ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

Vyhlásené: 31.07.2003 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

317

NARIADENIE VLÁDY

Slovenskej republiky

z 9. júla 2003

o požiadavkách na výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa a mäsových prípravkov

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

Základné ustanovenia

§ 1

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

(2) Toto nariadenie ustanovuje požiadavky na výrobu, uvádzanie na trh[1]) a dovoz mletého mäsa a mäsových prípravkov.

(3) Toto nariadenie sa nevzťahuje na mäsové prípravky a mleté mäso, ktoré sa vyrábajú s cieľom ich predaja priamo konečným spotrebiteľom na mieste v maloobchodných predajniach s výnimkou predajní uvedených v odseku 6 alebo v priestoroch priľahlých k predajným miestam; na tieto operácie sa vzťahujú kontroly podľa osobitného predpisu.[2])

(4) Toto nariadenie sa nevzťahuje na mechanicky separované mäso na priemyselné použitie, ktoré podlieha tepelnému ošetreniu v prevádzkarňach schválených v súlade s osobitným predpisom.[3])

(5) Ustanovenia osobitného predpisu,[4]) ktoré sa vzťahujú na výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa určeného na použitie ako surovina na výrobu klobásového mäsa určeného na následnú výrobu mäsových výrobkov a na výrobu a použitie mechanicky separovaného mäsa, nie sú týmto nariadením dotknuté.

(6) Toto nariadenie sa primerane vzťahuje aj na mäsové prípravky a mleté mäso, ktoré sa vyrábajú v špecializovaných predajniach, samoobslužných strediskách, obchodných domoch, supermarketoch a hypermarketoch, ktoré vykonávajú tieto operácie priemyselným alebo veľkovýrobným spôsobom.

§ 2

Na účely tohto nariadenia sa použijú aj pojmy uvedené v nariadeniach,[5]) ktorými sa transponujú právne predpisy Európskych spoločenstiev uvedené v prílohách č. 1 týchto nariadení. Okrem toho sa na účely tohto nariadenia rozumie

a) mletým mäsom mäso, ktoré bolo posekané na fragmenty alebo ktoré bolo spracované mlynčekom so špirálovou závitovkou,

b) mäsovým prípravkom mäso podľa osobitných predpisov[6]) a mäso, ktoré spĺňa požiadavky podľa osobitného predpisu,[7]) ku ktorému boli pridané potraviny, prísady alebo prídavné látky alebo ktoré bolo ošetrené takým spôsobom, ktorý nepostačuje na zmenu vnútornej bunečnej štruktúry mäsa a tým nespôsobuje stratu vlastností čerstvého mäsa,

c) prísadou soľ určená na spotrebu ľuďmi (ďalej len „jedlá soľ"), horčica, koreniny a aromatické výťažky korenín, aromatické byliny a ich aromatické výťažky,

d) výrobňou akákoľvek výrobňa, v ktorej sa vyrába mleté mäso alebo mäsové prípravky a ktorá

   1. je umiestnená v rozrábkarni a spĺňa požiadavky prílohy č. 2 časti A,

   2. je v prípade výroby mäsových prípravkov umiestnená v prevádzkarni, ktorá spĺňa požiadavky prílohy č. 2 časti C,

   3. ak nie je umiestnená v priestoroch alebo neprilieha k prevádzkarni schválenej podľa osobitných predpisov,[8]) spĺňa požiadavky prílohy č. 2 časti A bodu 2 alebo časti C bodu 2,

e) príslušným orgánom orgán veterinárnej správy[9]) Slovenskej republiky alebo ústredný orgán členského štátu príslušný na vykonávanie veterinárnych kontrol, alebo každý orgán, na ktorý bola táto pôsobnosť prenesená,

f) obchodom obchod medzi členskými štátmi[10]) v zmysle smernice Rady uvedenej v § 1 ods. 1,

g) rýchlo zmrazeným mletým mäsom alebo mäsovým prípravkom mleté mäso alebo mäsový prípravok, ktorý bol podrobený vhodnému zmrazovaciemu procesu známemu ako rýchle zmrazovanie, pri ktorom sa oblasť maximálnej kryštalizácie prekračuje tak rýchlo, ako je to možné v závislosti od druhu produktu a výsledná teplota produktu po tepelnej stabilizácii sa nepretržite udržiava na úrovni –18 °C alebo nižšej vo všetkých bodoch produktu, a ktorý je pri predaji označený spôsobom uvádzajúcim, že má danú vlastnosť.

Uvádzanie mletého mäsa na trh

§ 3

(1) Na trh možno uvádzať a predmetom výmeny[11]) s členskými štátmi môže byť len čerstvé mäso získané z hovädzieho dobytka, ošípaných, oviec alebo kôz a prezentované vo forme mletého mäsa, ktoré spĺňa tieto požiadavky:

a) musí byť pripravené z priečne pruhovanej svaloviny vrátane priliehajúcich tukových tkanív s výnimkou svaloviny srdca, ktorá

   1. spĺňa požiadavky osobitného predpisu[12]) alebo

   2. spĺňa požiadavky osobitného predpisu[13]) a bola prehliadnutá v súlade s osobitným predpisom,[14])

   3. ak ide o čerstvé bravčové mäso, musí okrem toho byť vyšetrená na trichinely v súlade s osobitným predpisom[15]) alebo ošetrená zmrazením, ako je uvedené v osobitnom predpise,[16])

b) musí byť pripravené v súlade s požiadavkami uvedenými v prílohe č. 2 časti B vo výrobni, ktorá

   1. spĺňa požiadavky podľa prílohy č. 2 časti A bodoch 1 až 3,

   2. bola schválená a je uvedená na zozname podľa § 8 ods. 1,

c) musí byť prehliadnuté podľa § 8 a prílohy č. 2 časti E,

d) musí byť označené značkou a etiketou podľa prílohy č. 2 časti F,

e) musí byť balené do priameho obalu, do druhého obalu a skladované podľa prílohy č. 2 častí G a H,

f) musí byť prepravované podľa prílohy č. 2 časti I,

g) musí byť pri preprave sprevádzané obchodným dokladom alebo zdravotným certifikátom uvedeným v odseku 2.

(2) Mleté mäso uvedené v odseku 1 musí pri preprave sprevádzať

a) sprievodný obchodný doklad,

1. ktorý musí byť vyplnený odosielajúcou prevádzkarňou,
2. v ktorom musí byť uvedené veterinárne schvaľovacie číslo schválenej výrobne, a ak ide o mrazené mleté mäso, zreteľne uvedený mesiac a rok zmrazenia,
3. v ktorom musí byť vyznačený jeden z údajov podľa osobitného predpisu,[17]) ak ide o mleté mäso určené do Fínska a Švédska,
4. ktorý musí príjemca uchovávať tak, aby ho mohol na požiadanie predložiť príslušnému orgánu; údaje vedené v počítači musia byť na požiadanie tohto orgánu vytlačené,

b) zdravotný certifikát, ktorý sa musí tiež poskytnúť na požiadanie príslušného orgánu v členskom štáte[10]) určenia alebo na požiadanie orgánu veterinárnej správy, ak je štátom určenia Slovenská republika a ak je mäso po mletí určené na export do tretej krajiny; náklady na takúto certifikáciu uhrádzajú prevádzkovatelia,

c) zdravotný certifikát podľa prílohy č. 4, ak ide o mleté mäso z výrobne umiestnenej v regióne alebo oblasti, na ktorú sa vzťahujú obmedzenia z dôvodov ochrany zdravia zvierat, alebo ak ide o mleté mäso, ktoré sa zasiela členskému štátu po tranzite cez tretiu krajinu v zaplombovanom vozidle.

(3) Okrem požiadaviek uvedených v odsekoch 1 a 2 musí mleté mäso ďalej spĺňať tieto požiadavky:

a) čerstvé mäso, z ktorého bolo získané, musí,

1. ak bolo zmrazené alebo hlboko zmrazené, byť získané z čerstvého vykosteného mäsa, ktoré bolo skladované po zmrazení alebo hlbokom zmrazení najdlhšie 18 mesiacov pri hovädzom mäse a teľacom mäse, najdlhšie 12 mesiacov pri baraňom mäse a najdlhšie 6 mesiacov pri bravčovom mäse v mraziarenskom sklade schválenom v súlade s osobitným predpisom;[18]) príslušný orgán veterinárnej správy však môže povoliť vykosťovanie bravčového mäsa a baranieho mäsa na mieste bezprostredne pred mletím, ak sa to vykonáva za vyhovujúcich podmienok hygieny a kvality,
2. ak bolo chladené, byť použité najdlhšie do 6 dní od zabitia zvierat alebo, ak ide o vykostené vákuovo balené hovädzie mäso alebo teľacie mäso, najdlhšie do 15 dní od zabitia zvierat,

b) mleté mäso musí byť ošetrené chladom v lehote nie dlhšej ako 1 hodina po porciovaní a balení do priameho obalu s výnimkou, ak sa používajú postupy, ktoré si vyžadujú zníženie vnútornej teploty mäsa počas výroby,

c) mleté mäso musí byť balené do druhého obalu a prezentované v jednej z týchto foriem:

1. chladené mleté mäso a v tomto prípade musí byť získané z mäsa uvedeného v písm. a) bodu 2 a schladené na vnútornú teplotu nižšiu ako +2 °C v najkratšom možnom čase; povoľuje sa pridanie obmedzeného množstva mrazeného mäsa, ktoré spĺňa podmienky ustanovené v písm. a) bodu 1 na zrýchlenie procesu schladzovania, ak sa tento prídavok uvedie na etikete, v tomto prípade však nesmie čas schladzovania prekročiť 1 hodinu,

2. hlboko zmrazené mleté mäso a v tomto prípade musí byť získané z mäsa uvedeného v písmene a) a čo najrýchlejšie schladené na vnútornú teplotu nižšiu ako –18 °C v súlade s § 2 písm. g),

d) mleté mäso nesmie byť ošetrené ionizujúcim žiarením alebo ultrafialovým žiarením,

e) označenia uvedené v prílohe č. 3 bode I s možnosťou ich kombinovania s názvom živočíšneho druhu zvieraťa, z ktorého bolo získané mäso, možno použiť na obaloch, len ak sú pre tieto označenia splnené požiadavky podľa prílohy č. 3 bodu I.

(4) Požiadavkám odsekov 1 až 3 podlieha aj mleté mäso, do ktorého bolo pridané najviac 1 % jedlej soli.

§ 4

(1) Aby sa zohľadnili osobitné spotrebiteľské návyky pri zabezpečení dodržiavania zdravotných požiadaviek podľa tohto nariadenia, môže príslušný orgán veterinárnej správy[19]) povoliť výrobu a uvádzanie mletého mäsa na trh na predaj len na území Slovenskej republiky, ak je získané

a) z mäsa uvedeného v § 2 písm. b),

b) z výrobní, ktoré sú schválené alebo povolené a registrované a majú priestory uvedené v prílohe č. 2,

c) podľa tohto nariadenia s výnimkou ustanovení

1. prílohy č. 2 časti F bodov 4 až 6,

2. § 3 ods. 1 písm. f) a g), ods. 2 a 3 okrem požiadaviek uvedených v prílohe č. 3.

(2) Mleté mäso získané podľa odseku 1 sa nesmie označovať zdravotnou značkou uvedenou v prílohe č. 2 časti F.

(3) Ak sa uplatnia výnimky podľa odseku 1, Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky[19]) (ďalej len „štátna veterinárna a potravinová správa“) oznámi Európskej komisii druh výnimiek, ktoré mieni povoliť. Tieto výnimky upraví alebo zruší v súlade s požiadavkami Európskeho spoločenstva.

Uvádzanie mäsových prípravkov na trh

§ 5

(1) Na trh možno uvádzať a predmetom výmeny[11]) s členskými štátmi môžu byť len mäsové prípravky podľa § 2 písm. b), ktoré

a) boli pripravené z čerstvého mäsa okrem mäsa nepárnokopytníkov, ktoré

1. vyhovuje požiadavkám podľa osobitných predpisov,[20])

2. ak ide o dovezené mäso, vyhovuje ustanoveniam osobitných predpisov,[21]) ako aj požiadavkám podľa osobitných predpisov[22]) a bolo prehliadnuté v súlade s osobitným predpisom;[14]) ak ide o čerstvé mäso z ošípaných, musí byť vyšetrené na trichinely podľa osobitného predpisu[15]) alebo ošetrené zmrazením v súlade s osobitným predpisom,[16])

b) boli pripravené v jednej z prevádzkarní uvedených v § 2 písm. d), ktorá

1. spĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 2 časti C a

2. bola schválená a zapísaná do zoznamu alebo zoznamov vedených podľa § 8 ods. 1,

c) boli získané z mäsa, ktoré, ak bolo hlboko zmrazené, musí sa použiť v lehote do 18 mesiacov od zabitia zvierat pri hovädzom mäse a teľacom mäse, do 12 mesiacov od zabitia zvierat pri

baraňom mäse, kozom mäse, hydinovom mäse, králičom mäse a zverine zo zveri z farmových chovov a do 6 mesiacov od zabitia pri mäse ostatných druhov zvierat; príslušný orgán veterinárnej správy však môže povoliť vykosťovanie bravčového mäsa a baranieho mäsa na mieste bezprostredne pred prípravou, ak sa táto operácia vykonáva vo vyhovujúcich podmienkach hygieny a kvality,

d) boli zabalené do druhého obalu, a ak sú určené na uvádzanie na trh

1. chladené, musia byť vychladené čo najrýchlejšie na vnútornú teplotu pod +2 °C pri mäsových prípravkoch získaných z mletého mäsa, pod +7 °C pri mäsových prípravkoch získaných z čerstvého mäsa, pod +4 °C pri mäsových prípravkoch získaných z hydinového mäsa a pod +3 °C pri mäsových prípravkoch, ktoré obsahujú vedľajšie jatočné produkty alebo drobky,
2. hlboko zmrazené, musia byť čo najrýchlejšie vychladené na vnútornú teplotu pod −18 °C v súlade s § 2 písm. g).

(2) Okrem požiadaviek podľa odseku 1 musia mäsové prípravky ďalej spĺňať tieto požiadavky:

a) musia byť pripravené podľa prílohy č. 2 časti D,

b) musia podliehať inšpekcii podľa § 8 a prílohy č. 2 časti E,

c) musia byť označené a etiketované podľa prílohy č. 2 časti F,

d) musia byť balené do priameho obalu a do druhého obalu podľa požiadaviek uvedených v prílohe č. 2 časti G a skladované podľa požiadaviek uvedených v prílohe č. 2 časti H,

e) musia sa prepravovať podľa požiadaviek uvedených v prílohe č. 2 časti I,

f) musia byť pri výmenách[11]) alebo obchode [§ 2 písm. e)] s členskými štátmi pri preprave sprevádzané zdravotným certifikátom v súlade s prílohou č. 6, ktorý musí príjemca uchovávať po dobu najmenej jedného roka a predložiť ho na požiadanie príslušnému orgánu.

(3) S výnimkou čerstvých klobás a klobásového mäsa môžu byť mäsové prípravky získané z mletého mäsa jatočných zvierat predmetom výmen[11]) alebo obchodu [§ 2 písm. f)] s členskými štátmi, len ak spĺňajú požiadavky podľa § 3.

(4) Ak osobitný predpis[23]) neustanovuje inak, nemožno mäsové prípravky ošetrovať ionizujúcim žiarením.

(5) Pri povoľovaní alebo schvaľovaní prevádzkarní môže príslušný orgán veterinárnej správy[24]) povoliť výrobniam, ktoré vyrábajú mäsové prípravky bez priemyselnej štruktúry alebo výrobnej kapacity, alebo výrobniam uvedeným v § 1 ods. 6 výnimky z požiadaviek prílohy č. 2 časti A a z požiadaviek podľa osobitných predpisov,[25]) a to pokiaľ ide o prívod vody ovládateľný rukou a pokiaľ ide o šatne, ktoré môžu byť nahradené skrinkami. Týmto prevádzkarňam možno okrem toho povoliť ďalšie výnimky z ustanovení osobitného predpisu,[26]) pokiaľ ide o miestnosti, kde sa skladujú suroviny a hotové výrobky; v tomto prípade však musí prevádzkareň mať aspoň

a) miestnosť alebo bezpečné miesto na skladovanie surovín, ak sa toto skladovanie vykonáva,

b) chladiarenskú miestnosť alebo bezpečné miesto na skladovanie hotových výrobkov, ak sa toto skladovanie vykonáva.

§ 6

(1) Aby sa zohľadnili osobitné spotrebiteľské návyky pri zabezpečení dodržiavania zdravotných požiadaviek podľa tohto nariadenia, môže štátna veterinárna a potravinová správa povoliť výrobu a uvádzanie na trh mäsových prípravkov na predaj len v Slovenskej republike, ak sú získané

a) z mäsa uvedeného v § 2 písm. b),

b) z výrobní, ktoré sú schválené alebo povolené a registrované a majú priestory uvedené v prílohe č. 2 časti C,

c) podľa podmienok tohto nariadenia s výnimkami z ustanovení

1. prílohy č. 2 časti D písm. b) a d),
2. § 5 ods. 1 písm. c) a d),
3. prílohy č. 2 časti F bodov 4 až 6,
4. § 5 ods. 2 písm. e) a f) a ods. 3.

(2) Mäsové prípravky získané podľa odseku 1 nesmú byť označované zdravotnou značkou podľa prílohy č. 2 časti F bodu 2.

(3) Ak sa uplatnia výnimky podľa odseku 1, štátna veterinárna a potravinová správa oznámi Európskej komisii druh výnimiek, ktoré mieni povoliť. Tieto výnimky upraví alebo zruší v súlade s požiadavkami Európskeho spoločenstva.

Spoločné ustanovenia pre mleté mäso a mäsové prípravky

§ 7

(1) Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca výrobne musí prijať všetky opatrenia potrebné na zabezpečenie dodržiavania ustanovení tohto nariadenia na všetkých stupňoch výroby. Na tento účel musia uvedené osoby dodržiavať požiadavky podľa osobitného predpisu,[27]) ktorými sa ustanovuje vypracovanie a zavedenie systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín (systému HACCP) v prevádzkarni, a okrem toho musia trvale vykonávať vlastné kontroly v súlade s týmito zásadami:

a) musia kontrolovať suroviny, ktoré vstupujú do prevádzkarne, aby sa zabezpečilo dodržiavanie ukazovateľov uvedených v prílohách č. 3 a 5 s ohľadom na hotový výrobok,

b) musia vykonávať kontrolu metód čistenia a dezinfekcie v prevádzkarni,

c) musia odoberať vzorky na analýzy v laboratóriu schválenom[28]) štátnou veterinárnou a potravinovou správou,

d) musia viesť písomné alebo registrované záznamy o informáciách a údajoch požadovaných podľa predchádzajúcich písmen a predkladať ich príslušným orgánom veterinárnej správy; výsledky rôznych kontrol a testov sa musia uchovávať po dobu najmenej dvoch rokov s výnimkou chladených výrobkov, pri ktorých možno tento čas skrátiť na 6 mesiacov od uplynutia dátumu spotreby výrobku,

e) musia poskytovať príslušným orgánom veterinárnej správy záruky, pokiaľ ide o spravovanie zdravotných značiek a najmä etikiet označených zdravotnou značkou,

f) ak sa laboratórnym vyšetrením alebo na základe akejkoľvek inej informácie, ktorú majú k dispozícii, zistí, že v spojení s ich výrobkami existuje zdravotné riziko, musia informovať štátnu veterinárnu a potravinovú správu a príslušnú Regionálnu veterinárnu a potravinovú správu Slovenskej republiky[29]) (ďalej len „regionálna veterinárna a potravinová správa“),

g) v prípade bezprostredného rizika pre zdravie ľudí musia zabezpečiť stiahnutie z trhu takého množstva výrobkov, ktoré boli získané v podobných technologických podmienkach a môžu predstavovať rovnaké riziko; toto stiahnuté množstvo musí zostať pod dozorom a kontrolou regionálnej veterinárnej a potravinovej správy až dovtedy, kým nie je zničené, použité na iné účely, ako je spotreba ľuďmi, alebo po povolení príslušného orgánu veterinárnej správy vhodným spôsobom prepracované tak, že sa zabezpečí jeho zdravotná neškodnosť.

(2) Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca prevádzkarne musí z inšpekčných dôvodov zabezpečiť, aby boli druhé obaly výrobkov zreteľne a čitateľne označené údajom o teplote, pri ktorej sa musia výrobky prepravovať a skladovať, ako aj o dátume spotreby pri hlboko zmrazených výrobkoch a dátume minimálnej skladovateľnosti pri chladených výrobkoch.

(3) Prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca prevádzkarne musí zabezpečiť alebo priamo určiť a zaviesť program školení zamestnancov prispôsobený výrobnej štruktúre prevádzkarne, ktorý im umožní dodržiavať podmienky hygieny výroby, ak títo zamestnanci už nemajú dostatočnú kvalifikáciu potvrdenú diplomom. Regionálna veterinárna a potravinová správa[29]) zodpovedná za dozor, inšpekcie a kontroly v prevádzkarni sa musí zúčastniť plánovania a zavedenia tohto programu školení v prevádzkarni.

(4) Mikrobiologické testy sa musia vykonávať pri mletom mäse uvedenom v § 3 a mäsových prípravkoch z mletého mäsa uvedených v § 5 denne a pri ostatných mäsových prípravkoch a mletom mäse najmenej jedenkrát týždenne. Okrem toho musia byť splnené tieto požiadavky:

a) testy sa musia vykonávať buď vo výrobni, ak je to schválené[28]) štátnou veterinárnou a potravinovou správou, alebo v schválenom laboratóriu,

b) vzorky odobraté na analýzu musia predstavovať päť jednotiek a musia reprezentovať dennú výrobu; vzorky mäsových prípravkov sa musia odoberať z hĺbky svaloviny po kauterizácii povrchu,

c) mikrobiologické kontroly sa musia vykonávať v súlade s overenými metódami, ktoré sú vedecky uznávané, a najmä metódami ustanovenými v smerniciach Európskych spoločenstiev alebo v iných medzinárodných normách,

d) výsledky mikrobiologických kontrol sa musia vyhodnocovať s použitím kritérií na ich interpretáciu uvedených

   1. v prílohe č. 3, ak ide o mleté mäso a mäsové prípravky získané z mletého mäsa jatočných zvierat okrem čerstvých klobás a klobásového mäsa, a

   2. v prílohe č. 5, ak ide o ostatné mäsové prípravky,

e) v prípade sporov pri výmenách s členskými štátmi alebo pri obchode sa uznávajú metódy Európskych noriem (EN) ako referenčné metódy.

(5) Požiadavky, ktoré sa týkajú vlastných kontrol a monitorovania, musia byť vypracované v spojení s regionálnou veterinárnou a potravinovou správou, ktorá musí pravidelne monitorovať ich dodržiavanie.

§ 8

(1) Štátna veterinárna a potravinová správa vedie osobitne zoznam prevádzkarní, ktoré vyrábajú mleté mäso alebo mäsové prípravky a ktoré sú schválené podľa § 3 a 5, a osobitne zoznam prevádzkarní, ktoré vyrábajú mleté mäso alebo mäsové prípravky, ktoré sú povolené a registrované podľa § 4 a 6. Zoznam výrobní schválených podľa § 3 a 5 zasiela štátna veterinárna a potravinová správa členským štátom a Európskej komisii. Štátna veterinárna a potravinová správa pridelí každej výrobni úradné schvaľovacie číslo[30]) prevádzkarne schválenej podľa osobitných predpisov[31]) s vyznačením, že prevádzkareň bola schválená aj na výrobu mletého mäsa alebo mäsových prípravkov a každej samostatnej výrobnej jednotke pridelí individuálne schvaľovacie číslo. Jedno schvaľovacie číslo možno prideliť

a) prevádzkarni vyrábajúcej mäsové prípravky získané zo surovín alebo so surovinami, na ktoré sa vzťahujú viaceré osobitné predpisy uvedené v písmene b) a odseku 2,

b) prevádzkarni umiestnenej v rovnakom mieste, ako je prevádzkareň schválená v súlade s osobitnými predpismi.[32])

(2) Takto schválené prevádzkarne sa zapisujú

a) do osobitného stĺpca na produkciu mletého mäsa alebo na produkciu mäsových prípravkov zoznamov prevádzkarní uvedených v osobitných predpisoch[33]) alebo,

b) ak ide o samostatné produkčné jednotky, do samostatného zoznamu vedeného v súlade s rovnakými kritériami.

(3) Štátna veterinárna a potravinová správa neschváli[34]) alebo regionálna veterinárna a potravinová správa nepovolí[35]) prevádzkareň, ak nespĺňa podmienky a požiadavky podľa tohto nariadenia s ohľadom na povahu činností, ktoré sa tu vykonávajú. Ak však prevádzkareň, ktorá žiada o schválenie podľa tohto nariadenia, tvorí integrálnu súčasť prevádzkarne schválenej podľa osobitného predpisu,[36]) môžu byť priestory, zariadenia a vybavenie pre zamestnancov a všeobecne všetky priestory, kde nie je riziko kontaminácie surovín alebo výrobkov nebalených v priamom obale, spoločné pre obe prevádzkarne.

(4) Výrobne musia byť pod kontrolou regionálnych veterinárnych a potravinových správ, ktoré v nich musia vykonávať inšpekcie a monitorovať ich s takouto frekvenciou:

a) s rovnakou frekvenciou ako rozrábkarne, ak ide o výrobne pri rozrábkarňach,

b) najmenej jedenkrát denne počas výroby mletého mäsa, ak ide o schválené výrobne vyrábajúce výrobky uvedené v § 3,

c) ak ide o ostatné výrobne, potreba trvalej alebo periodickej prítomnosti príslušného orgánu veterinárnej správy závisí od veľkosti prevádzkarne, druhu vyrábaných výrobkov, hodnotení rizika a záruk poskytovaných v súlade s § 7 ods. 1.

(5) Príslušné orgány veterinárnej správy[24]) musia mať

a) v každom čase voľný prístup do všetkých častí prevádzkarní, aby sa zabezpečilo dodržiavanie tohto nariadenia,

b) prístup k účtovným dokladom, ktoré umožňujú vysledovať bitúnok alebo prevádzkareň pôvodu surovín, ak je pochybnosť o pôvode mäsa,

c) prístup k výsledkom vlastných kontrol podľa § 7 vrátane kontrol surovín, ak ide o dodržiavanie kritérií uvedených v prílohách č. 3 a 5,

d) na požiadanie údaje podľa písmen b) a c) vo vytlačenej forme, ak sa tieto údaje vedú v počítači.

(6) Regionálna veterinárna a potravinová správa musí pravidelne analyzovať výsledky kontrol podľa § 7 a na základe týchto analýz môže vykonávať ďalšie vyšetrenia na všetkých stupňoch výroby a vyšetrenia výrobkov. Podrobnosti o druhu týchto kontrol, ich frekvencii a metódach odberu vzoriek môže určiť v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev štátna veterinárna a potravinová správa.

(7) Výsledky týchto analýz musia byť uvedené v písomnom zázname, ktorého závery alebo odporúčania a uložené opatrenia sa musia oznámiť prevádzkovateľovi alebo manažérovi prevádzkarne, ktorý je povinný odstrániť nedostatky, s ktorými bol oboznámený, s cieľom zlepšiť hygienu v prevádzkarni.

(8) Regionálnej veterinárnej a potravinovej správe môžu pri vykonávaní uvedených kontrol asistovať odborne spôsobilé osoby,[37]) ktoré spĺňajú kvalifikačné požiadavky podľa osobitného predpisu.[38])

(9) Ak príslušné orgány veterinárnej správy[24]) zistia pri vykonávaní vlastných kontrol podľa prílohy č. 2 časti E opakované nedodržanie kritérií ustanovených v prílohách č. 3 a 5, musia zintenzívniť opatrenia na monitorovanie výroby v danej prevádzkarni a môžu odňať etikety a iné prostriedky na označovanie zdravotnými značkami uvedenými v prílohe č. 2 časti F. Ak po uplynutí 15 dní výrobky výrobne stále nevyhovujú uvedeným požiadavkám, musí príslušný orgán veterinárnej správy prijať všetky vhodné opatrenia na odstránenie oznámených nedostatkov, a ak je to potrebné, nariadiť, aby boli výrobky z danej prevádzkarne tepelne ošetrované. Ak nie sú tieto opatrenia dostatočné, musí štátna veterinárna a potravinová správa pozastaviť schválenie[34]) alebo regionálna veterinárna a potravinová správa pozastaviť povolenie[35]) vydané prevádzkarni.

(10) Ak príslušný orgán veterinárnej správy[24]) zistí zjavné nedodržiavanie hygienických podmienok a požiadaviek ustanovených týmto nariadením alebo bránenie riadnemu výkonu zdravotnej inšpekcie,

a) je oprávnený vykonať vhodné opatrenia s ohľadom na používanie zariadení alebo priestorov a prijať všetky potrebné opatrenia, ktoré môžu viesť až k zníženiu objemu výroby alebo dočasnému pozastaveniu výrobného procesu,

b) ak nie sú tieto opatrenia alebo opatrenia uvedené v § 7 ods. 1 písm. g) na zlepšenie situácie dostatočné, štátna veterinárna a potravinová správa dočasne pozastaví schválenie[34]) alebo regionálna veterinárna a potravinová správa dočasne pozastaví povolenie,[35]) ak je to vhodné, len pre daný druh výroby.

(11) Ak prevádzkovateľ alebo zodpovedný zástupca prevádzkarne v určenej lehote neodstráni nedostatky, s ktorými bol oboznámený, príslušný orgán veterinárnej správy[24]) zruší schválenie alebo povolenie vydané prevádzkarni.

(12) Príslušné orgány veterinárnej správy[9]) sú najmä povinné plniť závery všetkých kontrol vykonaných podľa § 9.

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

(14) V prípade opakovaných nedostatkov sa musí počet kontrol zvýšiť, a ak je to potrebné, musia sa odňať etikety, plomby, pečiatky alebo iné prostriedky a materiály označené zdravotnou značkou.

(15) Štátna veterinárna a potravinová správa môže v súlade s príslušnými požiadavkami Európskych spoločenstiev určiť opatrenia na zavedenie tohto ustanovenia a najmä podrobnosti o pomoci odborne spôsobilých osôb podľa odseku 8.

§ 9

V rozsahu potrebnom na jednotné použitie právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 môžu odborníci Európskej komisie vykonávať v spolupráci s príslušnými orgánmi veterinárnej správy[9]) kontroly na mieste v Slovenskej republike. Kontroly sa môžu vykonávať spolu s inými kontrolami vykonávanými odborníkmi Európskej komisie podľa právnych predpisov Európskeho spoločenstva. Pri týchto kontrolách môžu overovať prostredníctvom kontroly reprezentatívneho počtu výrobní, či príslušné orgány veterinárnej správy jednotným spôsobom zabezpečujú, aby tieto výrobne zodpovedali ustanoveniam právneho predpisu Európskych spoločenstiev uvedeného v prílohe č. 1 a najmä jeho článku 7 (vlastné kontroly). Príslušné orgány veterinárnej správy, iné orgány verejnej správy a osoby, ktorých sa tieto kontroly týkajú, poskytnú 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.

§ 10

Pri výmenách[11]) mletého mäsa alebo mäsových prípravkov alebo obchodovaní [§ 2 písm. f)] s nimi s členskými štátmi a najmä na organizáciu a priebeh kontrol v mieste určenia a na opatrenia, ktoré treba prijať na ich základe, ako aj na mimoriadne núdzové opatrenia,[39]) ktoré treba nariadiť, sa použijú ustanovenia osobitných predpisov.[40])

§ 11

Každý prídavok prídavných látok k mletému mäsu alebo mäsovým prípravkom, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, sa musí vykonať v súlade s osobitným predpisom.[41])

§ 12

(1) Bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia tohto nariadenia, ktoré sa vzťahujú na veterinárne kontroly a inšpekcie, príslušné orgány veterinárnej správy[24]) vykonajú akékoľvek kontroly, ktoré považujú za potrebné, ak je podozrenie, že sa nedodržiavajú ustanovenia tohto nariadenia, alebo ak je pochybnosť, či sú výrobky uvedené v § 1 požívateľné pre ľudí.

(2) V prípade porušovania ustanovení tohto nariadenia určí príslušný orgány veterinárnej správy opatrenia a uloží sankcie podľa osobitného predpisu,[42]) pričom prihliadne na závažnosť porušenia ustanovení tohto nariadenia.

Dovozy mletého mäsa a mäsových prípravkov z tretích krajín

§ 13

(1) Dovoz mletého mäsa, ktoré spĺňa požiadavky ustanovené v § 3 a ktoré bolo hlboko zmrazené vo výrobnej prevádzkarni, z ktorej pochádzalo, a mäsových prípravkov, ktoré spĺňajú požiadavky § 5 a ktoré boli hlboko zmrazené vo výrobni, odkiaľ pochádzali, sa z tretích krajín povoľuje, len ak spĺňajú požiadavky tohto ustanovenia a § 14 až 16.

(2) Záruky poskytované výrobňou v tretej krajine, odkiaľ výrobky pochádzajú, a potvrdené príslušným orgánom tretej krajiny s ohľadom na to, či zodpovedajú požiadavkám ustanoveným na uvádzanie na trh výrobkov získaných v súlade s článkami 3 a 5 smernice Rady uvedenej v prílohe č. 1, musia byť schválené orgánmi Európskych spoločenstiev.

(3) Dovážané hlboko zmrazené mleté mäso uvedené v § 3 a hlboko zmrazené mäsové prípravky uvedené v § 5 musia

a) pochádzať z tretej krajiny alebo z jej časti, z ktorej nie sú dovozy zakázané z dôvodov ochrany zdravia zvierat v súlade s osobitnými predpismi,[43])

b) pochádzať z tretej krajiny

   1. uvedenej na zoznamoch zostavených v súlade s osobitným predpisom,[44]) ktorý upravuje požiadavky z hľadiska zdravia zvierat, ktoré sa musia dodržiavať pri dovoze mäsa používaného na výrobu mäsových prípravkov,

   2. ktorá poskytuje záruky podľa tohto nariadenia v súlade so smernicou Rady uvedenou v prílohe č. 1,

c) byť sprevádzané zdravotným certifikátom osvedčujúcim podmienky zdravia zvierat a zdravia ľudí ustanoveným orgánmi Európskych spoločenstiev, doplneným vyhlásením podpísaným

úradným veterinárnym lekárom tretej krajiny o tom, že predmetné mleté mäso alebo predmetné mäsové prípravky spĺňajú požiadavky ustanovené v článkoch 3 a 5 smernice Rady uvedenej v prílohe č. 1, pochádzajú z prevádzkarne, ktorá poskytuje záruky uvedené v prílohe 1 smernice Rady uvedenej v prílohe č. 1, a boli hlboko zmrazené vo výrobni, odkiaľ pochádzajú.

(4) Hlavný veterinárny lekár Slovenskej republiky[45]) vydá[46])

a) zoznam prevádzkarní, ktoré spĺňajú požiadavky uvedené v ods. 3 písm. c),

b) osobitné podmienky, ktoré sa vzťahujú na požiadavky podľa tohto nariadenia, iné ako sú tie, ktoré umožňujú, aby bolo mäso vylúčené zo spotreby ľuďmi v súlade s osobitnými predpismi;[47]) tieto podmienky nemôžu byť menej prísne, ako sú podmienky uvedené v § 3 a 5.

(5) Príslušné orgány veterinárnej správy[9]) akceptujú výsledky inšpekcií na mieste, ktoré vykonávajú odborníci Európskej komisie v spolupráci s príslušnými orgánmi členských štátov v tretích krajinách na kontrolu

a) záruk poskytovaných tretími krajinami, ktoré sa týkajú podmienok výroby a uvádzania mletého mäsa a mäsových prípravkov na trh,

b) či sa plnia podmienky ustanovené v odsekoch 1 až 3.

§ 14

Zoznamy uvedené v § 13 ods. 3 a 4 môžu obsahovať len tretie krajiny alebo časti tretích krajín,

a) z ktorých nie sú dovozy zakázané podľa osobitných predpisov,[48])

b) ktoré boli z hľadiska ich právnych predpisov a organizácie veterinárnych služieb a inšpekčných služieb, právomocí týchto služieb a dozoru, ktorému tieto služby podliehajú, uznané v súlade s osobitnými predpismi[49]) za schopné zaručovať a dozerať na zavedenie legislatívy tretej krajiny do platnosti alebo sú ich veterinárne služby schopné zaručiť splnenie zdravotných požiadaviek aspoň rovnocenných s požiadavkami ustanovenými v článkoch 3 a 5 smernice Rady uvedenej v prílohe č. 1.

§ 15

Z tretích krajín možno dovážať hlboko zmrazené mleté mäso uvedené v § 3 a hlboko zmrazené mäsové prípravky uvedené v § 5, len ak

a) sú sprevádzané certifikátom podľa § 13 ods. 3,

b) vyhovujú kontrolám požadovaným osobitným predpisom,[14])

c) zodpovedajú príslušným požiadavkám Európskych spoločenstiev.

§ 16

Podmienky, požiadavky a zásady ustanovené osobitným predpisom[14]) sa použijú najmä na organizáciu a priebeh inšpekcií pri dovoze vykonávaných príslušnými orgánmi veterinárnej správy[9]) a na nariadené mimoriadne núdzové opatrenia.[50])

§ 17

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky môže všeobecne záväzným právnym predpisom ustanoviť v súlade s požiadavkami Európskych spoločenstiev podrobnosti o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri

a) výrobe a uvádzaní na trh klobásového mäsa určeného na následnú výrobu mäsových výrobkov,

b) výrobe a používaní mechanicky separovaného mäsa.

§ 18

Označovať mleté mäso a mäsové prípravky zdravotným značkami podľa doterajších predpisov možno do 31. decembra 2003.

§ 19

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. augusta 2003 s výnimkou § 2 písm. f), § 4 ods. 3, § 6 ods. 3, ustanovení § 10, ktoré sa týkajú organizácie a priebehu kontrol v mieste určenia pri výmenách mletého mäsa a mäsových prípravkov s členskými štátmi, § 13 ods. 4 a 6, prílohy č. 2 časti F bodov 2 a 3 a prílohy č. 4 a 6, 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. 317/2003 Z. z.

ZOZNAM TRANSPONOVANÝCH PRÁVNYCH PREDPISOV

Smernica Rady 94/65/ES zo 14. decembra 1994, ktorou sa ustanovujú požiadavky na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov a na ich uvádzanie na trh (Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 368, 31. 12. 1994, s. 10); (Korigendum, Úradný vestník Európskych spoločenstiev, L 127, 29. 4. 1998, s. 34).
Smernica Rady je preložená do slovenského jazyka. Do úradného prekladu v slovenskom jazyku možno nahliadnuť v sídle Inštitútu pre aproximáciu práva Úradu vlády Slovenskej republiky, Námestie slobody 1/29, Bratislava.

Príloha č. 2
k nariadeniu vlády č. 317/2003 Z. z.

ČASŤ A
OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ NA VÝROBU MLETÉHO MÄSA

1. Výrobne uvedené v § 2 písm. d) musia spĺňať podmienky ustanovené osobitným predpisom[1]) a okrem toho musia mať minimálne

   a) miestnosť na mletie mäsa a balenie mletého mäsa do priameho obalu, oddelenú od miestnosti rozrábkarne a vybavenú registračným teplomerom alebo diaľkovým registračným teplomerom; príslušný orgán veterinárnej správy[2]) môže povoliť mletie mäsa v rozrábkarni, ak sa mletie vykonáva v osobitnom priestore, ktorý je od ostatných operácií zreteľne oddelený,

   b) miestnosť na balenie mletého mäsa do druhého obalu, ak nie sú splnené podmienky ustanovené v osobitnom predpise,[3])

   c) miestnosť alebo vhodnú skriňu na skladovanie soli,

   d) chladiarenské zariadenie, ktoré umožňuje dodržiavanie teplôt ustanovených týmto nariadením.

2. Nezávislé samostatné výrobné jednotky musia okrem splnenia všeobecných podmienok na schvaľovanie prevádzkarní ustanovených osobitným predpisom[4]) mať minimálne

   a) miestnosti v súlade s osobitným predpisom,[5])

   b) miestnosti uvedené v bode 1 písm. a).

3. Na hygienu zamestnancov, priestorov a zariadení v prevádzkarňach na výrobu mletého mäsa sa vzťahujú požiadavky podľa osobitného predpisu.[6]) Zamestnanci, ktorí sa podieľajú na ručnej príprave mletého mäsa, musia okrem toho nosiť rúška (masky), ktoré zakrývajú nos a ústa. Príslušný orgán veterinárnej správy[2]) môže vyžadovať, aby zamestnanci nosili pri práci hladké, nepriepustné rukavice na jednorazové použitie alebo rukavice, ktoré možno účinne čistiť a dezinfikovať.

ČASŤ B
PODMIENKY VÝROBY MLETÉHO MÄSA

1. Mäso musí byť pred mletím alebo rozrábaním v súlade s § 7 vyšetrené. Všetky znečistené alebo podozrivé časti sa musia pred mletím mäsa odstrániť ako nepožívateľné.

2.1. Mleté mäso sa nesmie získavať z odrezkov získaných pri rozrábaní, z odrezkov získaných pri orezávaní mäsa alebo z mechanicky separovaného mäsa. Najmä sa nesmie pripravovať z mäsa posúdeného ako nepožívateľné pre ľudí uvedeného v osobitnom predpise[7]) alebo z mäsa z týchto častí hovädzieho dobytka, ošípaných, oviec alebo kôz:

   a) zo svaloviny z hlavy s výnimkou žuvacích svalov (m. masseter),

   b) zo šľachovitej časti linea alba,

   c) z karpálnej alebo tarzálnej krajiny,

   d) z odrezkov z kostí.

2.2. Svaly bránice po odstránení serózy a žuvacie svaly možno použiť len po vykonaní vyšetrenia na cysticerkózu. Čerstvé mäso nesmie obsahovať žiadne úlomky kostí.

2.3. Ak sa pracovné operácie, počnúc časom, keď mäso vstúpilo do miestnosti uvedenej v časti A, až do času, keď sa hotový výrobok schladzuje alebo hlboko zmrazuje, vykonávajú v rámci maximálnej lehoty jedna hodina, nesmie byť vnútorná teplota mäsa vyššia ako +7 °C a teplota vo výrobných priestoroch nesmie byť vyššia ako +12 °C. Príslušný orgán veterinárnej správy môže v jednotlivých prípadoch, v ktorých to odôvodňuje z technologických dôvodov prídavok soli, povoliť dlhšiu časovú lehotu, ak takouto výnimkou nie sú ovplyvnené hygienické požiadavky.

2.4. Ak tieto operácie trvajú dlhšie ako jednu hodinu alebo dlhšie, ako je lehota povolená príslušným orgánom veterinárnej správy podľa bodu 2.3., nemožno čerstvé mäso použiť, kým sa jeho vnútorná teplota nezníži na najviac +4 °C.

3. Mleté mäso možno hlboko zmrazovať len raz.

4. Bezprostredne po výrobe sa musí mleté mäso hygienicky zabaliť do priameho obalu a po zabalení do druhého obalu sa musí vychladiť a skladovať pri teplotách ustanovených v § 3 ods. 3 písm. c).

ČASŤ C

OSOBITNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ NA VÝROBU MÄSOVÝCH PRÍPRAVKOV

1.1. Výrobne podľa § 2 písm. d) musia mať priestory, ktoré spĺňajú aspoň podmienky ustanovené

a) pre čerstvé mäso osobitným predpisom[1]) alebo

b) pre čerstvé hydinové mäso osobitným predpisom,[8]) alebo

c) pre zverinu z voľne žijúcej zveri osobitným predpisom.[9])

1.2. Okrem podmienok uvedených v bode 1.1. musia mať schválené prevádzkarne na výrobu mäsových prípravkov tiež

a) samostatnú, od miestnosti rozrábkarne oddelenú miestnosť na výrobu mäsových prípravkov, pridávanie iných potravín do nich a na ich balenie do priameho obalu, ktorá je vybavená registračným teplomerom alebo diaľkovým registračným teplomerom; príslušný orgán veterinárnej správy[2]) však môže povoliť výrobu mäsových prípravkov v miestnosti rozrábkarne, ak sa táto výroba vykonáva v osobitnom priestore, ktorý je zreteľne oddelený od ostatných operácií; pridávanie prísad k celým telám hydiny možno povoliť[2]) v osobitnej miestnosti bitúnku, ktorá je dostatočne a zreteľne oddelená od priestorov na zabíjanie hydiny,

b) miestnosť na balenie mäsových prípravkov do druhého obalu, ak nie sú splnené požiadavky podľa osobitných predpisov,[10])

c) miestnosť na skladovanie prísad a iných vyčistených potravín pripravených na použitie do mäsových prípravkov,

d) chladiarenské miestnosti na skladovanie

1. čerstvého mäsa uvedeného v § 5 ods. 1 písm. a),

2. mäsových prípravkov,

e) chladiarenské alebo mraziarenské zariadenie, ktoré umožňuje, aby sa dodržiavali teploty ustanovené týmto nariadením.

2. Samostatné výrobné jednotky musia spĺňať podmienky ustanovené osobitným predpisom.[11])

3. Na hygienu zamestnancov, priestorov a zariadení v prevádzkarňach na výrobu mäsových prípravkov sa analogicky použijú požiadavky ustanovené osobitnými predpismi.[12]) Zamestnanci, ktorí sa podieľajú na ručnej príprave mäsových prípravkov, musia okrem toho nosiť rúška (masky), ktoré zakrývajú nos a ústa. Príslušný orgán veterinárnej správy[2]) môže vyžadovať, aby zamestnanci nosili pri práci hladké, nepriepustné rukavice na jednorazové použitie alebo rukavice, ktoré možno účinne čistiť a dezinfikovať.

ČASŤ D

OSOBITNÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU MÄSOVÝCH PRÍPRAVKOV

Okrem splnenia všeobecných požiadaviek podľa časti C a v závislosti od druhu výroby

a) sa musí výroba mäsových prípravkov vykonávať za kontrolovaných teplotných podmienok,

b) sa musia mäsové prípravky baliť do priameho obalu v expedičnej jednotke takým spôsobom, aby sa zamedzilo riziku kontaminácie,

c) možno mäsové prípravky hlboko zmrazovať len raz a možno s nimi obchodovať [§ 2 písm. f)] alebo ich uvádzať na trh[13]) len v lehote, ktorá nie je dlhšia ako 18 mesiacov,

d) musia byť mäsové prípravky bezprostredne po výrobnom procese zabalené do priameho obalu v súlade s časťou G a po balení do druhého obalu musia byť schladené na príslušnú teplotu ustanovenú v § 5 ods. 1 písm. d).

ČASŤ E
INŠPEKCIA

1. Výrobne, ktoré vyrábajú mleté mäso a mäsové prípravky, podliehajú monitorovaniu príslušnými orgánmi veterinárnej správy,[14]) ktoré musí zabezpečiť dodržiavanie požiadaviek tohto nariadenia; príslušné orgány veterinárnej správy najmä musia

   a) kontrolovať

      1.1. čistotu zariadení a priestorov a hygienu zamestnancov,

      1.2. účinnosť vlastných kontrol vykonávaných prevádzkarňou v súlade s požiadavkami podľa § 7, a to najmä vyšetrovaním ich výsledkov a odberom vzoriek,

      1.3. mikrobiologický a hygienický stav mletého mäsa a mäsových prípravkov,

      1.4. vhodnosť zdravotného označovania mletého mäsa a mäsových prípravkov,

      1.5. podmienky skladovania a prepravy mletého mäsa a mäsových prípravkov,

   b) v rámci úradných kontrol na potvrdenie výsledkov vlastných kontrol prevádzkovateľov odoberať akékoľvek vzorky potrebné na laboratórne testy,

   c) vykonávať všetky ďalšie kontroly, ktoré považujú za potrebné na zabezpečenie dodržiavania tohto nariadenia; výsledky mikrobiologických testov musia príslušné orgány veterinárnej správy vyhodnocovať na základe kritérií uvedených v prílohe č. 3 pre mleté mäso a v prílohe č. 5 pre mäsové prípravky.

2. Príslušné orgány veterinárnej správy[14]) musia mať v každom čase voľný prístup do chladiarenských alebo mraziarenských skladov a do všetkých pracovných priestorov prevádzkarní, aby mohli kontrolovať, či sa prísne dodržiavajú ustanovenia tohto nariadenia.

ČASŤ F
OZNAČOVANIE A ETIKETOVANIE

1. Mleté mäso a mäsové prípravky musia byť označené na priamom obale alebo na druhom obale zdravotnou značkou.

2. Zdravotnú značku určenú pre Európske spoločenstvo možno použiť len na mleté mäso získané v súlade s § 3 alebo na mäsové prípravky získané v súlade s § 5 a vyrobené vo výrobni, ktorá je schválená v súlade s § 8. Táto zdravotná značka musí zodpovedať,

   a) ak ide o mleté mäso, oválnej zdravotnej značke pre čerstvé mäso podľa osobitného predpisu,[15])

   b) ak ide o mäsové prípravky

   2.1. z čerstvého mäsa jatočných zvierat alebo zo zveriny zo zveri z farmových chovov, oválnej zdravotnej značke pre čerstvé mäso alebo zverinu zo zveri z farmových chovov podľa osobitného predpisu,[15])

   2.2. z čerstvého hydinového mäsa alebo malej pernatej alebo srstnatej zveri z farmových chovov, oválnej značke podľa osobitného predpisu,[16])

   2.3. z usmrtenej voľne žijúcej zveri, päťuholníkovej značke podľa osobitného predpisu.[17])

3. Ak sa mleté mäso alebo mäsové prípravky vyrábajú v samostatnej výrobnej jednotke, musí zdravotná značka obsahovať úradné schvaľovacie číslo pridelené tejto jednotke podľa § 8 ods. 1 príslušným orgánom veterinárnej správy.[18])

4. Ak ide o mäsové prípravky a ak to nie je zrejmé z označenia, pod ktorým sa výrobok predáva, alebo zo zoznamu zložiek podľa osobitného predpisu,[19]) musia byť z inšpekčných dôvodov na druhom obale viditeľne a čitateľne uvedené tieto údaje:

   4.1. živočíšny druh zvieraťa, z ktorého bolo získané mäso; ak ide o zmes mias, percentuálny podiel každého druhu,

4.2. dátum prípravy na druhých obaloch, ktoré nie sú určené pre konečného spotrebiteľa.

5. Ustanovenia osobitného predpisu[19]) nie sú ustanoveniami bodu 4 dotknuté.

6. V prípade mletého mäsa a mäsových prípravkov vyrobených z mletého mäsa s výnimkou čerstvých klobás a klobásového mäsa označených zdravotnou značkou podľa tejto časti musia byť na etikete výrobku uvedené aj tieto slová:

   a) „percentuálny podiel tuku nižší ako .....“,

   b) „podiel kolagén : mäsové bielkoviny nižší ako .....“.

ČASŤ G

BALENIE DO PRIAMEHO OBALU A BALENIE DO DRUHÉHO OBALU

1. Druhý obal, ako sú napríklad škatule a prepravky na balenie alebo kartóny, musí spĺňať hygienické požiadavky a najmä

   a) nesmie meniť organoleptické vlastnosti mletého mäsa alebo mäsových prípravkov,

   b) nesmie prenášať do mletého mäsa alebo mäsových prípravkov látky škodlivé zdraviu ľudí,

   c) musí byť dostatočne pevný, aby zabezpečoval účinnú ochranu mletého mäsa alebo mäsových prípravkov počas prepravy a manipulácie.

2. Druhý obal sa nesmie znovu použiť na mleté mäso alebo mäsové prípravky, ak nie je vyrobený z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý sa ľahko čistí, a ak nebol pred opätovným použitím vyčistený a vydezinfikovaný.

3. Mleté mäso alebo mäsové prípravky balené v priamom obale musia byť zabalené do druhého obalu.

4. Ak však priamy obal spĺňa všetky ochranné požiadavky druhého obalu, nemusí byť priesvitný a bezfarebný a umiestnenie do druhého obalu nie je potrebné, ak sú splnené ostatné podmienky uvedené v bode 1.

ČASŤ H

SKLADOVANIE

1. Mleté mäso a mäsové prípravky musia byť ihneď po zabalení do priameho obalu alebo do druhého obalu vychladené. Mleté mäso sa musí skladovať pri teplotách uvedených v § 3 ods. 3 písm. c). Mäsové prípravky sa musia skladovať pri teplotách uvedených v § 5 ods. 1 písm. d).

2. Mleté mäso a mäsové prípravky možno hlboko zmrazovať len v miestnostiach výrobnej prevádzkarne, v ktorej je ich výrobňa, alebo v miestnostiach samostatnej výrobnej jednotky, alebo v schválenom mraziarenskom sklade.

3. V mraziarenských skladoch možno mleté mäso a mäsové prípravky skladovať spolu s inými potravinami len vtedy, ak je prostredníctvom druhých obalov zabezpečené, že mleté mäso alebo mäsové prípravky nemôžu byť nepriaznivo ovplyvnené.

ČASŤ I

PREPRAVA

1. Mleté mäso a mäsové prípravky sa musia odosielať z prevádzkarne takým spôsobom, aby boli počas prepravy chránené pred všetkým, čo by ich mohlo kontaminovať alebo nepriaznivo ovplyvňovať, a musí sa brať do úvahy trvanie prepravy, podmienky prepravy, ako aj použitý dopravný prostriedok. Vozidlá používané na prepravu mletého mäsa a mäsových prípravkov musia byť vybavené takým spôsobom, aby sa zabezpečilo, že počas prepravy nebudú prekročené teploty ustanovené týmto nariadením a musia byť vybavené registračným teplomerom na zaznamenávanie dodržiavania tejto požiadavky.

2. Požiadavka na dodržiavanie teploty pri preprave uvedená v bode 1 neplatí a povoľuje sa preprava mäsových prípravkov pochádzajúcich z prevádzkarní uvedených v § 5 ods. 5, z výrobne alebo samostatnej výrobnej jednotky do blízkych maloobchodných predajní alebo miestnym organizáciám pri teplotách vyšších, ako sú teploty ustanovené týmto nariadením, ak takáto preprava netrvá viac ako jednu hodinu.

3. V prípade prevozu cez tretiu krajinu alebo ak je výrobňa umiestnená v oblasti, ktorá podlieha obmedzeniam z dôvodov ochrany zdravia zvierat, musia byť dopravné prostriedky zaplombované.

Príloha č. 3
k nariadeniu vlády č. 317/2003 Z. z.

POŽIADAVKY NA ZLOŽENIE A MIKROBIOLOGICKÉ POŽIADAVKY NA MLETÉ MÄSO

I. Požiadavky na zloženie mletého mäsa na základe dennej priemernej hodnoty analyzovaných vzoriek

	Obsah tuku	**Pomer kolagén: mäsové proteíny**
1 . Chudé mleté mäso	7 %	12
2. Mleté čisto hovädzie mäso	20 %	15
3. Mleté mäso, ktoré obsahuje bravčové mäso	30 %	18
4. Mleté mäso iných druhov	25 %	15

II. Mikrobiologické požiadavky na mleté mäso
Výrobne mletého mäsa a samostatné výrobné jednotky musia zabezpečiť, aby pri kontrolách podľa § 7 ods. 4 a v súlade s nižšie uvedenými postupmi interpretácie výsledkov spĺňalo mleté mäso tieto požiadavky:

Mleté mäso	**M**[(a)]	**m**[(b)]
Aeróbne mezofilné baktérien[(c)] = 5; c[(d)] = 2	5 x 10^6/g	5 x 10^5/g
Escherichia colin[(c)] = 5; c[(d)] = 2	5 x 10^2/g	50/g
Salmonellan[(c)] = 5; c[(d)] = 0	neprítomná v 10 g	
Staphylococcus aureusn[(c)] = 5; c[(d)] = 2	5 x 10^3/g	10^2/g
[(a)] M = najvyšší prípustný počet mikróbov (medza prípustnosti), po ktorého prekročení sa už výsledky nepovažujú za vyhovujúce, pričom M sa rovná 10m, ak sa počet mikróbov stanovuje na pevnej pôde, a M sa rovná 30m, ak sa počet mikróbov stanovuje v tekutom médiu.[(b)] m = najvyšší počet mikróbov (medzná hodnota), pod ktorou sa všetky výsledky považujú za vyhovujúce. [(c)] n = počet jednotiek, ktoré tvoria vzorku. (d) c = počet jednotiek zo vzorky, ktoré môžu mať hodnoty medzi m a M.		

A. Výsledky mikrobiologických analýz sa musia interpretovať na základe týchto troch kategórií kontaminácie, ak ide o aeróbne mezofilné baktérie, Escherichia coli a Staphylococcus aureus:
– menej ako „m“ a vrátane ukazovateľa „m“,
– medzi ukazovateľom „m“ a medzným ukazovateľom „M“,
– viac ako medzný ukazovateľ „M“.

1. Mikrobiologická kvalita zásielky sa považuje za

   a) vyhovujúcu, ak sú všetky zistené hodnoty rovné alebo nižšie ako 3m pri použití pevnej pôdy alebo 10m pri použití tekutého média,

   b) prijateľnú, ak sú všetky zistené hodnoty medzi

   ba) 3m a 10m (= M) pri použití pevnej pôdy,

   bb) 10m a 30m (= M) pri použití tekutého média,
   a ak sa pomer „c/n“ rovná alebo je nižší ako 2/5, kde „n“ = 5 a „c“ = 2 alebo iným číslam s rovnocennou alebo vyššou spoľahlivosťou uznaným Radou Európskych spoločenstiev.

2. Mikrobiologická kvalita zásielky sa považuje za nevyhovujúcu
   – vo všetkých prípadoch, ak sa zistia hodnoty, ktoré prevyšujú „M“
   – ak pomer „c/n“> 2/5.

Ak sa však medza, ktorú predstavuje pomer „c/n“, prekročí pri aeróbnych mikróboch pri teplote +30 °C a ak sú zároveň dodržané ostatné ukazovatele, musí sa prekročenie medznej hodnoty ďalej interpretovať, najmä ak ide o surové výrobky.

V každom prípade sa musí výrobok považovať za toxický alebo narušený, ak kontaminácia dosiahne mikrobiálny limit hodnotu „S“, ktorá sa zo všeobecných dôvodov ustanovuje ako 10^3 „m“.

Ak ide o Staphylococcus aureus, nesmie hodnota „S“ nikdy prekročiť počet 5×10^4.

Na hodnoty „M“ a „S“ sa nevzťahujú tolerancie, ktoré súvisia s analytickými metódami.

B. Výsledky mikrobiologických analýz sa musia interpretovať na základe týchto dvoch kategórií, ak ide o salmonely, bez povolenej kategórie tolerancie:
– „Salmonella neprítomná v“: výsledok sa považuje za vyhovujúci,
– „Salmonella prítomná v“: výsledok sa považuje za nevyhovujúci.

Príloha č. 4
k nariadeniu vlády č. 317/2003 Z. z.

V Z O R

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT PRE MLETÉ MÄSO[1]) **č.**

Exportujúca krajina: .....
Ministerstvo: .....
Príslušný odbor: .....
Referencia:[2]) .....

I. Identifikácia mletého mäsa

Výrobky pripravené s mäsom z: .....
(živočíšny druh)
Druh výrobkov:[3]) .....
Druh balenia: .....
Počet individuálnych kusov alebo obalov: .....
Teplota skladovania a prepravy: .....
Doba skladovateľnosti: .....
Netto hmotnosť: .....

II. Pôvod mletého mäsa

Adresa(y) a schvaľovacie číslo(a) schválenej výrobnej prevádzkarne(ní): .....
.....
.....
Ak je to potrebné:

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

III. Určenie mletého mäsa

Mleté mäso sa zasiela
z: .....
(miesto odoslania)
do: .....
(krajina určenia)
týmto dopravným prostriedkom[4]): .....
Meno a adresa odosielateľa: .....
.....
.....
Meno a adresa príjemcu: .....
.....
.....

IV. Zdravotné potvrdenie

Ja dole podpísaný osvedčujem, že mleté mäso

a) bolo vyrobené z čerstvého mäsa za špecifických podmienok ustanovených v Smernici 94/65/ES;

b) je určené pre Helénsku republiku.[5])

Vystavené v ..... dňa .....

(miesto) *(dátum)*

.....

(Pečiatka a podpis úradného veterinárneho lekára)

.....

(Meno veľkými písmenami)

---

[1]) V zmysle článku 2 Smernice 94/65/ES.

[2]) Nepovinné.

[3]) Vypĺňa sa slovami podľa článku 3 (2) (e) Smernice 94/65/ES.

[4]) Uviesť číslo alebo registračné číslo (železničné vagóny alebo automobilové vozidlá), číslo letu (lietadlo) alebo meno (loď). Táto informácia musí byť v prípade prekládky aktualizovaná.

[5]) Ak je to vhodné.

Príloha č. 5
k nariadeniu vlády č. 317/2003 Z. z.

MIKROBIOLOGICKÉ POŽIADAVKY NA MÄSOVÉ PRÍPRAVKY

Výrobne a samostatné výrobné jednotky musia zabezpečiť, aby pri kontrolách podľa § 7 ods. 4 a v súlade s postupmi interpretácie výsledkov uvedenými v prílohe č. 3 spĺňali mäsové prípravky tieto požiadavky:

Mäsové prípravky	**M[1])**	**m[2])**
Escherichia coli n = 5; c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Salmonella n = 5; c = 0	neprítomná v 1 g	

[1])M = najvyšší prípustný počet mikróbov (medza prijateľnosti), po ktorého prekročení sa už výsledky nepovažujú za vyhovujúce, pričom M sa rovná 10m, ak sa počet mikróbov stanovuje na pevnej pôde, a M sa rovná 30m, ak sa počet mikróbov stanovuje v tekutom médiu.[2])m = najvyšší počet mikróbov, pri ktorom, ak nie je prekročený, všetky výsledky sa považujú za vyhovujúce.

Príloha č. 6
k nariadeniu vlády č. 317/2003 Z. z.

V Z O R

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT PRE MÄSOVÉ PRÍPRAVKY[1]) **č.**

Exportujúca krajina: .....
Ministerstvo: .....
Príslušný odbor: .....
Referencia:[2]) .....

I. Identifikácia mäsových prípravkov

Výrobky pripravené s mäsom z: .....
(živočíšny druh)
Druh výrobkov:[3]) .....
Druh balenia: .....
Počet individuálnych kusov alebo obalov: .....
Teplota skladovania a prepravy: .....
Doba skladovateľnosti: .....
Netto hmotnosť: .....

II. Pôvod mäsových prípravkov

Adresa(y) a schvaľovacie číslo(a) schválenej výrobnej prevádzkarne(ní): .....
.....
.....
Ak je to potrebné:

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

III. Určenie mäsových prípravkov

Mäsové prípravky sa zasielajú
z: .....
(miesto odoslania)

do: .....
(krajina určenia)
týmto dopravným prostriedkom:[4]) .....
Meno a adresa odosielateľa: .....
.....
.....
Meno a adresa príjemcu: .....
.....
.....

IV. Zdravotné potvrdenie

Ja dole podpísaný osvedčujem, že mäsové prípravky

a) boli vyrobené z čerstvého mäsa za špecifických podmienok ustanovených v Smernici 94/65/ES;

b) sú určené pre Helénsku republiku.[5])

Vystavené v ..... dňa .....
(miesto) *(dátum)*

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

.....
(Meno veľkými písmenami)

---

[1]) V zmysle článku 2 Smernice 94/65/ES.

[2]) Nepovinné.

[3]) Uviesť každé ionizujúce ožarovanie z lekárskych dôvodov.

[4]) Uviesť číslo alebo registračné číslo (železničné vagóny alebo automobilové vozidlá), číslo letu (lietadlo) alebo meno (loď). Táto informácia musí byť v prípade prekládky aktualizovaná.

[5]) Ak je to vhodné.

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

2) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov.

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

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

5) § 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa na trh.§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého hydinového mäsa na trh.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z. o zdravotných problémoch a problémoch veterinárnej inšpekcie pri dovoze hovädzieho dobytka, oviec, kôz, ošípaných, čerstvého mäsa alebo mäsových výrobkov z tretích krajín.

6) § 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z. o požiadavkách na ochranu zdravia zvierat a o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri usmrcovaní voľne žijúcej zveri a uvádzaní zveriny z tejto zveri na trh.

7) § 3, 6 a 8 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat a o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii králičieho mäsa a zveriny zo zveri z farmových chovov a pri ich uvádzaní na trh.

8) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

9) § 4 ods. 3 zákona č. 488/2002 Z. z.

10) § 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. z.

11) § 2 písm. a) zákona č. 488/2002 Z. z.

12) § 3 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z.

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

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

15) § 3 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 285/2003 Z. z. o vyšetrovaní čerstvého mäsa na trichinely.

16) Príloha č. 5 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

17) Príloha č. 4 časť IV nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

18) § 10 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

19) § 6 zákona č. 488/2002 Z. z.

20) § 3 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
§ 3 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
§ 3 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.
§ 3 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z.

21) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z.§ 14 až 17 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
§ 14 až 18 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

22) § 3, 6 a 8 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z.Príloha č. 2 časť F nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 307/2003 Z. z., ktorým sa upravujú požiadavky na

zdravie zvierat a v záujme zdravia ľudí pri výmene a dovoze produktov živočíšneho pôvodu, ktoré nepodliehajú iným veterinárnym požiadavkám.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.

23) 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. 195/1996 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra 1997 č. 557/1998-100 (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).

24) § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

25) Príloha č. 3 časť A nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.Príloha č. 2 časť A bod 2.1 a bod 11 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

26) Príloha č. 3 časť A bod 1 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.

27) § 256 až 259 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100 (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení neskorších predpisov.

28) § 6 ods. 2 písm. o) zákona č. 488/2002 Z. z.

29) § 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

30) § 37 ods. 10 zákona č. 488/2002 Z. z.

31) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

32) § 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 300/2003 Z. z.
§ 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

33) § 10 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
§ 6 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.§ 8 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.§ 7 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

34) § 6 ods. 2 písm. j) zákona č. 488/2002 Z. z.

35) § 8 ods. 3 písm. j) zákona č. 488/2002 Z. z.

36) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

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

38) § 47 písm. b) zákona č. 488/2002 Z. z.

39) § 32 zákona č. 488/2002 Z. z.

40) § 31 a 32 zákona č. 488/2002 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 292/2003 Z. z. o podrobnostiach veterinárnych kontrol pri výmenách produktov živočíšneho pôvodu s členskými štátmi.

41) 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.).

42) Zákon č. 488/2002 Z. z.

43) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z. o požiadavkách na zdravie zvierat pri uvádzaní na trh čerstvého hydinového mäsa, jeho výmenách s členskými štátmi a dovozoch z tretích krajín.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 307/2003 Z. z., ktorým sa upravujú požiadavky na zdravie zvierat a v záujme zdravia ľudí pri výmene a dovoze produktov živočíšneho pôvodu.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

44) § 24 zákona č. 488/2002 Z. z.

45) § 6 ods. 1 zákona č. 488/2002 Z. z.

46) § 24 ods. 2 zákona č. 488/2002 Z. z.

47) Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
Nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.

48) § 9 až 12 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z.§ 13, 16 a 19 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z.

49) § 3 ods. 3 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 284/2003 Z. z.
§ 9 ods. 2 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 299/2003 Z. z.

50) § 33 ods. 9 zákona č. 488/2002 Z. z.

1) Príloha č. 2 časť A a C nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa na trh.

2) § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a o zmene niektorých zákonov.

3) Príloha č. 2 časť L nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

4) Príloha č. 2 časť A nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných produktov živočíšneho pôvodu.

5) Príloha č. 3 časť A bod 1 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.

6) Príloha č. 2 časť E nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

7) § 5 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

8) Príloha č. 2 časť A a C nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého hydinového mäsa na trh.

9) Príloha č. 2 časť A a D nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z. o požiadavkách na ochranu zdravia zvierat a o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri usmrcovaní voľne žijúcej zveri a uvádzaní zveriny z tejto zveri na trh.

10) Príloha č. 2 časť L nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
Príloha č. 2 časť N nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
Príloha č. 2 časť H nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

11) Príloha č. 2 časť A a príloha č. 3 časť A nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.

12) Príloha č. 2 časť E nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.
Príloha č. 2 časť E nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.
Príloha č. 2 časť B nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

13) § 2 písm. c) zákona č. 488/2002 Z. z.

14) § 4 ods. 3, § 6 a 8 zákona č. 488/2002 Z. z.

15) Príloha č. 2 časť K nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 281/2003 Z. z.

16) Príloha č. 2 časť L nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 282/2003 Z. z.

17) Príloha č. 2 časť G nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 311/2003 Z. z.

18) § 6 zákona č. 488/2002 Z. z.

19) 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 (oznámenie č. 195/1996 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.