvierat použijú prepočty podľa písmena b) druhého bodu.

(3) V rozmedzí limitu 1 000 dobytčích jednotiek ročne uvedených v odseku 1 písm. a) prvom bode môže príslušný orgán veterinárnej správy⁷⁾ umožniť bitúnku výnimku z ustanoveného týždenného limitu, ak je potrebné zabíjať jahňatá a kozľatá v čase pred náboženskými sviatkami, s podmienkou, že v čase zabíjania je prítomný úradný veterinárny lekár, a ak sú splnené hygienické požiadavky a mäso sa pred uvádzaním na trh nezmrazuje.

(4) Maximálne počty uvedené v odseku 1 písm. a) prvom bode sa môžu použiť na jednotlivých prevádzkovateľov, ktorí zabíjajú zvieratá na svoj účet, v presne určenom časovom intervale týždňa v prevádzkarni, ktorá spĺňa tieto požiadavky:

- a) vlastník prevádzkarne alebo iná osoba, ktorá túto prevádzkareň užíva, nadobudla osobitné školenie v hygiene výroby, ktoré uznal príslušný orgán veterinárnej správy,¹²⁾
- b) zvieratá, ktoré sa majú v prevádzkarni zabíjať, sú vlastníctvom vlastníka prevádzkarne alebo mäsiara vyrábajúceho mäso alebo mäsové výrobky, ktorý je vlastným zamestnancom, alebo ich tieto osoby nadobudli s cieľom splniť požiadavky podľa písmena d),
- c) mäso sa vyrába v priestoroch, ktoré spĺňajú požiadavky uvedené v prílohe č. 3,
- d) použitie vyrobeného mäsa musí byť obmedzené na zásobovanie prevádzkarní, ktoré sú vlastníctvom mäsiara podľa písmena b) a na predaj spotrebiteľom na mieste alebo miestnym zariadeniam a organizáciám.

(5) Regionálna veterinárna a potravinová správa môže povoliť v súlade s prílohou č. 3 výnimky z požiadaviek uvedených v prílohe č. 2 častiach A a C, ak ide o rozrábkarne, ktoré nie sú umiestnené v schválených prevádzkarniach a ktoré vyrábajú najviac päť ton vykosteného mäsa týždenne alebo ekvivalentné množstvo mäsa s kosťou týždenne. Mäso pochádzajúce z prevádzkarne s týmito výnimkami možno uvádzať výlučne len na domáci trh v Slovenskej republike.

(6) Ak sa kumulujú (sústredia) niektoré individuálne množstvá zabitých zvierat, možno zvýšiť maximálne množstvá podľa odseku 1 písm. a) prvého bodu na 30 dobytčích jednotiek týždenne a 1 500 dobytčích jednotiek ročne pre bitúnok, ktorý spĺňa podmienky podľa odseku 4. Zoznam prevádzkarní konajúcich podľa tohto ustanovenia sa musí postúpiť Európskej komisii.

(7) Na operácie pri rozrábaní a skladovaní mäsa v prevádzkarniach s povolenými výnimkami podľa odseku 5 sa vzťahuje príloha č. 2 časť E, časť G bod 10, časť I s výnimkou požiadavky na teplotu v miestnosti na rozrábanie uvedenej v druhej vete bodu 4 a v časti J bode 2.

(8) Mäso pochádzajúce z prevádzkarní uvedených v odsekoch 1 až 7, ktoré bolo posúdené ako poživatelné pre ľudí, musí byť vzhľadom na hygienické a zdravotné požiadavky ustanovené týmto nariadením označené národnou zdravotnou značkou uvedenou v prílohe č. 2 časti K bode 10. Táto značka nie je potrebná pri dieloch rozrobeného mäsa, ktoré nie je balené do druhého obalu.

(9) Regionálna veterinárna a potravinová správa môže tiež povoliť výnimky z minimálnych požiadaviek uvedených v prílohe č. 2 časti A skladom s nízkou kapacitou, v ktorých sa skladuje len mäso balené v druhom obale a iné potraviny.

(10) Povolenie činnosti prevádzkarne s povolenými výnimkami závisí od dodržiavania určenej limitovanej výrobnnej kapacity. Ak prevádzkareň tento limit nedodržiava, regionálna veterinárna a potravinová správa musí rozhodnutím povolenie tejto prevádzkarni zrušiť. Na postup pri ostatných opatreniach orgánu veterinárnej správy v povolených prevádzkarniach sa vzťahujú ustanovenia § 10.

(11) Bitúnky, ktorým boli povolené výnimky podľa tohto paragrafu, podliehajú inšpekciám Európskych spoločenstiev, ktoré sa vyžadujú na schválené prevádzkarne.

§ 5

(1) Úradný veterinárny lekár musí posúdiť ako nepoživatelné pre ľudí

- a) mäso zo zvierat, u ktorých bola bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia o chorobách zvierat podľa osobitného predpisu,¹⁵⁾ diagnostikovaná niektorá z týchto chorôb:
 - 1. generalizovaná aktinobacilóza alebo aktinomykóza,
 - 2. sneť chrastivá alebo malígný edém,
 - 3. generalizovaná tuberkulóza,

4. generalizovaná lymfadenitída,
 5. soplavka,
 6. besnota,
 7. tetanus,
 8. akútna salmonelóza,
 9. akútna brucelóza,
 10. červienka ošípaných,
 11. botulizmus,
 12. septikémia, pyémia, toxémia alebo virémia,
- b) mäso zo zvierat, ktoré prejavujú akútne lézie svedčiace o bronchopneumónii, pleuritíde, peritonitíde, metritíde, mastitíde, artritíde, perikarditíde, enteritíde alebo meningoencefalitíde, potvrdené podrobnou prehliadkou s možnosťou doplnenia bakteriologickým vyšetrením a testom na reziduá látok s farmakologickým účinkom; ak sú výsledky týchto špeciálnych vyšetrení vyhovujúce, telá sa posudzujú ako požívateľné pre spotrebu ľuďmi po tom, ako boli odstránené časti nepožívateľné pre ľudí,
- c) mäso zo zvierat
1. postihnutých nasledujúcimi parazitárnymi chorobami: generalizovaná makroskopicky viditeľná sarkocystóza, generalizovaná cysticerkóza, trichinelóza,
 2. mŕtvych, mŕtvonarodených alebo nenarodených,
 3. zabitých ako príliš mladé, ktorých mäso je edematózne,
 4. ktoré prejavujú príznaky vychudnutosti alebo výraznej anémie,
 5. ktoré prejavujú viacnásobné nádory, abscesy alebo závažné poranenia v rôznych častiach tela alebo v rôznych vnútornostiach,
- d) mäso zo zvierat, ktoré
1. prejavovali pozitívnu alebo dubióznu reakciu na tuberkulín a u ktorých sa vyšetrením vykonaným v súlade s prílohou č. 2 časťou H bodom 3 G zistili len lokalizované tuberkulózne lézie vo viacerých orgánoch alebo viacerých častiach tela; ak však boli tuberkulózne lézie zistené len v miazgových uzlinách rovnakého orgánu alebo časti tela, ako nepožívateľný pre ľudí sa posúdi len postihnutý orgán alebo časť tela a korešpondujúce miazgové uzliny,
 2. reagovali pozitívne alebo dubiózne na brucelózu potvrdenú léziami, ktoré poukazujú na akútnu infekciu; vemenó, pohlavné orgány a krv musia byť vždy posúdené ako nepožívateľné pre ľudí, a to aj vtedy, ak sa takéto uvedené lézie nezistili,
- e) časti tiel, ktoré prejavujú príznaky veľkých serózných alebo hemoragických infiltrácií, lokalizované abscesy alebo lokalizovanú kontamináciu,
- f) vedľajšie jatočné produkty a vnútornosti s patologickými léziami infekčného, parazitárneho alebo traumatického pôvodu,
- g) mäso, ktoré
1. je horúčkovité,
 2. prejavuje závažné odchýlky farby, vône, konzistencie alebo chuti,
- h) ak ide o kazeóznú lymfadenitídu alebo akýkoľvek iný hnisavý stav postihujúci telo alebo vedľajší jatočný produkt, ak sa úradný veterinárny lekár presvedčí, že uvedený stav nie je generalizovaný alebo spojený s vychudnutosťou,

1. každý orgán a jeho korešpondujúcu miazgovú uzlinu, ak sa uvedený stav vyskytuje na povrchu alebo vnútri tohto orgánu, alebo miazgovej uzliny,
2. léziu a také veľké okolité časti, ktoré úradný veterinárny lekár považuje za dostatočné vzhľadom na vek a stupeň aktivity tejto lézie v každom prípade, na ktorý sa nevzťahuje bod 1; za neaktívnu možno považovať len starú, pevne opuzdrenú léziu,
 - i) mäso z orezania miesta vpichu,
 - j) celé telo alebo vedľajšie jatočné produkty, alebo takú ich menšiu časť, ktorú považuje za dostatočnú, ak úradný veterinárny lekár zistí, že je celé telo alebo akákoľvek časť tela, alebo ktorýkoľvek vedľajší jatočný produkt postihnutý inou chorobou alebo stavom, ako sú uvedené v písmenách a) až i),
 - k) telá, z ktorých vedľajšie jatočné produkty neboli podrobené prehliadke post mortem,
 - l) krv zvierat, ktorých mäso bolo posúdené ako nepožiteľné pre ľudí podľa písmen a) až k), a krv kontaminovanú obsahom žalúdka alebo akoukoľvek inou látkou,
 - m) mäso zo zvierat, ktorým boli podané
 1. látky zakázané podľa osobitného predpisu,¹⁶⁾
 2. produkty, ktoré môžu spôsobiť, že mäso je nebezpečné alebo škodlivé zdraviu ľudí,
 3. tenderizéry,
 - n) mäso, ktoré obsahuje rezíduá látok povolených podľa osobitného predpisu,¹⁶⁾ rezíduá liekov, antibiotík, pesticídov alebo iných látok, ktoré sú škodlivé alebo môžu spôsobiť, že konzumácia čerstvého mäsa je nebezpečná alebo škodlivá pre zdravie ľudí, ak tieto rezíduá prekračujú povolené najvyššie prípustné množstvo alebo maximálny limit rezíduí ustanovený osobitnými predpismi,¹⁷⁾
 - o) mäso kontaminované alebo narušené a zmenené v takom rozsahu, že ho nemožno použiť na spotrebu ľuďmi,
 - p) pečeň a obličky zo zvierat starších ako dva roky z oblastí, v ktorých sa realizáciou plánov vykonávaných podľa osobitného predpisu¹⁸⁾ zistila generalizovaná prítomnosť ťažkých kovov v prostredí,
 - r) mäso, ktoré bolo ošetrené ultrafialovým žiarením, alebo mäso, ktoré bolo ošetrené ionizujúcim žiarením; ustanovenia osobitného predpisu¹⁹⁾ nie sú týmto dotknuté,
 - s) mäso, ktoré prejavuje výrazný pohlavný pach.

(2) Vzhľadom na salmonely sa na mäso určené na odoslanie do Fínska alebo Švédska vzťahujú tieto požiadavky:

- a) zásielky mäsa podliehajú mikrobiologickým testom vykonaným po odbere vzoriek v prevádzkarni pôvodu podľa postupu uvedeného v prílohe č. 8,
- b) testy podľa písmena a) sa nevykonávajú pri zásielkach mäsa určeného pre prevádzkareň na účely pasterizácie, sterilizácie alebo ošetrovania s rovnocenným účinkom,
- c) testy podľa písmena a) sa nevykonávajú, ak ide o mäso, ktoré pochádza z prevádzkarne, ktorá podlieha programu uznanému príslušnými orgánmi Európskych spoločností za rovnocenný s programom schváleným Európskou komisiou predloženým Fínskom a Švédskom.

(3) Ďalšie požiadavky vyplývajúce z odseku 1 najmä s prihliadnutím na tuberkulózu, brucelózu a salmonely môže ustanoviť všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

§ 6

(1) Ak nebolo čerstvé bravčové mäso alebo konské mäso podľa § 3 testované na trichinely v súlade s požiadavkami podľa osobitného predpisu,²⁰⁾ musí byť ošetrené zmrazením podľa požiadaviek ustanovených osobitným predpisom.²¹⁾ Čerstvé bravčové mäso alebo konské mäso podľa § 4 musí byť testované na trichinely v súlade s požiadavkami podľa osobitného predpisu.²⁰⁾ Prípady uvedené v § 5 ods. 1 písm. c) prvom bode nie sú týmto dotknuté.

(2) Osobitnou značkou uvedenou v prílohe č. 5 musí byť označené mäso, ktoré okrem postupu uvedenom v odseku 1 podlieha jednému z ošetrení podľa osobitného predpisu,³⁾ ak ide o mäso z

- a) kancov používaných na chov,
- b) kryptorchidných alebo hermafroditických ošípaných,
- c) nekastrovaných ošípaných samčieho pohlavia s hmotnosťou tela vyššou ako 80 kilogramov okrem prípadov, ak je prevádzkareň schopná zaručiť prostredníctvom metódy uznanej orgánmi Európskych spoločenstiev alebo ak takáto metóda nie je k dispozícii, metódou uznanou príslušným orgánom veterinárnej správy,¹⁴⁾ že možno objektívne detekovať telá, ktoré prejavujú výrazný kančí pach; prípady uvedené v § 5 ods. 1 písm. s) nie sú týmto dotknuté.

(3) Mechanicky separované mäso musí byť podrobené tepelnému ošetreniu podľa osobitného predpisu.³⁾

(4) Po odstránení častí, ktoré sú nepoživatelné pre ľudí, musí byť čerstvé mäso a vedľajšie jatočné produkty zo zvierat s negeneralizovanou infestáciou *Cysticercus bovis* alebo *Cysticercus cellulosae* ošetrené zmrazením postupom určeným štátnou veterinárnou a potravinovou správou v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev.

(5) Zvieratá zabitú v rámci osobitného naliehavého zabitia možno povoliť na účely spotreby ľuďmi na uvádzanie len na miestny trh, ak boli splnené tieto podmienky:

- a) chov, z ktorého zvierat pochádzalo, nepodlieha žiadnym obmedzeniam z dôvodov ochrany zdravia zvierat,
- b) pred zabitím bolo zvierat podrobené prehliadke ante mortem vykonanej úradným veterinárnym lekárom podľa § 3 ods. 1 písm. a) a b),
- c) zvierat bolo zabitú vykrcením po omráčení, a ak je to možné, vykonalo sa vyňatie vnútorností na mieste; v osobitnom prípade môže úradný veterinárny lekár povoliť vynechanie omráčenia a povoliť zastrelenie,
- d) zabitú a vykrcené zvierat bolo čo najrýchlejšie po zabití prepravené za vyhovujúcich hygienických podmienok na bitúnok schválený v súlade s týmto nariadením; ak zabitú zvierat nemôže byť privezené na takýto bitúnok do jednej hodiny od zabitia, musí sa prepravovať v kontajneri alebo v dopravnom prostriedku, v ktorom sa udržiava teplota prostredia od 0 °C až +4 °C; ak vnútorností neboli vyňaté v čase zabitia, musia sa vyňať do troch hodín od zabitia; ak sa vyňatie vnútorností vykonáva na mieste, musia byť všetky vnútorností hygienickým spôsobom zaslané na bitúnok s telom,
- e) počas prepravy na bitúnok musí byť zabitú zvierat sprevádzané certifikátom vystaveným veterinárnym lekárom, ktorý nariadil zabitie a v ktorom potvrdzuje vyhovujúci výsledok prehliadky ante mortem, čas zabitia a druh akéhokoľvek ošetrenia zvierat, a ak je to vhodné, aj výsledok prehliadky vnútorností; vzor tohto certifikátu určí štátna veterinárna a potravinová správa,
- f) ak sa prehliadkou post mortem vykonanou podľa § 3 ods. 1 písm. a) a d), ak je to potrebné doplnenou bakteriologickým vyšetrením, neurčí, že je telo zabitú zvierat úplne alebo

čiastočne požívateľné pre ľudí, musí sa s ním zaobchádzať tak, aby neprišlo do styku s telami, mäsom a vedľajšími jatočnými produktmi určenými na spotrebu ľuďmi.

(6) Mäso z oblastí, ktoré podliehajú obmedzeniam z dôvodov ochrany zdravia zvierat, podlieha osobitným opatreniam určeným z prípadu na prípad hlavným veterinárnym lekárom Slovenskej republiky²²⁾ v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev.

(7) Ošetrovanie mäsa podľa odsekov 2 až 6 sa vykonáva v prevádzkarni pôvodu alebo v inej prevádzkarni, ktorú na to určí úradný veterinárny lekár.

(8) Mäso podľa odsekov 4 až 6 musí byť označené národnou zdravotnou značkou uvedenou v prílohe č. 2 časti K bode 10.

§ 7

(1) Mäso posúdené ako nepožívateľné pre ľudí musí byť zreteľne odlíšené od mäsa posúdeného ako požívateľné na spotrebu ľuďmi. Po posúdení sa musí nepožívateľné mäso pochádzajúce zo zvierat zabitých v Slovenskej republike bezodkladne označiť

- a) viditeľne na všetkých častiach tela, vedľajších jatočných produktoch alebo častiach tela alebo dieloch mäsa odtlačkom pečiatky trojuholníkového tvaru s dĺžkou strany 5 cm, s údajmi podľa prílohy č. 2 časti K bodu 10 alebo
- b) jednotlivo úplným zafarbením neodstrániteľnou zelenou alebo modrou farbou.

(2) S mäsom posúdeným ako nepožívateľné pre ľudí sa musí zaobchádzať a musí sa ošetrovať podľa osobitného predpisu.²³⁾

§ 8

(1) Ak má úradný veterinárny lekár na základe nálezov zo zdravotnej prehliadky podozrenie na prítomnosť rezíduí, musia byť zvieratá alebo mäso z nich vyšetrené na rezíduá. Týmto vyšetrením sa musí vykonať kontrola rezíduí látok s farmakologickým účinkom, ako aj produktov ich metabolizmu a iných látok prenesených do mäsa, ktoré môžu byť škodlivé zdraviu ľudí. Ak vyšetrené mäso obsahuje stopy rezíduí v množstve, ktoré presahuje najvyššie prípustné množstvo alebo maximálny limit rezíduí,¹⁷⁾ musí byť posúdené ako nepožívateľné pre ľudí. Tieto vyšetrenia na rezíduá sa musia vykonávať v súlade s overenými metódami, ktoré sú vedecky uznané, a najmä metódami upravenými právnymi predpismi Európskych spoločenstiev alebo inými medzinárodnými normami. Výsledky vyšetrení na rezíduá sa vyhodnocujú použitím referenčných metód.

(2) Požiadavkami uvedenými v odseku 1 nie sú dotknuté ustanovenia osobitného predpisu.¹⁸⁾

§ 9

(1) Regionálna veterinárna a potravinová správa musí zabezpečiť

- a) na každom bitúnku schválenom podľa § 10 trvalú prítomnosť najmenej jedného úradného veterinárneho lekára počas prehliadok ante mortem a prehliadok post mortem,
- b) v každej rozrábkarni schválenej podľa § 10 najmenej jedenkrát denne v čase, keď sa vykonáva práca s mäsom, prítomnosť úradného veterinárneho lekára na kontrolu podmienok hygieny rozrábkarne a záznamov o mäse prichádzajúcom a odchádzajúcom z rozrábkarne,
- c) v každom sklade mäsa a prebaľovacom stredisku schválenom podľa § 10 pravidelnú prítomnosť úradného veterinárneho lekára.

(2) Úradnému veterinárnemu lekárovi môžu pri vykonávaní nasledujúcich operácií asistovať veterinárni technici, ktorí pracujú pod jeho riadením a zodpovednosťou pri

- a) prehliadke ante mortem; úlohou veterinárnych technikov je vykonávať prvotnú kontrolu zvierat a pomáhať úradnému veterinárnemu lekárovi pri výlučne praktických úkonoch,
- b) prehliadke post mortem, ak úradný veterinárny lekár na mieste skutočne dozerá na prácu veterinárnych technikov,
- c) zdravotnej kontrole rozrobeného mäsa a skladovaného mäsa,
- d) inšpekciu a dozore v schválených prevádzkarniach podľa § 10.

(3) Počet veterinárnych technikov, ktorí môžu asistovať úradnému veterinárnemu lekárovi pri úlohách, ktoré plní podľa tohto nariadenia, musí byť dostatočne malý, aby umožňoval úradnému veterinárnemu lekárovi vykonávať účinný dozor nad nimi a najmä nad vykonávaním úkonov v rámci prehliadky post mortem.

(4) Regionálna veterinárna a potravinová správa musí zabezpečiť, aby veterinárni technici tvorili súčasť inšpekčného tímu pod kontrolou a zodpovednosťou úradného veterinárneho lekára, ktorému poskytujú uvedenú asistenciu.

(5) Veterinárnymi technikmi môžu byť len osoby, ktoré spĺňajú požiadavky na odbornú spôsobilosť podľa osobitných predpisov.¹³⁾

(6) Veterinárni technici musia byť v zamestnaneckom pomere k regionálnej veterinárnej a potravinovej správe a nesmú mať žiadne príjmy z prevádzkarne, v ktorej asistujú pri vykonávaní operácií podľa odseku 2, ani zo zvierat alebo produktov živočíšneho pôvodu, pri ktorých inšpekciách a kontrolách asistujú.

(7) Štátna veterinárna a potravinová správa posúdi a určí zloženie inšpekčného tímu každej prevádzkarne schválenej podľa § 10 tak, aby bol úradný veterinárny lekár schopný dozerať na uvedené operácie.

§ 10

(1) Štátna veterinárna a potravinová správa vedie zoznamy²⁴⁾

- a) schválených prevádzkarní, iných, ako sú prevádzkarne podľa § 4, a každej prideluje úradné číslo;²⁵⁾ tento zoznam zasiela členským štátom a Európskej komisii,²⁶⁾
- b) povolených prevádzkarní uvedených v § 4 a každej prideluje úradné číslo.

(2) Rozrábkarne uvedené v prílohe č. 2 časti E bode 2 písm. b) podliehajú schvaľovaniu²⁷⁾ štátnou veterinárnou a potravinovou správou podľa osobitného predpisu.²⁸⁾ V zozname rozrábkarní uvedenom v odseku 1 sa odkazuje na toto osobitné schválenie.

(3) Príslušný orgán veterinárnej správy⁷⁾ neschváli alebo nepovolí prevádzkareň, kým sa nepresvedčí, že spĺňa požiadavky podľa tohto nariadenia.

(4) Ak sa v schválenej alebo povolenej prevádzkarni zistí nedostatočná hygiena a ak sú opatrenia podľa prílohy č. 2 časti H bodu 3 F na zlepšenie hygienickej situácie nedostatočné, príslušný orgán veterinárnej správy dočasne pozastaví platnosť rozhodnutia o schválení alebo povolení pre časť činností prevádzkarne, ktorej sa nedostatky týkajú, alebo pre celú prevádzkareň. Ak prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca neodstráni v lehote určenej príslušným orgánom veterinárnej správy⁷⁾ nedostatky, s ktorými bol oboznámený, zruší príslušný orgán veterinárnej správy⁷⁾ schválenie alebo povolenie na činnosť, ktorej sa to týka, alebo na celú prevádzkareň.

(5) Pri opatreniach podľa odseku 4 berie príslušný orgán veterinárnej správy⁷⁾ do úvahy závery každej kontroly vykonanej podľa § 12.

(6) Štátna veterinárna a potravinová správa informuje²⁶⁾ o pozastavení alebo zrušení schválenia prevádzkarne členské štáty a Európsku komisiu.

(7) Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musí postupom podľa odseku 9 vykonávať pravidelné kontroly všeobecných hygienických podmienok výroby vo svojej prevádzkarni zavedením a trvalým vykonávaním postupov vypracovaných v súlade s nasledujúcimi zásadami HACCP, pričom musí

- a) identifikovať všetky nebezpečenstvá, ktorým sa musí predchádzať, ktoré musia byť vylúčené alebo redukované na prijateľnú úroveň,
- b) identifikovať kritické kontrolné body v tom kroku alebo krokoch, v ktorých je nevyhnutná kontrola na predchádzanie, vylúčenie alebo redukovanie nebezpečenstva na prijateľnú úroveň,
- c) určiť v kritických kontrolných bodoch kritické limity, ktoré pri prevencii, vylúčení alebo redukcii identifikovaných nebezpečenstiev odlišujú prijateľné od neprijateľného,
- d) určiť a zaviesť účinné postupy monitorovania v kritických kontrolných bodoch,
- e) určiť nápravné opatrenia, ktoré sa použijú, ak monitorovanie poukazuje na to, že kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou,
- f) určiť postupy na overovanie, či sú opatrenia uvedené v písmenách a) až e) účinné; overovacie postupy sa musia vykonávať pravidelne,
- g) určiť dokumentáciu a záznamy zodpovedajúce druhu a rozmerom prevádzkarne, ktorými preukáže účinnú aplikáciu opatrení uvedených v písmenách a) až f) a uľahčí vykonávanie úradných kontrol.

(8) Ako súčasť systému uvedeného v odseku 7 môžu prevádzkovatelia mäsových prevádzkarní používať príručky správnej hygienickej praxe, ktoré boli preverené a uznané Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

(9) Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musí vykonávať pravidelné kontroly všeobecných podmienok hygieny výroby okrem iného aj prostredníctvom mikrobiologických kontrol, ktoré vykonáva v súlade s postupom uvedeným v prílohe č. 7. Kontroly musia zahŕňať pomôcky, vybavenie a strojné zariadenia na všetkých stupňoch produkcie, ak je to potrebné, aj produkty. Vzorok sa musia odoberať z miest, kde je riziko mikrobiologickej kontaminácie najpravdepodobnejšie. Iné postupy možno použiť, ak sa preukáže, že sú rovnocenné s postupmi uvedenými v prílohe č. 7 a ak ich schváli štátna veterinárna a potravinová správa.

(10) Prevádzkarne s nízkou kapacitou podľa § 4 ods. 1 až 9 musia uplatniť požiadavky podľa odseku 7 a vykonávať mikrobiologické kontroly podľa postupu uvedeného v prílohe č. 7 do 31. decembra 2003. Schválené prevádzkarne, iné ako prevádzkarne s nízkou kapacitou podľa § 4 ods. 1 až 9, musia uplatniť požiadavky podľa odsekov 7 a 8 do 1. septembra 2003.

(11) Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musí na požiadanie informovať príslušný orgán veterinárnej správy,⁷⁾ úradného veterinárneho lekára alebo veterinárnych odborníkov Európskej komisie o druhu, frekvencii a výsledkoch vlastných kontrol, a ak treba, aj o názve vyšetrujúceho laboratória.

(12) Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musí

- a) určiť program školení svojich zamestnancov prispôsobený produkčnej štruktúre prevádzkarne, ktorý im umožní dodržiavať podmienky hygieny výroby; úradný veterinárny lekár zodpovedný za

vykonávanie dozoru, kontrol a inšpekcií v prevádzkarni sa musí zúčastniť plánovania a zavedenia tohto programu a kontrolovať ho,

- b) zabezpečiť vykonávanie iných vlastných kontrol potrebných na zabezpečovanie zdravotnej neškodnosti a hygieny mäsa, najmä kontrol pitnej vody používanej v prevádzkarni, a opatrení na predchádzanie výskytu a kontrolu škodcov.

(13) Inšpekcie a dozor v prevádzkarniach sa vykonávajú na zodpovednosť úradného veterinárneho lekára, ktorému môžu podľa § 9 pomáhať pri výlučne materiálnych úlohách veterinárni technici.

(14) Úradný veterinárny lekár musí mať v každom čase voľný prístup do všetkých častí prevádzkarní, aby sa mohol presvedčiť, či sa dodržiavajú požiadavky podľa tohto nariadenia, a ak je pochybnosť o pôvode mäsa alebo zabitých zvierat, musí mať prístup aj k účtovným dokladom, ktoré mu umožnia zistiť pôvod chovu zabitých zvierat.

(15) Úradný veterinárny lekár musí pravidelne vykonávať analýzu výsledkov vlastných kontrol podľa odsekov 7 až 12. Na základe tohto rozboru môže vykonať ďalšie mikrobiologické vyšetrenia na všetkých stupňoch produkcie v prevádzkarni alebo mikrobiologické vyšetrenia produktov.

(16) Výsledky analýz podľa odseku 15 sa musia uviesť v správe, ktorej závery alebo odporúčania sa musia oznámiť prevádzkovateľovi, vlastníkovi prevádzkarne alebo jeho zástupcovi, ktorý musí odstrániť zaznamenané nedostatky s cieľom zlepšiť hygienu.

§ 11

Štátna veterinárna a potravinová správa zhromažďuje a využíva výsledky prehliadok ante mortem a post mortem vykonávaných úradnými veterinárnymi lekármi, ktoré sa týkajú diagnostikovania chorôb prenosných na ľudí. Ak sa takáto choroba diagnostikuje, výsledky tohto špecifického prípadu sa musia čo najskôr oznámiť príslušnému orgánu veterinárnej správy, ktorý je zodpovedný za dozor nad stádom, z ktorého zvieratá pochádzali. Informácie o určitých chorobách, a najmä o prípadoch, keď sa diagnostikovali choroby prenosné na ľudí, sa predkladajú Európskej komisii spôsobom, ktorý určí.

§ 12

V rozsahu potrebnom na jednotné použitie právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 bode 1 môžu veterinárni odborníci Európskej komisie vykonávať v spolupráci s príslušnými orgánmi veterinárnej správy) kontroly na mieste v Slovenskej republike. Kontrolou reprezentatívneho počtu prevádzkarní môžu tiež overovať, či príslušné orgány veterinárnej správy kontrolujú dodržiavanie tohto nariadenia. Príslušné orgány veterinárnej správy, iné orgány verejnej správy a osoby, ktorých sa tieto kontroly týkajú, poskytnú týmto odborníkom Európskej komisie pri plnení ich úloh všetku potrebnú pomoc a najmä im umožnia prístup k 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.

§ 13

Na schvaľovanie prevádzkarní umiestnených na veľkoobchodných trhoch sa vzťahujú podmienky uvedené v prílohe č. 6.

§ 14

(1) Okrem kontrol podľa tohto nariadenia vykoná úradný veterinárny lekár alebo príslušný orgán veterinárnej správy⁷⁾ akékoľvek veterinárne kontroly, ktoré považuje za potrebné, ak je podozrenie, že sa nedodržiavajú veterinárne požiadavky,²⁹⁾ alebo ak je pochybnosť, či je mäso požívateľné pre ľudí.

(2) Príslušné orgány veterinárnej správy⁷⁾ vykonajú vhodné opatrenia³⁰⁾ v každom prípade porušovania veterinárnych požiadaviek, najmä ak sa zistí, že certifikáty alebo iné vystavené doklady nezodpovedajú skutočnému stavu mäsa, že identifikačné značky nie sú v súlade s požiadavkami tohto nariadenia alebo že mäso nebolo predložené na prehliadku, alebo že mäso nebolo použité na pôvodne určený účel.

§ 15

Na kontroly v mieste pôvodu, na organizáciu a priebeh veterinárnych kontrol v mieste určenia v Slovenskej republike a na ochranné opatrenia, ktoré sa musia v prípade potreby zaviesť, sa použijú požiadavky ustanovené osobitnými predpismi.³¹⁾

§ 16

(1) Podrobnosti o povoľovaní dočasných výnimiek najdlhšie do 31. decembra 2006 prevádzkarniam, ktoré plnia reštrukturalizačné opatrenia alebo ktorým boli uznané požiadavky na udelenie výnimiek v prechodnom období po pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii, môže všeobecne záväzným právnym predpisom ustanoviť Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

(2) Podrobnosti o dokumentácii potvrdzujúcej splnenie podmienok podľa tohto nariadenia, ktorá sa prikladá k žiadosti o schválenie alebo povolenie prevádzkarne, o overovaní splnenia hygienických podmienok prevádzkarňami, postupe pri vydávaní rozhodnutí o schválení alebo povolení prevádzkarniam a o zápise do zoznamov schválených prevádzkarní a povolených prevádzkarní môže všeobecne záväzným právnym predpisom ustanoviť príslušný orgán veterinárnej správy.⁷⁾

§ 17

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. augusta 2003 okrem § 4 ods. 12, prílohy č. 2 časti K bodu 11 a bodu 2 písm. ac) a bc), ktoré nadobúdajú účinnosť dňom platnosti Zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii. Príloha č. 2 časť K bod 10 nadobúda účinnosť 1. januára 2004.

Mikuláš Dzurinda v. r.

Príloha č. 1
k nariadeniu vlády č. 281/2003 Z. z.

ZOZNAM TRANSPONOVANÝCH PRÁVNÝCH PREDPISOV

Týmto nariadením sa transponujú:

1. Smernica Rady 64/433/EHS z 26. júna 1964 o zdravotných podmienkach na produkciu a uvádzanie na trh čerstvého mäsa (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 121, uverejnená dňa 29. 7. 1964, strana 2012)
v znení smernice Rady 66/601/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 192, 27. 10. 66, s. 3302),
smernice Rady 72/462/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 302, 31. 12. 72, s. 28),
rozhodnutia Rady 73/101(01)/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 2, 1. 1. 73, s. 1),
rozhodnutia Rady 75/379/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 172, 3. 7. 75, s. 17),
smernice Rady 75/820(02)/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, C 189, 20. 8. 75, s. 31),
smernice Rady 81/476/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 186, 8. 7. 81, s. 20),
smernice Rady 83/90/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 59, 5. 3. 83, s. 10),
smernice Rady 85/586/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 372, 31. 12. 85, s. 44),
nariadenia Rady 85/3768/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 362, 31. 12. 85, s. 8),
rozhodnutia Komisie 87/260/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 123, 12. 5. 87, s. 8),
rozhodnutia Komisie 87/562/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 341, 3. 12. 87, s. 35),
nariadenia Rady 87/3805/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 357, 19. 12. 87, s. 1),
rozhodnutia Komisie 88/235/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 105, 26. 4. 88, s. 20),
rozhodnutia Komisie 88/363/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 177, 8. 7. 88, s. 57),
smernice Rady 89/662/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 395, 30. 12. 89, s. 13),
rozhodnutia Komisie 90/30/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 16, 20. 1. 90, s. 35),
rozhodnutia Komisie 90/31/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 16, 20. 1. 90, s. 37),
rozhodnutia Komisie 90/469/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 255, 19. 9. 90, s. 16),
smernice Rady 91/497/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 268, 24. 9. 91, s. 69),
smernice Rady 92/5/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 57, 2. 3. 92, s. 1),
smernice Rady 95/23/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 243, 11. 10. 95, s. 7).
2. Rozhodnutie Komisie 84/371/EHS z 3. júla 1984 ustanovujúce vlastnosti osobitnej značky pre čerstvé mäso uvedené v článku 5 a) smernice 64/433/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 196, 26. 7. 1984, s. 46).
3. Rozhodnutie Komisie 96/658/ES z 13. novembra 1996, ktorým sa ustanovujú osobitné podmienky na schvaľovanie prevádzkarní umiestnených na veľkoobchodných trhoch (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 302, 26. 11. 1996, s. 22).
4. Rozhodnutie Komisie 2001/471/ES, ktorým sa ustanovujú pravidlá pravidelných kontrol všeobecnej hygieny vykonávaných prevádzkovateľmi v prevádzkarniach podľa smernice 64/433/EHS o zdravotných podmienkach produkcie a uvádzania na trh čerstvého mäsa a podľa smernice 71/118/EHS o zdravotných problémoch, ktoré majú vplyv na výrobu a

umiestňovanie na trh čerstvého hydinového mäsa (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 165, 21. 6. 2001, s. 48).

5. Rozhodnutie Rady 95/409/ES z 22. júna 1995, ktorým sa ustanovujú pravidlá pre mikrobiologické testovanie čerstvého hovädzieho mäsa, čerstvého teľacieho mäsa a čerstvého bravčového mäsa určeného pre Fínsko a Švédsko (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 243, 11. 10. 1995 s. 21).
6. Rozhodnutie Rady 98/227/EC zo 16. marca 1998, ktorým sa menia rozhodnutia 95/409/ES, 95/410/ES, 95/411/ES o metódach mikrobiologického testovania, ktoré sa vykonávajú, ak ide o mäso pre Fínsko a Švédsko (Úradný vestník ES, L 87, 21. 3. 1998, s. 14).

Právne predpisy Európskych spoločenstiev sú preložené 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. 281/2003 Z. z.

ČASŤ A

VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVALOVANIE PREVÁDZKARNÍ

Schváliť¹⁾ možno len prevádzkareň, ktorá spĺňa minimálne tieto podmienky:

1. v miestnostiach, kde sa čerstvé mäso vyrába, pracuje sa s ním alebo sa skladuje, a v priestoroch a chodbách, ktorými sa prepravuje, musia byť
 - 1.1. nepriepustné podlahy, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, sú odolné voči hnilobe a sú položené takým spôsobom, ktorý uľahčuje odtok vody; voda sa musí odvádzať kanálmi do vpustov opatrených mriežkou a sifónom na zamedzenie pachov, ak však ide o
 - 1.1.1. miestnosti uvedené v časti B bodoch 4 a 6, v časti C bode 1 a v časti D bode 1a, odkanalizovanie vody do vpustov vybavených mriežkou a sifónom sa nevyžaduje,
 - 1.1.2. priestory uvedené v časti D bode 1a, postačuje zariadenie, ktorým možno ľahko odstraňovať vodu,
 - 1.1.3. miestnosti uvedené v časti D bode 2a, priestory a chodby, cez ktoré sa čerstvé mäso prepravuje, postačuje nepriepustná podlaha odolávajúca hnilobe,
 - 1.2. hladké, odolné, nepriepustné steny so svetlou, umývateľnou úpravou povrchu do výšky najmenej dvoch metrov a v miestnostiach na zabíjanie zvierat najmenej do výšky troch metrov; v chladiarniach, chladiarenských alebo mraziarenských miestnostiach a skladoch musia mať steny takúto povrchovú úpravu najmenej do výšky naskladnenia,
 - 1.3. spojenie stien s podlahami musí byť zaoblené alebo podobne upravené okrem miestností uvedených v časti D bode 2a,
 - 1.4. dvere z pevného, nehrdzavejúceho materiálu, ktoré, ak sú z dreva, musia mať hladkú a nepriepustnú úpravu na všetkých povrchoch,
 - 1.5. izolácie z materiálov, ktoré sú odolné voči hnilobe a bez pachov,
 - 1.6. dostatočné vetranie a dobrý odvod pary,
 - 1.7. dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby,
 - 1.8. čisté a ľahko čistiteľné stropy; ak miestnosť nemá strop, musí tieto podmienky spĺňať vnútorný povrch zastrešenia,
2.
 - 2.1. čo najbližšie k pracovným miestam dostatočný počet zariadení na umývanie a dezinfekciu rúk a na čistenie pomôcok teplou vodou; kohútiky alebo batérie týchto zariadení nesmú byť ovládateľné rukou alebo ramenom a na umývanie rúk musia mať teplú a studenú tečúcu vodu alebo tečúcu vodu vopred zmiešanú na vhodnú teplotu, ako aj čistiace a dezinfekčné prostriedky a hygienické prostriedky na osušenie rúk,
 - 2.2. zariadenia na dezinfekciu pomôcok, nástrojov a zariadení s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C,
3. dostatočné opatrenia na ochranu pred škodcami, ako je hmyz a hlodavce,
4.
 - 4.1. nástroje a pracovné zariadenia, ako sú stoly na rozrábanie mäsa, stoly s oddeliteľnými povrchmi na rozrábanie mäsa, kontajnery, posunovacie pásy a píly vyrobené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý nepriaznivo neovplyvňuje mäso a je ľahko čistiteľný a dezinfikovateľný; povrchy, ktoré prichádzajú alebo by mohli prísť do styku s mäsom vrátane zvarov a spojov, musia byť udržiavané hladké; používať drevené materiály je zakázané s výnimkou miestností a priestorov, kde je skladované len mäso hygienicky balené v druhom obale,
 - 4.2. nehrdzavejúce vybavenie a zariadenia, ktoré spĺňajú hygienické požiadavky na

- 4.2.1. manipuláciu s mäsom,
- 4.2.2. skladovanie kontajnerov a obalov s mäsom takým spôsobom, že ani mäso, ani kontajnery, alebo obaly s ním neprídu do priameho styku s podlahou alebo stenami,
- 4.3. zariadenia vrátane vhodne usporiadaných a vybavených priestorov na príjem mäsa a jeho zoradovanie, triedenie a kontrolu a na hygienickú manipuláciu a na ochranu mäsa počas nakládky a vykládky,
- 4.4. osobitné, vodu nepriepustné nehrdzavejúce kontajnery vyhradené na uchovávanie mäsa určeného na spotrebu ľuďmi opatrené krytmi a uzávermi na zamedzenie vyberania ich obsahu neoprávnenými osobami alebo uzamykateľnú chladenú miestnosť na toto mäso, ak je jeho množstvo také, že je to nevyhnutné, alebo ak sa toto chladené mäso neodstraňuje alebo nelikviduje na konci každého pracovného dňa; ak sa uvedené mäso odstraňuje prostredníctvom potrubí, musia byť skonštruované a inštalované tak, aby sa zamedzilo akémukoľvek riziku kontaminácie čerstvého mäsa,
- 4.5. priestory alebo zariadenia na hygienické skladovanie materiálov na balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu, ak sa tieto činnosti v prevádzkarni vykonávajú,
5. chladiace zariadenie, ktorým možno udržiavať vnútornú teplotu mäsa požadovanú týmto nariadením; toto zariadenie musí mať systém odvodu vody z kondenzácie bez akejkoľvek možnosti kontaminácie mäsa,
6. zásobovanie výlučne pitnou vodou pod tlakom, ktorá zodpovedá požiadavkám podľa osobitného predpisu²⁾; úžitkovú vodu, ktorá nespĺňa uvedené požiadavky na pitnú vodu, možno povoliť používať len vo výnimočných prípadoch, a to na produkciu pary, protipožiarne účely a na ochladzovanie chladiacich zariadení, ak sú potrubia na tento účel inštalované tak, že vylučujú použitie úžitkovej vody na iné, ako sú uvedené účely, a ak úžitková voda nepredstavuje žiadne riziko kontaminácie čerstvého mäsa; potrubia na úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlíšené od potrubí používaných na pitnú vodu,
7. dostatočné zásobovanie teplou vodou získanou z pitnej vody podľa osobitného predpisu,²⁾
8. systém odstraňovania tekutých a pevných odpadov, ktorý spĺňa hygienické požiadavky,
9. vhodne vybavenú uzamykateľnú miestnosť na výlučné používanie zamestnancami orgánov veterinárnej správy, alebo ak ide o sklady uvedené v bode 2 časti D, vhodné uzamykateľné zariadenie na tento účel,
10. zariadenia a vybavenie, ktoré umožňuje v každom čase účinne vykonávať veterinárne inšpekcie a kontroly podľa tohto nariadenia,
11. dostatočný počet šatní s hladkými, nepriepustnými, umývateľnými stenami a podlahami, s umývadlami, so sprchami a splachovacími záchodmi, ktoré sú vybavené a usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností; sprchy sa nevyžadujú v mraziarenských skladoch, kde sa prijíma a odosiela len hygienicky balené mäso v druhom obale; umývadlá musia mať teplú a studenú tečúcu vodu alebo vodu vopred zmiešanú na vhodnú teplotu, prostriedky na čistenie a dezinfikovanie rúk a vhodné hygienické prostriedky na osušenie rúk; prívod vody do umývadiel nesmie byť ovládateľný rukou alebo ramenom; pri záchodoch musí byť dostatočný počet takýchto umývadiel,
 - 12.
 - 12.1. miesto a vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov na mäso okrem chladiarenských alebo mraziarenských skladov, ktoré prijímajú a odosielaajú len hygienicky balené mäso v druhom obale,
 - 12.2. ak ide o bitúnky, musia mať samostatné oddelené miesto a vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov pre živé zvieratá,
 - 12.3. tieto miesta a zariadenia sa však nevyžadujú, ak je zabezpečené, že dopravné prostriedky sa čistia a dezinfikujú v inom úradne schválenom³⁾ zariadení,
13. samostatnú miestnosť alebo bezpečné miesto a zariadenie na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a podobných látok,

14. ohradený alebo inak od okolia účinne oddelený pozemok; v areáli prevádzkarne musia byť všetky budovy a zariadenia prevádzkarne a musia sa v ňom vykonávať všetky úkony súvisiace s technologickými procesmi špecifikovaného druhu prevádzkarne aj s jej sanitáciou okrem čistenia a dezinfekcie dopravných prostriedkov v zariadeniach schválených na tento účel a prania pracovných odevov,
15. vstupy do prevádzkarne len cez dvere alebo vchody, ktoré možno kontrolovať a ktoré nevedú priamo do výrobných a manipulačných priestorov prevádzkarne,
16. priestranstvá v areáli prevádzkarne, ktoré sa používajú na dopravu, a prístupové plochy k príjmovým a expedičným rampám s pevným, bezprašným, čistiteľným povrchom, upraveným tak, aby sa na ňom nesústredovala voda.

ČASŤ B

OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVALOVANIE BITÚNKOV

Okrem splnenia všeobecných podmienok uvedených v časti A musia mať bitúanky minimálne

1. dostatočné maštale, alebo ak to klimatické podmienky umožňujú, čakacie koterce pre zvieratá, ktoré spĺňajú tieto požiadavky:
 - 1.1. steny, podlahy a ohrady týchto zariadení musia byť odolné, nepriepustné a ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné; drevené materiály nie sú prípustné,
 - 1.2. tieto zariadenia musia byť vybavené na napájanie zvierat, a ak treba, aj na ich kŕmenie,
 - 1.3. tieto zariadenia musia byť vybavené vhodným systémom odvodu tekutých odpadov,
2. miestnosti a priestory na zabíjanie zvierat, dostatočne veľké, aby sa práca mohla vykonávať vyhovujúcim spôsobom, ktoré okrem toho spĺňajú tieto požiadavky:
 - 2.1. ak sa v rovnakej miestnosti bitúanky zabíjajú ošípané aj iné druhy zvierat, musí byť na zabíjanie ošípaných vymedzené osobitné miesto,
 - 2.2. osobitné miesto podľa bodu 2.1. nie je nevyhnutné, ak sa zabíjanie ošípaných vykonáva v inom čase ako zabíjanie ostatných zvierat; v tomto prípade sa ale musí oparovanie, odštetinovanie, oškrabovanie a opalovanie tiel ošípaných vykonávať na samostatných osobitných miestach, ktoré sú zreteľne a dostatočne oddelené od linky na zabíjanie, a to buď voľným priestorom širokým najmenej päť metrov, alebo priehradkou vysokou najmenej tri metre,
3. oddelené miestnosti, dostatočne veľké a vyhradené výlučne na
 - 3.1. vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ktoré nie sú potrebné, ak sa tieto operácie so žalúdkami a črevami vykonávajú prostredníctvom mechanického zariadenia s uzavretým okruhom a vhodným spôsobom ventilácie, ktoré spĺňa tieto požiadavky:
 - 3.1.1. zariadenie musí byť inštalované a usporiadané tak, aby sa operácie pri oddeľovaní čriev od žalúdkov a pri vyprázdňovaní a čistení žalúdkov vykonávali hygienickým spôsobom,
 - 3.1.2. zariadenie musí byť umiestnené na osobitnom mieste, ktoré je zreteľne oddelené od akéhokoľvek nechráneného mäsa súvislou priehradkou s výškou od podlahy najmenej tri metre, ktorá ohraničuje priestor, kde sa tieto operácie vykonávajú, ak sa vykonávajú na bitúanky,
 - 3.1.3. okrem toho, ak ide o ošípané, tieto požiadavky sa použijú v rozsahu potrebnom na prechádzanie kontaminácii čerstvého mäsa a vedľajších jatočných produktov,
 - 3.1.4. konštrukcia a činnosť stroja musí účinne predchádzať akejkoľvek kontaminácii čerstvého mäsa,
 - 3.1.5. zariadenie musí mať inštalované odsávanie vzduchu a musí fungovať tak, aby sa eliminovali pachy a akákoľvek možnosť rizika kontaminácie aerosólom,
 - 3.1.6. stroj musí byť vybavený zariadením, ktoré umožňuje úplné vyprázdnenie a odsávanie reziduálnej vody a obsahov žalúdkov v uzavretom okruhu priamo do odpadového systému,
 - 3.1.7. okruhy, ktorými sa dostávajú žalúdky do stroja a z neho, musia byť oba zreteľne oddelené a dostatočne vzdialené od okruhu ostatného čerstvého mäsa,

- 3.1.8. ihneď po vyprázdnení a vyčistení sa musia žalúdky vybrať hygienickým spôsobom,
- 3.1.9. so žalúdkami a črevami nesmú manipulovať zamestnanci, ktorí manipulujú s iným čerstvým mäsom,
- 3.1.10. zamestnanci, ktorí manipulujú so žalúdkami a črevami, nesmú mať prístup k čerstvému mäsu,
- 3.2. úpravu čriev a držíek, ak sa to vykonáva na bitúnku; tieto operácie však možno vykonávať v rovnakej miestnosti uvedenej v bode 3.1., ak je vylúčená krížová kontaminácia,
- 3.3. prípravu a čistenie vedľajších jatočných produktov, iných, ako sú uvedené v bodoch 3. 1. a 3. 2., vrátane oddeleného miesta na skladovanie hláv v dostatočnej vzdialenosti od iných vedľajších jatočných produktov, ak sa tieto operácie vykonávajú na bitúnku a nevykonali sa na linke bitúnku,
- 3.4. skladovanie koží, rohov, kopyt, paznechtov a prasačích štetín, ak sa tieto neodstraňujú priamo z bitúnku v deň zabitia, v uzavretých nepriepustných kontajneroch po ich oddelení,
4. oddelené miesto na balenie vedľajších jatočných produktov, ak sa to vykonáva na bitúnku,
5. samostatné uzamykateľné priestory, alebo ak to klimatické podmienky dovoľujú, vhodne umiestnené koterce s oddeleným odvodom odpadovej vody pre choré alebo podozrivé zvieratá a ďalej
 - 5.1. uzamykateľné priestory vyhradené na zabíjanie chorých alebo podozrivých zvierat, ktoré nie sú nevyhnutné v prevádzkarni, ktorej príslušný orgán veterinárnej správy nepovolil zabíjanie takýchto zvierat, alebo v prevádzkarni, kde sa takéto zabíjanie vykonáva na konci normálneho zabíjania, ak sú vykonané opatrenia na predchádzanie kontaminácii mäsa posúdeného ako požívateľné pre ľudí a ak sa priestory predtým, ako sa opäť použijú na zabíjanie zvierat, ktoré nie sú choré ani podozrivé, osobitne vyčistia a vydezinfikujú pod úradným dozorom,
 - 5.2. uzamykateľné priestory vyhradené na skladovanie pozastaveného mäsa,
 - 5.3. uzamykateľné priestory na skladovanie mäsa posúdeného ako nepožívateľné pre spotrebu ľuďmi,
6. dostatočne veľké chladiarenské miestnosti alebo chladiarne s nehrdzavejúcim vybavením usporiadaným a skonštruovaným tak, aby sa predchádzalo styku mäsa s podlahou alebo stenami, keď sa tu presúva alebo uchováva,
7. prostriedky na kontrolu všetkých vstupov a výstupov z bitúnku,
8. zreteľné oddelenie medzi znečistenými a čistými pracovnými priestormi a miestami budovy tak, aby sa chránili čisté priestory časti pred kontamináciou,
9. také zariadenie, aby sa po omráčení mohlo jatočné opracovanie do takej miery, do akej je to možné, vykonávať na zavesenom zvierati; zavesené zviera nesmie za žiadnych okolností prichádzať počas jatočného opracovania do styku s podlahou alebo so stenami,
10. systém závesných dráh na ďalšiu manipuláciu s mäsom,
11. osobitné oddelenie na uchovávanie hnoja, ak sa hnoj skladuje v areáli bitúnku,
12. miestnosti vhodne vybavené na vykonávanie vyšetrenia na trichinely, ak sa toto vyšetrenie vykonáva na bitúnku.

ČASŤ C

OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVALOVANIE ROZRÁBKARNÍ

Okrem všeobecných podmienok podľa časti A musia mať rozrábkarne aspoň

1. chladiarne alebo chladiarenské miestnosti dostatočne veľké na uchovávanie mäsa, a ak sa v prevádzkarni skladuje mäso balené v druhom obale, aj oddelenú miestnosť na mäso balené v druhom obale; nebalené mäso alebo mäso v priamom obale nemožno skladovať v takýchto chladiarenských miestnostiach, pokiaľ neboli najprv vyčistené a vydezinfikované,
2. miestnosť na rozrábanie a vykosťovanie mäsa a balenie do priameho obalu vybavenú registračným teplomerom alebo diaľkovým registračným teplomerom,

3. miestnosť na balenie do druhého obalu, ak sa tieto operácie vykonávajú v rozrábkarni a ak nie sú splnené podmienky uvedené v časti L bode 5,
4. miestnosť na skladovanie obalových materiálov na balenie do priameho obalu a druhého obalu, ak sa tieto operácie vykonávajú v rozrábkarni.

ČASŤ D

OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVALOVANIE MRAZIARENSKÝCH ALEBO CHLADIARENSKÝCH SKLADOV MÄSA

1. Okrem všeobecných požiadaviek uvedených v časti A musia mať chladiarske sklady, v ktorých sa skladuje čerstvé mäso v súlade s časťou N bodom 1.1., aspoň
 - a) dostatočne veľké chladiarske miestnosti, ktoré sú ľahko čistiteľné a v ktorých sa môže čerstvé mäso skladovať pri teplotách uvedených v časti N bode 1.1.,
 - b) registračný teplomer alebo diaľkový registračný teplomer v každom skladovacom priestore.
2. Okrem všeobecných požiadaviek uvedených v časti A musia mať mraziarske sklady, v ktorých sa skladuje čerstvé mäso v súlade s časťou N bodom 1.7. aspoň
 - a) dostatočne veľké zmrazovacie a mraziarske miestnosti, ktoré sú ľahko čistiteľné a v ktorých sa môže čerstvé mäso skladovať pri teplotách uvedených v časti N bode 1.7.,
 - b) registračný teplomer alebo diaľkový registračný teplomer v každom skladovacom priestore.

ČASŤ E

HYGIENA ZAMESTNANCOV, PRIESTOROV A ZARIADENÍ V PREVÁDZKARNIACH

1. Od zamestnancov sa musí vyžadovať absolútna čistota; v absolútnej čistote sa musia udržiavať priestory a zariadenia. Ďalej musia byť splnené najmä tieto požiadavky:
 - a) zamestnanci, ktorí pracujú a zaoberajú sa s nechráneným nebaleným čerstvým mäsom alebo s čerstvým mäsom baleným len do priameho obalu alebo pracujú v miestnostiach a priestoroch, kde sa s takýmto mäsom manipuluje, balí sa alebo sa prepravuje, musia najmä nosiť čisté a čistiteľné pokrývky hlavy, obuv a svetlé pracovné odevy, a ak je to potrebné, aj čisté pokrývky šije alebo iné ochranné odevy,
 - b) zamestnanci, ktorí sa podieľajú na zabíjaní zvierat alebo na práci, alebo manipulácii s mäsom, musia nosiť čisté pracovné odevy na začiatku každého pracovného dňa a musia si ich počas dňa podľa potreby vymieňať za čisté; musia si umývať a dezinfikovať ruky vždy pred vstupom do pracovných priestorov, niekoľkokrát počas pracovného dňa a vždy pri opätovnom začatí práce,
 - c) osoby, ktoré prišli do styku s chorými zvieratami alebo infikovaným mäsom, si musia ihneď potom starostlivo umyť ruky a ramená teplou vodou a potom si ich dezinfikovať,
 - d) v pracovných miestnostiach, skladovacích miestnostiach, v priestoroch nakládky mäsa, príjmu mäsa, v zoraďovacích, triediacich a kontrolných priestoroch a v priestoroch vykládky mäsa, ako aj v ostatných priestoroch a chodbách, cez ktoré sa mäso prepravuje a kde sa s ním manipuluje, je zakázané fajčiť, jesť, piť, pľuvať a inak sa nehygienicky správať,
 - e) do prevádzkarne nesmú mať prístup žiadne zvieratá okrem bitúnkov a zvierat na zabíjanie, ktoré sa môžu zdržiavať v priestoroch bitúnku, keď sú potrebné na ich prevádzku; hmyz a hlodavce sa musia systematicky ničiť,
 - f) zariadenia a nástroje používané na prácu s mäsom sa musia udržiavať v čistote a dobrom technickom stave. Musia sa starostlivo čistiť a dezinfikovať niekoľkokrát počas pracovného dňa na konci dennej práce a vždy pred opätovným použitím, ak boli znečistené.
2. Priestory, nástroje a pracovné zariadenia sa nesmú používať na iné účely ako na prácu s čerstvým mäsom alebo zverinou zo zveri z farmových chovov povolenú podľa osobitného predpisu.⁴⁾ Toto obmedzenie sa nevzťahuje na
 - a) prepravné zariadenia používané v priestoroch uvedených v časti D bode 2 písm. a), ak je mäso balené do druhého obalu,
 - b) rozrábanie hydinového mäsa alebo zveriny z divo žijúcej zveri alebo králičieho mäsa alebo na výrobu mäsových prípravkov, ak sa tieto operácie vykonávajú v oddelenom čase od

rozzrábania čerstvého mäsa alebo zveriny zo zveri z farmových chovov uvedenej vyššie a ak sa pred opätovným použitím na rozrábanie čerstvého mäsa alebo zveriny zo zveri z farmových chovov miestnosť rozrábkarne kompletne vyčistí a vydezinfikuje; nástroje na rozrábanie mäsa sa môžu používať výlučne na rozrábanie mäsa.

3. Mäso a kontajnery alebo obaly s mäsom nesmú prichádzať do priameho styku s podlahou.
4. Na všetky účely sa musí používať pitná voda. Úžitkovú vodu však možno používať vo výnimočných prípadoch na produkciu pary, ak sú potrubia na tento účel inštalované tak, že sa vylučuje použitie tejto vody na iné účely, a nepredstavujú žiadne nebezpečenstvo kontaminácie čerstvého mäsa. Okrem toho možno úžitkovú vodu používať vo výnimočných prípadoch na chladenie chladiacich zariadení. Potrubia na úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlišené od potrubí na pitnú vodu.
5. Posýpanie podláh pracovných miestností a skladovacích miestností pre čerstvé mäso pilinami alebo inými podobnými látkami sa zakazuje.
6. Čistiace prostriedky, dezinfekčné prostriedky a podobné látky sa musia používať tak, aby neboli nepriaznivo ovplyvňované nástroje, pracovné zariadenia a čerstvé mäso. Po ich použití musí nasledovať dôkladné opláchnutie týchto nástrojov a pracovných zariadení pitnou vodou.
7. Osobám, ktoré by mohli kontaminovať mäso, sa zakazuje s ním pracovať alebo manipulovať. Pri prijímaní do zamestnania v prevádzkarni sa musí každá osoba, ktorá bude pracovať alebo manipulovať s čerstvým mäsom, preukázať zdravotným preukazom,⁵⁾ že neexistuje žiadna prekážka na takéto zamestnanie. Vždy po uplynutí 12 mesiacov musí absolvovať lekársku prehliadku zameranú na zdravotnú spôsobilosť na túto prácu.

ČASŤ F

ZDRAVOTNÁ PREHLIADKA ANTE MORTEM

1. Zvieratá podliehajú prehliadke ante mortem v lehote, ktorá musí byť kratšia ako 24 hodín po ich príchode na bitúnok a kratšia ako 24 hodín pred zabitím. Okrem toho môže úradný veterinárny lekár žiadať umožnenie vykonania prehliadky v akomkoľvek inom čase. Prevádzkovateľ bitúnku, jeho vlastník alebo jeho zástupca musí uľahčiť operácie pri vykonávaní zdravotných prehliadok ante mortem a najmä každú manipuláciu, ktorá je považovaná za potrebnú. Každé zviera, ktoré sa ide zabíjať, musí mať identifikačnú značku, ktorá umožní príslušnému orgánu určiť jeho pôvod.
2. Úradný veterinárny lekár musí
 - a) vykonávať prehliadku ante mortem v súlade s profesionálnymi zásadami a pri vhodnom osvetlení,
 - b) kontrolovať v súvislosti so zvieratami dodanými na bitúnok dodržiavanie veterinárnych požiadaviek na ochranu zvierat.⁶⁾
3. Prehliadkou ante mortem sa musí určiť, či zvieratá
 - a) netrpia chorobou, ktorá je prenosná na človeka a na zvieratá, alebo či neprejavujú príznaky alebo nie sú v takom všeobecnom stave, ktorý poukazuje na to, že sa takáto choroba môže vyskytovať,
 - b) neprejavujú príznaky choroby alebo poruchy ich celkového stavu, ktoré by mohli spôsobiť, že mäso bude nepožiteľné na spotrebu ľuďmi; pozornosť sa musí tiež venovať akýmkoľvek príznakom, že zvieratám boli podané látky s farmakologickými účinkami alebo že požili akékoľvek iné látky, ktoré môžu spôsobiť, že ich mäso je škodlivé zdraviu ľudí,
 - c) nie sú unavené, rozrušené alebo poranené.
4. Unavené alebo rozrušené zvieratá musia odpočívať najmenej 24 hodín, ak úradný veterinárny lekár nerozhodne inak.
5. Zvieratá, u ktorých bola diagnostikovaná jedna z chorôb uvedených v bode 3 písm. a) a b), sa nesmú zabíjať na účely spotreby ich mäsa ľuďmi.
6. Zabitie zvierat podozrivých z toho, že trpia niektorou z chorôb uvedených v bode 3 písm. a) a b), sa musí odložiť. Tieto zvieratá musia byť podrobne vyšetrené, aby sa stanovila diagnóza. Ak je na stanovenie diagnózy potrebné vykonať prehliadku post mortem, úradný veterinárny lekár

požiada, aby dané zvieratá boli zabitú oddelene od iných zvierat alebo na konci normálneho zabíjania. Tieto zvieratá podliehajú podrobnej prehliadke post mortem doplnenej, ak to úradný veterinárny lekár považuje za potrebné na potvrdenie diagnózy, vhodným bakteriologickým vyšetrením a testom na rezíduá látok s farmakologickým účinkom, o ktorých možno predpokladať, že boli podané na ošetrovanie zisteného patologického stavu.

ČASŤ G

HYGIENA ZABÍJANIA, ROZRÁBANIA A MANIPULÁCIE S MÄSOM

1. Jatočné zvieratá privedené do priestorov na zabíjanie musia byť ihneď zabitú, vykervenú, stiahnutú kožu alebo odstránenie štetín, jatočné opracovanie a vyňatie vnútorností (ďalej len „vyvrhnutie“) sa musí vykonať takým spôsobom, ktorý zamedzuje akejkolvek kontaminácii mäsa.
2. Vykervenú musí byť úplnú. Krv určená na spotrebu ľuďmi sa musí zbierať hygienickým spôsobom do absolútne čistých nádob. Nesmie sa miešať rukou, ale len nástrojmi, ktoré vyhovujú hygienickým požiadavkám.
3. Bezodkladnú a úplnú stiahnutú kožu je u všetkých druhov zvierat povinnú okrem ošípaných a bez toho, aby bola dotknutá výnimka uvedená v časti H bode 3. D. písm. a). Ak sa ošípané nesťahujú z kožu, musia sa z nich ihneď odstrániť štetiny. Na túto operáciu možno použiť odštetinovací činidlá, ak sa potom ošípané dôkladne opláchnu pitnou vodou.
4. Vyvrhnutie sa musí vykonať ihneď a musí byť ukončenú najneskôr do 45 minút po omráčení alebo ak ide o rituálne zabíjanie, do 30 minút po vykvení. Pľúca, srdce, pečeň, obličky, slezina a mediastinum môžu byť oddelené alebo ponechané v prirodzenom spojení s telom. Ak sú oddelené, musia byť očíslované alebo identifikované takým spôsobom, ktorý umožní rozoznať, ku ktorému telu patria; toto sa tiež vzťahuje na hlavu, jazyk, tráviaci trakt a každú ostatnú časť zvieratá požadovanú na prehliadku alebo ktorá môže byť požadovaná na vykonávanie kontrol ustanovených osobitným predpisom.7) Uvedené časti musia zostať v blízkosti tela, ku ktorému patria, kým nie je prehliadka ukončená. Ak sa však na penise neprejavujú žiadne patologické príznaky alebo lézie, môže byť ihneď odstránený. Obličky musia byť u všetkých druhov zvierat uvoľnené z ich tukového puzdra. Ak ide o hovädzí dobytok, ošípané a párnokopytníky, musí sa tiež uvoľniť perirenálne puzdro.
5. Nástroje sa nesmú ponechávať v mäse. Čistenie mäsa utieraním utierkami alebo inými materiálmi a nafukovanie mäsa je zakázané. Nafukovanie orgánu však možno povoliť z rituálnych dôvodov, ale v tomto prípade musí byť nafúknutý orgán vylúčený zo spotreby ľuďmi. Príslušný orgán veterinárnej správy môže povoliť mechanické nafukovanie pri pneumatickom sťahovaní jahniat a kozliat so živou hmotnosťou menšou ako 15 kg, ak sa vykonáva v súlade s hygienickými požiadavkami.
6. Telá nepárnokopytníkov, ošípaných starších ako štyri týždne a hovädzieho dobytká staršieho ako šesť mesiacov sa musia predložiť na prehliadku pozdĺžne rozdelené na polovice až po koniec chrčtice. Ak je to pre prehliadku potrebné, môže úradný veterinárny lekár vyžadovať, aby boli pozdĺžne rozdelené akékoľvek hlavy alebo telá. Vzhľadom na technologické požiadavky alebo miestne zvyky konzumácie môže príslušný orgán povoliť, aby sa telá ošípaných predkladali na prehliadku nerozdelené na polovice.
7. Kým nie je prehliadka ukončená, nie je možné, aby telá a vedľajšie produkty, ktoré neboli prehliadnuté, prišli do styku s telami a vedľajšími jatočnými produktmi, ktoré už boli prehliadnuté, a každé odstraňovanie, rozrábanie a ďalšie ošetrovanie tela je zakázané.
8. Pozastavené mäso alebo mäso posúdené ako nepoživatelné pre ľuďmi, ďalej žalúdky, črevá a nejdle vedľajšie produkty nesmú prichádzať do styku s mäsom posúdeným ako poživatelné pre ľuďmi a musia byť čo najskôr umiestnené do osobitných miestností alebo osobitných kontajnerov umiestnených, usporiadaných a skonštruovaných tak, aby sa zamedzilo akejkolvek kontaminácii iného čerstvého mäsa.
9. Ak sa krv alebo vedľajšie jatočné produkty z viacerých zvierat zbierajú do rovnakého kontajnera alebo nádoby pred ukončením prehliadky post mortem, musí sa celý obsah tohto kontajnera alebo nádoby posúdiť ako nepoživatelný pre ľuďmi, ak bolo telo jedného zo zvierat, z ktorých sa zbieral, posúdené ako nepoživatelné pre ľuďmi.

10. Manipulovanie, orezávanie, ďalšie ošetrovanie, úprava a preprava mäsa vrátane vedľajších jatočných produktov sa musí vykonávať pri dodržaní všetkých hygienických požiadaviek. Ak sa toto mäso balí do druhého obalu, musia byť dodržané podmienky uvedené v časti B písm. d) a časti K. Mäso balené v druhom obale sa musí skladovať v samostatnej miestnosti oddelene od nechráneného mäsa.
- Sťahovanie kože z hláv teliat a hovädzieho dobytku nie je potrebné, ak sa s týmito hlavami zaobchádza takým spôsobom, že sa zamedzí akejkoľvek kontaminácii čerstvého mäsa.
4. Vyvrhnutie sa musí vykonať ihneď a musí byť ukončené najneskôr do 45 minút po omráčení alebo ak ide o rituálne zabíjanie, do 30 minút po vykrvení. Pľúca, srdce, pečeň, obličky, slezina a mediastinum môžu byť oddelené alebo ponechané v prirodzenom spojení s telom. Ak sú oddelené, musia byť očíslované alebo identifikované takým spôsobom, ktorý umožní rozoznať, ku ktorému telu patria; toto sa tiež vzťahuje na hlavu, jazyk, tráviaci trakt a každú ostatnú časť zvierata požadovanú na prehliadku alebo ktorá môže byť požadovaná na vykonávanie kontrol ustanovených osobitným predpisom.7) Uvedené časti musia zostať v blízkosti tela, ku ktorému patria, kým nie je prehliadka ukončená. Ak sa však na penise neprejavujú žiadne patologické príznaky alebo lézie, môže byť ihneď odstránený. Obličky musia byť u všetkých druhov zvierat uvoľnené z ich tukového puzdra. Ak ide o hovädzí dobytok, ošípané a párnokopytníky, musí sa tiež uvoľniť perirenálne puzdro.
5. Nástroje sa nesmú ponechávať v mäse. Čistenie mäsa utieraním utierkami alebo inými materiálmi a nafukovanie mäsa je zakázané. Nafukovanie orgánu však možno povoliť z rituálnych dôvodov, ale v tomto prípade musí byť nafúknutý orgán vylúčený zo spotreby ľuďmi. Príslušný orgán veterinárnej správy môže povoliť mechanické nafukovanie pri pneumatickom sťahovaní jahniat a kozliat so živou hmotnosťou menšou ako 15 kg, ak sa vykonáva v súlade s hygienickými požiadavkami.
6. Telá nepárnokopytníkov, ošípaných starších ako štyri týždne a hovädzieho dobytku staršieho ako šesť mesiacov sa musia predložiť na prehliadku pozdĺžne rozdelené na polovice až po koniec chrbtice. Ak je to pre prehliadku potrebné, môže úradný veterinárny lekár vyžadovať, aby boli pozdĺžne rozdelené akékoľvek hlavy alebo telá. Vzhľadom na technologické požiadavky alebo miestne zvyky konzumácie môže príslušný orgán povoliť, aby sa telá ošípaných predkladali na prehliadku nerozdelené na polovice.
7. Kým nie je prehliadka ukončená, nie je možné, aby telá a vedľajšie produkty, ktoré neboli prehliadnuté, prišli do styku s telami a vedľajšími jatočnými produktmi, ktoré už boli prehliadnuté, a každé odstraňovanie, rozrábanie a ďalšie ošetrovanie tela je zakázané.
8. Pozastavené mäso alebo mäso posúdené ako nepožiteľné pre ľudí, ďalej žalúdky, črevá a nejudlé vedľajšie produkty nesmú prichádzať do styku s mäsom posúdeným ako požiteľné pre ľudí a musia byť čo najskôr umiestnené do osobitných miestností alebo osobitných kontajnerov umiestnených, usporiadaných a skonštruovaných tak, aby sa zamedzilo akejkoľvek kontaminácii iného čerstvého mäsa.
9. Ak sa krv alebo vedľajšie jatočné produkty z viacerých zvierat zbierajú do rovnakého kontajnera alebo nádoby pred ukončením prehliadky post mortem, musí sa celý obsah tohto kontajnera alebo nádoby posúdiť ako nepožiteľný pre ľudí, ak bolo telo jedného zo zvierat, z ktorých sa zbieral, posúdené ako nepožiteľné pre ľudí.
10. Manipulovanie, orezávanie, ďalšie ošetrovanie, úprava a preprava mäsa vrátane vedľajších jatočných produktov sa musí vykonávať pri dodržaní všetkých hygienických požiadaviek. Ak sa toto mäso balí do druhého obalu, musia byť dodržané podmienky uvedené v časti B písm. d) a časti K. Mäso balené v druhom obale sa musí skladovať v samostatnej miestnosti oddelene od nechráneného mäsa.

ČASŤ H

ZDRAVOTNÁ PREHLIADKA POST MORTEM

1. Všetky časti zvierata vrátane krvi sa musia ihneď po zabití prehliadnúť a posúdiť, či je mäso požiteľné pre ľudí.
2. Prehliadka post mortem spočíva najmä
 - a) vo vizuálnej prehliadke zabitého zvierata a orgánov, ktoré k nemu patria,

- b) v prehmataní orgánov uvedených v bode 3, a ak to úradný veterinárny lekár považuje za potrebné, aj maternice,
 - c) v narezaní určitých orgánov a miazgových uzlín a v závislosti od záveru, ku ktorému dospel úradný veterinárny lekár, aj maternice; ak vizuálna prehliadka alebo prehmatanie určitých orgánov indikuje, že zvierá má lézie, ktoré môžu kontaminovať telo, zariadenie, pracovné priestory alebo zamestnancov, nesmú sa tieto orgány narezávať v miestnosti na zabíjanie ani v žiadnej inej časti prevádzkarne, kde môže dôjsť ku kontaminácii čerstvého mäsa,
 - d) vo vyšetrení odchýlok konzistencie, farby, pachu, a ak je to vhodné, aj chuti mäsa,
 - e) ak je to potrebné, v laboratórnych testoch, najmä na látky uvedené v § 5 ods. 1 písm. m) a n).
3. Úradný veterinárny lekár musí pri prehliadke postupovať najmä nasledujúcim spôsobom:
- A. Prehliadka post mortem hovädzieho dobytku staršieho ako šesť týždňov spočíva
- a) vo vizuálnej prehliadke hlavy a hltana; narezávajú a vyšetrujú sa podčelustné, zahltanové a príušné miazgové uzliny (ltn. mandibulares, ltn. retropharyngei, ltn. parotidei); obojstranne sa narezávajú a vyšetrujú vonkajšie žuvacie svaly (m. masseter), do ktorých sa musia vykonať dva rezy rovnobežné s dolnou čelustou, a vnútorné žuvacie svaly (m. pterygoideus lateralis, m. pterygoideus medialis), ktoré sa musia obojstranne plošne narezať a vyšetriť; vizuálne sa musí prehliadnúť a prehmatať jazyk, ktorý musí byť uvoľnený tak, aby sa umožnila podrobná vizuálna prehliadka ústnej dutiny, hrdla a hltana; mandle sa musia odstrániť,
 - b) v prehliadke priedušnice a vo vizuálnom vyšetrení a prehmataní pľúc a pažeráka; musia sa narezať a vyšetriť prieduškové miazgové uzliny [ltn. tracheobronchales (bifurcationes), ltn. tracheobronchales craniales (eparteriales)] a mediastinálne miazgové uzliny (ltn. mediastinales); priedušnica a hlavné vetvy priedušiek sa musia otvoriť pozdĺžnym rezom a pľúcne laloky sa musia narezať v dolnej tretine rezom kolmým na ich hlavnú os tak, aby boli prefaté hlavné priedušky; tieto rezy nie sú nevyhnutné, ak sú pľúca vylúčené zo spotreby pre ľudí,
 - c) vo vizuálnej prehliadke perikardu a srdca; srdce sa vyšetří po pozdĺžnom narezaní tak, aby sa otvorili komory a prefala sa medzikomorová priehradka,
 - d) vo vizuálnej prehliadke bránice,
 - e) vo vizuálnej prehliadke a prehmataní pečene a pečenevých a pankreatických miazgových uzlín [ltn. hepatici (portales)]; vykoná sa rez kolmo na útrobnú plochu pečene a rez na základni chvostového laloka (lobus caudatus) naprieč žľčovodmi, ktoré sa vyšetria; vykoná sa prehliadka a prehmatanie pankreatických miazgových uzlín (ltn. pancreatico-duodenales),
 - f) vo vizuálnej prehliadke a prehmataní pečene a pečenevých a pankreatických miazgových uzlín gastrointestinálneho traktu, mezenteria, žalúdočných a mezenterických uzlín (ltn. gastrici, ltn. mesenterici craniales, ltn. jejunales, cecales, colici et mesenterici caudales), v prehmataní žalúdočných a mezenterických miazgových uzlín, a ak treba, v narezaní a vyšetrení týchto miazgových uzlín,
 - g) vo vizuálnej prehliadke, a ak treba, aj v prehmataní sleziny,
 - h) vo vizuálnej prehliadke obličiek, a ak treba, aj v narezaní a vyšetrení obličiek a obličkových miazgových uzlín (ltn. renales),
 - i) vo vizuálnej prehliadke pohrudnice a pobrušnice,
 - j) vo vizuálnej prehliadke pohlavných orgánov,
 - k) vo vizuálnej prehliadke, a ak treba, aj v prehmataní a narezaní vemena a jeho miazgových uzlín (ltn. supramammarii); ak ide o kravy, musí sa každá polovička vemena otvoriť dlhým, hlbokým rezom, otvárajúcim obidva mliekojemy (sinus lactiferes) a musia sa narezať miazgové uzliny vemena (ltn. supramammarii) okrem prípadov, keď sa vemeno vylúči zo spotreby ľuďmi.
- B. Prehliadka hovädzieho dobytku mladšieho ako šesť týždňov post mortem spočíva vo

- a) vizuálnej prehliadke hlavy a hltana; musia sa narezat a vyšetriť zahltanové miazgové uzliny (Inn. retropharyngei); musí sa prehliadnuť ústna dutina, hrdlo a hltan a jazyk sa musí prehmatat; mandle sa musia odstrániť,
 - b) vizuálnej prehliadke pľúc, priedušnice a pažeráka a v prehmataní pľúc; musia sa narezat a vyšetriť prieduškové a mediastinálne miazgové uzliny [Inn. tracheobronchales (bifurcationes), Inn. tracheobronchales craniales (eparteriales) et. Inn. mediastinales]; priedušnica a hlavné priedušky sa musia otvoriť pozdĺžnym rezom a pľúcne laloky sa musia narezat v dolnej tretine kolmo na ich hlavnú os tak, aby boli prefaté hlavné priedušky; tieto rezy nie sú potrebné, ak sa pľúca vylučujú zo spotreby ľuďmi,
 - c) vizuálnej prehliadke perikardu a srdca; srdce sa vyšetrí po pozdĺžnom narezaní tak, aby sa otvorili komory a prefala sa medzikomorová priehradka,
 - d) vizuálnej prehliadke bránice,
 - e) vizuálnej prehliadke pečene, pečeňových a pankreatických miazgových uzlín [Inn. hepatici (portales), Inn. pancreaticoduodenales]; v prehmataní, a ak treba, aj v narezaní pečene a jej miazgových uzlín,
 - f) vizuálnej prehliadke gastrointestinálneho traktu, mezentéria, žalúdočných a mezenterických uzlín (Inn. gastrici, Inn. mesenterici craniales et mesenterici caudales), v prehmataní žalúdočných a mezenterických miazgových uzlín, a ak treba, aj v narezaní týchto uzlín,
 - g) vizuálnej prehliadke, a ak treba, v prehmataní sleziny,
 - h) vizuálnej prehliadke obličiek, a ak treba, v narezaní obličiek a obličkových miazgových uzlín (Inn. renales),
 - i) vizuálnej prehliadke pohrudnice a pobrušnice,
 - j) vizuálnej prehliadke a prehmataní pupočnej krajiny a kĺbov; v prípade pochybnosti sa pupočná krajina musí narezat, kĺby otvoriť a musí sa vyšetriť synoviálna tekutina.
- C. Prehliadka ošípaných post mortem spočíva vo
- a) vizuálnej prehliadke hlavy a hltana; musia sa narezat a vyšetriť podčeľustné miazgové uzliny (Inn. mandibulares); ústna dutina, hrdlo, hltan a jazyk sa musia vizuálne prehliadnuť; mandle sa musia odstrániť,
 - b) vizuálnej prehliadke pľúc, priedušnice a pažeráka; pľúca, prieduškové a mediastinálne miazgové uzliny [Inn. tracheobronchales (bifurcationes), Inn. tracheobronchales craniales (eparteriales), Inn. mediastinales] sa musia prehmatat; priedušnica a hlavné priedušky sa musia otvoriť pozdĺžnym rezom a pľúca sa musia narezat v dolnej tretine rezom kolmým na ich hlavnú os, ktorým sa pretnú hlavné priedušky; tieto rezy však nie sú potrebné, ak sa pľúca vylúčia zo spotreby pre ľudí,
 - c) vizuálnej prehliadke perikardu a srdca; srdce sa musí pozdĺžne narezat tak, aby sa otvorili komory a prefala sa medzikomorová priehradka,
 - d) vizuálnej prehliadke bránice,
 - e) vizuálnej prehliadke a prehmataní pečene, pečeňových a pankreatických miazgových uzlín [Inn. hepatici (portales)]; pečeň a jej miazgové uzliny sa prehmatajú,
 - f) vizuálnej prehliadke gastrointestinálneho traktu, mezentéria, žalúdočných a mezenterických miazgových uzlín (Inn. gastrici, Inn. mesenterici craniales et Inn. mesenterici caudales), v prehmataní žalúdočných a mezenterických miazgových uzlín, a ak treba, v ich narezaní,
 - g) vizuálnej prehliadke, a ak treba, v prehmataní sleziny,
 - h) vizuálnej prehliadke obličiek; ak treba, aj v narezaní obličiek a ich miazgových uzlín (Inn. renales),
 - i) vizuálnej prehliadke pohrudnice a pobrušnice,
 - j) vizuálnej prehliadke pohlavných orgánov,

- k) vizuálnej prehliadke vemena a jeho miazgových uzlín (ltn. supramammarii) a v narezaní a vyšetrení nadvemenných miazgových uzlín (ltn. supramammarii) prasníc,
- l) vizuálnej prehliadke a prehmataní pupočnej krajiny a kĺbov mladých zvierat; ak sú pochybnosti, musí sa pupočná krajina narezať a kĺby otvoriť.
- D. Prehliadka oviec a kôz post mortem sa musí vykonávať takto:
- a) vizuálne sa prehliadne hlava po stiahnutí kože a v prípade pochybností sa vyšetrí hltan, ústna dutina, jazyk, zahltanové a príušné miazgové uzliny (ltn. retropharyngei, ltn. parotidei). Ak to nevyžadujú podmienky týkajúce sa zdravia zvierat, uvedené vyšetrenia nie sú potrebné, ak je orgán veterinárnej správy schopný vhodnými opatreniami zabezpečiť, že sa hlavy vrátane mozgov a jazykov vylúčia zo spotreby pre ľudí,
- b) vizuálne sa prehliadnu pľúca, priedušnica a pažerák; prehmatajú sa pľúca, prieduškové a mediastinálne miazgové uzliny [ltn. tracheobronchales (bifurcationes), ltn. tracheobronchales craniales (eparteriales), ltn. mediastinales]; ak sú pochybnosti, musia sa tieto orgány a miazgové uzliny narezať a vyšetriť,
- c) vizuálne sa prehliadne perikard a srdce; v prípade pochybnosti sa srdce nareže a vyšetrí sa,
- d) vizuálne sa prehliadne bránica,
- e) vizuálne sa prehliadne pečeň, pečeňové a pankreatické miazgové uzliny [ltn. hepatici (portales)]; pečeň a jej miazgové uzliny sa prehmatajú; vykoná sa rez do žalúdočnej plochy pečene a vyšetrí sa žlčovody,
- f) vizuálne sa prehliadne gastrointestinálny trakt a mezentérium, žalúdočné a mezenterické miazgové uzliny (ltn. gastrici, ltn. mesenterici craniales et caudales),
- g) vizuálne sa prehliadne slezina, a ak treba, prehmatá sa,
- h) vizuálne sa prehliadnu obličky, a ak treba, obličky a ich miazgové uzliny (ltn. renales) sa narežú,
- i) vizuálne sa prehliadne pohrudnica a pobrušnica,
- j) vizuálne sa prehliadnu pohlavné orgány,
- k) vizuálne sa prehliadne vemeno a jeho miazgové uzliny,
- l) ak ide o mladé zvieratá, musí sa prehliadnúť a prehmatať pupočná krajina a kĺby; v prípade pochybnosti sa musí pupočná krajina narezať a kĺby otvoriť.
- E. Prehliadka domácich nepárnokopytníkov post mortem sa musí vykonávať takto:
- a) vizuálne sa prehliadne hlava a po uvoľnení jazyka hltan; podčelustné, zahltanové a príušné miazgové uzliny (ltn. mandibulares, ltn. retropharyngei, ltn. parotidei) sa musia prehmatať, a ak treba, narezať; jazyk, uvoľnený tak, aby sa umožnila podrobná prehliadka ústnej dutiny, hrdla a hltana, sa musí vizuálne prehliadnúť a prehmatať; mandle sa po prehliadke musia odstrániť,
- b) vizuálne sa prehliadnu pľúca, priedušnica a pažerák; pľúca sa aj prehmatajú; musia sa prehmatať prieduškové a mediastinálne miazgové uzliny [ltn. tracheobronchales (bifurcationes), ltn. tracheobronchales craniales (eparteriales), ltn. mediastinales], a ak treba, musia sa narezať; priedušnica a hlavné priedušky sa musia otvoriť pozdĺžnym rezom a pľúcne laloky sa musia narezať v dolnej tretine kolmo na ich hlavnú os; rezy na pľúcach však nie sú potrebné, ak sú pľúca vylúčené zo spotreby ľuďmi,
- c) vizuálne sa prehliadne perikard a srdce; srdce sa pozdĺžne nareže tak, aby sa otvorili komory a prešla sa medzikomorová priehradka,
- d) vizuálne sa prehliadne bránica,
- e) vizuálne sa prehliadne pečeň a pečeňové [ltn. hepatici (portales)] a pankreatické miazgové uzliny [ltn. hepatici (portales)]; pečeň a jej uzliny sa prehmatajú, ak treba, pečeň, pečeňové miazgové uzliny a pankreatické miazgové uzliny sa narežú,

- f) vizuálne sa prehliadne gastrointestinálny trakt a mezenterium, ako aj žalúdočné (lín. gastrici) a mezenterálne miazgové uzliny (lín. mesenterici craniales et caudales); ak treba, žalúdočné a mezenterálne miazgové uzliny sa narezú,
- g) vizuálne sa prehliadne slezina, a ak treba, prehmatá sa,
- h) vizuálne sa prehliadnu obličky a prehmatajú sa, a ak treba, obličky a obličkové miazgové uzliny (lín. renales) sa narezú,
- i) vizuálne sa prehliadne pohrudnica a pobrušnica,
- j) vizuálne sa prehliadnu pohlavné orgány žrebčov a kobýl,
- k) vizuálne sa prehliadne vemeno a jeho miazgové uzliny (lín. supramammarii), a ak treba, nadveménové miazgové uzliny sa narezú,
- l) vizuálne sa prehliadne a prehmatá pupočná krajina a kĺby mladých zvierat; ak je pochybnosť, pupočná krajina sa musí narezať a kĺby sa musia otvoriť,
- m) ak ide o belkov a sivkov (biele a sivé kone), všetky sa musia vyšetriť na melanózu a melanómy týmto spôsobom: po jednostrannom odplečení sa prehliadnu svaly pleca pod lopatkovou chrupavkou a miazgové uzliny (lín. subrhomboidei); obličky sa musia uvoľniť a vyšetriť rezom cez celú obličku.

F. Ak je pochybnosť, môže úradný veterinárny lekár vykonať ďalšie rezy a prehliadky príslušných častí zvierat potrebné na to, aby sa dosiahlo konečné rozhodnutie. Ak úradný veterinárny lekár zistí, že sa jasne porušujú hygienické požiadavky podľa tejto prílohy alebo že sa má riadny výkon zdravotnej prehliadky, je oprávnený vykonať opatrenia s ohľadom na používanie zariadení alebo priestorov a prijať všetky potrebné opatrenia až po také opatrenia a vrátane nich, ako je zníženie rýchlosti produkcie alebo prerušenie výrobného procesu.

G. V prípadoch, v ktorých je narezávanie uvedených miazgových uzlín povinné, musia byť miazgové uzliny systematicky mnohonásobne narezané a vizuálne prehliadnuté.

4. A. Okrem toho musí úradný veterinárny lekár systematicky vykonávať

1. vyšetrenie na cysticerkózu ošípaných, ktoré musí zahŕňať vyšetrenie priamo viditeľných povrchov svalstva, najmä svalstva stehna, bráničných pilierov, medzirebrových svalov, srdca, jazyka a hltana, a ak je to potrebné, brušnej steny a bedrových svalov (mm. psoas), uvoľnených z tukového tkaniva,
2. vyšetrenie na soplávku nepárnokopytníkov prostredníctvom dôkladného vyšetrenia slizníc priedušnice, hltana, nosných dutín a sínusov a ich rozvetvení po rozseknutí hlavy v strednej rovine a vyrezaní nosnej priehradky,
3. čerstvé mäso z ošípaných a koní, ktoré obsahuje kostrovú svalovinu (prične pruhované svalstvo), podlieha vyšetreniu na trichinely; toto vyšetrenie sa musí vykonávať metódou uvedenou v osobitnom predpise⁸⁾ alebo inou overenou metódou, ktorá je vedecky uznaná, a najmä metódou ustanovenou právnymi aktmi Európskych spoločenstiev alebo inými medzinárodnými štandardmi. Výsledky sa musia hodnotiť pri použití určenej referenčnej metódy. Spôľahlivosť tejto metódy musí byť minimálne taká, ako je spoľahlivosť pri trichinoskopickej metóde podľa osobitného predpisu.⁸⁾

4.B. Výsledky prehliadok ante mortem a post mortem musí úradný veterinárny lekár zaznamenávať, a ak sa diagnostikuje ochorenie prenosné na človeka podľa § 6, musí byť ohlásené príslušnému veterinárnemu orgánu zodpovednému za dozor v stáde, z ktorého zvieratá pochádzali, ako aj osobe zodpovednej za toto stádo.

ČASŤ I

POŽIADAVKY NA MÄSO URČENÉ NA ROZRÁBANIE

1. Rozrábanie menších kusov podľa § 3 ods. 1, vykostovanie alebo rozrábanie vedľajších jatočných produktov sa povoľuje len v schválených rozrábkarniach. Rozrábkarne podľa § 4 môžu uvádzať mäso len na domáci trh v Slovenskej republike.
2. Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musí uľahčiť operácie pri dozore v prevádzkarni a najmä každú manipuláciu, ktorá je potrebná, a musí v prevádzkarni umiestniť

potrebné zariadenia, ktoré musia byť k dispozícii orgánu veterinárnej správy. Najmä musí byť schopný na požiadanie informovať úradného veterinárneho lekára zodpovedného za dozor v prevádzkarni o zdroji mäsa dodaného do rozrábkarne.

3. Bez toho, aby bola dotknutá časť E bod 2 písm. a) a b), nemožno umiestniť do schválenej rozrábkarne mäso, ktoré nespĺňa požiadavky uvedené v § 3 ods. 3 písm. b), ak nie je umiestnené do osobitných skladovacích priestorov. Mäso, ktoré nespĺňa uvedené požiadavky, sa musí rozrábať v iných priestoroch alebo v inom čase ako mäso, ktoré spĺňa tieto požiadavky. Úradný veterinárny lekár musí mať v každom čase prístup do všetkých skladovacích miestností a pracovných miestností, aby sa mohol presvedčiť, že sa predchádzajúce ustanovenia prísne dodržiavajú.

4.a) Čerstvé mäso sa musí prinášať do miestností uvedených v časti C bode 2 postupne podľa potreby. Hneď ako je rozrobené a, ak je to vhodné, zabalené, musí sa mäso preniesť do príslušnej chladiarenskej alebo mraziarenskej miestnosti uvedenej v časti C bode 1.

4.b) Mäso, ktoré vstupuje do priestorov rozrábkarne, musí byť skontrolované, a ak treba, orezané. Pracovné miesto na túto úlohu musí byť vybavené vhodnými zariadeniami a dostatočným osvetlením.

4.c) Počas rozrábania, vykosťovania, balenia do priameho obalu a balenia do druhého obalu sa musí udržiavať trvale vnútorná teplota mäsa +7 °C alebo nižšia. Počas rozrábania nesmie teplota v miestnosti rozrábkarne prekročiť +12 °C. Počas rozrábania pečenie, ich balenia do priameho obalu a do druhého obalu musí byť ich vnútorná teplota trvale +3 °C alebo nižšia. Počas rozrábania, vykosťovania, porciovania, kockovania, balenia do priameho obalu a do druhého obalu musí byť vnútorná teplota pečenie, obličiek a mäsa z hláv trvale +3 °C alebo nižšia.

4.d) Mäso s použitím výnimky podľa bodov 4. a) a 4. c) možno rozrábať v teplom stave. V tomto prípade musí byť mäso presunuté do rozrábkarne priamo z priestorov bitútku. Okrem toho musia byť priestory bitútku a rozrábkareň umiestnené v rovnakej skupine budov a byť pri sebe dostatočne blízko, aby sa mäso mohlo preniesť v jednej jednoduchej operácii, a rozrábanie sa musí vykonať ihneď po jeho prenesení. Po rozrábke, a ak je to vhodné, po zabalení, sa musí toto mäso ihneď preniesť do vhodnej chladiarenskej miestnosti.

4.e) Rozrábanie sa musí vykonávať takým spôsobom, aby sa zamedzilo každému znečisteniu mäsa. Úlomky kostí a krvné zrazeniny sa musia odstrániť. Mäso získané z rozrábania, ktoré nie je určené na spotrebu ľuďmi, sa musí tak, ako sa rozrába, zhromažďovať v zariadeniach, kontajneroch alebo miestnostiach uvedených v časti A bode 4.4.

ČASŤ J

ZDRAVOTNÁ KONTROLA ROZROBENÉHO A SKLADOVANÉHO MÄSA

1. Schválené rozrábkarne a schválené sklady mäsa musia byť pod dozorom úradného veterinárneho lekára.
2. Dozor vykonávaný úradným veterinárnym lekárom musí predstavovať plnenie týchto úloh:
 - a) dozor nad vstupom a výstupom čerstvého mäsa,
 - b) zdravotnú prehliadku čerstvého mäsa, ktoré je držané v prevádzkarni uvedenej v bode 1,
 - c) zdravotnú prehliadku čerstvého mäsa pred rozrábaním a vtedy, keď opúšťa prevádzkareň uvedenú v bode 1,
 - d) dozor nad čistotou priestorov, zariadení a nástrojov podľa časti E a hygieny zamestnancov vrátane ich odevov,
 - e) každý ďalší dozor a kontroly, ktoré úradný veterinárny lekár považuje za potrebné na zabezpečenie dodržiavania tohto nariadenia.

ČASŤ K

ZDRAVOTNÉ ZNAČKY

1. Označovanie mäsa zdravotnou značkou sa musí vykonávať na zodpovednosť úradného veterinárneho lekára. Na tento účel úradný veterinárny lekár dozerá na
 - a) zdravotnú značku,

- b) značky a obalový materiál, ak je označený podľa tejto časti.
2. Zdravotná značka musí byť
- a) oválna značka najmenej 6,5 cm široká a 4,5 cm vysoká s týmito informáciami uvedenými zreteľne čitateľnými znakmi:
- aa) v hornej časti skratka krajiny odoslania veľkými písmenami, t. j. jedna zo skratiek uvedených v právnom akte Európskych spoločenstiev uvedenom v prílohe č. 1 bodoch 1 až 27, ak ide o Slovenskú republiku, skratku SK,
- ab) za ktorou nasleduje úradné číslo prevádzkarne,
- b) alebo oválna značka najmenej 6,5 cm široká a 4,5 cm vysoká s týmito informáciami uvedenými zreteľne čitateľnými znakmi:
- ba) v hornej časti názov odosielajúcej krajiny veľkými písmenami; ak ide o Slovenskú republiku názov Slovenská republika,
- bb) v strede veterinárne schvaľovacie číslo prevádzkarne,
Písmená musia byť najmenej 0,8 cm vysoké a číslice najmenej 1 cm vysoké. Rozmery a znaky tejto značky môžu byť zmenšené pri zdravotnom označovaní jahniat, kozliatok a prasiatok. Zdravotná značka môže okrem toho obsahovať indikáciu úradného veterinárneho lekára, ktorý vykonal zdravotnú prehliadku mäsa.
3. Telá musia byť opečiatkované farebnou alebo vypaľovacou pečiatkou v súlade s bodom 2 takto:
- 3.1. telá s hmotnosťou vyššou ako 65 kilogramov musia byť označené na každej polovičke najmenej na nasledujúcich miestach: vonkajší povrch stehien, bedrá, chrbát, bok alebo hrudník a plece,
- 3.2. telá jahniat, kozliat a prasiatok musia byť označené najmenej dvoma odtlačkami pečiatok, po jednej na každej strane tela, a to na pleci alebo na vonkajšom povrchu stehien; ak ide o telá jahniat, kozliat a prasiatok, môže mať zdravotná značka aj formu etikety alebo visačky, ktorá však musí byť použiteľná iba jednorazovo,
- 3.3. ostatné telá musia byť označené najmenej na štyroch miestach, a to na oboch pleciach a na vonkajšom povrchu stehien.
4. Pečene hovädzieho dobytku, ošípaných a nepárnokopytníkov musia byť označené vypaľovacou pečiatkou podľa bodu 2, ak sú určené na výmenu s členskými štátmi alebo krajinami EEA.
5. Všetky ostatné jatočné subprodukty požívateľné pre ľudí musia byť ihneď označené podľa bodu 2 buď priamo na povrchu produktu, alebo na priamom obale, alebo na druhom obale. Značka podľa bodu 2 sa musí použiť na etikete upevnenej na priamom obale alebo na druhom obale, alebo vytlačenej na obale. Ak sa balenie do priameho obalu alebo balenie do druhého obalu vykonáva na bitúнку, musí byť v značke úradné číslo tejto prevádzkarne.
6. Druhý obal musí byť vždy označený podľa bodov 7.1 až 7.3.
- 7.
- 7.1. Delené mäso zabalené v druhom obale a v druhom obale zabalené vedľajšie jatočné produkty uvedené v bodoch 4 a 5 musia byť označené zdravotnou značkou v súlade s bodom 2.
- 7.2. Táto značka musí obsahovať veterinárne schvaľovacie číslo rozrábkarne namiesto veterinárneho schvaľovacieho čísla bitúнку. Značka musí byť použitá na etikete upevnenej na druhom obale alebo musí byť na druhom obale vytlačená takým spôsobom, že sa pri otváraní druhého obalu zničí. Nezničiteľná značka je prípustná, len ak sa samotný obal pri otváraní zničí.
- 7.3. Ak sa však delené mäso alebo vedľajšie jatočné produkty balia do priameho obalu v súlade s časťou L bodom 4, môže byť uvedená etiketa upevnená na tomto priamom obale. Ak ide o vedľajšie jatočné produkty balené do druhého obalu na bitúнку, musí byť číslo, ktoré obsahuje značka, veterinárne schvaľovacie číslo tohto bitúнку. Táto požiadavka sa tiež vzťahuje na prípad, keď sa používajú stohovateľné kontajnery na prepravu mäsa [euroboxy, ktoré spĺňajú požiadavky časti L bodu 1 písm. b)].
- 8.

- 8.1. Ak je čerstvé mäso balené do priameho obalu v porciách v trhovej úprave určených na priamy predaj spotrebiteľovi, postupuje sa podľa bodov 5 a 7.1. až 7.3. Požiadavky podľa bodu 2 na rozmery značky sa nepoužívajú na značku požadovanú podľa tohto bodu.
- 8.2. Ak je mäso prebalované v inej prevádzkarni, ako je tá, v ktorej sa prvýkrát balilo do priameho obalu, na priamom obale musí byť zdravotná značka rozrábkarne, kde bolo prvýkrát balené do priameho obalu, a na druhom obale musí byť zdravotná značka prebalovacieho strediska.
9. Na zdravotné označovanie sa musia používať farby, ktoré spĺňajú požiadavky zdravotnej neškodnosti; ide o tieto farbivá: E 155 Hnedá HT, E 133 Brilantná modrá FCF alebo E 129 Allura červená AC, alebo vhodná zmes farbív E 133 Brilantná modrá FCF a E 129 Allura červená AC.⁹⁾

ČASŤ L

BALENIE ČERSTVÉHO MÄSA DO PRIAMEHO OBALU A DO DRUHÉHO OBALU

- 1.a) Druhý obal, ako sú napríklad škatule a prepravky na balenie alebo kartóny, musí spĺňať hygienické požiadavky a najmä
 - 1.a) 1. nesmie meniť organoleptické vlastnosti mäsa,
 - 1.a) 2. nesmie prenášať do mäsa látky škodlivé zdraviu ľudí,
 - 1.a) 3. musí byť dostatočne pevný, aby zabezpečoval účinnú ochranu mäsa počas prepravy a pri manipulácii,
 - 1.a) 4. na balenie sa nesmie používať drevo okrem balenia tiel jahniat a kozliat do druhého obalu, a to len vtedy, ak sú vykonané všetky opatrenia, ktorými sa predíde styku mäsa s dreveným druhým obalom v prípade roztrhnutia priameho obalu.
- 1.b) Druhý obal sa nesmie znovu použiť na mäso, ak nie je vyrobený z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý sa ľahko čistí, a ak nebol pred opätovným použitím vyčistený a vydezinfikovaný.
2. Ak sa delené čerstvé mäso alebo vedľajšie jatočné produkty balia do priameho obalu, musí sa to vykonať ihneď po ich rozrábke a v súlade s hygienickými požiadavkami.
 - 2.1. Okrem dielov bravčovej slaniny a bokov musí byť rozrobené mäso a vedľajšie jatočné produkty v každom prípade chránené priamym obalom, ak nie sú počas celej prepravy zavesené. Tento priamy obal musí byť priehľadný a bezfarebný a musí tiež spĺňať podmienky uvedené v bodoch 1.a) 1. a 1.a) 2. Nesmie sa znovu použiť na balenie mäsa.
 - 2.2. Požiadavka na ochranu priamym obalom sa nemusí použiť na zmrazené mäso určené bez ďalšieho spracovania ako surovina na použitie do výrobkov podľa osobitných predpisov.¹¹⁾
 - 2.3. Ak sú pečene, obličky alebo srdcia predmetom výmeny s členskými štátmi alebo ak sa dovážajú z tretích krajín, musí každý priamy obal obsahovať úplný orgán.
3. Mäso v priamom obale musí byť zabalené do druhého obalu.
4. Ak však priamy obal spĺňa všetky ochranné podmienky druhého obalu, nemusí byť priesvitný a bezfarebný. Ako druhý obal (kontajner) sa môžu použiť tiež euroboxy, ak sú splnené ostatné podmienky uvedené v bode 1.
5. Rozrábanie, vykosťovanie, balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu sa môžu vykonávať v rovnakej miestnosti, ak sú splnené tieto podmienky:
 - a) miestnosť musí byť dostatočne veľká a usporiadaná tak, aby bola zabezpečená hygiena týchto operácií,
 - b) obalové materiály na balenie do druhého obalu a na balenie do priameho obalu musia byť ihneď po ich výrobe úplne uzavreté vo vlastnom ochrannom obale; tento ochranný obal sa musí pri preprave do prevádzkarne chrániť pred poškodením a v prevádzkarni musia byť skladované za hygienických podmienok v samostatnej oddelenej miestnosti,
 - c) miestnosti na skladovanie obalových materiálov musia byť bez prachu a škodcov a nesmú mať žiadne vzdušné spojenie s miestnosťami, ktoré obsahujú látky, ktoré by mohli kontaminovať čerstvé mäso; obaly sa nesmú skladovať priamo na podlahe,

- d) druhé obaly sa musia pred ich premiestnením do miestnosti na balenie vopred poskladať za hygienických podmienok,
- e) poskladané druhé obaly sa musia hygienicky premiestniť do miestnosti a bez meškania použiť; nesmú s nimi manipulovať zamestnanci, ktorí manipulujú s čerstvým mäsom,
- f) ihneď po zabalení do druhého obalu sa musí mäso umiestniť do príslušnej skladovacej miestnosti.

Čerstvé mäso sa tiež môže baliť v miestnosti na rozrábanie do druhého obalu euroboxov alebo iných znovu použiteľných obalov, ktoré spĺňajú požiadavky podľa bodu 1. b) a ktoré musia byť pred premiestnením do rozrábkarne vyčistené a vydezinfikované.

- 6. Druhé obaly uvedené v tejto časti môžu obsahovať len delené mäso z rovnakého druhu zvierat okrem prípadu, ak ide o maloobchodné porcie určené na priamy predaj spotrebiteľom.

ČASŤ M

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT

Originálne vyhotovenie zdravotného certifikátu, ktorý musí sprevádzať mäso pri preprave do miesta určenia, musí byť potvrdené úradným veterinárnym lekárom v čase nakládky. Tento certifikát musí mať formu a obsah podľa vzoru uvedeného v prílohe č. 4 a musí byť vypísaný najmenej v úradnom jazyku alebo jazykoch miesta určenia. Musí pozostávať z jedného listu papiera.

ČASŤ N

SKLADOVANIE

- 1.1. Čerstvé mäso musí byť bezprostredne po prehliadke post mortem vychladené a uchovávané pri konštantnej vnútornej teplote najviac +7 °C, ak ide o telá a diely mäsa, a najviac +3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty.
- 1.2. Z technických dôvodov zretia mäsa môže príslušný orgán veterinárnej správy udeliť z prípadu na prípad výnimku z požiadavky uvedenej v bode 1.1. na prepravu mäsa do rozrábkarní alebo do maloobchodných predajní mäsa v bezprostrednej blízkosti bitúнку, ak takáto preprava netrvá viac ako dve hodiny.
- 1.3. Čerstvé mäso na zmrazovanie musí prichádzať priamo zo schváleného bitúнку alebo schválenej rozrábkarne.
- 1.4. Zmrazovanie čerstvého mäsa možno vykonávať len v miestnostiach rovnakej prevádzkarne, kde bolo toto mäso získané alebo rozrábané, alebo v schválenom mraziarenskom sklade a len prostredníctvom vhodného zariadenia. Ak sú diely mäsa podľa § 3 ods. 1 a 2 a v časti K bode 5 alebo vedľajšie jatočné produkty určené na zmrazovanie, musia byť zmrazené bez meškania, ak sa nevyžaduje zretie mäsa zo zdravotných dôvodov. V tomto prípade musia byť zmrazené ihneď po vyzretí.
- 1.5. Telá, polovičky tiel, štvrte a polovičky tiel delené najviac na tri veľkospotrebitelské diely určené na zmrazovanie musia byť zmrazené bez zbytočného omeškania po lehote stabilizácie.
- 1.6. Delené mäso určené na zmrazovanie sa musí zmraziť bez zbytočného omeškania po rozrábaní.
- 1.7. Zmrazené mäso musí dosiahnuť vnútornú teplotu -12 °C alebo nižšiu a potom ho už nemožno skladovať pri vyšších teplotách.
- 1.8. Čerstvé mäso, ktoré bolo zmrazené, musí byť označené údajom o mesiaci a roku, v ktorom bolo zmrazené.
- 2. V skladovacích miestnostiach uvedených v časti D bodoch 1 a 2 sa nesmie skladovať žiadny iný produkt, ktorý by mohol ovplyvniť hygienu mäsa alebo ho kontaminovať, ak nie je mäso zabalené v druhom obale a skladované oddelene.
- 3. Skladovacia teplota v miestnostiach skladov uvedených v časti D bodoch 1 a 2 sa musí zaznamenávať.

ČASŤ O PREPRAVA

1. Čerstvé mäso sa musí prepravovať v dopravných prostriedkoch vybavených hermetickým uzatváracím systémom alebo ak ide o čerstvé mäso dovezené podľa osobitného predpisu¹²⁾ alebo čerstvé mäso prevážané cez územie tretej krajiny v zaplombovaných dopravných prostriedkoch skonštruovaných a vybavených tak, že sa počas celej prepravy dodržia teploty uvedené v časti N.
2. Dopravné prostriedky určené na prepravu takéhoto mäsa musia spĺňať tieto požiadavky:
 - a) ich vnútorné povrchy a všetky ostatné časti, ktoré môžu prísť do styku s mäsom, musia byť z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý neovplyvňuje organoleptické vlastnosti mäsa alebo nespôsobuje, že mäso je škodlivé zdraviu ľudí; tieto povrchy musia byť hladké a ľahko čistiteľné a dezinfikovatelné,
 - b) musia byť vybavené účinnými zariadeniami na ochranu mäsa pred hmyzom a prachom a nesmú prepúšťať vodu,
 - c) na prepravu tiel, polovičiek tiel, polovičiek tiel rozdelených na najviac tri veľkospotrebitelské diely, štvrtí a nebaleného deleného mäsa musia byť vybavené nehrdzavejúcim zariadením na zavesenie mäsa upevneným v takej výške, aby sa mäso nemohlo dotýkať podlahy; toto ustanovenie sa nepoužije na mrazené mäso v hygienickom druhom obale; ak ide o vzdušnú prepravu, nevyžadujú sa zariadenia na zavesenie mäsa, ak sú k dispozícii vhodné nehrdzavejúce zariadenia na hygienickú nakládku, držanie počas prepravy a vykládku mäsa.
3. Dopravné prostriedky určené na prepravu mäsa sa v žiadnom prípade nesmú používať na prepravu živých zvierat alebo produktov a materiálov, ktoré by mohli ovplyvniť alebo kontaminovať mäso.
4. Žiadny iný produkt, ktorý by mohol ovplyvniť hygienu mäsa alebo ho kontaminovať, sa nesmie prepravovať v rovnakom čase v rovnakom dopravnom prostriedku ako mäso, ak sa neprijmú vhodné opatrenia, ktorými sa ovplyvneniu alebo kontaminácii predíde. Mäso balené v druhom obale sa musí prepravovať v oddelených dopravných prostriedkoch od mäsa nebaleného v druhom obale, ak nie je v rovnakom dopravnom prostriedku dostatočné fyzické oddelenie na ochranu nebaleného mäsa pred baleným mäsom. Okrem toho sa tam nesmú prepravovať žalúdky, ak neboli obarené a vyčistené, ani hlavy a nohy, ak neboli stiahnuté z kože alebo obarené a odštetinované.
5. Čerstvé mäso sa nesmie prepravovať vo vozidle alebo v kontajneri, ktorý nie je čistý a nebol vydezinfikovaný.
6. Telá, polovičky tiel a štvrtky, polovičky tiel rozdelené na najviac tri veľkoobchodné diely okrem zmrazeného mäsa zabaleného v druhom obale v súlade s hygienickými požiadavkami musia byť počas prepravy zavesené, okrem vzdušnej prepravy v súlade s bodom 2 písm. c). Ostatné diely a vedľajšie jatočné produkty musia byť zavesené alebo umiestnené na podložkách, ak nie sú zabalené v druhom obale alebo uložené do nehrdzavejúcich kontajnerov. Tieto podložky, druhé obaly alebo kontajnery musia spĺňať hygienické požiadavky, a najmä ak ide o druhé obaly, požiadavky podľa tohto nariadenia. Vnútornosti sa musia vždy prepravovať v pevných druhých obaloch, ktoré neprepúšťajú vodu a tuk a ktoré sa môžu opakovane použiť len po vyčistení a dezinfekcii.
7. Úradný veterinárny lekár musí pred odoslaním zabezpečiť, aby dopravné prostriedky a podmienky nakládky spĺňali hygienické požiadavky podľa tejto časti.

Príloha č. 3
k nariadeniu vlády č. 281/2003 Z. z.

ČASŤ A
VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA POVOLOVANIE ČINNOSTI NÍZKOKAPACITNÝCH
PREVÁDZKARNÍ

Prevádzkarne s nízkou kapacitou musia mať aspoň

1. v miestnostiach, kde sa vyrába čerstvé mäso a pracuje sa s ním,
 - a) podlahy neprepúšťajúce vodu, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, sú odolné voči hnilobe a položené takým spôsobom, ktorým sa uľahčuje odtok vody; voda musí byť odkanalizovaná do vpustov vybavených mriežkou a sifónom na zamedzenie pachov,
 - b) hladké, odolné, nepriepustné steny so svetlou umývateľnou povrchovou úpravou do výšky najmenej dva metre a najmenej tri metre v miestnostiach na zabíjanie,
 - c) dvere z ľahko čistiteľného, nepáchnuceho materiálu, odolného voči hnilobe; ak sa v danej prevádzkarni skladuje mäso, musí mať prevádzkareň skladovacie priestory, ktoré vyhovujú uvedeným podmienkam uvedeným v písmenách a) a c),
 - d) izolácie z materiálov, ktoré odolávajú hnilobe a sú bez pachov,
 - e) dostatočné vetranie, a ak treba, dobré odsávanie pary,
 - f) dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby,
2. a) čo najbližšie k pracovným miestam dostatočný počet zariadení na umývanie a dezinfikovanie rúk a na čistenie pomôcok teplou vodou; na umývanie rúk musia mať tieto zariadenia tečúcu teplú a studenú vodu alebo vodu vopred zmiešanú na vhodnú teplotu, čistiace a dezinfekčné prostriedky a hygienické prostriedky na osušenie rúk,
2. b) zariadenia na mieste alebo v priľahlej miestnosti na dezinfekciu pomôcok s prívodom horúcej vody najmenej 82 °C teplej,
3. vhodné opatrenia na ochranu pred škodcami, ako je hmyz a hlodavce,
4. a) nástroje a pracovné zariadenia, ako sú stoly na rozrábanie, stoly s odnímateľnými povrchmi na rozrábanie, kontajnery, posuvné pásy a píly vyrobené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré neovplyvňujú nepriaznivo mäso a ľahko sa čistia a dezinfikujú; použitie dreva sa zakazuje,
4. b) nehrdzavejúce vybavenie a zariadenia spĺňajúce hygienické požiadavky na
 - ba) manipuláciu s mäsom,
 - bb) skladovanie kontajnerov s mäsom takým spôsobom, aby ani mäso, ani kontajnery s ním nemohli prichádzať, do priameho styku s podlahou alebo stenami,
4. c) osobitné vodotesné nehrdzavejúce kontajnery s krytmi a uzávermi na predchádzanie odnímaniu ich obsahu nepovolanými osobami, vyhradené na uchovávanie mäsa, ktoré nie je určené na spotrebu ľuďmi; toto mäso sa musí odstraňovať alebo likvidovať na konci každého pracovného dňa,
5. chladiarenské zariadenie na udržiavanie vnútornej teploty mäsa požadovanej týmto nariadením; toto zariadenie musí mať systém odvodu vody pripojený k potrubiam na odpadovú vodu, ktorý nepredstavuje žiadne riziko kontaminácie mäsa,
6. zásobovanie výlučne pitnou vodou pod tlakom, ktorá spĺňa požiadavky podľa osobitného predpisu. Zásobovanie úžitkovou vodou je však povolené vo výnimočných prípadoch na produkciu pary, protipožiariarne účely a ochladzovanie chladiarenských zariadení, ak sú potrubia inštalované na tento účel tak, že je vylúčené použitie tejto vody na iné účely a že nepredstavuje žiadne riziko kontaminácie čerstvého mäsa; potrubia na úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlišené od potrubí používaných na pitnú vodu,
7. dostatočné zásobovanie horúcou vodou vyrobenou z pitnej vody,
8. systém hygienického odstraňovania odpadovej vody,

9. najmenej jedno umývadlo a splachovacie záchody; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností; umývadlo musí mať tečúcu teplú a studenú vodu alebo vodu vopred zmiešanú na vhodnú teplotu, hygienické prostriedky na čistenie a dezinfekciu rúk a hygienické prostriedky na osušenie rúk; umývadlo musí byť v blízkosti záchodov.

ČASŤ B

OSOBITNÉ PODMIENKY NA POVOĽOVANIE ČINNOSTI NÍZKOKAPACITNÝCH BITÚNKOV

1. Okrem všeobecných požiadaviek musia mať nízkokapacitné bitúanky aspoň
 - a) dostatočne veľké ustajňovacie priestory pre zvieratá, ktoré sú v priestoroch bitúanku počas noci,
 - b) miestnosť na zabíjanie a vzhľadom na operácie vykonávané počas zabíjania ďalšie dostatočne veľké miestnosti na tieto činnosti, kde sa zabezpečí, že sa práca bude vykonávať spôsobom vyhovujúcim z hygienického hľadiska,
 - c) zreteľné oddelené miesto v miestnosti na zabíjanie, určené na omračovanie a vykrvovanie,
 - d) v miestnosti na zabíjanie steny umývateľné do výšky aspoň troch metrov alebo až po strop; počas zabíjania sa musí dostatočne odvádzať para,
 - e) také zariadenie, ktoré umožňuje, aby sa po omračení vykonávalo jatočné opracovanie v čo najvyššej možnej miere na zavesenom zvierati; zavesené zviera nesmie pri jatočnom opracovaní za žiadnych okolností prísť do styku s podlahou,
 - f) chladiarenskú miestnosť s dostatočnou kapacitou vo vzťahu k veľkosti a druhu zabíjaných zvierat s oddeleným priestorom určeným na skladovanie skonfiškovaných tiel okrem prípadov, keď sa skonfiškované telá ihneď odosielajú pod úradnou kontrolou do špecializovanej prevádzkarne na ďalšie vyšetrenia.
2. V miestnosti na zabíjanie sa zakazuje vyprázdňovať žalúdky a črevá alebo skladovať kožu, rohy, kopytá a prasačie štetiny. V miestnosti na zabíjanie možno čistiť žalúdky a črevá, ak sa to vykonáva v čase, keď sa nezabíja a nie je tu žiadne mäso.
3. Ak sa z priestorov bitúanku neodváža hnoj každý deň, musí sa skladovať na zreteľne oddelenom mieste.
4. Zvieratá privedené do miestnosti na zabíjanie musia byť ihneď omračené a zabité.
5. Choré alebo podozrivé zvieratá sa na nízkokapacitných bitúankoch nesmú zabíjať okrem prípadov, keď príslušný orgán veterinárnej správy povolí výnimku. Ak sa takáto výnimka povolí, zabitie sa musí vykonať pod dozorom príslušného orgánu veterinárnej správy a musia sa vykonať prísne opatrenia na prevenciu kontaminácie. Priestory a zariadenia sa musia pred opätovným použitím osobitne vyčistiť a dezinfikovať pod úradným dozorom.
6. Bitúanky musia mať miestnosť s uzamykateľným zariadením, ktorú používa počas práce orgán veterinárnej správy.

Príloha č. 4
k nariadeniu vlády č. 281/2003 Z. z.

VZOR ZDRAVOTNÉHO CERTIFIKÁTU

na čerstvé mäso¹⁾ uvedené v článku 3(A)(1) (f)(iii) smernice 64/433/EHS

č.²⁾:

Miesto nakládky:.....
 Ministerstvo:.....
 Odbor:
 Referencia³⁾:

I. Identifikácia mäsa

Mäso z:
 (živočíšny druh)

Druh dielov:
 Počet dielov alebo balení:
 Druh druhých obalov:
 Mesiac (mesiace) a rok (roky), keď bolo zmrazené
 Netto hmotnosť:

II. Pôvod mäsa

Adresa (y) a veterinárne schvaľovacie číslo (a) schváleného bitúnka (ov):

 Adresa (y) a veterinárne schvaľovacie číslo (a) schválenej rozrábkarne (ní):

 Adresa (y) a veterinárne schvaľovacie číslo (a) schváleného mraziarskeho skladu (ov):

III. Určenie mäsa

Mäso bude zaslané
 Z:.....
 (miesto nakládky)

do:
 (krajina a miesto určenia)

Nasledujúcim dopravným prostriedkom³⁾:

Meno a adresa odosielateľa:

Meno a adresa príjemcu:.....

¹⁾ Čerstvé mäso: v súlade so smernicou uvedenou v IV tohto certifikátu to znamená všetky časti poživatelné pre spotrebu ľuďmi z domáceho hovädzieho dobytku, ošipaných, oviec, kôz a nepárnokopytníkov, ktoré nebolo podrobené žiadnemu konzervačnému procesu; ale chladené a mrazené mäso sa považuje za čerstvé mäso.

²⁾ Nepovinné.

³⁾ Ak ide o železničné vagóny a motorové vozidlá, štátne registračné číslo, ak ide o lietadlo, číslo letu, a ak ide o lode, meno, a ak treba, číslo kontajnera.

.....
IV. Zdravotné potvrdenie

Ja podpísaný úradný veterinárny lekár osvedčujem, že opísané mäso bolo získané za podmienok, ktorými sa upravuje produkcia a hygiena, ustanovených v smernici 64/433/EHS

- na bitúnku umiestnenom v regióne alebo oblasti s obmedzením⁴⁾
- a je určené pre členský štát po tranzite cez tretiu krajinu,⁴⁾
- je určené pre Fínsko alebo Švédsko,⁴⁾

(i) boli vykonané testy uvedené v článku 5(3)(a),

(ii) mäso je určené na spracovanie,

(ii) mäso pochádza z prevádzkarne, ktorá podlieha programu uvedenému v článku 5(3)(a).

Vystavené v dňa

.....
(meno a podpis úradného veterinárneho lekára)

⁴⁾ Nehodiace sa prečiarknuť.

Príloha č. 5
k nariadeniu vlády č. 281/2003 Z. z.

OSOBITNÁ ZNAČKA PRE ČERSTVÉ MÄSO UVEDENÉ V § 6 ods. 2 písm. c)

Osobitnou značkou, ktorou sa musí označiť čerstvé mäso podľa § 6 ods. 2 písm. c), musí byť

- a) oválna značka uvedená v prílohe č. 2 časti K bode 2, prekrytá dvoma rovnobežnými priamkami vzdialenými od seba najmenej 1 cm, ktoré pretínajú oválnu značku pozdĺž hlavného priemeru tak, že informácie v nej zostávajú čitateľné a obe rovnobežné čiary sú viditeľné za vonkajším okrajom značky,
- b) ak ide o mäso z nízkokapacitných povolených prevádzkarní podľa § 4, okrúhla značka uvedená v prílohe č. 2 časti K bode 10, prekrytá dvoma rovnobežnými priamkami v horizontálnej rovine rovnakým spôsobom ako oválna značka v písmene a),
- c) ak ide o mäso z prevádzkarne podľa § 4 ods. 12, štvorcová značka uvedená v prílohe č. 2 časti K bode 11, prekrytá dvoma rovnobežnými priamkami v horizontálnej rovine rovnakým spôsobom ako oválna značka v písmene a).

Príloha č. 6
k nariadeniu vlády č. 281/2003 Z. z.

**OSOBITNÉ PODMIENKY SCHVALOVANIA PREVÁDZKARNÍ UMIESTNENÝCH NA
VELKOOBCHODNÝCH TRHOCH**

ČASŤ A

1. Týmto sa upravujú osobitné podmienky na schvaľovanie prevádzkarní podľa § 2 písm. p) a § 13 umiestnených na veľkoobchodných trhoch.
2. Prevádzkareň umiestnenú na veľkoobchodnom trhu nemožno uviesť v zozname schválených prevádzkarní podľa § 10 ods. 1, ak nespĺňa podmienky uvedené v časti B.
3. Prevádzkarne alebo kombinácie prevádzkarní, ktoré prevádzkujú svoju činnosť na veľkoobchodnom trhu, môžu mať pridelené úradné číslo.
4. Úradné číslo uvedené v bode 3 môže príslušný orgán veterinárnej správy¹⁾ dočasne pozastaviť alebo zrušiť, ak prevádzkareň alebo kombinácia prevádzkarní naďalej nespĺňa podmienky ustanovené týmto nariadením alebo nedodríava iné veterinárne požiadavky.²⁾ Toto pozastavenie alebo zrušenie nemusí nevyhnutne ovplyvniť schválenie iných prevádzkarní umiestnených na veľkoobchodnom trhu.

ČASŤ B

**PODMIENKY NA SCHVÁLENIE PREVÁDZKARNÍ UVEDENÝCH V § 13 UMIESTNENÝCH NA
VELKOOBCHODNÝCH TRHOCH**

1. Prevádzkarne musia spĺňať podmienky ustanovené v prílohe č. 2 častiach A a C. Priestory, zariadenia, vybavenie a miestnosti uvedené v prílohe č. 2 časti A bodoch 1, 2.2, 4.3, 4.5, 5 a 13 a v časti C bodoch 1 až 4 môžu prevádzkarne umiestnené na veľkoobchodnom trhu používať spoločne. Ak je to potrebné, môže sa požadovať, aby sa k miestnosti uvedenej v prílohe č. 2 časti A bode 9 pre orgán veterinárnej správy pridali ďalšie dodatočné miestnosti; miestnosť alebo miestnosti môžu byť umiestnené aj v inej časti veľkoobchodného trhu.
2. Chladiarenské skladovacie priestory
Ak okrem skladovacích priestorov uvedených v prílohe č. 2 časti C bodu 1 existujú aj ďalšie chladiarenské skladovacie priestory, tieto musia spĺňať osobitné požiadavky na schvaľovanie skladov uvedené v prílohe č. 2 časti D.
3. Skladovanie
Telá, polovičky tiel, štvrte a iné diely mäsa, ako aj vedľajšie jatočné produkty, ktoré sa vystavujú na výber alebo na predaj, sa musia uchovávať chladené tak, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané ich vnútorné teploty uvedené v prílohe č. 2 časti N bodoch 1.1. až 1.8. Ak je to potrebné, musia sa poskytnúť chladiarenské priestory na inšpekciu tovaru alebo chladiarenské boxy na vystavovanie tovaru.
4. Musia sa dodržiavať hygienické požiadavky podľa prílohy č. 2 časti E a najmä tie, ktoré sú uvedené v bode 2, ďalej časti G bode 10, častiach I, L a O.
Prevádzkovatelia musia zabezpečiť všetky uplatniteľné opatrenia, aby osoby, ktoré majú vstup do priestorov, v ktorých sa manipuluje s mäsom alebo sa vystavuje mäso, dodržiavali požiadavky na hygienu uvedené v prílohe č. 2 časti E bode 1 písm. a) až d) a bode 7.
5. Musia sa dodržiavať dozorné opatrenia podľa § 9 a prílohy č. 2 častí J a K.
Ak ide o kombinované prevádzkarne, prevádzkovatelia, vlastníci týchto prevádzkarní alebo ich zástupcovia musia spoločne dodržiavať podmienky na schválenie a spoločne spĺňať hygienické požiadavky. Na tento účel si musia vymenovať osobu zodpovednú za pravidelné vlastné dozernie na všeobecnú hygienu produkčných podmienok v kombinovaných prevádzkarniach podľa § 10 ods. 7 až 11. Meno tejto osoby oznámia príslušným orgánom veterinárnej správy. Takáto dohoda medzi jednotlivými prevádzkovateľmi kombinovaných prevádzkarní sa považuje za nevyhnutnú súčasť podmienok schválenia.
6. Musia byť dodržané požiadavky podľa § 3 ods. 1 písm. f) a § 3 ods. 2.

Príloha č. 7
k nariadeniu vlády č. 281/2003 Z. z.

**POŽIADAVKY NA PRAVIDELNÉ VLASTNÉ KONTROLY VŠEOBECNEJ HYGIENY VYKONÁVANÉ
V PREVÁDZKARNIACH NA ČERSTVÉ MÄSO**

ČASŤ A

**ODBER VZORIEK NA BAKTERIOLOGICKÉ VYŠETROVANIE TIEL HOVÄDZIEHO DOBYTKA,
OŠÍPANÝCH, OVIEC, KÔZ A KONÍ NA BITÚNKOCH**

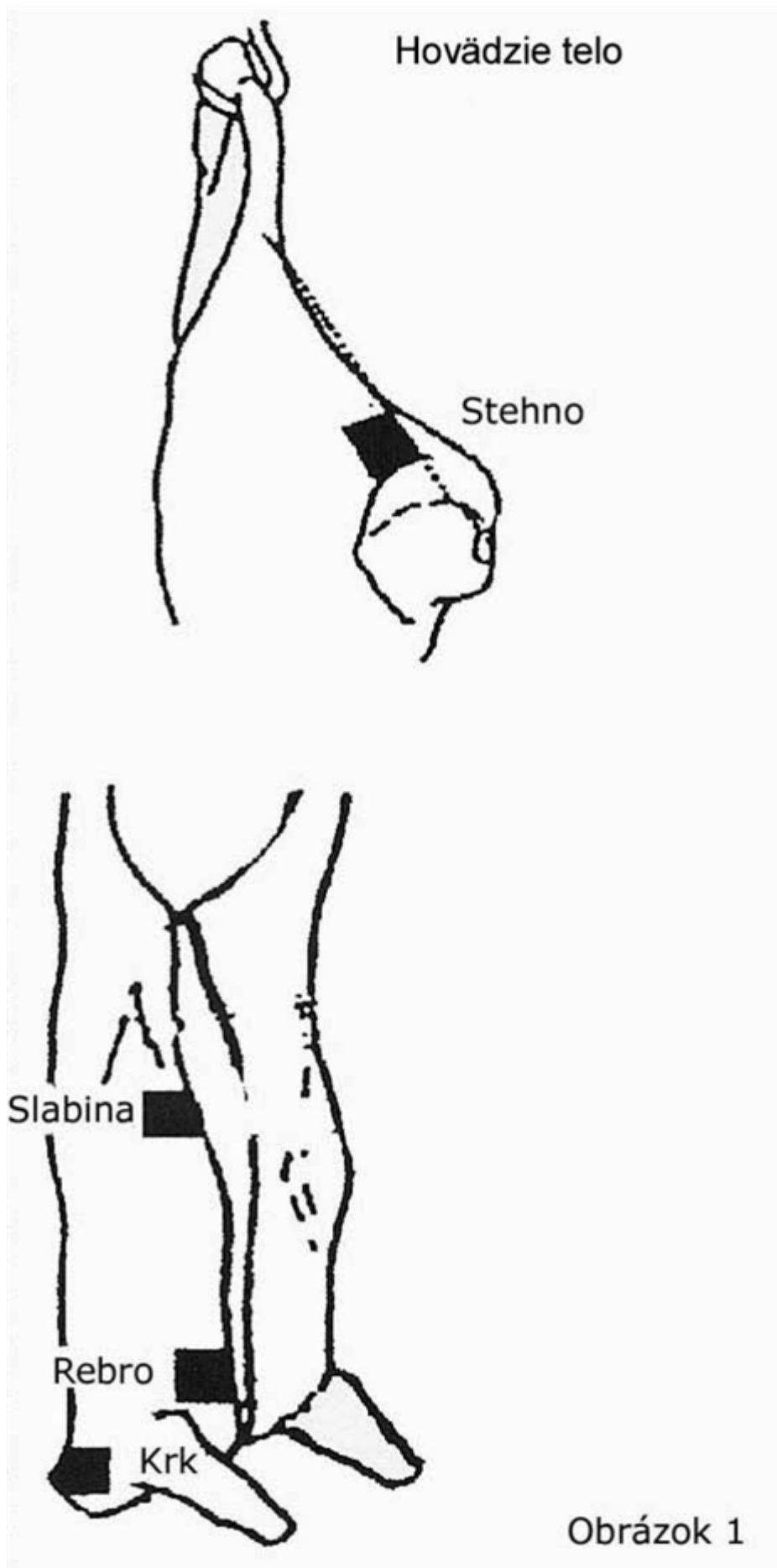
Táto časť vzťahuje na bakteriologické vyšetrenie povrchu tiel. Vzťahuje sa na odber vzoriek, analyzovanie vzoriek a prezentáciu výsledkov.

METÓDA ODBERU VZORIEK

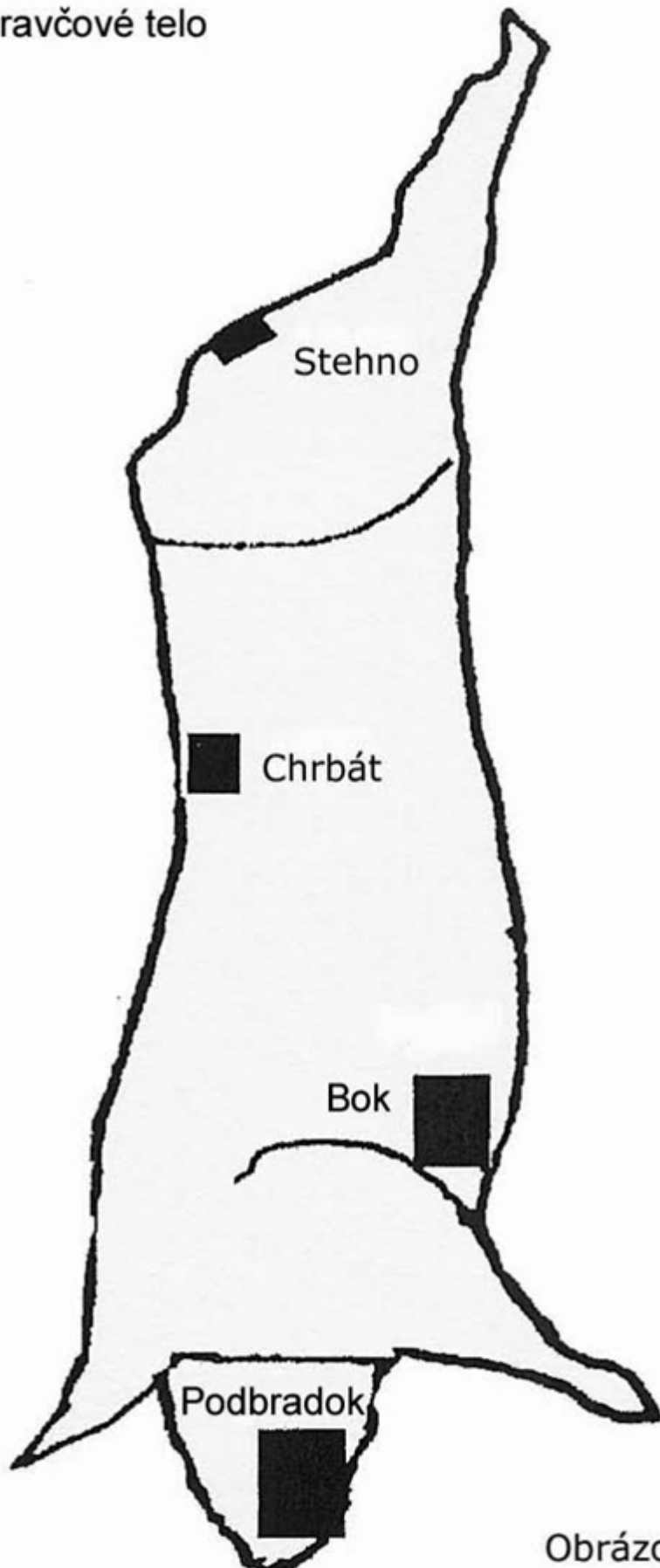
Pri deštruktívnej metóde sa musia odobrať z tela po jatočnom opracovaní, ale pred začatím chladenia 4 vzorky tkaniva predstavujúce celkovo 20 cm². Vzorky tkaniva možno získavať použitím sterilného korkovrtu (2,5 cm²) alebo vyrezaním rezu 5 cm² s maximálnou hrúbkou 5 mm z tela sterilným nástrojom. Vzorky sa musia na bitúнку asepticky umiestniť do nádoby na vzorky (vzorkovnice) alebo do plastového vrečka s roztokom a musia sa preniesť do laboratória, kde sa musia homogenizovať peristaltickým homogenizátorom (stomacherom) alebo rotačným homogenizátorom.

Ak sa použije nedeštruktívna metóda, musia sa pred odberom vzoriek sterové tampóny navlhčiť. Na ich navlhčenie sa musí použiť ako sterilné médium roztok 0,1 % peptónu +0,85 % NaCl. Plocha odberu sterom musí byť najmenej 100 cm² na jedno miesto odberu. Ster sa musí navlhčovať v roztoku najmenej 5 sekúnd a stierať sa musí najprv vertikálne, potom horizontálne a potom diagonálne najmenej 20 sekúnd po celom povrchu mäsa vymedzenom sterilnou šablónou. Musí sa použiť, pokiaľ možno, čo najväčší možný tlak. Po použití navlhčeného steru sa rovnaký postup stierania zopakuje so suchým sterom. Aby sa dosiahli porovnateľné výsledky, musí sa pri jednotlivých vzorkách, telách a dňoch odberu dôsledne dodržiavať dôkladnosť a konzistentnosť techniky odberu.

LOKALIZÁCIA ODBERU VZORIEK PRI TESTOVANÍ TIEL



Bravčové telo



Obrázok 2

Na kontrolu procesov sú zvyčajne vhodné tieto miesta:

Hovädzí dobytok: krk, rebro, slabina a stehno (obr.1).

Ovce a kozy: slabina, hrudník laterálne, rebro a hrud'

Ošípané: chrbát, podbradok (lalok), zadná končatina mediálne (stehno) a bok (obr. 2).

Kone: slabina, hrud', chrbát a stehno.

Po konzultácii s úradným veterinárnym lekárom možno použiť alternatívne miesta odberu, ak sa preukázalo, že z dôvodov jatočnej technológie na danom bitúnku je pri iných miestach pravdepodobnejšie, že sú viac kontaminované. V tomto prípade sa môžu zvoliť miesta, pri ktorých sa ukáže, že majú vyššiu úroveň kontaminácie.

POSTUP ODBERU VZORIEK A POČTY ODOBERANÝCH VZORIEK

V priebehu každého týždňa sa v jednom dni odoberajú vzorky z piatich až desiatich tiel. Frekvencia sa môže znížiť na testovanie raz za dva týždne, ak sa dosiahnu v šiestich po sebe idúcich týždňoch vyhovujúce výsledky. Deň odberu vzoriek sa musí každý týždeň meniť, aby sa zabezpečilo, že sa pokryje každý deň týždňa. Frekvenciu testovania tiel na nízkokapacitných bitúnoch podľa § 4 a pri prevádzkarniach, ktoré nepracujú každý deň v týždni, a ak ide o prevádzkárne, kde nepracujú na plné zmeny, určí pre každú prevádzkareň úradný veterinárny lekár na základe vlastného posúdenia hygienických štandardov a postupov zabíjania v danej prevádzkarni.

Vzorky zo štyroch miest z každého tela sa musia odoberať v polovici zabíjania počas pracovného dňa pred začatím chladenia. Na každej vzorke sa musí zaznamenať a označiť identifikácia tela, dátum a čas odberu vzorky. Pred vyšetrením sa vzorky z rôznych miest testovaného tela (t. j. stehno, slabina, hrud' a krk) zmiešajú (zlúčia).

Ak sa získajú nevyhovujúce výsledky a nápravné opatrenia nevedú k zlepšeniu hygieny, ďalšie vzorky sa nezmiešavajú, kým sa nevyriešia problémy s hygienou jatočného opracovania.

MIKROBIOLOGICKÁ METÓDA VYŠETRENIA VZORIEK

Vzorky odobraté deštruktívnou metódou alebo stery pri nedeštruktívnej metóde sa musia až do vyšetrenia uchovávať schladené pri teplote +4 °C. Vzorky sa musia homogenizovať v plastovom vrecku s riediacim médiom najmenej 2 minúty v 100 ml riediaceho média (t. j. 0,1 % pufrovaná peptónová voda, 0,9 % roztok chloridu sodného) pri asi 250 cykloch peristaltického stomachera alebo homogenizovať v rotačnom homogenizátore. Alternatívne možno vzorky sterov rázne vytrepať do zriedovacieho média. Vzorky sa musia vyšetriť do 24 hodín od odberu.

Riedenie pred očkovaním na platne sa vykonáva ako 10-násobné riedenie v 0,1 % peptóne +0,85 % NaCl. Suspenzia steru alebo homogenizovaná suspenzia mäsa v plastovom vrecku stomachera sa nepovažujú za riedenie a berú sa do úvahy pri výpočte ako riedenie 10⁰.

Vyšetrenia sa vykonávajú na celkový počet mikróbov a na Enterobacteriaceae. Po schválení príslušným orgánom veterinárnej správy¹⁾ a po stanovení vhodných kritérií možno používať namiesto počtu Enterobacteriaceae počty E. coli. Okrem uvedených metód môžu byť základom na vyšetrenie vzoriek aj metódy ISO. Iné kvantitatívne metódy analýz uvedených baktérií možno používať, ak boli schválené CEN alebo uznanou vedeckou inštitúciou, a len po schválení príslušným orgánom veterinárnej správy.¹⁾

VEDENIE ZÁZNAMOV

Všetky výsledky sa musia vyjadrovať a zaznamenávať ako kolónie tvoriace jednotky KTJ/cm² plochy povrchu. Záznamy výsledkov sa musia vykazovať v grafoch alebo tabuľkách kontroly procesov, obsahujúcich v postupnom poriadku po sebe výsledky testov najmenej za 13 posledných týždňov. Tieto záznamy musia obsahovať druh, pôvod a identifikáciu vzorky, dátum a hodinu odberu, meno osoby, ktorá vykonala odber, názov a adresu laboratória, ktoré vzorky analyzovalo, dátum vyšetrovania vzoriek v laboratóriu a podrobnosti o použitej metóde vrátane inokulácie rôznych agarových médií, teploty inkubácie, času a výsledkov vyjadrených ako počet KTJ/ jedna platňa použitých na výpočet výsledku v KTJ/ cm² plochy povrchu.

Záznamy musí podpisovať zodpovedná osoba z laboratória.

Tieto doklady sa musia uchovávať v prevádzkarni najmenej 18 mesiacov a na požiadanie sa musia predložiť úradnému veterinárnemu lekárovi.

POUŽITIE MIKROBIOLOGICKÝCH KRITÉRIÍ NA VÝSLEDKY TESTOV ZO VZORIEK ZÍSKANÝCH EXCÍZIOU (VÝREZOM) (Tabuľka č. 1)

Na verifikáciu kontroly procesov sa denný záznam priemerných hodnôt výsledkov zaradí do jednej z troch kategórií: prijateľný, medzný, neprijateľný. „M“ a „m“ znamenajú horné limity pre medzné a prijateľné kategórie vzoriek odobratých deštruktívnou metódou.

Kvôli dosiahnutiu štandardizácie priemyslu a uľahčeniu vytvorenia platnej základnej databázy je nevyhnutné používať čo najspoľahlivejšiu dostupnú metódu, a preto treba pamätať na to, že vzorky sterov stierajú len určitý podiel (často 20 % a menej) z celkovej mikroflóry prítomnej na povrchu mäsa. Sú teda len indikátorom hygieny povrchu.

Ak sa používajú iné metódy, ako je deštruktívna metóda, musia sa mikrobiologické kritériá stanoviť pre každú jednotlivú používanú metódu jednotlivo, aby sa dali uviesť do vzťahu k deštruktívnej metóde, a musia byť schválené príslušným orgánom veterinárnej správy.

VERIFIKAČNÉ KRITÉRIÁ - HLÁSENIE

Výsledky testov sa musia kategorizovať podľa príslušných mikrobiologických kritérií v rovnakom poradí, ako boli odobraté vzorky. Po každom novozískanom výsledku testu sa verifikačné kritériá aplikujú znovu, aby sa vyhodnotil stav kontroly procesu vzhľadom na fekálnu kontamináciu a hygienu. Trendy neprijateľného alebo nevyhovujúceho medzného výsledku musia viesť k previerke (revízií) kontroly procesu, ak je to možné, k odhaleniu príčiny a predchádzaniu opakovania sa.

SPÄTNÁ VÄZBA

Výsledky testov sa musia spätne čo najskôr hlásiť zodpovednému personálu prevádzkarne. Výsledky sa musia používať na dodržanie a zlepšenie štandardu hygieny zabíjania. Prípady zlých výsledkov možno objasňovať pohovormi s personálom bitúнку, pričom možno brať do úvahy okrem iného aj tieto faktory:

1. zlé pracovné postupy,
2. chýbanie alebo nedostatočné školenie alebo inštrukcie,
3. používanie nevhodných alebo nedostatočných čistiacich/alebo dezinfekčných prostriedkov a chemikálií,
4. nevhodná údržba čistiaceho zariadenia,
5. nedostatočný dohľad.

Tabuľka č.1

Denný záznam priemerných hodnôt pre medzné a neprijateľné výsledky bakteriálnej kontaminácie - mikrobiologické kritériá pre hovädzí dobytok, ošípané, ovce, kozy a kone v jednotkách (KTJ/cm²) pri vzorkách odobratých deštruktívnou metódou.

	Prijateľný rozsah		Medzný rozsah (> m, ale ≤ M)	Neprijateľný rozsah (>M)
	Hovädzí dob. /ovce /kozy/ kone	Ošípané	Hovädzí dobytok/ ošípané/ovce/kozy/ kone	Hovädzí dobytok/ ošípané/ ovce/ kozy/ kone
Celkový počet mikróbov (CPM)	< 3,5 log	< 4,0 log	< 3,5 log (ošípané: 4,0 log) - 5,0 log	> 5,0 log
Enterobacteriaceae	< 1,5 log	< 2,0 log	1,5 log (ošípané: 2,0 log) - 2,5 log (ošípané: 3,0 log)	> 2,5 log (ošípané: > 3,0 log)

ČASŤ B

ODBER VZORIEK NA BAKTERIOLOGICKÉ VYŠETRENIE NA KONTROLY ČISTENIA A DEZINFEKCIE NA BITÚNKOCH A V ROZRÁBKARNIACH

Uvedené bakteriologické vyšetrenie sa musí používať podľa štandardných sanitačných operačných postupov (SSOP), ktorými sa špecifikujú hygienické kontroly pred prevádzkou, ktoré sa musia vykonávať v priestoroch, ktoré majú priamy dosah na hygienu výrobkov.

METÓDY ODBERU

Ďalej je opísaná technika odberu kontaktnou platňovou metódou a technika odberu stermi. Používanie týchto metód je limitované na testovanie povrchov, ktoré sú vyčistené a vydezinfikované, suché, ploché, dostatočne veľké a hladké.

Tieto metódy sa musia používať vždy predtým, ako sa začne výroba, nikdy nie počas výroby. Ak je prítomné viditeľné znečistenie, čistenie sa musí aj bez ďalšieho mikrobiologického vyhodnocovania posúdiť ako neprijateľné.

Táto metóda nie je vhodná na odber vzoriek mäsa alebo mäsových výrobkov.

Po schválení príslušným orgánom veterinárnej správy možno použiť metódy, ktoré poskytujú rovnocenné záruky.

ODTLAČKOVÁ AGAROVÁ PLATŇOVÁ METÓDA

Pri odtlačkovej agarovej platňovej metóde sa na každé miesto odberu pritlačia a následne sa inkubujú malé plastové misky s viečkami (t. j. vnútorný priemer 5,0 cm) naplnené agarom na stanovenie celkového počtu mikróbov (podľa aktuálnej verzie ISO) a misky s VČŽG agarom (agar s kryštátovou fialovou, neutrálnou červenou, žľčovými soľami a glukózou podľa aktuálnej verzie ISO). Kontaktný povrch každej platne je 20 cm².

Agar má po príprave trvanlivosť asi 3 mesiace, ak sa uchováva v uzavretých fľašiach pri teplote 2 až 4 °C. Krátko pred prípravou platní sa agar roztaví pri 100 °C a ochladí na 46 až 48 °C. Platne sa umiestnia do boxu s laminárnym prúdením vzduchu a plnia sa agarom, kým sa nedosiahne vypuklý povrch. Pripravené platne sa pred použitím nechajú vysušiť v termostate obrátené hore dnom pri teplote 37 °C cez noc (12 hodín).

Je tiež potrebné kontrolovať platne na možnú kontamináciu pri príprave; platne s viditeľnými kolóniami sa musia vyhodiť.

Ak sú platne uzavreté v zatavených plastových vreckách, majú trvanlivosť jeden týždeň pri teplote 2 °C až 4 °C.

STEROVÁ TECHNIKA

Vzorky sa odoberajú vatovými stermi navlhčenými 1 ml 0,1% slaného peptónového roztoku [8,5 g NaCl, 1 g tryptón kazeín-peptónu (enzymaticky natrávený kazeín), 0,1 % agaru a 1 000 ml destilovanej vody] z povrchovej plochy najlepšie 20 cm² vyznačenej sterilnou šablónou. Ak sa odber vykonáva po čistení a dezinfekcii, do zvlhčovacieho roztoku na stery treba pridať 30g/l Tweenu 80 a 3 g/l lecitínu (alebo iné látky s podobným efektom). Pri vlhkých miestach stačia suché vatové stery.

Stery sa musia držať v sterilných peánoch (lekárskych kliešťach) a vzorkovaný povrch sa musí stierať 10x zhora dole s použitím silného tlaku na povrch. Stery sa zhromažďujú do prachovnice (fľaše) so 40 ml pufovaného peptónu s 0,1 % agarového solného roztoku. Vzorky sterov sa musia do ďalšieho spracovania chladiť pri teplote 4 °C. Fľašou sa musí silne triasť pred riedením v 10 zriedovacích krokoch v 40 ml 0,1 % NaCl peptónového roztoku, po ktorom nasleduje mikrobiologické vyšetrenie (napr. kvapkovou platňovou metódou).

FREKVENCIA

Vždy sa musí vykonať odber najmenej 10 vzoriek alebo až do 30 vzoriek vo veľkých výrobných priestoroch v rámci dvoch týždňov. Z veľkých predmetov sa musia odobrať tri vzorky. Ak počas určitej lehoty výsledky vyhovujú, možno po dohode s úradným veterinárnym lekárom frekvenciu odberu znížiť.

Miestami, ktorým sa musí venovať najväčšia pozornosť, sú tie miesta, ktoré sú určené na to, aby prichádzali alebo by mohli prísť do styku s výrobkami. Približne 2/3 z celkového počtu vzoriek treba odoberať z povrchov prichádzajúcich do styku s potravinami.

Aby sa zabezpečilo, že sa v priebehu mesiaca otestujú všetky povrchy, musí sa zostaviť harmonogram odberu, ktorým sa určí, ktoré povrchy sa musia v ktorý deň testovať. Výsledky sa musia zaznamenávať a musia sa vypracúvať pravidelné diagramy (grafy), ktorými sa vykazuje priebeh v čase.

PREPRAVA

Ak sa použijú kontaktné platne, netreba ich počas prepravy a pred inkubovaním chladiť. Vzorky sterov sa musia do ďalšieho spracovania chladiť pri teplote +4 °C.

BAKTERIOLOGICKÉ POSTUPY

Okrem uvedených možno použiť metódy ISO.

Počty baktérií sa musia vyjadrovať a hlásiť ako počty mikroorganizmov na cm² povrchovej plochy. Naočkované platne na CPM a agarové kontaktné platne sa musia inkubovať na celkový počet mikróbov (CPM) 24 hodín pri teplote 37 °C ± 1 °C za aeróbných podmienok. Tento postup sa musí uskutočniť do 2 hodín od vzorkovania. Počet bakteriálnych kolónií sa musí spočítať a zaznamenať.

Na kvantitatívny odhad Enterobacteriaceae sa musí použiť VČŽG agar. Inkubácia naočkovaných platní a agarových kontaktných platní sa musí začať do dvoch hodín od odberu vzoriek za

aeróbných podmienok. Po 24-hodinovej inkubácii pri teplote $37\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ sa musia platne vyšetriť na rast Enterobacteriaceae.

Musia sa vykonávať analýzy na celkový počet mikróbov. Odber vzoriek na Enterobacteriaceae je dobrovoľný, ak ho nevyžaduje úradný veterinárny lekár.

MIESTA ODBERU VZORIEK

Na odber vzoriek sa vyberajú napríklad tieto miesta:

Sterilizačné zariadenia na nože, nože (spojenie rúčky a čepele), duté vykrvovacie nože, elastické svorky na podväzovanie, pariace vane, stroje na uvoľňovanie a uzatváranie konečníkov do vreciek, oškrabovací stôl/rozperky (ošípané), čepeľ píľ a sekáčov, sťahovače kože hovädzieho dobytku, ostatné nástroje na jatočné opracovanie tiel, odštetinovače/oškrabovače, leštiace stroje, háky a kontajnery vyvrhovacích prepravníkov, posuvné pásy, zástery, stoly na rozrábanie, kývavé dvere, ak sa ich dotýkajú prechádzajúce telá, sklzy pre požívateľné orgány, časti liniek, ktorých sa často dotýkajú telá, podstropné konštrukcie, z ktorých môže odkvapkávať vlhkosť, atď.

VÝPOČET VÝSLEDKOV

Pri agarových kontaktných platniach a pri testovaní sterov na CPM a počty Enterobacteriaceae sa výsledky zapisujú do registračného formulára. Na účel verifikácie kontroly procesov čistenia a dezinfekcie sú stanovené len dve kategórie pre CPM a Enterobacteriaceae: prijateľná a neprijateľná. Prijateľný rozsah pre počet kolónií na agarovej kontaktnej platni a počet kolónií CPM alebo Enterobacteriaceae - výsledky sterov - je uvedený v tabuľke č. 2.

Tabuľka č. 2

Stredné hodnoty počtov kolónií pri testovaní povrchov

	Prijateľný rozsah	Neprijateľné
Celkový počet mikróbov	0 - 10/ cm ²	> 10/ cm ²
Enterobacteriaceae	0- 1/ cm ²	> 1 / cm ²

SPÄTNÁ VÄZBA - HLÁSENIE

Výsledky testov sa musia spätne čo najskôr hlásiť zodpovednému personálu prevádzkarne. Výsledky sa musia používať na udržanie a zlepšenie štandardu čistenia a dezinfekcie. Nevyhovujúce výsledky sa musia objasňovať pohovormi so sanitačným personálom.

Možno brať do úvahy tieto faktory:

1. absencia alebo nedostatočné školenie alebo inštrukcie,
2. používanie nevhodných alebo nedostatočných čistiacich/alebo dezinfekčných prostriedkov a chemikálií,
3. nevhodná údržba čistiaceho zariadenia,
4. nedostatočný dohľad.

Príloha č. 8
k nariadeniu vlády č. 281/2003 Z. z.

**POŽIADAVKY NA MIKROBIOLOGICKÉ TESTOVANIE NA SALMONELY ODBEROM VZORIEK
ČERSTVÉHO HOVÄDZIEHO A TELACIEHO MÄSA A BRAVČOVÉHO MÄSA URČENÉHO PRE
FÍNSKO A ŠVÉDSKO**

ČASŤ A

1. Podľa § 5 ods. 3 písm. a) zásielky čerstvého hovädzieho alebo telacieho mäsa a bravčového mäsa určené pre Fínsko a Švédsko podliehajú požiadavkám podľa bodov 2 a 3.
2. Čerstvé hovädzie, telacie alebo bravčové mäso určené pre Fínsko a Švédsko podlieha mikrobiologickému testovaniu na salmonely odberom vzoriek v prevádzkarni, odkiaľ toto mäso pochádza. Tieto testy sa vykonávajú podľa častí B až D.
3. Čerstvé hovädzie, telacie alebo bravčové mäso z prevádzkarne s programom uznaným orgánmi Európskej únie za rovnocenné s tými, ktoré sú zavedené vo Fínsku alebo Švédsku, nepodlieha mikrobiologickému testovaniu podľa tejto prílohy.

ČASŤ B

METÓDA ODBERU VZORIEK

Telá, polovičky tiel a štvrte získané z bitúnku pôvodu mäsa (sterová technika odberu)

S použitím metódy povrchového stierania stermi sa odoberú vzorky z miest, ktoré môžu byť kontaminované. Odber povrchových sterov musí zahŕňať otvorené strany tela a rezné plochy. Okrem toho sa hovädzie telá stierajú najmenej na troch miestach, a to na nohe, slabine a krku a bravčové telá najmenej na dvoch miestach, a to na nohe a hrudníku.

Aby sa prechádzalo krížovej kontaminácii, vzorky sa odoberajú bez manipulovania s mäsom a s použitím sterilných sterov a šablón.

Uvedené miesta odberu vzoriek (20 x 20 cm) sa stierajú dvoma sterilnými vatovými stermi. Prvýster je navlhčený sterilnou peptónovou vodou a niekoľkokrát sa ním silne otrie celý povrch miesta odberu.

Rovnaké miesto odberu sa stiera aj druhým sterom, ktorý sa použije suchý. Potom sa stery umiestnia do 100 ml pufrovanej peptónovej vody.

Každá vzorka musí byť náležite označená a identifikovaná.

Štvrte získané z prevádzkarne inej, ako je bitúnok, odkiaľ pochádzajú telá, delené mäso a menšie kusy (deštruktívna metóda)

Kúsky tkaniva sa získavajú vyrezaním sterilným korkovrtom z povrchu mäsa alebo vyrezaním rezu tkaniva s hmotnosťou približne 25 g sterilnými nástrojmi.

Vzorky sa asepticky prenesú do vzorkovnice alebo plastového vrečka s roztokom a potom sa homogenizujú peristaltickým stomacherom alebo rotačným homogenizátorom. Vzorky zmrazeného mäsa zostávajú počas prepravy do laboratória zmrazené. Vzorky chladeného mäsa sa nezmrazujú, ale uchovávajú sa schladené. Jednotlivé vzorky z rovnakej zásielky sa pri vyšetrení môžu spájať (zmiešavať).

Každá vzorka musí byť náležite označená a identifikovaná.

ČASŤ C
POČTY VZORIEK, KTORÉ SA ODOBERAJÚ

1. Telá, polovičky tiel, polovičky tiel delené na maximálne tri kusy a štvrté uvedené v časti B bode 1

Počty tiel alebo polovic (jednotiek) zásielky, z ktorých sa odoberajú oddelené náhodné vzorky

Zásielka (počet jednotiek)	Počet jednotiek, z ktorých sa odoberajú vzorky
1 - 24	Počet rovný počtu jednotiek balení, maximálne 20
25 - 29	20
30 - 39	25
40 - 49	30
50 - 59	35
60 - 89	40
90 - 199	50
200 - 499	55
500 alebo viac	60

2. Štvrté, diely alebo menšie kusy uvedené v časti B bode 2

Počty jednotiek zásielky, z ktorých sa odoberajú oddelené náhodné vzorky

Zásielka (počet jednotiek balení)	Počet jednotiek balení, z ktorých sa odoberajú vzorky
1 - 24	Počet rovný počtu jednotiek balení, maximálne 20
25 - 29	20
30 - 39	25
40 - 49	30
50 - 59	35
60 - 89	40
90 - 199	50
200 - 499	55
500 alebo viac	60

V závislosti od hmotnosti jednotiek balení, možno počet vzoriek redukovať s použitím týchto násobkov:

Hmotnosť jednotky balenia	> 20 kg	10 - 20 kg	< 10 kg
násobok	x 1	x 3/4	x 1/2

ČASŤ D
MIKROBIOLOGICKÉ METÓDY VYŠETROVANIA VZORIEK

Mikrobiologické testovanie vzoriek na salmonely sa musí vykonávať podľa príslušných noriem¹⁾ alebo jej revidovaných vydání, alebo metódou opísanou Nórsnym výborom pre analýzu potravín (NMKL metóda 71, štvrté vydanie alebo jej revidované vydanie).

Metódy, ktoré poskytujú rovnocenné záruky, môžu uznať orgány Európskych spoločenstiev a Európskej únie.

Ak sú výsledky vyšetrení medzi Slovenskou republikou a členskými štátmi²⁾ sporné, za referenčnú metódu sa považujú príslušné normy.¹⁾

- 1) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 317/2003 Z. z. o požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa a mäsových prípravkov.
- 2) § 6 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných produktov živočíšneho pôvodu.
- 3) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.
- 4) § 10 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.
- 5) § 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 6) § 2 písm. b) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 7) § 4 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 8) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 321/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú princípy organizácie veterinárnych kontrol produktov vstupujúcich do Slovenskej republiky z tretích krajín.
- 9) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z. o zdravotných problémoch a problémoch veterinárnej inšpekcie pri dovoze hovädzieho dobytku, oviec, kôz, ošípaných, čerstvého mäsa alebo mäsových výrobkov z tretích krajín.
- 10) § 24 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 11) § 3 ods. 2 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 12) § 8 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 13) § 10 ods. 9 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 14) § 6 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 15) Príloha č. 3 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 293/2003 Z. z. o veterinárnej kontrole pri výmenách živých zvierat a produktov živočíšneho pôvodu s členskými štátmi.
- 16) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 319/2003 Z. z., ktorým sa upravujú podrobnosti o zákaze používania niektorých látok s hormonálnym alebo tyreostatickým účinkom a beta-agonistických látok v chove hospodárskych zvierat.
- 17) § 151 až 153 výnosu 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 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 13. februára 2003 č. 414/2003-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca cudzorodé látky v potravinách (oznámenie č. 101/2003 Z. z.).
- 18) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z. o monitorovaní určitých látok a ich rezíduí v živých zvieratách a v produktoch živočíšneho pôvodu.
- 19) 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 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100, ktorým sa dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).
- 20) Príloha č. 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 285/2003 Z. z. o vyšetrovaní čerstvého mäsa na trichinely.
- 21) Príloha č. 5 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 285/2003 Z. z.
- 22) § 6 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 23) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 279/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu.
- 24) § 37 ods. 11 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 25) § 37 ods. 10 zákona č. 488/2002 Z. z.

26) § 22 ods. 5 zákona č. 488/2002 Z. z.

27) § 6 ods. 2 písm. j) zákona č. 488/2002 Z.z.

28) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého hydinového mäsa na trh.

29) § 3 ods.1 zákona č. 488/2002 Z. z.

30) § 38, 43 a 44 zákona č. 488/2002 Z. z.

31) § 31 a 32 zákona č. 488/2002 Z. z.Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 293/2003 Z. z.

1)

§ 6 ods. 2 písm. j) a § 37 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

2)

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

3)

§ 7 ods. 2 písm. f) prvý bod zákona č. 488/2002 Z. z.

4)

Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z. o zdravotných problémoch a problémoch veterinárnej inšpekcie pri dovoze hovädzieho dobytku, oviec, kôz, ošípaných, čerstvého mäsa alebo mäsových výrobkov z tretích krajín.

5)

§ 33 a 34 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996 (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 neskorších predpisov.

6)

§ 3 ods. 1 písm. a) šiesty bod zákona č. 488/2002 Z. z.

7)

Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z. o monitorovaní určitých látok a ich reziduí v živých zvieratách a produktoch živočíšneho pôvodu.

8) Príloha č. 1 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 285/2003 Z. z. o vyšetrovaní čerstvého mäsa na trichinely.

9)

Príloha č. 2 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 13. februára 2003 č. 414/2003-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca cudzorodé látky v potravinách (oznámenie č. 101/2003 Z. z.).

10)

Opatrenie Štatistického úradu Slovenskej republiky č. 299/1996 Z. z., ktorým sa ustanovujú číselníky územných jednotiek Slovenskej republiky v znení neskorších predpisov.

11)

Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných výrobkov živočíšneho pôvodu.

Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 317/2003 Z. z. o požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa a mäsových prípravkov.

12)

Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z.

1)

§ 6 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

2)

§ 22 zákona č. 488/2002 Z. z.

1)

§ 6 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

1)

STN ISO 6579 nahradená STN EN 12824 z januára 2002.

2)

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

