

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

Vyhlásené: 31.07.2003 Časová verzia predpisu účinná od: 01.01.2004 do: 30.04.2004

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

282

NARIADENIE VLÁDY

Slovenskej republiky

z 9. júla 2003

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

Základné ustanovenia

§ 1

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

(2) Týmto nariadením sa ustanovujú požiadavky na produkciu a uvádzanie čerstvého hydínového mäsa na trh.¹⁾

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

(4) Toto nariadenie sa nevzťahuje na delenie a skladovanie hydínového mäsa v maloobchodných predajniach alebo priestoroch prístupných k miestam predaja, kde sa delenie a skladovanie hydínového mäsa vykonáva len na účel priameho zásobovania spotrebiteľa; na tieto činnosti sa vzťahuje kontrola podľa osobitného predpisu.²⁾

§ 2

(1) Na účely tohto nariadenia sa rozumejú

- a) hydínovým mäsom všetky časti domácich vtákov z druhov kury domáce, morky, perličky, kačky a husi, ktoré sú vhodné na spotrebu ľuďmi,
- b) čerstvým hydínovým mäsom hydínové mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré nebolo podrobené žiadnemu inému konzervačnému procesu, ako je chladenie alebo mrazenie,

- c) telom celé telo vtákov uvedených v písmene a) po vykvrvení, ošklbaní a vypitvaní; odstránenie srdca, pečene, pľúc, žalúdka a hrvoľa, obličiek, oddelenie behákov v tarzálnom kĺbe a oddelenie hlavy, pažeráka a priedušnice nie je povinné,
- d) časťami tela časti tela uvedeného v písmene c),
- e) drobkami čerstvé hydínové mäso, iné ako je telo uvedené v písmene c), a to aj vtedy, keď zostáva v prirodzenom spojení s telom, ako aj hlava a beháky, ak sú prezentované oddelene od tela,
- f) vnútornosťami drobky z hrudnej, brušnej a panvovej dutiny a tiež, ak je to vhodné, aj priedušnica, pažerák a hrvoľ,
- g) úradným veterinárnym lekárom veterinárny lekár vymenovaný ministrom pôdohospodárstva Slovenskej republiky³⁾ alebo veterinárny lekár vymenovaný príslušným ústredným orgánom členského štátu,⁴⁾
- h) odborne spôsobilou osobou⁵⁾ osoba úradne poverená príslušným orgánom veterinárnej správy podľa § 8 ods. 3 až 5 asistovať úradnému veterinárnemu lekárovi (ďalej len „veterinárny technik“),
- i) zdravotnou prehliadkou pred zabitím prehliadka živej hydiny vykonávaná podľa časti F prílohy č. 2,
- j) zdravotnou prehliadkou po zabití (ďalej len „prehliadka post mortem“) prehliadka zabitej hydiny po zabití na bitúnku podľa časti H prílohy č. 2,
- k) dopravným prostriedkom úložný priestor motorových vozidiel, železničných vagónov a lietadiel, nákladný priestor lodí alebo kontajnery na pozemnú prepravu, námornú prepravu alebo vzdušnú prepravu,
- l) prevádzkarňou schválený bitúnok, schválená rozrábkareň, schválený mraziarenský sklad, schválené prebaľovacie stredisko alebo jednotka, ktorá spolu združuje viaceré z týchto prevádzkarní,
- m) veľkoobchodným trhom trh, ktorý spája viaceré oddelené samostatné prevádzkarne, ktoré môžu mať spoločné zariadenia vrátane spoločných priestorov, v ktorých sa čerstvé hydínové mäso rozrába, skladuje, vystavuje alebo uvádza na trh; veľkoobchodný trh môže byť pripojený k inej schválenej prevádzkarni.

(2) Na účely tohto nariadenia sa použijú aj pojmy uvedené v nariadení,⁶⁾ ktorým sa transponujú právne predpisy Európskych spoločenstiev uvedené v prílohe č. 1 k tomuto nariadeniu.

Požiadavky na produkciu hydínového mäsa

§ 3

(1) Čerstvé hydínové mäso musí spĺňať tieto požiadavky:

a) telá a drobky musia

1. pochádzať zo zvierat, ktoré boli pred zabitím prehliadnuté podľa časti F prílohy č. 2 a považované po tejto prehliadke za vhodné na zabitie na účely uvádzania čerstvého hydínového mäsa na trh,
2. byť získané na schválených bitúnkoch, ktoré podliehajú vlastným kontrolám podľa § 6 ods. 7 až 10 a kontrolám regionálnej veterinárnej a potravinovej správy podľa § 8,
3. byť ošetrované za vyhovujúcich hygienických podmienok podľa časti G prílohy č. 2,
4. byť prehliadnuté post mortem podľa časti H prílohy č. 2 a nesmú byť posúdené ako nepoživatelné pre ľudí podľa časti I prílohy č. 2,

5. byť označené zdravotnou značkou, ktorá spĺňa požiadavky podľa časti L prílohy č. 2; táto zdravotná značka nie je potrebná pri telách, ktoré sa majú rozrábať v rovnakej prevádzkarni,
6. byť dodržané po prehliadke post mortem hygienické požiadavky na zaobchádzanie s nimi podľa bodu 14 časti G prílohy č. 2 a skladovať ich podľa časti M prílohy č. 2 za vyhovujúcich hygienických podmienok,
7. byť vhodne balené podľa časti N prílohy č. 2; ak sa používa ochranný obal, musí spĺňať požiadavky uvedené v časti N prílohy č. 2,
8. byť prepravované podľa časti O prílohy č. 2,
9. byť počas prepravy sprevádzané dokladmi podľa odseku 3,

b) časti tiel alebo vykostené čerstvé hydínové mäso musia

1. byť rozrábané alebo vykostované v schválených rozrábkarniach, ktoré sú pod dozorom podľa § 6,
2. byť rozrábané a získané v súlade s požiadavkami podľa časti G prílohy č. 2 a pochádzať zo zvierat zabitých v Slovenskej republike alebo členských štátoch, ktoré spĺňajú požiadavky podľa písmena a) a odseku 3 alebo pochádzať z tiel hydiny dovezenej z tretích krajín podľa § 14 až 17, ktoré boli kontrolované podľa osobitného predpisu,⁷⁾
3. podliehať kontrole uvedenej v § 8 ods. 2 písm. b),
4. spĺňať požiadavky podľa písmena a) tretieho bodu, ôsmeho bodu a deviateho bodu a odseku 3,
5. byť balené do priameho obalu, druhého obalu alebo označené podľa písmena a) piateho bodu a siedmeho bodu priamo na mieste alebo v prebaľovacom stredisku osobitne schválenom na tento účel Štátnou veterinárnou a potravinovou správou Slovenskej republiky⁸⁾ (ďalej len „štátna veterinárna a potravinová správa“),
6. byť skladované za vyhovujúcich hygienických podmienok a podľa časti M prílohy č. 2.

(2) Ak sa v rozrábkarni používa čerstvé mäso iné, ako je hydínové mäso, musí toto mäso zodpovedať požiadavkám podľa osobitných predpisov.⁹⁾

(3) Pri doprave musí telá alebo drobký podľa odseku 1 písm. a), časti tiel alebo vykostené čerstvé hydínové mäso podľa odseku 1 písm. b) sprevádzať

a) obchodný doklad, ktorý musí

1. obsahovať okrem údajov podľa bodu 2 časti L prílohy č. 2 kódované čísla, ktorými možno identifikovať príslušný orgán, ktorý je zodpovedný za dozor v prevádzkarni pôvodu mäsa, ako aj úradného veterinárneho lekára, ktorý je zodpovedný za zdravotnú prehliadku v dni, keď bolo mäso vyrobené,
2. uchovávať príjemca najmenej jeden rok tak, aby ho mohol na požiadanie predložiť príslušnému orgánu,
3. obsahovať pri mäse určenom do Fínska a Švédska jedno z označení uvedených v písmene e) bode IV prílohy č. 3,

b) zdravotný certifikát uvedený v prílohe č. 3,

1. ak ide o čerstvé hydínové mäso podľa § 2 z bitúniku, ktorý je umiestnený v regióne alebo oblasti, ktorá podlieha obmedzeniam z dôvodov zdravia zvierat, alebo ak ide o čerstvé hydínové mäso, ktoré sa prepravuje do členského štátu⁴⁾ cez tretiu krajinu¹⁰⁾ v zaplombovanom dopravnom prostriedku,
2. ktorý musí pri mäse určenom do Fínska a Švédska obsahovať jedno z označení uvedených v písmene e) bode IV prílohy č. 3.

(4) Čerstvé mäso, ktoré bolo skladované podľa tohto nariadenia v mraziarenskom sklade schválenom v Slovenskej republike alebo v členskom štáte a ktoré už potom nepodliehalo žiadnej manipulácii okrem manipulácie spojennej so skladovaním, musí spĺňať požiadavky podľa odseku 1 písm. a) tretieho bodu, piateho bodu a siedmeho a ôsmeho bodu, odseku 1 písm. b) a odseku 2 alebo to musí byť čerstvé hydínové mäso dovezené z tretích krajín podľa § 14 až 17 a musí byť skontrolované podľa osobitného predpisu.⁷⁾

(5) Požiadavky podľa odseku 1 písm. a) a odseku 3 sa nevzťahujú na farmárov, ktorí produkujú ročne menej ako 10 000 kusov hydiny druhov uvedených v § 2 písm. a), ak zásobujú čerstvým hydínovým mäsom pochádzajúcim z ich chovov v malom množstve

- a) priamo konečných spotrebiteľov v chove alebo na týždenných trhoch najbližších k ich chovu alebo
- b) maloobchodných predajcov s určením na priamy predaj konečným spotrebiteľom, ak títo maloobchodní predajcovia vykonávajú svoju činnosť v rovnakej lokalite, ako je chov producenta hydiny alebo v susediacej lokalite.

(6) Výnimky podľa odseku 5 sa nevzťahujú na

- a) delené hydínové mäso,
- b) pojazdný predaj, poštový zásielkový predaj alebo
- c) predaj na trhu alebo trhovisku prostredníctvom sprostredkovateľa alebo maloobchodného predajcu.

(7) Na činnosť pri maloobchodnom predaji a predaji na trhoviskách sa vzťahuje kontrola podľa osobitného predpisu.²⁾

(8) Okrem toho sa požiadavky podľa odsekov 1 až 4 bez toho, aby boli dotknuté veterinárne požiadavky,¹¹⁾ ktoré sa vzťahujú na zdravie zvierat, nevzťahujú na čerstvé hydínové mäso

- a) určené na iné účely, ako je spotreba ľuďmi,
- b) určené na výstavy, špeciálny výskum alebo analýzu, ak sa úradnými kontrolami zaručí možnosť zabezpečiť, že sa toto mäso nepoužije na spotrebu ľuďmi a že sa po vykonaní špeciálneho výskumu alebo analýzy všetko mäso okrem toho, ktoré bolo použité na analýzu, zničí,
- c) určené výlučne na zásobovanie medzinárodných organizácií.

§ 4

(1) Okrem požiadaviek podľa § 3 ods. 1 písm. a) a § 3 ods. 3 bez toho, aby bol dotknutý osobitný predpis¹²⁾ a požiadavky Európskych spoločenstiev na vyšetrenie zvierat a čerstvého mäsa na prítomnosť rezíduí, čerstvé hydínové mäso alebo hydina podliehajú

- a) testom na rezíduá, ak má úradný veterinárny lekár podozrenie na ich prítomnosť na základe nálezov z prehliadok pred zabitím alebo inej informácie,
- b) odberu vzoriek podľa osobitného predpisu¹³⁾ na monitorovanie a kontrolu pôvodcov zoonóz.

(2) Testy podľa odseku 1 písm. a) sa musia vykonávať na zisťovanie rezíduí látok s farmakologickým účinkom a ich derivátov, dodržiavanie ochranných lehôt a na rezíduá iných látok prenosných do hydínového mäsa, ktoré môžu spôsobovať, že konzumovanie čerstvého hydínového mäsa je nebezpečné alebo škodlivé pre zdravie ľudí.

(3) Testovanie podľa odseku 2 sa musí vykonávať v súlade s overenými metódami, ktoré sú vedecky uznané, a najmä s ustanovenými metódami Európskych spoločenstiev alebo s medzinárodnými metódami.

(4) Výsledky vyšetrení musí byť možné vyhodnotiť s použitím referenčných metód.

(5) Ak sú výsledky pozitívne, úradný veterinárny lekár vykoná vhodné opatrenia vzhľadom na spôsobené riziko, a najmä opatrenia

- a) na vykonanie kontrol chovanej hydiny alebo každého množstva mäsa získaného v technologicky podobných podmienkach, ktoré môže predstavovať rovnaké riziko,
- b) na vykonanie kontrol ostatných krdľov v chove pôvodu, a ak sa problém opakuje, na vykonanie vhodných opatrení v chove pôvodu,
- c) týkajúce sa produkčného reťazca hydiny, ak sa zistí kontaminácia prostredia.

§ 5

(1) Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia osobitných predpisov¹¹⁾ alebo obmedzenia podľa osobitného predpisu,¹³⁾ nemožno uvádzať hydinové mäso na trh na účely spotreby ľuďmi, ak

- a) pochádza z hydiny postihnutej chorobou uvedenou v osobitnom predpise,¹⁴⁾
- b) vykazuje stopy rezíduí v množstvách prekračujúcich najvyššie prípustné množstvo alebo maximálny limit rezíduí alebo ak bolo ošetrené antibiotikami, zmäkčovadlami alebo konzervačnými látkami, alebo ak sa použili činidlá používané špecificky na podporu viazania vody, ktorých používanie sa zakazuje, ako aj celé množstvo hydinového mäsa, ktoré bolo získané za technologicky podobných podmienok a ktoré môže následkom toho predstavovať rovnaké riziko,
- c) pochádza zo zvierat, u ktorých sa zistila niektorá z chýb uvedených v bode 1 písm. a) časti I prílohy č. 2,
- d) bolo posúdené ako nepoživatelné na spotrebu ľuďmi podľa bodu 1 písm. b) a bodu 3 časti I prílohy č. 2,
- e) bolo ošetrené ultrafialovým žiarením.

(2) Týmto nariadením nie je dotknutý osobitný predpis,¹⁵⁾ ktorý sa vzťahuje na ošetrenie hydinového mäsa ionizujúcim žiarením. Akékoľvek výmeny¹⁶⁾ produktov živočíšneho pôvodu, ktoré boli podrobené tomuto druhu ošetrenia, podliehajú ustanoveniam osobitného predpisu.¹⁷⁾ Ak sa v Slovenskej republike povolí ošetrenie hydinového mäsa ionizujúcim žiarením, nesmú sa produkty ošetrené takýmto postupom odosielať do členského štátu, ktorého legislatíva na jeho území takéto ošetrenie zakazuje a ktorý informoval Európsku komisiu, členské štáty a Slovenskú republiku o tomto zákaze.

(3) Vzhľadom na salmonely sa na mäso určené do Švédska a Fínska použijú tieto požiadavky:

- a) zásielky mäsa musia byť podrobené mikrobiologickým testom vzoriek odobratých v prevádzkarni pôvodu podľa prílohy č. 4,
- b) testy podľa písmena a) sa nemusia vykonávať pri mäse, ktoré pochádza z prevádzkarne, ktorá podlieha programu uznanému Radou alebo Európskou komisiou za rovnocenný s operačným programom predloženým Švédskom a Fínskom.

(4) Mechanicky separované mäso môže byť predmetom výmeny s členským štátom, len ak bolo predtým tepelne ošetrené v súlade s osobitným predpisom.¹⁸⁾

§ 6

(1) Štátna veterinárna a potravinová správa vedie osobitne zoznam schválených prevádzkarní, iných ako sú prevádzkarne uvedené v § 7, a prideluje každej z nich úradné číslo.¹⁹⁾ Tento zoznam zasiela²⁰⁾ štátna veterinárna a potravinová správa členským štátom a Európskej komisii.

(2) Prevádzkarni spracúvajúcej alebo prebaľujúcej produkty živočíšneho pôvodu získané zo surovín alebo so surovinami, na ktoré sa vzťahujú ustanovenia osobitného predpisu,²¹⁾ môže štátna veterinárna a potravinová správa prideliť jedno úradné číslo.

(3) Štátna veterinárna a potravinová správa neschváli prevádzkareň, kým sa neoverí, že spĺňa podmienky a požiadavky podľa tohto nariadenia.

(4) Ak sa zistí, že hygiena prevádzkarne je nedostatočná, a ak sú opatrenia podľa bodu 10 časti H prílohy č. 2 nedostatočné na nápravu hygienickej situácie v prevádzkarni, štátna veterinárna a potravinová správa dočasne pozastaví platnosť rozhodnutia o schválení prevádzkarne. Ak prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca neodstráni v určenej lehote nedostatky, na ktoré boli upozornení, štátna veterinárna a potravinová správa zruší rozhodnutím schválenie prevádzkarne.

(5) Pri opatreniach podľa odseku 4 sa berú do úvahy závery všetkých kontrol vykonaných podľa § 10.

(6) O zrušení schválenia informuje štátna veterinárna a potravinová správa členské štáty a Európsku komisiu.

(7) Prevádzkovateľ alebo vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musia vykonávať pravidelné kontroly všeobecných podmienok produkcie vo svojej prevádzkarni okrem iného aj prostredníctvom mikrobiologických kontrol. Vzorky sa musia odoberať z miest, kde je riziko mikrobiologickej kontaminácie najpravdepodobnejšie. Kontroly musia zahŕňať pomôcky, vybavenie a strojové zariadenie prevádzkarne na všetkých stupňoch produkcie, a ak treba, aj produkty.

(8) Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musia vykonávať pravidelné kontroly všeobecných hygienických podmienok výroby vo svojej prevádzkarni zavedením a trvalým vykonávaním postupov vypracovaných podľa týchto zásad HACCP:

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

(9) Ako súčasť systému uvedeného v odseku 8 môžu prevádzkovatelia používať príručky správnej hygienickej praxe, ktoré boli preverené a uznané Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“).

(10) Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musia na požiadanie štátnej veterinárnej a potravinovej správy alebo regionálnej veterinárnej a potravinovej správy²²⁾ informovať úradného veterinárneho lekára alebo veterinárnych odborníkov Európskej komisie o

druhu, frekvencii a výsledkoch vykonaných vlastných kontrol spolu s názvom vyšetrojúceho laboratória, ak je to potrebné.

(11) Prevádzkovateľ alebo vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musia určiť program školení zamestnancov prispôbený produkčnej štruktúre prevádzkarne, ktorý im umožní dodržiavať podmienky hygieny výroby. Úradný veterinárny lekár, ktorý je zodpovedný za veterinárne kontroly a inšpekcie prevádzkarne, sa musí zúčastniť na plánovaní a zavedení tohto programu.

(12) Prevádzkovateľ alebo vlastník rozrábkarne hydínového mäsa alebo prebaľovacieho strediska alebo jeho zástupca musia viesť záznamy o čerstvom hydínovom mäse, ktoré sa prijíma do prevádzkarne, a o čerstvom hydínovom mäse, ktoré sa z nej expeduje; tieto záznamy musia špecifikovať druh získaného hydínového mäsa.

(13) Inšpekcia a dozor v prevádzkarniach sa vykonávajú na zodpovednosť úradného veterinárneho lekára, ktorému môžu podľa § 8 ods. 3 až 5 asistovať veterinárni technici.²³⁾ Úradnému veterinárnemu lekárovi musí byť v každom čase umožnený voľný prístup do všetkých častí prevádzkarne, aby sa mohol presvedčiť, či sa dodržiava toto nariadenie.

(14) Úradný veterinárny lekár podľa odseku 13 musí pravidelne vykonávať rozborov výsledkov vlastných kontrol prevádzkovateľa podľa odsekov 7 až 10. Na základe tohto rozboru môže vykonať ďalšie mikrobiologické vyšetrenia na všetkých stupňoch produkcie alebo mikrobiologické vyšetrenia produktov. Výsledky týchto rozborov musí úradný veterinárny lekár spísať v správe, ktorej závery a odporúčania musí oznámiť prevádzkovateľovi alebo vlastníkovi prevádzkarne alebo jeho zástupcovi, ktorí musia v záujme zlepšenia hygieny odstrániť nedostatky, s ktorými boli oboznámení.

(15) Druh kontrol podľa odseku 7, ich frekvenciu, ako aj metódy odberu vzoriek a metódy mikrobiologického vyšetrovania v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev môže ustanoviť všeobecne záväzný právny predpis, ktorý vydá ministerstvo.

§ 7

(1) Príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa²⁴⁾ môže podľa prílohy č. 5 na základe výnimky z požiadaviek na stavebno-technické podmienky a vybavenie prevádzkarne uvedených v prílohe č. 2 vydať rozhodnutie o povolení pre bitúnok, na ktorom sa zabíja menej ako 150 000 kusov hydiny ročne, ak sú splnené tieto požiadavky:

- a) prevádzkareň musí byť zaregistrovaná štátnou veterinárnou a potravinovou správou v osobitnom zozname a musí mať pridelené úradné číslo, ktoré umožňuje zistiť väzbu na územne príslušnú regionálnu veterinárnu a potravinovú správu, ktorá v nej vykonáva dozor,
- b) prevádzkareň musí spĺňať podmienky na schvaľovanie nízkokapacitných prevádzkarní uvedené v prílohe č. 5,
- c) prevádzkovateľ alebo vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musia viesť register
 1. zvierat, ktoré sú do prevádzkarne prijaté, a jatočných produktov, ktoré sú z nej expedované,
 2. vykonaných vlastných kontrol,
 3. výsledkov kontrol podľa druhého bodu,
- d) prevádzkovateľ alebo vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musia na požiadanie príslušného orgánu veterinárnej správy oznamovať informácie podľa písmena c),
- e) bitúnok musí oznamovať príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe čas zabíjania zvierat a ich počet a pôvod zvierat a zasielať jej kópiu zdravotného potvrdenia podľa prílohy č. 6,

- f) zabíjanie musí bitúnok časovo usporiadať tak, aby v čase pitvania hydiny mohol byť prítomný úradný veterinárny lekár alebo veterinárny technik, aby sa zabezpečilo dodržiavanie hygienických požiadaviek uvedených v častiach G a H prílohy č. 2; ak v čase zabíjania hydiny nemôže byť v prevádzkarni prítomný úradný veterinárny lekár alebo veterinárny technik, mäso nemôže byť vyvezené z bitúnku, kým sa nevykoná v deň zabitia prehliadka post mortem podľa § 8 ods. 3 až 5, okrem mäsa, na ktoré sa vzťahuje bod 3 časti H prílohy č. 2,
- g) štátna veterinárna a potravinová správa a regionálna veterinárna a potravinová správa musia monitorovať distribučný refazec mäsa pochádzajúceho z takejto povolenej prevádzkarne a dostatočné a vhodné označovanie produktov posúdených ako nepoživatelné pre ľudí, ako aj ich následné určenie a použitie,
- h) štátna veterinárna a potravinová správa vedie zoznam prevádzkarní s povoleniami vydanými podľa tohto ustanovenia na základe výnimiek zo stavebno-technických podmienok a vybavenia podľa prílohy č. 2 a zasiela tento zoznam a všetky jeho zmeny Európskej komisii,
- i) príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa musí zabezpečiť, aby sa čerstvé mäso z prevádzkarní uvedených v písmenách g) a h) označovalo odtlačkom pečiatky alebo etiketami podľa bodu 6 časti L prílohy č. 2, z ktorých je zrejmé regionálna veterinárna a potravinová správa, do pôsobnosti ktorej prevádzkareň patrí.

(2) Príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa môže podľa prílohy č. 5 na základe výnimky zo stavebno-technických podmienok a vybavenia podľa prílohy č. 2 vydať rozhodnutie o povolení pre rozrábkareň, ktorá nie je umiestnená v schválenej prevádzkarni alebo ktorá je povolená podľa osobitného predpisu,²⁵⁾ ak táto rozrábkareň nemanipuluje s viac ako tromi tonami mäsa týždenne a ak dodržiava požiadavky na teplotu ustanovenú v bode 5 písm. a) časti H prílohy č. 2. Na skladovanie a rozrábanie v týchto nízkokapacitných prevádzkarniach sa nevzťahujú ustanovenia častí H a J a bodu 2 časti K prílohy č. 2.

(3) Mäso pochádzajúce z prevádzkarní s nízkou kapacitou podľa odsekov 1 a 2, ktoré bolo posúdené ako poživatelné a spĺňa hygienické a zdravotné inšpekčné požiadavky ustanovené týmto nariadením, sa musí označiť národnou pečiatkou uvedenou v bode 6 časti L prílohy č. 2, z ktorej je zrejmé správne územie príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správy, ktorá je zodpovedná za dozor v prevádzkarni, odkiaľ mäso pochádza.

(4) Mäso pochádzajúce z prevádzkarní s nízkou kapacitou podľa odsekov 1 a 2 musí byť

- a) bez toho, aby bolo vopred balené do priameho obalu alebo do druhého obalu, držané a určené na priamy predaj na miestnom trhu v Slovenskej republike maloobchodným predajníam alebo spotrebiteľom, či už ako čerstvé mäso, alebo ako spracované mäso,
- b) prepravované z nízkokapacitnej prevádzkarne k príjemcovi za hygienických podmienok.

(5) Príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa môže na základe výnimky zo stavebno-technických podmienok uvedených v prílohe č. 2 vydať rozhodnutie o povolení pre mraziarenské sklady s nízkou kapacitou, v ktorých sa skladuje mäso, len ak je zabalené do druhého obalu.

(6) Na účely povoľovania výnimiek môže pri vydávaní povolenia na činnosť prevádzkarne regionálna veterinárna a potravinová správa určiť maximálnu výrobnú kapacitu pre každú prevádzkareň, ktorá nesmie prekročiť množstvo uvedené v odsekoch 1 a 2. Pri určovaní maximálnej limitovanej kapacity prevádzkarne musí regionálna veterinárna a potravinová správa brať do úvahy najmä tieto ukazovatele:

- a) stavebno-technické podmienky prevádzkarne, jej vybavenie a usporiadanie,
- b) tok produktov,

c) skladovaciu kapacitu na suroviny a hotové výrobky.

(7) Povolenie činnosti prevádzkarne závisí od dodržiavania určenej limitovanej výrobnnej kapacity prevádzkárňou. Ak prevádzkareň tento limit nedodržiava, regionálna veterinárna a potravinová správa musí rozhodnutím povolenie tejto prevádzkarni zrušiť. Na postup pri ostatných opatreniach tohto orgánu v povolených prevádzkarniach sa vzťahuje ustanovenie § 6.

(8) Prevádzkarne s nízkou kapacitou musia dodržiavať ostatné hygienické podmienky a požiadavky tohto nariadenia, na ktoré sa výnimky nevzťahujú.

(9) V rozsahu potrebnom na jednotné použitie právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 môžu veterinárni odborníci Európskej komisie vykonávať v spolupráci s príslušnými orgánmi veterinárnej správy²²⁾ na mieste kontroly reprezentatívneho počtu prevádzkarní s udeleným povolením na základe splnenia podmienok pre prevádzkarne s nízkou kapacitou podľa odsekov 1 až 8.

§ 8

(1) Všetky farmy, ktoré dodávajú hydinu z druhov uvedených v § 2 písm. a) na bitúanky, musia byť pod veterinárnym dozorom.

(2) Príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa musí zabezpečiť

- a) prítomnosť minimálne jedného úradného veterinárneho lekára počas prehliadok post mortem na bitúankoch schválených podľa § 6,
- b) prítomnosť člena inšpekčného tímu uvedeného v odseku 5 v rozrábkarniach schválených podľa § 6 najmenej jedenkrát denne v čase, keď sa pracuje s hydínovým mäsom, na kontrolu všeobecnej hygieny prevádzkarne a záznamov o čerstvom hydínovom mäse, ktoré sa dováža do prevádzkarne a opúšťa ju,
- c) pravidelnú prítomnosť člena inšpekčného tímu uvedeného v odseku 5 v schválených mraziarenských skladoch alebo chladiarenských skladoch.

(3) Úradnému veterinárnemu lekárovi môžu pod jeho právomocou a na jeho zodpovednosť asistovať veterinárni technici pri vykonávaní týchto úkonov:

- a) zhromažďovať informácie potrebné na posúdenie zdravotného stavu krdla, z ktorého hydina pochádzala, podľa časti F prílohy č. 2, ktoré úradný veterinárny lekár používa na stanovenie diagnózy,
- b) kontrolovať plnenie podmienok hygieny podľa častí A, E, G a J prílohy č. 2, prílohy č. 5 a podmienok podľa bodu 1 časti H prílohy č. 2,
- c) určovať, či nie sú pri prehliadke post mortem prítomné prípady uvedené v bode 1 časti I prílohy č. 2,
- d) vykonávať prehliadky podľa bodu 1 písm. a)1. a bodu 1 písm. b)1. časti H prílohy č. 2, a predovšetkým hodnotenie kvality tiel a orezávania, ak je úradný veterinárny lekár skutočne schopný dozerať na prácu veterinárnych technikov na mieste,
- e) dozerať na zdravotné označovanie podľa bodu 4 časti L prílohy č. 2,
- f) vykonávať zdravotné kontroly rozrobeného a skladovaného mäsa,
- g) monitorovať dopravné prostriedky alebo kontajnery a podmienky nakládky podľa časti O prílohy č. 2.

(4) Veterinárnym technikom môže byť len osoba, ktorá spĺňa požiadavky na odbornú spôsobilosť podľa osobitných predpisov²⁶⁾ a úspešne absolvovala odborne vzdelávací kurz a praktický výcvik organizovaný štátnou veterinárnou a potravinovou správou.

(5) Regionálna veterinárna a potravinová správa musí zabezpečiť, aby veterinári technici tvorili súčasť inšpekčného tímu pod kontrolou a zodpovednosťou úradného veterinárneho lekára, ktorému poskytujú asistenciu. Veterinári 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 3, ani zo zvierat alebo produktov živočíšneho pôvodu, pri inšpekciách a kontrolách, pri ktorých asistujú. Regionálna veterinárna a potravinová správa určí a posúdi zloženie inšpekčného tímu každej prevádzkarne tak, aby bol úradný veterinárny lekár schopný dozerať na uvedené operácie.

(6) Štátna veterinárna a potravinová správa môže povoliť, aby operácie uvedené v bode 1 písm. a)1. a v bode 1 písm. b)1. časti H prílohy č. 2 mohol pod priamym dozorom úradného veterinárneho lekára vykonávať personál prevádzkarne, ktorý bol na to osobitne vyškolený úradným veterinárnym lekárom, ak určí kritériá tohto školenia v súlade s príslušným právnym predpisom Európskych spoločenstiev. Osobitne vyškolený personál musí úspešne absolvovať test uvedený v odseku 4.

§ 9

(1) Štátna veterinárna a potravinová správa sústreďuje a využíva výsledky prehliadok pred zabitím a prehliadok post mortem vykonávaných úradnými veterinárnymi lekármi, a najmä tých, ktoré sa vzťahujú na diagnostikovanie chorôb prenosných na človeka.

(2) Ak sa diagnostikuje choroba prenosná na človeka, výsledky tohto špecifického prípadu sa musia čo najskôr oznámiť štátnej veterinárnej a potravinovej správe a regionálnej veterinárnej a potravinovej správe, ktoré sú zodpovedné za dozor nad krdľom, z ktorého zvieratá pochádzali.

(3) Informácie o určitých chorobách, a najmä ak sa diagnostikovali choroby prenosné na ľudí, sa predkladajú Európskej komisii spôsobom, ktorý určí Európska komisia.

§ 10

(1) V rozsahu potrebnom na jednotné použitie právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 bode 1 môžu veterinári odborníci Európskej komisie vykonávať v spolupráci s príslušným orgánom veterinárnej správy²²⁾ kontroly na mieste v Slovenskej republike. Pri tom môžu overovať prostredníctvom kontroly reprezentatívneho počtu prevádzkarní, či príslušné orgány veterinárnej správy kontrolujú, či schválené prevádzkarne spĺňajú podmienky a dodržiavajú požiadavky tohto nariadenia.

(2) 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, 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.

§ 11

Ako výnimku z požiadaviek podľa § 3 ods. 1 písm. a) prvého bodu možno povoliť omračovanie, vykrvovanie a šklbanie hydiny určenej na produkciu bielej hydinovej pečene („foie gras“) na výkrmovej farme, ak sa tieto operácie vykonávajú v samostatnej oddelenej miestnosti, ktorá spĺňa požiadavky uvedené v písmene b) časti B prílohy č. 1, a ak sa nevypitvané telá ihneď prepravujú

podľa časti O prílohy č. 2. do schválenej rozrábkarne, ktorá je vybavená osobitnou miestnosťou podľa písmena b) bodu b.2 časti C prílohy č. 2, kde sa telá musia vypitvať do 24 hodín pod dozorom úradného veterinárneho lekára.

§ 12

(1) Povoľuje sa používanie procesu schladzovania čerstvého hydinového mäsa ponorením do vody, ak sa vykonáva podľa podmienok uvedených v bodoch 10 a 11 časti G prílohy č. 2. Chladené čerstvé mäso získané týmto procesom možno uvádzať na trh ako chladené alebo zmrazené.

(2) O použití tohto procesu informuje štátna veterinárna a potravinová správa Európsku komisiu a členské štáty.

(3) Vstup čerstvého hydinového mäsa schladeného z členského štátu podľa bodov 10 a 11 časti G prílohy č. 2 na územie Slovenskej republiky nemožno odmietnuť, ak je použitie tohto schladzovacieho postupu vyznačené v sprievodnom doklade podľa § 3 ods. 3 a ak

- a) bolo toto mäso po schladení bez zbytočného omeškania zmrazené alebo
- b) sa chladené hydinové mäso môže vyrábať za rovnakých podmienok aj v Slovenskej republike (odsek 1).

Dovoz hydinového mäsa z tretích krajín

§ 14

(1) Podmienky, ktoré sa vzťahujú na uvádzanie čerstvého hydinového mäsa dovezeného z tretích krajín na trh, musia byť aspoň rovnocenné s podmienkami ustanovenými na uvádzanie na trh čerstvého hydinového mäsa získaného podľa § 3 až 6 a § 8 až 13.

(2) Čerstvé hydinové mäso, ktoré sa dováža do Slovenskej republiky, musí

- a) pochádzať z tretích krajín alebo častí tretích krajín uvedených na zozname v súlade s osobitným predpisom,²⁸⁾
- b) pochádzať z prevádzkarní, za ktoré príslušný orgán tretej krajiny poskytol Európskej komisii záruky, že tieto prevádzkarne spĺňajú podmienky podľa príslušnej smernice Európskych spoločenstiev,
- c) byť sprevádzané certifikátom uvedeným v osobitnom predpise,²⁹⁾ doplneným o vyhlásenie, že mäso spĺňa požiadavky podľa kapitoly II smernice Rady uvedenej v prílohe č. 1 a dodatočné podmienky alebo rovnocenné záruky schválené orgánmi Európskych spoločenstiev.

(3) Veterinárni odborníci Európskej komisie môžu vykonávať kontroly na mieste na overenie, či

- a) záruky dané tretou krajinou vzhľadom na podmienky produkcie a uvádzania na trh možno považovať za rovnocenné s tými, ktoré sa používajú v Európskych spoločenstvách a v Slovenskej republike,
- b) sa plnia podmienky podľa odseku 2.

(4) Na zabezpečenie jednotného postupu pri uplatňovaní právnych predpisov Európskych spoločenstiev uvedených v prílohe č. 1 veterinárni odborníci určení Európskou komisiou môžu vykonať kontroly na mieste v spolupráci so štátnou veterinárnou a potravinovou správou, ktorá im poskytne pri výkone ich povinností potrebnú súčinnosť. Štátna veterinárna a potravinová správa prijme opatrenia na odstránenie zistených nedostatkov.

§ 15

Zoznam uvedený v § 14 ods. 2 písm. a) môže obsahovať len tretie krajiny alebo ich časti,

- a) z ktorých nie sú zakázané dovozy podľa osobitného predpisu,³⁰⁾
- b) ktoré boli vzhľadom na ich legislatívu a organizáciu veterinárnej služby a inšpekčnej služby, právomoci týchto služieb a dozor, ktorému podliehajú, uznané v súlade osobitnými predpismi³¹⁾ za schopné zaručovať zavedenie ich právnych predpisov do platnosti alebo
- c) ktorých veterinárne služby sú schopné zaručovať, že sú dodržané zdravotné požiadavky aspoň rovnocenné s požiadavkami ustanovenými v kapitole II smernice Rady uvedenej v prílohe č. 1.

§ 16

Čerstvé hydínové mäso možno dovážať z tretích krajín, len ak

- a) je sprevádzané certifikátom podľa § 14 ods. 2 písm. c),
- b) vyhovuje kontrolám ustanoveným podľa osobitného predpisu.⁷⁾

§ 17

Na organizáciu a priebeh kontrol vykonávaných Slovenskou republikou pri dovoze čerstvého hydínového mäsa z tretích krajín a na mimoriadne núdzové opatrenia,³²⁾ ktoré sa nariaďa, sa vzťahuje osobitný predpis.⁷⁾

Spoločné, prechodné a záverečné ustanovenia

§ 18

(1) Doterajšie označovanie hydínového mäsa zdravotným značkami zostáva v platnosti do 31. decembra 2003.

(2) Do dňa platnosti Zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii vykoná Slovenská republika kontroly podľa § 14 ods. 3 vo svojom mene.

§ 19

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. augusta 2003 s výnimkou § 13 a bodu 2 písm. ac) časti L prílohy č. 2, ktoré nadobúdajú účinnosť dňom platnosti Zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii, a s výnimkou § 17, ktorý nadobúda účinnosť 1. januára 2004, a s výnimkou § 6 ods. 8 a 9, ktorý nadobúda účinnosť 30. júna 2004.

Mikuláš Dzurinda v. r.

Príloha č. 1
k nariadeniu vlády č. 282/2003 Z. z.

ZOZNAM TRANSPONOVANÝCH PRÁVNÝCH PREDPISOV

1. Smernica Rady 71/118/EHS z 15. februára 1971 o veterinárnych otázkach, ktoré ovplyvňujú výrobu čerstvého hydinového mäsa a jeho uvádzanie na trh (Úradný vestník, L 55, 8. 3. 1971, s. 23) v znení
rozhodnutia Rady 73/101(01)/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 2, 1. 1. 1973, s. 1)
smernice Rady 75/379/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 172, 3. 7. 1975, s. 17)
smernice Rady 75/431/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 192, 24. 7. 1975, s. 6)
smernice Rady 78/50/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 15, 19. 1. 1978, s. 28)
smernice Rady 80/216/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 47, 21. 2. 1980, s. 8)
smernice Rady 84/335/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 177, 4. 7. 1984, s. 20)
smernice Rady 84/642/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 339, 27. 12. 1984, s. 26)
smernice Rady 85/326/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 168, 28. 6. 1985, s. 48)
nariadenia Rady 85/3768/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 362, 31. 12. 1985, s. 8)
nariadenia Rady 87/3805/ES (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 357, 19. 12. 1987, s. 1)
smernice Rady 89/662/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 395, 30. 12. 1989, s. 13)
smernice Rady 92/116/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 62, 15. 3. 1993, s. 1)
smernice Rady 94/65/ES (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 368, 31. 12. 1994, s. 10)
smernice Rady 96/23/ES (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 125, 23. 5. 1996, s. 10)
smernice Rady 97/79/ES (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 13, 16. 1. 1997, s. 18).
 2. Rozhodnutie Rady 96/658/ES z 13. novembra 1996 ustanovujúce špeciálne podmienky na schvaľovanie zariadení umiestnených na veľkoobchodných trhoch (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 302, 26. 11. 1996, s. 22).
 3. Rozhodnutie Komisie 95/411/ES z 22. júna 1995, ktorým sa ustanovujú pravidlá na mikrobiologické testovanie vzoriek čerstvého hydinového mäsa určené pre Fínsko a Švédsko (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 243, 11. 10. 1995, s. 29)
- zmenené 98/227/ES (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 87, 21. 3. 1998, s. 14).
- Smernica Rady a rozhodnutia Rady 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. 282/2003 Z. z.

ČASŤ A
VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVALOVANIE PREVÁDZKARNÍ

Schváliť¹⁾ možno len prevádzkareň, ktorá má aspoň

1. v miestnostiach, kde sa čerstvé mäso vyrába, pracuje sa s ním alebo sa skladuje, a v priestoroch a chodbách, ktorými sa prepravuje,
 - 1.1. podlahy nepriepustné pre vodu, ktoré možno ľahko čistiť a dezinfikovať, ktoré sú odolné proti hnilobe a sú položené takým spôsobom, ktorý uľahčuje odtok vody; voda sa musí odvádzať kanálmi do vpustí vybavených mriežkou a sifónom na zamedzenie pachov, ak však ide o
 - 1.1.1. miestnosti uvedené v písmene e) časti B, v písmene a) časti C a v bode 1 písm. a) časti D, odkanalizovanie vody do vpustí vybavených mriežkou a sifón sa vyžaduje,
 - 1.1.2. priestory uvedené v bode 1 písm. a) časti D, postačuje zariadenie, ktorým možno ľahko odstraňovať vodu,
 - 1.1.3. miestnosti uvedené v bode 2 písm. a) časti D, v ktorých sa skladuje len mäso balené do priameho obalu alebo do druhého obalu, a o priestory a chodby, cez ktoré sa čerstvé mäso prepravuje, postačuje podlaha nepriepustná pre vodu, odolávajúca hnilobe,
 - 1.2. steny hladké, odolné, nepriepustné so svetlou, umývateľnou úpravou povrchu do výšky najmenej dvoch metrov; v chladiarniach, chladiarenských alebo mraziarenských miestnostiach a skladoch musia mať steny takúto povrchovú úpravu najmenej do výšky naskladnenia,
 - 1.2.1. spojenie stien s podlahami musí byť zaoblené alebo podobne upravené okrem miestností uvedených v bode 2 písm. a) časti D,
 - 1.3. dvere a rámy okien z pevného, nehrdzavejúceho materiálu, ktoré, ak sú z dreva, musia mať hladkú a nepriepustnú úpravu na všetkých povrchoch,
 - 1.4. izolácie z materiálov, ktoré sú odolné proti hnilobe a bez pachov,
 - 1.5. dostatočné vetranie a dobrý odvod pary,
 - 1.6. dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskrešľuje farby,
 - 1.7. stropy čisté a ľahko čistiteľné; ak miestnosť nemá strop, musí tieto podmienky spĺňať vnútorný povrch zastrešenia,
- 2.1. čo najbližšie k pracovným miestam dostatočný počet zariadení na umývanie a dezinfekciu rúk a čistenie pomôcok teplou vodou; prívod vody do týchto zariadení nesmie byť ovládateľný 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 s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C,
3. dostatočné opatrenia na ochranu pred škodcami, ako je hmyz a hlodavce,
 - 4.1. nástroje a pracovné zariadenia, ako sú automatické zariadenia na prácu s mäsom, 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; drevené materiály sa zakazuje používať okrem miestností, kde sa skladuje len čerstvé mäso, ktorým je hygienicky balené hydínové mäso 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, na jeho zhromažďovanie, triedenie a kontrolu, na hygienickú manipuláciu s mäsom a na ochranu mäsa počas nakládky a vykládky,
- 4.4. osobitné pre vodu nepriepustné nehrdzavejúce osobitne označené kontajnery na zhromažďovanie a uchovávanie mäsa určeného na spotrebu ľuďmi, vybavené krytmi a uzávermi na zamedzenie vyberania ich obsahu neoprávnenými osobami alebo uzamykateľné miestnosti na toto mäso, ak je jeho množstvo také, že si to vyžaduje, alebo ak sa toto 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 hydinového mäsa,
- 4.5. miestnosti 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 vnútorné teploty mäsa podľa tohto nariadenia; toto zariadenie musí mať systém odvodu vody z kondenzácie bez akejkoľvek možnosti kontaminácie čerstvého hydinového mäsa,
6. dostatočné zásobovanie výlučne pitnou vodou pod tlakom, ktorá zodpovedá požiadavkám podľa osobitného predpisu²⁾ - potrubia na úžitkovú vodu, ktorá nespĺňa uvedené požiadavky na pitnú vodu, musia byť zreteľne odlišené od potrubí používaných na pitnú vodu,
7. dostatočné zásobovanie teplou vodou získanou z pitnej vody podľa osobitného predpisu²⁾ a požiadavkami Európskych spoločenstiev,
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 časti D a prebaľovacie strediská, vhodné uzamykateľné zariadenie na tento účel,
10. zariadenia a vybavenie, ktoré umožňujú účinne vykonávať veterinárne inšpekcie a kontroly podľa tohto nariadenia v každom čase,
11. dostatočný počet šatní s hladkými, pre vodu 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 chladiarenských alebo 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,
- 12.1. miesto a vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov na mäso okrem skladov, ktoré prijímajú a odosielaajú len hygienicky balené mäso v druhom obale,
- 12.2. ak ide o bitúňky, musia mať samostatné oddelené miesto a samostatné vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov a klieťok pre jatočnú hydinu,
- 12.3. tieto miesta a zariadenia podľa bodov 12.1. a 12.2. sa nevyžadujú, ak je zabezpečené, že dopravné prostriedky sa čistia a dezinfikujú v inom úradne povolenom³⁾ 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 a 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 a čistiteľným povrchom, upraveným tak, aby sa na ňom nesústreďovala voda.

ČASŤ B

OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE HYDINOVÝCH BITÚNKOV

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

- a) miestnosť alebo zakrytý priestor, ktorý je dostatočne veľký, ľahko čistiteľný a dezinfikovateľný a vhodne vybavený, určený na prehliadku pred zabíjím podľa bodu 4 druhej vety časti F a ustajnenie hydiny podľa § 2 písm. a) tohto nariadenia,
- b) miestnosť na zabíjanie dostatočne veľkú a usporiadanú tak, aby sa omračovanie a vykrvovanie vykonávalo na miestach oddelených od šklbania a parenia; každá komunikácia medzi touto miestnosťou na zabíjanie a miestnosťou alebo priestorom uvedeným v písmene a), iná ako je úzky otvor, ktorým môže prechádzať len jatočná hydina, musí mať automaticky uzatvárateľné dvere,
- c) miestnosť na pitvanie a jatočnú úpravu, ktorá je dostatočne veľká a usporiadaná tak, aby sa pitvanie vykonávalo na mieste dostatočne vzdialenom od iných pracovných miest alebo bolo od nich oddelené priehradkou tak, aby sa predchádzalo kontaminácii; každá komunikácia medzi touto miestnosťou na pitvanie a jatočnú úpravu a medzi miestnosťou na zabíjanie uvedenou v písmene b) iná, ako je úzky otvor, ktorým môže prechádzať len jatočná hydina, musí mať automaticky uzatvárateľné dvere,
- d) miestnosť na expedíciu, ak je to potrebné,
- e) jednu alebo viac dostatočne veľkých chladiarenských alebo mraziarenských miestností s uzamykateľným zariadením na pozastavené čerstvé hydínové mäso,
- f) miestnosť alebo priestor na zhromažďovanie peria, ak sa s ním nezaobchádza ako s odpadom,
- g) osobitné umývadlá a záchody pre zamestnancov, ktorí manipulujú so živou hydinou.

ČASŤ C

OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE ROZRÁBKARNÍ

Okrem všeobecných podmienok podľa časti A musia mať rozrábkarne minimálne

- a) chladiarne, chladiarenské alebo mraziarenské miestnosti dostatočne veľké na uchovávanie mäsa,
- b) miestnosť na rozrábanie mäsa, vykosťovanie mäsa a balenie mäsa do priameho obalu, a ak sa nasledujúce operácie vykonávajú v rozrábkarni,
 - b.1. miestnosť na pitvanie husí a kačiek chovaných na produkciu bielej hydínovej pečene (foie gras), ktoré boli omráčené, vykvrvené a ošklbané na výkrmovej farme,
 - b.2. miestnosť na pitvanie hydiny uvedenej v bode 3 časti H,
- c) miestnosť na balenie do druhého obalu, ak sa tieto operácie v rozrábkarni vykonávajú a ak nie sú splnené podmienky uvedené v bode 7 časti N.

ČASŤ D

OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE MRAZIARENSKÝCH SKLADOV ALEBO CHLADIARENSKÝCH SKLADOV

- 1. Okrem všeobecných požiadaviek uvedených v časti A musia mať chladiarenské sklady, v ktorých sa skladuje čerstvé hydínové mäso v súlade s bodom 1 časti M, minimálne
 - a) dostatočne veľké chladiarenské miestnosti, ktoré sú ľahko čistiteľné a v ktorých možno čerstvé mäso skladovať pri teplotách uvedených v bode 1 časti M,
 - b) registračný teplomer alebo diaľkový registračný teplomer v každom skladovacom priestore alebo pre každý skladovací priestor.

2. Okrem všeobecných požiadaviek uvedených v časti A musia mať mraziarenské sklady, v ktorých sa skladuje čerstvé hydinové mäso v súlade s bodom 2 časti M, aspoň
 - a) dostatočne veľké zmrazovacie miestnosti a mraziarenské miestnosti, ktoré sú ľahko čistiteľné a v ktorých sa môže čerstvé mäso skladovať pri teplotách uvedených v bode 2 časti M,
 - b) registračný teplomer alebo diaľkový registračný teplomer v každom skladovacom priestore alebo pre každý skladovací priestor.

ČASŤ E

HYGIENA ZAMESTNANCOV, PRIESTOROV A ZARIADENÍ V PREVÁDZKARNIACH

1. Od zamestnancov sa musí vyžadovať absolútna čistota a v absolútnej čistote sa musia udržiavať priestory a zariadenia. Ďalej musia byť splnené tieto požiadavky:
 - a) zamestnanci, ktorí pracujú a zaoberajú sa 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 ľahko čistiteľné pokrývky hlavy, obuv a svetlé pracovné odevy alebo iné ochranné odevy,
 - b) zamestnanci, ktorí sa podieľajú na práci alebo manipulácii s mäsom, musia mať čisté pracovné odevy vždy na začiatku 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 chorou hydinou alebo infikovaným mäsom, si musia ihneď potom dôkladne umyť ruky a ramená teplou vodou a potom si ich dezinfikovať,
 - d) v pracovných miestnostiach, skladovacích miestnostiach, ako aj v ostatných priestoroch a chodbách, cez ktoré sa čerstvé 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 zvierat určených na zabitie na týchto bitúnkoch; hmyz, hlodavce a iní škodcovia sa musia systematicky ničiť,
 - f) zariadenia a nástroje používané na manipuláciu so živou hydinou a na prácu s čerstvým hydinovým mäsom sa musia udržiavať v čistote a dobrom technickom stave; musia sa starostlivo čistiť a dezinfikovať niekoľkokrát počas pracovného dňa a na konci dennej práce a vždy pred opätovným použitím, ak boli znečistené,
 - g) klieťky na dodávanie hydiny musia byť vyrobené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje; musia byť vyčistené a dezinfikované po každom vyprázdnení.
2. Miestnosti a pracovné zariadenia nemožno používať na iné účely ako na prácu s čerstvým hydinovým mäsom, čerstvým mäsom, králičím mäsom, povolenou zverinou podľa osobitných predpisov⁴⁾ alebo mäsovými prípravkami alebo výrobkami, ak neboli pred opätovným použitím vyčistené a dezinfikované. Toto obmedzenie sa nevzťahuje na prepravné zariadenia používané v priestoroch uvedených v bode 2 písm. a) časti D, kde je toto mäso zabalené v druhom obale.
3. Hydinové mäso a kontajnery alebo obaly s ním nesmú prichádzať do priameho styku s podlahou.
4. Na všetky účely sa musí používať pitná voda. Úžitkovú vodu však možno používať na produkciu pary, protipožiarne účely, ochladzovanie chladiarenských zariadení a odstraňovanie odpadového peria na bitúнку, ak sú potrubia na tento účel inštalované tak, že sa vylučuje použitie tejto vody na iné účely a nepredstavujú žiadne nebezpečenstvo kontaminácie čerstvého mäsa. Potrubia na úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlišené od potrubí na pitnú vodu.
 - 5.a. Perie a vedľajšie produkty zo zabíjania, ktoré sú nepožiteľné pre ľudí, sa musia ihneď odstraňovať.
 - 5.b. Posýpanie podláh pracovných miestností a skladovacích miestností pre čerstvé hydinové 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 pre prácu alebo manipuláciu s čerstvým mäsom. Vždy po uplynutí jedného roka musí každý zamestnanec absolvovať lekársku prehliadku zameranú na zdravotnú spôsobilosť na túto prácu.

ČASŤ F

ZDRAVOTNÁ PREHLIADKA PRED ZABITÍM

1.a. Úradný veterinárny lekár na bitúнку môže povoliť zabíjanie zásielky hydiny z chovu bez toho, aby bola dotknutá požiadavka na certifikát, len ak

1.a.1. hydinu určenú na zabitie sprevádza zdravotné potvrdenie uvedené v prílohe č. 6 alebo

1.a.2. má 72 hodín pred príchodom hydiny na bitúnok v držaní doklad určený príslušným orgánom veterinárnej správy,⁶⁾ ktorý musí obsahovať

1.a.2.1. príslušné aktuálne informácie o krdli, z ktorého hydina pochádza, a najmä podrobnosti zo záznamov chovu uvedených v bode 3.a., ktoré sa týkajú druhu hydiny, ktorá sa ide zabíjať,

1.a.2.2. dôkaz, že chov, odkiaľ hydina pochádza, je pod dozorom úradného veterinárneho lekára,

1.a.2.3. tieto informácie, ktoré musí úradný veterinárny lekár zhodnotiť pred rozhodnutím, aké opatrenia sa prijmú s ohľadom na hydinu pochádzajúcu z tohto chovu, a najmä s ohľadom na druh prehliadky pred zabitím.

1.b. Ak nie sú podmienky podľa bodu 1.a. splnené, úradný veterinárny lekár na bitúнку môže buď odložiť zabíjanie, alebo, ak je to potrebné vzhľadom na požiadavky na pohodu zvierat, povoliť zabíjanie, ak sa predtým vykonajú vyšetrenia a testy podľa bodu 3.b. a ak vzhľadom na získanie týchto informácií príslušný úradný veterinárny lekár vykoná prehliadku chovu, odkiaľ dotknutá hydina pochádza. Všetky náklady spojené s uplatnením tohto bodu znáša chovateľ podľa požiadaviek ustanovených osobitným predpisom.⁷⁾

1.c. Ak ide o farmárov s ročnou produkciou najviac 20 000 kusov kurčiat alebo sliepok, 15 000 kusov kačiek, 10 000 kusov moriek, 10 000 kusov husí alebo ekvivalentného množstva iných druhov hydiny uvedených v § 2 písm. a), možno prehliadku pred zabitím uvedenú v bode 3.b. vykonať na bitúнку. V tomto prípade musí farmár predložiť vyhlásenie o tom, že jeho ročná produkcia neprekračuje uvedené počty.

1.d. Farmári musia uchovávať záznamy uvedené v bode 3.a. najmenej dva roky vzhľadom na ich predloženie príslušnému orgánu na jeho požiadanie.

2.a. Vlastník hydiny alebo osoba oprávnená ňou disponovať alebo jej zástupca musia uľahčiť operácie pri prehliadke pred zabitím, a najmä pomáhať úradnému veterinárnemu lekárovi pri každej manipulácii, ktorú považuje za potrebnú.

2.b. Úradný veterinárny lekár musí vykonávať prehliadku podľa odborných zásad a pri dostatočnom osvetlení.

3. Pri prehliadke pred zabitím na farme pôvodu uvedenej v bode 1 sa musí vykonať

3.a. kontrola záznamov farmára, ktoré musia obsahovať aspoň tieto údaje v závislosti od druhu hydiny:

3.a.1. dátum dodania hydiny,

3.a.2. zdroj hydiny,

3.a.3. počet kusov hydiny,

3.a.4. aktuálnu rastovú schopnosť použitého hybridu alebo plemena hydiny (úžitkovosť, napríklad hmotnostné prírastky),

3.a.5. úmrtnosť,

3.a.6. dodávateľov krmív,

- 3.a.7. druh, čas používania a ochranné lehoty použitých doplnkových látok,
 - 3.a.8. spotrebu krmív a vody,
 - 3.a.9. vyšetrenia a diagnózy veterinárneho lekára, ktorý navštevuje chov, spolu s akýmikoľvek laboratórnymi výsledkami,
 - 3.a.10. druh všetkých veterinárnych liekov podaných vtákom s dátumami podávania a ukončenia ochrannej lehoty,
 - 3.a.11. dátum vakcinácie a druh každej použitej vakcíny,
 - 3.a.12. hmotnostné prírastky počas obdobia výkrmu,
 - 3.a.13. výsledky všetkých úradných zdravotných prehliadok hydiny z rovnakého krdla,
 - 3.a.14. počet vtákov zaslaných na zabitie,
 - 3.a.15. predpokladaný dátum zabitia,
 - 3.b. dodatočné vyšetrenia potrebné na určenie diagnózy, ak hydina
 - 3.b.1. trpí chorobou, ktorá môže byť prenesená na ľudí alebo na zvieratá, alebo individuálne alebo hromadne prejavuje také príznaky správania, ktoré poukazujú na to, že by sa takáto choroba mohla vyskytovať,
 - 3.b.2. prejavuje poruchu celkového správania alebo príznaky choroby, ktorá môže spôsobiť nepožiteľnosť mäsa pre ľudí,
 - 3.c. pravidelný odber vzoriek vody a krmív vzhľadom na kontrolu dodržiavania ochranných lehôt,
 - 3.d. výsledky testov na pôvodcov zoonóz vykonaných úpravou podľa § 20.
4. Úradný veterinárny lekár na bitútku musí zabezpečiť, že hydina je identifikovaná, vykonať kontrolu dodržiavania požiadaviek na ochranu zvierat podľa osobitného predpisu,⁸⁾ a najmä kontrolovať, či hydina neutrpela počas prepravy poranenia. Okrem toho, ak je pochybnosť o identite zásielky hydiny a ak hydina podlieha zdravotnej prehliadke pred zabitím vykonávanej na bitútku podľa bodu 1.c., musí úradný veterinárny lekár vyšetriť každú klietku, či hydina nevykazuje príznaky uvedené v bode 3.b.
5. Ak nebola hydina zabitá do troch dní od jej vyšetrenia a potvrdenia zdravotného potvrdenia podľa bodu 1.a.1.,
- 5.1. musí sa vystaviť nové zdravotné potvrdenie, ak hydina neopustila chov pôvodu, alebo
 - 5.2. po zhodnotení dôvodov zdržania, a ak nie je žiadny zdravotný dôvod, ktorý by tomu bránil, môže úradný veterinárny lekár na bitútku povoliť jej zabitie, ak je to potrebné po ďalšom vyšetrení tejto hydiny.
6. Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky osobitného predpisu,⁹⁾ musí sa zakázať zabíjanie hydiny na účely spotreby jej mäsa ľuďmi, ak sa zistia klinické príznaky týchto chorôb:
- 6.1. ornitóza,
 - 6.2. salmonelóza.

Úradný veterinárny lekár môže na základe požiadavky vlastníka hydiny alebo jeho zástupcu povoliť zabíjanie tejto hydiny na konci normálneho procesu zabíjania, ak sú prijaté opatrenia na minimalizovanie rizika šírenia baktérií a čistenie a dezinfekciu priestorov a zariadení po jej zabíjaní. S mäsom získaným z tohto zabíjania sa musí zaobchádzať ako s mäsom posúdeným ako nepožiteľné pre ľudí.

7. Úradný veterinárny lekár musí
- 7.1. zakázať zabíjanie, ak má dôkaz, že mäso zo zvierat by mohlo byť nepožiteľné pre ľudí,
 - 7.2. odložiť zabíjanie, ak neboli dodržané ochranné lehoty na reziduá,
 - 7.3. zabezpečiť s ohľadom na klinicky zdravú hydinu z krdla, ktorého zabitie je povinné, v programe kontroly infekčných chorôb, že sa hydina zabíja na konci pracovného dňa alebo za takých podmienok, že sa zabráni kontaminácii inej hydiny. S týmto mäsom sa môže

manipulovať len na území Slovenskej republiky a len podľa pokynov nariadených príslušným orgánom veterinárnej správy.

8. Úradný veterinárny lekár musí ihneď hlásiť príslušnému orgánu veterinárnej správy¹⁰⁾ každý zákaz zabíjania s udaním jeho dôvodov a dočasne umiestniť hydinu, na ktorú sa vzťahuje zákaz zabíjania, na bezpečnom mieste.

ČASŤ G

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA ZABÍJANIE HYDINY A NA ZAOBCHÁDZANIE S ČERSTVÝM HYDINOVÝM MÄSOM

1. Do priestorov na zabíjanie hydiny sa môže presúvať len živá hydina. Ihneď po presunutí do týchto priestorov sa musí hydina zabiť. Usmrtenie sa musí vykonať bezprostredne po omráčení s výnimkou rituálneho zabíjania.
2. Vykrvenie musí byť úplné a vykonávané tak, že krv nemôže zapríčiniť kontamináciu mimo miesta zabitia.
3. Zabitá hydina sa musí ihneď úplne ošklbať.
4. Pitvanie sa musí vykonať ihneď, ak ide o úplné pitvanie, alebo v lehote podľa bodu 3 časti H v prípade čiastočného pitvania alebo odloženého pitvania. Zabitá hydina sa musí otvoriť takým spôsobom, aby sa dali vyšetriť telové dutiny a všetky príslušné vnútornosti. Na tento účel môžu vnútornosti, ktoré sa musia vyšetriť, buď zostať v prirodzenom spojení s telom, alebo môžu byť oddelené. Ak sú oddelené, musí byť identifikovateľné, ktoré vnútornosti patria ku ktorému telu.
5. Po prehliadke musia byť vnútornosti, ktoré boli vyňaté, ihneď oddelené od tela a časti, ktoré sú nepožiteľné pre ľudí, sa musia oddeliť naraz.
6. Zakazuje sa čistiť hydínové mäso utierkami alebo vyplňať telo čímkoľvek iným ako jedlými drobkami alebo krkmi z hydiny zabitej na danom bitúnku.
7. Zakazuje sa deliť telo alebo oddeľovať hydínové mäso alebo ho ošetrovať pred ukončením prehliadky. Úradný veterinárny lekár môže predpísať každú inú manipuláciu potrebnú na prehliadku.
8. Pozastavené mäso, mäso posúdené ako nepožiteľné pre spotrebu ľuďmi podľa bodu 1 písm. a) a b) časti I alebo nepovolené na spotrebu ľuďmi podľa bodu 2 časti I, ako aj perie a odpad sa musia čo najskôr odstrániť do miestností, zariadení alebo kontajnerov podľa bodu 4.4, časti A a písmen e) a f) časti B a musí sa s nimi zaobchádzať tak, aby sa kontaminácia znížila na minimum.
9. Po prehliadke a vypitvaní sa musí čerstvé hydínové mäso ihneď očistiť sprchovaním a vychladiť podľa hygienických požiadaviek tak, aby sa čo najskôr zabezpečilo splnenie požiadaviek na teploty ustanovené v časti M.
10. Hydínové mäso, ktoré je určené na ponorné schladzovanie podľa bodu 11, sa musí ihneď po pitvaní dôkladne umyť sprchovaním podľa bodov 10.1. až 10.3. a bezodkladne schladiť ponorením podľa bodu 11. Sprchovanie sa musí vykonávať prostredníctvom zariadenia, ktoré účinne umýva vnútorný aj vonkajší povrch tiel. Pri sprchovaní sa na telá s hmotnosťou
 - 10.1. najviac 2,5 kg musí na jedno telo použiť najmenej 1,5 litra vody,
 - 10.2. medzi 2,5 a 5 kg musí na jedno telo použiť najmenej 2,5 litra vody,
 - 10.3. 5,0 kg a vyššou hmotnosťou musí na jedno telo použiť najmenej 3,5 litra vody.
11. Proces ponorného schladzovania musí spĺňať tieto požiadavky:
 - 11.1. telá sa musia počas schladzovania pohybovať cez jednu alebo viac nádrží s ľadovou vodou alebo zmesou vody s ľadom, ktorých obsah sa nepretržite obmieňa; prípustný je len taký systém ponorného chladenia, pri ktorom sa telá neustále mechanicky posúvajú proti smeru prúdiacej vody,
 - 11.2. teplota vody v schladzovacej nádrži alebo nádržiach, meraná v bode prvého vstupu tiel do nádrže, nesmie presiahnuť +16 °C a teplota vody v bode výstupu tiel zo schladzovacieho zariadenia nesmie presiahnuť +4 °C,

- 11.3. ponorné schladzovanie sa musí vykonávať takým spôsobom, aby sa v najkratšom možnom čase dosiahla teplota uvedená v bode 1 časti M,
- 11.4. prívod vody sa meria prietokomerom a na celý ochladzovací proces uvedený v bode 11.1. sa musí použiť najmenej
 - a) 2,5 litra vody na jedno telo s hmotnosťou 2,5 kg alebo nižšou,
 - b) 4 litre vody na jedno telo s hmotnosťou od 2,5 kg do 5 kg,
 - c) 6 litrov vody na jedno telo s hmotnosťou 5 kg alebo vyššou,
- 11.5. ak sa schladzovanie vykonáva vo viacerých nádržiach, musí sa prítok čerstvej vody a odtok použitej vody v každej nádrži regulovať tak, aby sa postupne znižoval v smere pohybu hydiny; čerstvá voda sa musí rozdeľovať medzi nádržami takým spôsobom, aby prítok vody cez poslednú nádrž bol najmenej
 - a) 1 liter na jedno telo s hmotnosťou 2,5 kg alebo nižšou,
 - b) 1,5 litra na jedno telo s hmotnosťou od 2,5 do 5 kg,
 - c) 2 litre na jedno telo s hmotnosťou 5 kg alebo vyššou.Voda použitá na prvé naplnenie nádrží sa do výpočtu týchto množstiev nesmie započítavať,
- 11.6. telá nesmú zostať v prvej časti schladzovacieho zariadenia alebo v prvej nádrži dlhšie ako pol hodiny alebo v ostatných častiach zariadenia alebo v ostatných tankoch dlhšie, ako je nevyhnutne potrebné,
- 11.7. musia sa vykonať všetky potrebné opatrenia, aby sa zabezpečilo, že sa v prípade prerušenia procesu schladzovania dodrží čas prechodu tiel uvedený v bode 11.6.,
- 11.8. vždy, keď sa zariadenie zastaví, musí sa úradný veterinárny lekár pred jeho opätovným uvedením do prevádzky presvedčiť, že telá stále spĺňajú požiadavky tohto nariadenia a sú požívateľné pre ľudí, alebo ak nie sú, zabezpečiť, aby boli čo najskôr prepravené do priestorov uvedených v bode 4.4. časti A,
- 11.9. každá časť zariadenia sa musí úplne vyprázdniť, vyčistiť a vydezinfikovať vždy, keď je to potrebné, na konci určitého úseku práce a najmenej raz denne,
- 11.10. meraním a registrovaním prostredníctvom kalibrovaných kontrolných zariadení sa musí zabezpečovať dostatočná a nepretržitá kontrola
 - a) spotreby vody počas umývania sprchovaním pred ponorením,
 - b) teploty vody v nádrži alebo nádržiach v miestach vstupu a výstupu tiel,
 - c) spotreby vody počas ponorného schladzovania tiel,
 - d) počtu tiel každej hmotnostnej kategórie uvedenej v bodoch 10, 11.4. a 11.5.,
- 11.11. výsledky rôznych kontrol vykonávaných výrobcom sa musia uchovávať a na požiadanie predkladať úradným veterinárnym lekárom,
- 11.12. správne fungovanie schladzovacieho zariadenia a jeho účinok na úroveň hygieny musí prevádzkovateľ vyhodnocovať vedecky uznanými mikrobiologickými metódami; pri vyhodnotení sa porovnáva kontaminácia tiel pred ponorným schladzovaním a po ňom; mikrobiologickými ukazovateľmi kontaminácie tiel je celkový počet mikróbov určený pri teplote 30 °C a počet baktérií čeľade Enterobacteriaceae, ktoré sa určujú na povrchu piatich tiel pred ponorením do schladzovacieho zariadenia a bezprostredne po výstupe týchto tiel z neho. Toto porovnanie sa musí vykonať pri prvom uvedení zariadenia do prevádzky a potom sa vykonáva pravidelne a okrem toho vždy, ak sa na zariadení vykonajú akékoľvek zmeny, a vždy na konci prvej pracovnej zmeny po znovuvvedení zariadenia do prevádzky. Fungovanie rôznych častí zariadenia sa musí regulovať tak, aby sa zabezpečil vyhovujúci hygienický štandard.
12. Kým nie je prehliadka ukončená, nesmie sa umožniť, aby telá a drobký, ktoré ešte neboli prehliadnuté, prišli do styku s telami a drobkami už prehliadnutými, a zakazuje sa delenie, odstraňovanie častí a ďalšie ošetrovanie tiel.
13. Pozastavené mäso alebo mäso posúdené ako nepožívateľné pre ľudí alebo nejudlé vedľajšie produkty nesmú prichádzať do styku s mäsom posúdeným ako požívateľné pre ľudí a

pozastavené mäso alebo mäso posúdené ako nepoživatelné pre ľudí alebo nejudlé vedľajšie produkty musia byť čo najskôr umiestnené do osobitných miestností alebo kontajnerov umiestnených a usporiadaných tak, aby sa zabránilo každej kontaminácii ostatného čerstvého mäsa.

14. Úprava, ďalšie spracovanie a ošetrovanie a preprava mäsa vrátane drobkov sa musia vykonávať pri splnení všetkých hygienických požiadaviek. Ak sa toto mäso balí do druhého obalu, musia byť splnené podmienky ustanovené v písmene d) časti B a v časti N. Mäso balené v priamom obale alebo mäso balené v druhom obale sa musí skladovať v samostatnej miestnosti oddelene od nechráneného nebaleného čerstvého mäsa.

Kačky a husi chované a zabitú na produkciu bielej hydinovej pečene (foie gras) možno pitvať do 24 hodín, ak sa teplota nevypitvaných tiel v čo najkratšom čase zníži na teplotu uvedenú v bode 1 časti M a ďalej sú telá uchovávané pri tejto teplote a ak sa prepravujú v súlade s hygienickými požiadavkami.

5. Po prehliadke musia byť vnútornosti, ktoré boli vyňaté, ihneď oddelené od tela a časti, ktoré sú nepoživatelné pre ľudí, sa musia oddeliť naraz.

Vnútornosti alebo časti vnútorností, ktoré zostali v tele, sa musia okrem obličiek oddeliť, ak je to možné, vcelku a za vyhovujúcich hygienických podmienok.

6. Zakazuje sa čistiť hydínové mäso utierkami alebo vyplňať telo čímkoľvek iným ako jedlými drobkami alebo krkmi z hydiny zabitej na danom bitúnku.
7. Zakazuje sa deliť telo alebo oddeľovať hydínové mäso alebo ho ošetrovať pred ukončením prehliadky. Úradný veterinárny lekár môže predpísať každú inú manipuláciu potrebnú na prehliadku.
8. Pozastavené mäso, mäso posúdené ako nepoživatelné pre spotrebu ľuďmi podľa bodu 1 písm. a) a b) časti I alebo nepovolené na spotrebu ľuďmi podľa bodu 2 časti I, ako aj perie a odpad sa musia čo najskôr odstrániť do miestností, zariadení alebo kontajnerov podľa bodu 4.4. časti A a písmen e) a f) časti B a musí sa s nimi zaobchádzať tak, aby sa kontaminácia znížila na minimum.
9. Po prehliadke a vypitvaní sa musí čerstvé hydínové mäso ihneď očistiť sprchovaním a vychladiť podľa hygienických požiadaviek tak, aby sa čo najskôr zabezpečilo splnenie požiadaviek na teploty ustanovené v časti M.
10. Hydínové mäso, ktoré je určené na ponorné schladzovanie podľa bodu 11, sa musí ihneď po pitvaní dôkladne umyť sprchovaním podľa bodov 10.1. až 10.3. a bezodkladne schladiť ponorením podľa bodu 11. Sprchovanie sa musí vykonávať prostredníctvom zariadenia, ktoré účinne umýva vnútorný aj vonkajší povrch tiel. Pri sprchovaní sa na telá s hmotnosťou
 - 10.1. najviac 2,5 kg musí na jedno telo použiť najmenej 1,5 litra vody,
 - 10.2. medzi 2,5 a 5 kg musí na jedno telo použiť najmenej 2,5 litra vody,
 - 10.3. 5,0 kg a vyššou hmotnosťou musí na jedno telo použiť najmenej 3,5 litra vody.
11. Proces ponorného schladzovania musí spĺňať tieto požiadavky:
 - 11.1. telá sa musia počas schladzovania pohybovať cez jednu alebo viac nádrží s ľadovou vodou alebo zmesou vody s ľadom, ktorých obsah sa nepretržite obmieňa; prípustný je len taký systém ponorného chladenia, pri ktorom sa telá neustále mechanicky posúvajú proti smeru prúdiacej vody,
 - 11.2. teplota vody v schladzovacej nádrži alebo nádržiach, meraná v bode prvého vstupu tiel do nádrže, nesmie presiahnuť +16 °C a teplota vody v bode výstupu tiel zo schladzovacieho zariadenia nesmie presiahnuť +4 °C,
 - 11.3. ponorné schladzovanie sa musí vykonávať takým spôsobom, aby sa v najkratšom možnom čase dosiahla teplota uvedená v bode 1 časti M,
 - 11.4. prívod vody sa meria prietokomerom a na celý ochladzovací proces uvedený v bode 11.1. sa musí použiť najmenej
 - a) 2,5 litra vody na jedno telo s hmotnosťou 2,5 kg alebo nižšou,
 - b) 4 litre vody na jedno telo s hmotnosťou od 2,5 kg do 5 kg,

- c) 6 litrov vody na jedno telo s hmotnosťou 5 kg alebo vyššou,
- 11.5. ak sa schladzovanie vykonáva vo viacerých nádržiach, musí sa prítok čerstvej vody a odtok použitej vody v každej nádrži regulovať tak, aby sa postupne znižoval v smere pohybu hydiny; čerstvá voda sa musí rozdeľovať medzi nádržami takým spôsobom, aby prítok vody cez poslednú nádrž bol najmenej
 - a) 1 liter na jedno telo s hmotnosťou 2,5 kg alebo nižšou,
 - b) 1,5 litra na jedno telo s hmotnosťou od 2,5 do 5 kg,
 - c) 2 litre na jedno telo s hmotnosťou 5 kg alebo vyššou.Voda použitá na prvé naplnenie nádrží sa do výpočtu týchto množstiev nesmie započítavať,
- 11.6. telá nesmú zostávať v prvej časti schladzovacieho zariadenia alebo v prvej nádrži dlhšie ako pol hodiny alebo v ostatných častiach zariadenia alebo v ostatných tankoch dlhšie, ako je nevyhnutne potrebné,
- 11.7. musia sa vykonať všetky potrebné opatrenia, aby sa zabezpečilo, že sa v prípade prerušenia procesu schladzovania dodrží čas prechodu tiel uvedený v bode 11.6.,
- 11.8. vždy, keď sa zariadenie zastaví, musí sa úradný veterinárny lekár pred jeho opätovným uvedením do prevádzky presvedčiť, že telá stále spĺňajú požiadavky tohto nariadenia a sú použiteľné pre ľudí, alebo ak nie sú, zabezpečiť, aby boli čo najskôr prepravené do priestorov uvedených v bode 4.4. časti A,
- 11.9. každá časť zariadenia sa musí úplne vyprázdniť, vyčistiť a vydezinfikovať vždy, keď je to potrebné, na konci určitého úseku práce a najmenej raz denne,
- 11.10. meraním a registrovaním prostredníctvom kalibrovaných kontrolných zariadení sa musí zabezpečovať dostatočná a nepretržitá kontrola
 - a) spotreby vody počas umývania sprchovaním pred ponorením,
 - b) teploty vody v nádrži alebo nádržiach v miestach vstupu a výstupu tiel,
 - c) spotreby vody počas ponorného schladzovania tiel,
 - d) počtu tiel každej hmotnostnej kategórie uvedenej v bodoch 10, 11.4. a 11.5.,
- 11.11. výsledky rôznych kontrol vykonávaných výrobcom sa musia uchovávať a na požiadanie predkladať úradným veterinárnym lekárom,
- 11.12. správne fungovanie schladzovacieho zariadenia a jeho účinok na úroveň hygieny musí prevádzkovateľ vyhodnocovať vedecky uznanými mikrobiologickými metódami; pri vyhodnotení sa porovnáva kontaminácia tiel pred ponorným schladzovaním a po ňom; mikrobiologickými ukazovateľmi kontaminácie tiel je celkový počet mikróbov určený pri teplote 30 °C a počet baktérií čeľade Enterobacteriaceae, ktoré sa určujú na povrchu piatich tiel pred ponorením do schladzovacieho zariadenia a bezprostredne po výstupe týchto tiel z neho. Toto porovnanie sa musí vykonať pri prvom uvedení zariadenia do prevádzky a potom sa vykonáva pravidelne a okrem toho vždy, ak sa na zariadení vykonajú akékoľvek zmeny, a vždy na konci prvej pracovnej zmeny po znovuvvedení zariadenia do prevádzky. Fungovanie rôznych častí zariadenia sa musí regulovať tak, aby sa zabezpečil vyhovujúci hygienický štandard.
- 12. Kým nie je prehliadka ukončená, nesmie sa umožniť, aby telá a drobký, ktoré ešte neboli prehliadnuté, prišli do styku s telami a drobkami už prehliadnutými, a zakazuje sa delenie, odstraňovanie častí a ďalšie ošetrovanie tiel.
- 13. Pozastavené mäso alebo mäso posúdené ako nepožiteľné pre ľudí alebo nejedlé vedľajšie produkty nesmú prichádzať do styku s mäsom posúdeným ako požiteľné pre ľudí a pozastavené mäso alebo mäso posúdené ako nepožiteľné pre ľudí alebo nejedlé vedľajšie produkty musia byť čo najskôr umiestnené do osobitných miestností alebo kontajnerov umiestnených a usporiadaných tak, aby sa zabránilo každej kontaminácii ostatného čerstvého mäsa.
- 14. Úprava, ďalšie spracovanie a ošetrovanie a preprava mäsa vrátane drobkov sa musia vykonávať pri splnení všetkých hygienických požiadaviek. Ak sa toto mäso balí do druhého obalu, musia byť splnené podmienky ustanovené v písmene d) časti B a v časti N. Mäso

balené v priamom obale alebo mäso balené v druhom obale sa musí skladovať v samostatnej miestnosti oddelene od nechráneného nebaleného čerstvého mäsa.

ČASŤ H

ZDRAVOTNÁ PREHLIADKA POST MORTEM

1. Hydina sa musí prehliadnuť ihneď po zabití pri vhodnom osvetlení. Ako súčasť prehliadky
 - a) musia byť podrobené vizuálnej prehliadke, a ak treba, prehmataniu a narezaniu tieto časti:
 1. povrch tela hydiny okrem hlavy a behákov, ak nie sú určené na spotrebu ľuďmi,
 2. vnútornosti a
 3. telové dutiny,
 - b) sa musí venovať pozornosť aj
 1. odchýlkam konzistencie, farby a pachu tela,
 2. výrazným odchýlkam spôsobeným jatočnými operáciami,
 3. správne fungovaniu zariadení bitúny.
 2. Úradný veterinárny lekár musí v každom prípade
 - a) vykonať podrobnú prehliadku náhodnej vzorky kusov hydiny zamietnutých pri prehliadke post mortem, ktorých mäso bolo posúdené ako nepoživatelné pre ľudí podľa bodu 1 časti I,
 - b) prehliadnuť a vyšetriť vnútornosti a telové dutiny náhodnej vzorky 300 kusov hydiny odobratej z celej zásielky, ktorá bola podrobená prehliadke post mortem,
 - c) vykonať osobitnú prehliadku hydínového mäsa post mortem, ak sú ďalšie indikácie, že mäso z hydiny môže byť nepoživatelné pre ľudí.
3. Vlastník alebo osoba oprávnená disponovať hydinou musí v požadovanom rozsahu spolupracovať pri vykonávaní prehliadky post mortem. Musí zabezpečiť, aby bola hydina a hydínové mäso pripravené na prehliadku vo vhodnom stave. Na žiadosť inšpektora musí mu poskytnúť dostatočnú ďalšiu pomoc. Ak si osoba oprávnená disponovať hydinou neplní svoje povinnosti týkajúce sa spolupráce, úradný veterinárny lekár pozastaví prehliadku a zdravotné značky až dovtedy, kým táto osoba nespolupracuje v rozsahu vyžadovanom na prehliadku.
4. V prípade čiastočne pitvanej (háčkovanej) hydiny („effilé“), ktorej črevá boli ihneď po zabití vyňaté, sa musia po vypitvaní prehliadnuť vnútornosti a telové dutiny najmenej 5 % kusov zabitej hydiny z každej zásielky. Ak sú počas tejto prehliadky zistené odchýlky pri viacerých kusoch hydiny, musí sa všetka hydina v zásielke prehliadnuť podľa bodu 1.
5. V prípade hydiny s odloženým vypitvaním („hydina New York Dressed“)
 - a) musí sa prehliadka post mortem podľa bodu 1 vykonať najneskôr do 15 dní od zabitia, počas ktorých musí byť hydina skladovaná pri teplote, ktorá neprekračuje +4 °C,
 - b) najneskôr na konci lehoty uvedenej v písmene a) musí byť hydina vypitvaná na bitúny, kde sa vykonalo zabitie, alebo v inej schválenej rozrábkarni, ktorá spĺňa dodatočné požiadavky uvedené v písmene b) bode b.2. časti C, a v tomto prípade musí byť sprevádzaná zdravotným potvrdením uvedeným v prílohe č. 7,
 - c) hydínové mäso nemôže byť označené zdravotnou značkou uvedenou v časti L pred vykonaním pitvania podľa písmena b).
6. Pri kontrolách na mieste sa musí vykonávať odber vzoriek na vyšetrenie na rezíduá a v každom prípade sa musí vykonávať odber vzoriek v prípade odôvodneného podozrenia na ich prítomnosť. V prípade vyšetrenia na rezíduá sa musia vykonať vyšetrenia na rezíduá upravené podľa § 20.
7. Ak je na základe prehliadky pred zabitím alebo prehliadky post mortem podozrenie z choroby, môže úradný veterinárny lekár požadovať vykonanie potrebných laboratórnych testov, ak ich považuje za nevyhnutné na potvrdenie svojej diagnózy alebo na detekciu látok s farmakologickým účinkom, ktoré môžu byť s ohľadom na zistený daný patologický stav prítomné.

8. V prípade pochybnosti môže úradný veterinárny lekár vykonať ďalšie rezy a prehliadky príslušných častí hydiny potrebné na to, aby sa dosiahla konečná diagnóza.
 9. Ak úradný veterinárny lekár zistí, že sa zjavne porušujú hygienické požiadavky ustanovené týmto nariadením alebo že sa marí riadny výkon zdravotnej prehliadky, je oprávnený vykonať opatrenia vzhľadom na používanie zariadení alebo priestorov a nariadiť všetky potrebné opatrenia až po také opatrenia a vrátane nich, ako je zníženie rýchlosti produkcie alebo prerušenie výrobného procesu.
 10. Výsledky prehliadok pred zabitím a prehliadok post mortem musí úradný veterinárny lekár zaznamenávať, a ak sa diagnostikuje ochorenie prenosné na človeka, musí byť ohlásené príslušnému veterinárnemu orgánu zodpovednému za dozor v chove, z ktorého zvieratá pochádzali, ako aj majiteľovi chovu pôvodu alebo jeho zástupcovi, ktorý musí túto informáciu zohľadniť a uchovávať a predložiť ju úradnému veterinárnemu lekárovi, ktorý vykonáva prehliadku ante mortem počas nasledujúceho produkčného obdobia.
- Povinnosť vyšetrovať na rezíduá látok s farmakologickým účinkom uvedené v § 4 ods. 2 tohto nariadenia sa nevzťahuje na hydinu z chovov pod úradnou veterinárnou kontrolou, kde sa vyšetrenie na tieto rezíduá vykonáva v chovoch, odkiaľ hydina pochádza.
7. Ak je na základe prehliadky pred zabitím alebo prehliadky post mortem podozrenie z choroby, môže úradný veterinárny lekár požadovať vykonanie potrebných laboratórnych testov, ak ich považuje za nevyhnutné na potvrdenie svojej diagnózy alebo na detekciu látok s farmakologickým účinkom, ktoré môžu byť s ohľadom na zistený daný patologický stav prítomné.
 8. V prípade pochybnosti môže úradný veterinárny lekár vykonať ďalšie rezy a prehliadky príslušných častí hydiny potrebné na to, aby sa dosiahla konečná diagnóza.
 9. Ak úradný veterinárny lekár zistí, že sa zjavne porušujú hygienické požiadavky ustanovené týmto nariadením alebo že sa marí riadny výkon zdravotnej prehliadky, je oprávnený vykonať opatrenia vzhľadom na používanie zariadení alebo priestorov a nariadiť všetky potrebné opatrenia až po také opatrenia a vrátane nich, ako je zníženie rýchlosti produkcie alebo prerušenie výrobného procesu.
 10. Výsledky prehliadok pred zabitím a prehliadok post mortem musí úradný veterinárny lekár zaznamenávať, a ak sa diagnostikuje ochorenie prenosné na človeka, musí byť ohlásené príslušnému veterinárnemu orgánu zodpovednému za dozor v chove, z ktorého zvieratá pochádzali, ako aj majiteľovi chovu pôvodu alebo jeho zástupcovi, ktorý musí túto informáciu zohľadniť a uchovávať a predložiť ju úradnému veterinárnemu lekárovi, ktorý vykonáva prehliadku ante mortem počas nasledujúceho produkčného obdobia.

ČASŤ I

ROZHODOVANIE ÚRADNÉHO VETERINÁRNEHO LEKÁRA O MÄSE NA ZÁKLADE PREHLIADKY POST MORTEM

1. Hydinové mäso sa musí posúdiť ako úplne nepoživatelné na spotrebu ľuďmi, ak sa prehliadkou post mortem zistí
 - a) klasický mor (influenza) hydiny, pseudomor hydiny (Newcastleská choroba), ornitóza alebo salmonelóza,
 - b) generalizovaná infekčná choroba a chronická lokalizácia patogénnych mikróbov prenosných na ľudí v orgánoch,
 - c) celková (systémová) mykóza a miestne lézie v orgánoch, o ktorých je podozrenie, že sú spôsobené pôvodcami ochorení prenosnými na ľudí alebo toxínmi,
 - d) rozsiahle napadnutie podkožia alebo svalstva parazitmi alebo systémové parazitózy,
 - e) otrava,
 - f) kachexia,
 - g) abnormálny pach, farba alebo chuť,
 - h) zhubné alebo viacnásobné nádory,
 - i) rozsiahle alebo celkové znečistenie alebo kontaminácia,

- j) rozsiahle lézie alebo krvácaniny,
 - k) rozsiahle mechanické poškodenie tela hydiny alebo rozsiahle poškodenie horúcou vodou pri parení,
 - l) nedostatočné vykrvenie,
 - m) rezíduá látok prekračujúce najvyššie prípustné množstvá alebo maximálne limity rezíduí alebo rezíduá zakázaných látok,
 - n) ascites.
2. Za nepoživatelné pre ľudí musia byť vyhlásené tie časti zabitých zvierat, ktoré prejavujú lokalizované lézie alebo kontamináciu, ale ktoré neovplyvňujú zdravotnú neškodnosť ostatného mäsa.
3. Hlava s výnimkou jazyka, hrebeňa, príušných lalokov a bradového laloku, ak bola oddelená od tela hydiny, a nasledujúce vnútornosti sa vylučujú z použitia na spotrebu ľuďmi: priedušnica, pľúca oddelené od tela hydiny podľa bodu 5 časti G, pažerák, hrvol, črevá a žľaznatý žalúdok, žľcový mechúr, pohlavné orgány vrátane vaječníkov, vajec a nevyvinutých vajec.

ČASŤ J

POŽIADAVKY NA MÄSO URČENÉ NA ROZRÁBANIE

1. Telá sa musia rozrábať na časti a vykostovať len v schválených rozrábkarniach. Rozrábkarne podľa § 7 ods. 2 tohto nariadenia môžu uvádzať vyrobené delené alebo vykostené mäso len na domáci trh v Slovenskej republike.
2. Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musia uľahčiť operácie pri dozore v prevádzkarni, a najmä každú manipuláciu, ktorá je potrebná, a musia v prevádzkarni umiestniť potrebné zariadenia, ktoré musia byť k dispozícii orgánu veterinárnej správy. Najmä musia byť schopní na požiadanie informovať úradného veterinárneho lekára zodpovedného za dozor v prevádzkarni o zdroji mäsa dodaného do rozrábkarne a o pôvode zabitých zvierat.
3. Bez toho, aby bol dotknutý bod 2 časti E, nemožno umiestniť do schválenej rozrábkarne mäso, ktoré nespĺňa požiadavky podľa § 3 ods. 1 písm. b) tohto nariadenia, 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. Čerstvé mäso určené na rozrábanie sa musí ihneď po prisnutí umiestniť do rozrábkarne alebo, kým nie je rozrábané, do miestnosti podľa písmena a) časti C. Odhliadnuc od bodu 9 časti G, však možno mäso prepraviť priamo z bitúnku do rozrábkarne, v tomto prípade musia byť splnené tieto podmienky:
 - 4.1. miestnosť na zabíjanie a rozrábkareň musia byť navzájom dostatočne blízko seba a musia byť umiestnené v rovnakej skupine budov, pretože mäso na rozrábanie sa musí preniesť z jednej miestnosti do druhej v rámci jednej operácie prostredníctvom mechanického manipulačného systému z bitúnku a rozrábanie sa musí vykonať ihneď. Ihneď po rozrobení a zabalení do druhého obalu sa mäso musí prepraviť do chladiarne podľa písmena a) časti C.
5. Čerstvé mäso sa musí prinášať do miestností uvedených v písmene b) časti C podľa potreby. Ihneď po tom, ako je rozrobené, a ak je to vhodné, zabalené, musí sa mäso preniesť do príslušnej chladiarenskej alebo mraziarenskej miestnosti uvedenej v písmene a) časti C.
6. Okrem prípadu rozrábania mäsa v teplom stave sa môže rozrábanie vykonávať, až keď mäso dosiahne teplotu najviac +4 °C.
7. Čistenie čerstvého mäsa utieraním utierkami je zakázané.
8. 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 ihneď, ako sa získava, zhromažďovať v zariadeniach, kontajneroch alebo miestnostiach uvedených v bode 4.4. časti A.

ČASŤ K**ZDRAVOTNÉ MONITOROVANIE ROZROBENÉHO MÄSA A SKLADOVANÉHO MÄSA**

1. Schválené rozrábkarne, schválené prebaľovacie strediská a schválené chladiarenské alebo mraziarenské sklady musia byť pod dozorom člena inšpekčného tímu podľa § 8 ods. 3 až 5 tohto nariadenia.
2. Dozor podľa bodu 1 musí predstavovať
 - a) dozor nad vstupom a výstupom čerstvého mäsa,
 - b) zdravotnú prehliadku čerstvého mäsa držaného v prevádzkarni,
 - c) dozor nad čistotou priestorov, zariadení a nástrojov podľa časti E a hygieny zamestnancov vrátane ich odevov,
 - d) každý ďalší dozor, ktorý úradný veterinárny lekár považuje za potrebný na zabezpečenie dodržiavania tohto nariadenia.

ČASŤ L**ZDRAVOTNÉ OZNAČOVANIE**

1. Zdravotné označovanie sa musí vykonávať pod dozorom úradného veterinárneho lekára. Na tento účel musí úradný veterinárny lekár dozerať
 - a) na zdravotné označovanie mäsa,
 - b) na etikety a materiál na priame obaly, ak sú označené podľa tejto časti.
2. Zdravotná značka na čerstvom hydinovom mäse zo schválených prevádzkarní musí obsahovať
 - a) pre mäso balené v priamom obale v individuálnych jednotkách alebo malé balenia
 - aa) v hornej časti skratku názvu odosielajúcej krajiny veľkými písmenami (t. j. členského štátu Európskej únie a Európskych spoločenstiev); ak ide o Slovenskú republiku, skratku: SK,
 - ab) v strede veterinárne schvaľovacie číslo prevádzkarne, alebo tam, kde je to vhodné, rozrábkarne alebo prebaľovacieho strediska,
 - b) pre veľké balenia oválnu značku najmenej 6,5 cm širokú a 4,5 cm vysokú, ktorá obsahuje informácie uvedené v písmene a); písmená musia byť najmenej 0,8 cm vysoké a číslice najmenej 1 cm vysoké; táto zdravotná značka môže okrem toho obsahovať indikáciu umožňujúcu identifikovať úradného veterinárneho lekára, ktorý vykonal zdravotnú prehliadku mäsa.

Písmená a číslice musia byť 0,2 centimetra vysoké,
3. Materiál používaný na označovanie musí spĺňať všetky hygienické požiadavky a informácie uvedené v bode 2 písm. a) musia byť v dokonale čitateľnej forme.
 - 4.1. Zdravotné označovanie uvedené v bode 2 písm. a) sa musí vykonávať
 - 4.1.1. na priamych obaloch alebo viditeľne pod priamymi obalmi alebo inými obalmi individuálne balených tiel,
 - 4.1.2. na telách individuálne nebalených do priameho obalu pripojením jednorazovej plomby alebo jednorazovej etikety,
 - 4.1.3. na priamych obaloch alebo viditeľne pod priamymi obalmi alebo inými obalmi častí tiel alebo drobkov balených v malých množstvách.
 - 4.2. Zdravotné označovanie uvedené v bode 2 písm. b) sa musí vykonávať na veľkých baleniach obsahujúcich telá, časti tiel alebo drobky označené podľa bodu 4.1.

- 4.3. Ak sa zdravotná značka použije na priamom obale alebo na druhom obale,
- 4.3.1. musí byť použitá takým spôsobom, aby sa zničila, keď sa priamy obal alebo druhý obal otvorí, alebo
- 4.3.2. priamy obal alebo druhý obal musí byť uzatvorený takým spôsobom, aby sa nedal po otvorení znovu použiť.
5. Zdravotné označovanie tiel, častí tiel alebo drobkov podľa bodu 4.1. nie je potrebné, ak ide o
- 5.1. zásielky tiel vrátane tiel, z ktorých boli odstránené časti podľa bodu 1 písm. b) časti I, ktoré sa odosielaajú zo schváleného bitútku do schválenej rozrábkarne na rozrábanie, a ak sú splnené tieto podmienky:
- 5.1.1. veľké balenia obsahujúce čerstvé mäso musia mať na vonkajšom povrchu zdravotnú značku uvedenú v bodoch 4.1.3. a 4.3.,
- 5.1.2. úrad odosielania musí viesť záznamy o množstve, druhu a určení zásielok odoslaných v súlade s týmto nariadením,
- 5.1.3. rozrábkareň, ktorá je príjemcom, musí viesť záznamy o množstve, druhu a pôvode zásielok prijatých podľa tohto nariadenia,
- 5.1.4. zdravotná značka na veľkom balení sa musí zničiť, keď sa veľké balenie otvára pod dozorom úradného veterinárneho lekára v rozrábkarni,
- 5.1.5. určenie a určený spôsob použitia zásielky musia byť zreteľne vyznačené na vonkajšom povrchu veľkých balení podľa prílohy č. 6,
- 5.2. zásielky tiel vrátane tiel, z ktorých boli odstránené časti podľa bodu 1 písm. b) časti I, zásielky častí tiel a tieto drobkky: srdcia, pečene a žalúdky, ktoré sa odosielaajú zo schváleného bitútku, rozrábkarne alebo prebaľovacieho strediska do prevádzkarne na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov na ošetrovanie, a ak sú splnené nasledujúce podmienky:
- 5.2.1. veľké balenia obsahujúce čerstvé mäso musia mať na vonkajšom povrchu zdravotnú značku uvedenú v bodoch 4.1.3. a 4.3.,
- 5.2.2. úrad odosielania musí viesť záznamy o množstve, druhu a určení zásielok odoslaných v súlade s týmto nariadením,
- 5.2.3. prevádzkareň na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov, ktorá je príjemcom, musí viesť záznamy o množstve, druhu a pôvode zásielok prijatých v súlade s týmto nariadením,
- 5.2.4. ak je čerstvé hydinové mäso určené na použitie do mäsových výrobkov určených na výmenu¹⁾ s členskými štátmi, zdravotná značka na veľkom balení sa musí zničiť pod dozorom príslušného orgánu veterinárnej správy, keď sa veľké balenie otvára v prevádzkarni,
- 5.2.5. určenie a určený spôsob použitia zásielky musia byť zreteľne vyznačené na vonkajšom povrchu veľkých balení v súlade s prílohou č. 8,
- 5.3. zásielky tiel vrátane tých, z ktorých boli odstránené časti podľa bodu 1 písm. b) časti I, ktoré sa odosielaajú zo schváleného bitútku, rozrábkarne alebo prebaľovacieho strediska na priame zásobovanie konečných spotrebiteľov po tepelnej úprave v reštauráciách, zariadeniach spoločného stravovania a organizáciách poskytujúcich stravovacie služby a inštitúciách, a ak sú splnené tieto podmienky:
- 5.3.1. druhé obaly obsahujúce čerstvé mäso musia mať na vonkajšom povrchu zdravotnú značku uvedenú v bodoch 4.1.3. a 4.3.,
- 5.3.2. úrad odosielania musí viesť záznamy o množstve, druhu a určení zásielok odoslaných podľa tohto nariadenia,
- 5.3.3. príjemca musí viesť záznamy o množstve, druhu a pôvode zásielok prijatých v súlade s týmto nariadením,
- 5.3.4. zariadenia spoločného stravovania a inštitúcie sú pod dozorom príslušného orgánu potravinového dozoru, ktorý musí mať prístup k záznamom vedeným týmito príjemcami,

- 5.3.5. určenie a určený spôsob použitia zásielky musia byť zreteľne vyznačené na vonkajšom povrchu veľkých balení podľa prílohy č. 8.
6. Čerstvé hydinné mäso poživatelné pre ľudí, určené výlučne na domáci trh v Slovenskej republike a pochádzajúce z prevádzkarní s nízkou kapacitou povolených príslušným orgánom veterinárnej správy podľa § 7 sa označuje rovnakým spôsobom, ako je uvedené v predchádzajúcich bodoch, okrem tvaru a informácií udávaných v zdravotnej značke uvedenej v bode 2.
- 6.1. Mäso uvedené v bode 6 sa musí, ak ide o mäso balené v priamom obale v individuálnych jednotkách alebo ak ide o malé balenia, označiť národnou značkou kruhového tvaru s týmito údajmi:
- a) v hornej časti skratkou názvu okresu¹²⁾ okrem okresu Svidník, kde sa používa skratka: SVK,
 - b) v strednej časti veterinárnym kontrolným číslom prevádzkarne s nízkou kapacitou,
 - c) v dolnej časti skratkou N,
 - d) písmená a číslice musia byť najmenej 0,2 cm vysoké.
- 6.2. Veľké balenia a druhé obaly hydinného mäsa uvedeného v bode 6 sa musia označiť národnou značkou kruhového tvaru s priemerom 3 cm s údajmi uvedenými v bode 6.1.; písmená musia byť najmenej 0,8 cm vysoké a číslice najmenej 1 cm vysoké.
- 6.3. Čerstvé hydinné mäso z priemyselných prevádzkarní s povolenými dočasnými výnimkami do 31. decembra 2003 podľa doterajších predpisov,¹³⁾ ktoré pri účinnosti tohto nariadenia ešte nespĺňajú všetky podmienky na schválenie, sa do uplynutia týchto výnimiek a do schválenia prevádzkarne označuje rovnako, ako je uvedené v bode 6.1.
7. Telá a drobky a ich časti, ktoré boli posúdené ako nepoživatelné podľa bodu 1 písm. a) a b) časti I, sa označujú odtlačkom pečiatky trojuholníkového tvaru s dĺžkou strany 2,5 cm alebo sa úplne zafarbia.

ČASŤ M

SKLADOVANIE

1. Po schladení podľa bodu 9 časti G sa musí čerstvé hydinné mäso uchovávať pri teplote, ktorá nesmie v žiadnom čase prekročiť +4 °C.
2. Zmrazené hydinné mäso sa musí uchovávať pri teplote, ktorá nesmie v žiadnom čase prekročiť -12 °C.
3. Čerstvé hydinné mäso balené v druhom obale sa nesmie skladovať v rovnakej miestnosti ako nebalené čerstvé mäso.

ČASŤ N

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.
- 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 drobky balia do priameho obalu, musí sa to vykonať ihneď po ich rozrábke a podľa hygienických požiadaviek.
3. Priamy obal musí byť priehľadný a bezfarebný, alebo ak ide o farebný priamy obal, musí byť taký, aby ponechával balené mäso alebo drobky čiastočne viditeľné. Musí tiež spĺňať požiadavky bodov 1.a.1. a 1.a.2.; nesmie sa opätovne používať na balenie mäsa.

4. Časti hydiny alebo drobký oddelené od tela musia byť vždy zabalené do pevne uzavretého ochranného priameho obalu, ktorý spĺňa uvedené požiadavky.
5. Mäso balené v priamom obale musí byť balené do druhého obalu.
6. Ak však priamy obal spĺňa všetky ochranné požiadavky druhého obalu, nemusí byť priesvitný a bezfarebný a umiestnenie do druhého obalu alebo kontajnera nie je potrebné, ak sú splnené ostatné požiadavky bodu 1.
7. Rozrábanie, vykostovanie, balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu sa môžu vykonávať v rovnakej miestnosti, ak sú druhé obaly opätovne použiteľné, ako je uvedené v bode 1 písm. b), alebo 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 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 obalové materiály skladované za hygienických podmienok v samostatnej oddelenej miestnosti prevádzkarne,
 - 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 na balenie a musia sa bezodkladne 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.
8. Druhé obaly uvedené v tejto časti môžu obsahovať len delené čerstvé hydínové mäso.

ČASŤ O PREPRAVA

1. Čerstvé mäso sa musí prepravovať v dopravných prostriedkoch vybavených hermetickým uzatváracím systémom alebo v prípade čerstvého mäsa dovezeného alebo čerstvého mäsa prepravovaného cez územie tretej krajiny v zaplombovaných dopravných prostriedkoch, skonštruovaných a vybavených tak, že sa počas celej prepravy dodržia teploty uvedené v časti M.
2. Dopravné prostriedky určené na prepravu mäsa musia spĺňať tieto požiadavky:
 - a) ich vnútorné povrchy musia byť hladké a ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,
 - b) musia byť vybavené účinnými zariadeniami na ochranu mäsa pred hmyzom a prachom a musia byť nepriepustné pre vodu.
3. Dopravné prostriedky určené na prepravu mäsa sa nesmú používať na prepravu živých zvierat alebo akýchkoľvek produktov alebo 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. Mäso balené v druhom obale sa musí prepravovať oddelene, v iných dopravných prostriedkoch, ako sa prepravuje v druhom obale nebalené mäso, ak nie je v rovnakom dopravnom prostriedku dostatočné fyzické oddelenie na ochranu nebaleného mäsa.
5. Čerstvé hydínové mäso sa nesmie prepravovať vo vozidle alebo v kontajneri, ktorý nie je čistý a nebol vydezinfikovaný.
6. Prevádzkovateľ, vlastník prevádzkarne alebo jeho zástupca musia zabezpečiť, aby boli dopravné prostriedky a podmienky nakládky také, aby umožňovali dodržiavanie hygienických požiadaviek

podľa tejto časti. Člen inšpekčného tímu podľa § 8 ods. 3 až 5 tohto nariadenia musí kontrolovať, či sa toto ustanovenie dodržiava.

Príloha č. 3
k nariadeniu vlády č. 282/2003 Z. z.

VZOR
ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT
pre čerstvé hydinové mäso¹⁾

Č.²⁾:

Miesto nakládky:

Ministerstvo:

Odbor:

Referencia³⁾:

I. Identifikácia mäsa

Mäso z:
(živočíšny druh)

Druh dielov:

Druh balenia:

Počet dielov alebo balení:

Mesiac (mesiace) a rok (roky), keď bolo zmrazené:

Netto hmotnosť:

II. Pôvod mäsa

Adresa(y) a úradné číslo(a) schváleného bitúnku(ov):

Adresa(y) a úradné číslo(a) schválenej rozrábkarne(ní):

Adresa(y) a úradné číslo(a) schváleného mraziarenského skladu(ov):

III. Určenie mäsa

Mäso bude zaslané z
(miesto nakládky)

do:
(krajina a miesto určenia)

nasledujúcim dopravným prostriedkom⁴⁾:

Meno a adresa odosielateľa:

Meno a adresa príjemcu:

IV. Potvrdenie

Ja dolupodpísaný veterinárny lekár osvedčujem, že

- a) hydinové mäso opísané vyššie vyhovuje požiadavkám smernice Rady 91/494/EHS z 26. júna 1991 o zdravotných podmienkach, ktorými sa riadi obchod s čerstvým hydinovým mäsom vnútri Spoločenstva a jeho dovozy z tretích krajín, ako aj požiadavkám druhého pododseku článku 3 (A) (1) tejto smernice, ak je toto mäso určené pre členský štát alebo región členského štátu, ktorý je uznaný za štát alebo región bez Newcastleovej choroby;
- b) – hydinové mäso opísané vyššie,
 - druhé obaly opísané vyššie,
 - sú označené značkou potvrdzujúcou, že
 - mäso pochádza zo zvierat zabitých na schválených bitúnkoch,
 - mäso bolo rozrábané v schválenej rozrábkarni;
- c) toto mäso bolo uvoľnené ako požívateľné pre ľudí po veterinárnej prehliadke vykonanej podľa smernice Rady 71/118/EHS z 15. februára 1971 o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú obchod s čerstvým hydinovým mäsom alebo smernice Rady 91/495/EHS z 27. novembra 1990 o zdravotných problémoch a problémoch zdravia zvierat, ktoré ovplyvňujú uvádzanie králičieho mäsa a zveriny zo zverí z farmových chovov na trh;
- d) dopravné vozidlá alebo kontajnery a podmienky nakládky tejto zásielky spĺňajú hygienické požiadavky ustanovené smernicou 71/118/EHS;
- e) ak je mäso určené pre Fínsko alebo Švédsko:²⁾
 - boli vykonané testy uvedené v článku 5(3)(a),⁴⁾
 - mäso pochádza z prevádzkarne, ktorá podlieha programu, ako je ten program, ktorý sa uvádza v článku 5(3)(b)(4).

.....
(miesto)

.....
(dátum)

.....
(podpis úradného veterinárneho lekára)

¹⁾ Čerstvé mäso znamená každú časť požívateľnú pre ľudí z domácich zvierat, ako sú sliepky a kurčatá, morky, perličky, kačky, husi, prepelice, holuby, bažanty alebo jarabice, ktoré neboli podrobené žiadnemu procesu konzervovania, ale chladené a mrazené mäso sa považuje za čerstvé mäso.

²⁾ Nepovinné.

³⁾ V prípade železničných vagónov a motorových vozidiel uviesť registračné číslo, v prípade lietadla číslo letu a v prípade lodí meno, ak je to potrebné, číslo kontajnera.

⁴⁾ Nehodiace sa prečiarknúť.

Príloha č. 4
k nariadeniu vlády č. 282/2003 Z. z.

**POŽIADAVKY NA MIKROBIOLOGICKÉ TESTOVANIE NA SALMONELY ODBEROM VZORIEK
ČERSTVÉHO HYDINOVÉHO MÄSA URČENÉHO PRE FÍNSKO A ŠVÉDSKO**

ČASŤ A

1. Podľa § 5 ods. 3 písm. a) tohto nariadenia zásielky čerstvého hydínového mäsa určené pre Fínsko a Švédsko podliehajú požiadavkám podľa bodov 2 a 3.
2. Čerstvé hydínové mäso určené pre Fínsko a Švédsko podlieha mikrobiologickému testovaniu na salmonely odberom vzoriek podľa častí B až D v prevádzkarni, odkiaľ toto mäso pochádza.
3. Hydínové 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

1. Telá (s neoddelenu kožu krku)
Z celej zásielky sa odoberú náhodné vzorky. Vzorkovanie pozostáva z približne 10 g kúskov kože krku odobratých asepticky sterilnými skalpelmi a pinzetami. Vzorky sa do vyšetrenia musia uchovávať schladené pri 4 °C. Na vyšetrenie sa vzorky desaťnásobne riedia v pufrovanej peptónovej vode (PPV) a inkubujú pri 37 °C po 16 až 20 hodín.
Potom sa predpomnožovacie médiá testujú na prítomnosť salmonel podľa metódy uvedenej v časti D. Diely predpomnožovacích médií, najviac však desať dielov, sa môžu na pomnoženie zmiešavať (spájať).
Vzorky musia byť náležite označené a identifikované.
2. Telá bez kože krku, časti tiel a drobky
Kúsky tkaniva s hmotnosťou približne 25 g sa získavajú vyrezaním sterilným korkovrtom z povrchu mäsa alebo vyrezaním rezu tkaniva sterilnými nástrojmi.
Vzorky sa musia uchovávať do vyšetrenia schladené pri 4 °C. Na vyšetrenie sa vzorky desaťnásobne riedia v pufrovanej peptónovej vode (PPV) a inkubujú pri 37 °C po 16 až 20 hodín.
Potom sa predpomnožovacie médiá testujú na prítomnosť salmonel podľa metódy uvedenej v časti D. Diely predpomnožovacích médií, najviac však desať dielov, sa môžu na pomnoženie zmiešavať (spájať).
Vzorky musia byť náležite označené a identifikované.

ČASŤ C

POČTY VZORIEK, KTORÉ SA ODOBERAJÚ

Počty balených jednotiek zásielky, z ktorých sa odoberajú oddelené náhodné vzorky, sú:

Zásielka (počet jednotiek balení)	Počet jednotiek balení, z ktorých sa odoberajú vzorky
1 - 24	Počet rovný počtu jednotiek balení, najviac 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 testovanie vzoriek na salmonely sa musí vykonávať podľa normy ISO 6579:1993 [STN ISO 6579]¹⁾ alebo jej revidovaných vydání alebo metódou popísanou Nórskym výborom pre analýzu potravín (NMKL metóda 71, štvrté vydanie) alebo podľa jej revidovaných vydání.

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 považuje norma ISO 6579:1993 (STN ISO 6579)¹⁾ alebo jej revidované vydanie.

Príloha č. 5
k nariadeniu vlády č. 282/2003 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 nepriepustné pre vodu, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, sú odolné proti hnilobe a položené takým spôsobom, ktorým sa uľahčuje odtok vody; voda musí byť odkanalizovaná do vpustí vybavených mriežkou a sifónom na zamedzenie pachov,
 - b) hladké, odolné, nepriepustné steny so svetlou umývateľnou povrchovou úpravou do výšky najmenej dva metre,
 - c) dvere z ľahko čistiteľného, nepáchnuceho materiálu, odolného proti hnilobe,
 - d) ak sa v danej prevádzkarni skladuje mäso, musí mať prevádzkareň skladovacie priestory, ktoré vyhovujú podmienkam uvedeným v písmenách a) až c),
 - e) izolácie z materiálov, ktoré odolávajú hnilobe a sú bez pachov,
 - f) dostatočné vetranie, a ak treba, dobré odsávanie pary,
 - g) 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,
 - b) zariadenia na mieste alebo v priľahlej miestnosti na dezinfekciu pomôcok horúcou vodou s príivodom vody teplej najmenej 82 °C,
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 odnímateľným povrchom na rozrábanie, kontajnery, posuvné pásy a pily, vyrobené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré neovplyvňujú nepriaznivo mäso a ľahko sa čistia a dezinfikujú; použitie dreva sa zakazuje,
 - 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 so stenami,
 - c) osobitné vodotesné nehrdzavejúce osobitne označené kontajnery, s krytmi a uzávermi na predchádzanie odnímania 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 zodpovedá osobitnému predpisu.¹⁾ Zásobovanie úžitkovou vodou, ktorá nezodpovedá osobitnému predpisu,¹⁾ je však povolené vo výnimočných prípadoch na produkciu pary, protipožiarne 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,¹⁾
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 umývanie a dezinfekciu rúk a hygienické prostriedky na osušenie rúk; umývadlo musí byť v blízkosti záchodov.

ČASŤ B

OSOBITNÉ PODMIENKY NA POVOLOVANIE ČINNOSTI NÍZKOKAPACITNÝCH BITÚNKOV

1. Okrem všeobecných požiadaviek podľa časti A musia mať nízkokapacitné bitúňky aspoň
 - a) miestnosť na zabíjanie, dostatočne veľkú, aby sa omračovanie a vykrvovanie vykonávalo na samostatných miestach, dostatočne oddelene od šklbania a naparovania,
 - b) v miestnosti na zabíjanie umývateľné steny do výšky najmenej dva metre alebo až po strop,
 - c) miestnosť na pitvanie a prípravu, ktorá je dostatočne veľká, aby sa pitvanie vykonávalo na mieste dostatočne vzdialenom od iných pracovných miest alebo oddelenom od nich priehradkou, aby sa predchádzalo kontaminácii,
 - d) chladiarenskú miestnosť s dostatočnou kapacitou vo vzťahu k veľkosti a druhu zabíjaných zvierat; v tejto miestnosti musí byť v každom prípade osobitné, oddelené uzamykateľné oddelenie s primeranými rozmermi vyhradené na pozorovanie pozastavených tiel, pri ktorých sa vykonáva analýza.

Z týchto požiadaviek môže príslušný orgán²⁾ povoliť v jednotlivých prípadoch výnimky, ak sa mäso z takýchto bitúňkov ihneď dodáva do rozrábkarní alebo maloobchodných predajní mäsa v bezprostrednej blízkosti bitúňku a ak preprava netrvá viac ako jednu hodinu.

2. Zvieratá privedené do miestnosti na zabíjanie musia byť ihneď zabité po predchádzajúcom omráčení s výnimkou rituálneho zabíjania.
3. Choré alebo podozrivé zvieratá sa nesmú v prevádzkarni zabíjať okrem prípadov, v ktorých príslušný orgán²⁾ povolí ďalej uvedenú jednorazovú výnimku.

Ak sa udelila výnimka, musí sa zabitie vykonať pod dozorom príslušného orgánu a musia sa prijať opatrenia na zamedzenie kontaminácie. Priestory sa musia pred opätovným použitím osobitne vyčistiť a vydezinfikovať pod úradným dozorom.

Príloha č. 6
k nariadeniu vlády č. 282/2003 Z. z.

VZOR

ZDRAVOTNÉ POTVRDENIE¹⁾
pre hydinu prepravovanú z chovu na bitúnok

Č.²⁾:

Príslušná služba:

I. Identifikácia zvierat

Druh zvierat:

Počet zvierat:

Identifikačná značka:

II. Pôvod zvierat

Adresa chovu pôvodu:

.....

III. Určenie zvierat

Zvieratá budú prepravené na nasledujúci bitúnok:

.....

nasledujúcim dopravným prostriedkom:

IV. Potvrdenie

Ja dolupodpísaný úradný veterinárny lekár potvrdzujem, že opísané zvieratá boli vyšetrené pred zabitím v uvedenom chove o (čas) dňa (dátum) a zistilo sa, že sú zdravé.

.....
(miesto).....
(dátum).....
(podpis úradného veterinárneho lekára)¹⁾ Tento certifikát platí 72 hodín.²⁾ Nepovinné.

Príloha č. 7
k nariadeniu vlády č. 282/2003 Z. z.

VZOR

ZDRAVOTNÉ POTVRDENIE

na telá hydiny pri oneskorenom vypitvaní alebo na telá kačiek a husí chovaných na produkciu bielej hydínovej pečene (foie gras), omráčených, vykŕvených a ošklbaných na výkrmovej farme a prepravovaných do rozrábkarne, ktorá je vybavená osobitnou miestnosťou na pitvanie

Č. 1):

Príslušná služba:

I. Identifikácia nevypitvaných tiel

Druh:

Počet nevypitvaných tiel:

II. Pôvod nevypitvaných tiel

Adresa výkrmovej farmy:

.....

III. Určenie nevypitvanej hydiny

Nevypitvané telá budú prepravené do nasledujúcej rozrábkarne:

.....

IV. Potvrdenie

Ja dolupodpísaný úradný veterinárny lekár potvrdzujem, že opísané nevypitvané telá sú z vtákov, ktoré boli vyšetrené pred zabitím na uvedenej farme o: (čas) dňa: (dátum), a zistilo sa, že sú zdravé.

.....
(miesto).....
(dátum).....
(podpis úradného veterinárneho lekára)

¹⁾ Nepovinné.

Príloha č. 8
k nariadeniu vlády č. 282/2003 Z. z.

OZNAČENIE POUŽÍVANÉ NA VEĽKÉ BALENIA HYDINOVÉHO MÄSA

Určené použitie: rozrábanie/tepelné ošetrovanie¹⁾

Adresa miesta určenia:

.....

¹⁾ Nehodiace sa prečiarknúť.

Príloha č. 9
k nariadeniu vlády č. 282/2003 Z. z.

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

ČASŤ A

1. Týmto sa upravujú osobitné podmienky na schvaľovanie prevádzkarní podľa § 2 písm. m) tohto nariadenia umiestnených na veľkoobchodných trhoch.
2. Prevádzkareň umiestnenú na veľkoobchodnom trhu nemožno uviesť v zozname schválených prevádzkarní podľa § 6 ods. 1 tohto nariadenia, ak nespĺňa podmienky uvedené v časti B.
3. Prevádzkarne alebo kombinácie prevádzkarní, ktoré prevádzkujú svoju činnosť na veľkoobchodnom trhu, môžu mať pridelené úradné čísla.
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 nedodržiava iné veterinárne požiadavky²⁾ podľa požiadaviek Európskych spoločenstiev. Toto pozastavenie alebo zrušenie nemusí nevyhnutne ovplyvniť schválenie iných prevádzkarní umiestnených na veľkoobchodnom trhu.

ČASŤ B

**PODMIENKY NA SCHVÁLENIE PREVÁDZKARNÍ UMIESTNENÝCH NA VELKOOBCHODNÝCH
TRHOCH**

1. Prevádzkarne musia spĺňať podmienky na schvaľovanie prevádzkarní ustanovené v častiach A a C prílohy č. 2. Priestory, zariadenia, vybavenie a miestnosti uvedené v bodoch 1, 2.2., 4.3., 4.5., 5 až 13 časti A prílohy č. 2 a písmenách a) až c) časti C prílohy č. 2 môžu prevádzkarne umiestnené na veľkoobchodnom trhu používať spoločne. Ak je to potrebné, môže sa požadovať, aby sa k miestnosti uvedenej v bode 9 časti A prílohy č. 2 pridali ďalšie dodatočné miestnosti; miestnosť alebo miestnosti môžu byť umiestnené aj v inej časti veľkoobchodného trhu.
2. Chladiarenské skladovacie priestory

Ak okrem skladovacích priestorov podľa písmena a) časti C prílohy č. 2 existujú aj iné chladiarenské skladovacie priestory, musia spĺňať osobitné požiadavky na schvaľovanie skladov uvedené v časti D prílohy č. 1.

3. Skladovanie

Telá, časti tiel, ako aj drobký, ktoré sa vystavujú na výber alebo na predaj, sa musia uchovávať chladené tak, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané ich vnútorné teploty uvedené v časti M prílohy č. 2. 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 časti E prílohy č. 2, a najmä tie, ktoré sú uvedené v bode 2, ďalej bodu 6 časti G, časti J, N a O.

Prevádzkovatelia musia zabezpečiť všetky uplatniteľné opatrenia, aby sa zabezpečilo, aby osoby, ktoré majú vstup do prevádzkarní, v ktorých sa manipuluje s mäsom alebo sa vystavuje mäso, dodržiavali požiadavky na hygienu podľa bodu 1 písm. a) až d) a bodu 7 časti E prílohy č. 2.

5. Musia sa dodržiavať dozorné opatrenia podľa § 8 tohto nariadenia a častí K a L prílohy č. 2.

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 musia vymenovať osobu zodpovednú za pravidelné vlastné dozernie na všeobecnú hygienu produkčných podmienok v kombinovaných prevádzkarniach podľa § 6 ods. 7 až 10 tohto nariadenia. Meno tejto osoby oznámia príslušnému orgánu

veterinárnej správy. Takáto dohoda medzi jednotlivými prevádzkovateľmi kombinovaných prevádzkarní sa považuje za nevyhnutnú súčasť podmienok schválenia.

6. Musia byť dodržané požiadavky ustanovené v § 3 ods. 1 písm. a) deviatom bode a § 3 ods. 3.

- 1) § 2 písm. c) zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.
- 2) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.
- 3) § 10 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 4) § 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 5) § 10 ods. 9 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 6) § 2 písm. l) až n) a písm. q) až s) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 317/2003 Z. z. o požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa a mäsových prípravkov.
- 7) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 321/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú princípy organizácie veterinárnych kontrol produktov vstupujúcich do Slovenskej republiky z tretích krajín.
- 8) § 6 ods. 2 písm. j) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 9) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa na trh. Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z. o požiadavkách na ochranu zdravia zvierat a o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri usmrcovaní voľne žijúcej zveri a uvádzaní zveriny z tejto zveri na trh. Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat a o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii králičieho mäsa a zveriny zo zveri z farmových chovov a pri ich uvádzaní na trh.
- 10) § 2 písm. b) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 11) § 3 ods. 1 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 12) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z. o monitorovaní určitých látok a ich reziduí v živých zvieratách a v produktoch živočíšneho pôvodu.
- 13) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 306/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú opatrenia na ochranu proti určitým zoonózam a určitým pôvodcom zoonóz u zvierat a v produktoch živočíšneho pôvodu na účely zabránenia ohniskám nákaz a intoxikácií prenášaných potravinami.
- 14) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat pri uvádzaní na trh čerstvého hydinového mäsa jeho výmenách s členskými štátmi a dovozoch z tretích krajín. 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.
- 15) § 213 až 221 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení 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 z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).
- 16) § 2 písm. d) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 17) § 5 ods. 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 292/2003 Z. z. o podrobnostiach veterinárnych kontrol pri výmenách produktov živočíšneho pôvodu s členskými štátmi.
- 18) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 317/2003 Z. z.
- 19) § 37 ods. 10 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 20) § 22 ods. 5 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 21) § 2 písm. d) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 317/2003 Z. z.
- 22) § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 23) § 10 ods. 11 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 24) § 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

- 25) § 4 ods. 5 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
- 26) § 10 ods. 9 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 27) § 31 a 32 zákona č. 488/2002 Z. z. Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 292/2003 Z. z.
- 28) § 9 ods. 1 a 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z.
- 29) § 12 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z.
- 30) § 9 až 12 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z.
- 31) § 3 ods. 3 nariadenia 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. § 9 ods. 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z.
- 32) § 33 ods. 9 zákona č. 488/2002 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) bod 1 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 4) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa na trh.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat a o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii králičieho mäsa a zveriny zo zveri z farmových chovov a pri ich uvádzaní na trh.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z. o požiadavkách na ochranu zdravia zvierat a o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri usmrcovaní voľne žijúcej zveri a uvádzaní zveriny z tejto zveri na trh.
- 5) § 33 a 34 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.).
§ 21 vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/1997 Z. z. o opatreniach na predchádzanie prenosným ochoreniam.
- 6) § 6 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 7) § 42 ods. 2 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 8) § 3 až 6, § 8 až 10 a § 12 až 15 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 302/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o ochrane zvierat pri preprave.
§ 1 ods. 4 a § 3 ods. 1 písm. b) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 293/2003 Z. z. o veterinárnej kontrole pri výmenách živých zvierat a produktov živočíšneho pôvodu s členskými štátmi.
- 9) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat pri uvádzaní na trh čerstvého hydinového mäsa, jeho výmenách s členskými štátmi a dovozoch z tretích krajín.
- 10) § 8 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 11) § 2 písm. d) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 12) Opatrenie Štatistického úradu Slovenskej republiky č. 299/1996 Z. z., ktorým sa ustanovujú číselníky územných jednotiek Slovenskej republiky v znení neskorších predpisov.
- 13) § 48 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 1) STN ISO 6579 nahradená STN EN 12824 z januára 2002.
- 2) § 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 1) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 29/2002 Z. z. o požiadavkách na pitnú vodu a kontrolu kvality pitnej vody.

2) § 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

1) § 6 zákona č. 488/2002 Z. z.

2) § 22 zákona č. 488/2002 Z. z.

