ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

Vyhlásené: 31.07.2003 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

312

NARIADENIE VLÁDY

Slovenskej republiky

z 9. júla 2003

o zdravotných požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh surového mlieka, tepelne ošetreného mlieka a mliečnych výrobkov

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:

Všeobecné ustanovenia

§ 1

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

(2) Týmto nariadením sa ustanovujú zdravotné požiadavky na výrobu a uvádzanie na trh[1]) surového mlieka, tepelne ošetreného konzumného mlieka, mlieka na výrobu mliečnych výrobkov a mliečnych výrobkov určených na spotrebu ľuďmi.

(3) Toto nariadenie sa nevzťahuje na priamy predaj surového mlieka výrobcom surového mlieka spotrebiteľovi, ktoré pochádza z chovu úradne uznaného bez tuberkulózy a úradne uznaného bez brucelózy alebo uznaného bez brucelózy a mliečne výrobky vyrobené z tohto mlieka na hospodárstve pre konečného spotrebiteľa za predpokladu, že hygienické podmienky na hospodárstve spĺňajú zdravotné požiadavky ustanovené v § 24.

(4) Týmto nariadením nie sú dotknuté ustanovenia osobitného predpisu,[2]) požiadavky, ktoré sa týkajú niektorého čiastočne alebo úplne dehydrovaného konzervovaného mlieka určeného na spotrebu ľuďmi, požiadavky, ktoré sa týkajú určitých laktoproteínov (kazeínov a kazeinátov) určených na spotrebu ľuďmi a požiadavky, ktoré sa týkajú ochrany označovania používaného pri marketingu s mliekom a mliečnymi výrobkami.

§ 2

(1) Na účely tohto nariadenia sa rozumie

a) surovým mliekom mlieko, ktorým je sekrét mliečnej žľazy získaný nadojením od jednej alebo od viacerých kráv, oviec, kôz alebo byvolích kráv, ktorý nebol zahriaty na teplotu vyššiu ako 40 °C alebo ošetrený iným spôsobom, ktorý má rovnocenný účinok ako zahriatie na teplotu 40 °C,

b) mliekom na výrobu mliečnych výrobkov surové mlieko určené na spracovanie, tekuté alebo zmrazené mlieko získané zo surového mlieka, ktoré bolo fyzikálne ošetrené autorizovaným

procesom, ako je tepelné ošetrenie alebo termizácia; zloženie mlieka na výrobu mliečnych výrobkov možno zmeniť len pridaním alebo odobratím prirodzených zložiek mlieka,

c) tepelne ošetreným konzumným mliekom konzumné mlieko určené na predaj konečnému spotrebiteľovi alebo zariadeniu spoločného stravovania, ktoré sa získalo tepelným ošetrením a ponúka sa ako mlieko podľa prílohy č. 4 časti A.1 bodov 6, 7, 8, 9, 10, 11 alebo ako mlieko ošetrené pasterizáciou určené na voľný predaj na základe požiadavky jednotlivého spotrebiteľa,

d) mliečnym výrobkom

1. výrobok pochádzajúci výlučne z mlieka; pripúšťa sa pridanie zložiek potrebných na výrobu, ak sa tieto zložky nepoužijú na to, aby čiastočne alebo úplne nahradili akúkoľvek mliečnu zložku,

2. zložený mliečny výrobok, ktorým je výrobok, v ktorom nie je alebo nemá byť nahradená žiadna zložka mlieka a v ktorom predstavuje mlieko alebo mliečny výrobok jeho podstatnú časť čo do množstva alebo charakteru výrobku,

e) tepelným ošetrením mlieka ohrev mlieka, ktorého pôsobením musí byť výsledok skúšky fosfatázovej aktivity vykonanej bezprostredne po ohreve negatívny,

f) termizáciou ohrev surového mlieka na teplotu 57 °C až 68 °C v trvaní najmenej 15 sekúnd, po vykonaní ktorého musí byť výsledok skúšky fosfatázovej aktivity pozitívny,

g) produkčným hospodárstvom prevádzkareň s jednou alebo s viacerými kravami, ovcami, kozami alebo byvolími kravami, od ktorých sa získava mlieko,

h) zberným strediskom prevádzkareň, do ktorej sa zváža surové mlieko, v ktorej sa môže chladiť a čistiť,

i) štandardizačným strediskom prevádzkareň, ktorá nie je spojená bezprostredne so zberným strediskom, s mliekarňou na ošetrenie mlieka, ani s mliekarňou na spracovanie mlieka a v ktorej sa surové mlieko odstreďuje alebo sa vykonáva zmena prirodzených zložiek mlieka,

j) mliekarňou na ošetrenie mlieka prevádzkareň, v ktorej sa mlieko tepelne ošetruje,

k) mliekarňou na spracovanie mlieka prevádzkareň, v ktorej sa mlieko alebo mliečne výrobky ošetrujú, spracúvajú a balia do priameho obalu; za mliekareň na spracovanie mlieka sa považuje aj produkčné hospodárstvo, v ktorom sa mlieko alebo mliečne výrobky ošetrujú, spracúvajú a balia do priameho obalu,

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

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

n) balením do druhého obalu umiestnenie jedného alebo viacerých výrobkov podľa § 1 ods. 2 balených v priamom obale alebo nezabalených do obalu alebo kontajnera; druhým obalom je tiež samotný obal alebo kontajner,

o) hermeticky uzavretým obalom nepriepustný obal určený po uzavretí na ochranu obsahu pred vniknutím mikroorganizmov počas tepelného ošetrenia a po ňom,

p) uvádzaním na trh skladovanie alebo vystavovanie na predaj, ponúkanie na predaj, predaj, dodávanie alebo každý iný spôsob disponovania v Európskych spoločenstvách okrem maloobchodného predaja, ktorý musí byť predmetom kontrol ustanovených podľa osobitného predpisu pre maloobchodný predaj,[5])

r) obchodom obchod medzi členskými štátmi s tovarom v súlade s právnym aktom uvedeným v prílohe č. 1.

(2) Na účely tohto nariadenia sa použijú aj pojmy uvedené v nariadeniach,[6]) ktorými sa transponujú právne predpisy Európskych spoločenstiev uvedené v prílohe č. 1.

Požiadavky na výrobu

§ 3

(1) Surové mlieko na výrobu mliečnych výrobkov a tepelne ošetreného konzumného mlieka

a) musí pochádzať zo zvierat a z chovov zvierat, ktoré sú pravidelne kontrolované príslušným orgánom veterinárnej správy[7]) podľa § 11 ods. 1 až 4,

b) musí byť kontrolované podľa § 9 ods. 6 až 11, § 12 a 13 a musí spĺňať štandardy uvedené v prílohe č. 2 časti D,

c) musí spĺňať požiadavky uvedené v prílohe č. 2 časti A,

d) musí pochádzať z chovov zvierat, ktoré spĺňajú požiadavky uvedené v prílohe č. 2 časti B,

e) musí spĺňať hygienické požiadavky uvedené v prílohe č. 2 časti C.

(2) Mlieko zo zdravých zvierat zo stáda, ktoré nespĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 2 časti A ods. 1 písm. a) bode 1 a písm. b) bode 1, sa môže používať len na výrobu tepelne ošetreného mlieka a na výrobu mliečnych výrobkov po jeho tepelnom ošetrení pod dozorom regionálnej veterinárnej a potravinovej správy. Ak ide o kozie mlieko a ovčie mlieko určené na výmenu, tepelné ošetrenie sa musí vykonať na mieste.

§ 4

Surové mlieko na spotrebu ľuďmi, ktoré sa uvádza na trh v tomto stave, musí

a) spĺňať požiadavky uvedené v § 3, prílohe č. 2 časti D.I.2. a v prílohe č. 4 v časti B.2. bode 1,

b) ak sa nepredá spotrebiteľovi do dvoch hodín od skončenia dojenia, sa vychladiť podľa prílohy č. 2 časti C,

c) spĺňať požiadavky uvedené v prílohe č. 4 časti D,

d) spĺňať ďalšie požiadavky uvedené v prílohe č. 6, ktoré sa vzťahujú len na surové mlieko získavané na území Slovenskej republiky.

§ 5

Tepelne ošetrené konzumné mlieko, ktoré sa uvádza na trh, musí

a) byť získané zo surového mlieka, ktoré sa musí čistiť alebo filtrovať zariadením podľa prílohy č. 3 časti E ods. 1 písm. f) a

   1. musí spĺňať požiadavky ustanovené v § 3,
   2. ak ide o kravské mlieko, spĺňať podmienky uvedené v prílohe č. 7 časti B bode 1,
   3. ak prešlo zberným strediskom mlieka, zberné stredisko mlieka musí spĺňať podmienky uvedené v prílohe č. 3 v častiach A až C a F, alebo ak bolo prečerpané z jedného tanku do druhého, dodržať podmienky hygieny a distribúcie,
   4. ak prešlo štandardizačným strediskom, štandardizačné stredisko musí spĺňať podmienky uvedené v prílohe č. 3 v častiach A, B, D a F,
   5. ak ide o sterilizované mlieko a UHT mlieko, mlieko na ich výrobu môže byť podrobené počiatočnému tepelnému ošetreniu v prevádzkarni, ktorá spĺňa podmienky uvedené v písmene b),

b) pochádzať z mliekarne na ošetrenie mlieka, ktorá spĺňa podmienky podľa prílohy č. 3 častí A, B, E a F, a musí sa kontrolovať podľa § 9 ods. 6 až 11 a § 12,

c) byť ošetrené podľa prílohy č. 4 časti A.1,

d) spĺňať štandardy uvedené v prílohe č. 4 v časti B.2,

e) byť označené podľa prílohy č. 4 časti D a byť zabalené v priamom obale podľa prílohy č. 4 časti C v mliekarni na ošetrenie mlieka, v ktorej bolo mlieko podrobené poslednému ošetreniu,

f) skladovať sa podľa prílohy č. 4 časti E,

g) prepravovať sa za vyhovujúcich podmienok hygieny podľa prílohy č. 4 časti E,

h) v priebehu prepravy okrem prepravy mlieka jeho výrobcom ako priama dodávka konečnému spotrebiteľovi mať odosielateľom vystavený sprievodný obchodný doklad podľa prílohy č. 5, ktorý

1. okrem údajov podľa prílohy č. 4 časti D obsahuje údaj o druhu tepelného ošetrenia mlieka,
2. údaj, na ktorého základe možno identifikovať príslušný orgán, ktorý vykonáva dozor v prevádzkarni, ak to nie je jasné zo schvaľovacieho čísla,
3. musí príjemca mlieka uchovávať najmenej jeden rok a na požiadanie ho predložiť príslušnému orgánu veterinárnej správy,

i) ak ide o kravské mlieko, musí spĺňať tieto požiadavky:

1. bod tuhnutia nesmie byť vyšší ako – 0, 520 °C,
2. špecifická hmotnosť nesmie byť nižšia ako 1 028 gramov na liter stanovená v plnotučnom mlieku pri teplote 20 °C, alebo ekvivalentná hodnota stanovená v odstredenom mlieku pri teplote 20 °C,
3. obsah bielkovín musí byť najmenej 28 gramov na liter vypočítaný ako násobok percenta celkového dusíka v mlieku a faktora 6,38,
4. obsah beztukovej sušiny nesmie byť nižší ako 8,50 %,

j) bod tuhnutia vyšší ako – 0, 520 °C sa pripúšťa, ak sa na základe kontrol podľa prílohy č. 4 časti A.1 bodu 4 písm. b) preukáže, že mlieko neobsahuje pridanú vodu.

§ 6

Mliečne výrobky musia byť vyrobené

a) zo surového mlieka, ktoré spĺňa požiadavky § 3 a štandardy a špecifikácie uvedené v prílohe č. 4 časti A, a ak surové mlieko prešlo zberným strediskom alebo štandardizačným strediskom, tieto musia spĺňať podmienky podľa prílohy č. 3 častí A až D a F, alebo

b) z mlieka určeného na výrobu mliečnych výrobkov získaného zo surového mlieka, ktoré spĺňa požiadavky podľa písmena a) a

1. ktoré pochádza z mliekarne na ošetrenie mlieka, ktorá spĺňa požiadavky podľa prílohy č. 3 častí A, B, E a F,
2. ktoré sa skladovalo a prepravovalo podľa požiadaviek prílohy č. 4 časti E.

§ 7

(1) Mliečne výrobky musia byť získané

a) z mlieka, ktoré spĺňa požiadavky podľa § 6, alebo

b) z mliečnych výrobkov, ktoré musia

1. byť pripravené v mliekarni na spracovanie mlieka, ktorá spĺňa štandardy a špecifikácie podľa prílohy č. 3 častí A, B, E a F a ktorá je kontrolovaná podľa § 9 ods. 6 až 11 a § 12,

2. spĺňať štandardy ustanovené v prílohe č. 4 časti B,
3. byť zabalené v priamom obale a v druhom obale podľa prílohy č. 4 časti C, a ak ide o tekuté mliečne výrobky určené na predaj konečnému spotrebiteľovi, musia sa baliť tak, aby spĺňali požiadavky podľa odseku 3 uvedenej časti,
4. byť označené podľa prílohy č. 4 časti D,
5. skladovať a prepravovať sa podľa prílohy č. 4 časti E,
6. kontrolovať sa podľa § 12 a prílohy č. 4 časti F,
7. ak obsahujú aj iné zložky ako mlieko, tieto iné zložky musia byť vhodné na spotrebu ľuďmi,
8. byť tepelne ošetrené počas výrobného procesu, alebo vyrobené z výrobkov, ktoré boli tepelne ošetrené alebo ktorých výrobný proces zahŕňa hygienické špecifikácie, ktoré sú dostatočné, aby zaručili hygienické kritériá pre všetky finálne výrobky.

(2) Mliečne výrobky musia mať pri preprave pripojený doklad podľa § 5 písm. h).

(3) Ak osobitný predpis v súlade s príslušnými predpismi Európskych spoločenstiev neustanoví inak, mlieko a mliečne výrobky určené na obchod nesmú byť ošetrené ionizujúcim žiarením.

§ 8

(1) Syry, ktoré sú staršie, alebo syry s časom zretia najmenej 60 dní, nemusia

a) byť vyrobené zo surového mlieka, ktoré spĺňa požiadavky na vlastnosti surového mlieka podľa prílohy č. 2 časti D,
b) spĺňať požiadavky podľa § 7 ods. 1 písm. b) bodov 1 a 3, ak finálne výrobky spĺňajú požiadavky podľa prílohy č. 4 časti B a B.1,
c) spĺňať požiadavky podľa prílohy č. 4 časti D, D.2 písm. b).

(2) Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky môže v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev ustanoviť podrobnosti na výrobu výrobkov uvedených v odseku 1 a štandardy špecifické pre tento druh výrobkov.

(3) Prevádzkarňam, ktoré vyrábajú tradičné mliečne výrobky, ktorými sú mliečne výrobky historicky uznané alebo vyrobené podľa technických referencií alebo výrobných metód kodifikovaných alebo registrovaných v členskom štáte, v ktorom sú tradične vyrábané alebo chránené národným, regionálnym alebo miestnym právnym predpisom v členskom štáte, v ktorom sú tradične vyrábané, môže orgán veterinárnej správy, ak mlieko, ktoré sa používa na ich výrobu, spĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 2 časti A, povoliť výnimky z týchto požiadaviek:

a) z ustanovení prílohy č. 3 časti A písm. f) a z prílohy č. 4 časti C bodu 2, ktoré sa týkajú druhu materiálov, ktoré obsahujú nástroje a zariadenie špecifické na prípravu, balenie do druhého obalu a balenie do prameho obalu; tieto nástroje a toto zariadenie sa musia stále udržiavať vo vyhovujúcom stave čistoty a musia sa pravidelne čistiť a dezinfikovať,
b) z ustanovení prílohy č. 3 časti A písm. b) bodov 1 až 4, ktoré sa týkajú zrecích pivníc alebo miestností pre tieto výrobky; tieto zrecie pivnice a miestnosti môžu zahŕňať prírodné geologické steny a steny, podlahy, stropy a dvere, ktoré nie sú hladké, nepriepustné, odolné, pokryté svetlým náterom alebo z nekorodujúceho materiálu. Frekvencia a druh čistenia a dezinfekcie v týchto pivniciach a miestnostiach budú prispôsobené tomuto typu činnosti s cieľom zobrať do úvahy ich špecifickú flóru prostredia.

(4) Príslušný orgán veterinárnej správy[8]) informuje Európsku komisiu o zozname výrobkov, pre ktoré požaduje aplikovanie požiadaviek uvedených v odseku 2, a o druhu požadovaných výnimiek.

§ 9

(1) Príslušný orgán veterinárnej správy[8]) vedie zoznamy schválených mliekarní na ošetrenie mlieka a schválených mliekarní na spracovanie mlieka iných, ako sú prevádzkarne v § 10, a zoznam schválených zberných stredísk a schválených štandardizačných stredísk a prideľuje každej mliekarni a každému stredisku schvaľovacie číslo;[9]) tento zoznam zasiela členským štátom a Európskej komisii.[10]) Každá mliekareň a stredisko musia mať schvaľovacie číslo.

(2) Príslušný orgán veterinárnej správy[11]) schváli mliekareň alebo stredisko, ak spĺňa požiadavky tohto nariadenia.

(3) Ak príslušný orgán veterinárnej správy[11]) zistí zrejmé nedostatky v dodržiavaní hygienických požiadaviek ustanovených týmto nariadením alebo prekážky vykonávania adekvátnych inšpekcií, je oprávnený

a) nariadiť opatrenia s ohľadom na používanie zariadení alebo priestorov a nariadiť potrebné opatrenia na odstránenie nedostatkov, ktoré môžu viesť až k zníženiu objemu výroby alebo dočasnému pozastaveniu výroby,

b) ak sú opatrenia podľa písmena a) alebo opatrenia podľa § 12 ods. 1 písm. f) nedostatočné, príslušný orgán veterinárnej správy dočasne pozastaví platnosť rozhodnutia o schválení prevádzkarne a ak je to vhodné, len pre daný druh výroby.

(4) Ak prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca mliekarne alebo strediska neodstráni v lehote určenej orgánom veterinárnej správy nedostatky, s ktorými bol oboznámený, orgán veterinárnej správy zruší rozhodnutie o schválení. Príslušný orgán veterinárnej správy berie do úvahy závery každej kontroly vykonanej podľa § 12.

(5) Príslušný orgán veterinárnej správy[8]) informuje o pozastavení alebo zrušení schválenia prevádzkarne alebo strediska členské štáty a Európsku komisiu.

(6) Príslušné orgány veterinárnej správy[8]) vykonávajú inšpekcie a dozor v prevádzkarni alebo stredisku podľa prílohy č. 4 časti F.

(7) Príslušný orgán veterinárnej správy[7]) vykonáva stály dozor prevádzkarne alebo strediska vtedy, ak potreba stálej alebo periodickej prítomnosti závisí od veľkosti prevádzkarne alebo strediska, od druhu vyrábaného výrobku, hodnotenia rizika a garancií poskytovaných podľa § 12 ods. 1 písm. e) a f).

(8) Zamestnanci príslušného orgánu veterinárnej správy[7]) sú oprávnení kedykoľvek vstupovať do všetkých častí prevádzkarne alebo strediska na účely zistenia, či sa dodržiavajú ustanovenia tohto nariadenia. Ak je pochybnosť o pôvode mlieka alebo mliečnych výrobkov, sú oprávnení kontrolovať účtovné doklady na zistenie chovu alebo prevádzkarne, z ktorých surovina pochádza.

(9) Príslušný orgán veterinárnej správy[8]) musí pravidelne vykonávať rozbor vlastných kontrol podľa § 12 ods. 1. Na základe tohto rozboru môže vykonať ďalšie vyšetrenia na všetkých stupňoch výroby alebo ďalšie vyšetrenia výrobkov.

(10) Druh kontrol, ich frekvenciu a metódy vzorkovania a vykonávania mikrobiologického skúšania určí príslušný orgán veterinárnej správy[8]) v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev.

(11) Výsledky rozborov podľa odseku 9 musia byť spísané v zázname, ktorého závery alebo odporúčania a uložené opatrenia sa musia oznámiť prevádzkovateľovi alebo zodpovednému zástupcovi prevádzkarne alebo strediska, ktorý je povinný odstrániť nedostatky v hygiene, s ktorými bol oboznámený.

(12) Ak sa zistia opakované nedostatky, musí sa zvýšiť frekvencia kontrol. Ak je to potrebné, odoberú sa prevádzkarni etikety alebo plomby označené zdravotnou značkou.

(13) Podrobný postup podľa tohto ustanovenia určí orgán veterinárnej správy[8]) v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev.

§ 10

(1) Pre prevádzkarne podľa odseku 3, ktorých výroba je limitovaná, príslušný orgán veterinárnej správy[7]) na základe žiadosti prevádzkarne môže schváliť výnimky z požiadaviek uvedených v odsekoch 4 až 6, ak sú splnené tieto podmienky:

a) prevádzkareň musí mať doklady, na základe ktorých preukáže množstvo spracovaného mlieka v predchádzajúcom roku; tieto doklady musí prevádzkareň predložiť príslušnému orgánu veterinárnej správy,[7])

b) množstvo mlieka spracovaného prevádzkarňou v predchádzajúcom roku nesmie byť väčšie ako 2 000 000 litrov mlieka pri prevádzkarni podľa odseku 3 písm. a) a väčšie ako 500 000 litrov mlieka pri prevádzkarni podľa odseku 3 písm. b); prevádzkareň musí príslušnej regionálnej a veterinárnej správe predložiť písomné vyhlásenie, že množstvo spracovaného mlieka za rok neprekročí 2 000 000 litrov mlieka pri prevádzkarni podľa odseku 3 písm. a) a 500 000 litrov mlieka pri prevádzkarni podľa odseku 3 písm. b).

(2) Žiadosť musí obsahovať okrem požiadaviek podľa § 9 ods. 13 tieto údaje:

a) množstvo mlieka spracovaného prevádzkarňou v predchádzajúcom roku alebo vyhlásenie, že prevádzkareň nespracuje ročne viac ako 2 000 000 litrov mlieka,

b) druh dokumentácie o množstve spracovaného mlieka v prevádzkarni,

c) druh a množstvo mliečnych výrobkov vyrobených v prevádzkarni v predchádzajúcom roku,

d) druh požadovaných výnimiek,

e) vyhlásenie prevádzkarne, že v prípade, ak množstvo spracovaného mlieka prekročí množstvo podľa odseku 1 písm. b), prevádzkareň bude o tom informovať príslušný orgán veterinárnej správy.[7])

(3) (Prevádzkarne, ktorých výroba je limitovaná, sú:

a) mliekarne na ošetrenie mlieka s limitovanou kapacitou a mliekarne na spracovanie mlieka s limitovanou kapacitou, ktoré spracujú ročne najviac 2 000 000 litrov mlieka,

b) mliekarne na ošetrenie mlieka s nízkou kapacitou a mliekarne na spracovanie mlieka s nízkou kapacitou, ktoré spracujú ročne najviac 500 000 litrov mlieka; medzi mliekarne na spracovanie mlieka s nízkou kapacitou patria aj salaše, ktorými sú zariadenia, ktoré sú produkčným hospodárstvom a zároveň mliekarňou na spracovanie mlieka, v ktorej sa vyrába ovčí hrudkový syr zo surového ovčieho mlieka určený na ďalšie spracovanie, napr. na výrobu bryndze.

(4) Schválenie s výnimkami môže vydať regionálna veterinárna a potravinová správa len vtedy, ak nie sú ovplyvnené hygienické podmienky výroby.

(5) Prevádzkarňam podľa odseku 3 písm. a) možno povoliť výnimky len z týchto hygienických podmienok:

a) príjem surovín a spracovanie mlieka sa vykonáva v jednej miestnosti, ak spôsob výroby zaručuje, že nedôjde k ovplyvneniu spracovania mlieka [príloha č. 3 časť A písm. a)],

b) výroba a balenie výrobkov do priameho obalu sa môžu vykonávať v jednej miestnosti, ak sa zabezpečí, že nedôjde k ovplyvneniu finálnych výrobkov [príloha č. 3 časť A písm. a)],

c) príjem surovín a expedícia finálnych výrobkov sa môže vykonávať v jednej miestnosti, ak sa zabezpečí, že finálne výrobky nemôžu byť kontaminované surovinami alebo odpadmi a organizáciou práce sa zabezpečí, že expedícia finálnych výrobkov a príjem suroviny sa budú vykonávať v rôznom čase [príloha č. 3 časť A písm. a)],

d) podlahy nemusia byť vybavené zariadením na odtok vody, ak sa pri čistení podlahy voda odstráni jej poutieraním [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 1],

e) steny nemusia byť hladké, pevné, nepriepustné, ľahko čistiteľné, ak sú steny udržiavané čisté [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 2],

f) stropy a strešné obloženie nemusia byť ľahko čistiteľné, ak stropy nie sú zdrojom kontaminácie [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 3],

g) dvere nemusia byť ľahko čistiteľné, ak sú dvere udržiavané čisté [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 4],

h) v miestnostiach výroby nemusí byť dostatočná ventilácia, ak sa zabezpečí, že nedôjde k narušeniu alebo kontaminovaniu mliečnych výrobkov skondenzovanou parou [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 5],

i) batérie umývadiel môžu byť ovládané dotykom ruky alebo ramena [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 7],

j) v priestoroch, v ktorých sa manipuluje so surovinami a v ktorých sa suroviny pripravujú a spracúvajú, nemusia byť umývadlá, ak je umývadlo umiestnené vo vedľajšej miestnosti [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 7],

k) pri výrobe a skladovaní sa môže používať drevený materiál, ak sú predmety a zariadenia udržiavané čisté a sú pravidelne čistené a dezinfikované [príloha č. 3 časť A písm. g)],

l) prevádzkarne nemusia byť vybavené šatňami, ak sú vybavené skriňami na osobitné uloženie osobných odevov a pracovných odevov [príloha č. 3 časť A písm. l)],

m) sklady nemusia byť vybavené kalibrovanými teplomermi [príloha č. 3 časť E odsek 1 písm. b)].

(6) Salašom podľa odseku 3 písm. b) možno povoliť výnimky len z týchto hygienických podmienok:

a) príjem surovín a spracovanie mlieka sa vykonáva v jednej miestnosti, ak spôsob výroby zaručuje, že nedôjde k ovplyvneniu spracovania mlieka [príloha č. 3 časť A písm. a)],

b) výroba a balenie výrobkov do priameho obalu sa môžu vykonávať v jednej miestnosti, ak sa zabezpečí, že nedôjde k ovplyvneniu finálnych výrobkov [príloha č. 3 časť A písm. a)],

c) príjem surovín a expedícia finálnych výrobkov sa vykonáva v jednej miestnosti; príjem surovín a expedícia finálnych výrobkov sa môžu vykonávať v jednej miestnosti, ak sa zabezpečí, že finálne výrobky nemôžu byť kontaminované surovinami alebo odpadmi a organizáciou práce sa zabezpečí, že expedícia finálnych výrobkov a príjem suroviny sa budú vykonávať v rôznom čase [príloha č. 3 časť A písm. a)],

d) vstup do výrobných priestorov môže byť priamo z vonkajšieho prostredia, ak nedôjde ku kontaminácii surovín a ovčieho hrudkového syra [príloha č. 3 časť A písm. a)],

e) podlahy nemusia byť nepriepustné a odolné a nemusia sa dať ľahko čistiť a dezinfikovať, ak sa podlaha dôsledne čistí a dezinfikuje [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 1],

f) podlahy nemusia byť vybavené zariadením na odtok vody, ak sa pri čistení podlahy voda odstráni jej poutieraním [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 1],

g) steny nemusia byť hladké, pevné, nepriepustné, ľahko čistiteľné, ak sú steny udržiavané čisté [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 2],

h) stropy a strešné obloženie nemusia byť ľahko čistiteľné, ak stropy nie sú zdrojom kontaminácie [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 3],

i) dvere nemusia byť ľahko čistiteľné, ak sú dvere udržiavané čisté [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 4],

j) v priestoroch, v ktorých sa manipuluje so surovinami a v ktorých sa suroviny pripravujú a spracúvajú, nemusia byť umývadlá, ak zamestnanci majú k dispozícii zariadenia a prostriedky na umývanie rúk [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 7],

k) prevádzkarne nemusia byť vybavené tečúcou vodou, ak sú vybavené vlastným zdrojom vody, napr. studňa, cisterna a voda spĺňajú požiadavky na pitnú vodu a na začiatku každej sezóny je laboratórne vyšetrená; prevádzkareň však musí byť vybavená zariadením na ohrev vody [príloha č. 3 časť A písm. b) bod 7 a písm. k)],

l) pri výrobe a skladovaní sa môže používať drevený materiál, ak sú predmety a zariadenia udržiavané čisté a sú pravidelne čistené a dezinfikované [príloha č. 3 časť A písm. g)],

m) prevádzkarne nemusia byť vybavené šatňami, ak sú vybavené skriňami na osobitné uloženie osobných odevov a pracovných odevov [príloha č. 3 časť A písm. l)],

n) prevádzkarne nemusia byť vybavené splachovacími záchodmi, ak sú vybavené suchými záchodmi [príloha č. 3 časť A písm. l)].

(7) Prevádzkarňam podľa odseku 3 písm. b) okrem salašov možno povoliť výnimky len z týchto hygienických podmienok:

a) z hygienických podmienok uvedených v odseku 5,

b) pri výrobe konzumného mlieka sa nemusí používať na čistenie mlieka odstredivka, ak sa na čistenie používa iné zariadenie, napr. filter [príloha č. 3 časť E písm. f)].

(8) Štátna veterinárna a potravinová správa vedie osobitne zoznam schválených prevádzkarní podľa tohto ustanovenia, ktoré boli schválené s výnimkami, a prideľuje každej z nich schvaľovacie číslo.

(9) Schválenie prevádzkarne s výnimkami podľa tohto ustanovenia závisí od dodržiavania limitovanej a nízkej kapacity výroby. Ak prevádzkareň tento limit nedodržiava, regionálna veterinárna a potravinová správa rozhodnutie o schválení prevádzkarne zruší. Na postup pri ostatných opatreniach regionálnej veterinárnej a potravinovej správy v schválenej prevádzkarni sa vzťahujú ustanovenia § 9.

(10) Prevádzkovatelia salašov sú povinní pred každou novou sezónou vopred ohlásiť začatie činnosti regionálnej veterinárnej a potravinovej správe. Túto činnosť môžu začať vykonávať až po kontrole uskutočnenej regionálnou veterinárnou a potravinovou správou, ak sú splnené hygienické podmienky na schvaľovanie salašov podľa tohto ustanovenia.

§ 11

(1) Príslušný orgán veterinárnej správy[7]) vykonáva pravidelné veterinárne inšpekcie zvierat v produkčných hospodárstvach, aby bolo zaručené, že sa plnia požiadavky podľa prílohy č. 2 časti A. Tieto inšpekcie sa môžu vykonávať aj v rámci iných veterinárnych kontrol podľa veterinárnych požiadaviek.[12])

(2) Ak existuje podozrenie, že požiadavky na zdravie zvierat podľa prílohy č. 2 sa nedodržiavajú, príslušný orgán veterinárnej správy[7]) musí skontrolovať celkový zdravotný stav dojných zvierat, a ak je to potrebné, nariadi vykonať ďalšie vyšetrenia týchto zvierat.

(3) Produkčné hospodárstva musia byť pravidelne kontrolované, aby sa zaručilo, že sú splnené hygienické požiadavky.

(4) Ak sa na základe inšpekcie alebo inšpekcií podľa odseku 1 zistí, že hygiena nie je dostatočná, príslušný orgán veterinárnej správy[7]) urobí vhodné opatrenia.

(5) Štátna veterinárna a potravinová správa je povinná predložiť Európskej komisii opatrenia, ktoré má v úmysle prijať na účely kontrol podľa odseku 3. Frekvencia kontrol podľa odseku 3 závisí od hodnotenia rizika na danom produkčnom hospodárstve.

(6) Opatrenia podľa odseku 5 môžu byť zmenené alebo nahradené v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev z dôvodu zaručenia jednotného vykonávania tohto nariadenia.

(7) Všeobecné hygienické podmienky, ktoré musí spĺňať produkčné hospodárstvo, najmä podmienky, ktoré sa vzťahujú na údržbu priestorov a na dojenie, ustanoví Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“) všeobecne záväzným právnym predpisom v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev.

§ 12

(1) Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca mliekarne na ošetrenie mlieka alebo mliekarne na spracovanie mlieka musí prijať všetky opatrenia, aby zaručil, že na všetkých stupňoch výroby sú splnené ustanovenia tohto nariadenia. Na tento účel prevádzkovateľ prevádzkarne alebo jeho zodpovedný zástupca musí stále vykonávať vlastné kontroly založené na týchto princípoch:

a) identifikovanie kritických bodov v prevádzkarni na základe používaných postupov,

b) monitorovanie a kontrola týchto kritických bodov vhodnými metódami,

c) odber vzoriek na analýzy na účely kontroly metód čistenia a dezinfekcie a na účely kontroly štandardov ustanovených týmto nariadením v laboratóriu schválenom príslušným orgánom veterinárnej správy,[13])

d) uchovávanie písomných alebo registrovaných záznamov o informáciách požadovaných podľa písmen a) až c) a ich predkladanie príslušným orgánom veterinárnej správy; výsledky rôznych kontrol a vyšetrení sa musia uchovávať najmenej dva roky od kontrol a vyšetrení. Výsledky kontrol a vyšetrení mliečnych výrobkov, ktoré sa nemôžu skladovať pri teplote okolia, sa musia uchovávať dva mesiace od dátumu spotreby alebo od dátumu minimálnej trvanlivosti,

e) bezodkladné informovanie príslušného orgánu veterinárnej správy, ak sa na základe laboratórneho vyšetrenia alebo na základe akejkoľvek inej informácie, ktorú má k dispozícii, zistí závažné zdravotné riziko,

f) ak ide o bezprostredné riziko pre zdravie ľudí, nariadiť stiahnutie z trhu takého množstva výrobkov, ktoré bolo získané za technologicky podobných podmienok a môže predstavovať rovnaké riziko; celé množstvo výrobkov stiahnutých z trhu musí zostať pod dozorom a kontrolou príslušného orgánu veterinárnej správy až dovtedy, kým sa na základe jeho rozhodnutia neškodne neodstráni, nepoužije na iné účely ako na spotrebu ľuďmi, alebo na základe povolenia príslušného orgánu veterinárnej správy neprepracuje vhodným spôsobom, ktorý zaručí ich zdravotnú neškodnosť,

g) zaručenie správneho nakladania so zdravotnými značkami.

(2) Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca prevádzkarne musí o splnení požiadaviek podľa odseku 1 písm. a), b) a g) informovať príslušný orgán veterinárnej správy,[3]) ktorý je povinný pravidelne vykonávať kontrolu ich dodržiavania.

(3) Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca prevádzkarne musí vykonávať alebo organizovať program školenia zamestnancov v oblasti hygieny výroby prispôsobený výrobnej štruktúre prevádzkarne, ak zamestnanci ešte nemajú dostatočnú kvalifikáciu osvedčenú diplomom. Príslušný orgán veterinárnej správy[3]) zodpovedný za veterinárne kontroly v prevádzkarni sa musí zúčastňovať na plánovaní a zavádzaní programov školenia a musí kontrolovať ich dodržiavanie.

(4) Ak sú dostatočné dôvody na podozrenie, že požiadavky tohto nariadenia sa nedodržiavajú, príslušný orgán veterinárnej správy musí vykonať potrebné kontroly, a ak sa podozrenie potvrdí, musí urobiť vhodné opatrenia vrátane pozastavenia rozhodnutia o schválení.

(5) Ak je to potrebné, orgán veterinárnej správy[8]) určí na používanie tohto ustanovenia podrobný postup v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev.

§ 13

(1) Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca mliekarne na ošetrenie mlieka alebo mliekarne na spracovanie mlieka musí vykonávať v rámci vlastných kontrol podľa § 12 vyšetrenia rezíduí látok s farmakologickým alebo hormonálnym účinkom, antibiotík, pesticídov, detergentov a iných látok, ktoré sú zdraviu škodlivé alebo ktoré môžu meniť organoleptické vlastnosti mlieka alebo mliečnych výrobkov, alebo ktorých konzumácia je nebezpečná alebo škodlivá pre zdravie ľudí, pokiaľ obsah rezíduí prekračuje najvyššie prípustné množstvo. Ak vyšetrené mlieko alebo mliečne výrobky obsahujú rezíduá prekračujúce najvyššie prípustné množstvo ustanovené osobitným predpisom,[14]) musia byť vylúčené zo spotreby ľuďmi.

(2) Vyšetrenia rezíduí sa musia vykonávať v súlade s overenými metódami, ktoré sú vedecky uznané, a najmä s metódami ustanovenými právnymi predpismi Európskych spoločenstiev alebo s inými medzinárodnými metódami.

(3) Orgán veterinárnej správy[3]) vykonáva na mieste kontroly dodržiavania požiadaviek podľa odsekov 1 a 2.

(4) Orgán veterinárnej správy[8]) určí v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev podrobný postup a frekvenciu kontrol podľa odseku 3, tolerancie a referenčné metódy podľa odsekov 1 a 2.

(5) Referenčné metódy podľa odseku 1 zverejní vo vestníku ministerstva hlavný veterinárny lekár Slovenskej republiky.[15])

§ 14

(1) Cisterny na mlieko, priestory, zariadenia a pracovné vybavenie sa môžu používať aj na iné potraviny, ak sa urobia také opatrenia, ktorými sa zabráni kontaminácii alebo zhoršeniu konzumného mlieka alebo mliečnych výrobkov.

(2) Cisterny na mlieko musia byť zreteľne označené, že sa môžu používať len na prepravu potravín.

(3) Prevádzkarne, ktoré vyrábajú potraviny obsahujúce mlieko, mliečne výrobky, ako aj iné zložky, ktoré nie sú tepelne ošetrené alebo ošetrené iným spôsobom s rovnakým účinkom, musia toto mlieko, mliečne výrobky a zložky skladovať oddelene, aby nedošlo ku krížovej kontaminácii a musia ich ošetrovať alebo spracúvať v priestoroch vhodných na tento účel.

(4) Podrobnosti na uplatňovanie tohto ustanovenia a najmä podmienky na umývanie, čistenie a dezinfekciu pred opätovným použitím a podmienky na prepravu ustanoví ministerstvo všeobecne záväzným právnym predpisom v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev.

§ 15

(1) V rozsahu potrebnom na jednotné použitie právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 bode 1 môžu odborníci Európskej komisie vykonávať v spolupráci s príslušnými orgánmi veterinárnej správy[3]) kontroly na mieste v Slovenskej republike. Môžu najmä overovať kontrolou reprezentatívneho počtu prevádzkarní, či príslušné orgány veterinárnej správy zabezpečujú dodržiavanie tohto nariadenia schválenými prevádzkarňami. Príslušné orgány veterinárnej správy, iné 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, prevádzkarní, zariadení a dopravných prostriedkov na účely vykonávania kontrol v rovnakom rozsahu ako príslušnému orgánu veterinárnej správy.

(2) Podrobné pravidlá na uplatňovanie tohto ustanovenia prijme štátna veterinárna a potravinová správa v súlade s rozhodnutím Európskej komisie.

§ 16

Hygienické požiadavky a hygienické podmienky ustanovené týmto nariadením sa vzťahujú na výrobu výrobkov podľa tohto nariadenia, v ktorých niektoré mliečne zložky sú nahradené inými výrobkami, ktoré nie sú mliečnymi výrobkami.

§ 17

(1) Okrem kontrol podľa jednotlivých ustanovení tohto nariadenia vykoná úradný veterinárny lekár alebo príslušný orgán veterinárnej správy[3]) všetky kontroly, ktoré považuje za potrebné, ak je podozrenie, že sa nedodržiavajú veterinárne požiadavky[12]) alebo ak je podozrenie, že výrobky podľa § 1 ods. 2 tohto nariadenia nie sú požívateľné ľuďmi.

(2) Príslušné orgány veterinárnej správy vykonajú vhodné opatrenia[16]) v každom prípade porušovania veterinárnych požiadaviek,[12]) najmä ak sa zistí, že certifikáty alebo iné vystavené doklady nezodpovedajú skutočnému stavu výrobkov podľa § 1 ods. 2, že identifikačné značky na výrobkoch nie sú v súlade s požiadavkami tohto nariadenia, alebo že výrobky neboli skontrolované podľa tohto nariadenia, alebo neboli použité na pôvodne určený účel.

§ 18

(1) Príslušný orgán veterinárnej správy[8]) môže v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev ustanoviť

a) metódy na kontrolu netesnosti hermeticky uzavretých obalov,

b) referenčné metódy, ak je to potrebné, aj kritériá pre rutinné metódy analýz a vyšetrovania, ktoré sa použijú na monitorovanie zhody s požiadavkami tohto nariadenia, a metódy vzorkovania,

c) limity a metódy, ktoré umožnia zistenie rozdielu medzi rôznymi druhmi tepelne ošetreného mlieka podľa prílohy č. 4 časti A,

d) metódy analýz štandardov podľa prílohy č. 2 časti D a prílohy č. 4 častí A a B.

(2) Na vykonávanie analýz a skúšanie výrobkov podľa tohto nariadenia sa používajú metódy, ktoré zverejní vo vestníku ministerstva hlavný veterinárny lekár Slovenskej republiky.[15]) Akékoľvek medzinárodne uznané analýzy a vyšetrovacie metódy sa považujú za referenčné metódy.

(3) Všetky mliečne výrobky, ktoré sa uvádzajú na trh, musia byť zdravotne neškodné, pripravené z mlieka alebo z mliečnych výrobkov, ktoré spĺňajú požiadavky podľa tohto nariadenia.

(4) Orgán veterinárnej správy[8]) môže udeliť v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev výnimky z § 3 a 6 na mliečne výrobky obsahujúce iné potraviny, v ktorých percento mlieka alebo mliečnych výrobkov nie je podstatné podľa § 2 písm. d). Pri udelení výnimky sa do úvahy berie druh a zloženie výrobku. Výnimky nemožno povoliť z

a) požiadaviek na zdravie zvierat podľa prílohy č. 2 časti A a z podmienok na schvaľovanie prevádzkarne podľa prílohy č. 3 časti A,

b) požiadaviek na označovanie podľa prílohy č. 4 časti D,

c) požiadaviek na inšpekcie podľa prílohy č. 4 časti F.

Dovozy z tretích krajín

§ 19

Do Slovenskej republiky možno dovážať surové mlieko, tepelne ošetrené mlieko a mliečne výrobky, ak sú splnené podmienky, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi Európskej únie, a najmenej podmienky, ktoré sú rovnocenné s podmienkami ustanovenými v § 3 až 18.

§ 20

(1) Mlieko a mliečne výrobky, ktoré sa dovážajú do Slovenskej republiky, musia

a) pochádzať z tretích krajín alebo z častí tretích krajín uvedených na zozname podľa osobitného predpisu,[17])

b) pochádzať zo schválených prevádzkarní uvedených na zozname podľa osobitného predpisu,[17])

c) byť sprevádzané zdravotným certifikátom uvedeným v osobitnom predpise,[17]) ktorý je podpísaný príslušným orgánom vyvážajúcej krajiny a potvrdzujúci, že mlieko a mliečne výrobky spĺňajú požiadavky podľa časti B alebo ďalšie dodatočné podmienky, alebo poskytujú záruky rovnocenné s tými, ktoré sú uvedené v časti B a pochádzajú z prevádzkarní, ktoré poskytujú záruky podľa prílohy č. 3.

(2) Odborníci Európskej komisie a členských štátov môžu vykonávať kontroly na mieste na overenie, či záruky dané treťou krajinou s ohľadom na podmienky výroby a uvádzania na trh možno považovať za rovnocenné s tými, ktoré sa používajú v Európskych spoločenstvách a v Slovenskej republike.

(3) Do dňa platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii vykonáva Slovenská republika kontroly uvedené v odseku 2 vo svojom mene.

§ 21

Na organizáciu a priebeh kontrol vykonávaných Slovenskou republikou pri dovoze výrobkov podľa § 1 ods. 2 a na mimoriadne núdzové opatrenia,[18]) ktoré sa nariadia, sa vzťahuje osobitný predpis.[17])

§ 22

Výrobky podľa tohto nariadenia sa môžu dovážať z tretích krajín, len ak

a) sú sprevádzané certifikátom podľa § 20 ods. 1 písm. c), ktorý je vystavený príslušným orgánom tretej krajiny v čase nakládky,

b) vyhovujú kontrolám vyžadovaným podľa osobitného predpisu.[17])

§ 23

(1) Na účely analýz a vyšetrovania mlieka a mliečnych výrobkov autorizuje orgán veterinárnej správy[19]) jedno alebo viac národných referenčných laboratórií a ich zoznam vydá ministerstvo vo vestníku a predkladá ho Európskej komisii.

(2) Laboratóriá podľa odseku 1 sú zodpovedné za

a) koordináciu činností laboratórií, ktorých úlohou je vykonávanie analýz na kontrolu chemických a bakteriologických štandardov a vyšetrení podľa tohto nariadenia,

b) pomoc orgánom veterinárnej správy pri organizovaní systému kontroly mlieka a mliečnych výrobkov,

c) periodické organizovanie porovnávacích testov,

d) rozširovanie informácií dodávaných referenčným laboratóriom Európskych spoločenstiev orgánom veterinárnej správy a laboratóriám, ktoré vykonávajú analýzy a vyšetrovanie mlieka a mliečnych výrobkov.

§ 24

Ministerstvo ustanoví všeobecne záväzným právnym predpisom podrobnosti o zdravotných požiadavkách na hygienické podmienky na hospodárstve na priamy predaj surového mlieka pre spotrebiteľa výrobcom mlieka pochádzajúceho z chovu úradne uznaného bez tuberkulózy a brucelózy alebo uznaného bez brucelózy a mliečnych výrobkov vyrobených z tohto mlieka na hospodárstve pre konečného spotrebiteľa.

Prechodné a záverečné ustanovenia

§ 25

(1) Prevádzkovatelia prevádzkarní s nízkou kapacitou s výnimkami a s limitovanou kapacitou s výnimkami sú povinní do 31. októbra 2003 podať regionálnej veterinárnej a potravinovej správe žiadosť o schválenie podľa § 37 zákona č. 488/2002 Z. z. Rozhodnutia orgánov veterinárnej správy vydané prevádzkarňam s nízkou kapacitou s výnimkami a s limitovanou kapacitou s výnimkami zostávajú v platnosti do 30. apríla 2004.

(2) Označovanie mlieka a mliečnych výrobkov zdravotnými značkami podľa doterajších predpisov zostáva v platnosti do 31. decembra 2003.

§ 26

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. septembra 2003 s výnimkou § 2 ods. 1 písm. r), § 20 ods. 2 a prílohy č. 4 časti D.1 bodu 3 písm. a), b) a c), ktoré nadobúdajú účinnosť dňom nadobudnutia platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii.

Mikuláš Dzurinda v. r.

Príloha č. 1
k nariadeniu vlády č. 312/2003 Z. z.

ZOZNAM TRANSPONOVANÝCH PRÁVNYCH PREDPISOV

Týmto nariadením sa transponujú:

1. Smernica Rady 92/46/EHS zo 16. júna 1992, ktorou sa ustanovujú predpisy pre výrobu a ich uvádzanie na trh surového mlieka, tepelne ošetreného mlieka a mliečnych výrobkov (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 268, 14. 9. 1992, s. 1).
2. Smernica Komisie 89/362/EHS z 26. mája 1989 o všeobecných hygienických podmienkach v produkčných hospodárstvach (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 156, 8. 6. 89, s. 30).
3. Rozhodnutie Komisie 95/165/ES zo 4. mája 1995, ktorým sa ustanovujú jednotné kritériá pre udeľovanie výnimiek pre určité prevádzkarne vyrábajúce mliečne výrobky (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 108, 13. 5. 1995, s. 84).
4. Rozhodnutie Komisie 97/284/ES z 25. apríla 1997, ktorým sa nahrádza Rozhodnutie Komisie 96/536 z 29. júla 1996, ktorým sa ustanovuje zoznam mliečnych výrobkov, pre ktoré sa členské štáty autorizujú na udelenie individuálnych alebo všeobecných výnimiek podľa článku 8 (2) Smernice 92/46/EHS a druh výnimiek použiteľných na výrobu takýchto výrobkov (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 114, 1. 5. 97, s. 45).

Smernica Rady 92/46/EHS a Rozhodnutie Komisie 97/284 sú preložené do slovenského jazyka; do úradného prekladu v slovenskom jazyku možno nahliadnuť v sídle Inštitútu pre aproximáciu práva Úradu vlády Slovenskej republiky, Námestie slobody 1/29, Bratislava.

Úradné preklady právnych predpisov Európskej únie a Európskych spoločenstiev uvedených v bodoch 2 a 3 nie sú dostupné.

Príloha č. 2
k nariadeniu vlády č. 312/2003 Z. z.

POŽIADAVKY NA PRIJATIE SUROVÉHO MLIEKA V MLIEKARNI NA OŠETRENIE MLIEKA A V MLIEKARNI NA SPRACOVANIE MLIEKA

ČASŤ A
POŽIADAVKY NA SUROVÉ MLIEKO VO VZŤAHU K ZDRAVOTNÉMU STAVU ZVIERAT

(1) Surové mlieko musí pochádzať

a) od kráv alebo byvolích kráv,

1. ktoré musia pochádzať zo stád, ktoré sú podľa osobitného predpisu[1])

1.1. úradne uznané za chovy bez tuberkulózy,

1.2. uznané za chovy bez brucelózy alebo úradne uznané za chovy bez brucelózy,

2. ktoré nesmú mať žiadne príznaky infekčných ochorení prenosných mliekom na ľudí,

3. ktorých mlieko nesmie mať nevhodné organoleptické vlastnosti,

4. ktoré nesmú mať žiadne viditeľné príznaky narušenia celkového zdravotného stavu a mať ochorenia pohlavných orgánov s výtokom, enteritídy s hnačkami a horúčky alebo viditeľný zápal mliečnej žľazy,

5. ktoré nesmú mať poranenia mliečnej žľazy, ktoré môžu ovplyvniť mlieko,

6. ktoré, ak ide o kravy, musia dojiť najmenej dva litre mlieka denne,

7. ktoré nesmú byť liečené látkami, ktoré sú nebezpečné alebo môžu byť nebezpečné pre zdravie ľudí a vylučujú sa mliekom; ak boli kravy liečené povolenými veterinárnymi liekmi, mlieko nemožno získavať pred uplynutím úradnej ochrannej lehoty určenej podľa osobitného predpisu,[2])

b) od oviec a kôz,

1. ktoré pochádzajú z chovu uznaného bez brucelózy alebo z chovu úradne uznaného bez brucelózy (Brucella melitenssis) podľa osobitného predpisu;[3]) to sa netýka mlieka, ktoré je určené na výrobu syrov s dobou zretia najmenej 2 mesiace,

2. ktoré spĺňajú požiadavky uvedené v písmene a) okrem bodov 1 a 6.

(2) Ak sa v jednom chove chová viac druhov zvierat spolu, každý druh musí spĺňať stanovené požiadavky na zdravotný stav pre daný druh zvierat.

(3) Ak sa chovajú kozy spolu s hovädzím dobytkom, musia sa kontrolovať na tuberkulózu podľa postupov určených príslušným orgánom veterinárnej správy[4]) v súlade s veterinárnymi požiadavkami Európskych spoločenstiev a Európskej únie.

(4) Surové mlieko musí byť vylúčené z ošetrenia, spracovania, predaja a spotreby, ak

a) je získané od zvierat, ktorým boli ilegálne podané látky podľa osobitného predpisu,[5]),[3])

b) obsahuje rezíduá látok podľa § 13, ktoré prekračujú najvyššie prípustné množstvá alebo maximálne limity rezíduí podľa osobitného predpisu[6]),[4]).

(5) Mlieko a mliečne výrobky môžu pochádzať z ochranného pásma a pásma pozorovania pri výskyte slintačky a krívačky, len ak sa pod dozorom regionálnej veterinárnej a potravinovej správy vykonala počiatočná pasterizácia pri teplote najmenej 71, 7 °C počas najmenej 15 sekúnd a

a) druhé tepelné ošetrenie, po ktorom skúška pri peroxidázovom teste vykazuje negatívnu reakciu, alebo

b) sušenie, ktorého tepelný účinok je rovnocenný s tepelným ošetrením podľa písmena a), alebo

c) druhé ošetrenie, pri ktorom je pH znížené na nižšiu hodnotu ako 6 v trvaní najmenej jednej hodiny.

ČASŤ B
HYGIENA HOSPODÁRSTVA

(1) Surové mlieko musí pochádzať z hospodárstiev, ktoré sú registrované[7]) a kontrolované podľa § 11 ods. 1 až 4.

(2) Ak sa byvolie kravy, ovce a kozy nechovajú voľným spôsobom, používané priestory musia byť tak usporiadané, skonštruované, udržiavané a spravované, aby zaručili

a) dobré podmienky ustajnenia zvierat, ich hygieny, čistoty a zdravia a

b) vyhovujúce hygienické podmienky dojenia, manipulovania s mliekom, chladenia a skladovania mlieka.

(3) Priestory, v ktorých sa vykonáva dojenie alebo v ktorých sa mlieko skladuje, manipuluje sa s ním alebo sa chladí, musia byť umiestnené a skonštruované tak, aby sa predišlo všetkým rizikám kontaminácie mlieka. Musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné a musia mať najmenej

a) steny a podlahy v miestach, kde dochádza k ich znečisteniu a infikovaniu, ľahko čistiteľné,

b) podlahy riešené tak, aby tekuté odpady mohli ľahko odtekať a boli vybavené vhodným zariadením na odstraňovanie odpadov,

c) dostatočnú ventiláciu a dostatočné osvetlenie,

d) vhodný a dostatočný zdroj pitnej vody, ktorá spĺňa parametre týkajúce sa toxických látok a mikrobiologické parametre ustanovené v osobitnom predpise[8]) pre potreby dojenia, čistenia zariadení a nástrojov podľa časti C 1. II,

e) dostatočne oddelené od všetkých zdrojov kontaminácie, ako sú záchody a skládky hnoja,

f) potrubia a zariadenia ľahko umývateľné, čistiteľné a dezinfikovateľné.

(4) Priestory, v ktorých sa skladuje mlieko, musia mať vhodné zariadenia na chladenie mlieka, musia byť chránené pred vstupom škodcov a musia byť dostatočne oddelené od akýchkoľvek priestorov, v ktorých sú ustajnené zvieratá.

(5) Produkčné hospodárstva, v ktorých sa dojenie vykonáva mobilným dojacím zariadením, musia spĺňať podmienky podľa bodu 3 písm. d) a f) a dojacie zariadenie

a) musí byť umiestnené na mieste bez exkrementov a ďalších odpadov,

b) musí počas celej prevádzky dojenia zabezpečovať ochranu mlieka,

c) musí byť skonštruované a vyhotovené tak, aby umožňovalo udržiavanie čistoty vnútorných povrchov.

(6) Ak sa zvieratá produkujúce mlieko chovajú voľným spôsobom, hospodárstvo musí mať dojareň alebo priestor na dojenie, ktoré musia byť dostatočne oddelené od ustajňovacích priestorov.

(7) Izolovanie zvierat od stáda, ktoré je nakazené alebo podozrivé z nakazenia akoukoľvek nákazou podľa časti A ods. 1, a oddelenie zvierat od stáda podľa časti A bodu 3 musí byť možné a účinné.

(8) Do priestorov a na miesta, v ktorých sa mlieko skladuje, manipuluje sa s ním alebo sa chladí, nesmú mať prístup zvieratá všetkých druhov.

ČASŤ C

Hygiena dojenia, zberu surového mlieka a jeho prepravy z produkčných hospodárstiev do zberných stredísk, štandardizačných stredísk alebo mliekarne na ošetrenie mlieka alebo mliekarne na spracovanie mlieka; hygiena zamestnancov

ČASŤ C 1

I. Hygiena dojenia

(1) Dojenie sa musí vykonávať hygienickým spôsobom a za podmienok podľa časti C 2.

(2) Po skončení dojenia sa mlieko musí ihneď umiestniť na čisté miesto, ktoré musí byť vybavené tak, že nenastane nepriaznivé ovplyvnenie kvality mlieka.

(3) Ak sa mlieko nezváža do dvoch hodín po nadojení, musí byť schladené na teplotu 8 °C alebo nižšiu, ak ide o denný zvoz. Ak sa zvoz mlieka nevykonáva denne, mlieko musí byť schladené na teplotu 6 °C a nižšiu. Teplota mlieka pri preprave do mliekarne na ošetrenie mlieka alebo mliekarne na spracovanie mlieka nesmie prekročiť 10 °C, ak mlieko nie je zvezené do dvoch hodín po nadojení.

(4) Z technologických dôvodov pri výrobe určitých mliečnych výrobkov štátna veterinárna a potravinová správa môže povoliť výnimky z teplôt podľa bodu 3 za predpokladu, že konečný výrobok spĺňa štandardy podľa prílohy č. 4 časti B.

II. Hygiena priestorov, zariadení a nástrojov

(1) Zariadenia a nástroje alebo ich povrch, ktorý prichádza do styku s mliekom, napríklad nástroje, kontajnery, cisterny, tanky a pod., určené na dojenie, zvoz alebo prepravu musia byť z hladkého nehrdzavejúceho materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje, neobsahuje látky, ktoré sa môžu prenášať do mlieka v množstve, ktoré môže ohroziť zdravie ľudí, ani látky, ktoré môžu zhoršovať zloženie mlieka alebo nepriaznivo ovplyvňovať zmyslové vlastnosti ľudí.

(2) Nástroje používané pri dojení mlieka, mechanické dojacie zariadenia a nádoby, ktoré prichádzajú do styku s mliekom, sa musia po použití vyčistiť a vydezinfikovať. Cisterny a nádoby, ktoré sa používajú na prepravu mlieka do zberných stredísk, štandardizačných stredísk, mliekarní na ošetrenie mlieka a mliekarní na spracovanie mlieka, musia sa po každom vyprázdnení mlieka alebo po každej sérii vyprázdnení mlieka, ak medzi vyprázdnením cisterny a jej opätovným naplnením uplynie len veľmi krátky čas, najmenej však jedenkrát denne, vyčistiť a vydezinfikovať pred opätovným použitím.

III. Hygiena zamestnancov

(1) Od zamestnancov sa vyžaduje úplná čistota a najmä

a) osoby, ktoré vykonávajú dojenie a manipulujú so surovým mliekom, musia mať vhodný čistý pracovný odev na tento účel,

b) dojiči si musia umyť ruky bezprostredne pred začiatkom dojenia, a ak je to možné, mať ich čisté po celý čas vykonávania tejto činnosti; na tento účel musia byť pre osoby, ktoré vykonávajú dojenie a manipulovanie so surovým mliekom v blízkosti miest, kde sa dojenie vykonáva, vhodné zariadenia na umytie rúk a predlaktia.

(2) Zamestnávateľ musí urobiť všetky potrebné opatrenia na to, aby zabránil osobám, ktoré môžu kontaminovať surové mlieko, vykonávať dojenie a manipulovanie s mliekom až dovtedy,

kým sa nepreukáže, že tieto osoby môžu vykonávať uvedené činnosti bez rizika kontaminácie mlieka.

(3) Osoba vykonávajúca dojenie alebo manipulovanie s mliekom musí preukázať zdravotnú spôsobilosť na vykonávanie tejto činnosti. Na zdravotný dozor týchto osôb sa vzťahujú osobitné predpisy.[9]) Zdravotný dozor týchto osôb v tretích krajinách je upravený osobitnými zárukami, ktoré určí príslušný orgán veterinárnej správy[4]) v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev.

IV. Hygiena výroby I

(1) Surové mlieko z každého produkčného hospodárstva sa musí pravidelne kontrolovať náhodným odberom na bod tuhnutia mlieka vo frekvencii podľa osobitného predpisu.[10]) Ak sa mlieko z jedného hospodárstva dodáva priamo do mliekarne na ošetrenie mlieka alebo do mliekarne na spracovanie mlieka, vzorky mlieka sa odoberajú pri zbere z hospodárstva alebo pred príjmom v mliekarni na ošetrenie mlieka alebo v mliekarni na spracovanie mlieka, a to v prípade, ak sa mlieko dodáva farmárovi priamo.

(2) Ak na základe výsledku vyšetrenia surového mlieka na bod tuhnutia vznikne podozrenie, že do mlieka bola pridaná voda, orgán veterinárnej správy odoberie autentickú vzorku v produkčnom hospodárstve. Autentická vzorka mlieka je vzorka reprezentujúca mlieko z jedného ranného alebo z jedného večerného dojenia, pričom časový interval medzi dvoma dojeniami nesmie byť dlhší ako 13 hodín a kratší ako 11 hodín. Dojenie sa vykonáva pod dozorom úradného veterinára.

(3) Ak sa mlieko dodáva z viacerých hospodárstiev, vzorky sa môžu odoberať len pred príjmom surového mlieka mliekarňou na ošetrenie mlieka alebo mliekarňou na spracovanie mlieka, alebo zberným strediskom, alebo štandardizačným strediskom za predpokladu, že v produkčnom hospodárstve sa vykonávajú kontroly na mieste.

(4) Ak výsledky kontroly vedú k podozreniu, že do mlieka bola pridaná voda, vzorky sa musia odobrať na všetkých hospodárstvach, ktorých mlieko sa nachádzalo v zvozovej cisterne. Ak je to potrebné, orgán veterinárnej správy odoberie autentickú vzorku podľa odseku 2.

(5) Ak výsledky kontroly preukážu, že do mlieka nebola pridaná voda, surové mlieko sa môže použiť na výrobu surového konzumného mlieka, tepelne ošetreného mlieka a na výrobu mliečnych výrobkov na spotrebu ľuďmi.

(6) Mliekareň na ošetrenie mlieka a mliekareň na spracovanie mlieka musia informovať regionálnu veterinárnu a potravinovú správu, ak hodnoty štandardov ustanovené pre celkový počet mikroorganizmov a počet somatických buniek boli dosiahnuté. Regionálna veterinárna a potravinová správa vykoná vhodné opatrenia.

(7) Ak do troch mesiacov od oznámenia výsledkov kontrol podľa bodu 1 na základe vyšetrenia podľa časti D bodu IV štandardy podľa časti D boli prekročené a mlieko z hospodárstva nespĺňa tieto štandardy, tomuto hospodárstvu sa pozastaví povolenie na dodávky surového mlieka, pokiaľ mlieko nebude opäť spĺňať uvedené štandardy.

(8) Mlieko sa nesmie použiť na spotrebu ľuďmi, ak obsahuje rezíduá antibiotík v množstvách, ktoré s ohľadom na akúkoľvek z látok podľa príloh I a III podľa osobitného predpisu prekračujú najvyššie povolené množstvo podľa osobitného predpisu;[6]) kombinovaný súčet rezíduí antibiotických látok nesmie prekročiť hodnotu, ktorú ustanoví ministerstvo pôdohospodárstva podľa veterinárnych požiadaviek Európskych spoločenstiev všeobecne záväzným právnym predpisom.

V. Hygiena výroby II

(1) Ak výsledok vyšetrenia surového mlieka na počet somatických buniek alebo celkový počet mikroorganizmov nespĺňa požiadavky podľa časti D, prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca mliekarne na ošetrenie mlieka alebo mliekarne na spracovanie mlieka musí o tom ihneď písomne informovať príslušné produkčné hospodárstvo a regionálnu veterinárnu a potravinovú správu, v pôsobnosti ktorej sa produkčné hospodárstvo nachádza.

(2) Ak do troch mesiacov odo dňa oznámenia prevádzkovateľa mliekarne na ošetrenie mlieka alebo mliekarne na spracovanie mlieka surové mlieko nespĺňa požiadavky na celkový počet mikroorganizmov a počet somatických buniek podľa časti D, produkčné hospodárstvo nesmie dodávať surové mlieko do mliekarne na ošetrenie mlieka alebo do mliekarne na spracovanie mlieka a mliekareň na ošetrenie mlieka alebo mliekareň na spracovanie mlieka nesmie také mlieko použiť na výrobu mlieka a mliečnych výrobkov. Zákaz dodávky neplatí, ak v poslednom mesiaci aktuálne hodnoty celkového počtu mikroorganizmov a aktuálne hodnoty počtu somatických buniek spĺňajú požiadavky podľa časti D.

(3) Obnoviť dodávku surového mlieka na výrobu mlieka a mlieka na výrobu mliečnych výrobkov na výživu ľudí možno len vtedy, ak aktuálne hodnoty dvoch bazénových vzoriek surového mlieka, ktoré na základe písomnej žiadosti produkčného hospodárstva odobral úradný veterinárny lekár a ktoré sa vyšetrili v laboratóriu autorizovanom štátnou veterinárnou a potravinovou správou alebo v laboratóriu špecializovanej organizácie, spĺňajú požiadavky celkového počtu mikroorganizmov a počtu somatických buniek podľa časti D.

(4) Náklady spojené s odberom vzoriek a ich laboratórnym vyšetrením podľa predchádzajúceho odseku a pri odbere autentických vzoriek na bod tuhnutia mlieka znáša produkčné hospodárstvo.

(5) Prevádzkovateľ mliekarne na ošetrenie mlieka a mliekarne na spracovanie mlieka alebo laboratórium na vyšetrenie surového mlieka písomne predkladá pravidelne mesačne aktuálne výsledky vyšetrenia surového mlieka a výsledky geometrického priemeru surového mlieka podľa časti D regionálnej veterinárnej a potravinovej správe, v pôsobnosti ktorej je mliekareň na ošetrenie mlieka a mliekareň na spracovanie mlieka a regionálnej veterinárnej a potravinovej správe, v pôsobnosti ktorej sú produkčné hospodárstva, z ktorých pochádza surové mlieko.

(6) Prevádzkovateľ mliekarne na ošetrenie mlieka a mliekarne na spracovanie mlieka musí uchovávať výsledky vyšetrenia mlieka na celkový počet mikroorganizmov a počet somatických buniek počas dvoch rokov.

VI. Stanovenie celkového počtu mikroorganizmov a počtu somatických buniek u nových výrobcov surového mlieka a pri obnovení dodávok surového mlieka

(1) Celkový počet mikroorganizmov za prvý mesiac u nových výrobcov surového mlieka a po obnovení dodávok surového mlieka sa stanoví ako geometrický priemer za jeden mesiac pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne.

(2) Počet somatických buniek za prvý mesiac u nových výrobcov surového mlieka a po obnovení dodávok surového mlieka sa stanoví ako geometrický priemer za jeden mesiac pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne.

(3) Stanovenie počtu somatických buniek za prvé dva mesiace u nových výrobcov surového mlieka a po obnovení dodávok surového mlieka sa stanoví ako geometrický priemer za dva mesiace pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne.

(4) Do stanovenia geometrických priemerov celkového počtu mikroorganizmov a počtu somatických buniek u nových výrobcov surového mlieka a pri obnovení dodávok surového

mlieka sa výsledky surového mlieka odobraté regionálnou veterinárnou a potravinovou správou na obnovenie dodávok surového mlieka nezapočítavajú.

ČASŤ C 2
VŠEOBECNÝ HYGIENICKÝ KÓDEX PRODUKČNÝCH HOSPODÁRSTIEV

I. Všeobecné podmienky na udržiavanie priestorov

(1) Maštale, v ktorých sú ustajnené kravy, a priľahlé priestory musia byť vždy dostatočne čisté, upratané a v dobrých podmienkach.

(2) Prístupové cesty do maštalí a priľahlých priestorov musia byť udržiavané tak, aby sa na nich nehromadil hnoj a iné zapáchajúce látky.

(3) Hnoj sa musí odstraňovať z hnojných kanálov pravidelne podľa potreby.

(4) Maštale s väzovým ustajnením sa musia udržiavať suché a podľa potreby musia byť vybavené podstielkou.

(5) Dojareň, miestnosti s mliekom, miestnosti, v ktorých sa vykonáva čistenie mlieka a skladovanie mlieka a zariadenie v týchto miestnostiach musia byť vždy čisté, upratané a v dobrom stave.

(6) Dezinfekcia maštalí a priľahlých priestorov sa musí vykonávať tak, aby sa vylúčilo akékoľvek znečistenie alebo iné znehodnotenie mlieka.

(7) V maštaliach, kde sú ustajnené zvieratá, ktoré produkujú mlieko, a v priestoroch, kde sa zvieratá doja, nesmú byť ustajnené ošípané a hydina.

(8) Chovateľ je povinný starať sa o sústavné ničenie hmyzu, hlodavcov a iných škodcov.

(9) Chemické látky, lieky a im podobné látky musia byť uskladnené na bezpečnom mieste.

(10) Krmivo, ktoré môže nepriaznivo ovplyvniť vlastnosti mlieka, sa nesmie skladovať v maštali.

II. Všeobecné hygienické podmienky na zariadenia a nástroje, ktoré sa používajú pri dojení a manipulovaní s mliekom

(1) Zariadenia a nástroje, ktoré sa používajú pri dojení, a všetky ich súčasti musia byť vždy čisté a udržiavané v dobrom funkčnom a technickom stave.

(2) Po čistení a dezinfekcii sa zariadenia a nástroje, ktoré sa používajú na dojenie mlieka, ošetrovanie mlieka a jeho skladovanie a prepravu musia vždy opláchnuť pitnou vodou. Pomôcky a kefy sa musia skladovať hygienickým spôsobom.

(3) Otvory výpustí nádob (tankov) na uskladnenie mlieka musia zostať po vyprázdnení, vyčistení a vydezinfikovaní otvorené až do opätovného použitia.

III. Všeobecné hygienické podmienky na dojenie

(1) Jednotlivé kravy v stáde musia byť označené pre potreby orgánu veterinárnej správy. Musia byť čisté a v dobrom stave.

(2) Bezprostredne pred dojením a počas dojenia sa nesmie vykonávať akákoľvek činnosť, ktorá by mohla priamo alebo nepriamo nepriaznivo ovplyvniť vlastnosti mlieka.

(3) Pred dojením musia byť struky, mliečna žľaza, a ak je to potrebné, aj priľahlé časti slabiny, stehna a brucha kravy čisté.

(4) Osoba, ktorá vykonáva dojenie, musí skontrolovať vzhľad mlieka pred dojením jednotlivej kravy. Ak je zistená akákoľvek fyzikálna odchýlka, mlieko musí byť vylúčené z dodávky. Kravy s klinickým ochorením vemena sa musia dojiť ako posledné alebo osobitným strojom, alebo ručne do osobitnej nádoby a mlieko sa musí vylúčiť z dodávky.

(5) Dezinfekcia ceckov zvierat v laktácii sa musí vykonávať ihneď po dojení, pokiaľ nie je povolený iný spôsob dezinfekcie. Prostriedky na dezinfekciu strukov musia byť schválené.[11])

(6) Osoby, ktoré vykonávajú dojenie a ďalšie ošetrenie mlieka, musia mať vhodný čistý pracovný odev.

(7) Osoby, ktoré vykonávajú dojenie, musia si umyť ruky bezprostredne pred začiatkom dojenia a mať ich podľa možnosti čisté po celý čas dojenia; na tento účel musia byť pre osoby, ktoré vykonávajú dojenie a ošetrenie mlieka, v blízkosti miesta dojenia vhodné zariadenia na umytie rúk a predlaktia; otvorené poranenia a odreniny musia byť zakryté vodotesným obväzom.

(8) Mlieko sa do odvozu musí skladovať v mliečnici alebo v miestnosti na skladovanie mlieka.

(9) Mliečnica sa môže používať len na činnosti, ktoré súvisia s manipuláciou s mliekom a dojacím zariadením.

(10) Ak sa nádoby s mliekom nachádzajú v maštali, musia byť zakryté, rovnako aj pri preprave do mliečnice.

(11) Ak sa mlieko filtruje, musí sa filter v závislosti od druhu vymeniť alebo vyčistiť vždy po prefiltrovaní takého množstva mlieka, pre ktoré je určený. Filter sa však musí vymeniť alebo vyčistiť pred každým dojením. Filtrovacie plachietky sa nesmú používať.

ČASŤ D

ŠTANDARDY SUROVÉHO MLIEKA PRI PREBIERKE V PRODUKČNOM HOSPODÁRSTVE NA DODÁVKY DO MLIEKARNE NA OŠETRENIE MLIEKA ALEBO DO MLIEKARNE NA SPRACOVANIE MLIEKA

Na účely plnenia štandardov sa musia vykonávať samostatné vyšetrenia reprezentatívnej vzorky surového mlieka odobratého z každého produkčného hospodárstva.

I. Surové kravské mlieko

Týmto nie sú dotknuté limity ustanovené v I. skupine, ktorá obsahuje zoznam farmakologicky aktívnych látok, pre ktoré sú maximálne limity rezíduí trvalo ustanovené, a v III. skupine, ktorá obsahuje zoznam farmakologicky aktívnych látok, pre ktoré sú maximálne limity rezíduí ustanovené len dočasne podľa osobitného predpisu.[6])

1. Surové kravské mlieko určené na výrobu tepelne ošetreného konzumného mlieka a mliečnych výrobkov musí spĺňať tieto štandardy:
   a) celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C môže byť najviac 100 000 v 1 ml; stanovuje sa ako geometrický priemer za posledné dva mesiace pri odbere najmenej 2 vzoriek mesačne,
   b) počet somatických buniek môže byť najviac 400 000 v 1 ml; stanovuje sa ako geometrický priemer za posledné 3 mesiace pri odbere minimálne jednej vzorky mesačne.
2. Surové kravské mlieko určené na priamu spotrebu ľuďmi a na výrobu výrobkov vyrobených zo surového mlieka, pri výrobnom postupe ktorých sa nepoužije žiadne tepelné ošetrenie, musí spĺňať
   a) štandardy uvedené v bode 1,

b) a tieto ďalšie štandardy:

	n	**c**	**m**	**M**
Staphylococcus aureus v 1 ml	5	2	500	2 000

„n“ – je počet vzorkovacích jednotiek, z ktorých pozostáva vzorka,

„c“ – je počet vzorkovacích jednotiek, v ktorých sa pripúšťa počet baktérií medzi „m“ a „M“; vzorka sa považuje za prijateľnú, ak počet baktérií v ostatných vzorkovacích jednotkách je „m“ alebo menej,

„m“– je medzná hodnota pre počet baktérií; výsledok sa považuje za vyhovujúci, ak počet baktérií vo všetkých vzorkovacích jednotkách neprekračuje hodnotu „m“,

„M“ – je maximálna hodnota pre počet baktérií; výsledok sa považuje za nevyhovujúci, ak počet baktérií v jednej alebo vo viacerých vzorkovacích jednotkách je „M“ alebo viac.

II. Surové kozie mlieko, surové ovčie mlieko, surové mlieko byvolích kráv

Týmto nie sú dotknuté limity ustanovené v I. skupine, ktorá obsahuje zoznam farmakologicky aktívnych látok, pre ktoré sú maximálne limity rezíduí trvalo ustanovené, a v III. skupine, ktorá obsahuje zoznam farmakologicky aktívnych látok, pre ktoré sú maximálne limity rezíduí ustanovené len dočasne podľa osobitného predpisu.[6])

1. Surové kozie mlieko, surové ovčie mlieko, surové mlieko byvolích kráv určené na výrobu tepelne ošetreného konzumného mlieka a mliečnych výrobkov z tepelne ošetreného mlieka musí spĺňať tieto štandardy pre celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C v 1 ml: najviac 1 500 000.
2. Surové kozie mlieko, surové ovčie mlieko, surové mlieko byvolích kráv určené na výrobu výrobkov vyrobených zo surového mlieka, pri výrobnom postupe ktorých sa nepoužije žiadne tepelné ošetrenie, musí spĺňať tieto štandardy:
   a) celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C môže byť najviac 500 000 v 1 ml. Celkový počet mikroorganizmov a počet Staphylococcus aureus sa stanovuje najmenej jedenkrát mesačne

	n	**c**	**m**	**M**
b) Staphylococcus aureus v 1 ml	5	2	500	2000

III. Ak maximálne štandardy ustanovené v bodoch I a II sú prekročené a ak nasledujúce vyšetrenie indikuje potenciálne nebezpečenstvo pre zdravie, regionálna veterinárna a potravinová správa urobí vhodné opatrenia.

IV. Dodržiavanie štandardov na surové mlieko podľa bodov I a II musí pravidelne kontrolovať náhodným odberom prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca mliekarne na ošetrenie mlieka alebo mliekarne na spracovanie mlieka pri zbere mlieka v produkčnom hospodárstve alebo pri príjme surového mlieka v mliekarni na ošetrenie mlieka alebo v mliekarni na spracovanie mlieka.

Príloha č. 3
k nariadeniu vlády č. 312/2003 Z. z.

ČASŤ A

VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE MLIEKARNE NA OŠETRENIE MLIEKA A MLIEKARNE NA SPRACOVANIE MLIEKA

Mliekarne na ošetrenie mlieka a mliekarne na spracovanie mlieka musia mať najmenej

a) dostatočne veľké pracovné priestory, ktoré umožňujú vykonávanie jednotlivých pracovných operácií v adekvátnych hygienických podmienkach. Pracovné priestory musia byť usporiadané tak, aby bola vylúčená možnosť kontaminácie surovín a výrobkov podľa tohto nariadenia. Výroba tepelne ošetreného mlieka alebo výroba mliečnych výrobkov, ktoré môžu predstavovať riziko kontaminácie pre iné mliečne výrobky podľa tohto nariadenia, sa musí uskutočňovať v zreteľne oddelených pracovných priestoroch,

b) v priestoroch, v ktorých sa manipuluje so surovinami, v ktorých sa suroviny pripravujú a spracúvajú a v ktorých sa vyrábajú výrobky podľa tohto nariadenia,

   1. nepriepustné a odolné podlahy, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú, a musia byť riešené tak, aby voda mohla ľahko odtekať a musia byť vybavené zariadením na odvod vody,

   2. hladké, pevné, nepriepustné, ľahko čistiteľné steny, opatrené svetlým obkladom alebo náterom,

   3. ľahko čistiteľné stropy a strešné obloženie, a to v priestoroch, kde sa manipuluje s nezabalenými surovinami a kde sa nezabalené suroviny pripravujú a spracúvajú,

   4. dvere z nekorodujúceho, ľahko čistiteľného materiálu,

   5. dostatočnú ventiláciu; ak je to potrebné, musia mať zariadenia na odvod pary a kondenzovanej vody,

   6. dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie,

   7. dostatočný počet zariadení na čistenie a dezinfekciu rúk vybavených tečúcou teplou a studenou pitnou vodou alebo vodou zmiešanou na vhodnú teplotu. V pracovných miestnostiach a na záchodoch nesmú byť batérie ovládateľné dotykom ruky a ramena. Tieto zariadenia musia byť vybavené čistiacimi a dezinfekčnými prostriedkami a hygienickými prostriedkami na sušenie rúk,

   8. zariadenia na čistenie pracovných nástrojov, zariadení a inštalácií,

c) v miestnostiach na skladovanie surovín a výrobkov podľa tohto nariadenia rovnaké hygienické podmienky, ako sú uvedené v písmene b) bodoch 1 až 6 s týmito odchýlkami:

   1. v chladiarňach musia byť podlahy ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné a riešené tak, aby umožňovali dobrý odtok vody,

   2. v mraziarňach musia byť podlahy nepriepustné a odolné voči hnilobe a musia sa dať ľahko čistiť,

   3. chladiarne a mraziarne musia mať zariadenie s dostatočným výkonom, aby skladované suroviny a výrobky mali teplotu predpísanú týmto nariadením,

   4. sklady musia mať dostatočnú kapacitu na skladovanie používaných surovín a na výrobky podľa tohto nariadenia a chladiace zariadenie alebo mraziace zariadenie dostatočný výkon,

d) zariadenia na zabezpečenie hygienickej manipulácie a na ochranu surovín, nezabalených výrobkov a v priamom obale zabalených finálnych výrobkov počas ich nakládky a vykládky,

e) vhodný spôsob zabezpečenia proti výskytu škodcov,

f) nástroje a pracovné zariadenia, ktoré prichádzajú do priameho styku so surovinami alebo s výrobkami z materiálu odolného proti korózii, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,

g) špeciálne nepriepustné nádoby z nekorodujúceho materiálu pre suroviny a výrobky, ktoré nie sú určené na výživu ľudí. Ak sa tieto suroviny a výrobky odstraňujú potrubím, potrubie musí

byť skonštruované a inštalované tak, aby sa vylúčila možnosť kontaminácie iných surovín a výrobkov,

h) vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu nástrojov a zariadení,

i) zariadenia na odvod odpadových vôd, ktoré spĺňajú všeobecné hygienické podmienky,

j) zásobovanie výlučne pitnou vodou, ktorá spĺňa požiadavky podľa osobitného predpisu.[1]) Úžitková voda je povolená len vo výnimočných prípadoch na výrobu technickej pary, na protipožiarne účely a ochladzovanie chladiarenských zariadení za predpokladu, že nepredstavuje žiadne priame alebo nepriame riziko kontaminácie výrobkov; potrubia úžitkovej vody musia byť zreteľne odlíšené od potrubí pitnej vody,

k) potrebný počet šatní s hladkými, 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 hygienický spôsob sušenia rúk; batérie umývadiel nesmú byť ovládané rukou alebo predlaktím,

l) vhodnú uzamykateľnú miestnosť na výhradné použitie zamestnancami príslušného orgánu veterinárnej správy, ak objem ošetrených výrobkov vyžaduje jeho pravidelnú alebo permanentnú prítomnosť,

m) miestnosť alebo bezpečné zariadenie na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a podobných látok,

n) miestnosť alebo skriňu na skladovanie pomôcok na čistenie a údržbu,

o) vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu cisterien na prepravu mlieka, tekutých mliečnych výrobkov alebo sušených mliečnych výrobkov; toto zariadenie sa nevyžaduje, ak je zabezpečené, že dopravné prostriedky sa čistia a dezinfikujú v iných zariadeniach[2]) úradne schválených príslušným orgánom veterinárnej správy.

ČASŤ B

VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ PODMIENKY NA MLIEKARNE NA OŠETRENIE MLIEKA A MLIEKARNE NA SKLADOVANIE MLIEKA

I. Všeobecné podmienky na priestory, zariadenia a nástroje

(1) Zariadenia a nástroje, ktoré sa používajú pri práci so surovinami a s výrobkami, podlahy, stropy alebo strešné obloženie, steny a priečky sa musia udržiavať vo vyhovujúcom stave čistoty a v dobrom funkčnom a technickom stave, aby neboli zdrojom kontaminácie surovín a výrobkov.

(2) Do miestností, v ktorých sa vyrába a skladuje mlieko a mliečne výrobky, nesmú mať prístup žiadne zvieratá. Hlodavce, hmyz a iní škodcovia sa musia v priestoroch a v zariadeniach systematicky ničiť. Rodenticídy, insekticídy a dezinfekčné prostriedky alebo iné potenciálne toxické látky sa musia skladovať v uzamknutých miestnostiach alebo vo vhodných uzamknutých skriniach; ich používanie nesmie predstavovať žiadne riziko kontaminácie surovín alebo výrobkov.

(3) Pracovné priestory prevádzkarne, nástroje a pracovné zariadenia sa môžu používať len na výrobu výrobkov, pre ktoré boli schválené. Na základe povolenia regionálnej veterinárnej a potravinovej správy sa môžu používať súčasne alebo v časovo oddelených intervaloch na výrobu iných potravín, vhodných na spotrebu ľuďmi, alebo na výrobu iných výrobkov vyrábaných z mlieka na spotrebu ľuďmi, ktoré sú určené na iné účely, ako je spotreba ľuďmi, ak nemôže dôjsť ku kontaminácii výrobkov, pre ktoré bolo vydané schválenie.

(4) Na všetky účely sa môže používať len pitná voda. Použitie úžitkovej vody je dovolené iba vo výnimočných prípadoch na chladenie zariadení, na výrobu pary a na protipožiarne účely za predpokladu, že úžitková voda sa nebude používať na iné účely a ak úžitková voda nepredstavuje žiadne riziko kontaminácie surovín a výrobkov podľa tohto nariadenia.

(5) Dezinfekčné prostriedky a podobné látky musí schváliť príslušný orgán[3]) a musia sa používať tak, aby nemali nepriaznivý vplyv na stroje a na zariadenia, suroviny a výrobky podľa tohto nariadenia. Nádoby s dezinfekčnými prostriedkami a podobnými látkami musia byť zreteľne označené a musia obsahovať etiketu s návodom na použitie. Po ich použití musia byť nástroje a pracovné zariadenia dôkladne opláchnuté pitnou vodou.

II. Všeobecné hygienické podmienky pre zamestnancov

(1) Od zamestnancov sa vyžaduje dodržiavanie úplnej čistoty. Táto požiadavka sa vzťahuje hlavne na osoby, ktoré manipulujú s nezabalenými surovinami a výrobkami podľa tohto nariadenia. Osoby musia najmä

a) nosiť vhodný čistý pracovný odev a čistú pokrývku hlavy, ktorá úplne zakrýva vlasy,

b) ak ide o zamestnancov, ktorí manipulujú so surovinami alebo s výrobkami podľa tohto nariadenia alebo ich pripravujú, musia si umývať ruky najmenej vždy pred začatím práce a vždy, keď nastane ich kontaminácia; rany na koži rúk musia mať zakryté vodotesným obväzom,

c) nesmú fajčiť, pľuvať, jesť a piť v miestnostiach, kde sa suroviny alebo výrobky podľa tohto nariadenia spracúvajú a skladujú.

(2) Prevádzkovateľ musí prijať všetky potrebné opatrenia na to, aby sa zamedzilo zamestnancom podozrivým z toho, že sú zdrojom kontaminácie výrobkov podľa tohto nariadenia, manipulovať s výrobkami, a to až dovtedy, kým nepreukážu, že môžu vykonávať prácu bez rizika kontaminácie.

(3) Pri prijímaní do zamestnania sa musí každá osoba, ktorá bude pracovať alebo manipulovať s výrobkami podľa tohto nariadenia, preukázať zdravotným preukazom, že neexistuje žiadna prekážka na vykonávanie uvedeného zamestnania.[4]) Na zdravotný dozor týchto osôb sa vzťahujú osobitné predpisy.[4]) Zdravotný dozor týchto osôb v tretích krajinách je upravený osobitnými zárukami, ktoré určí príslušný orgán veterinárnej správy na základe veterinárnych požiadaviek podľa Európskych spoločenstiev a Európskej únie.

ČASŤ C

OSOBITNÉ HYGIENICKÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE ZBERNÝCH STREDÍSK

Zberné strediská musia mať okrem všeobecných hygienických podmienok podľa časti A najmenej

a) chladiace zariadenie alebo vhodné prostriedky na chladenie mlieka; ak sa mlieko v zbernom stredisku skladuje, musí mať zariadenie na skladovanie a chladenie mlieka,

b) odstredivky alebo iné vhodné zariadenie na fyzikálne čistenie mlieka, ak sa mlieko v zbernom stredisku čistí.

ČASŤ D

OSOBITNÉ HYGIENICKÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE ŠTANDARDIZAČNÝCH STREDÍSK

Štandardizačné strediská musia mať okrem všeobecných hygienických podmienok podľa časti A

a) aj tanky na skladovanie a chladenie surového mlieka, štandardizačné zariadenie a tanky na skladovanie štandardizovaného mlieka,

b) odstredivky alebo iné vhodné zariadenie na fyzikálne čistenie mlieka.

ČASŤ E

OSOBITNÉ POŽIADAVKY NA SCHVAĽOVANIE MLIEKARNE NA OŠETRENIE MLIEKA A MLIEKARNE NA SPRACOVANIE MLIEKA

(1) Okrem všeobecných požiadaviek podľa časti A musia mliekarne na ošetrenie mlieka a mliekarne na spracovanie mlieka spĺňať ešte tieto osobitné hygienické požiadavky:

a) musia mať zariadenia na mechanizované plnenie a zariadenia na riadne automatické uzatváranie obalov na účely ich balenia po naplnení tepelne ošetreného konzumného mlieka a tekutých mliečnych výrobkov, ak sa tieto technologické operácie vykonávajú v prevádzkarni; tieto požiadavky sa nevzťahujú na plnenie mlieka do kanví a plnenie do nádob alebo obalov s objemom väčším ako štyri litre; ak ide o limitovanú výrobu tekutého mlieka na konzum, príslušné orgány veterinárnej správy môžu povoliť alternatívne metódy plnenia a uzatvárania, ktoré nie sú automatické, za predpokladu, že tieto metódy poskytujú rovnocenné záruky ochrany s ohľadom na hygienu,

b) musia mať zariadenia na chladenie a chladiarenské skladovanie tepelne ošetreného mlieka alebo tekutých mliečnych výrobkov a v prípadoch podľa časti B a D surového mlieka, ak sa tieto operácie v prevádzkarni vykonávajú; chladiarenské sklady musia byť vybavené správne kalibrovanými prístrojmi na meranie teploty,

c) musí sa v prevádzkarni nachádzať priestor na skladovanie jednorazových obalov, ako aj na skladovanie obalového materiálu na zhotovenie týchto obalov, ak sa balenie do prvého obalu vykonáva do jednorazových obalov,

d) musí sa v prevádzkarni nachádzať osobitný priestor na skladovanie vratných obalov a zariadenie na ich mechanické čistenie a dezinfekciu, ak sa balenie vykonáva do vratných obalov,

e) musia byť vybavené nádobami alebo tankami na uchovávanie surového mlieka, štandardizačným zariadením a tankami alebo nádobami na skladovanie a uchovávanie štandardizovaného mlieka,

f) musia byť vybavené odstredivkami alebo inými vhodnými prostriedkami na fyzikálne čistenie mlieka, ak je to potrebné,

g) musia byť,

1. ak ide o mliekareň na ošetrenie mlieka, vybavené zariadením na tepelné ošetrenie mlieka, ktoré je schválené alebo autorizované príslušným orgánom, ktoré musí byť vybavené aj

1.1 automatickým zariadením na kontrolu teploty,

1.2 registračným teplomerom,

1.3 automatickým bezpečnostným zariadením zabraňujúcim nedostatočnému zahriatiu mlieka,

1.4 dostatočným bezpečnostným systémom zabraňujúcim zmiešaniu tepelne ošetreného mlieka s nedostatočne zahriatym mliekom,

1.5 automatickým prístrojom na registráciu bezpečnostného systému podľa 1.4, alebo kontrolným postupom na monitorovanie účinnosti systému,

2. ak ide o mliekareň na spracovanie mliečnych výrobkov, podľa druhu technologických operácií, ktoré sa vykonávajú v prevádzkarni, vybavené zariadeniami a postupmi na ohrievanie, termizáciu alebo tepelné ošetrenie, ktoré spĺňajú hygienické požiadavky,

h) musia byť vybavené zariadením na chladenie, balenie do priameho obalu a na skladovanie mrazených mliečnych výrobkov, ak sa tieto operácie v prevádzkarni vykonávajú,

i) musia byť vybavené zariadeniami na sušenie a balenie sušených mliečnych výrobkov do priameho obalu, ak sa tieto technologické operácie v prevádzkarni vykonávajú.

(2) Pri schvaľovaní prevádzkarne môže príslušný orgán veterinárnej správy povoliť iné zariadenia na tepelné ošetrenie mlieka, než je uvedené v písmene g) bode 1, s rovnocennými výkonnými zárukami a s rovnakými zárukami ochrany s ohľadom na hygienu.

ČASŤ F

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRIESTORY, ZARIADENIA A MLIEKARNE NA OŠETRENIE MLIEKA A MLIEKARNE NA SPRACOVANIE MLIEKA

Okrem všeobecných požiadaviek podľa časti B prevádzkarne musia spĺňať tieto ďalšie podmienky:

a) musí sa zamedziť akejkoľvek krížovej kontaminácii, ktorú spôsobuje zariadenie medzi operáciami, prúdenie vzduchu alebo pohyb zamestnancov. Ak je to vhodné a na základe analýzy rizika podľa § 12, miestnosti určené na výrobné procesy musia byť rozdelené na mokré priestory a suché priestory. Mokré priestory a suché priestory musia mať vlastné osobitné prevádzkové podmienky,

b) cisterny a nádoby, ktoré sa používajú na prepravu mlieka do zberných stredísk, štandardizačných stredísk, mliekarní na ošetrenie mlieka a mliekarní na spracovanie mlieka, sa musia čo najskôr po každom vyprázdnení mlieka alebo po každej sérii vyprázdnení mlieka, ak medzi vyprázdnením cisterny a jej opätovným naplnením uplynie len veľmi krátky čas, najmenej však jedenkrát denne vyčistiť a vydezinfikovať pred opätovným použitím,

c) zariadenia, obaly, nádoby a inštalácie, ktoré prichádzajú do styku s mliekom alebo s mliečnymi výrobkami, alebo s inými surovinami, ktoré podliehajú rýchlemu znehodnoteniu počas výroby, sa musia čistiť, a ak treba, aj dezinfikovať vo frekvencii a podľa postupov stanovených podľa princípov v § 12 ods. 1,

d) miestnosti na ošetrenie sa musia čistiť vo frekvencii a podľa postupov stanovených podľa princípov v § 12 ods. 1,

e) na čistenie ostatných zariadení, obalov a inštalácií, ktoré prichádzajú do styku s mikrobiologicky stálymi mliečnymi výrobkami, a na čistenie miestností, kde sa také látky nachádzajú, prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca prevádzkarne musí vypracovať program čistenia na základe analýzy rizika podľa § 12. Tento program musí spĺňať požiadavky uvedené v písmene a) a musí zaručiť, že nedostatočnými spôsobmi čistenia nedôjde k žiadnemu zdravotnému riziku pre výrobky podľa tohto nariadenia.

Príloha č. 4
k nariadeniu vlády č. 312/2003 Z. z.

ČASŤ A
POŽIADAVKY NA VÝROBU TEPELNE OŠETRENÉHO MLIEKA A MLIEČNYCH VÝROBKOV

ČASŤ A.1
POŽIADAVKY NA VÝROBU TEPELNE OŠETRENÉHO KONZUMNÉHO MLIEKA

1. Tepelne ošetrené konzumné mlieko sa môže vyrábať len zo surového mlieka, ktoré spĺňa štandardy podľa prílohy č. 2 časti D.
2. Mlieko, ktoré nie je tepelne ošetrené do 4 hodín od prijatia v mliekarni na ošetrenie mlieka, musí byť vychladené na teplotu, ktorá nepresahuje 6 °C, a musí sa pri tejto teplote uchovávať až do tepelného ošetrenia.
3. Ak surové kravské mlieko nie je ošetrené do 36 hodín od prijatia v mliekarni na ošetrenie mlieka, musí sa vykonať pred tepelným ošetrením jeho kontrola. Ak sa na základe priamej alebo nepriamej metódy kontroly zistí, že celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C je viac ako 300 000 v 1 ml mlieka, toto mlieko sa nesmie použiť na výrobu tepelne ošetreného konzumného mlieka.
4. Výroba tepelne ošetreného konzumného mlieka musí zahŕňať všetky potrebné opatrenia, najmä náhodný odber vzoriek, ktorý sa týka
   a) celkového počtu mikroorganizmov; celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C v surovom kravskom mlieku, ak nebolo ošetrené do 36 hodín od prijatia v mliekarni, nesmie byť bezprostredne pred tepelným ošetrením vyšší ako 300 000 v 1 ml. Celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C v mlieku, ktoré bolo ošetrené prvou pasterizáciou, nesmie byť bezprostredne pred druhým tepelným ošetrením vyšší ako 100 000 v 1 ml,
   b) prítomnosti pridanej vody v mlieku; tepelne ošetrené konzumné mlieko sa musí pravidelne kontrolovať na prítomnosť pridanej vody, a to overením pomocou bodu tuhnutia mlieka. Na tento účel prevádzkareň vypracuje systém kontroly, ktorý sa musí vykonávať pod dozorom príslušného orgánu veterinárnej správy. Ak sa zistí pridaná voda, príslušný orgán veterinárnej správy prijme vhodné opatrenia. Pri vypracovaní systému kontroly príslušný orgán veterinárnej správy[1]) prihliada na
      1. výsledky kontrol surového mlieka podľa prílohy č. 2 časti C.1.IV. Hygiena výroby I odseky 1 až 5, a to na ich priemerné hodnoty a odchýlky,
      2. vplyv skladovania a spracovania mlieka na bod tuhnutia mlieka v systéme správnej výrobnej praxe.
5. Tepelne ošetrené konzumné mlieko môže byť podrobené akémukoľvek testu, ktorý indikuje mikrobiologické podmienky mlieka pred tepelným ošetrením. Pravidlá na aplikáciu týchto testov a kritériá, ktoré musia byť splnené, ustanoví príslušný orgán veterinárnej správy[1]) v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev.
6. Pasterizované mlieko
   a) sa musí získať zo surového mlieka jeho zahriatím, ktoré zahŕňa pôsobenie vysokej teploty po krátky čas, najmenej 71,7 °C počas 15 sekúnd, alebo inou kombináciou teploty a času s rovnakým účinkom, alebo pasterizačným procesom s použitím inej kombinácie teploty a času s rovnakým účinkom,
   b) musí vykazovať negatívnu reakciu pri fosfatázovom teste a pozitívnu reakciu pri peroxidázovom teste. Ak sa pasterizácia vykonáva spôsobom, ktorého výsledkom je negatívna reakcia na peroxidázu, mlieko sa musí označiť slovami „pasterizované pri vysokej teplote“,
   c) sa musí ihneď po pasterizácii vychladiť na teplotu najviac 6 °C alebo nižšiu.
7. Ultravysokotepelne zahriate mlieko

a) sa musí získavať zo surového mlieka jeho kontinuálnym zahriatím na vysokú teplotu po krátky čas, a to na teplotu najmenej 135 °C v trvaní najmenej 1 sekundy, aby sa zničili všetky mikroorganizmy spôsobujúce kazenie mlieka a ich spóry, ale aby chemické a fyzikálne zmeny mlieka boli minimálne,

b) sa musí asepticky baliť do obalov zabraňujúcich prestup svetla alebo do obalov, ktoré sa stávajú nepriepustné pre svetlo počas balenia do druhého obalu,

c) pri náhodnom odbere vzoriek musí vykazovať takú trvanlivosť, aby sa pri skladovaní v neotvorených obaloch po 15 dňoch pri teplote 30 °C alebo po siedmich dňoch pri teplote 55 °C sa nezistili žiadne nepriaznivé zmeny v mlieku.

8. Ak sa ultravysokotepelné zahriatie mlieka vykonáva priamym kontaktom mlieka a pary, para sa musí získavať z pitnej vody a nesmie v mlieku zanechávať žiadne cudzie látky alebo ho negatívne ovplyvňovať; použitie tohto postupu nesmie spôsobovať žiadnu zmenu v obsahu vody v ošetrenom mlieku.

9. Sterilizované mlieko musí

a) byť zahriate a sterilizované v hermeticky uzavretých priamych obaloch alebo v nádobách tak, aby uzáver zostal neporušený,

b) pri náhodnom odbere vzoriek musí vykazovať takú trvanlivosť, aby sa pri skladovaní v neotvorených obaloch po 15 dňoch pri teplote 30 °C alebo po siedmich dňoch pri teplote 55 °C nezistili žiadne nepriaznivé zmeny v mlieku.

10. Pasterizované mlieko podrobené vysokej pasterizácii, ultravysokozahriate mlieko a sterilizované mlieko môžu byť vyrobené zo surového mlieka, ktoré bolo podrobené termizácii alebo prvému tepelnému ošetreniu v inej prevádzkarni. V tomto prípade kombinácia teploty a času musí byť nižšia alebo ekvivalentná s pasterizáciou a mlieko musí vykazovať pozitívnu reakciu na peroxidázový test pred druhým ošetrením. Prevádzkovateľ túto skutočnosť musí oznámiť príslušnému orgánu veterinárnej správy.[1]) Informácia o prvom ošetrení mlieka musí byť uvedená na dokumente podľa § 5 písm. h).

11. Pasterizované mlieko sa môže vyrábať aj zo surového mlieka, ktoré bolo podrobené len jednej termizácii, a to za rovnakých podmienok, ako je uvedené v odseku 10.

12. Postupy ohrievania, teploty a trvanie ohrievania pri pasterizovanom mlieku, ultravysokotepelne zahriatom mlieku a sterilizovanom mlieku, druhy ohrievacích zariadení, spätný ventil a druhy prístrojov na kontrolu teploty a registračné prístroje musia byť schválené alebo povolené príslušným orgánom v súlade so štandardmi Európskych spoločenstiev a medzinárodnými štandardmi.

13. Registračné záznamy teploty musia byť denne označené dátumom. Ak ide o mikrobiologicky skaziteľné výrobky, ktoré nemožno skladovať pri teplote okolia, registračné záznamy sa uchovávajú dva mesiace od skončenia dátumu najneskoršej spotreby; ak ide o ostatné výrobky, registračné záznamy sa uchovávajú dva roky. Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca musí na požiadanie úradného veterinárneho lekára predložiť registračné záznamy.

14. Tepelne ošetrené konzumné mlieko

a) musí spĺňať mikrobiologické štandardy podľa časti B,

b) nesmie obsahovať farmakologicky účinné látky v množstvách vyšších, ako sú limity ustanovené v I. skupine, ktorá obsahuje zoznam farmakologicky aktívnych látok, pre ktoré sú maximálne limity rezíduí trvalo ustanovené, a v III. skupine, ktorá obsahuje zoznam farmakologicky aktívnych látok, pre ktoré sú maximálne limity rezíduí ustanovené len dočasne podľa osobitného predpisu;[2]) kombinovaný súčet rezíduí všetkých rezíduí antibiotík nesmie prekročiť hodnotu, ktorá sa určí na základe postupu uvedenom v osobitnom predpise.[2])

ČASŤ A.2

POŽIADAVKY NA MLIEKO NA VÝROBU MLIEČNYCH VÝROBKOV

1. Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca mliekarne na spracovanie mlieka musí vykonať všetky potrebné kroky, aby zaručil, že surové mlieko je tepelne ošetrené. Ak ide o výrobky vyrobené zo surového mlieka, ich spracovanie sa musí začať

a) ihneď po prijatí mlieka v prevádzkarni, ak mlieko nebolo vychladené,

b) do 36 hodín po prijatí mlieka v prevádzkarni, ak sa mlieko uchováva pri teplote najviac 6 °C,

c) do 48 hodín po prijatí mlieka v mliekarni, ak sa mlieko uchováva pri teplote najviac 4 °C,

d) do 72 hodín, ak ide o byvolie mlieko, ovčie mlieko a kozie mlieko.

2. Z technologických dôvodov pri výrobe určitých mliečnych výrobkov môže príslušný orgán veterinárnej správy povoliť dlhší čas a vyššie teploty, ako sú ustanovené v bode 1. Príslušný orgán veterinárnej správy musí o týchto výnimkách informovať Európsku komisiu a predložiť technické dôvody povolenia výnimky.

3. Tepelne ošetrené mlieko a termizované mlieko na výrobu mliečnych výrobkov sa musí vyrábať zo surového mlieka, ktoré spĺňa požiadavky podľa prílohy č. 2 časti D.

4. Tepelne ošetrené mlieko musí spĺňať tieto požiadavky:

a) termizované mlieko

1. musí byť získané zo surového mlieka a celkový počet mikroorganizmov v surovom kravskom mlieku, ktoré nebolo ošetrené do 36 hodín po prijatí v mliekarni, nesmie byť pri teplote 30 °C vyšší ako 300 000 v 1 ml,

2. musí byť získané ošetrením podľa § 2 písm. f) tohto nariadenia,

3. musí mať pred ošetrením celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C najviac 100 000 v 1 ml mlieka, ak je určené na výrobu pasterizovaného mlieka, ultravysokozohriateho mlieka alebo sterilizovaného mlieka,

b) pasterizované mlieko

1. sa musí získať zahriatím pri vysokej teplote v krátkom čase, a to na teplotu najmenej 71,7 °C počas 15 sekúnd, alebo inou kombináciou teploty a času s rovnocenným účinkom, alebo pasterizačným procesom s použitím inej kombinácie teploty a času s rovnakým účinkom,

2. musí vykazovať negatívnu reakciu pri fosfatázovom teste a pozitívnu reakciu pri peroxidázovom teste. Výroba pasterizovaného mlieka, ktoré vykazuje negatívnu reakciu pri peroxidázovom teste, za predpokladu, že mlieko je označené ako pasterizované pri vysokej teplote, je dovolená,

c) ultravysokozahriate mlieko musí byť získané zo surového mlieka jeho kontinuálnym zahriatím na vysokú teplotu v krátkom čase, a to na teplotu najmenej 135 °C s dobou výdrže najmenej 1 sekundu, aby sa zničili všetky mikroorganizmy spôsobujúce kazenie mlieka a ich spóry, ale aby chemické a fyzikálne zmeny boli minimálne.

ČASŤ B

MIKROBIOLOGICKÉ POŽIADAVKY NA MLIEČNE VÝROBKY A KONZUMNÉ MLIEKO

ČASŤ B.1

MIKROBIOLOGICKÉ KRITÉRIÁ NA URČITÉ MLIEČNE VÝROBKY V ČASE EXPEDÍCIE Z MLIEKARNE NA SPRACOVANIE MLIEKA

A. Povinné kritériá: patogénne mikroorganizmy

Druh mikroorganizmov	**Výrobok**	**Štandard (ml, g) (a)**
1 . Listeria monocytogenes	- Syry okrem tvrdých syrov	Neprítomná v 25 g (c)
2. Salmonella spp.	- Iné výrobky	n = 5, c = 0
		Neprítomná v 1 g
	- Všetky výrobky okrem sušeného mlieka	Neprítomná v 25 g (c)
		n = 5, c = 0
	- Sušené mlieko	Neprítomná v 25 g (c)
		n = 10, c = 0
3. Ostatné patogénne mikroorganizmy a ich toxíny nesmú byť prítomné v množstve, ktoré môže ohroziť zdravie spotrebiteľov.		

1. Ak sú tieto štandardy prekročené, potraviny musia byť vylúčené zo spotreby ľuďmi a musia byť stiahnuté z trhu podľa § 12 ods. 1 písm. e) a f).
2. Programy vzorkovania sa vypracujú podľa druhu výrobkov a analýzy rizika.

B. Analytické kritériá: mikroorganizmy indikujúce nedostatočnú hygienu

Druh mikroorganizmov	**Výrobok**	**Štandard (ml, g)**
- Staphylococcus aureus- Escherichia coli	Syry vyrobené zo surového mlieka a z termizovaného mlieka	m = 1 000
		M = 10 000
		n = 5
		c = 2
	Mäkké syry (vyrobené z tepelne ošetreného mlieka)	m = 100
		M = 1 000
		n = 5
		c = 2
	Čerstvé syry	m = 10
	Sušené mlieko	M = 100
	Mrazené mliečne výrobky (vrátane zmrzliny/mrazených krémov)	n = 5
		c = 2
	Syry vyrobené zo surového mlieka a z termizovaného mlieka	m = 10 000
		M = 100 000
		n = 5
		c = 2
	Mäkké syry (vyrobené z tepelne ošetreného mlieka)	m = 100
		M = 1 000
		n = 5
		c = 2

1. Vždy pri prekročení týchto štandardov sa musí vykonať prehodnotenie zavedených metód monitorovania a kontroly kritických bodov používaných v mliekarni na spracovanie mlieka podľa § 12 tohto nariadenia. Prevádzkareň musí informovať regionálnu veterinárnu a potravinovú správu o nápravných opatreniach prijatých pre výrobný kontrolný systém, aby sa predišlo opakovaniu prekročenia štandardov.
2. Vždy pri prekročení štandardu „M“ pri syroch vyrobených zo surového mlieka a z termizovaného mlieka a pri mäkkých syroch musí sa vykonať vyšetrenie na možnú prítomnosť enterotoxinogénnych kmeňov Staphylococcus aureus a Escherichia coli,o ktorých sa predpokladá, že sú patogénne, a ak je to potrebné, na možnú prítomnosť stafylokokového

enterotoxínu. Ak sú prítomné kmene enterotoxinogénnych mikroorganizmov Staphylococcus aureus a kmene Escherichia coli,o ktorých sa predpokladá, že sú patogénne, alebo je identifikovaný stafylokokový enterotoxín, všetky príslušné výrobné dávky musia byť stiahnuté z trhu. Prevádzkareň informuje regionálnu veterinárnu a potravinovú správu o výsledkoch vyšetrenia podľa § 12 a o opatreniach prijatých na stiahnutie podozrivých výrobných dávok a o nápravných opatreniach zavedených do výrobného kontrolného systému.

(a) Vysvetlivky k tabuľke:

m = medzná hodnota pre počet baktérií; výsledok sa považuje za vyhovujúci, ak počet baktérií vo všetkých vzorkovacích jednotkách neprekračuje „m“,

M = maximálna hodnota pre počet baktérií; výsledok sa považuje za nevyhovujúci, ak počet baktérií v jednej alebo vo viacerých vzorkovacích jednotkách je „M“ alebo vyšší,

n = počet vzorkovacích jednotiek, z ktorých pozostáva vzorka,

c = počet vzoriek, v ktorých sa pripúšťa počet baktérií medzi „m“ a „M“; vzorka sa považuje za vyhovujúcu, ak počet baktérií v ostatných vzorkovacích jednotkách je „m“ alebo nižší.

(b) Vyšetrenie nie je povinné pre sterilizované mlieko a mliečne výrobky, ak boli tepelne ošetrené po zabalení do priameho obalu alebo druhého obalu.

(c) Vzorka s hmotnosťou 25 g musí pozostávať z 5 odberov vzoriek s hmotnosťou 5 g odobratých z 5 rôznych miest jedného a toho istého výrobku.

C. Indikátorové mikroorganizmy: smerné hodnoty

Druh mikroorganizmov	**Výrobok**	**Štandard (ml, g)**
Koliformné baktérie 30 °C	Tekuté mliečne výrobky	m = 0
		M = 5
		n = 5
		c = 2
	Maslo vyrobené z pasterizovaného mlieka alebo zo smotany	m = 0
		M = 10
		n = 5
		c = 2
	Mäkké syry (vyrobené z tepelne ošetreného mlieka)	m = 10 000
		M = 100 000
		n = 5
		c = 2
	Sušené mliečne výrobky	m = 0
		M = 10
		n = 5
		c = 2
	Mrazené mliečne výrobky (vrátane zmrzlín)	m = 10
		M = 100
		n = 5
		c = 2
Celkový počet mikroorganizmov	Tekuté tepelne ošetrené nefermentované mliečne výrobky (a)	m = 50 000
		M = 100 000
		n = 5
		c = 2
	Mrazené mliečne výrobky (vrátane zmrzliny) (b)	m = 100 000
		M = 500 000
		n = 5
		c = 2

(a) po inkubácii pri 6 °C počas 5 dní (celkový počet mikroorganizmov pri 21 °C

(b) celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C

Smerné hodnoty uvedené v tabuľkách sú ustanovené na to, aby pomohli výrobcom pri zabezpečovaní správnych operácií v prevádzkarni a pri zavedení systému a postupov pri vykonávaní ich vlastných kontrol pri výrobe.

D. Tekuté mliečne výrobky alebo gélové mliečne výrobky, ktoré boli podrobené ultravysokotepelnému zahriatiu alebo sterilizácii a skladujú sa pri izbovej teplote, musia spĺňať tieto štandardy po inkubácii počas 15 dní pri 30 °C:

a) celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C v 0,1 ml: 10,

b) organoleptické vlastnosti: normálne.

ČASŤ B.2
MIKROBIOLOGICKÉ KRITÉRIÁ NA KONZUMNÉ MLIEKO

1. Surové konzumné kravské mlieko určené na pitie v tomto stave musí spĺňať tieto štandardy po zabalení do priameho obalu:

a) celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C v 1 ml: 50 000(a)

Staphylococcus aureus v 1 ml: m = 100, M = 500, n = 5, c = 2

Salmonella: neprítomná v 25 ml: n = 5, c = 0

b) ostatné patogénne mikroorganizmy a ich toxíny nesmú byť prítomné v množstve, ktoré môže ohroziť zdravie spotrebiteľov.

2. Pasterizované mlieko pri náhodnom odbere vzoriek vykonanom v mliekarni na ošetrenie mlieka musí spĺňať tieto mikrobiologické štandardy:

	n	**c**	**m**	**M**
Patogénne mikroorganizmy neprítomné v 25 g	5	0	0	0
Koliformné baktérie v 1 ml	5	1	0	5
Celkový počet mikroorganizmov po inkubácii pri 6 °C počas 5 dní pri 21 °C v 1 ml	5	1	50 000	500 000

Vysvetlivky k tabuľke:

(a) geometrický priemer za dva mesiace pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne,

n = počet vzorkovacích jednotiek, z ktorých pozostáva vzorka,

c = počet vzoriek, v ktorých sa pripúšťa počet baktérií medzi „m“ a „M“; vzorka sa považuje za vyhovujúcu, ak počet

baktérií v ostatných vzorkovacích jednotkách je „m“ alebo nižší,

m = medzná hodnota pre počet baktérií; výsledok sa považuje za vyhovujúci, ak počet baktérií vo všetkých

vzorkovacích jednotkách neprekračuje „m“,

M = maximálna hodnota pre počet baktérií; výsledok sa považuje za nevyhovujúci, ak počet baktérií v jednej alebo

vo viacerých vzorkovacích jednotkách je „M“ alebo vyšší.

3. Sterilizované mlieko a mlieko ultravysokotepelne zahriate musí pri náhodnom odbere vykonanom v mliekarni na ošetrenie mlieka po inkubácii pri 30 °C počas 15 dní spĺňať tieto mikrobiologické štandardy:

a) celkový počet mikroorganizmov pri 30 °C v 0,1 ml: 10,

b) zmyslové vlastnosti sú normálne,

c) farmakologicky aktívne látky nesmú prekračovať maximálne limity rezíduí ustanovené v I. skupine, ktorá obsahuje zoznam farmakologicky aktívnych látok, pre ktoré sú maximálne limity rezíduí trvalo ustanovené, a v III. skupine, ktorá obsahuje zoznam farmakologicky aktívnych látok, pre ktoré sú maximálne limity rezíduí ustanovené len dočasne podľa osobitného predpisu.[3]) Kombinovaný súčet rezíduí všetkých látok nesmie prekročiť hodnotu, ktorá sa určí na základe postupu ustanoveného v osobitnom predpise.[2])

4. Ak sú maximálne štandardy a povinné kritériá prekročené a nasledujúce vyšetrenie indikuje potenciálne nebezpečenstvo pre zdravie ľudí, príslušný orgán veterinárnej správy[1]) prijme potrebné opatrenia.

5. Ak je potrebné, Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky ustanoví všeobecne záväzným právnym predpisom podrobné pravidlá v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev na aplikáciu tejto časti, hlavne

a) iné kritériá, ako sú tie, ktoré sú ustanovené v častiach A a B pre konzumné mlieko a mliečne výrobky,

b) mikrobiologické kritériá, ktoré sa použijú v čase najneskoršej spotreby za podmienok ovládaných a kontrolovaných prevádzkovateľom alebo zodpovedným zástupcom prevádzkarne.

ČASŤ C

BALENIE DO PRIAMEHO OBALU A BALENIE DO DRUHÉHO OBALU

1. Balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu sa musí vykonávať v miestnostiach určených na tento účel za vyhovujúcich hygienických podmienok.
2. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia osobitného predpisu,[3]) balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu musí spĺňať všetky požiadavky na hygienu a priamy obal a druhý obal musia byť dostatočne pevné, aby účinne chránili výrobky podľa tohto nariadenia.
3. Plnenie tepelne ošetreného mlieka a tekutých mliečnych výrobkov do fliaš a ostatných obalov a uzatváranie nádob a obalov sa musí vykonávať automaticky. Ak ide o prevádzkarne s limitovanou výrobou, regionálna veterinárna a potravinová správa môže povoliť neautomatické uzatváracie metódy, ktorými sa zabezpečia rovnaké záruky s ohľadom na hygienu.
4. Priame obaly a druhé obaly sa nesmú opakovane používať na výrobky podľa tohto nariadenia okrem určitých druhov nádob alebo obalov, ktoré sa môžu používať po dôkladnom vyčistení a vydezinfikovaní.
5. Uzatváranie obalov sa musí vykonať ihneď po naplnení v prevádzkarni, v ktorej bolo konzumné mlieko a tekuté mliečne výrobky podrobené poslednému tepelnému ošetreniu. Uzatváranie obalov sa musí vykonávať pomocou uzatváracích zariadení, ktoré zaručia ochranu vlastností mlieka pred nepriaznivými vonkajšími vplyvmi. Uzatvárací systém musí umožňovať uzatváranie výrobku tak, aby jeho poškodenie otvorením bolo ľahko viditeľné a kontrolovateľné.
6. Okrem požiadaviek na označovanie podľa časti D prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca prevádzkarne musí zaručiť, aby na obale tepelne ošetreného mlieka a tekutých mliečnych výrobkov boli na účely kontroly viditeľne a čitateľne uvedené tieto údaje:
   a) druh tepelného ošetrenia, ktorému bolo mlieko podrobené,
   b) informácia o dátume posledného tepelného ošetrenia; táto informácia môže byť vyjadrená aj v kódovanej forme,
   c) teplotu, pri ktorej sa musí výrobok skladovať, ak ide o pasterizované mlieko.
7. Požiadavky uvedené v odseku 6 písm. a) až c) sa nemusia uvádzať, ak ide o vratné sklené fľaše podľa osobitného predpisu.[3])
8. Bez dotknutia odseku 1 výrobky možno vyrábať a do druhého obalu baliť v tej istej miestnosti, ak pri balení do druhého obalu podľa odseku 2 sú splnené tieto podmienky:
   a) miestnosť musí byť dostatočne veľká a vybavená tak, aby hygiena operácií bola zaručená,
   b) priame obaly a druhé obaly sa musia prepravovať do mliekarne na ošetrenie mlieka alebo mliekarne na spracovanie mlieka v ochrannom obale, do ktorého boli zabalené ihneď po výrobe a ktorý ich chráni pred poškodením počas prepravy do prevádzkarne,
   c) miestnosti na skladovanie obalového materiálu musia byť bez prachu a škodcov a musia byť oddelené od miestností, v ktorých sa nachádzajú látky, ktoré môžu kontaminovať výrobky, a obaly nesmú byť uložené priamo na podlahe,
   d) druhé obaly musia byť pred premiestnením do miestnosti, v ktorej sa vykonáva balenie, poskladané za hygienických podmienok; to neplatí vtedy, keď sa balenie vykonáva automatickými baliacimi zariadeniami a za podmienok, ktoré zaručujú, že nedôjde k riziku kontaminácie výrobkov,
   e) druhé obaly sa musia premiestniť do miestnosti, v ktorej sa vykonáva balenie, za hygienických podmienok a musia sa použiť bezodkladne. S druhými obalmi nesmú manipulovať osoby, ktoré prichádzajú do styku s nezabalenými výrobkami,
   f) ihneď po zabalení sa výrobky musia umiestniť v skladovacích miestnostiach určených na tento účel.

ČASŤ D
PODMIENKY UPRAVUJÚCE ZDRAVOTNÉ OZNAČOVANIE A OZNAČOVANIE ETIKETAMI

ČASŤ D.1
PODMIENKY UPRAVUJÚCE ZDRAVOTNÉ OZNAČOVANIE

1. Výrobky podľa tohto nariadenia musia byť označené zdravotnou značkou. Toto označovanie sa musí vykonať počas výroby alebo ihneď po nej v prevádzkarni a na ľahko viditeľnom mieste. Zdravotná značka musí byť dobre čitateľná, nezmazateľná a písmená musia byť zreteľné. Označenie zdravotnou značkou sa môže vykonať na výrobku alebo na priamom obale, ak sú výrobky balené jednotlivo, alebo na etikete priameho obalu. Ak ide o malé výrobky balené jednotlivo v priamom obale a následne spolu zabalené do druhého obalu alebo ak ide o malé výrobky balené jednotlivo v priamom obale, ktoré sú určené konečnému spotrebiteľovi, postačuje označenie zdravotnou značkou na spoločnom druhom obale.
2. Ak sa výrobky označené podľa odseku 1 následne balia do druhého obalu, musí byť zdravotnou značkou označený aj druhý obal.
3. Zdravotná značka musí byť oválna a musí obsahovať
   a) tieto údaje:
      1. v hornej časti počiatočné veľké písmeno alebo veľké písmená krajiny odoslania v súlade s právnymi aktmi uvedenými v prílohe č. 1 (t. j. členského štátu Európskej únie); ak ide o Slovenskú republiku, písmená SK,
      2. za nimi nasleduje schvaľovacie číslo prevádzkarne,
      3. v dolnej časti jednu z nasledujúcich skratiek: CEE – EOEF – EWG – EOK – EEC – EEG – CE-RSM – ETY, ak ide o Slovenskú republiku, skratku EHS, alebo
   b) tieto údaje:
      1. v hornej časti názov odosielajúcej krajiny veľkými písmenami,
      2. v strede schvaľovacie číslo prevádzkarne,
      3. v dolnej časti jednu z nasledujúcich skratiek: CEE – EOEF – EWG – EOK – EEC – EEG – CE-RSM – ETY, ak ide o Slovenskú republiku, skratku EHS, alebo
   c) tieto údaje:
      1. v hornej časti názov alebo počiatočné veľké písmeno alebo veľké písmená krajiny odoslania v súlade s právnymi aktmi uvedenými v prílohe č. 1; ak ide o Slovenskú republiku, skratku SK,
      2. v strede odkaz, kde je uvedené schvaľovacie číslo prevádzkarne,
      3. v dolnej časti jednu z nasledujúcich skratiek: CEE – EOEF – EWG – EOK – EEC – EEG – CE-RSM – ETY, ak ide o Slovenskú republiku, skratku EHS.
4. Ak ide o fľaše, druhý obal a nádoby podľa osobitného predpisu,[3]) zdravotná značka môže indikovať len iniciály krajiny odoslania a schvaľovacie číslo prevádzkarne.
5. Zdravotná značka sa môže aplikovať na výrobok, priamy obal alebo druhý obal pečiatkovaním alebo vypaľovacou pečiatkou, alebo zdravotná značka môže byť natlačená alebo aplikovaná na etikete.
6. Zdravotná značka môže pozostávať z platničky z odolného materiálu, ktorá sa nedá ľahko odstrániť, spĺňa všetky hygienické požiadavky a obsahuje všetky údaje podľa bodov 3 a 4.
7. Používanie zdravotnej značky na obaloch podľa odseku 3 je povinné dňom nadobudnutia platnosti zmluvy o pristúpení Slovenskej republiky k Európskej únii.

ČASŤ D.2
PODMIENKY UPRAVUJÚCE OZNAČOVANIE ETIKETAMI

Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia osobitného predpisu,[4]) musia byť na etikete na účely inšpekcie zreteľne uvedené

a) slová „surové mlieko“ pre surové mlieko určené na priamu spotrebu ľuďmi,

b) slová „vyrobené zo surového mlieka“ pre mliečne výrobky vyrobené zo surového mlieka, ktorých výrobný postup nezahŕňa žiadne tepelné ošetrenie vrátane termizácie,

c) pre ostatné mliečne výrobky druh akéhokoľvek tepelného ošetrenia použitého na konci výrobného postupu,

d) pre mliečne výrobky, v ktorých sa predpokladá rast mikroorganizmov, dátum spotreby alebo dátum minimálnej trvanlivosti.

ČASŤ E
POŽIADAVKY NA SKLADOVANIE A PREPRAVU

1. Výrobky podľa tohto nariadenia, ktoré sa nemôžu skladovať pri teplote vonkajšieho prostredia, musia sa skladovať pri teplotách určených výrobcom, aby sa zaručila ich trvanlivosť. Pasterizované mlieko sa musí uchovávať v prevádzkarni do expedície a prepravovať pri teplote najviac 6 °C. Ak sa výrobky skladujú v chladiarenských podmienkach, teploty skladovania musia byť registrované a rýchlosť schladenia musí byť taká, aby výrobok dosiahol požadovanú teplotu v čo najkratšom čase.
2. Cisterny, kanvy a ostatné nádoby používané na prepravu pasterizovaného mlieka musia spĺňať všetky hygienické predpisy, najmä
   a) ich vnútorný povrch a akákoľvek časť, ktorá môže prísť do kontaktu s mliekom, musí byť z hladkého materiálu, ktorý je ľahko umývateľný, čistiteľný a dezinfikovateľný, odolný proti korózii a neprenáša žiadne látky na mlieko v množstvách, ktoré môžu ohroziť zdravie ľudí, narušiť zloženie mlieka alebo nepriaznivo ovplyvniť jeho organoleptické vlastnosti,
   b) musia byť uspôsobené tak, aby umožňovali odtok všetkého mlieka; ak sú opatrené kohútikmi, tie sa musia dať ľahko odmontovať, rozobrať, umývať, čistiť a dezinfikovať,
   c) musia sa umývať, čistiť a dezinfikovať ihneď po každom použití, a ak treba, aj pred ďalším použitím; čistenie a dezinfekcia sa musia vykonávať podľa prílohy č. 3 časti F písm. b) a c),
   d) musia sa pred prepravou hermeticky uzavrieť uzáverom, ktorým sa zabezpečí nepriedušné uzavretie aj počas prepravy.
3. Dopravné prostriedky a nádoby na prepravu pasterizovaného mlieka musia byť uspôsobené a vybavené tak, aby požadovaná teplota bola dodržaná počas prepravy.
4. Dopravné prostriedky na prepravu tepelne ošetreného konzumného mlieka a mlieka v malých nádobách a kanvách sa musia udržiavať v dobrom technickom stave. Nesmú sa používať na prepravu iných výrobkov alebo predmetov, ktoré môžu spôsobiť zhoršenie mlieka. Vnútorný povrch dopravných prostriedkov musí byť hladký, ľahko umývateľný, čistiteľný a dezinfikovateľný. Vnútrajšok dopravných prostriedkov určených na prepravu musí spĺňať všetky hygienické predpisy. Dopravné prostriedky určené na prepravu tepelne ošetreného mlieka v malých nádobách alebo kanvách musia byť uspôsobené tak, aby zabezpečovali dostatočnú ochranu mlieka v týchto obaloch pred kontamináciou a poveternostnými vplyvmi a nesmú sa používať ani na prepravu zvierat.
5. Príslušný orgán veterinárnej správy[1]) musí pravidelne kontrolovať, či dopravné prostriedky a podmienky nakládky spĺňajú hygienické požiadavky tejto časti.
6. Výrobky podľa tohto nariadenia musia byť expedované tak, aby bola zaručená ich ochrana pred akoukoľvek kontamináciou alebo zhoršením ich kvality s ohľadom na trvanie, podmienky prepravy a použitý dopravný prostriedok.
7. Teplota pasterizovaného mlieka počas prepravy v cisternách alebo v zabalených malých nádobách a v kanvách nesmie prekročiť 6 °C. Príslušný orgán veterinárnej správy môže povoliť výnimku z tejto požiadavky pre dodávky pasterizovaného mlieka do domu a môže povoliť toleranciu 2 °C počas dodávok do obchodnej siete.

ČASŤ F
ZDRAVOTNÉ KONTROLY A DOZOR NAD VÝROBOU

1. Príslušný orgán veterinárnej správy[5]) vykonáva dozor v prevádzkarňach, ktorý musí zaručiť plnenie požiadaviek podľa tohto nariadenia. Orgány veterinárnej správy najmä

a) kontrolujú

1. čistotu priestorov, zariadení a hygienu zamestnancov,
2. účinnosť vlastných kontrol vykonávaných prevádzkarňou podľa § 12 tohto nariadenia, predovšetkým preskúšaním výsledkov a odberom vzoriek,
3. mikrobiologické a hygienické podmienky mliečnych výrobkov,
4. účinnosť ošetrenia mliečnych výrobkov a tepelne ošetreného konzumného mlieka,
5. hermeticky uzavreté obaly náhodným odberom vzoriek,
6. správnosť zdravotného označovania mliečnych výrobkov,
7. podmienky skladovania a prepravy,

b) odoberajú vzorky na laboratórne vyšetrenie,

c) vykonávajú všetky ďalšie kontroly, ak je potrebné ich vykonať, aby bolo zabezpečené dodržiavanie tohto nariadenia.

2. Príslušný orgán veterinárnej správy[5]) je oprávnený vstupovať kedykoľvek do chladiarenských skladov a všetkých pracovných miestností, aby skontroloval, či sa plní dôsledne ustanovenie bodu 1.

Príloha č. 5
k nariadeniu vlády č. 312/2003 Z. z.

DOKUMENT PREVÁDZKARNE O PÔVODE MLIEKA A MLIEČNYCH VÝROBKOV URČENÝCH NA SPOTREBU ĽUĎMI, KTORÉ NIE SÚ URČENÉ NA PREDAJ PRE KONEČNÉHO SPOTREBITEĽA

DOKUMENT PREVÁDZKARNE O PÔVODE MLIEKA A MLIEČNYCH VÝROBKOV URČENÝCH NA SPOTREBU ĽUĎMI, KTORÉ NIE SÚ URČENÉ NA PREDAJ PRE KONEČNÉHO SPOTREBITEĽA

I. Identifikácia výrobkov

Druh výrobku/výrobkov: .....

Spôsob tepelného ošetrenia mlieka: .....

Spôsob balenia: .....

Názov výrobku	Počet kusov alebo balení	Netto hmotnosť	Dátum spotreby alebo dátum minimálnej trvanlivosti	Označenie výrobných dávok

II. Pôvod výrobkov

Adresa, názov, schvaľovacie číslo výrobcu: .....

.....

Názov príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správy, ktorá vykonáva dozor v prevádzkarni: .....

.....

III. Určenie výrobkov

Výrobky odoslané z: .....
(miesto nakládky)

do: .....
(miesto určenia)

Spôsob prepravy a číslo dopravného prostriedku: .....

Meno a adresa odosielateľa: .....

.....

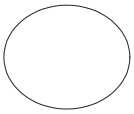
Meno a adresa príjemcu v mieste určenia: .....

.....

Potvrdené v: ..... Dňa: .....

.....
Podpis

.....
Meno tlačenými písmenami



Odtlačok pečiatky firmy

Príloha č. 6
k nariadeniu vlády č. 312/2003 Z. z.

ĎALŠIE POŽIADAVKY NA SUROVÉ MLIEKO URČENÉ NA SPOTREBU ĽUĎMI

ČASŤ A

Surové mlieko určené na spotrebu ľuďmi musí

a) pochádzať z mliekarne na spracovanie mlieka, ktorá spĺňa podmienky podľa prílohy č. 3 častí A, B, E a F, a kontrolovať sa podľa § 9 ods. 6 až 10 a § 12,

b) sa skladovať podľa prílohy č. 4 časti E,

c) sa prepravovať za vyhovujúcich podmienok hygieny podľa prílohy č. 4 časti E,

d) ak ide o kravské mlieko, musí spĺňať tieto požiadavky:

1. bod tuhnutia nesmie byť vyšší ako – 0, 520 °C; bod tuhnutia vyšší ako – 0, 520 °C sa pripúšťa, ak sa na základe kontrol podľa prílohy č. 4 časti A.1, 4. b) preukáže, že mlieko neobsahuje pridanú vodu,
2. špecifická hmotnosť nesmie byť nižšia ako 1 028 gramov na liter; hmotnosť je stanovená v plnotučnom mlieku pri teplote 20 °C alebo ekvivalentná hodnota stanovená v odstredenom mlieku pri teplote 20 °C,
3. obsah bielkovín musí byť najmenej 28 gramov na liter vypočítaný ako násobok percenta celkového dusíka v mlieku a faktora 6,38,
4. obsah beztukovej sušiny nesmie byť nižší ako 8,50 %.

ČASŤ B

I. Požiadavky na zdravotný stav zvierat

1. Zdravotný stav zvierat musí byť pred začiatkom výroby a potom pravidelne jedenkrát mesačne kontrolovaný
   a) klinickým vyšetrením,
   b) ak ide o kravy, odberom vzoriek mlieka od jednotlivých kráv na počet somatických buniek; ak je počet somatických buniek vyšší ako 400 000 v 1 ml a súčasne je dokázaný pôvodca mastitíd, zviera musí byť vylúčené z produkcie surového mlieka na výrobu surového konzumného mlieka.
2. O vyšetreniach podľa predchádzajúceho odseku vedie prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca produkčného hospodárstva dokumentáciu, ktorú uchováva najmenej dva roky, a na požiadanie ju predkladá regionálnej veterinárnej a potravinovej správe.
3. V prípade podozrenia, že zviera je choré na ochorenia, pri ktorých sa pôvodca prenáša mliekom, zviera musí byť od ostatných zvierat izolované a môže byť zaradené do chovu až vtedy, keď sa preukáže, že pominuli dôvody izolovania zvieraťa.

II. Požiadavky na surové mlieko

1. Surové mlieko musí spĺňať tieto ďalšie požiadavky:

   Listeria monocytogenes: neprítomná v 1 ml n = 5, c = 0,

   počet koliformných baktérií: m = 100, M = 1 000, n = 5, c = 2,

   patogénne Escherichia coli: neprítomné v 1 ml n = 5, c = 0,

   Streptococcus beta hemolytické v 0,1 ml: neprítomné n = 5, c = 0.

2. Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca produkčného hospodárstva kontroluje ukazovatele podľa prílohy č. 4 časti B.2 bodu 1 a podľa bodu 1 najmenej jedenkrát mesačne odberom bazénovej vzorky mlieka a náhodným odberom vzoriek mlieka od jednotlivých zvierat. Ak sa na základe výsledkov laboratórnych vyšetrení zistí, že mlieko pri náhodnom

odbere od jednotlivých zvierat prekračuje limity podľa bodu 1, musia byť všetky zvieratá v produkčnom hospodárstve vyšetrené na ukazovatele podľa bodu 1.

3. O vyšetreniach podľa bodu 1 vedie prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca produkčného hospodárstva dokumentáciu, ktorú uchováva najmenej dva roky, a na požiadanie ju predkladá regionálnej veterinárnej a potravinovej správe.

III. Osobitné požiadavky na surové kozie mlieko

Surové kozie mlieko určené na výrobu surového kozieho mlieka nesmie pochádzať od zvierat, ktoré sa nachádzajú v ohniskách kliešťovej encefalitídy zistených na základe informácií Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky.

IV. Požiadavky na surové konzumné mlieko určené na pitie v tomto stave

Surové konzumné mlieko určené na pitie v tomto stave musí okrem požiadaviek ustanovených v tomto nariadení, ktoré sa ho týkajú, spĺňať požiadavku pozitívnej skúšky fosfatázovej aktivity.

Príloha č. 7
k nariadeniu vlády č. 312/2003 Z. z.

ČASŤ A

1. Názov „mlieko“ znamená výlučne normálny sekrét mliečnej žľazy získaný z jedného alebo z viacerých dojení bez toho, aby k nemu bolo niečo pridané alebo odobraté.
2. Názov „mlieko“ sa môže používať
   a) pre mlieko ošetrené bez zmeny jeho zloženia alebo pre mlieko, ktorého obsah tuku je štandardizovaný podľa požiadaviek na dodatočné predpisy, ktoré sa týkajú spoločnej organizácie trhu s mliekom a mliečnymi výrobkami, ktoré sa týkajú konzumného mlieka,
   b) v spojení so slovom alebo slovami, ktoré označujú druh, stupeň, pôvod alebo ktoré sú určené na požitie takého mlieka alebo na opis fyzikálneho ošetrenia alebo modifikácie zloženia, ktorej bolo podrobené, za predpokladu, že modifikácia je obmedzená na pridanie alebo odobratie prirodzených zložiek mlieka.
3. Na účely tejto prílohy mliečne výrobky znamenajú výrobky, ktoré výlučne pochádzajú z mlieka, pod podmienkou, že látky potrebné na ich výrobu sa môžu pridávať za predpokladu, že tieto látky sa nepoužijú na účely úplnej alebo čiastočnej náhrady hocijakej mliečnej zložky.
4. Tieto nasledujúce požiadavky sa použijú výlučne na mliečne výrobky:
   a) označenie pre tento zoznam
      1. srvátka,
      2. smotana,
      3. maslo,
      4. cmar,
      5. maslový olej,
      6. kazeíny,
      7. bezvodý mliečny tuk (AMF),
      8. syr,
      9. jogurt,
      10. kefír,
      11. kumys,
      12. viili – fil,
      13. smotana,
      14. fil,
   b) označenie alebo názvy podľa požiadaviek , ktoré sa vzťahujú na označovanie etiketami, prezentáciu a reklamu potravín, ktoré sú určené na predaj pre konečného spotrebiteľa a ktoré sa používajú na mliečne výrobky.
5. Názov „mlieko“ a označenia používané na mliečne výrobky sa môžu používať aj v spojení so slovom alebo slovami na označenie zložených výrobkov, v ktorých nie je alebo nemá byť nahradená žiadna zložka mlieka a v ktorom predstavuje mlieko alebo mliečny výrobok jeho podstatnú časť čo do množstva alebo charakteru výrobku.
6. Ak nejde o kravské mlieko a mliečne výrobky z kravského mlieka, pôvod mlieka a mliečneho výrobku definovaný podľa postupu uvedenom v osobitnom predpise[1]) musí byť určený.

ČASŤ B

1. Nasledujúce výrobky sa považujú za konzumné mlieko:
   a) surové mlieko: mlieko, ktoré nebolo zahriate na teplotu vyššiu ako 40 °C alebo ošetrené iným spôsobom, ktorý má rovnocenný účinok ako zahriatie na teplotu 40 °C,

b) plnotučné mlieko: tepelne ošetrené mlieko, ktoré podľa obsahu tuku spĺňa jednu z nasledujúcich požiadaviek:

1. štandardizované plnotučné mlieko: mlieko s obsahom tuku najmenej 3,50 % (m/m); Slovenská republika môže poskytnúť dodatočnú kategóriu plnotučného mlieka s obsahom tuku 4,00 % (m/m),
2. neštandardizované plnotučné mlieko: mlieko s obsahom tuku, ktoré nebolo zmenené po nadojení ani prídavkom, ani odstránením mliečnych tukov, alebo zmiešaním s mliekom, ktorého prirodzený obsah tuku bol zmenený; obsah tuku nesmie byť nižší ako 3,50 % (m/m),

c) čiastočne odtučnené mlieko: tepelne ošetrené mlieko, ktorého obsah tuku bol zredukovaný najmenej na 1,50 % (m/m) a najviac 1,80 % (m/m),

d) odstredené mlieko: tepelne ošetrené mlieko, ktorého obsah tuku bol zredukovaný nie viac ako na 0,50 % (m/m).

2. Bez toho, aby bol dotknutý odsek 1 písm. b) bod č. 2, len tieto modifikácie sú povolené:

a) modifikácia sa môže vykonať modifikáciou prirodzeného obsahu tuku odstránením alebo pridaním smotany, alebo pridaním plnotučného mlieka, čiastočne odstredeného mlieka, alebo odstredeného mlieka, aby bol dodržaný obsah tuku ustanovený pre konzumné mlieko,

b) obohatenie mlieka mliečnymi proteínmi, minerálnymi soľami alebo vitamínmi,

c) redukcia obsahu laktózy konverziou na glukózu a galaktózu.

3. Modifikácie v zložení mlieka podľa odseku 2 písm. b) a c) sa môžu povoliť len vtedy, ak je táto modifikácia označená na obale výrobku. Označenie musí byť nezmazateľné, ľahko viditeľné a čitateľné. Toto označenie však nesmie nahradiť povinnosť označenia, ktoré sa týka výživového označovania etiketami podľa osobitného predpisu.[2]) Ak sa pridávajú bielkoviny, obsah bielkovín obohateného mlieka musí byť 3,8 % (m/m) alebo viac. Slovenská republika môže obmedziť alebo zakázať modifikácie zloženia mlieka podľa odseku 2 písm. b) a c).

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

2) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky z 25. novembra 2002 č. 2953/2002-100, ktorým sa vydáva trhový poriadok pre mlieko (oznámenie č. 683/2002 Z. z.)

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

4) § 2 písm. a) 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, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky v znení neskorších predpisov (oznámenie č. 195/1996 Z. z.).

6) § 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 280/2003 Z. z. o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú výmenu s hovädzím dobytkom a ošípanými.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 304/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat pri premiestňovaní oviec a kôz a ich výmenách s členskými štátmi.

7) § 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

8) § 6 zákona č. 488/2002 Z. z.

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

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

11) § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

12) § 3 ods. 1 zákona č. 488/2002 Z. z.

13) § 6 ods. 2 písm. o) zákona č. 488/2002 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) § 14 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.

16) § 38, 43 a 44 zákona č. 488/2002 Z. z.

17) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 292/2002 Z. z. o podrobnostiach veterinárnych kontrol pri výmenách produktov živočíšneho pôvodu s členskými štátmi.

18) § 33 ods. 9 zákona č. 488/2002 Z. z.

19) § 6 ods. 2 písm. n) zákona č. 488/2002 Z. z.

1) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 280/2003 Z. z. o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú výmenu s hovädzím dobytkom a ošípanými.

2) Zákon č. 140/1998 Z. z. o liekoch a zdravotníckych pomôckach, o zmene zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov a o zmene a doplnení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 220/1996 Z. z. o reklame v znení neskorších predpisov v znení zákona č. 119/2000 Z. z.

3) § 2 ods. 1 písm. d) a e) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 304/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat pri premiestňovaní oviec a kôz a ich výmenách s členskými štátmi.

4) § 6 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

5) 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.

6) 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.).

7) § 18 zákona č. 488/2002 Z. z.

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

9) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva č. 79/1997 Z. z. o opatreniach na predchádzanie prenosným ochoreniam v znení vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 54/2000 Z. z.

10) STN 57 0529 Surové kravské mlieko na mliekarenské ošetrenie a ďalšie spracovanie.

11) § 65 ods. 2 zákona č. 140/1998 Z. z. o liekoch a zdravotníckych pomôckach, o zmene zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov a o zmene a doplnení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 220/1996 Z. z. o reklame v znení neskorších predpisov v znení zákona č. 119/2000 Z. z.

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

2) § 7 ods. 2 písm. f) bod 1 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

3)
§ 65 ods. 2 zákona č. 140/1998 Z. z. o liekoch a zdravotníckych pomôckach, o zmene zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov a o zmene a doplnení zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 220/1996 Z. z. o reklame v znení neskorších predpisov v znení zákona č. 119/2000 Z. z.

4)
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky v znení neskorších predpisov (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.

1)
§ 4 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

2)
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.).

3)
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100, ktorým sa dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).
§ 15 ods. 1 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. októbra 2002 č. 2745/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín (oznámenie č. 634/2002 Z. z.).

4)
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. októbra 2002 č. 2745/2002-100 (oznámenie č. 634/2002 Z. z.).

5) § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

1)
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky z 25. novembra 2002 č. 2953/2002-100, ktorým sa vydáva trhový poriadok pre mlieko (oznámenie č. 683/2002 Z. z.).

2)
Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky z 24. júna 2002 č. 1519/2002-100,

ktorým sa ustanovuje rozsah výživového tvrdenia, spôsob uvádzania výživovej hodnoty potravín a spôsob jej výpočtu (oznámenie č. 394/2002 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

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