

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

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

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

311

NARIADENIE VLÁDY

Slovenskej republiky

z 9. júla 2003

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

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

Predmet úpravy

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

(2) Toto nariadenie ustanovuje požiadavky v záujme ochrany zdravia ľudí a požiadavky na ochranu zdravia zvierat pri usmrcovaní voľne žijúcej zveri, pri príprave a uvádzaní zveriny z voľne žijúcej zveri na trh¹⁾ a jej výmene²⁾ s členskými štátmi.³⁾

(3) Ustanovenia osobitných predpisov, ktoré sa vzťahujú na ochranu voľne žijúcich živočíchov,⁴⁾ nie sú týmto nariadením dotknuté.

(4) Toto nariadenie sa nevzťahuje na

- a) malé počty voľne žijúcej zveri⁵⁾ nestiahnutej z kože, alebo ak ide o malú voľne žijúcu zver nevypitvanú alebo neošklbanú, ktorú dodáva poľovník priamo spotrebiteľovi alebo maloobchodnému predajcovi,
- b) malé množstvo zveriny z voľne žijúcej zveri⁵⁾ uvedenej v písmene a) dodávané priamo konečnému spotrebiteľovi,
- c) rozrábanie a skladovanie zveriny z voľne žijúcej zveri v maloobchodných predajniach alebo v priestoroch priľahlých k predajným miestam, kde sa delenie zveriny a skladovanie zveriny z voľne žijúcej zveri vykonáva len na účely zásobovania konečného spotrebiteľa priamo na mieste,
- d) činnosti pri maloobchodnom predaji zveriny, ktoré podliehajú kontrolám podľa osobitného predpisu.⁶⁾

(5) Ustanovenia tohto nariadenia, ktoré sa vzťahujú na výmeny, obchodovanie alebo dovoz z tretích krajín,⁷⁾ sa nepoužijú na trofeje alebo usmrtenú voľne žijúcu zver prepravovanú osobami cestujúcimi v súkromných motorových vozidlách, ak ide o malé množstvo malej voľne žijúcej zveri alebo jednotlivý kus veľkej voľne žijúcej zveri, a ak z okolností je zrejmé, že zverina z tejto zveri

nebude určená na obchodovanie alebo komerčné použitie a ak táto zver nepochádza z krajiny alebo z časti krajiny, s ktorou je obchodovanie zakázané podľa § 11 alebo § 18.

§ 2 **Vymedzenie pojmov**

(1) Na účely tohto nariadenia sa rozumie

- a) voľne žijúcou zverou voľne žijúce suchozemské cicavce, na ktoré sa poľuje vrátane voľne žijúcich cicavcov žijúcich v uzavretých oblastiach, v podmienkach voľnosti, obdobných podmienkam voľnosti voľne žijúcej zveri, voľne žijúce vtáky, na ktoré sa nevzťahuje osobitný predpis,⁸⁾
- b) veľkou voľne žijúcou zverou divé kopytníky,
- c) malou voľne žijúcou zverou divé cicavce z čeľade Leporidae a voľne žijúca pernatá zver určená na spotrebu ľuďmi,
- d) zverinou z voľne žijúcej zveri všetky časti divej zveri, ktoré sú požívateľné pre ľudí,
- e) prevádzkarňou na spracovanie zveriny z voľne žijúcej zveri (ďalej len „prevádzkareň na spracovanie zveriny“) prevádzkareň schválená podľa § 7, v ktorej sa spracúva voľne žijúca zver, získava a prehliada zverina z voľne žijúcej zveri podľa hygienických požiadaviek upravených týmto nariadením,
- f) zberným strediskom každé miesto, kde sa ulovená voľne žijúca zver drží v súlade s hygienickými požiadavkami uvedenými v prílohe č. 2 časti D bode 2 pred jej prepravou do prevádzkarne na spracovanie zveriny,
- g) uvádzaním na trh držanie alebo vystavovanie zveriny z voľne žijúcej zveri určenej na spotrebu ľuďmi na predaj, ponúkanie na predaj, predaj, dodávanie alebo každá iná forma uvádzania na trh zveriny z voľne žijúcej zveri okrem zásobovania podľa § 1 ods. 4,

(2) Na účely tohto nariadenia sa použijú aj pojmy uvedené v nariadeniach,⁹⁾ ktorými sa transponujú právne predpisy Európskych spoločenstiev uvedené v prílohách č. 1 týchto nariadení.

Požiadavky na produkciu zveriny z voľne žijúcej zveri, na jej uvádzanie na trh a na obchodovanie s ňou

§ 3

(1) Zverina z voľne žijúcej zveri musí

- a) pochádzať z voľne žijúcej zveri, ktorá
 1. bola usmrtená v poľovných revíroch podľa osobitného predpisu,¹⁰⁾ nepochádza z regiónu, ktorý podlieha zdravotným obmedzeniam podľa osobitných predpisov,¹¹⁾ alebo z poľovného revíru, ktorý podlieha obmedzeniam podľa § 10 a 11,
 2. bola ihneď po usmrtení pripravená podľa prílohy č. 2 časti C a prepravená najneskôr do 12 hodín do prevádzkarne na spracovanie zveriny uvedenej v písmene b) alebo do zberného strediska, kde musí byť vychladená na teplotu uvedenú v prílohe č. 2 časti C, z ktorého musí byť prevzatá do prevádzkarne na spracovanie zveriny podľa písmena b) do 12 hodín, alebo ak ide o vzdialený región a ak to klimatické podmienky dovoľujú, v lehote určenej v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev Štátnou veterinárnou a potravinovou správou Slovenskej republiky¹²⁾ (ďalej len „štátna veterinárna a potravinová správa“) tak, aby úradný veterinárny lekár v uvedenej prevádzkarni na spracovanie zveriny mohol za vyhovujúcich podmienok vykonať jej prehliadku po usmrtení uvedenú v prílohe č. 2 časti E,
- b) byť získaná

1. v prevádzkarni na spracovanie zveriny, ktorá spĺňa všeobecné podmienky uvedené v prílohe č. 2 častiach A a B a je schválená v súlade s § 7 alebo
 2. v prevádzkarni schválenej v súlade s osobitným predpisom,¹³⁾ ak ide o veľkú voľne žijúcu zver, alebo v súlade s osobitným predpisom,¹⁴⁾ ak ide o malú voľne žijúcu zver a ak sú splnené podmienky uvedené v písmene c),
- c) byť získaná za týchto podmienok, ak sa získava v prevádzkarniach podľa písmena b) bodu 2:
1. zver sa sfahuje z kože v samostatných miestnostiach oddelených od miestností vyhradených na mäso, na ktoré sa vzťahujú osobitné predpisy,¹⁵⁾ alebo v inom čase, ako sa vykonávajú činnosti podľa osobitných predpisov,¹⁵⁾
 2. prevádzkareň má vydané osobitné rozhodnutie o schválení na účely tohto nariadenia,
 3. v prevádzkarni sa vykonajú opatrenia, ktoré umožňujú identifikovať mäso získané podľa tohto nariadenia a mäso získané podľa osobitných predpisov,¹⁵⁾
- d) pochádzať z usmrtených zvierat, ktoré boli vizuálne prehliadnuté úradným veterinárnym lekárom¹⁶⁾ na
1. zistenie akýchkoľvek odchýlok; úradný veterinárny lekár môže založiť svoju diagnózu na informácii poskytnutej poľovníkom, alebo ak je to vhodné, na základe potvrdenia o správaní sa zvierata pred usmrtením,
 2. kontrolu toho, či smrť nenastala z inej príčiny, ako je usmrtenie,
- e) pochádzať z voľne žijúcej zveri,
1. s ktorou sa nakladalo za vyhovujúcich hygienických podmienok v súlade s prílohou č. 2 časťami C a D,
 2. ktorá bola podľa prílohy č. 2 časti E podrobená prehliadke po usmrtení vykonanej úradným veterinárnym lekárom alebo pod jeho dozorom odborne spôsobilou osobou¹⁷⁾ (ďalej len „veterinárny technik“),
 3. ktorá neprejavovala žiadne zmeny okrem traumatických lézií, ktoré sa vyskytli počas usmrtenia, alebo lokalizovaných malformácií alebo zmien, ak sa určí, ak je to potrebné, vhodnými laboratórnymi testmi, že tieto zmeny, lézie alebo malformácie nespôsobujú nepoživatelnosť mäsa pre ľudí alebo nebezpečenstvo pre zdravie ľudí,
 4. u ktorej bola vykonaná úradná veterinárna prehliadka reprezentatívnej vzorky zvierat pochádzajúcich z rovnakého zdroja, ak ide o malú voľne žijúcu zver, ktorá nebola bezprostredne po usmrtení vypitvaná podľa prílohy č. 2 časti E bodu 1; ak úradný veterinárny lekár zistí chorobu prenosnú na človeka alebo chyby uvedené v prílohe č. 2 časti E bode 4, vykoná viacero kontrol celej dávky a na základe výsledkov týchto ďalších kontrol vylúči celú dávku z použitia na spotrebu ľuďmi, alebo prehliadne každé telo jednotlivo.
- (2) Úradný veterinárny lekár musí zabezpečiť, aby zverina z voľne žijúcej zveri nebola určená na spotrebu ľuďmi, ak
- a) sa zistí, že má chyby uvedené v prílohe č. 2 časti E bode 3 písm. e) alebo ak bola posúdená ako nepoživatelná a zabavená podľa prílohy č. 2 časti E bodu 4,
 - b) sa kontrolami podľa odseku 1 písm. e) bodu 3 zistí prítomnosť choroby prenosnej na človeka,
 - c) pochádza zo zvierat, ktoré požili látky, ktoré môžu spôsobiť, že ich mäso je nebezpečné alebo škodlivé pre zdravie ľudí,
 - d) bola ošetrovaná ionizujúcim alebo ultrafialovým žiarením alebo prostredníctvom látok, ktoré môžu ovplyvňovať jej organoleptické vlastnosti, alebo použitím farbív, iných ako farbivá používané na zdravotné označovanie; osobitný predpis, ktorý sa vzťahuje na ošetrovanie potravín ionizujúcim žiarením,¹⁸⁾ nie je týmto dotknutý.

(3) Mäso z diviakov a iných živočíšnych druhov zvierat vnímavých na trichinelózu sa musí vyšetriť tráviacou metódou podľa osobitného predpisu¹⁹⁾ alebo trichinoskopickým vyšetrením s mikroskopickým pozorovaním viacerých vzoriek z každého zvieraťa odobratých najmenej

- a) zo žuvacích svalov,
- b) zo svalovej časti bránice,
- c) zo svalov predlaktia,
- d) z medzirebrových svalov,
- e) zo svalov jazyka.

(4) Spôsoby vyšetrovania tráviacou metódou, ktoré sú vhodné na detekciu trichinelózy u diviakov alebo u iných druhov divej zveri vnímavých na trichinelózu, a postup trichinoskopického alebo mikroskopického vyšetrenia na detekciu trichinel môže v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev určiť hlavný veterinárny lekár.²⁰⁾

(5) Zverina z voľne žijúcej zveri posúdená ako požívateľná ľuďmi musí

- a) byť označená zdravotnou značkou podľa prílohy č. 2 časti H; na zdravotné označovanie veľkých obalov s malou zverinou z voľne žijúcej zveri sa primerane použijú ustanovenia osobitného predpisu,²¹⁾
- b) byť po prehliadke po usmrtení skladovaná podľa prílohy č. 2 časti J za vyhovujúcich hygienických podmienok v prevádzkarni na spracovanie zveriny schválenej podľa § 7 alebo v prevádzkarniach schválených podľa osobitných predpisov¹⁵⁾ alebo v mraziarenských skladoch schválených a kontrolovaných podľa osobitného predpisu,¹³⁾
- c) byť pri preprave sprevádzaná
 1. sprievodným obchodným dokladom povoleným úradným veterinárnym lekárom, ktorý musí byť okrem údajov podľa prílohy č. 2 časti F bodu 2 označený kódovým číslom, na ktorého základe možno identifikovať úradného veterinárneho lekára, a ak ide o mrazené mäso, aj mesiacom a rokom zmrazenia; tento doklad musí príjemca uchovávať najmenej jeden rok takým spôsobom, aby ho mohol na požiadanie predložiť príslušnému orgánu veterinárnej správy,²²⁾
 2. zdravotným certifikátom, ktorý zodpovedá vzoru uvedenému v prílohe č. 3, ak ide o mäso z prevádzkarne na spracovanie zveriny umiestnenej v regióne alebo oblasti, kde boli nariadené obmedzenia z dôvodov zdravia zvierat, alebo ak sa má mäso zaslať do členského štátu po tranzite cez tretiu krajinu,⁷⁾ musí byť v zapečatenom nákladnom vozidle,
- d) byť prepravovaná za vyhovujúcich hygienických podmienok podľa prílohy č. 2 časti I,
- e) byť získaná, ak ide o časti tiel malej pernatej zveri alebo vykostené mäso malej pernatej zveri, za podmienok podobných podmienkam podľa osobitného predpisu²³⁾ v prevádzkarni osobitne schválenej na tento účel podľa § 7,
- f) byť označená s uvedením živočíšneho druhu, z ktorého pochádza; osobitné predpisy, ktoré sa vzťahujú na označovanie potravín, nie sú týmto dotknuté.²⁴⁾

§ 4

(1) Mäso posúdené ako nepožívateľné pre ľudí musí byť zreteľne odlišiteľné od mäsa posúdeného ako požívateľné pre ľudí.

(2) S mäsom posúdeným ako nepožívateľné pre ľudí sa musí nakladať a musí sa ošetrovať postupom podľa osobitného predpisu.²⁵⁾

(3) Mäso z oblasti s nariadenými obmedzeniami z dôvodov zdravia zvierat podlieha opatreniam²⁶⁾ určeným od prípadu k prípadu Hlavným veterinárnym lekárom Slovenskej republiky.

§ 5

(1) Na trh možno uvádzať a predmetom obchodu s členskými štátmi môže byť len

- a) zver stiahnutá z kože s vyňatými vnútornosťami, ktorá spĺňa požiadavky uvedené v § 3 a 4, alebo čerstvá zverina,
- b) malá zver nestiahnutá z kože alebo neošklbaná a nevypitvaná, ktorá nebola zmrazená alebo hlboko zmrazená a ktorá je kontrolovaná v súlade s § 3 ods. 1 písm. c) bodom 3, ak sa s ňou manipuluje a skladuje sa samostatne od čerstvého mäsa, hydinového mäsa a zvere stiahnutej z kože alebo ošklbanej,
- c) veľká zver nestiahnutá z kože, ktorá spĺňa požiadavky uvedené v odseku 2.

(2) Veľkú zver nestiahnutú z kože možno uvádzať na trh okrem maloobchodných predajní a môže byť predmetom obchodu s členskými štátmi, ak

- a) spĺňa požiadavky uvedené v § 3 ods. 1 písm. a) bodoch 1 a 2, v § 3 ods. 1 písm. d) a v § 3 ods. 1 písm. e) bode 1,
- b) boli jej vnútornosti podrobené prehliadke po usmrtení v prevádzkarni na spracovanie zveriny,
- c) ju sprevádza zdravotný certifikát zodpovedajúci vzoru určenému v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenských, podpísaný úradným veterinárnym lekárom, ktorým sa osvedčuje, že výsledok prehliadky vnútorností podľa písmena b) po usmrtení vyhovoval podmienkam ustanoveným týmto nariadením a mäso bolo posúdené ako požívateľné pre ľudí,
- d) bola vychladená na teplotu
 1. medzi -1 °C a +7 °C a uchovávaná pri tejto teplote počas prepravy do prevádzkarne na spracovanie zveriny najdlhšie do siedmich dní od prehliadky po usmrtení uvedenej v písmene b), alebo
 2. medzi -1 °C a +1 °C a bola uchovávaná pri tejto teplote počas prepravy do prevádzkarne na spracovanie zveriny najdlhšie do 15 dní od prehliadky po usmrtení uvedenej v písmene b).

(3) Mäso z nestiahnutej voľne žijúcej zveri podľa odseku 2 nemožno označiť zdravotnou značkou podľa § 3 ods. 5 písm. a) dotedy, kým ju po stiahnutí z kože v prevádzkarni na spracovanie zveriny v mieste určenia neprehliadne po usmrtení podľa prílohy č. 2 časti E úradný veterinárny lekár a neposúdi ju ako požívateľnú pre ľudí.

§ 6

(1) Prevádzkarne na spracovanie zveriny z voľne žijúcej zveri, ktoré nespĺňajú všetky podmienky uvedené v prílohe č. 2 časti A, nemožno schváliť podľa § 7. Produkty z voľne žijúcej zveri z týchto prevádzkarní nemožno označovať zdravotnou značkou podľa prílohy č. 2 časti G bodu 2 a nesmú byť predmetom obchodu s členskými štátmi.

(2) Zver, ktorá nespĺňa požiadavky podľa § 3, nemôže byť predmetom obchodu s členskými štátmi alebo dovozu z tretích krajín.

(3) Vnútornosti z voľne žijúcej zveri, posúdené ako požívateľné pre ľudí, nemôžu byť predmetom obchodu s členskými štátmi, ak neboli vhodne ošetrované v súlade s osobitným predpisom.²⁷⁾

§ 7

(1) Štátna veterinárna a potravinová správa vedie zoznam²⁸⁾ schválených prevádzkarní na spracovanie zveriny a každej pridelí úradné veterinárne schvaľovacie číslo.²⁹⁾

(2) Na spracovanie zveriny možno schváliť prevádzkarne schválené pre čerstvé mäso alebo hydinové mäso podľa osobitných predpisov,¹⁵⁾ ak sú tieto prevádzkarne vybavené na spracovanie zveriny z voľne žijúcej zveri a ich činnosti prebiehajú za podmienok, ktoré zabezpečujú dodržiavanie hygienických požiadaviek.

(3) Zoznam schválených prevádzkarní na spracovanie zveriny uvedený v odseku 1 zašle štátna veterinárna a potravinová správa Európskej komisii a členským štátom.

(4) Štátna veterinárna a potravinová správa neschváli takú prevádzkarň na spracovanie zveriny z voľne žijúcej zveri, u ktorej sa nepresvedčí, že spĺňa požiadavky podľa tohto nariadenia.

(5) Ak sa zistí, že je hygiena v prevádzkarni nedostatočná, a ak sú opatrenia podľa prílohy č. 2 časti E bodu 5 druhej vety nedostatočné na zlepšenie situácie, štátna veterinárna a potravinová správa rozhodne o dočasnom pozastavení schválenia prevádzkarne na spracovanie zveriny.

(6) Ak prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne na spracovanie zveriny neodstráni v lehote určenej príslušným orgánom veterinárnej správy zistené nedostatky, ktoré mu boli oznámené, štátna veterinárna a potravinová správa zruší rozhodnutím schválenie³⁰⁾ vydané prevádzkarni. Príslušné orgány veterinárnej správy²²⁾ zohľadňujú závery všetkých kontrol vykonaných podľa § 12.

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

(8) Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne na spracovanie zveriny musí v súlade s odsekmi 11 a 12 vykonávať pravidelné vlastné kontroly všeobecných hygienických podmienok výroby v prevádzkarni najmä prostredníctvom mikrobiologických kontrol. Tieto kontroly sa musia týkať pomôcok, vybavenia a strojného zariadenia na všetkých stupňoch produkcie v prevádzkarni, a ak je to potrebné, aj produktov. Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne na spracovanie zveriny musí na požiadanie informovať úradného veterinárneho lekára alebo veterinárnych odborníkov Európskej komisie o druhu, frekvencii a výsledkoch vlastných kontrol vykonávaných na tento účel, ak je to potrebné, spolu s názvom vyšetrujúceho laboratória.

(9) Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne na spracovanie zveriny musí v prevádzkarni určiť a zaviesť program školenia zamestnancov, ktorý im umožní dodržiavať požiadavky na hygienu výroby a ktorý musí byť prispôsobený štruktúre produkcie v prevádzkarni. Úradný veterinárny lekár Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Slovenskej republiky, ktorý je zodpovedný za dozor a kontroly v prevádzkarni, sa musí zúčastniť na plánovaní a zavedení tohto programu.

(10) Inšpekcia a dozor v prevádzkarni na spracovanie zveriny sa vykonáva na zodpovednosť úradného veterinárneho lekára, ktorému môžu asistovať veterinárni technici v súlade s osobitným predpisom.³¹⁾ Úradnému veterinárnemu lekárovi sa musí v každom čase umožniť voľný prístup do všetkých častí prevádzkarne na spracovanie zveriny, aby sa zabezpečilo dodržiavanie tohto nariadenia. Ak sú pochybnosti o pôvode mäsa alebo usmrtenej voľne žijúcej zveri, musí mať úradný veterinárny lekár prístup aj k príslušným dokumentom, ktoré mu umožnia spätne vysledovať poľovný revír, z ktorého zver pochádzala.

(11) Úradný veterinárny lekár musí pravidelne analyzovať výsledky vlastných kontrol vykonaných prevádzkovateľom podľa odseku 8. Na základe tejto analýzy môže vykonávať ďalšie mikrobiologické vyšetrenia na všetkých stupňoch produkcie zveriny, ale aj zveriny samej.

(12) O výsledkoch analýzy podľa odseku 11 úradný veterinárny lekár vypracuje správu, ktorej závery a odporúčania oznámi prevádzkovateľovi alebo manažérovi prevádzkarne, ktorý musí odstrániť nedostatky, s ktorými bol oboznámený vzhľadom na zlepšenie hygieny.

§ 8

Osvedčenia o splnení podmienok vydané orgánmi veterinárnej správy podľa doterajších predpisov prevádzkarňam, ktoré predložili žiadosť o výnimky z niektorých podmienok na schválenie podľa prílohy č. 2 častí A a B, pracovný plán a program a bolo im vydané osvedčenie na určitý čas, zostávajú v platnosti do 31. decembra 2003. Mäso z týchto prevádzkarní sa musí označovať národnou zdravotnou značkou podľa prílohy č. 2 časti G bodu 3.

§ 9

(1) Štátna veterinárna a potravinová správa sústreďuje a využíva výsledky prehliadok po usmrtení vykonávaných úradnými veterinárnymi lekármi, ktoré sa týkajú diagnostikovania chorôb prenosných na človeka.

(2) Ak sa diagnostikuje choroba podľa odseku 1, musí sa výsledok tohto špecifického prípadu oznámiť príslušnému orgánu veterinárnej správy,²²⁾ ktorý je územne príslušný vykonávať dozor v poľovnom revíri, z ktorého daná voľne žijúca zver pochádzala.

(3) Hlavný veterinárny lekár oznamuje Európskej komisii informácie o určitých chorobách a najmä o prípadoch, keď boli diagnostikované choroby prenosné na človeka.

§ 10

(1) V poľovných revíroch vykonávajú regionálne veterinárne a potravinové správy v pravidelných intervaloch prieskumy zdravia voľne žijúcej zveri.

(2) Štátna veterinárna a potravinová správa sústreďuje a využíva výsledky zdravotných prehliadok vykonávaných podľa tohto nariadenia, ktorými sa diagnostikujú choroby prenosné na človeka alebo zvieratá alebo prítomnosť reziduí v nepripustnom množstve.

(3) Ak sa zistí choroba alebo stav uvedený v odseku 2, výsledky prieskumu, ktoré sa vzťahujú na takýto špecifický prípad, sa musia čo najskôr oznámiť Regionálnej veterinárnej a potravinovej správe Slovenskej republiky územne príslušnej vykonávať veterinárny dozor v poľovnom revíri.

(4) V závislosti od epizootologickej situácie príslušný orgán veterinárnej správy uvedený v odseku 3 vykonáva u voľne žijúcej zveri špecifické testy na zisťovanie prítomnosti chorôb uvedených v osobitnom predpise.³²⁾

(5) Hlavný veterinárny lekár oznamuje³³⁾ Európskej komisii a členským štátom prítomnosť chorôb podľa odseku 4.

§ 11

Na základe výsledkov monitorovania podľa osobitného predpisu³⁴⁾ a § 10 ods. 4 sa musí zabezpečiť, aby sa voľne žijúca zver a zverina z voľne žijúcej zveri z poľovných revírov, v ktorých sa monitorovaním zistila prítomnosť kontaminantov alebo pôvodcov podľa § 10 ods. 4, vylúčila z obchodovania s členskými štátmi a z uvádzania na trh.

§ 12

V rozsahu potrebnom na jednotné použitie právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 môžu veterinárni odborníci Európskej komisie vykonávať v spolupráci s príslušnými orgánmi veterinárnej správy²²⁾ kontroly na mieste v Slovenskej republike.

Príslušné orgány veterinárnej správy, iné orgány verejnej správy a osoby, ktorých sa tieto kontroly týkajú, poskytnú týmto odborníkom Európskej komisie pri plnení ich úloh všetku potrebnú pomoc a najmä im umožnia prístup k všetkým potrebným informáciám, dokladom a osobám, ako aj vstup do miest, prevádzkarní, zariadení a dopravných prostriedkov na účely vykonávania kontrol v rovnakom rozsahu ako príslušnému orgánu veterinárnej správy.

§ 13

(1) Ak je podozrenie, že sa nedodržiavajú veterinárne požiadavky,³⁵⁾ alebo ak je pochybnosť o požívateľnosti zveriny z voľne žijúcej zveri na spotrebu ľuďmi, vykoná úradný veterinárny lekár alebo príslušný orgán veterinárnej správy bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia tohto nariadenia všetky veterinárne kontroly, ktoré považuje za vhodné.

(2) Pri porušovaní veterinárnych požiadaviek,³⁵⁾ najmä po zistení, že

- a) certifikáty alebo vystavené dokumenty nezodpovedajú skutočnému stavu zveriny z voľne žijúcej zveri,
 - b) identifikačné značky nezodpovedajú veterinárnym požiadavkám,
 - c) zverina nebola predložená na prehliadku,
 - d) zverina nebola použitá na účel pôvodne určený,
- uloží orgán veterinárnej správy tomu, kto sa priestupku alebo správneho deliktu dopustil, pokutu podľa osobitného predpisu.³⁶⁾

Požiadavky na dovoz zveriny z voľne žijúcej zveri z tretích krajín

§ 15

Na uvádzanie na trh zveriny z voľne žijúcej zveri dovezenej z tretích krajín sa vzťahujú podmienky, ktoré sú prinajmenšom rovnocenné s podmienkami na produkciu a uvádzanie na trh zveriny z voľne žijúcej zveri získanej podľa § 3 až 5, § 7 a § 9 až 14.

§ 16

(1) Voľne žijúca zver alebo zverina z voľne žijúcej zveri na účely jednotného použitia ustanovenia §15 pri dovoze z tretích krajín musí

- a) pochádzať z tretích krajín alebo častí tretích krajín, z ktorých nie je dovoz z dôvodov požiadaviek na zdravie zvierat zakázaný,
- b) pochádzať z tretej krajiny, ktorá je uvedená v zozname podľa odseku 3, ktorý sa vedie v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev podľa osobitného predpisu,⁴⁰⁾
- c) byť sprevádzaná zdravotným certifikátom,⁴¹⁾ ktorý zodpovedá vzoru určenému v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev, podpísaným príslušným orgánom krajiny pôvodu a osvedčujúcim, že produkty spĺňajú požiadavky podľa kapitoly II smernice Európskych spoločenstiev uvedenej v prílohe č. 1 alebo akékoľvek dodatočné podmienky alebo poskytujú rovnocenné záruky uvedené v odseku 3 písm. c) a že pochádzajú z prevádzkarní, ktoré poskytujú záruky podľa prílohy I smernice Európskych spoločenstiev uvedenej v prílohe č. 1.

(2) V súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev hlavný veterinárny lekár²⁶⁾ vedie a zverejňuje

- a) zoznam tretích krajín alebo časti tretích krajín, ktoré sú schopné poskytovať členským štátom a Európskej komisii podmienky a záruky uvedené v odseku 2 písm. c) a zoznam prevádzkarní, za ktoré sú tieto tretie krajiny schopné dať tieto záruky,
- b) aktualizácie zoznamu podľa písmena a) na základe kontrol uvedených v odseku 4,
- c) špecifické podmienky a rovnocenné záruky, ktoré sa vzťahujú na požiadavky podľa smernice Európskych spoločenstiev uvedenej v § 1 ods. 1 a ktoré sú iné ako tie, ktoré umožňujú vylúčiť zo spotreby ľuďmi mäso v súlade s § 3 ods. 2 písm. d), a tie, ktoré sú uvedené v § 5 a v prílohe č. 2 častiach D a E, pokiaľ ide o trichinoskopické vyšetrenie tráviacou metódou v súlade s osobitným predpisom;¹⁹⁾ tieto podmienky a záruky nesmú byť menej prísne, ako sú podmienky uvedené v kapitole II smernice Európskych spoločenstiev uvedenej v prílohe č. 1, s výnimkou podmienok uvedených v článkoch 6 a 8.

(3) Príslušný orgán veterinárnej správy²²⁾ akceptuje závery inšpekcií vykonávaných odborníkmi Európskej komisie a členských štátov na mieste v tretích krajinách na overenie toho, či

- a) záruky poskytované treťou krajinou, ktoré sa týkajú podmienok na produkciu a uvádzanie na trh zveriny, možno považovať za rovnocenné s podmienkami, ktoré upravujú produkciu a uvádzanie na trh v Európskych spoločenstvách,
- b) sú splnené podmienky uvedené v § 18.

§ 17

Dovážať možno voľne žijúcu zver a zverinu z voľne žijúcej zveri, na ktorú sa vzťahuje toto nariadenie, len vtedy, ak

- a) ju sprevádza certifikát podľa § 16 ods. 2 písm. c, ktorý sa vzťahuje na požiadavky na ochranu zdravia ľudí a požiadavky na ochranu zdravia zvierat, vystavený príslušným orgánom krajiny pôvodu v čase nakládky,
- b) vyhovuje kontrolám vykonaným podľa osobitného predpisu.⁴²⁾

§ 18

Zoznamy podľa § 16 ods. 1 písm. b) môžu obsahovať len tretie krajiny alebo ich časti,

- a) z ktorých nie sú dovozy zakázané následkom existencie jednej z chorôb uvedených v prílohe A zoznamu Medzinárodného úradu pre nákazy zvierat (OIE) alebo inej choroby exotickej pre Európske spoločenstvá a Slovenskú republiku alebo podľa ustanovení osobitných predpisov,⁴³⁾
- b) ktoré vzhľadom na ich legislatívu, organizáciu veterinárnych služieb a organizáciu inšpekčných služieb, právomoci týchto služieb a dozor, ktorému podliehajú, boli uznané ako schopné garantovať uplatňovanie implementácie ich legislatívy,
- c) ktorých veterinárne služby sú schopné zaručovať splnenie zdravotných požiadaviek, ktoré sú prinajmenšom ekvivalentné s požiadavkami podľa kapitoly II smernice Európskych spoločenstiev uvedených v § 1 ods. 1.

§ 20

Účinnosť

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. augusta 2003 s výnimkou § 2 písm. h), § 12 ods. 2, § 14 a 19, ktoré nadobúdajú účinnosť dňom nadobudnutia platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii.

Príloha č. 1
k nariadeniu vlády č. 311/2003 Z. z.

ZOZNAM TRANSPONOVANÝCH PRÁVNÝCH PREDPISOV

Smernica Rady 92/45/EHS zo 16. júna 1992 o problémoch zdravia ľudí a zdravia zvierat v súvislosti s usmrčováním voľne žijúcej zveri a uvádzaním zveriny z voľne žijúcej zveri na trh (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 268, 14. 9. 1992, s. 35) v znení smernice Rady 92/116/EHS zo 17. decembra 1992, ktorou sa mení a aktualizuje smernica 71/118/EHS o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú obchodovanie s čerstvým hydinovým mäsom (Úradný vestník Európskych spoločenstiev L 62, 15. 3. 1993, s. 1), smernice Rady 96/23/ES z 29. apríla 1996 o opatreniach na monitorovanie určitých látok a ich rezíduí v živých zvieratách a živočíšnych produktoch, ktorou sa zrušujú smernice 85/358 a 84/469/EHS a rozhodnutia 89/187/EHS a 91/664/EHS (Úradný vestník Európskych spoločenstiev L 125, 23. 5. 1996, s.10), smernice 97/79/ES z 18. decembra 1997, ktorou sa menia smernice 71/118/EHS, 72/462/EHS, 85/73/EHS, 91/67/EHS, 91/492/EHS, 91/493/EHS, 92/45/EHS a 92/118/EHS; pokiaľ ide o organizáciu veterinárnych kontrol produktov vstupujúcich do Európskeho spoločenstva z tretích krajín (Úradný vestník Európskych spoločenstiev L 24, 30. 1. 1998, s. 31). Smernica Rady a jej zmeny sú preložené do slovenského jazyka; do úradného prekladu v slovenskom jazyku možno nahliadnuť v sídle Inštitútu pre aproximáciu práva Úradu vlády Slovenskej republiky, Námestie slobody 1/21, Bratislava.

Príloha č. 2
k nariadeniu vlády č. 311/2003 Z. z.

ČASŤ A

VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVÁLENIE PREVÁDZKARNÍ NA SPRACOVANIE ZVERINY

1. Prevádzkarne na spracovanie zveriny musia mať minimálne tieto miestnosti:
 - a) dostatočne veľkú chladiarenskú miestnosť na príjem divej zveri,
 - b) miestnosť na prehliadku divej zveri, a ak je to potrebné, na vyvrhovanie, sťahovanie kože a šklbanie divej zveri,
 - c) dostatočne veľkú miestnosť na rozrábanie a inú prípravu, ak sa v prevádzkarni vykonáva; táto miestnosť musí mať vhodné chladiace zariadenie a prístroj na meranie teploty,
 - d) miestnosť na balenie do druhého obalu a expedíciu, ak sa tieto operácie vykonávajú v prevádzkarni na spracovanie zveriny a ak sú splnené podmienky ustanovené v časti H bode 5; ak uvedené podmienky nie sú splnené, musí byť na expedíciu osobitná miestnosť,
 - e) dostatočne veľké chladiarenské alebo mraziarenské miestnosti na skladovanie zveriny z voľne žijúcej zveri.
2. V miestnostiach, kde sa mäso získava, spracúva alebo skladuje, a v priestoroch, ktorými sa prepravuje (ďalej len „miestnosť“), musia byť
 - a) podlahy nepriepustné pre vodu, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, sú odolné voči hnilobe a sú položené takým spôsobom, že uľahčujú odtok vody; voda musí byť odvádzaná kanálmi do vpustov vybavených mriežkou a sifónom na zabránenie zápachu, ak ide o
 1. chladiarne alebo chladiarenské alebo mraziarenské miestnosti a chladiarenské sklady, postačuje zariadenie, ktorým možno ľahko odstraňovať vodu,
 2. mraziarenské sklady a priestory a chodby, ktorými sa mäso prepravuje, postačuje podlaha nepriepustná pre vodu a odolná voči hnilobe,
 - b) steny hladké, odolné a nepriepustné so svetlým umývateľným povrchom do výšky najmenej dvoch metrov; v chladiarenských alebo mraziarenských miestnostiach a chladiarenských skladoch musia mať steny umývateľný povrch najmenej do výšky skladovania; spojenia stien a podláh musia byť zaoblené alebo podobne ukončené okrem skladov,
 - c) dvere z pevného, nekorodujúceho materiálu, a ak sú z dreva, s hladkou nepriepustnou povrchovou úpravou na všetkých plochách,
 - d) izolačné materiály odolné voči hnilobe a nezapáchajúce,
 - e) s dostatočnou ventiláciou a dobrým odsávaním pary,
 - f) dostatočne prirodzene alebo umelo osvetlené tak, aby neskresľovali farby,
 - g) stropy čisté a ľahko čistiteľné; ak miestnosť nemá strop, musí tieto požiadavky spĺňať vnútorný povrch zastrešenia.
3. V miestnostiach musí byť
 - a) dostatočný počet zariadení na umývanie a dezinfekciu rúk a čistenie nástrojov teplou vodou umiestnených v čo najväčšej blízkosti k pracovným miestam. Prívod vody nesmie byť ovládateľný rukou alebo ramenom. Na umývanie rúk musia byť tieto zariadenia zásobované teplou vodou a studenou vodou alebo vodou vopred zmiešanou na vhodnú teplotu a čistiacimi prostriedkami a dezinfekčnými prostriedkami a hygienickými prostriedkami na osušenie rúk,
 - b) zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou najmenej 82 °C.
4. Prevádzkareň na spracovanie zveriny musí mať vhodné opatrenie na ochranu proti škodcom, ako je hmyz a hlodavce.
5. V prevádzkarni na spracovanie zveriny musí byť:

- a) nástroje a pracovné zariadenie, ako sú stoly na rozrábku, stoly s odnímateľným povrchom na rozrábku, nástroje, kontajnery, posuvné pásy a píly zhotovené z materiálu odolného voči korózii, ktorý nezhoršuje kvalitu mäsa a je ľahko čistiteľný a dezinfikovateľný; povrchy, ktoré prichádzajú do styku alebo môžu prísť do styku s mäsom vrátane zvarov a spojov, musia byť udržiavané hladké; používanie dreva sa zakazuje okrem miestností, kde sa skladuje mäso hygienicky balené v druhom obale,
 - b) nehrdzavejúce vybavenie a zariadenia, ktoré spĺňajú hygienické požiadavky na
 1. manipuláciu s mäsom,
 2. skladovanie kontajnerov s mäsom takým spôsobom, že ani mäso ani kontajnery s ním neprichádzajú do priameho styku s podlahou alebo so stenami,
 - c) zariadenie vrátane vhodne usporiadaných a vybavených priestorov na príjem, kontrolu a triedenie a na hygienické zaobchádzanie s mäsom a jeho ochranu počas nakládky a vykládky,
 - d) osobitné nekorodujúce nepriepustné kontajnery s krytom a uzáverom na predchádzanie odnímaniu jeho obsahu nepovolnými osobami, vyhradené výlučne na uchovávanie mäsa, ktoré nie je určené na spotrebu ľuďmi, alebo uzamykateľnú miestnosť na takéto mäso, ak sú jeho množstvá veľké alebo ak sa toto mäso neodstraňuje alebo neničí na konci každého pracovného dňa; ak sa toto mäso odstraňuje cez potrubia alebo sklzy, musia byť skonštruované a inštalované tak, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie mäsa,
 - e) zariadenie na hygienické skladovanie materiálov na balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu, ak sa tieto činnosti v prevádzkarni vykonávajú.
6. Miestnosti musia byť vybavené chladiacim zariadením na udržiavanie vnútornej teploty mäsa predpísanej týmto nariadením; toto zariadenie musí mať systém odvodu kondenzovanej vody bez akejkoľvek možnosti kontaminácie mäsa.
 7. Miestnosti musia mať dostatočné zásobovanie pitnou vodou pod tlakom. Povoľuje sa používanie úžitkovej vody vo výnimočných prípadoch na produkciu technickej pary, protipožiarnu účely a ochladzovanie chladiarenských zariadení alebo mraziarenských zariadení, ak sú potrubia na tento účel inštalované tak, že vylučujú použitie tejto vody na iné účely a nepredstavujú žiadne riziko s prihliadnutím na kontamináciu mäsa úžitkovou vodou. Potrubia na úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlíšené od potrubí používaných na pitnú vodu.
 8. V miestnosti musí byť dostatočné zásobovanie teplou vodou vyrobenou z pitnej vody.
 9. V miestnosti musí byť systém odstraňovania tekutých a pevných odpadov, ktorý spĺňa hygienické požiadavky.
 10. Prevádzkarne na spracovanie zveriny musia mať primerane vybavenú uzamykateľnú miestnosť na výlučné používanie zamestnancami orgánu veterinárnej a potravinovej správy, alebo ak ide o sklady, iné vhodné zariadenia.
 11. V miestnosti musí byť zariadenie umožňujúce vykonávať veterinárne prehliadky a inšpekcie podľa tohto nariadenia v každom čase.
 12. V prevádzkarni na spracovanie zveriny musí byť dostatočný počet šatní s hladkými, pre vodu nepriepustnými, umývateľnými stenami a podlahami, umývadlami, sprchami a splachovacími záchodmi vybavenými tak, aby sa chránili čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností; sprchy nie sú potrebné v mraziarenských skladoch, ktoré prijímajú a skladujú len hygienicky balené mäso v druhom obale; umývadlá musia mať prívod teplej vody a studenej vody alebo vody vopred zmiešanej na vhodnú teplotu, prostriedky na umývanie a dezinfekciu rúk a hygienické prostriedky na osušenie rúk; prívod vody do umývadiel nesmie byť ovládateľný rukou alebo ramenom; v blízkosti záchodov musí byť dostatočný počet takýchto umývadiel.
 13. V prevádzkarni na spracovanie zveriny musí byť miesto a vhodné zariadenie na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov okrem mraziarenských skladov, kde sa prijíma a odosiela len hygienicky balené mäso v druhom obale; ďalej miesto a vhodné zariadenie na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov. Vybavenie prevádzkarne takýmito zariadeniami nie je potrebné, ak sa dopravné prostriedky čistia a dezinfikujú v iných úradne povolených zariadeniach.

14. V prevádzkarni na spracovanie zveriny musí byť miestnosť alebo bezpečné miesto, alebo zariadenie na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a podobných látok.

ČASŤ B

HYGIENA ZAMESTNANCOV, PRIESTOROV A ZARIADENIA PREVÁDZKARNÍ

1. Od zamestnancov sa vyžaduje absolútna čistota; dôsledne čisté musia byť aj priestory a zariadenia, a najmä
 - a) zamestnanci, ktorí pracujú alebo manipulujú so zverinou alebo sa zdržiavajú v miestnostiach a priestoroch, kde sa so zverinou zaobchádza, balí alebo sa prepravuje, musia nosiť čisté a ľahko čistiteľné pokrývky hlavy, ktoré úplne zakrývajú vlasy a pracovnú obuv, svetlé pracovné odevy, a ak treba, aj pokrývky šije alebo iné ochranné odevy; zamestnanci, ktorí pracujú alebo manipulujú s mäsom, musia mať čisté pracovné odevy na začiatku každého pracovného dňa a počas dňa si musia tieto odevy podľa potreby vymieňať za čisté a musia si umývať a dezinfikovať ruky vždy pred vstupom do prevádzkových priestorov, niekoľkokrát počas pracovného dňa a po každom prerušení práce; osoby, ktoré prišli do styku s infikovanou zverou alebo infikovaným mäsom, si musia bezprostredne po tom dôkladne umyť ruky a predlaktia teplou vodou, a potom si ich vydezinfikovať; v pracovných miestnostiach, v skladoch, v priestoroch na príjem, na vykládku a triedenie zveriny, v priestoroch expedície zveriny a jej nakládky a v iných priestoroch, ako aj v chodbách a priestoroch, ktorými sa zverina v rámci prevádzkarne prepravuje, je zakázané fajčiť,
 - b) do prevádzkarne nesmie mať prístup žiadne zviera; hlodavce, hmyz a iné škodce sa musia systematicky ničiť,
 - c) vybavenie, zariadenia a nástroje, ktoré sa používajú pri práci s mäsom, sa musia udržiavať v čistote a dobrom technickom stave; musia sa dôsledne čistiť a dezinfikovať niekoľkokrát počas pracovného dňa, na konci pracovného dňa a vždy pred opätovným použitím, ak boli znečistené.
2. Priestory, miestnosti, nástroje a výrobné zariadenie sa nemôžu používať na iné účely, ako je práca s čerstvým mäsom, hydinovým mäsom alebo zverinou. Rozrábanie tiel voľne žijúcej srstnatej zveri alebo pernatej zveri sa musí vykonávať v inom čase ako rozrábanie čerstvého mäsa alebo hydinového mäsa, alebo králičieho mäsa a pred opätovným použitím na rozrábanie mäsa z iných druhov zvierat sa rozrábkareň musí úplne vyčistiť a vydezinfikovať. Nástroje na rozrábanie mäsa možno používať len na tento účel.
3. Pracovné nástroje a pomôcky sa nesmú ponechávať zabodnuté v mäse; čistenie mäsa útierkami alebo inými podobnými materiálmi a nafukovanie je zakázané.
4. Mäso, kontajnery alebo obaly s ním nesmú prichádzať do priameho styku s podlahou.
5. Na všetky účely v prevádzkarni sa musí používať pitná voda. Úžitková voda sa môže používať len vo výnimočných prípadoch na výrobu technickej pary, ak potrubia s úžitkovou vodou sú inštalované tak, že sa vylučuje použitie úžitkovej vody na iné účely, a táto voda nepredstavuje žiadne nebezpečenstvo kontaminácie mäsa. Okrem toho sa môže úžitková voda používať vo výnimočných prípadoch na ochladzovanie chladiacich a mraziacich zariadení. Potrubia na úžitkovú vodu musia byť zreteľne odlíšené od potrubí na pitnú vodu.
6. Posýpanie podláh pracovných miestností a miestností na skladovanie mäsa pilinami alebo inými podobnými látkami a materiálmi je zakázané.
7. Čistiace prostriedky, dezinfekčné prostriedky a obdobné látky sa musia používať takým spôsobom, aby nepriaznivo neovplyvňovali pracovné nástroje a výrobné zariadenia a mäso. Tieto pracovné nástroje a zariadenia sa po použití čistiacich a dezinfekčných prostriedkov musia dôkladne opláchnuť pitnou vodou.
8. Osobám, ktoré by mohli kontaminovať mäso, sa zakazuje pracovať s ním alebo s ním manipulovať. Osoby prijímané do zamestnania v prevádzkarni na spracovanie zveriny, ktoré vykonávajú prácu s mäsom alebo s ním manipulujú, musia mať platný zdravotný preukaz,¹⁾ ktorým sa preukazuje, že sa podrobili lekárskeho vyšetreniu a že sú zdravotne spôsobilé pre toto zamestnanie.

ČASŤ C**HYGIENA PRÍPRAVY ZVERINY Z VOLNE ŽIJÚCEJ ZVERI, ROZRÁBANIA A ZAOBCHÁDZANIA SO ZVERINOU Z VOLNE ŽIJÚCEJ ZVERI**

1. Volne žijúca zver musí byť ihneď po usmrtení pripravená takto:
 - a) veľká volne žijúca zver musí byť otvorená a vyvrhnutá a orgány dutiny hrudnej, aj keď sú oddelené od tela, a ďalej pečeň a slezina musia sprevádzať zver a musí byť zabezpečená ich identita takým spôsobom, aby úradný veterinárny lekár mohol vykonať prehliadku vnútorností po usmrtení v spojitosti so zvyšným telom zveri; ostatné orgány dutiny brušnej musia byť odstránené a prehliadnuté na mieste. Hlava sa môže oddeliť ako trofej,
 - b) malá volne žijúca zver musí byť bez dotknutia postupu uvedeného v § 3 ods. 1 písm. a) bode 3 úplne alebo čiastočne vypitvaná na mieste alebo v prevádzkarni na spracovanie zveriny, ak je zver dopravená do tejto prevádzkarne pri teplote prostredia, ktorá neprekračuje 4 °C, do 12 hodín od usmrtenia.
2. Volne žijúca zver sa musí bezprostredne po vykonaní úkonov uvedených v bode 1 vychladiť na vnútornú teplotu +7 °C alebo nižšiu; ak ide o veľkú zver, na teplotu +4 °C, alebo nižšiu, ak ide o malú zver. Ak nie je vonkajšia teplota dostatočne nízka, musí sa usmrtená zver premiestniť čo najskôr, a v každom prípade najdlhšie do 12 hodín po usmrtení do prevádzkarne na spracovanie zveriny alebo do zberného strediska a musia sa dodržať tieto požiadavky:
 - a) veľká zver sa musí prepravovať do prevádzkarne na spracovanie čo najskôr po vykonaní úkonov uvedených v bode 1 za vyhovujúcich hygienických podmienok, a najmä sa musí zabrániť jej hromadeniu a preprave vo vrstvách,
 - b) počas prepravy do prevádzkarne na spracovanie zveriny musí byť volne žijúca zver sprevádzaná certifikátom vystaveným úradným veterinárnym lekárom, ktorý potvrdzuje vyhovujúci výsledok prehliadky a stanovuje približný čas usmrtenia.
3. Vyňatie vnútorností, ak sa to nevykonalo na mieste, sa musí vykonať bez zbytočného omeškania po príchode do prevádzkarne na spracovanie zveriny okrem prípadu uvedeného v § 3 ods.1 písm. e). Pľúca, srdce, pečeň, slezina a mediastinum môžu byť buď oddelené, alebo ponechané v prirodzenom spojení s telom.
4. Až do ukončenia prehliadky nesmú telá a orgány neprehliadnutej zveri prichádzať do styku s telami a orgánmi zveri, ktorá už bola prehliadnutá, a oddeľovanie, odstraňovanie, rozrábanie a ďalšie ošetrovanie tela pred ukončením prehliadky sa zakazuje.
5. Pozastavené mäso alebo posúdené ako nepoživatelné na spotrebu ľuďmi, ako aj žalúdky, črevá a nejedlé vedľajšie produkty nesmú prichádzať do styku s mäsom posúdeným ako poživatelné pre ľudí a mäso posúdené ako nepoživatelné na spotrebu ľuďmi, ako aj žalúdky, črevá a nejedlé vedľajšie produkty sa musia umiestniť čo najskôr do osobitných miestností alebo kontajnerov umiestnených, skonštruovaných a usporiadaných takým spôsobom, aby sa zabránilo akejkoľvek kontaminácii iného mäsa.
6. Úprava a opracovanie, manipulácia, ďalšie ošetrovanie a preprava mäsa vrátane orgánov sa musia vykonávať tak, aby sa dodržali všetky hygienické požiadavky; ak sa toto mäso balí do druhého obalu, musia sa splniť požiadavky uvedené v časti H. Mäso zabalené v druhom obale sa nesmie skladovať v jednej spoločnej miestnosti s mäsom nezabaleným v druhom obale.
7. Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky môže určiť osobitné zásady prehliadky trofejí, ktoré si ponechávajú poľovníci.

ČASŤ D**POŽIADAVKY NA ZVERINU Z VOLNE ŽIJÚCEJ ZVERI URČENÚ NA ROZRÁBANIE**

1. Rozrábanie a delenie na menšie časti, ako sú telá, alebo ak ide o veľkú volne žijúcu zver, ako sú polovičky tiel, vykostovanie je povolené len v prevádzkarni na spracovanie zveriny schválenej podľa § 7 a vybavenej miestnosťou na sťahovanie koží a miestnosťou na rozrábanie.
2. Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca prevádzkarne na spracovanie zveriny musí uľahčiť činnosti pri dozore v prevádzkarni a najmä všetky manipulácie, ktoré sa považujú pri tom za potrebné, a musí poskytnúť orgánu veterinárnej správy, ktorý vykonáva dozor, potrebné

zariadenia. Najmä musí byť schopný na požiadanie informovať úradného veterinárneho lekára, ktorý vykonáva dozor, o zdroji mäsa privezeného do prevádzkarne a o pôvode usmrtenej zveri.

3. Zverina z voľne žijúcej zveri sa musí

- a) prisúvať do pracovných miestností postupne a v potrebnom množstve. Po rozrobení, a ak sa vykonáva po zabalení do druhého obalu, sa musí čo najskôr premiestniť do vhodných chladiarenských alebo mraziarenských miestností,
- b) pri vstupe do miestnosti na rozrábanie skontrolovať; ak sa vykoná jej úprava, pracovné miesto na tieto operácie musí byť vybavené vhodnými zariadeniami a dostatočne osvetlené,
- c) počas rozrábania, vykostovania, balenia do priameho obalu a do druhého obalu udržiavať trvale na vnútornej teplote +7 °C alebo nižšej, ak ide o veľkú voľne žijúcu zver, alebo na teplote +4 °C alebo nižšej, ak ide o malú voľne žijúcu zver; počas rozrábania teplota prostredia v miestnosti rozrábkarne nesmie prevýšiť +12 °C,
- d) pri rozrábaní spracovávať takým spôsobom, aby sa zabránilo každému znečisteniu zveriny z voľne žijúcej zveri. Úlomky kostí a krvné zrazeniny a podliatiny sa musia odstrániť; mäso získané rozrábaním, ktoré nie je určené na spotrebu ľuďmi, sa musí priebežne hneď, ako je rozrobené, zhromažďovať v zariadeniach, kontajneroch alebo miestnostiach uvedených v časti A bode 5 písm. d).

ČASŤ E

PREHLIADKA PO USMRTENÍ

1. Všetky časti voľne žijúcej zveri musia byť prehliadnuté do 18 hodín od prijatia v prevádzkarni na spracovanie zveriny, aby sa určilo, či je zverina z nej požívateľná pre ľudí, a najmä telové dutiny musia byť otvorené tak, aby sa umožnila vizuálna prehliadka.
2. Ak to úradný veterinárny lekár požaduje, musí sa pozdĺžne rozseknúť chrbtica a hlava.
3. Pri prehliadke po usmrtení musí úradný veterinárny lekár vykonať
 - a) vizuálnu prehliadku tela voľne žijúcej zveri a orgánov, ktoré k nemu patria; ak na základe výsledkov vizuálnej prehliadky nie je možné vykonať posúdenie, musí sa vykonať podrobnejšia prehliadka vrátane laboratórneho vyšetrenia. Táto podrobnejšia prehliadka môže byť obmedzená na určitý počet vzoriek dostatočný na posúdenie všetkej zveri usmrtenej počas poľovačky,
 - b) vyšetrenie odchýlok konzistencie, farby a pachu,
 - c) prehmatanie orgánov voľne žijúcej zveri, ak to považuje za potrebné,
 - d) analýzu reziduí odberom vzoriek najmä vtedy, ak je závažný dôvod na toto vyšetrenie. Ak sa vykonáva podrobnejšia prehliadka na základe vážneho dôvodu, úradný veterinárny lekár musí zver pozastaviť a počkať do ukončenia vyšetrení, kým vyvodí záver z takejto prehliadky a posúdi všetku zver usmrtenú počas určitej poľovačky alebo jej časť, pri ktorej možno na základe okolností predpokladať, že má rovnaké odchýlky,
 - e) zisťovanie vlastností a príznakov, ktoré poukazujú, že mäso predstavuje zdravotné riziko; toto sa vzťahuje najmä na tieto prípady:
 1. abnormálne správanie sa alebo narušenie celkového stavu živého zvierata hlásené poľovníkom,
 2. prítomnosť nádorov alebo abscesov, ak sú početné alebo postihujú rôzne vnútorné orgány alebo svaly,
 3. artritídu, orchitídu, zmeny v pečeni alebo slezine, zápal čriev alebo pupočnej krajiny,
 4. prítomnosť cudzích telies v telových dutinách, najmä v žalúdku a črevách alebo v moči alebo pri odchýlkach farby pobrušnice alebo pohrudnice,
 5. pri nadmernom obsahu plynov v gastrointestinálnom trakte s odchýlkami farby vnútorných orgánov,
 6. pri výrazných odchýlkach farby, konzistencie a vône svalového tkaniva alebo orgánov,
 7. pri otvorených zlomeninách, ktoré nemožno priamo spájať s poranením pri ulovení,

8. pri vychudnutosti alebo pri generalizovaných alebo lokalizovaných opuchoch,
 9. pri príznakoch, že medzi orgánmi a pohrudnicou alebo pobrušnicou boli čerstvé zrasty alebo nálepy,
 10. pri iných zjavných výrazných zmenách, ako sú napríklad odchýlky farby alebo hniloba.
4. Úradný veterinárny lekár musí posúdiť ako nepoživatelné a nariadiť zabavenie akejkoľvek zveriny voľne žijúcej zveri, ak
- a) vykazuje lézie okrem čerstvých poranení, ktoré vznikli následkom ulovenia, alebo lokalizovaných malformácií alebo odchýlok, ak tieto lézie, malformácie alebo odchýlky spôsobujú nepoživatelnosť zveriny pre ľudí alebo nebezpečenstvo pre zdravie ľudí,
 - b) bola ulovená nedovoleným spôsobom,
 - c) sa pri prehliadke po usmrtení u nej zistili nálezy uvedené v bode 3 písm. e),
 - d) malá zver bola posúdená ako nepoživatelná na základe výsledkov prehliadky podľa § 3 ods. 1 písm. e) bodu 4,
 - e) sa u nej zistila infestácia trichinelami.
5. V prípade pochybností môže úradný veterinárny lekár vykonať ďalšie rezy a prehliadky príslušných častí zvierat potrebné na získanie konečného rozhodnutia o mäse. Ak úradný veterinárny lekár zistí, že sú zjavne porušované hygienické požiadavky podľa tejto prílohy, alebo sa bráni riadnemu výkonu zdravotnej prehliadky, je oprávnený vykonať opatrenia vzhľadom na používanie zariadení alebo priestorov a vykonať všetky potrebné opatrenia vrátane prerušenia výrobného procesu.
6. Výsledky zdravotných prehliadok po usmrtení musí úradný veterinárny lekár zaznamenávať, a ak sa diagnostikuje choroba prenosná na človeka, uvedená v § 3 ods. 1 písm. e) bode 3 alebo v § 9, musí to oznámiť príslušnému orgánu veterinárnej správy, ktorý vykonáva dozor v poľovnom revíri, z ktorého voľne žijúca zver pochádzala, ako aj osobe zodpovednej za tento revír.

ČASŤ F

ZDRAVOTNÁ KONTROLA DELENEJ A SKLADOVANEJ ZVERINY Z VOLNE ŽIJÚCEJ ZVERI

1. Obsahom dozoru vykonávaného úradným veterinárnym lekárom je
 - a) dozor nad vstupom a výstupom mäsa z prevádzkarne,
 - b) zdravotná prehliadka mäsa držaného v prevádzkarni na spracovanie zveriny,
 - c) zdravotná prehliadka mäsa pred rozrábaním a vtedy, keď je expedované z prevádzkarne podľa písmena b),
 - d) dozor nad čistotou priestorov, zariadení a nástrojov podľa častí A a B a hygienou zamestnancov vrátane ich odevov.
2. Úradný veterinárny lekár môže vykonať aj úkony, ak je to potrebné, na zabezpečenie plnenia požiadaviek podľa tohto nariadenia.

ČASŤ G

OZNAČOVANIE ZDRAVOTNOU ZNAČKOU

1. Označovanie zdravotnou značkou sa musí vykonávať na zodpovednosť úradného veterinárneho lekára, ktorý musí na tento účel držať
 - a) nástroje na vykonávanie označovania mäsa zdravotnou značkou, ktoré môže vydať odborne spôsobilým osobám (ďalej len „veterinárny technik“), a to len v aktuálnom čase označovania a na čas potrebný na tento účel,
 - b) etikety a priame obaly, ktoré sú už vopred označené značkami, odtlačkami pečiatok alebo plombami podľa bodu 2 alebo 3; tieto etikety, priame obaly, pečiatky alebo plomby musí vydávať v požadovanom množstve len veterinárnym technikom a len na čas, keď sa musia použiť.
2. Zdravotná značka musí byť
 - a) päťuholníková značka, ktorá obsahuje v dokonale čitateľnej forme tieto údaje:

1. v hornej časti plný názov alebo skratku názvu krajiny odoslania veľkými písmenami, ak ide o členské štáty Európskych spoločenstiev, písmenami: B, D, DK, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK, RSM, AT, FI, SE; ak ide o Slovenskú republiku od 1. januára 2004, písmenami SK,
2. v strede veterinárne schvaľovacie číslo prevádzkarne na spracovanie zveriny, alebo ak je to vhodné, rozrábkarne,
3. v dolnej časti jednu z týchto skratiek : CEE, EOEF, EWG, EOK, EEC, EEG, CE-RSM, ETY, ak ide o členské štáty Európskych spoločenstiev, alebo ak ide o tretiu krajinu, skratku, ktorá identifikuje tretiu krajinu pôvodu zveriny, ak ide o Slovenskú republiku od 1. januára 2004, písmenami SK; výška písmen a číslic musí zodpovedať požiadavkám uvedeným v osobitnom predpise podľa § 20, ak ide o veľkú voľne žijúcu zver, alebo ak ide o malú voľne žijúcu zver,
 - b) päťuholníková pečiatka dostatočne veľká na to, aby obsahovala údaje uvedené v písmene a),
 - c) materiály použité na označovanie zdravotnou značkou musia spĺňať všetky hygienické požiadavky uvedené v písmene a) a musia byť označené čitateľne.
3. Označovanie zdravotnou značkou podľa odseku 2 sa musí použiť
 - a) na nebalené telá,
 - b) na obaly alebo viditeľne pod priamymi obalmi alebo inými obalmi balených tiel,
 - c) na obaly alebo viditeľne pod priamymi obalmi alebo inými obalmi častí tiel alebo vedľajších produktov a vnútorností balených v malom množstve.
4. Označovanie zdravotnou značkou podľa bodu 2 sa musí použiť na veľké balenia.
5. Osobitná zdravotná značka, ktorá sa musí použiť na zverinu z voľne žijúcej zveri určenú výlučne na domáci trh v Slovenskej republike, pozostáva z kružnice s tesne vpísaným štvorcom, ktorá obsahuje
 - a) v hornej časti skratku názvu okresu, v ktorom sa nachádza povolená prevádzkareň,
 - b) v strede úradné veterinárne číslo prevádzkarne povolenej na spracovanie zveriny,
 - c) v dolnej časti slová „Slovenská republika“,
 - d) písmená 0,8 cm vysoké a číslice 1,1 cm vysoké.
6. Ostatné požiadavky podľa bodov 1, 2 písm. b) a c) platia rovnako na označovanie zveriny podľa bodu 3.

ČASŤ H

BALENIE ZVERINY Z VOĽNE ŽIJÚCEJ ZVERI DO PRIAMEHO OBALU A DO DRUHÉHO OBALU

1. Obalové materiály vrátane druhých obalov, ako sú prepravné boxy a kartónové škatule, musia spĺňať hygienické požiadavky, a to najmä
 - a) nesmú narúšať organoleptické vlastnosti zveriny,
 - b) nesmú prenášať na zverinu látky nebezpečné alebo škodlivé zdraviu ľudí,
 - c) musia byť dostatočne pevné, aby zabezpečovali účinnú ochranu zveriny pri preprave a manipulácii s ňou.
2. Druhý obal nemožno používať opätovne na balenie zveriny z voľne žijúcej zveri, ak nie sú z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje materiál, a ak neboli vopred vyčistené a vydezinfikované.
3. Ak sa delená zverina z voľne žijúcej zveri balí do priameho obalu, musí sa vykonávať bezprostredne po delení a v súlade s hygienickými požiadavkami. Prvý obal musí byť priehľadný a bezfarebný a musí spĺňať požiadavky podľa bodu 1 písm. a) a b); nemožno ho znovu použiť na balenie zveriny z voľne žijúcej zveri do prvého obalu.
4. Do priameho prvého obalu balená zverina sa musí zabalíť aj do druhého obalu.

5. Ak priamy prvý obal spĺňa všetky rovnaké ochranné požiadavky ako druhý obal, nemusí byť bezfarebný a priehľadný a uloženie do druhého obalu podľa bodu 3 nie je potrebné, ak sú splnené všetky ostatné požiadavky podľa bodov 1 a 2.
6. Rozrábanie zveriny, jej vykosťovanie, balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu možno vykonávať v jednej miestnosti, ak sú splnené tieto požiadavky:
 - a) miestnosť je dostatočne veľká, vybavená a usporiadaná tak, aby bolo zabezpečené hygienické vykonávanie všetkých operácií,
 - b) priame prvé obaly a druhé obaly sú ihneď po ich výrobe úplne uzavreté do vlastných ochranných obalov; tieto ochranné obaly musia byť pri preprave do prevádzkarne na spracovanie zveriny chránené pred poškodením a musia sa skladovať za hygienických podmienok v samostatnej miestnosti prevádzkarne,
 - c) miestnosť na skladovanie obalových materiálov je bez prachu a škodcov a nesmie byť ani vzduchom spojená s miestnosťami obsahujúcimi látky, ktoré by mohli kontaminovať zverinu; obaly sa nesmú skladovať na podlahe,
 - d) druhé obaly sa pred prenesením do miestnosti na balenie zveriny za hygienických podmienok poskladajú,
 - e) druhé obaly sa hygienickým spôsobom prepravujú do miestnosti, v ktorej sa zverina balí, a bezodkladne použijú; nesmú s nimi manipulovať zamestnanci, ktorí manipulujú so zverinou,
 - f) bezprostredne po zabalení do druhého obalu sa zverina umiestni do skladu na to určeného.
7. Druhý obal podľa bodov 1 až 6 môže obsahovať len delenú zverinu z rovnakého živočíšneho druhu.

ČASŤ I

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT

1. Originálne vyhotovenie zdravotného certifikátu, ktorý musí sprevádzať počas prepravy zásielku zveriny z voľne žijúcej zveri do miesta určenia, musí byť vystavené úradným veterinárnym lekárom v čase nakládky.
2. Certifikát musí zodpovedať formou a obsahom vzoru uvedenému v prílohe č. 3 a musí byť vystavený najmenej v úradnom jazyku alebo jazykoch miesta určenia. Musí pozostávať z jedného listu.

ČASŤ J

SKLADOVANIE

Po prehliadke po usmrtení sa musí zverina z voľne žijúcej zveri schladiť alebo zmraziť a uchovávať pri teplote, ktorá nesmie v žiadnom čase prekročiť pri chladenom mäse 4 °C, ak ide o malú zver, a 7 °C, ak ide o veľkú zver, alebo -12 °C, ak ide o mrazené mäso.

ČASŤ K

PREPRAVA

1. Zverina z voľne žijúcej zveri sa musí odosielať takým spôsobom, aby bola počas prepravy chránená pred všetkým, čo by ju mohlo kontaminovať alebo poškodiť s prihliadnutím na dĺžku a podmienky prepravy a na použitý dopravný prostriedok. Vozidlá použité na túto prepravu musia byť najmä vybavené takým spôsobom, aby sa zabezpečilo, že nebudú prekročené teploty uvedené v časti J.
2. Zverina z voľne žijúcej zveri sa nesmie prepravovať vo vozidle alebo v kontajneri, ktorý nie je čistý a nebol vydezinfikovaný.
3. Telá alebo polovičky tiel okrem mrazeného mäsa baleného v druhom obale v súlade s hygienickými požiadavkami musia byť počas prepravy, okrem vzdušnej prepravy, zavesené. Ostatné diely musia byť zavesené alebo uložené na podložkách, ak nie sú balené v druhom obale alebo uložené v nehrdzavejúcich kontajneroch. Tieto podložky, obaly a kontajnery musia, najmä pokiaľ ide o druhé obaly, spĺňať hygienické požiadavky podľa tohto nariadenia. Opakovane môžu byť použité len po vyčistení a vydezinfikovaní.

4. Úradný veterinárny lekár musí zabezpečiť pred nakládkou, že dopravný prostriedok a podmienky nakládky spĺňajú hygienické požiadavky podľa tejto časti.

**Príloha č. 3
k nariadeniu vlády č. 311/2003 Z. z.**

VZOR

ZDRAVOTNÝ /ZVEROZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT PRE ZVERINU Z VOLNE ŽIJÚCEJ ZVERI
URČENÚ NA ZASLANIE DO ČLENSKÉHO ŠTÁTU PO TRANZITE CEZ TRETIU KRAJINU

VZOR

**ZDRAVOTNÝ/ZVEROZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT PRE ZVERINU
Z VOĽNE ŽIJÚCEJ ZVERI¹⁾ URČENÚ NA ZASLANIE DO ČLENSKÉHO ŠTÁTU PO TRANZITE
CEZ TRETIU KRAJINU**

Exportujúca krajina:
 Ministerstvo:
 Príslušná služba:
 Ref ²⁾:

I. Identifikácia mäsa

Zverina z voľne žijúcej zveri z:
 (živočíšny druh)
 Druh dielov:
 Druh balenia:
 Počet obalov:
 Netto hmotnosť:

II. Pôvod mäsa

Adresa [adresy a veterinárne schvaľovacie číslo(a) prevádzkarne (ní⁴⁾):

 Adresa [adresy a veterinárne schvaľovacie číslo(čísla) schválenej rozrábkarne(ní⁴⁾):

III. Určenie zveriny z voľne žijúcej zveri

Mäso bude zaslané z:
 (miesto nakládky)
 do:
 (krajina a miesto určenia)
 týmto dopravným prostriedkom³⁾ :
 Meno, priezvisko a adresa odosielateľa:

¹⁾ Zverina z voľne žijúcej zveri, ktorá nebola ošetrovaná inak ako schladením alebo zmrazením na zabezpečenie jej trvanlivosti.

²⁾ Nepovinné.

³⁾ Vyznačiť číslo alebo registračné číslo (železničné vagóny alebo vozidlá), číslo letu (vzdušná preprava) alebo meno (lod).

⁴⁾ Nehodiace sa prečiarknite.

Meno, priezvisko a adresa príjemcu:

.....

IV. Zdravotné potvrdenie

Ja dole podpísaný úradný veterinárny lekár osvedčujem, že:

- a) zverina z voľne žijúcej zveri z opísaných druhov bola získaná v prevádzkarni na spracovanie zveriny umiestnenej v regióne alebo oblasti, ktorá podlieha obmedzeniam z dôvodov zdravia zvierat a bola uvoľnená ako požívateľná na spotrebu ľuďmi po veterinárnej prehliadke vykonanej v súlade so smernicou 92/45/EHS.⁵⁾
- b) dopravné prostriedky alebo kontajnery a podmienky nakládky tejto zásielky spĺňajú hygienické požiadavky ustanovené v uvedenej smernici,
- c) zverina z voľne žijúcej zveri⁶⁾ je určená na zaslanie do členského štátu po tranzite cez tretiu krajinu.

V:.....dňa:.....

.....
(podpis úradného veterinárneho lekára)

⁵⁾ Vrátane trichinoskopického vyšetrenia podľa článku 3.

⁶⁾ Nehodiace sa prečiarknite.

- 1) § 2 písm. c) zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.
- 2) § 2 písm. d) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 3) § 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 4) Zákon č. 17/1992 Zb. o životnom prostredí v znení neskorších predpisov.
Zákon č. 543/2002 Z. z. o ochrane prírody a krajiny.
- 5) § 9 ods. 5 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/2/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca zverinu (oznámenie č. 309/2002 Z. z.).
- 6) 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. 811/2/2002-100 (oznámenie č. 309/2002 Z. z.).
- 7) § 2 písm. b) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 8) § 2 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 farmových chovov a pri ich uvádzaní na trh.
- 9) § 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 292/2003 Z. z. o podrobnostiach veterinárnych kontrol pri výmenách produktov živočíšneho pôvodu s členskými štátmi.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 293/2003 Z. z. o veterinárnej kontrole pri výmenách živých zvierat a produktov živočíšneho pôvodu s členskými štátmi. § 2 písm. b) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa na trh.
- 10) Zákon č. 23 /1962 Zb. o poľovníctve v znení neskorších predpisov.
- 11) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 283/2003 Z. z. o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú výmenu čerstvého mäsa z domáceho hovädzieho dobytku, ošipaných, z domácich oviec, kôz a z domácich nepárnokopytníkov.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat pri uvádzaní na trh čerstvého hydinového mäsa, jeho výmenách s členskými štátmi a dovozoch z tretích krajín.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z.
- 12) § 6 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 13) § 10 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
- 14) § 5 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.
- 15) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z. Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
- 16) § 10 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 17) § 10 ods. 9 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 18) § 213 až 221 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100 (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).
- 19) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 285/2003 Z. z. o vyšetrovaní čerstvého mäsa na trichinely.
- 20) § 14 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 21) Príloha č. 2 časť L k nariadeniu vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
- 22) § 4 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 23) § 3 ods. 1 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.

- 24) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z.
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996-10 (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení neskorších predpisov.
- 25) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 279/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu.
- 26) § 6 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 27) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných produktov živočíšneho pôvodu.
- 28) § 6 ods. 2 písm. m) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 29) § 37 ods. 10 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 30) § 38 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 31) § 9 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
- 32) Príloha č. 2 k nariadeniu vlády Slovenskej republiky č. 288/2003 Z. z. o hlásení chorôb zvierat.
- 33) § 17 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 34) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 320/2003 Z. z. o monitorovaní určitých látok a ich rezíduí v živých zvieratách a v produktoch živočíšneho pôvodu.
- 35) § 3 ods. 1 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 36) § 43 a 45 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 37) § 31 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 38) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 292/2003 Z. z.
- 39) § 32 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 40) § 24 ods. 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 41) § 24 ods. 1 písm. c) a ods. 2 písm. c) zákona č. 488/2002 Z. z.
- 42) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 321/2003 Z. z., ktorým sa ustanovujú princípy organizácie veterinárnych kontrol produktov vstupujúcich do Slovenskej republiky z tretích krajín.
- 43) § 6 a 13 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z. o zdravotných problémoch a problémoch veterinárnej inšpekcie pri dovoze hovädzieho dobytku, oviec, kôz, ošípaných, čerstvého mäsa alebo mäsových výrobkov z tretích krajín. § 9 až 12 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z.
- 44) § 33 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 45) § 33 ods. 9 zákona č. 488/2002 Z. z.
- 1) § 33 a 34 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.).
§ 21 vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 79/1997 Z. z. o opatreniach na predchádzanie prenosným ochoreniam v znení vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 54/2000 Z. z.

