ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

Vyhlásené: 31.07.2003 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

286

NARIADENIE VLÁDY

Slovenskej republiky

z 9. júla 2003

o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných produktov živočíšneho pôvodu

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

§ 1

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

(2) Toto nariadenie ustanovuje požiadavky v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných produktov živočíšneho pôvodu určených po ošetrení na spotrebu ľuďmi alebo na prípravu iných potravín.

(3) Toto nariadenie sa nevzťahuje na prípravu a skladovanie mäsových výrobkov a ostatných produktov živočíšneho pôvodu určených na spotrebu ľuďmi v maloobchodných predajniach alebo priestoroch priľahlých k miestam predaja, kde sa príprava a skladovanie vykonáva výlučne na účely priameho zásobovania spotrebiteľa.

§ 2

Na účely tohto nariadenia sa rozumejú

a) mäsovým výrobkom výrobok pripravený z mäsa alebo s mäsom, ktorý bol podrobený takému ošetreniu, že povrch jeho rezu ukazuje, že tento výrobok nemá ďalej vlastnosti čerstvého mäsa; za mäsové výrobky sa však nepovažujú
   1. mäso, ktoré bolo podrobené len ošetreniu chladom; na toto mäso sa vzťahujú požiadavky podľa osobitných predpisov,[1])
   2. produkty, ktorými sú mleté mäso, sekané mäso v kúskoch menších ako 100 g a mäsové výrobky, na ktoré sa vzťahuje osobitný predpis,[2])
b) ostatnými produktmi živočíšneho pôvodu
   1. mäsové výťažky,
   2. škvarený tuk, ktorým je tuk získaný škvarením alebo vytápaním mäsa vrátane kostí a určený na spotrebu ľuďmi,
   3. oškvarky, ktorými sú zvyšky škvarenia obsahujúce bielkoviny po čiastočnom odstránení tuku a vody,

4. mäsový prášok, koža v prášku, solená krv alebo sušená krv, solená krvná plazma alebo sušená krvná plazma,
5. vyčistené, solené, sušené alebo tepelne ošetrené žalúdky, mechúre a črevá,

c) pripravenými mäsovými pokrmami varené alebo predvarené mäsové výrobky v kuchynskej úprave balené v priamom obale a konzervované chladením alebo zmrazením,

d) mäsom mäso spĺňajúce požiadavky podľa § 3 a 5 a vymedzené osobitnými predpismi,[1])

e) surovinou akýkoľvek živočíšny produkt použitý ako zložka pri získavaní výrobkov uvedených v písmenách a) a b) alebo použitý na prípravu pripravených mäsových pokrmov,

f) ošetrením chemický proces alebo fyzikálny proces, ako je ohrev, údenie, solenie, marinovanie, nakladanie alebo sušenie, alebo kombinácia týchto procesov určených na predĺženie trvanlivosti mäsa alebo živočíšnych produktov, či už samotných, alebo spojených s inými potravinami,

g) ohrevom použitie suchého tepla alebo vlhkého tepla,

h) solením použitie soli,

i) nakladaním distribúcia solí v celom výrobku,

j) zretím ošetrenie soleného surového mäsa použité za klimatických podmienok, ktoré sú v priebehu pomalého a postupného znižovania vlhkosti schopné vyvolať prirodzené fermentačné alebo enzymatické procesy, ktoré po určitom časovom období zahŕňajú zmeny, ktoré dávajú výrobku typické organoleptické vlastnosti a zabezpečujú jeho trvanlivosť a hygienickú bezchybnosť pri bežnej teplote prostredia,

k) sušením prirodzené alebo umelé zníženie obsahu vody,

l) dávkou množstvo mäsového výrobku, na ktoré sa vzťahuje rovnaký sprievodný obchodný doklad alebo rovnaký zdravotný certifikát,

m) balením do priameho obalu ochrana výrobkov uvedených v § 1 ods. 2 použitím prvotného obalu alebo prvotného kontajnera, ktorý je v priamom styku s daným výrobkom; priamym obalom je prvotný obal alebo prvotný kontajner,

n) balením do druhého obalu umiestnenie jedného výrobku alebo viacerých výrobkov uvedených v § 1 ods. 2 balených v priamom obale alebo nebalených do kontajnera alebo obalu; druhým obalom je tento kontajner alebo obal,

o) hermeticky uzavretým obalom obal, ktorý je určený na ochranu obsahu pred vniknutím mikróbov počas tepelného ošetrenia a po ňom a ktorý je nepriepustný pre vzduch,

p) prevádzkarňou akákoľvek prevádzkareň, ktorá vyrába produkty uvedené v písmenách a) až c),

r) prebaľovacím strediskom dielňa alebo skladisko, kde sa dávky určené na uvedenie na trh preskupujú a prebaľujú alebo sa prebaľujú,

s) uvádzaním na trh skladovanie alebo vystavovanie na predaj, ponúkanie na predaj, predaj, dodávanie alebo každý iný spôsob disponovania v Slovenskej republike a v Európskych spoločenstvách s výnimkou maloobchodného predaja,

t) príslušným orgánom orgán veterinárnej správy[3]) Slovenskej republiky alebo ústredný orgán členského štátu[4]) príslušný na vykonávanie veterinárnych kontrol, alebo každý orgán, na ktorý bola táto pôsobnosť prenesená,

u) veľkoobchodným trhom trh, ktorý spája viaceré oddelené samostatné prevádzkarne, ktoré môžu mať spoločné zariadenia vrátane spoločných priestorov, v ktorých sa vyrábajú, skladujú, vystavujú alebo uvádzajú na trh mäsové výrobky; veľkoobchodný trh môže byť pripojený k inej schválenej prevádzkarni.

§ 3

(1) Na trh možno uvádzať iba mäsové výrobky, ktoré

a) boli pripravené a skladované v prevádzkarni, ktorá bola schválená a je pod dozorom

1. podľa § 8 a spĺňa požiadavky tohto nariadenia a najmä požiadavky uvedené v prílohe č. 2 a prílohe č. 3 častiach A a B alebo
2. podľa § 9 ods. 1, alebo
3. ktorá bola povolená, registrovaná a podlieha inšpekcii podľa § 9 ods. 2,

b) boli pripravené z čerstvého mäsa uvedeného v § 2 písm. d) s podmienkou, že

1. mäso dovezené z tretej krajiny[5]) musí byť prehliadnuté v súlade s osobitným predpisom,[6])
2. mäso dovezené v súlade s osobitnými predpismi[7]) sa smie použiť len vtedy, ak výrobky získané z tohto mäsa spĺňajú požiadavky ustanovené týmto nariadením a ďalej tieto výrobky nesmú byť označené zdravotnou značkou ustanovenou v prílohe č. 3 časti F bode 4 a uvádzanie týchto výrobkov na trh podlieha osobitným predpisom,[8]) ak je štátom určenia Slovenská republika,

c) boli pripravené v súlade s požiadavkami prílohy č. 3 časti C a ak ide o pasterizované alebo sterilizované výrobky v hermeticky uzavretých obaloch alebo pripravené pokrmy, zodpovedajú požiadavkám prílohy č. 3 časti H alebo časti I,

d) podliehajú vlastným kontrolám prevádzkarne podľa § 7 a boli pod dozorom príslušného orgánu v súlade s prílohou č. 3 časťou D,

e) ak je to potrebné, spĺňajú tiež požiadavky ustanovené v § 7 ods. 2,

f) ak boli balené do priameho obalu, balené do druhého obalu alebo označované etiketami, uskutočnilo sa to v súlade s prílohou č. 3 časťou E na mieste alebo v prebaľovacích strediskách osobitne schválených na tento účel príslušným orgánom veterinárnej správy;[3]) ustanovenia tohto nariadenia, ktoré sa týkajú označovania mäsových výrobkov, pod ktorým sa predávajú, sa nevzťahujú na výrobky s určeným pôvodom ani na typické výrobky,

g) bez toho, aby boli dotknuté požiadavky na označovanie podľa osobitného predpisu,[9]) boli označené na zodpovednosť prevádzkovateľa alebo manažéra prevádzkarne

1. národnou zdravotnou značkou podľa prílohy č. 3 časti F bodu 6, ak sa používajú suroviny označené takouto značkou,
2. značkou určenou v súlade s rozhodnutím orgánov Európskych spoločenstiev, ak musí byť použité mäso podľa veterinárnych požiadaviek[10]) uvádzané len na miestny domáci trh,
3. v ostatných prípadoch zdravotnou značkou podľa prílohy č. 3 časti F bodu 4,
4. vytlačením na etiketu alebo upevnením značiek uvedených v bodoch 1 až 3 na výrobok alebo jeho priamy obal; tlačenie alebo pretlač etikiet, obalov alebo značiek musí byť schválená príslušným orgánom veterinárnej správy,

h) boli skladované, prepravované a manipulovalo sa s nimi v súlade s požiadavkami uvedenými v prílohe č. 3 časti G; ak boli skladované v chladiarenskom alebo mraziarenskom sklade oddelenom od prevádzkarne, musí byť tento sklad schválený a musí byť pod dozorom v súlade s osobitným predpisom,[11])

i) boli pri preprave sprevádzané obchodným dokladom alebo zdravotným certifikátom podľa odseku 2.

(2) Pri preprave musí mäsové výrobky sprevádzať

a) sprievodný obchodný doklad, ktorý musí

1. byť okrem jednotlivostí uvedených v prílohe č. 3 časti F bodoch 4, 6 alebo bode 7 označený kódovým číslom, prostredníctvom ktorého možno identifikovať príslušný orgán, ktorý zodpovedá za dozor v prevádzkarni, odkiaľ výrobky pochádzajú,

2. príjemca uchovávať najmenej jeden rok tak, aby ho mohol na požiadanie predložiť príslušnému orgánu,

b) zdravotný certifikát v súlade so vzorom uvedeným v prílohe č. 5, ak ide o výrobky uvedené v § 1 získané z mäsa z bitúnku umiestneného v regióne alebo oblasti, ktorá podlieha obmedzeniam nariadeným z dôvodov zdravia zvierat, alebo z mäsa uvedeného v osobitnom predpise[12]) alebo z výrobkov, ktoré sa zasielajú do členského štátu alebo do Slovenskej republiky po prevoze cez tretiu krajinu v zaplombovanom dopravnom prostriedku; táto povinnosť sa nevzťahuje na mäsové výrobky v hermeticky uzavretých obaloch, ktoré boli ošetrené jedným z ošetrení uvedených v prílohe č. 3 časti H bode B.1, a ak je obal neoddeliteľne označený zdravotnou značkou.

(3) Ustanoveniami odsekov 1 a 2 nie sú dotknuté podmienky uvedené v § 4.

(4) Podrobnosti o uplatňovaní požiadaviek uvedených v odseku 2, najmä o prideľovaní kódových čísiel a vedení zoznamov na identifikovanie orgánov veterinárnej správy určí Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky (ďalej len „štátna veterinárna a potravinová správa“) v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev.

(5) Na prípravu mäsových výrobkov sa nesmie použiť mäso posúdené ako nepožívateľné podľa osobitných predpisov[13]) a všeobecne žiadne mäso posúdené ako nepožívateľné pre ľudí podľa veterinárnych požiadaviek a ani

a) pohlavné orgány samíc a samcov okrem semenníkov,

b) močové orgány okrem obličiek a močového mechúra,

c) chrupavky hrtanu, priedušnica a extralobulárne priedušky,

d) oči a očné viečka,

e) vonkajšie zvukovody,

f) rohovina a zrohovatené tkanivá,

g) hlava hydiny okrem hrebeňa, ušníc a lalokov a ďalej pažerák, hrvoľ, žlčník, črevá a pohlavné orgány hydiny.

(6) Ak osobitný predpis[14]) neustanovuje inak, nesmú sa mäsové výrobky ošetrovať ionizujúcim žiarením.

§ 4

Okrem všeobecných požiadaviek ustanovených v § 3

a) sa mäsové výrobky

1. musia spracúvať ohrevom, nakladaním, marinovaním alebo sušením, ktoré možno kombinovať s údením alebo zretím, ak je to potrebné, za osobitných mikroklimatických podmienok a aj v spojení s určitými povolenými činidlami na nakladanie; k mäsovým výrobkom možno pridávať iné potraviny a koreniny,

2. ak je to vhodné, môžu získavať z mäsového výrobku alebo z mäsového prípravku,

b) do dňa platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii možno priestory, pomôcky a zariadenia používané na prípravu mäsových výrobkov z mäsa alebo s mäsom označeným oválnou alebo päťuholníkovou zdravotnou značkou určenou na označovanie mäsa na vývoz do členských štátov podľa osobitných predpisov[1]) používať na prípravu mäsových výrobkov z mäsa alebo s mäsom, ktoré nie je označené touto značkou, len po schválení štátnou veterinárnou a potravinovou správou a len ak prevádzkovateľ prijme na zabránenie akejkoľvek zámeny medzi výrobkami z mäsa s uvedenými značkami a mäsa s národnými značkami všetky opatrenia, ktoré považuje štátna veterinárna a potravinová správa za dostatočné,

c) mäsové výrobky uvedené v § 3 ods. 1 písm. g) bodoch 1 a 2 sa nesmú zasielať na územie členských štátov a ich uvádzanie výlučne na domáci trh v Slovenskej republike musí byť pod prísnym dozorom.

§ 5

(1) Pripravené mäsové pokrmy a iné pripravené pokrmy vyrábané v prevádzkarniach uvedených v § 2 písm. p) musia zodpovedať hygienickým podmienkam a požiadavkám uvedeným v prílohe č. 2 časti B a tieto pokrmy musia tiež spĺňať osobitné požiadavky ustanovené v prílohe č. 3 časti I a nad ich výrobou sa musí vykonávať dozor v súlade s § 7.

(2) Na schvaľovanie prevádzkarní umiestnených na veľkoobchodných trhoch sa vzťahujú podmienky uvedené v prílohe č. 8.

§ 6

Ostatné produkty živočíšneho pôvodu musia

a) byť získavané v prevádzkarniach, ktoré spĺňajú požiadavky podľa § 7, ktoré boli schválené alebo povolené a registrované v súlade s § 11, spĺňajú hygienické podmienky uvedené v prílohe č. 2 a vykonávajú sa v nich inšpekcie súlade s § 8,

b) sa vyrábať v súlade s osobitnými podmienkami uvedenými v prílohe č. 4,

c) byť kontrolované a podliehajú inšpekciám podľa prílohy č. 3 časti D,

d) byť pri preprave sprevádzané obchodným dokladom podľa § 3 ods. 1 písm. i) a ods. 2 písm. a), v ktorom sa špecifikuje pôvod týchto produktov.

§ 7

(1) Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne alebo prebaľovacieho strediska musí prijať všetky potrebné opatrenia na zabezpečenie dodržiavania požiadaviek ustanovených týmto nariadením na všetkých stupňoch výroby alebo prebaľovania. Na tento účel musia uvedené osoby trvale vykonávať vlastné kontroly založené na týchto zásadách:

a) musia na základe používaných procesov identifikovať kritické body vo svojich prevádzkarniach,

b) musia určiť a zaviesť metódy na monitorovanie a kontrolu týchto kritických bodov,

c) musia odoberať vzorky na analýzy v laboratóriu schválenom štátnou veterinárnou a potravinovou správou na účely kontroly metód čistenia a dezinfekcie v prevádzkarni a na kontrolu dodržiavania hygienických požiadaviek ustanovených týmto nariadením a osobitným predpisom,[14])

d) musia viesť a uchovávať písomné alebo registrované záznamy o informáciách požadovaných v súlade s písmenami a) až c) a predkladať ich príslušným orgánom veterinárnej správy; výsledky rôznych kontrol a testov sa najmä musia uchovávať najmenej dva roky s výnimkou produktov uvedených v odseku 2, pre ktoré možno túto lehotu skrátiť na šesť mesiacov po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti daného výrobku,

e) musia poskytovať záruky riadneho spravovania zdravotných značiek, najmä etikiet so zdravotnou značkou,

f) musia bez meškania informovať príslušný orgán veterinárnej správy, ak sa laboratórnym vyšetrením alebo na základe akejkoľvek inej informácie, ktorú majú k dispozícii, zistí závažné zdravotné riziko,

g) musia zabezpečiť stiahnutie z trhu takého množstva výrobkov, ktoré bolo získané za technologicky podobných podmienok a môže predstavovať rovnaké riziko, ak nastane bezprostredné riziko pre zdravie ľudí; toto stiahnuté množstvo výrobkov musí zostať pod dozorom a kontrolou príslušného orgánu veterinárnej správy, kým nie je na základe jeho

rozhodnutia zničené, použité na účely iné, ako je spotreba ľuďmi, alebo po povolení príslušným orgánom veterinárnej správy prepracované vhodným spôsobom, ktorým sa zabezpečí jeho zdravotná neškodnosť,

h) musia požiadavky podľa písmen a) a b) vypracovať v spojení s regionálnou veterinárnou a potravinovou správou, ktorá pravidelne monitoruje ich dodržiavanie.

(2) Na inšpekčné účely musí prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne alebo prebaľovacieho strediska zabezpečiť, aby boli druhé obaly mäsových výrobkov, ktoré nemožno skladovať pri teplotách okolia, zreteľne a čitateľne označené údajom o teplote, pri ktorej sa musia tieto výrobky prepravovať a skladovať, ako aj dátumom minimálnej trvanlivosti alebo, v prípade výrobkov, ktoré podliehajú mikrobiologickej skaze, dátumom spotreby.

(3) Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne alebo prebaľovacieho strediska musí zabezpečiť alebo priamo určiť a zaviesť program školení zamestnancov prispôsobený výrobnej štruktúre prevádzkarne, ktorý im umožní dodržiavať podmienky hygieny výroby, ak títo zamestnanci už nemajú dostatočnú kvalifikáciu potvrdenú diplomom. Pre prevádzkarne uvedené v § 9 možno zaviesť program školení špecifického druhu. Regionálna veterinárna a potravinová správa zodpovedná za prevádzkareň sa musí zúčastniť plánovania a zavedenia tohto programu školení v prevádzkarni.

§ 8

(1) Štátna veterinárna a potravinová správa vedie zoznamy

a) schválených prevádzkarní, iných ako sú prevádzkarne uvedené v § 11, a každej prideľuje úradné veterinárne schvaľovacie číslo;[15]) tento zoznam zasiela členským štátom a Európskej komisii,[16])

b) povolených prevádzkarní uvedených v § 9 a 10 a každej prideľuje úradné veterinárne kontrolné číslo,[15])

c) povolených prevádzkarní uvedených v § 11 a každej prideľuje úradné číslo.[15])

(2) Prevádzkarni alebo prebaľovaciemu stredisku, kde sa vyrábajú alebo prebaľujú výrobky získané zo surovín alebo so surovinami, na ktoré sa vzťahuje viacero osobitných predpisov,[1]) možno prideliť jedno veterinárne schvaľovacie číslo. Prevádzkarni umiestnenej na rovnakom mieste ako prevádzkareň schválená v súlade s jedným z osobitných predpisov[1]) možno tiež prideliť jedno veterinárne schvaľovacie číslo.

(3) Príslušný orgán veterinárnej správy[17]) neschváli alebo nepovolí prevádzkareň, kým sa nepresvedčí, že s ohľadom na druh jej činností spĺňa podmienky podľa tohto nariadenia. Ak prevádzkareň, ktorá žiada o schválenie podľa tohto nariadenia, tvorí integrovanú súčasť prevádzkarne schválenej podľa osobitných predpisov,[18]) môžu byť priestory, zariadenia a vybavenie pre zamestnancov a všetky priestory, kde nehrozí žiadne riziko kontaminácie surovín alebo výrobkov nebalených v priamom obale, spoločné pre obe prevádzkarne.

(4) Ak príslušný orgán veterinárnej správy[17]) zistí zjavné nedodržiavanie hygienických požiadaviek ustanovených týmto nariadením alebo prekážky riadneho výkonu zdravotnej inšpekcie,

a) je oprávnený konať s ohľadom na používanie zariadení alebo priestorov, surovín alebo výrobkov a prijať všetky potrebné opatrenia, ktoré môžu viesť až k obmedzeniu objemu a rýchlosti výroby alebo dočasnému pozastaveniu výrobného procesu,

b) ak sú opatrenia uvedené v písmene a) alebo v § 7 ods. 1 písm. g) nedostatočné na nápravu situácie v prevádzkarni, dočasne pozastaví platnosť rozhodnutia o schválení alebo povolení, ak je to vhodné, tak len pre daný druh výroby.

(5) Ak prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne v lehote určenej príslušným orgánom veterinárnej správy[17]) neodstráni oznámené nedostatky, príslušný orgán veterinárnej správy zruší rozhodnutím schválenie alebo povolenie vydané prevádzkarni.[19])

(6) Pri opatreniach podľa odsekov 4 a 5 berie príslušný orgán veterinárnej správy do úvahy najmä závery každej kontroly vykonanej podľa § 12.

(7) Štátna veterinárna a potravinová správa informuje o pozastavení alebo zrušení schválenia členské štáty a Európsku komisiu.

(8) Inšpekcie a dozor v prevádzkarniach vykonávajú príslušné orgány veterinárnej správy.[17]) Prevádzkareň musí byť pod trvalým dozorom regionálnej veterinárnej a potravinovej správy, pričom potreba trvalej alebo pravidelnej prítomnosti úradného veterinárneho lekára orgánu veterinárnej správy v danej prevádzkarni závisí od jej veľkosti, druhu vyrábaných výrobkov, výsledkov hodnotenia rizika a záruk poskytovaných podľa § 7 ods. 1 písm. e) a h).

(9) Príslušný orgán veterinárnej správy[17]) musí mať v každom čase voľný vstup do všetkých častí prevádzkarne, aby sa mohol presvedčiť, či sa dodržiavajú ustanovenia tohto nariadenia, a ak je pochybnosť o pôvode mäsa, aj k účtovným dokladom, ktoré umožnia vysledovanie prevádzkarne, bitúnku alebo chovu pôvodu suroviny.

(10) Regionálna veterinárna a potravinová správa musí pravidelne vykonávať analýzy výsledkov vlastných kontrol uvedených v § 7 ods. 1 a môže na základe týchto analýz vykonať ďalšie vyšetrenia na všetkých stupňoch výroby alebo vyšetrenia výrobkov. Povahu týchto kontrol, ich frekvenciu, metódy odberu vzoriek a vykonávania mikrobiologických vyšetrení, ako aj iné opatrenia na vykonanie tohto ustanovenia, určí v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev príslušný orgán veterinárnej správy.[20])

(11) Výsledky analýz uvedených v odseku 10 musia byť spísané v zázname, ktorého závery alebo odporúčania a uložené opatrenia sa musia oznámiť prevádzkovateľovi alebo manažérovi prevádzkarne, ktorý musí odstrániť oznámené nedostatky s cieľom zlepšiť hygienu.

(12) Ak sa nedostatky opakujú, musí sa frekvencia kontrol zvýšiť, a ak je to potrebné, príslušný orgán veterinárnej správy[17]) prevádzkarni odníme etikety alebo plomby označené zdravotnou značkou.

§ 9

(1) Prevádzkarniam bez priemyselnej štruktúry alebo výrobnej kapacity môže príslušný orgán veterinárnej správy[17]) vydať schválenie alebo povolenie na výrobu mäsových výrobkov s výnimkami z požiadaviek uvedených v prílohe č. 3 časti A a podmienok uvedených v prílohe č. 2 časti A bode 2 písm. g) (a to z požiadavky na ovládanie prívodu vody bez dotyku ruky alebo ramena) a bodu 11 (a to z požiadavky na šatne pre zamestnancov, ktoré možno nahradiť skrinkami).

(2) Okrem výnimiek podľa odseku 1 môže príslušný orgán veterinárnej správy[17]) povoliť prevádzkarniam uvedeným v odseku 1 výnimky z prílohy č. 2 časti A bodu 3, pokiaľ ide o miestnosti, kde sa skladujú suroviny a hotové výrobky. V tomto prípade však musí prevádzkareň s takýmto povolením mať aspoň

a) miestnosť alebo bezpečné miesto, ak treba chladené, na skladovanie surovín, ak sa v prevádzkarni ich skladovanie vykonáva,

b) miestnosť alebo bezpečné miesto, ak treba chladené, na skladovanie hotových výrobkov, ak sa v prevádzkarni ich skladovanie vykonáva.

(3) Na účely povoľovania výnimiek uvedených v odsekoch 1, 2 a 7 musí pri vydávaní povolenia alebo schválenia na činnosť prevádzkarne príslušný orgán veterinárnej správy[21]) určiť maximálnu výrobnú kapacitu pre každú prevádzkareň, ktorá v žiadnom prípade nesmie prekročiť množstvo 7,5 tony výrobkov týždenne alebo jednu tonu týždenne, ak ide o výrobu bielej hydinovej pečene (foie gras). Pri určovaní maximálnej limitovanej kapacity prevádzkarne musí orgán veterinárnej správy brať do úvahy najmä tieto ukazovatele:

a) stavebno-technické podmienky prevádzkarne, jej vybavenie a usporiadanie (rozvrhnutie),

b) tok produktov,

c) skladovaciu kapacitu na suroviny a na hotové výrobky.

(4) Platnosť schválenia alebo povolenia činnosti prevádzkarne s výnimkami povolenými podľa predchádzajúcich odsekov závisí od dodržiavania limitovanej výrobnej kapacity určenej orgánom veterinárnej správy[17]) každou takouto prevádzkarňou.

(5) Schválené prevádzkarne s nízkou kapacitou nesmú odo dňa platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii používať na výrobu výrobkov suroviny označené národnou značkou podľa § 3 ods. 1 písm. g) bodu 1. Dovtedy platí ustanovenie § 4 písm. b) a c).

(6) Výroba výrobkov v prevádzkarniach s nízkou kapacitou podľa predchádzajúcich odsekov musí spĺňať ostatné požiadavky tohto nariadenia.

(7) Povolenie výnimiek uvedených v odsekoch 1 a 2 možno rozšíriť aj na prevádzkarne uvedené v osobitnom predpise[21]) s podmienkou, že spracovanie výrobkov v týchto prevádzkarniach musí spĺňať ostatné požiadavky podľa tohto nariadenia.

(8) Ustanovenia podľa prílohy č. 3 časti G sa nevzťahujú na skladovacie operácie v prevádzkarniach uvedených v odsekoch 1 a 2 ani na prepravu výrobkov iných, ako sú výrobky uvedené v § 7 ods. 2.

§ 10

Štátna veterinárna a potravinová správa môže povoliť po schválení príslušným orgánom Európskej únie v prechodnom období po dátume účinnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii jednotlivej prevádzkarni, ktorá predložila žiadosť o povolenie prechodného obdobia, individuálne výnimky z niektorých podmienok na schválenie uvedených v prílohe č. 2 časti A, najdlhšie však do 31. decembra 2006. Tieto výnimky a vydanie rozhodnutia o dočasnom povolení činnosti prevádzkarne najdlhšie do 31. decembra 2006 je viazané na individuálny pracovný plán a program zlepšenia hygienických podmienok predložený prevádzkarňou schválený štátnou veterinárnou a potravinovou správou, v ktorom sú vyznačené lehoty, v ktorých sa prevádzkovateľ zaviazal splniť podmienky ustanovené v prílohe č. 2 časti A. Mäsové výrobky a iné produkty z tejto prevádzkarne sa môžu uvádzať na trh výlučne len v Slovenskej republike, musia byť označené osobitnou národnou značkou uvedenou v prílohe č. 3 časti F bode 7 a na priamom obale a druhom obale musia byť okrem toho označené slovami: „Určené výlučne na domáci trh v Slovenskej republike“. Výroba, používanie, distribúcia a uvádzanie týchto výrobkov iba na domáci trh v Slovenskej republike podlieha v prechodnom období osobitným kontrolám orgánov veterinárnej správy.[3])

§ 11

(1) Ak nie sú ostatné produkty živočíšneho pôvodu uvedené v § 2 písm. b) vyrábané v prevádzkarni schválenej podľa § 8, môže na základe výnimiek z § 8 regionálna veterinárna a potravinová správa povoliť a v osobitnom zozname registrovať [§ 8 ods. 1 písm. c)] všetky

prevádzkarne vyrábajúce ostatné produkty živočíšneho pôvodu uvedené v § 2 písm. b) a prideliť im špecifické úradné číslo[15]) na inšpekčné účely a na to, aby sa dala zistiť prevádzkareň pôvodu daného produktu. Ak sa však výroba vykonáva v priestoroch priľahlých k schválenému bitúnku, môže štátna veterinárna a potravinová správa toto schválenie rozšíriť aj na priestory na výrobu ostatných produktov živočíšneho pôvodu, ak sú splnené požiadavky podľa tohto nariadenia.

(2) Inšpekcie a monitorovanie týchto prevádzkarní vykonávajú príslušné orgány veterinárnej správy,[17]) ktoré musia mať v každom čase voľný prístup do všetkých častí prevádzkarne, aby sa zabezpečilo dodržiavanie požiadaviek podľa tohto nariadenia.

(3) Ak sa inšpekciami podľa odseku 2 zistí, že sa neplnia požiadavky podľa tohto nariadenia, príslušný orgán veterinárnej správy vykoná vhodné opatrenia, ktoré môžu viesť až k opatreniam podľa § 8 ods. 4 a 5.

(4) Analýzy a testy podľa tohto nariadenia sa musia vykonávať v súlade s overenými a vedecky uznanými metódami, a najmä tými, ktoré sú ustanovené v právnych aktoch Európskych spoločenstiev alebo medzinárodnými štandardmi. Hlavný veterinárny lekár môže určiť referenčné metódy v súlade s požiadavkami Európskej komisie.

§ 12

V rozsahu potrebnom na jednotné použitie právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 môžu vykonávať odborníci Európskej komisie v spolupráci s príslušnými orgánmi veterinárnej správy[3]) kontroly na mieste v Slovenskej republike. Pri nich môžu overovať kontrolou reprezentatívneho počtu prevádzkarní, ako príslušné orgány veterinárnej správy dozerajú a overujú, či schválené alebo povolené prevádzkarne spĺňajú podmienky a dodržiavajú požiadavky tohto nariadenia. Príslušné orgány veterinárnej správy a osoby, ktorých sa tieto kontroly týkajú, poskytnú týmto odborníkom Európskej komisie pri plnení ich úloh všetku potrebnú pomoc, a najmä im umožnia prístup ku všetkým potrebným informáciám, dokladom a osobám, ako aj vstup do miest, prevádzkární, zariadení a dopravných prostriedkov na účely vykonávania kontrol v rovnakom rozsahu ako príslušnému orgánu veterinárnej správy.

§ 13

(1) Z podmienok ustanovených v § 3 možno v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev udeliť výnimky, na základe ktorých sa niektoré ustanovenie tohto nariadenia vzťahuje na mäsové výrobky, ktoré obsahujú iné požívatiny a len malé percento mäsa, mäsového výrobku alebo mäsového prípravku. Tieto výnimky sa vzťahujú len na

a) podmienky na schvaľovanie prevádzkarní uvedené v prílohe č. 2 časti A a prílohe č. 3 časti A,

b) inšpekčné požiadavky uvedené v prílohe č. 3 časti D,

c) požiadavky na označovanie uvedené v prílohe č. 3 časti F.

(2) Pri povoľovaní výnimiek uvedených v odseku 1 sa musí brať do úvahy druh a zloženie výrobku.

(3) Všetky mäsové výrobky uvádzané na trh vrátane tých, ktoré obsahujú iné požívatiny a len malé percento mäsa, mäsového výrobku alebo mäsového prípravku, musia byť hygienicky bezchybné, pripravené z čerstvého mäsa, mäsových výrobkov alebo výrobkov uvedených v osobitnom predpise.[2])

(4) Na určité výrobky, ktoré obsahujú iné požívatiny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku alebo mäsového prípravku, a na prevádzkarne, ktoré ich vyrábajú, sa vzťahuje príloha č. 6.

§ 14

Na kontroly pri výmenách[22]) produktov podľa tohto nariadenia s členskými štátmi, najmä s ohľadom na organizáciu kontrol a na opatrenia, ktoré sa prijmú pri kontrolách vykonávaných orgánmi veterinárnej správy v miestach určenia v Slovenskej republike, ako aj na mimoriadne núdzové opatrenia,[23]) ktoré sa použijú, sa vzťahujú ustanovenia osobitných predpisov.[24])

§ 15

(1) Na používanie prídavných látok a na podmienky, za ktorých môžu byť do mäsových výrobkov pridávané, a na limitovanie ich použitia technologickými dôvodmi sa vzťahujú osobitné predpisy.[25])

(2) Mikrobiologické požiadavky na výrobky uvedené v § 7 ods. 2 sú ustanovené osobitným predpisom.[14])

§ 16

(1) Na prebaľovacie strediská, ich schvaľovanie, označovanie výrobkov z prebaľovacích stredísk a postupy dozoru umožňujúce vysledovanie prevádzkarne pôvodu surovín sa vzťahujú podmienky uvedené v prílohe č. 7.

(2) Na prevádzkarne umiestnené na veľkoobchodných trhoch a ich schvaľovanie sa vzťahujú podmienky uvedené v prílohe č. 8.

§ 17

(1) Bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia tohto nariadenia, ktoré sa vzťahujú na veterinárne kontroly a inšpekcie, vykonajú orgány veterinárnej správy[3]) akékoľvek kontroly, ktoré považujú za potrebné, ak je podozrenie, že nie sú dodržiavané ustanovenia tohto nariadenia, alebo ak je pochybnosť o tom, či sú produkty uvedené v § 1 požívateľné pre ľudí.

(2) Príslušné orgány veterinárnej správy[17]) vykonajú vhodné opatrenia[26]) v každom prípade porušovania ustanovení tohto nariadenia a najmä, ak sa zistí, že certifikáty alebo iné vystavené doklady nezodpovedajú skutočnému stavu produktov uvedených v § 1, že značky na produktoch nie sú v súlade s požiadavkami tohto nariadenia alebo že produkty nepodliehali kontrolám podľa tohto nariadenia alebo neboli použité na pôvodne určený účel.

§ 18

(1) Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“) môže všeobecne záväzným právnym predpisom v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev ustanoviť podrobnosti o

a) metódach kontroly správneho uzatvárania obalov uvedených v prílohe č. 3 časti H bode A.1. písm. f),

b) zdravotných a hygienických požiadavkách, ktoré musia spĺňať pripravené pokrmy iné ako pripravené mäsové pokrmy získané zo surovín živočíšneho pôvodu, na ktoré sa nevzťahuje toto nariadenie,

c) ďalších podmienkach na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti ostatných produktov živočíšneho pôvodu.

(2) Ministerstvo môže v súlade s odporúčaniami Európskej komisie vydať smernice o správnej hygienickej praxi, ktoré sa vzťahujú na rôzne stupne výroby a uvádzania na trh výrobkov uvedených v § 1.

§ 19

Označovať mäsové výrobky zdravotnými značkami podľa doterajších predpisov možno do 31. decembra 2003.

§ 20

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. augusta 2003 s výnimkou ustanovení § 10 a prílohy č. 3 časti F bodu 4 písm. a) bodu 1.3., bodu 4 písm. a) bodu 2.3. a bodu 7, ktoré nadobúdajú účinnosť dňom platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii.

Mikuláš Dzurinda v. r.

Príloha č. 1
k nariadeniu vlády č. 286/2003 Z. z.

ZOZNAM TRANSPONOVANÝCH PRÁVNYCH PREDPISOV

Týmto nariadením sa transponujú:

1. Smernica Rady č. 77/99/EHS z 21. decembra 1976 o riešení hygienických otázok pri obchodovaní s mäsovými výrobkami v Spoločenstve (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 26, 31. 1. 1977 s. 85) v znení
   smernice Rady 80/214/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 47, 21. 2. 1980, s. 3),
   smernice Rady 81/476/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 186, 8. 7. 1981, s. 20),
   smernice Rady 85/327/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 168, 28. 6. 1985, s. 49),
   smernice Rady 85/329/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 168, 28. 6. 1985, s. 50),
   smernice Rady 85/586/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 372, 31. 12. 1985, s. 44),
   nariadenia Rady 3768/85/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 362, 31. 12. 1985, s. 8),
   nariadenia Rady 3805/87/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 357, 19. 12. 1987, s. 1),
   smernice Rady 88/658/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 382, 31. 12. 1988, s. 15),
   smernice Rady 89/227/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 093, 6. 4. 1989, s. 25),
   smernice Rady 89/662/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 395, 30. 12. 1992 s. 1),
   smernice Rady 92/5/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 57 v. 2.3. 1989, s. 13),
   smernice Rady 92/45/ EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 268, 14. 9. 1992, s. 35),
   smernice Rady 92/116/ EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 62, 15. 3. 1992, s. 1),
   smernice Rady 92/118/ EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 62, 15. 3. 1992, s. 49),
   nariadenia Rady 92/120/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 62, 15. 3. 1993, s. 86),
   smernice Rady 95/68/ES (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 332, 30. 12. 1995, s. 11),
   smernice Rady 97/76/ES (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 10, 16. 1. 1998, s. 25).
2. Rozhodnutie Komisie č. 94/383/ES z 3. júna 1994 o kritériách, ktoré sa budú uplatňovať v zariadeniach na výrobu mäsových výrobkov, ktorých štruktúra alebo výroba nemá priemyselný charakter (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 174, 8. 7. 1994, s. 33).
3. Rozhodnutie Komisie č. 94/837/ES zo 16. decembra 1994 ukladá zvláštne podmienky schvaľovania prebaľovacích stredísk, na ktoré sa vzťahuje smernica Rady 77/99/EHS a pravidlá marketingu ich výrobkov (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 352, 31. 12. 1994, s. 15).
4. Rozhodnutie Komisie č. 96/658/ES z 13. novembra 1996 ustanovujúce špeciálne podmienky pre schvaľovanie zariadení umiestnených na veľkoobchodných trhoch (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 302, 26.11.1996, s. 22).
5. Smernica Komisie č. 83/201/EHS z 12. apríla 1983, ktorou sa ustanovujú výnimky zo smernice Rady 77/99/EHS pre určité produkty, ktoré obsahujú iné požívatiny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 112, 28. 4. 1983, s. 28) v znení

smernice Komisie č. 83/577/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 334, 29. 11. 1983, s. 21).

Právne predpisy Európskych spoločenstiev sú preložené do slovenského jazyka; do úradného prekladu v slovenskom jazyku možno nazrieť v sídle Inštitútu pre aproximáciu práva Úradu vlády Slovenskej republiky, Námestie Slobody 1/29, Bratislava.

Príloha č. 2
k nariadeniu vlády č. 286/2003 Z. z.

VŠEOBECNÉ PODMIENKY

ČASŤ A
VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ

Schváliť[1]) možno len prevádzkareň, ktorá má aspoň tieto zariadenia:

1. pracovné miesta dostatočne veľké na to, aby sa práca vykonávala za dostatočných hygienických podmienok; ich projekt, rozvrhnutie a usporiadanie musí byť také, aby sa zamedzilo kontaminácii surovín a výrobkov uvedených v tomto nariadení,
2. v priestoroch, kde sa manipuluje so surovinami, kde sa pripravujú, spracúvajú sa a vyrábajú sa produkty uvedené v tomto nariadení
   a) pevné podlahy, nepriepustné pre vodu, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú a sú položené takým spôsobom, ktorým sa uľahčuje odtok vody alebo vybavené zariadením na odstraňovanie vody,
   b) steny, ktoré majú hladké povrchy a sú ľahko čistiteľné, odolné a nepriepustné, pokryté svetlou, umývateľnou povrchovou úpravou do výšky najmenej dva metre alebo najmenej do výšky uskladnenia v chladiarenských a skladovacích miestnostiach,
   c) stropy alebo vnútorný povrch zastrešenia, ktorý sa ľahko čistí,
   d) dvere z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré sa ľahko čistia,
   e) dostatočnú ventiláciu, a ak je to potrebné, zariadenia na dobrý odvod pary, aby sa v najvyššej možnej miere vylúčila možná kondenzácia na povrchoch, ako sú steny, stropy alebo zastrešenie,
   f) dostatočné prirodzené alebo umelé vetranie,
   g) dostatočný počet zariadení na umývanie a dezinfekciu rúk s teplou a studenou tečúcou vodou alebo vodou vopred zmiešanou na vhodnú teplotu; v pracovných miestnostiach a na záchodoch nesmú byť kohútiky alebo batérie ovládateľné rukou alebo ramenom; tieto zariadenia musia byť vybavené čistiacimi a dezinfekčnými prostriedkami a hygienickými prostrediami na osušenie rúk,
   h) zariadenia na čistenie pomôcok, zariadení, nástrojov a vybavenia,
3. v miestnostiach, kde sa skladujú suroviny a produkty, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, rovnaké podmienky, ako sú uvedené v bode 2 s výnimkou
   a) chladiarní a chladiarenských miestností, kde postačuje podlaha, ktorá je ľahko čistiteľná a dezinfikovateľná, položená takým spôsobom, ktorým sa uľahčuje odtok vody,
   b) zmrazovacích a mraziarenských miestností, kde postačuje podlaha nepriepustná pre vodu, odolná voči hnilobe, ktorá je ľahko čistiteľná; v tomto prípade musí mať prevádzkareň k dispozícii dostatočne výkonné mraziarenské zariadenie na uchovávanie surovín a výrobkov pri teplotách predpísaných týmto nariadením.

   Kapacita skladovacích miestností musí byť dostatočná na skladovanie používaných surovín a výrobkov uvedených v tomto nariadení,
4. zariadenia na hygienickú manipuláciu a ochranu surovín a nebalených alebo len v priamom obale balených hotových výrobkov počas nakládky a vykládky,
5. vhodné opatrenia na ochranu proti škodcom, ako je hmyz, hlodavce, vtáky a podobne,
6. nástroje a pracovné zariadenia, ako sú stoly na rozrábanie, kontajnery, posuvné pásy, píly a nože, ktoré sú určené na to, aby prichádzali do priameho styku so surovinami a s produktmi, vyrobené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú,
7. osobitné, nehrdzavejúce kontajnery s krytmi a uzávermi na predchádzanie vyberania ich obsahu nepovolanými osobami, do ktorých sa ukladajú suroviny alebo produkty, ktoré nie sú

určené na spotrebu ľuďmi, alebo uzamykateľnú miestnosť na tento účel, ak sú množstvá surovín alebo produktov neurčených na spotrebu ľuďmi také veľké, že si to vyžadujú, alebo ak sa neodstraňujú alebo nelikvidujú na konci každého pracovného úseku. Ak sa tieto suroviny alebo produkty odstraňujú potrubiami, musia byť tieto skonštruované a inštalované tak, aby sa zabránilo každému riziku kontaminácie ostatných surovín alebo produktov,

8. vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu zariadení a nástrojov; na dezinfekciu zariadení a nástrojov sa musí používať voda s teplotou najmenej 82 °C alebo iná dezinfekčná metóda schválená príslušným orgánom veterinárnej správy,
9. systém odstraňovania odpadovej vody, ktorý spĺňa hygienické požiadavky,
10. zásobovanie výlučne pitnou vodou, ktorá zodpovedá požiadavkám podľa osobitného predpisu;[2]) úžitkovú vodu možno povoliť používať len vo výnimočných prípadoch, a to na produkciu pary, protipožiarne účely a na ochladzovanie chladiacich zariadení, ak sú potrubia na tento účel inštalované tak, že vylučujú použitie tejto úžitkovej vody na iné, ako sú uvedené účely, a ak úžitková voda nepredstavuje žiadne priame alebo nepriame riziko kontaminácie surovín a výrobkov; potrubia na úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlíšené od potrubí používaných na pitnú vodu,
11. dostatočný počet šatní s hladkými, pre vodu nepriepustnými, umývateľnými stenami a podlahami, s umývadlami a splachovacími záchodmi; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností; umývadlá musia byť vybavené na umývanie rúk a musia mať hygienické prostriedky na osušenie rúk; kohútiky alebo batérie umývadiel nesmú byť ovládateľné rukou alebo ramenom,
12. vhodne vybavenú uzamykateľnú miestnosť na výlučné používanie orgánu veterinárnej správy, ak si objem ošetrovaných výrobkov vyžaduje pravidelnú prítomnosť alebo nepretržitú prítomnosť veterinárneho inšpektora príslušného orgánu veterinárnej správy; ak sa nevyžaduje trvalá prítomnosť orgánu veterinárnej správy v každom čase, postačuje uzamykateľné zariadenie s dostatočnou kapacitou na uchovávanie vybavenia a materiálov,
13. miestnosť alebo bezpečné miesto na skladovanie čistiacich prostriedkov, dezinfekčných prostriedkov a podobných látok,
14. miestnosť alebo skriňu na skladovanie materiálu na čistenie a údržbu,
15. vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov, ak nie je čistenie a dezinfekcia so súhlasom krajskej veterinárnej a potravinovej správy vykonávaná v zariadení, ktoré nie je umiestnené v prevádzkarni,
16. ak si používané ošetrenie vyžaduje absenciu vody pri výrobe výrobkov, môžu byť tomu určité požiadavky tejto časti, najmä požiadavky uvedené v bode 2 písm. a) a g), prispôsobené; ak sa udelí takáto výnimka, môže sa po povolení príslušného orgánu veterinárnej správy v tých častiach prevádzkarne, kde si to technológia výroby vyžaduje, používať taký postup čistenia a dezinfekcie, na ktorý sa nepoužíva voda.

ČASŤ B
VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ PODMIENKY

A. Všeobecné hygienické podmienky, ktoré sa vzťahujú na priestory, zariadenia a nástroje

1. Zariadenia a nástroje používané na prácu so surovinami a s výrobkami, podlahy, steny a priečky, stropy alebo vnútorný povrch zastrešenia sa musia udržiavať vo vyhovujúcej čistote a vyhovujúcom technickom stave tak, aby nepredstavovali zdroj kontaminácie pre suroviny alebo výrobky. Čistenie a dezinfekcia sa musia vykonávať v takej frekvencii a takými prostriedkami a postupmi, ktoré sú v súlade so zásadami ustanovenými v § 7 tohto nariadenia.
2. Do prevádzkarne nesmú vstupovať žiadne zvieratá. Hlodavce, hmyz a iné škodce sa musia v priestoroch alebo na zariadeniach systematicky hubiť; rodenticídy, insekticídy, dezinfekčné prostriedky a iné potenciálne toxické látky sa musia skladovať v miestnostiach alebo skriniach, ktoré sú uzamykateľné; ich používanie nesmie predstavovať žiadne riziko kontaminácie výrobkov.
3. Pracovné priestory, nástroje a pracovné zariadenia sa môžu používať len na prácu s produktmi, pre ktoré bolo vydané schválenie alebo povolenie. Po povolení príslušným

orgánom veterinárnej správy ich však možno používať v rovnakom čase alebo časovo oddelene na prácu s inými potravinami požívateľnými pre ľudí. Toto obmedzenie sa nevzťahuje na prepravné zariadenia používané v priestoroch, kde sa nepracuje so surovinami alebo s výrobkami, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie.

4. Na všetky účely sa musí používať pitná voda, ktorá zodpovedá požiadavkám podľa osobitného predpisu;[2]) úžitkovú vodu však možno výnimočne používať na produkciu pary, protipožiarne účely, ochladzovanie chladiarenských zariadení, ak sú potrubia na tento účel inštalované tak, že vylučujú použitie tejto vody na iné účely a nepredstavujú žiadne riziko kontaminácie surovín a výrobkov.
5. Čistiace a dezinfekčné prostriedky a podobné látky sa musia používať v súlade s návodom výrobcu takým spôsobom, aby nemali nepriaznivé účinky na strojné zariadenia, vybavenie, suroviny a výrobky. Po ich použití musí nasledovať dôkladné opláchnutie týchto nástrojov a pracovných zariadení pitnou vodou okrem prípadov, keď návod na používanie týchto látok uvádza, že tento oplach nie je potrebný.
6. Posýpanie podláh pracovných miestností a skladovacích miestnosti pre suroviny alebo výrobky uvedené v tomto nariadení pilinami alebo inými podobnými látkami sa zakazuje.

Prostriedky a materiály na údržbu a čistenie sa musia držať v miestnosti podľa časti A bodu 14.

6. Posýpanie podláh pracovných miestností a skladovacích miestnosti pre suroviny alebo výrobky uvedené v tomto nariadení pilinami alebo inými podobnými látkami sa zakazuje.

B. Všeobecné podmienky, ktoré sa vzťahujú na zamestnancov

1. Zamestnanci sú povinní dodržiavať požiadavky absolútnej čistoty a osobitne:
   a) zamestnanci musia nosiť vhodné čisté pracovné odevy a pokrývky hlavy, ktoré úplne zakrývajú vlasy; toto sa vzťahuje najmä na osoby, ktoré pracujú alebo manipulujú s nechránenými alebo v druhom obale nebalenými surovinami alebo výrobkami,
   b) od zamestnancov, ktorí sú určení na manipulovanie, spracovanie, prípravu a výrobu surovín a výrobkov sa musí vyžadovať, aby si umývali ruky minimálne vždy pri vstupe do pracovných miestností, vždy keď začínajú znovu pracovať a vždy, keď sa vyskytla kontaminácia; rany na rukách musia byť zakryté nepremokavým obväzom,
   c) fajčenie, pľuvanie, žuvanie, jedenie a pitie sa v miestnostiach, kde sa pracuje so surovinami alebo výrobkami, alebo kde sa skladujú, zakazuje.
2. Zamestnávateľ musí prijať všetky potrebné opatrenia, aby sa predišlo tomu, aby so surovinami a s výrobkami narábali osoby, ktoré by ich mohli kontaminovať, kým nie je k dispozícii dôkaz, že tieto osoby môžu bez rizika pracovať alebo manipulovať so surovinami a s výrobkami.
3. Pri prijímaní do zamestnania v prevádzkarni musí každá osoba, ktorá má pracovať alebo manipulovať so surovinami alebo s výrobkami preukázať zdravotným preukazom,[3]) že neexistuje žiadna prekážka pre takéto zamestnanie. Vždy po uplynutí 12 mesiacov musí absolvovať lekársku prehliadku zameranú na zdravotnú spôsobilosť na túto prácu.

Príloha č. 3
k nariadeniu vlády č. 286/2003 Z. z.

OSOBITNÉ PODMIENKY PRE MÄSOVÉ VÝROBKY

ČASŤ A
OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVÁLENIE PREVÁDZKARNÍ VYRÁBAJÚCICH MÄSOVÉ VÝROBKY

1. Okrem všeobecných požiadaviek uvedených v prílohe č. 2 časti A musia mať prevádzkarne, ktoré vyrábajú mäsové výrobky, manipulujú s nimi a balia ich, aspoň

   a) vhodné miestnosti dostatočne veľké na oddelené skladovanie

      1. surovín za chladiarenských podmienok a

      2. mäsových výrobkov pri teplote okolia alebo, kde je to v závislosti na povahe výrobkov potrebné, za chladiarenských podmienok,

   s tým, že suroviny, mäsové výrobky a ostatné produkty živočíšneho pôvodu, ktoré nie sú balené v druhom obale, sa musia skladovať oddelene od surovín a výrobkov zabalených v druhom obale,

   b) jednu vhodnú miestnosť alebo viac vhodných miestností dostatočne veľkých na výrobu a balenie mäsových výrobkov do priameho obalu; ak tieto operácie predstavujú jeden produkčný cyklus zodpovedajúci požiadavkám tohto nariadenia, ktorý zaručuje zdravotnú neškodnosť surovín a hotových výrobkov a ak to usporiadanie a rozmery výrobnej miestnosti umožňujú, môžu sa tieto operácie vykonávať v rovnakej miestnosti,

   c) miestnosť alebo bezpečné miesto na skladovanie určitých zložiek, ako sú prídavné látky,

   d) miestnosť na balenie do druhého obalu, ak nie sú splnené podmienky na balenie podľa časti E bodu 3, a na expedíciu,

   e) miestnosť na skladovanie materiálov na balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu,

   f) miestnosť na čistenie zariadení a nástrojov, ako sú háky a kontajnery.

2. V závislosti od druhu vyrábaných výrobkov musia prevádzkarne mať

   a) miestnosť, alebo ak nie je nebezpečenstvo kontaminácie, priestor, kde sa odstraňujú druhé obaly,

   b) miestnosť, alebo ak nie je nebezpečenstvo kontaminácie, priestor na rozmrazovanie surovín,

   c) miestnosť na rozrábanie mäsa,

   d) miestnosť alebo zariadenie na sušenie alebo zretie,

   e) miestnosť alebo zariadenie na údenie,

   f) miestnosť na odsoľovanie, namáčanie a akékoľvek iné ošetrovanie najmä prírodných čriev, ak tieto suroviny neboli podrobené takýmto operáciám v prevádzkarni, odkiaľ pochádzajú,

   g) miestnosť na predchádzajúce čistenie surovín potrebných na prípravu mäsových výrobkov pred ich použitím do mäsových výrobkov,

   h) miestnosť na solenie, ak je to potrebné s klimatizačným zariadením na udržiavanie teploty podľa časti B bodov 4 a 5,

   i) ak je to potrebné, miestnosť na predchádzajúce čistenie mäsových výrobkov pred krájaním, porciovaním a balením do priameho obalu,

   j) miestnosť, ak je to potrebné s klimatizačnými zariadeniami, na krájanie alebo porciovanie a balenie mäsových výrobkov, ktoré sú určené na predaj v zabalenej forme,

   k) osobitné miestnosti uvedené v prílohe č. 4 , ak sa v prevádzkarni uvedenej v tejto časti vyrábajú výrobky uvedené v prílohe č. 4,

l) ak sú splnené podmienky ustanovené v bode 1 písm. b), môžu sa so súhlasom orgánu veterinárnej správy príslušného na schválenie prevádzkarne niektoré z týchto operácií vykonávať v rovnakej miestnosti; ak podmienky ustanovené v bode 1 písm. b) nie sú splnené, musia sa operácie, ktoré by predstavovali zdravotné riziko, ak by sa určité výrobky vyrábali súčasne, ako aj operácie spojené s nadmernou produkciu tepla, vykonávať v samostatnej oddelenej miestnosti.

ČASŤ B

OSOBITNÉ HYGIENICKÉ PODMIENKY PRE PREVÁDZKARNE VYRÁBAJÚCE MÄSOVÉ VÝROBKY

1. Na miestnosti používané na skladovanie alebo prácu s potravinami inými, ako sú mäso alebo mäsové výrobky a ktoré budú tvoriť súčasť zloženia mäsových výrobkov, sa vzťahujú všeobecné hygienické požiadavky ustanovené týmto nariadením.
2. Suroviny a zložky predstavujúce súčasť zloženia mäsových výrobkov, ako aj samotné výrobky a produkty živočíšneho pôvodu a kontajnery a obaly s nimi nesmú prichádzať do priameho styku s podlahou a musí sa s nimi manipulovať za podmienok, ktoré vylučujú akékoľvek riziko kontaminácie. Musí sa dbať na to, aby sa zabezpečilo, že nedôjde k žiadnemu kontaktu medzi surovinami a hotovými výrobkami.
3. V miestnostiach, v ktorých sa mäsové výrobky údia, nakladajú, zrejú, solia, skladujú alebo odosielajú, sa povoľuje používanie dreva, ak je to nevyhnutné z technologických dôvodov za predpokladu, že nie je žiadne riziko kontaminácie výrobkov. Drevené palety sa môžu do uvedených miestností prinášať výlučne len na prepravu mäsa alebo mäsových výrobkov balených v druhom obale a nie na iné účely. Okrem toho možno povoliť používanie galvanizovaných kovov pri sušení šuniek a salám, ak nie sú skorodované a ak nemôžu prísť do styku s mäsovými výrobkami.
4. Teplota v miestnostiach alebo častiach miestností, kde sa vykonáva práca s mäsom, mletým mäsom používaným ako surovina, mäsovými výrobkami a mäsovými prípravkami musí zabezpečovať hygienickú výrobu; ak je to potrebné, musia byť tieto miestnosti alebo časti miestností vybavené klimatizačnými zariadeniami.
5. Počas rozrábania, porciovania, krájania a nakladania sa musí v miestnostiach na rozrábanie a nakladanie udržiavať teplota, ktorá neprekračuje 12 °C, s výnimkou prevádzkarní uvedených v § 9. V prípade iných prevádzkarní však môže orgán veterinárnej správy, príslušný na schválenie prevádzkarne, povoliť z tejto požiadavky výnimku, ak ju považuje s ohľadom na technológiu používanú pri výrobe určitého mäsového výrobku za opodstatnenú.

ČASŤ C

POŽIADAVKY NA SUROVINY POUŽÍVANÉ NA VÝROBU MÄSOVÝCH VÝROBKOV

1. Mäso, ktoré sa používa na výrobu mäsových výrobkov musí
   a) pochádzať z prevádzkarní schválených v súlade s osobitnými predpismi uvedenými v § 2 písm. d) a byť prepravované za vyhovujúcich hygienických podmienok v súlade s uvedenými osobitnými predpismi,
   b) byť od času jeho príchodu do spracovateľskej prevádzkarne až do času jeho použitia uchovávané v súlade s požiadavkami podľa osobitných predpisov uvedených v § 2 písm. d); do dátumu účinnosti Zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii môže byť mäso z neschválených prevádzkarní s povolenými dočasnými výnimkami,[1]) ktoré nespĺňa všetky podmienky ustanovené osobitnými predpismi uvedenými v § 2 písm. d), držané v prevádzkarniach už schválených na vývoz do členských štátov Európskej únie, musí však byť skladované na oddelených miestach a nesmie sa používať na rovnakom mieste alebo v rovnakom čase ako mäso, ktoré tieto podmienky spĺňa. Mäsové výrobky získané z takéhoto mäsa sa nesmú označovať oválnou zdravotnou značkou uvedenou v časti F bode 4 a musia sa označovať národnou značkou podľa časti F bodu 6.
2. Mleté mäso a mäsové prípravky, ak sa nepripravujú vo výrobnej miestnosti uvedenej v časti A bode 1 písm. b), musia

a) pochádzať z prevádzkarne schválenej podľa osobitného predpisu[2]) a musia byť prepravované za vyhovujúcich hygienických podmienok v súlade s týmto osobitným predpisom,

b) byť od času ich príchodu do spracovateľskej prevádzkarne až do času ich použitia uchovávané v súlade s požiadavkami podľa osobitného predpisu.[2])

3. Prítomnosť produktov živočíšneho pôvodu, iných ako je mäso uvedené v § 2 písm. d), ktoré obsahujú mäsové výrobky v prevádzkarni, sa povoľuje, len ak tieto produkty zodpovedajú veterinárnym požiadavkám[3]) ustanoveným príslušnými osobitnými predpismi.[4])

ČASŤ D
DOZOR NAD VÝROBOU

1. Prevádzkarne podliehajú dozoru príslušných orgánov veterinárnej správy, ktorý musí zabezpečiť, že sa dodržiavajú požiadavky tohto nariadenia, a orgány veterinárnej správy musia najmä

   a) kontrolovať

      1. čistotu priestorov a zariadenia na hygienu zamestnancov,
      2. účinnosť vlastných kontrol vykonávaných prevádzkarňou v súlade s § 7 hlavne vyšetrovaním výsledkov týchto vlastných kontrol a odberom vzoriek,
      3. mikrobiologický a hygienický stav produktov živočíšneho pôvodu,
      4. účinnosť ošetrenia mäsových výrobkov,
      5. hermeticky uzavreté obaly prostredníctvom náhodného odberu vzoriek,
      6. vhodné zdravotné označovanie mäsových výrobkov, ako aj identifikovanie produktov posúdených ako nepožívateľné pre ľudí a ďalšie nakladanie s nimi,
      7. podmienky skladovania a prepravy,

   b) odoberať akékoľvek vzorky požadované na laboratórne testy,

   c) vykonávať akékoľvek ostatné kontroly, ktoré považujú za potrebné na zabezpečenie dodržiavania tohto nariadenia,

   d) určovať vhodnými inšpekciami, či bol mäsový výrobok vyrobený z mäsa, ku ktorému boli pridané iné potraviny, prídavné látky alebo koreniny a či zodpovedá výrobným ukazovateľom stanoveným výrobcom, a najmä, či zloženie výrobku skutočne zodpovedá údajom uvedeným v jeho označení, a to hlavne tam, kde sa používa označenie výrobku, pod ktorým sa predáva, uvedené v časti E bode 4.

2. Príslušný orgán veterinárnej správy musí mať v každom čase voľný vstup do chladiarenských alebo mraziarenských skladov a všetkých pracovných priestorov, aby mohol skontrolovať, či sa prísne dodržiavajú ustanovenia tohto nariadenia.

ČASŤ E
BALENIE DO PRIAMEHO OBALU, BALENIE DO DRUHÉHO OBALU A OZNAČOVANIE A ETIKETOVANIE

1. Balenie do priameho obalu, balenie do druhého obalu a označovanie sa musí vykonávať za vyhovujúcich hygienických podmienok v miestnostiach určených na tento účel. Bez toho, aby bol dotknutý osobitný predpis,[5]) musí priamy obal a druhý obal zodpovedať hygienickým požiadavkám a musí byť dostatočne pevný, aby účinne chránil mäsové výrobky.

2. Priame obaly a druhé obaly sa nesmú opakovane používať na mäsové výrobky s výnimkou určitých osobitných druhov obalov, ako sú keramické, sklenené alebo plastové obaly, ktoré možno opätovne použiť po dôkladnom čistení a dezinfekcii.

3. Výroba mäsových výrobkov a operácie pri balení do druhého obalu sa môžu uskutočňovať v rovnakej miestnosti, ak je druhým obalom obal opísaný v bode 2 alebo ak sú splnené tieto podmienky:

   a) miestnosť musí byť dostatočne veľká a vybavená tak, aby bola zabezpečená hygiena týchto operácií,

b) obalové materiály na balenie do druhého obalu a na balenie do priameho obalu musia byť ihneď po ich výrobe úplne uzavreté vo vlastnom ochrannom obale; tento ochranný obal sa musí pri preprave do prevádzkarne chrániť pred poškodením a v prevádzkarni musí byť skladovaný za hygienických podmienok v oddelenej miestnosti určenej na tento účel,

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 mäso, mleté alebo sekané mäso, mäsové prípravky alebo mäsové výrobky; obaly sa nesmú skladovať priamo na podlahe,

d) druhé obaly sa musia pred ich prenesením do miestnosti na balenie vopred poskladať za hygienických podmienok; v prípade automatického skladania obalov možno povoliť z tejto požiadavky výnimku, ak nie je žiadne riziko kontaminácie mäsových výrobkov,

e) poskladané druhé obaly sa musia preniesť do miestnosti za hygienických podmienok a bez meškania použiť; nesmú s nimi manipulovať zamestnanci, ktorí manipulujú s mäsom, mletým alebo sekaným mäsom, mäsovými prípravkami alebo mäsovými výrobkami, ktoré nie sú balené v priamom obale,

f) ihneď po zabalení do druhého obalu sa musia mäsové výrobky umiestniť do skladovacej miestnosti určenej na tento účel.

4. Okrem požiadaviek na označovanie potravín podľa osobitného predpisu[5]) musia byť na priamom obale alebo na etikete mäsových výrobkov viditeľne a čitateľne uvedené tieto údaje, ktoré musia s výnimkou prípadu uvedeného v písmene c) sprevádzať mäsové výrobky až ku konečnému spotrebiteľovi:

a) živočíšny druh zvieraťa, z ktorého bolo mäso získané, ak to nie je zrejmé z označenia výrobku, pod ktorým sa predáva, alebo zo zoznamu zložiek v súlade s osobitným predpisom,[5])

b) odkaz alebo kód umožňujúci identifikovať určité množstvo výrobkov, ktoré bolo získané za technologicky podobných podmienok, a ktoré môže predstavovať rovnaké riziko,

c) na druhom obale alebo obale, ktorý nie je určený pre konečného spotrebiteľa, dátum prípravy alebo kód, ktorý môže príjemca a príslušný orgán interpretovať a ktorý umožňuje identifikovať dátum prípravy,

d) označenie výrobku, pod ktorým sa predáva, po ktorom nasleduje odkaz na vnútroštátnu normu alebo právny predpis, ktorý ho povoľuje; národnou normou alebo právnym predpisom sa rozumejú

1. podmienky výroby alebo prípravy povolené vnútroštátnymi právnymi predpismi,[6])

2. určité ustanovenia vnútroštátnych predpisov, ktoré ukladajú špecifické obmedzenia podmienok výroby alebo prípravy pre určité produkty,

3. všetky označenia výrobku, pod ktorými sa predáva, ktoré sú v závislosti od absencie vnútroštátnych noriem, ktoré by ich limitovali, povolené právnymi predpismi členského štátu[7]) alebo Slovenskej republiky,[6]) alebo ak bolo takéto označenie výrobku, pod ktorým sa predáva, potvrdené všeobecným zaužívaním,

4. pri povoľovaní používania škrobu alebo bielkovín živočíšneho alebo rastlinného pôvodu z iných ako technologických dôvodov právnymi predpismi Slovenskej republiky[6]) alebo členského štátu,[7]) odkaz na toto použitie v súvislosti s označením výrobku, pod ktorým sa predáva.

ČASŤ F
ZDRAVOTNÁ ZNAČKA

1. Mäsové výrobky musia byť označené zdravotnou značkou. Toto označovanie sa musí vykonať počas alebo bezprostredne po výrobe v prevádzkarni alebo v prebaľovacom stredisku, a to na ľahko viditeľnom mieste a čitateľnými a nezmazateľnými znakmi, ktoré sa dajú ľahko rozoznať. Zdravotná značka sa môže použiť priamo na produkt alebo na jeho priamy obal, ak je mäsový výrobok jednotlivo balený do priameho obalu alebo na etikete pripevnenej na priamy obal v súlade s bodom 4 písm. b). Ak je však mäsový výrobok balený do priameho obalu a do druhého obalu jednotlivo, postačuje zdravotná značka použitá na druhý obal.

2. Ak sa mäsové výrobky označené zdravotnou značkou podľa bodu 1 potom balia do druhého obalu, musí sa zdravotná značka použiť aj na druhý obal.

3. Body 1 a 2 neplatia a zdravotné označovanie mäsových výrobkov nie je potrebné,

   a) ak je zdravotná značka v súlade s bodom 4 použitá na vonkajšom povrchu každej jednotky určenej na predaj, ktorá ich obsahuje,

   b) ak ide o mäsové výrobky v zásielkach určených na ďalšie spracovanie alebo balenie do priameho obalu v schválenej prevádzkarni a ak

      1. sú uvedené zásielky na viditeľnom mieste vonkajšieho povrchu označené zdravotnou značkou schválenej prevádzkarne, ktorá ich odosiela, spolu so zreteľným uvedením určeného miesta určenia,

      2. prevádzkareň príjemcu vedie záznam o množstvách, druhu a pôvode mäsových výrobkov získaných v súlade s týmto písmenom b) a uchováva tento záznam po dobu ustanovenú v § 7 ods. 1 písm. d); mäsové výrobky vo veľkých baleniach, ktoré sú určené na priamy predaj bez ďalšieho spracovania alebo balenia do priameho obalu však musia byť označené zdravotnou značkou podľa bodov 1, 2 alebo bodu 3 písm. a),

   c) ak ide o mäsové výrobky, ktoré nie sú balené v priamom obale alebo v druhom obale a ktoré predáva výrobca vo veľkom priamo maloobchodnému predajcovi, a ak

      1. sa zdravotná značka v súlade s bodom 1 použije na kontajner, ktorý ich obsahuje,

      2. výrobca vedie záznam o množstvách, druhu a pôvode mäsových výrobkov odoslaných v súlade s týmto bodom a o mene príjemcu a uchováva tento záznam po dobu ustanovenú v § 7 ods. 1 písm. d).

4. a) Zdravotná značka na mäsových výrobkoch zo schválených prevádzkarní musí obsahovať tieto náležitosti v oválnom ohraničení:

   1.1. v hornej časti tlačenými veľkými písmenami začiatočné písmená alebo písmeno odosielajúcej krajiny podľa právneho aktu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 bode 1 (t. j. členského štátu Európskej únie a Európskych spoločenstiev); ak ide o Slovenskú republiku, písmená: „SK“,

   1.2. po ktorých nasleduje schvaľovacie číslo prevádzkarne alebo prebaľovacieho strediska v súlade s prílohou č. 7, ak je to potrebné spolu s kódovým číslom uvádzajúcim druh výrobku, pre ktorý je prevádzkareň schválená,

   1.3. v dolnej časti jedna zo skratiek uvedených v právnom akte podľa prílohy č. 1 bodu 1, ak ide o Slovenskú republiku, skratku „EHS“, alebo

   2.1. v hornej časti meno odosielajúcej krajiny veľkými písmenami; ak ide o Slovenskú republiku, slová: „SLOVENSKÁ REPUBLIKA“,

   2.2. v strede schvaľovacie číslo prevádzkarne alebo prebaľovacieho strediska v súlade s prílohou č. 7, ak je to potrebné, spolu s kódovým číslom uvádzajúcim druh výrobku, pre ktorý je prevádzkareň schválená,

   2.3. v dolnej časti jedna zo skratiek uvedených v právnom akte Európskych spoločenstiev uvedenom v prílohe č. 1 bod 1; ak ide o Slovenskú republiku, skratku „EHS“,

   b) Zdravotná značka sa môže použiť povolenými prostriedkami priamo na výrobok alebo môže byť predtlačená na jeho priamom obale alebo druhom obale, alebo na etikete pripevnenej k výrobku, k jeho priamemu obalu alebo k druhému obalu. Ak je pečiatka použitá na priamom obale, musí sa zničiť, keď sa tento priamy obal otvára. Ak sa priamy obal otvára tak, že sa značka nezničí, možno značku použiť len na obal, ktorý sa pri otváraní zničí. V prípade výrobkov v hermeticky uzavretých obaloch musí byť značka použitá nezmazateľne buď na viečku, alebo na plechovke.

   c) Zdravotná značka môže tiež pozostávať z neodstrániteľnej platničky z odolného materiálu, ktorý zodpovedá všetkým hygienickým požiadavkám, a sú na ňom informácie uvedené v písmene a).

5. Ak mäsový výrobok obsahuje iné potraviny živočíšneho pôvodu, ako sú produkty rybolovu, mliečne výrobky alebo vaječné výrobky, musí sa použiť len jedna zdravotná značka.

6. Mäsové výrobky určené výlučne na domáci trh v Slovenskej republike a pochádzajúce z prevádzkarní s nízkou kapacitou povolených podľa § 9 sa označujú rovnakým spôsobom, ako je uvedené v predchádzajúcich bodoch s výnimkou tvaru a náležitostí zdravotnej značky uvedenej v bode 4 písm. a). Tieto výrobky sa musia označiť národnou značkou kruhového tvaru s týmito údajmi:

   a) v hornej časti skratkou názvu okresu,[8]) s výnimkou okresu Svidník, kde sa použije skratka SVK,

   b) v strednej časti veterinárnym kontrolným číslom prevádzkarne s nízkou kapacitou,

   c) v dolnej časti skratkou: N.

7. Mäsové výrobky určené výlučne na domáci trh v Slovenskej republike a pochádzajúce z prevádzkarne podľa § 10, ktorej bola uznaná požiadavka na výnimky v prechodnom období najdlhšie však do 31. decembra 2006, sa označujú od 1. januára 2004 rovnakým spôsobom, ako je uvedené v predchádzajúcich bodoch s výnimkou bodu 3 a tvaru a náležitostí zdravotných značiek uvedených v bode 4 písm. a) a bode 6, ktoré sa na túto prevádzkareň nevzťahujú. Tieto mäsové výrobky sa musia označiť národnou značkou štvorcového tvaru s týmito informáciami:

   a) v hornej časti skratkou názvu okresu,[8])

   b) v strednej časti veterinárnym kontrolným číslom prevádzkarne s povolenými prechodnými opatreniami,

   c) v dolnej časti skratkou: N.

   Výrobky tejto prevádzkarne a ich obaly musia byť okrem toho jednotlivo označené aj slovami „Určené výlučne na domáci trh v Slovenskej republike“.

8. Mäsové výrobky z priemyselných prevádzkarní s povolenými dočasnými výnimkami[1]) do 31. decembra 2003, ktoré pri účinnosti tohto nariadenia ešte nespĺňajú všetky podmienky na schválenie, sa do uplynutia týchto výnimiek a schválenia prevádzkarne, najdlhšie však do 1. mája 2004, označujú rovnakým spôsobom, ako je uvedené v bode 6.

ČASŤ G
SKLADOVANIE A PREPRAVA

1. Mäsové výrobky sa musia skladovať v miestnostiach uvedených v časti A bode 1 písm. a). Môžu sa však skladovať aj mimo miestností uvedených v časti A bode 1 písm. a), za týchto podmienok:

   a) mäsové výrobky, ktoré sa nemôžu uchovávať pri teplotách okolia, sa môžu skladovať v chladiarenských skladoch uvedených v § 3 ods. 1 písm. h) alebo sklade schválenom v súlade s inými osobitnými predpismi, najmä uvedenými v § 2 písm. d),

   b) mäsové výrobky, ktoré sa môžu uchovávať pri teplotách okolia, možno skladovať v skladoch s pevnou konštrukciou, ktoré možno ľahko čistiť a dezinfikovať a ktoré sú schválené príslušným orgánom veterinárnej správy.

2. Mäsové výrobky, pre ktoré sú určené určité skladovacie teploty podľa § 7 ods. 2, musia byť uchovávané pri týchto teplotách.

3. Mäsové výrobky sa musia z prevádzkarní odosielať takým spôsobom, aby boli počas prepravy chránené pred všetkým, čo by ich mohlo kontaminovať alebo nepriaznivo ovplyvniť. Z tohto dôvodu sa musí vziať do úvahy dĺžka prepravy, použitý dopravný prostriedok a poveternostné podmienky.

4. Mäsové výrobky musia, ak si to druh výrobku vyžaduje, byť prepravované v dopravných prostriedkoch vybavených tak, že zabezpečujú ich prepravu pri požadovaných teplotách, a najmä tak, aby neboli prekročené teploty určené v súlade s § 7 ods. 2.

5. Mäsové výrobky musí počas prvého stupňa uvedenia na trh sprevádzať obchodný doklad uvedený v § 3 ods. 2 písm. a). Pri preprave a v nasledujúcich stupňoch uvádzania na trh musia byť výrobky sprevádzané obchodným dokladom so schvaľovacím číslom odosielajúcej prevádzkarne, v ktorom sa identifikuje príslušný orgán zodpovedný za kontrolu.

ČASŤ H

OSOBITNÉ PODMIENKY PRE PASTERIZOVANÉ ALEBO STERILIZOVANÉ VÝROBKY V HERMETICKY UZAVRETÝCH OBALOCH

A. Okrem všeobecných podmienok uvedených v prílohe č. 2 prevádzkarne vyrábajúce pasterizované alebo sterilizované výrobky v hermeticky uzavretých obaloch

1. musia mať
   a) zariadenie na hygienickú prepravu prázdnych plechoviek do pracovnej miestnosti,
   b) zariadenie umožňujúce dôkladné očistenie plechoviek bezprostredne pred ich plnením,
   c) zariadenie na umývanie obalov v pitnej vode dostatočne teplej na odstránenie mastnoty z nich po ich hermetickom uzavretí a pred autoklávovaním,
   d) vhodnú miestnosť, priestor alebo zariadenie na ochladzovanie a osušenie obalov po tepelnom ošetrení,
   e) zariadenia na inkubovanie vzoriek odobratých z mäsových výrobkov balených v hermeticky uzavretých obaloch,
   f) vhodné zariadenia na kontrolovanie, či sú obaly hermeticky uzavreté a nepoškodené,
2. musia zabezpečiť, aby
   a) boli hermeticky uzavreté obaly vyňaté zo zariadenia na tepelné ošetrenie pri dostatočne vysokej teplote tak, aby sa zabezpečilo rýchle odparenie vlhkosti a aby sa ich nedotýkalo rukami, kým nie sú úplne suché,
   b) boli obaly, v ktorých sa prejavuje prítomnosť plynu ďalej vyšetrované,
   c) boli teplomery zariadenia na ohrev kontrolované oproti kalibrovaným teplomerom,
   d) obaly
      1. prevádzkareň zamietla a neprijala, ak sú poškodené alebo zle vyrobené,
      2. prevádzkareň zamietla alebo vyčistila, ak sú špinavé, a v prípade plechoviek, aby boli obaly dôkladne vyčistené bezprostredne pred ich plnením prostredníctvom čistiaceho zariadenia uvedeného v bode 1 písm. b); použitie stojatej vody nie je povolené,
      3. sa ponechali, ak je to potrebné, po čistení a pred plnením po dostatočne dlhý čas odkvapkať,
      4. ak je to potrebné, boli po tom, ako boli hermeticky uzavreté a pred autoklávovaním umyté prostredníctvom zariadenia uvedeného v bode 1 písm. c) v pitnej vode dostatočne teplej na odstránenie mastnoty,
      5. boli po tepelnom ošetrení ochladené vo vode, ktorá spĺňa požiadavky podľa bodu B.5,
      6. boli manipulované pred a po tepelnom ošetrení takým spôsobom, aby sa zabránilo každému poškodeniu alebo kontaminácii.

B. Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne vyrábajúcej mäsové výrobky v hermeticky uzavretých obaloch musí tiež prostredníctvom odberu vzoriek kontrolovať, že

1. sa pri mäsových výrobkoch, ktoré sú určené na skladovanie pri teplote okolia, používa tepelné ošetrenie, ktoré je schopné zničiť alebo inaktivovať patogénne mikroorganizmy a spóry patogénnych mikroorganizmov; musí sa viesť register výrobných ukazovateľov, ako sú trvanie ohrevu, teplota, náplň, veľkosť obalov a podobne; zariadenie na tepelné ošetrenie musí byť vybavené kontrolnými zariadeniami, ktoré umožňujú kontrolovať, či boli obaly podrobené účinnému tepelnému ošetreniu,
2. materiály používané na obaly spĺňajú hygienické požiadavky, ktoré s vzťahujú na materiály určené na to, aby prichádzali do styku s potravinami,
3. sa vo vopred určených intervaloch vykonávajú kontroly dennej produkcie na zabezpečenie účinnosti uzatvárania obalov; na tento účel musí byť zabezpečené vhodné zariadenie na vyšetrovanie priečnych rezov a spojov uzavretých obalov,
4. výrobca vykonáva ďalšie kontroly odberom vzoriek na zaručenie toho, aby

a) boli sterilizované výrobky účinne tepelne ošetrené; tieto kontroly sa vykonávajú prostredníctvom

1. termostatových skúšok (inkubačných testov), pri ktorých sa musí inkubácia vykonávať najmenej pri 37 °C po 7 dní alebo najmenej pri 35 °C po 10 dní, alebo pri inej kombinácii času a teploty uznanej za rovnocennú s uvedenými kombináciami príslušným orgánom veterinárnej správy.[9])

2. mikrobiologických vyšetrení obsahu a obalov v laboratóriu prevádzkarne alebo v inom schválenom laboratóriu,

b) pasterizované výrobky v hermeticky uzavretých obaloch vyhovovali kritériám uznaným štátnou veterinárnou a potravinovou správou,

5. sa vykonávajú potrebné kontroly na zabezpečenie toho, aby voda na chladenie obalov obsahovala po použití reziduálny obsah chlóru; štátna veterinárna a potravinová správa môže povoliť výnimku z tejto požiadavky, ak voda na chladenie obalov spĺňa požiadavky podľa osobitného predpisu.[2])

C. Príslušný orgán veterinárnej správy môže povoliť

a) pridávanie určitých látok na predchádzanie korózie plechoviek a zmäkčenie a dezinfekciu vody do vody používanej v autoklávoch,

b) používanie recirkulovanej vody na ochladzovanie tepelne ošetrených obalov; táto voda musí byť purifikovaná a musí byť ošetrená chlórovaním alebo iným uznaným spôsobom ošetrenia, ktorého účelom je, aby recirkulovaná voda vyhovovala požiadavkám osobitného predpisu[9]) a nemohla tak kontaminovať výrobky alebo predstavovať riziko pre zdravie ľudí. Recirkulovaná voda musí cirkulovať v uzavretom okruhu tak, aby sa nemohla použiť na iné účely.

Ak nie je riziko kontaminácie, môže sa voda použitá na chladenie obalov a voda z autoklávov použiť na konci pracovného úseku na umývanie podláh.

ČASŤ I
OSOBITNÉ PODMIENKY PRE PRIPRAVENÉ POKRMY

Okrem všeobecných podmienok v prílohe č. 2 a častiach A až C tejto prílohy

1. musia mať prevádzkarne vyrábajúce pripravené pokrmy samostatnú miestnosť na prípravu a balenie týchto pripravených pokrmov do priameho obalu; osobitná miestnosť sa nevyžaduje, ak sa s mäsovými výrobkami a mäsom manipuluje časovo oddelene a ak sa miestnosti používané na tieto operácie medzi použitím na každý druh výrobku vyčistia a vydezinfikujú,

2. a) musia sa mäsové výrobky, ktoré obsahuje pripravený pokrm čo najskôr po uvarení

1. buď zmiešať s ostatnými zložkami tak rýchlo, ako je to prakticky možné; v tomto prípade musí byť čas, počas ktorého je teplota mäsového výrobku medzi 10 a 60 °C, maximálne 2 hodiny, alebo

2. pred zmiešaním s ostatnými zložkami schladiť na 10 °C a menej;

Ak sa používajú iné metódy prípravy, ako sú uvedené v bode 2 písm. a), musia byť schválené príslušným orgánom veterinárnej správy, ktorý o tom informuje Európsku Komisiu,

b) sa musí mäsový výrobok a pripravený pokrm v čase nie dlhšom ako dve hodiny po ukončení varenia schladiť na vnútornú teplotu +10 °C alebo nižšiu a čo najskôr sa musí dochladiť na skladovaciu teplotu; príslušný orgán veterinárnej správy môže povoliť prevádzkarni výnimku z dvojhodinovej lehoty, ak je dlhšia lehota odôvodnená používanou výrobnou technológiou a ak je zaručená zdravotná neškodnosť hotového výrobku,

c) musia byť pripravené pokrmy, ak je to vhodné, bezprostredne po ochladení zmrazené alebo rýchlo zmrazené,

3. musí označenie pripravených pokrmov zodpovedať osobitnému predpisu.[5]) Zoznam zložiek musí na účely tohto nariadenia obsahovať údaj o živočíšnom druhu zvieraťa, z ktorého mäso pochádzalo. Pripravené pokrmy musia byť okrem už uvedených označení veľmi zreteľne označené na jednom z vonkajších povrchov priameho obalu dátumom výroby,

4. musia byť výsledky rôznych kontrol, ktoré musí vykonávať prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne, uchovávané
   a) minimálne po dobu určenú príslušným orgánom veterinárnej správy v závislosti od trvanlivosti výrobku a
   b) takým spôsobom, aby mohli byť predložené na požiadanie príslušného orgánu veterinárnej správy.

Príloha č. 4
k nariadeniu vlády č. 286/2003 Z. z.

OSOBITNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU OSTATNÝCH PRODUKTOV ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU

ČASŤ A
VŠEOBECNÉ PODMIENKY

Priestory sa môžu používať na výrobu produktov, ktoré nie sú určené na spotrebu ľuďmi, iba za týchto podmienok:

a) suroviny nevhodné a nepožívateľné pre ľudí sa musia skladovať v úplne samostatnej oddelenej miestnosti alebo samostatnom oddelenom priestore na ich príjem,

b) suroviny nevhodné a nepožívateľné pre ľudí sa musia spracúvať v samostatných oddelených miestnostiach s použitím samostatného zariadenia a inštalácií s výnimkou prípadu, ak sa spracovanie vykonáva v úplne uzavretom zariadení alebo aparatúre používanej výlučne na tento účel,

c) hotové výrobky z týchto surovín sa musia skladovať v rozdielnych miestnostiach alebo samostatných tankoch, ktoré sú vhodne označené a nesmú byť použité na spotrebu pre ľudí.

ČASŤ B
OSOBITNÉ PODMIENKY PRE ŠKVARENÉ ŽIVOČÍŠNE TUKY, OŠKVARKY A VEDĽAJŠIE PRODUKTY

Okrem všeobecných podmienok v prílohe č. 2 sa na škvarené živočíšne tuky, oškvarky a vedľajšie produkty vzťahujú tieto podmienky:

A. Požiadavky na prevádzkareň zhromažďujúcu alebo spracúvajúcu suroviny

1. Strediská na zber, zhromažďovanie a ďalšiu prepravu surovín do spracovateľských prevádzkarní musia byť vybavené chladiarenským skladom na skladovanie surovín pri teplote +7 °C alebo nižšej, ak sa suroviny nezbierajú a nevyškvarujú v lehote ustanovenej v bode B.3 písm. b) a c).

2. Spracovateľská prevádzkareň musí mať minimálne

   a) chladiarenský sklad, ak sa suroviny nezbierajú a nevyškvarujú v lehotách uvedených v bode B.3 písm. b) a c),

   b) miestnosť alebo miesto na príjem surovín,

   c) zariadenie na uľahčenie vizuálnej prehliadky surovín,

   d) ak je to vhodné, zariadenie na drvenie surovín,

   e) zariadenie na vyškvarovanie alebo vytápanie surovín teplom, tlakom alebo inou vhodnou metódou,

   f) kontajnery alebo tanky, v ktorých sa môže uchovávať tuk v tekutom stave,

   g) zariadenie na plastifikáciu alebo kryštalizáciu tuku na uľahčovanie trhovej úpravy a balenia, ak prevádzkareň neodosiela len tekutý škvarený tuk,

   h) expedičnú miestnosť, ak prevádzkareň neodosiela len roztavený živočíšny tuk v cisternách,

   i) pre vodu nepriepustné kontajnery na odstraňovanie surovín nepožívateľných pre ľudí,

   j) ak je to potrebné, vhodné zariadenie na prípravu výrobkov pozostávajúcich zo škvareného tuku zmiešaného s inými potravinami alebo koreninami,

   k) ak sú oškvarky určené na spotrebu ľuďmi, vhodné zariadenia zabezpečujúce ich hygienický zber, balenie do priameho obalu a do druhého obalu a skladovanie za hygienických podmienok uvedených v bode B.9.

B. Ďalšie hygienické požiadavky na prípravu škvarených a vytápaných živočíšnych tukov, oškvarkov a vedľajších produktov

1. Suroviny musia pochádzať zo zvierat, ktoré boli po prehliadke ante mortem a post mortem posúdené ako vhodné na spotrebu ľuďmi.
2. Suroviny musia pozostávať z tukových tkanív alebo kostí posúdených ako požívateľné pre ľudí, ktoré sú primerane bez krvi a nečistôt. Nesmú prejavovať príznaky kazenia sa a musia byť získané za hygienických podmienok.
3. a) Na prípravu škvarených živočíšnych tukov sa smú požívať len tukové tkanivá alebo kosti zhromažďované na bitúnkoch, v rozrábkarniach alebo prevádzkarniach na spracovanie mäsa a výrobu mäsových výrobkov. Suroviny sa musia prepravovať a skladovať až do vyškvarenia za hygienických podmienok a pri vnútornej teplote +7 °C alebo nižšej.

   b) Suroviny sa však s použitím výnimky z písmena a) môžu skladovať a prepravovať nechladené s podmienkou, že sú vyškvarené do 12 hodín po dni, v ktorom boli získané.

   c) S použitím výnimky z písmena a) sa môžu suroviny zbierané v maloobchodných predajniach alebo priestoroch priľahlých k predajným miestam, kde sa rozrábanie a skladovanie mäsa alebo hydinového mäsa vykonáva len na účel priameho zásobovania konečného spotrebiteľa, používať na prípravu škvarených tukov, ak sú vo vyhovujúcom hygienickom stave a riadne zabalené. Ak sa suroviny zbierajú denne, musia sa dodržiavať teploty uvedené v bode 3 písm. a) a b). Ak sa suroviny nezbierajú denne, musia sa ihneď po tom, ako boli získané, chladiť.
4. Vozidlá kontajnery na zber a prepravu surovín musia mať hladké, ľahko umývateľné, čistiteľné a dezinfikovateľné vnútorné povrchy; vozidlá musia byť dostatočne kryté. Vozidlá na chladenú prepravu musia byť skonštruované a vybavené tak, aby sa počas celej prepravy mohla dodržať požadovaná teplota.
5. Pred škvarením sa musia suroviny prehliadnuť na prítomnosť surovín nepožívateľných pre ľudí alebo cudzích látok. Ak sa zistí ich prítomnosť, musia sa odstrániť.
6. Suroviny sa musia vyškvarovať prostredníctvom tepla, tlaku alebo inej vhodnej metódy, po ktorých musí nasledovať oddelenie tuku dekantáciou, odstreďovaním, filtrovaním alebo inou vhodnou metódou. Používanie rozpúšťadiel je zakázané.
7. Škvarený živočíšny tuk vyrobený v súlade s bodmi 1 až 3, 5 a 6 sa môže rafinovať v rovnakej alebo inej prevádzkarni na zlepšenie jeho fyzikálno-chemickej kvality, ak tuk na rafinovanie spĺňa požiadavky uvedené v bode 8.
8. Škvarený živočíšny tuk musí v závislosti od druhu spĺňať tieto požiadavky:

	Hovädzí loj			Bravčová masť			Ostatné živočíšne tuky	
	Jedlý loj		Loj na rafinovanie	Jedlá bravčová masť		Masť a bravčový tuk na rafinovanie	Jedlé tuky	Tuky na rafinovanie
	prvá trieda[1])	ostatný		prvá trieda[2])	ostatná			
Voľné mastné kyseliny najviac (v[3]) m/m (%) kyseliny olejovej	0, 75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxidy najviac	4 meq.kg^{-1}	4 meq.kg^{-1}	6 meq.kg^{-1}	4 meq.kg^{-1}	6 meq.kg^{-1}	6 meq.kg^{-1}	4 meq.kg-1	10 meq.kg^{-1}
Voda a nečistoty	najviac 0,5 %							
Vôňa, chuť, farba	normálna							

[1]) Živočíšny tuk získaný topením pri nízkych teplotách čerstvého loja zo srdca, z obličkového loja, mezenteriálneho loja a predstierky hovädzieho dobytka a hovädzieho loja z rozrábkarní mäsa. [2]) Čerstvá masť vyrobená z tukových tkanív ošípaných. [3]) Hmotnostné percentá.

9. Oškvarky určené na spotrebu ľuďmi sa musia skladovať,
   a) ak boli vyškvarené pri teplote 70 °C alebo nižšej,
      1. pri teplote nižšej ako 7 °C po dobu, ktorá neprekračuje 24 hodín, alebo
      2. pri teplote –18 °C, alebo nižšej,
   b) ak boli vyškvarené pri teplote vyššej ako 70 °C a majú obsah vody 10 hmotnostných % alebo vyšší,
      1. pri teplote do 7 °C najviac 48 hodín alebo pri kombinácii času a teploty, ktorá poskytuje rovnocenné záruky, alebo
      2. pri teplote –18 °C, alebo nižšej,
   c) ak boli vyškvarené pri teplote vyššej ako 70 °C a majú obsah vody nižší ako 10 hmotnostných %, nie sú na skladovacie teploty a čas skladovania ustanovené žiadne osobitné požiadavky.

ČASŤ C

PODMIENKY NA VÝROBU, UVÁDZANIE NA TRH A DOVOZ VYČISTENÝCH, SOLENÝCH ALEBO SUŠENÝCH, ALEBO TEPELNE OŠETRENÝCH ŽALÚDKOV, MECHÚROV A ČRIEV

Okrem podmienok v prílohe č. 2 a prílohe č. 3 časti B musia prevádzkarne ošetrujúce žalúdky, mechúre a črevá zodpovedať týmto podmienkam:

a) suroviny musia pochádzať zo zvierat, ktoré boli po prehliadke ante mortem a post mortem posúdené ako vhodné na spotrebu ľuďmi,

b) produkty, ktoré nemožno uchovávať pri teplote okolia, sa musia skladovať až do ich odoslania v priestoroch určených na tento účel; najmä produkty, ktoré nie sú solené alebo sušené, sa musia uchovávať pri teplote nižšej ako +3 °C,

c) suroviny sa musia z bitúnku, odkiaľ pochádzajú, prepravovať do prevádzkarne za vyhovujúcich hygienických podmienok a chladené, ak je to potrebné, s ohľadom na čas medzi zabitím a zberom surovín; dopravné prostriedky a kontajnery na prepravu týchto surovín musia mať hladké vnútorné povrchy, ktoré sú ľahko umývateľné, čistiteľné a dezinfikovateľné; dopravné prostriedky na chladiarenskú prepravu musia byť skonštruované a vybavené tak, aby sa počas celej prepravy mohla dodržať požadovaná teplota,

d) na skladovanie materiálov na balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu musia byť k dispozícii vhodné priestory,

e) balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu sa musí vykonávať za hygienických podmienok v miestnosti alebo na mieste určenom na tento účel,

f) používanie dreva sa zakazuje; na prepravu kontajnerov alebo obalov s výrobkami však možno povoliť drevené palety.

Príloha č. 5
k nariadeniu vlády č. 286/2003 Z. z.

V Z O R

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT PRE MÄSOVÉ VÝROBKY[1])

Č.:[2]) .....

Exportujúca krajina: .....

Ministerstvo: .....

Odbor: .....

Referencia[2]): .....

I. Identifikácia mäsových výrobkov

Výrobky vyrobené s mäsom z: .....

(živočíšny druh)

Druh výrobkov[3]): .....

Druh balenia: .....

Počet jednotlivých kusov alebo balení: .....

Teplota skladovania a prepravy[3]): .....

Skladovateľnosť[4]): .....

Netto hmotnosť: .....

II. Pôvod mäsových výrobkov

Adresa(y) a schvaľovacie číslo(a) schválených spracovateľských prevádzkarní: .....

.....

Ak je to potrebné:

Adresa(y) a schvaľovacie číslo(a) schváleného chladiarenského/mraziarenského skladu(ov): .....

.....

III. Určenie mäsových výrobkov

Mäsové výrobky budú zaslané z .....

(miesto nakládky)

do: .....

(krajina určenia)

nasledujúcim dopravným prostriedkom[5]): .....

Meno a adresa odosielateľa: .....

.....

.....

Meno a adresa príjemcu: .....

.....

.....

IV. Zdravotné potvrdenie

Ja, dole podpísaný osvedčujem, že vyššie opísané mäsové výrobky:
(a) boli vyrobené z čerstvého mäsa lebo mäsových výrobkov za špecifických podmienok ustanovených v smernici 77/99/EHS;[6])
(b) boli pripravené s mäsom zo živočíšneho druhu iného, ako sú druhy uvedené v článku 2(d) smernice 77/99/EHS;[6])
(c) je určené pre Helénsku republiku.[6])

V. Ak je potrebné

V prípade vykládky a opätovnej nakládky v schválenej prevádzkarni alebo schválenom sklade vyznačte:
(a) miesto vykládky a opätovnej nakládky (adresa schvaľovacie číslo):
(b) dopravný prostriedok[5]):

V ..... dňa .....

(miesto) (dátum)

.....

(podpis príslušného orgánu)

Odtlačok pečiatky

.....

(meno veľkými písmenami)

---

[1]) V zmysle článku 2 smernice 77/99/EHS.
[2]) Nepovinné.
[3]) Uviesť každé ionizujúce žiarenie z lekárskych dôvodov.
[4]) Vypĺňa sa, ak je daná indikácia v súlade s článkom 7 smernice 77/99/EHS.
[5]) Vyplniť číslo alebo registračné číslo (železničné vagóny alebo motorové vozidlá), číslo letu (lietadlo) alebo meno (loď).
[6]) Nehodiace sa vyškrtnúť.

Príloha č. 6
k nariadeniu vlády č. 286/2003 Z. z.

VÝNIMKY Z TOHTO NARIADENIA PRE URČITÉ VÝROBKY, KTORÉ OBSAHUJÚ INÉ POŽÍVATINY A LEN MALÉ PERCENTO MÄSA ALEBO MÄSOVÉHO VÝROBKU

1. Touto prílohou sa upravuje, ktoré ustanovenia nariadenia sa podľa § 13 nevzťahujú na určité výrobky, ktoré obsahujú iné požívatiny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku.
2. Výrobkami, ktoré obsahujú iné požívatiny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku, sa rozumejú výrobky s nie viac ako 10 % pridaného mäsa alebo mäsového výrobku vo vzťahu k hotovému výrobku pripravenému na použitie po príprave v súlade s návodom výrobcu na použitie.
3. Na schvaľovanie prevádzkarní vyrábajúcich výrobky, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku sa vzťahujú podmienky ustanovené v prílohe č. 2 časti A a prílohe č. 3 časti A len na tú časť prevádzkarne, kde sa prijíma, skladuje čerstvé mäso alebo mäsové výrobky, kde sa s nimi manipuluje a kde sa zapracúvajú do mäsových výrobkov alebo výrobkov, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku, a na tú časť, kde sa tieto výrobky spracúvajú a skladujú.
4. V prípadoch, keď výrobca používa len výrobky, ktoré boli úplne tepelne ošetrené na prípravu výrobkov, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku, môže štátna veterinárna a potravinová správa rozhodnúť, že chladiarenské miestnosti uvedené v prílohe č. 3 časť A bode 1 písm. a) sa nevyžadujú.
5. Za podmienky, že nie sú žiadne nežiaduce vplyvy na čerstvé mäso a mäsové výrobky, možno na operácie, pri ktorých sa vyžaduje, aby sa podľa prílohy č. 3 časti A bodu 1 písm. b) a bodu 2 písm. c), d), e), h) a j) vykonávali v osobitných miestnostiach, použiť rovnaké miestnosti.
6. Výnimky z bodov 4 a 5 sa vzťahujú len na tú časť prevádzkarne, kde sa vyrábajú výrobky, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku.
7. Ak prevádzkareň vyrába aj iné potravinárske výrobky, ktoré neobsahujú mäso alebo mäsový výrobok, môžu byť miestnosti uvedené v prílohe č. 2 časti A bodoch 11 až 14 a v prílohe č. 3 časti A bode 1 písm. c) a d) a zariadenia v prílohe č. 2 časti A bodoch 5, 9 a 10, ktoré sa vyžadujú na výrobky uvedené v § 1, spoločné s miestnosťami a zariadeniami na výrobu iných potravín, ktoré neobsahujú mäso a mäsový výrobok. Do týchto miestností a k týmto zariadeniam však musí mať prístup príslušný orgán veterinárnej správy.[1])
8. Štátna veterinárna a potravinová správa pridelí týmto prevádzkarniam alebo týmto ich častiam, ktoré boli schválené podľa tejto prílohy, veterinárne schvaľovacie číslo, ktorému predchádza číslica 8, po ktorej nasleduje pomlčka (t. j. „8–“).
9. Veterinárnemu schvaľovaciemu číslu prevádzkarní, ktoré plne zodpovedajú ustanoveniam tohto nariadenia bez výnimiek uvedených v tejto prílohe môže na účely výmeny výrobkov, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku, s členskými štátmi predchádzať číslica 8, po ktorej nasleduje pomlčka (t. j. „8–“).
10. Na výrobky, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku, sa vzťahuje príloha č. 3 časť D, ale štátna veterinárna a potravinová správa rozhodne o období, počas ktorého sa vykonáva dozor. Na tento účel musí príslušný orgán veterinárnej správy vziať do úvahy čas, počas ktorého sa čerstvé mäso alebo mäsové výrobky a výrobky, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku, v prevádzkarni prijímajú, skladujú, manipuluje sa s nimi a vyrábajú sa a tento dozor sa vzťahuje len na tú časť prevádzkarne, ktorá je schválená v súlade s týmto nariadením. Výrobca musí prehlásiť príslušnému orgánu veterinárnej správy,[1]) v ktorom čase budú do jeho prevádzkarne čerstvé mäso alebo mäsové výrobky prijímané, skladované, bude sa s nimi manipulovať a budú sa tu vyrábať výrobky, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku.
11. Na výrobky, ktoré obsahujú iné potraviny a len malé percento mäsa alebo mäsového výrobku, sa nevyžaduje zdravotný certifikát podľa prílohy č. 5, ak sú označované zdravotnou značkou podľa prílohy č. 3 časti F s veterinárnym schvaľovacím číslom, ktorému predchádza číslica 8,

po ktorej nasleduje pomlčka (t. j. „8–“), a toto schvaľovacie číslo musí obsahovať aj sprievodný obchodný doklad pri preprave uvedený v § 3 ods. 2 písm. a).

12. Štátna veterinárna a potravinová správa zasiela Európskej komisii zoznam prevádzkarní, na ktoré sa použili ustanovenia bodu 11.

Príloha č. 7
k nariadeniu vlády č. 286/2003 Z. z.

OSOBITNÉ PODMIENKY SCHVAĽOVANIA PREBAĽOVACÍCH STREDÍSK A POŽIADAVKY NA UVÁDZANIE VÝROBKOV Z NICH NA TRH

1. Prebaľovacie strediská, ktoré len preskupujú a prebaľujú výrobky bez odstránenia priameho obalu, musia spĺňať príslušné požiadavky ustanovené v prílohe č. 3 časti G bode 1.
2. Prebaľovacie strediská, ktoré vykonávajú vybaľovanie z priameho obalu a prebaľovanie do iného priameho obalu, musia spĺňať príslušné podmienky uvedené v prílohe č. 2 častiach A a B a príslušné podmienky uvedené v prílohe č. 3 časti A bode 1 písm. a), b), d), e) a f) a bode 2 písm. a), c), i) a j).
3. Na výrobkoch z prebaľovacích stredísk uvedených v bode 1 sa musí zachovať zdravotná značka výrobnej prevádzkarne ich pôvodu. Výrobky z prebaľovacích stredísk uvedených v bode 2 musia byť označené zdravotnou značkou v súlade s požiadavkami prílohy č. 3 časťou F. Túto zdravotnú značku pridelí prebaľovaciemu stredisku štátna veterinárna a potravinová správa. Ak sú preskupované a prebaľované výrobky z rôznych zdrojov, zdravotná značka prebaľovacieho strediska sa musí použiť na posledný obal, do ktorého boli zabalené v prebaľovacom stredisku.
4. Prebaľovacie strediská musia zaviesť a vykonávať osobitný registračný systém, ktorý umožní príslušnému orgánu veterinárnej správy spoľahlivo spätne vysledovať prevádzkareň pôvodu prebaľovaného výrobku.

Príloha č. 8
k nariadeniu vlády č. 286/2003 Z. z.

OSOBITNÉ PODMIENKY SCHVAĽOVANIA PREVÁDZKARNÍ UMIESTNENÝCH NA VEĽKOOBCHODNÝCH TRHOCH

ČASŤ A

1. Prevádzkareň umiestnenú na veľkoobchodnom trhu [§ 2 písm. t)] nemožno uviesť v zozname schválených prevádzkarní podľa § 8 ods. 1 písm. a), ak nespĺňa podmienky uvedené v časti B.
2. Prevádzkarne alebo kombinácie prevádzkarní, ktoré prevádzkujú svoju činnosť na veľkoobchodnom trhu, môžu mať pridelené veterinárne schvaľovacie čísla.
3. Veterinárne schvaľovacie číslo uvedené v bode 3 môže štátna veterinárna a potravinová správa dočasne pozastaviť alebo zrušiť, ak prevádzkareň alebo kombinácia prevádzkarní naďalej nespĺňa podmienky ustanovené týmto nariadením alebo nedodržiava iné veterinárne požiadavky.[1]) Toto pozastavenie alebo zrušenie schválenia nemusí nevyhnutne ovplyvniť schválenie iných prevádzkarní umiestnených na veľkoobchodnom trhu.

ČASŤ B

PODMIENKY NA SCHVÁLENIE PREVÁDZKARNÍ UMIESTNENÝCH NA VEĽKOOBCHODNÝCH TRHOCH

1. Prevádzkarne musia spĺňať podmienky na schvaľovanie prevádzkarní ustanovené v prílohe č. 2 časti A. Priestory, zariadenia, vybavenie a miestnosti uvedené v prílohe č. 2 časti A bodoch 1, 3, 4 a 8 až 15 môžu prevádzkarne umiestnené na veľkoobchodnom trhu používať spoločne. Ak je to potrebné, môže sa požadovať, aby sa k miestnosti uvedenej v prílohe č. 2 časti A bode 12 pridali ďalšie dodatočné miestnosti; miestnosť alebo miestnosti môžu by umiestnené aj v inej časti veľkoobchodného trhu.
2. V závislosti od výrobkov a pracovných činností musia prevádzkarne spĺňať príslušné ustanovenia prílohy č. 3 časti A.
3. Skladovanie

   Mäsové výrobky sa musia skladovať a prepravovať za požiadaviek uvedených v prílohe č. 3 časti G. Ak je to potrebné, musia sa poskytnúť chladiarenské miestnosti na inšpekciu tovaru alebo chladiarenské boxy na vystavovanie tovaru.
4. Musia sa dodržiavať hygienické požiadavky podľa prílohy č. 2 časti B a prílohy č. 3 častí B, C, D a E.

   Prevádzkovatelia musia zabezpečiť všetky uplatniteľné opatrenia, aby sa zabezpečilo, aby osoby, ktoré majú vstup do priestorov, v ktorých sa manipuluje s mäsom alebo mäsovými výrobkami alebo sa vystavujú, dodržiavali požiadavky na hygienu uvedené v prílohe č. 2 časti B a prílohe č. 3 časti B.
5. Musia sa dodržiavať dozorné opatrenia podľa § 8 ods. 8 až 11 a prílohy č. 3 častí D a F. Ak ide o kombinované prevádzkarne, prevádzkovatelia, vlastníci týchto prevádzkarní alebo ich zástupcovia musia spoločne dodržiavať podmienky na schválenie a spoločne spĺňať hygienické požiadavky. Na tento účel si musia vymenovať osobu zodpovednú za pravidelné vlastné dozeranie na všeobecnú hygienu produkčných podmienok v kombinovaných prevádzkarniach v súlade s § 7 ods. 1. Meno tejto osoby oznámia príslušnému orgánu veterinárnej správy. Takáto dohoda medzi jednotlivými prevádzkovateľmi kombinovanej prevádzkarne je nevyhnutnou súčasťou podmienok na jej schválenie.
6. Musia byť dodržané požiadavky ustanovené v § 3 ods. 1 písm. i) a ods. 2.

1) § 2 písm. a) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa na trh.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého hydinového mäsa na trh.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 287/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat pri výmene mäsových výrobkov s členskými štátmi.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 283/2003 Z. z. o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú výmenu čerstvého mäsa z domáceho hovädzieho dobytka, ošípaných, z domácich oviec, kôz a z domácich nepárnokopytníkov.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 317/2003 Z. z. o požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa a mäsových prípravkov.
§ 2 písm. a) a b) nariadenia 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.
§ 2 ods. 1 písm. d) nariadenia 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.

2) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 317/2003 Z. z.

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

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

5) § 2 písm. b) zákona č. 488/2002 Z. z.

6) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 321/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú princípy organizácie veterinárnych kontrol produktov vstupujúcich do Slovenskej republiky z tretích krajín.

7) § 15 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
§ 17 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z.

8) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/3/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky a jedlé tuky živočíšneho pôvodu (oznámenie č. 310/2002 Z. z.).

9) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 287/2003 Z. z.

10) § 3 ods. 1 zákona č. 488/2002 Z. z.

11) § 10 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

12) § 6 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

13) § 5 a 6 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
§ 4 ods. 1 a 5 a príloha č. 2 časť I nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.

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

15) § 37 ods. 10 zákona č. 488/2002 Z. z.

16) § 22 ods. 5 zákona č. 488/2002 Z. z.

17) § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

18) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 298/2003 Z. z. o podmienkach v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní na trh produktov rybolovu a živých lastúrnikov.

19) § 6 ods. 2 písm. j), § 8 ods. 3 písm. j) a § 37 zákona č. 488/2002 Z. z.

20) § 6 ods. 2 písm. a) a § 14 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.

21) § 4 ods. 1 písm. a) bod 1 a ods. 4 a 6 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

22) § 2 písm. d) zákona č. 488/2002 Z. z.

23) § 32 zákona č. 488/2002 Z. z.

24) § 31 zákona č. 488/2002 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 293/2003 Z. z. o veterinárnej kontrole pri výmenách živých zvierat a produktov živočíšneho pôvodu s členskými štátmi.

25) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 13. februára 2003 č. 414/2003-100 (oznámenie č. 201/2003 Z. z.).
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/3/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky a jedlé tuky živočíšneho pôvodu (oznámenie č. 310/2002 Z. z.).

26) § 38, 43 a 44 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) § 33 a 34 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100 (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100, ktorým sa dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).
§ 21 vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/1997 Z. z. o opatreniach na predchádzanie prenosným ochoreniam v znení vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 54/2000 Z. z.

1) § 48 ods. 1 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

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

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

4) § 3 ods. 2 zákona č. 488/2002 Z. Z.

5) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100 (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100, ktorým sa dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 284/1998 Z. Z.).

6) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/3/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky a jedlé tuky živočíšneho pôvodu (oznámenie č. 310/2002 Z. z.).

7) § 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. Z.

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

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

1) § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

1) § 22 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

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