

PŘÍRUČKA

MALOPRODUCENTA

Trast pro ekonomiku a společnost



© Červen 2008

www.thinktank.cz



PŘÍRUČKA

MALOPRODUCENTA

Trast pro ekonomiku a společnost



© Červen 2008

www.thinktank.cz

Trast pro ekonomiku a společnost je český nezávislý think-tank. Trast podporuje odborníky a zainteresovanou veřejnost v práci na ekonomických a sociálních modelech, konceptech a praktických řešeních, podporujících sociální spravedlnost, udržitelnost a korporátní odpovědnost. Trast chce především otevírat a rozšiřovat odbornou i veřejnou diskusi a kritiku převládajících premis neoklasické ekonomie a neoliberalismu, analyzovat důsledky a možná rizika současných politik pro sféru sociální a ekologickou a pro koncepci demokratického a právního státu a přinášet konstruktivní návrhy možných řešení, podporovat vznik, rozvoj a fungování lokálních, etických, demokratických ekonomických alternativ fungujících v praxi a přispívat k formování a rozvoji kritického myšlení v české společnosti. Jednotlivé cíle Trastu jsou naplňovány v rámci tématických programů:

Přímé zahraniční investice - Program „Přímé zahraniční investice“ systematicky pracuje na zmapování následků přímých zahraničních investic, jakožto klíčového prvku ekonomické globalizace, pro ekonomiku a společnost.

Policy Interventions - Program „Policy Interventions“ je platformou pro všechny, kteří chtějí vnášet do veřejné debaty o závažných společenských tématech nové úhly pohledu. Analyzujeme a diskutujeme například otázky důchodové reformy v České republice.

Lokální etické a demokratické ekonomiky – Program “Lokální, etické a demokratické ekonomiky” je zaměřen na hledání a podporu reálných ekonomických alternativ v České republice s důrazem na místní produkci pro místní spotřebu, místní koloběhy financí, a na podnikání se sociální a ekologickou dimenzí. Program se zaměřuje také na podporu demokratických forem podnikání (družstevnictví apod.) s důrazem na lokální úroveň ekonomických aktivit, který pramení z přesvědčení, že lokalizovaná ekonomická aktivita je udržitelná jak pro komunitu, tak pro životní prostředí.)

Energie – Program “Energie” je zaměřen na informování a šíření osvěty o otázkách spojených s udržitelnou výrobou a spotřebou energie, s nadcházejícím vrcholem v těžbě ropy a s tím souvisejícími socioekonomickými změnami.

OBSAH

1 Faremní zpracování a prodej ze dvora	6
2 Registrace a schválení provozovny	6
3 Právní předpisy pro faremní zpracování a přímý prodej	7
4 Mléko	7
5 Maso	8
6 Mléčné a masné výrobky	8
7 Faremní mlékárna	9
8 Med	10
9 Vejce	11
10 Drůbeží a králičí maso	11
11 Zvěřina	12
12 Ryby	12
13 Prodej zvířat na tržnicích a tržistiších	12
14 Kde se poradit a kam se podívat?	14
13 Další zdroje informací	14
15 Definice pojmů	15

Přílohy

1 | FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ A PRODEJ ZE DVORA

Jednotná evropská legislativa, upravující faremní zpracování a prodej farmářských produktů ze dvora, která umožňuje díky své flexibilitě uzpůsobit požadavky podmínkám daného podniku a společně s pracovníky veterinární správy hledat přijatelná řešení – hygienicky vyhovující a ekonomicky únosná pro danou farmu. Přitom je třeba mít stále na zřeteli cíle hygienických předpisů, tedy bezpečnost a sledovatelnost potravin a vysokou úroveň ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitelů. A také skutečnost, že primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku.

Informace, uvedené v této brožuře slouží pro zlepšení orientace v problematice, nemohou ovšem nahradit studium příslušných předpisů ani konzultace s pracovníky veterinární správy.

2 | REGISTRACE A SCHVÁLENÍ PROVOZOVNY

Každý, kdo chce prodávat potraviny živočišného původu, by měl požádat Krajskou veterinární správu (prostřednictvím místně příslušného okresního inspektorátu) o schválení a registraci potravinářského podniku (podle ustanovení § 22, odst. (1) písm. a) zákona č. 166/1999 Sb.). Formulář získáte na veterinární správě, je ke stažení na www.svscr.cz a v příloze č. 2. Žádost o schválení a registraci podniku obsahuje údaje o druhu a rozsahu činnosti (o objemu výroby) a dále je potřeba doložit:

- a) kolaudační rozhodnutí nebo kolaudační souhlas,
- b) umístění podniku v území s vyznačením (popisem) jeho relevantních vazeb na okolí, jmenovitě z hlediska dopravního a z hlediska ochrany životního prostředí (situační plánek),
- c) celkové konstrukční a dispoziční řešení podniku včetně technologického zařízení (plánek objektu podniku, v případě potřeby příslušnou část stavební dokumentace),
- d) bližší určení a vybavení jednotlivých provozních prostorů,
- e) některé technické podrobnosti (úprava podlah, stěn, stropů, dveří, oken, kanalizační systém, větrání, osvětlení, hygienické zázemí apod.),
- f) zásobování pitnou vodou (zdroj, vodovodní řád, odběrová místa, roční plán odběru vody podle spotřeby, výsledky laboratorního vyšetření vody),
- g) postupy založené na zásadách HACCP a o systém vlastní kontroly podmínek výroby a zdravotní nezávadnosti živočišných produktů,
- h) organizaci provozu a sanitaci podniku (provozní a sanitační řád) a o zajištění účinných postupů pro případ výskytu nebezpečné nákazy,
- i) dezinfekci, dezinfekci a deratizaci (zajištění, používané prostředky, plán akcí, jejich evidence a vyhodnocování),
- j) způsob třídění, bezpečné ukládání či ošetřování vedlejších živočišných produktů, jejich zpracovávání nebo předávání do zařízení určeného k jejich neškodnému odstraňování nebo k dalšímu zpracovávání, jakož i způsob likvidace ostatních odpadů.

3 | PRÁVNÍ PŘEDPISY

PRO FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ A PŘÍMÝ PRODEJ

Základní pravidla pro zacházení s potravinami určuje takzvaný **hygienický balíček**, čtyři nařízení Evropského parlamentu a Rady, která od 1.1.2006 platí přímo ve všech členských zemích EU:

- 2004/852/ES o hygieně potravin, které zavádí obecná pravidla pro provozovatele potravinářských podniků,
- 2004/853/ES, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu,
- 2004/854/ES, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě,
- 2004/882/ES o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.

Tato nařízení jsou normami s přímým účinkem, to znamená, že se použijí bezprostředně a vždy přednostně, reps. pokud česká právní úprava stanoví něco jiného, použije se nařízení.

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon),
- Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

Připravované české předpisy:

- Vyhláška o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky.

4 | MLÉKO

Přímý prodej syrového kozího a kravského mléka je možný pouze v produkčním hospodářství přímo konečnému spotřebiteli. K tomu je potřeba požádat o souhlas krajskou veterinární správu. Při podávání žádosti o souhlas a pak nejméně jednou za 6 měsíců chovatel zajistí laboratorní vyšetření mléka.

Mléko musí pocházet od zdravého zvířete z hospodářství úředně prostého tuberkulózy a úředně prostého nebo prostého brucelózy, jež nevykazuje žádné příznaky nakažlivého onemocnění přenosného mlékem na člověka.

Přímý prodej syrového mléka musí být prováděn v místnosti oddělené od stájí, vybavené vhodným chladicím zařízením, ve které je na viditelném místě upozornění „Surové mléko, před použitím převařit“. Je-li mléko současně dodáváno do mlékárny, musí být místnost sloužící k přímému prodeji oddělena od mléčnice.

Není-li syrové mléko prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8°C a zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení. Za malé množství syrového mléka, určeného k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje takové množství tohoto mléka, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti daného spotřebitele. Surové ovčí a kobyli mléko nelze prodávat.

Legislativa: zákon č. 166/1999 Sb. § 27a písm. e), vyhláška č. 289/2007 Sb., § 13

5 | MASO

Přímo ze dvora lze prodat pouze živá zvířata. Pro účely dokumentace ve stájovém registru se jedná o tzv. přesun na dočasné hospodářství. Jatečná zvířata (tj. hospodářská zvířata určená k porážce, jatečnému zpracování a k lidské výživě) musí být porážena na jatkách. Výjimkou jsou drůbež a králíci. Tam také podléhají povinnému vyšetření před a po porážení úředním veterinářem. Následné bourání masa a prodej jsou možné již přímo na farmě, má-li odpovídající vybavenou bourárnu.

Domácí porážka ovcí a koz v hospodářství chovatele je možná jen v případě, že jsou maso a orgány jatečných zvířat určeny pouze pro spotřebu v domácnosti chovatele. Maso a orgány jatečných prasat, ovcí a koz, jakož i malých jatečných zvířat, určených ke spotřebě v domácnosti chovatele, podléhají veterinárnímu vyšetření, požádá-li o jejich vyšetření chovatel, nebo stanoví-li tak krajská veterinární správa se zřetelem k nálezové situaci.

Odpad z domácí porážky by měl být ukládán do zvláštního omyvatelného a uzavíratelného boxu a následně odvezen kafilerní službou, která po objednání přijede až na dvůr (cena za odvoz se počítá podle hmotnosti odpadu, kilometrovné si neúčtují).

Legislativa: Zákon č. 166/1999 Sb. § 21 odst. 1,2,5

6 | MLÉČNÉ A MASNÉ VÝROBKY

Pro zpracování mléka a masa jsou klíčová nařízení 2004/852/ES a 2004/853/ES. Nařízení se nevztahují na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu. Nařízení 2004/853/ES se navíc nevztahuje na maloobchod, tudíž ani na faremní zpracovatele, pokud své mléčné a masné výrobky prodávají přímo konečnému spotřebiteli.

Malé faremní mlékárny a zpracovny masa, které prodávají své výrobky pouze na místní úrovni (prodej ze dvora, v nejbližším obchodu a na trzích), by tedy měly respektovat především hygienické požadavky z přílohy II nařízení 2004/852/ES.

Návrh české vyhlášky přímý prodej malých množství mléčných výrobků omezuje pouze na produkční hospodářství. Zároveň umožňuje Krajské veterinární správě povolit podniku s malým objemem výroby, ve kterém množství ročně zpracovaného mléka nepřekračuje 500 000 l, zmírnění některých požadavků stanovených v nařízení 2004/852/ES na konstrukci podniku, uspořádání a vybavení jeho provozních prostorů a na vzdělávání zaměstnanců.

V novele veterinárního zákona (§ 24a) se výslovně uvádí, že nařízení 2004/853/ES a 2004/854/ES se nevztahuje na provozovny, ve kterých se připravuje maso a vyrábějí masné výrobky určené pro přímý prodej spotřebiteli v místě provádění uvedených činností, pokud se v nich týdně:

- a) nebouřá více než 5 t masa, vyjma masa drůbežího a králičího,
- b) neporcuje více než 2 t drůbežího nebo králičího masa, nebo
- c) nevyrábí více než 7,5 t masných výrobků.

7 | FAREMNÍ MLÉKÁRNA

Požadavky na uspořádání a vybavení faremní mlékárny jsou uvedeny v příloze II nařízení 852/2004 (viz Příloha č. 1). Tyto požadavky je užitečné předem konzultovat s pracovníky veterinární správy. Závisí na objemu produkce, způsobu prodeje a okruhu potenciálních zákazníků.

Zde popisujeme optimální vybavení, které splňuje hygienické požadavky a šetří práci. Pro jednotlivé prvky samozřejmě existuje řada alternativ a domácích zlepšováků. Ani dokonalé předpisové vybavení však není zárukou kvalitních výrobků, tou je důsledná hygiena.

7.1 | VÝROBNÍ PROSTORY

Důležité je při návrhu prostorového řešení mlékárny myslet na to, aby spolu nepřicházelo do kontaktu syrové mléko a zpracovávané výrobky. Může jít o prostorové nebo časové oddělení. Pak je potřeba mít k dispozici dostatek kvalitní pitné vody a dále zdroj teplé vody na mytí nádobí a pomůcek. Nejlepším materiálem je kvalitní nerez, která dobře odolá agresivnímu prostředí mléčné syrovátky. Přijatelné jsou také plasty, spíše výjimečně dřevo, které je náročné na údržbu – např. police na zrání sýrů.

7.2 | MLÉČNICE

Lednice nebo zvláštní místost s chladáky na mléko, které udržují teplotu mléka na 4-6 °C.

7.3 | ŠATNA

Špinavá a čistá šatna – vstupní prostor do mlékárny pro přezutí a převlečení, který minimalizuje přenos nečistot z vnějšího prostředí do výrobních prostor.

7.4 | SÝRÁRNA

Měla by být dostatečně prostorná, nejlépe je nejprve pořídit pastér a podle jeho velikosti dále plánovat velikost a zařízení sýrárny: výrobník na sýry, odkapávací vana, vana na mytí nádobí, prostor na zrání sýrů a solení.

7.5 | BALÍRNA

V malém provozu může být součástí sýrárny (časové oddělení od výroby). Chladicí box na hotové výrobky, který udržuje teplotu 4-6 °C.

7.6 | PRAKTICKÉ TIPY, KTERÉ ŠETŘÍ PRÁCI

Nejvíce času při zpracování mléka zabere mytí nádobí a výrobních prostor, proto se vyplatí nešetřit na kvalitním provedení podlah a stěn. Veškeré povrchy by proto měly být snadno čistitelné, omyvatelné a dezinfikovatelné.

Některé detaily, na které je dobře pamatovat již při stavebních úpravách:

- dobře vypádané podlahy, aby nevznikaly plochy se stojatou vodou (kvalitně položené dlaždičky v ploše),
- kvalitní spáry,
- lépe než dlažba se udržuje hladký omyvatelný nátěr,
- co nejméně záhybů a členitých povrchů,
- dostatečný prostor za kohoutky, za trubkami apod., aby se tam vešel kartáč při mytí,
- výkonné větrání nebo odlučovač vlhkosti.

8 | MED

Na malé množství medu, určeného k prodeji chovatelem v domácnosti chovatele, hospodářství chovatele, v tržnici nebo na tržišti přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, anebo k dodání medu chovatelem do maloobchodní prodejny na území příslušného okresu, v němž má chovatel trvalý pobyt nebo pobyt nebo v němž se nachází stanoviště včel, která zasobuje přímo konečného spotřebitele (§ 20 odst. 5 zákona), se považuje množství nepřevyšující 2 tuny ročně.

Laboratorní rozbor medu se nepožaduje. Jediné, co vám můžeme doporučit je, abyste si zajistili potvrzení od příslušné Krajské veterinární správy potvrzení, že vaše včelstva jsou klinicky zdravá - zejména v souvislosti s morem včelího plodu Veterinární zákon totiž požaduje, že do oběhu se smí uvádět pouze med od klinicky zdravých včelstev.

Dále je možné nechat si med vyšetřit na fyzikálně -chemické vlastnosti (dle vyhlášky 76/2003 Sb. v platném znění) na které je možno získat finanční dotaci (více informací lze nalézt například na www.beekeeping.cz).

Med prodáváný v tržnici nebo na tržišti musí být označen:

- jménem a adresou bydliště chovatele,
- druhem medu podle jeho původu,
- údajem o jeho množství ,
- a je-li dodáván do maloobchodní prodejny, datem minimální trvanlivosti.

Legislativa: zákon č. 166/1999 Sb. § 27a písm. d), vyhláška č. 289/2007 Sb., § 15

9 | VEJCE

Čerstvá vejce mohou být prodána konečnému spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž doba minimální trvanlivosti je 28 dnů od data snášky. Pokud chovatel dodává vejce do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele, musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobře viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu, popř. jménech, chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukována.

Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být prodána chovatelem v jeho vlastním hospodářství, v tržnici nebo na tržišti přímo jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje nejvýše 60 vajec. Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být předmětem jedné dodávky těchto vajec chovatelem do maloobchodní prodejny, se považuje nejvýše 60 vajec v průběhu jednoho týdne.

Legislativa: zákon č. 166/1999 Sb. § 27a odst. 1) písm. c), vyhláška č. 289/2007 Sb. § 14

10 | DRŮBEŽÍ A KRÁLÍČÍ MASO

Chovatel drůbeže, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, a chovatel, který „chová králíky v malém“, může prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé drůbeží a králíčí maso v malých množstvích:

- a) přímo konečnému spotřebiteli, a to ve svém hospodářství, anebo v tržnici nebo na tržišti, nejblíže k jeho hospodářství,
- b) do místní maloobchodní prodejny, která je prodává přímo konečnému spotřebiteli. V tomto případě musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Za malé množství čerstvého drůbežího, resp. králíčího masa se považuje maso z nejvýše 10

kusů v průběhu jednoho týdne celkem. Při prodeji čerstvého králíčího masa nesmí být oddělována hlava od těla.

Legislativa: zákon č. 166/1999 Sb. § 27a písm. a), b), vyhláška č. 289/2007 Sb., § 10 a § 11

11 | ZVĚŘINA

Lovec (uživatel honitby nebo účastník lovu) může prodávat nebo dodávat ulovenou volně žijící zvěř v kůži nebo peří, vyšetřenou proškolenou osobou, v malých množstvích:

- a) přímo konečnému spotřebiteli,
- b) do maloobchodní prodejny v rámci příslušného kraje, která ji prodává přímo konečnému spotřebiteli. V tomto případě musí být ke zvěři prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Zvěř byla vyšetřena proškolenou osobou - určena po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Za malé množství zvěře, určené k prodeji (dodání) podle odstavce 1, se považuje nejvýše 30 % kusů lovem skutečně odlovené zvěře ročně.

Legislativa: vyhláška č. 289/2007 Sb., § 12

12 | RYBY

Chovatel může prodávat v malém (není blíže specifikováno) živé ryby z vlastního chovu ve svém hospodářství přímo spotřebiteli. Dále je možné zřídit samostatné prodejní místo určené k sezónnímu prodeji živých ryb, které musí mít zajištěno co nejsnazší odtok odpadních vod do kanalizace, aby nedocházelo k roztékání odpadní vody, a musí být vybaveno prodejním pultem s omyvatelnou, dobře čistitelnou a dezinfikovatelnou pracovní deskou a dostatečně velkými káděmi na uchovávání živých ryb. K prodeji živých ryb je třeba doklad o tom, kde byly posledně sádkovány.

Legislativa: zákon č. 166/1999 Sb. § 27a odst. 1) písm. f), vyhláška č. 289/2007 Sb., § 6 a 7

13 | PRODEJ ZVÍŘAT NA TRŽNICÍCH A TRŽIŠTÍCH

V tržnici nebo na tržišti je možno prodávat jen živá selata, jehňata a kůzlata o živé hmotnosti do 15 kg, drůbež patřící do rodů kur, krůta, perlička, kachna a husa, holuby, králíky, ryby a zvířata v zájmovém chovu, jestliže jsou tato zvířata uvedena v tržním řádu a:

- a) jsou určena k dalšímu chovu, nebo
- b) produkty získané z těchto zvířat s výjimkou zvířat v zájmovém chovu jsou určeny ke spotřebě v domácnosti spotřebitele.

Zabíjení a další opracovávání těl zvířat, která mohou být prodávána v tržnici, je možné jen za předpokladu, že to umožňuje tržní řád a že pro tyto účely má tržnice vhodné prostory a vybavení, zejména:

- a) snadno omyvatelnou a dezinfikovatelnou spádovou plochu s odpadní kanalizační vpustí,
- b) dostatečný přívod pitné vody, podle možnosti teplé,
- c) odpovídající zařízení, nástroje a pracovní pomůcky (stůl na porcování masa, paličku na omračování zvířat, nože, ochranné prostředky apod.),
- d) nepropustnou, uzavíratelnou a označenou nádobu na vedlejší živočišné produkty.

Legislativa: vyhláška č. 289/2007 Sb., § 6

14 | KDE SE PORADIT A KAM SE PODÍVAT?

■ **Farma Huntířov** (okr. Jablonec nad Nisou) – kapacita 500 l/den

Tomáš Pelikán, tompeli@volny.cz, 777 636 100.

■ **Farma Filoun** (okr. Jablonec nad Nisou) – Josef Šourek, sourek.josef@seznam.cz.

■ **Malá kozí farma Kamínka** – minimlékárna pro prodej ze dvora, zpracování cca 100 l týdně.

Hana Maturová, malakozifarma@seznam.cz, 608 818 952

■ **Biofarma Slunečná** (okr. Prachatice) – profi faremní mlékárna, kapacita 100 l/den, vlastní porážka, návrhy prostorového řešení.

Pavel Štěpánek, sonnberg@quick.cz, 604 331 278

■ **Dvůr Ratibořice** (okr. Třebíč) – manželé Dobrovolní, ratiborice1@volny.cz, 568 440 617

■ **Kozí farma Žofín**, Alena Dvořáková, kozi.farma@tiscali.cz, 607 831 542

13 | DALŠÍ ZDROJE INFORMACÍ

■ P. Rubášová: Domácí zpracování mléka, Rosa 2006, České Budějovice

■ www.malakozifarma.cz - praktické rady pro zařizování malé mlékárny

■ www.namlate.com - Sýrárna na mlatě: domácí sýr pro vlastní potřebu (video)

15 | DEFINICE POJMŮ

- **prvovýroba (primární produkce)** – chov zvířat nebo pěstování plodin, včetně sklizně, dojení a chovu zvířat určených k produkci potravin před porážkou. Rovněž zahrnuje lov zvířat, rybolov a sběr volně rostoucích plodů.
- **potravinářský podnik** – veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin.
- **fáze výroby, zpracování a distribuce** – jakákoli fáze včetně dovozu od prvovýroby potravin až po jejich skladování, přepravu, prodej nebo dodání konečnému spotřebiteli, popřípadě rovněž dovoz, produkce, výroba, skladování, přeprava, distribuce, prodej a dodávání krmiv.
- **maloobchod** – manipulace s potravinami nebo jejich zpracování a skladování v místě prodeje nebo dodávky konečnému spotřebiteli; zahrnuje distribuční terminály, provozy veřejného stravování, závodní jídelny, podnikové restaurační služby, restaurace a další podobné stravovací provozovny, obchody, distribuční centra supermarketů a velkoobchodní prodejny.
- **místní maloobchod** – pojem zatím není nikde blíže specifikován uvádění na trh – držení potravin nebo krmiv za účelem prodeje, včetně nabízení k prodeji nebo jakékoli jiné formy převodu, zdarma nebo za úplatu, jakož i prodej, distribuce a další formy převodu jako takové.
- **riziko** – míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnosti tohoto účinku, vyplývající z existence určitého nebezpečí.
- **nebezpečí** – biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví.
- **sledovatelnost** – možnost najít a vysledovat ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravinu, krmivo, hospodářské zvíře nebo látku, která je určena k přimísení do potravinu nebo krmiva, nebo u níž se očekává, že takto přimísená bude (2002/178/ES).
- **nezpracované produkty** – potraviny, které nebyly zpracovány, včetně produktů, které byly děleny, porcovány, odseknuty, plátkovány, vykostěny, rozsekány, zbaveny kůže, rozdrčeny, nakrájeny, očištěny, ořezány, vyloupány, rozemlety, zchlazeny, zmrazeny, hluboce zmrazeny nebo rozmrazeny.
- **zpracování** – jakákoli činnost podstatně měnící původní produkt, včetně zahřívání, uzení, nakládání, zrání, sušení, marinování, extrahování, extrudování nebo kombinace uvedených postupů.
- **zpracované produkty** – potraviny získané zpracováním nezpracovaných produktů. Tyto produkty mohou obsahovat složky, které jsou nezbytné pro jejich výrobu nebo jim dávají zvláštní vlastnosti. (2004/852/ES).

PŘÍLOHA 1 | PODMÍNKY PRODEJE ZE DVORA A NA MÍSTNÍ TRH

	Obecné podmínky	Prodej ze dvora (tj. přímý prodej konečnému spotřebiteli)	Prodej na tržišti a tržnici	Dodávání do místních maloobchodních prodejen	Maximální množstevní limit
Maso	porážka na jatkách, kde zvíře před a po poražení prohlédne úřední veterinář	domácí porážka možná pouze pro spotřebu v domácnosti chovatele	ano	ano	není (do 5 t bouraného masa týdně se na provozovnu nevztahují nařízení 853/2004 a 854/2004)
Králičí maso	čerstvé maso ze zvířat z vlastního chovu, poražených na farmě, hlava nesmí být oddělována od těla	ano	ano	pouze do místní maloobchodní prodejny, která je nejbližší hospodářství chovatele	10 ks týdně
Drůbeží maso	čerstvé maso ze zvířat z vlastního chovu, poražených na farmě	ano	ano	- pouze do místní maloobchodní prodejny, která je nejbližší hospodářství chovatele	10 ks týdně
Masné výrobky	schválená výrobná	ano	ano	ano	není (do 7,5 t masných výrobků týdně se na provozovnu nevztahují nařízení 853/2004 a 854/2004)
Ryby	prodej živých ryb	živé ryby z vlastního chovu	ano	lze zřídit prodejní místo se zajištěným odtokem odpadní vody, s prodejním pultem a dostatečně velkými káděmi - doklad o místě posledního sádkování	není
Syrové mléko a smetana	prodej se souhlasem krajské veterinární správy, pouze mléko od zdravých zvířat, zajistit laboratorní	pouze kravské a kozí mléko v místnosti oddělené od stájí (a při současném dodávání do mlékárny jinde než v mléčnici) s viditelným upozorněním "Syrové mléko, před použitím převařit", není-li mléko	ne	ne	není

	vyšetření mléka při podávání žádosti o souhlas a pak nejméně jednou za 6 měsíců	prodáno do 2 h po nadojení, musí být zchlazeno na 8°C a prodáno do 24 h, jednomu zákazníkovi tolik, kolik odpovídá obvyklé denní spotřebě v jeho domácnosti			
Mléčné výrobky	schválená výroba	ano	ano	ano	není
Med	med od včelstva, v němž se nevyskytuje mor nebo hniloba včelího plodu	2 t ročně	2 t ročně	všechny prodejny na území kraje, v němž se nachází stanoviště včel (veterinární zákon), všechny prodejny na území okresu, v němž má chovatel trvalý pobyt nebo pobyt nebo v němž se nachází stanoviště včel (vyhláška 289/2007 Sb.)	2 t ročně

PŘÍLOHA 2 | FORMULÁŘ ŽÁDOSTI O REGISTRACI POTRAVINÁŘSKÉHO PONIDKU

Krajská veterinární správa
pro kraj

Žádost o schválení a registraci potravinářského podniku

Žadatel:¹

Sídlo firmy:

Identifikační číslo firmy:

Podle ustanovení § 22, odst. (1) písm. a) zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, Vás tímto žádám o schválení a registraci podniku:

název podniku/provozovny

adresa podniku/provozovny

Charakteristika provozovny

maso²

- ☐ jatky
- ☐ bourárna
- ☐ výrobná
- ☐ porážka
- ☐ porcovna
- ☐ výrobná
- ☐ porážka
- ☐ porcovna
- ☐ výrobná
- ☐ porážka
- ☐ bourárna
- ☐ výrobná

drůbeží maso

králíčí maso

maso farmové zvěře

produkty rybolovu ☐

zvěřina

mléko

vejce

med a vč. prod.

ostatní výroba
potravin

- ☐ sběrné a prohl.místo
- ☐ zpracovna zvěřiny

- ☐ prvovýroba mléka
- ☐ mlékárna
- ☐ třídírna a balírna
- ☐ zpracovna vajec
- ☐ sběrné a stáčecí místo
- ☐ med a produkty-výrobna

přeprava živočišných produktů

skladování živočišných produktů

prodej potravin ŽP konečnému spotřebiteli

☐
☐
☐

V

dne

Jméno a podpis žadatele

- Přílohy: - kolek v hodnotě 500.-Kč
- kopie aktuálního výpisu z obch. rejstříku nebo živnost.listu
- činnost podniku na dalším listu žádosti

¹ obchodní název dle obchodního rejstříku nebo živnostenského listu
² není-li blíže specifikováno, rozumí se masem maso domácích kopytníků

Okolnosti, za kterých má být vydáno schválení podle typů provozů:

Maso

☐ Maso - jatky

Činnosti: ☐ provozní porážka ☐ rituální porážka ☐ zmrazování ☐	Zvířata: ☐ skot ☐ prasata ☐ ovce ☐ kozy ☐ koně ☐ farmová zvíř ³ ☐ běžci ☐	Těžení: ☐ SRM (odstraňování) ☐ krev ☐ střevo ☐ žaludky a předžaludky ☐ kůže ☐ produkty pro farmaceutické účely ☐
---	---	---

☐ Maso - bourárna

Činnosti: ☐ bourání ☐ těžení masa z hlav skotu ☐ odstraňování SRM ☐ výroba SOM ☐ balení ☐	Zvířata: ☐ skot ☐ prasata ☐ ovce ☐ kozy ☐ koně ☐ běžci ☐ farmová zvíř ☐ volně žijící zvíř ☐
--	--

☐ Výrobna (masných výrobků – všechny druhy masa)

Činnosti: ☐ masná výroba ☐ balení ☐ zmrazování ☐ výroba SOM ☐	Výrobky ☐ TOMV ☐ TNMV ☐ konzervy ☐ masné polotovary ☐ mleté maso ☐ výroba KDV ☐ alternativní výrobky ☐
--	---

³ Zaškrtnává se pokud jsou takováto zvířata porážena vedle normálních jatečných zvířat. Pokud jde o speciální porážku určenou pouze pro farmově chovanou zvíř, použije se tabulka „Maso farmové zvíře“

☐ **Ostatní výroba potravin,⁴ případně surovin**

Činnosti: ☐ výroba ☐ balení ☐ zmrazování ☐	Výrobky: ☐ masné polotovary ☐ konzervy ☐ KDV ☐ hotová jídla ☐ lahůdky kromě ryb ☐ hlemýždi ☐ s malým obsahem masa (pizzy, sendviče, pirohy) ☐
---	--

Drůbeží maso

☐ Porážka Činnosti: ☐ porážka ☐ rituální porážka ☐ balení ☐ zmrazování ☐	☐ Porcovna Činnosti: ☐ porcování ☐ balení ☐ zmrazování ☐ výroba SOM ☐
--	---

Králíčí maso

☐ Porážka Činnosti: ☐ porážka ☐ balení ☐ zmrazování ☐	☐ Porcovna Činnosti: ☐ porcování ☐ balení ☐ zmrazování ☐ výroba SOM ☐
---	---

⁴ Jde-li o samostatnou, specializovanou výrobu (konzervárnu, výrobu polotovarů....). Pokud je výroba těchto výrobků přidružená k masné výrobě, uvede se v tabulce výrobna (masných výrobků...)

Maso farmové zvěře

☐ Porážka⁵		☐ Bourárna
Činnosti: ☐ porážka ☐ balení ☐ zmrazování ☐	Zvířata: ☐ spárkatá zvěř ☐ černá zvěř ☐ pernatá zvěř ☐ drobná srstnatá ☐ běžci ☐	Činnosti: ☐ bourání, porcování ☐ balení ☐ zmrazování ☐

☐ Produkty rybolovu

Činnosti: ☐ zpracování produktů rybolovu ☐ výroba rybích výrobků ☐ balení ☐ zmrazování ☐	Zvířata: ☐ sladkovodní ryby ☐ mořské ryby ☐ ostatní mořští živočichové ☐
---	---

Volně žijící zvěř

☐ Sběrné místo; ☐ sběrné a prohlížecké místo zvěřiny:

Činnosti: ☐ shromažďování a skladování ☐ prohlížení zvěřiny ☐	Zvířata: ☐ spárkatá zvěř ☐ divoká prasata ☐ pernatá zvěř ☐ drobná srstnatá ☐
--	---

☐ Zpracovna zvěřiny:

Činnosti: ☐ stahování, škulání ☐ bourání, porcování ☐ výroba masných výrobků ☐ balení ☐ zmrazování ☐

⁵ Jen pokud je určeno pouze pro porážku farmové zvěře, jinak se vyplní v tabulce „Maso- jatky“

Mléko

☐ Prvovýroba mléka:

Činnosti: ☐ Sběrné středisko ☐ Prodej do mlékárny ☐ Přímý prodej ze dvora ☐	Zvířata: ☐ skot ☐ ovce ☐ kozy ☐
--	--

☐ Mlékárna:

Činnosti: ☐ ošetření mléka ☐ standardizace mléka ☐ výroba mléčných výrobků ☐ balení ☐ zmrazování ☐ sušení ☐	Výrobky: ☐ konzumní mléko ☐ kysané mléčné výrobky ☐ máslo ☐ sýry, tvarohy ☐ kojenecká a dětská výživa (KDV) ☐ sušené mléko ☐ ostatní mléčné výrobky ☐ alternativní výrobky ☐
--	---

Vejce

☐ Třídírna a balírna	☐ Vaječná výroba
 ☐ třídění ☐ balení ☐ výtluč ☐	 ☐ pasterace ☐ vaření ☐ vaření a loupání ☐ balení ☐ sušení ☐ zmrazování ☐

Med a včelí produkty

☐ Sběrné a stáčecí místo medu	☐ Med a včelí produkty-výroba	
 ☐ výkup medu ⁶ ☐	Činnosti: ☐ balení ☐	Výrobky: ☐ med ☐ ostatní včelí produkty ☐

⁶ Pokud podnikatel stáčí pouze vlastní med, zaškrtně se sběrné a stáčecí místo a nezaškrťává se výkup

☐ **Přepравce živočišných produktů** (týká se pouze činnosti přeprava podle § 22 zákona, dopravci jako podnikatelé podle § 26 zákona podávají samostatnou žádost o registraci dopravce živočišných produktů)

Činnosti:

- ☐ silniční přeprava
☐ železniční přeprava
☐ lodní přeprava
☐ letecká přeprava

P

☐ **Skladování živočišných produktů**

Činnosti:	Skladování:	Komodity:
☐ balení ☐ odbavování zásilek intrakomunitárního obchodu ☐ celní režim ☐	☐ mrazírenské ☐ chladírenské ☐ při nežízené teplotě ☐	☐ Čerstvé maso ☐ Čerstvé drůbeží maso ☐ Králičí maso ☐ Maso farmové zvěře ☐ Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich ☐ Zvěřina ☐ Masné výrobky (všechny druhy mas) ☐ Mléko, mléčné výrobky ☐ Vejce ☐ Med a včelí produkty ☐ Ostatní potraviny ☐

☐ **Prodej potravin ŽP konečnému spotřebiteli**

Činnosti:	Komodity:
☐ přijímání zásilek intrakomunitárního obchodu ☐ prodej ☐ prodej na tržišti a tržnici ☐ pójízdná prodejna ☐	☐ Čerstvé maso (včetně výrobků z něj) ☐ Čerstvé drůbeží maso (vč. výrobků) ☐ Králičí maso (vč. výrobků) ☐ Maso farmové zvěře (vč. výrobků) ☐ Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich ☐ Zvěřina (vč. výrobků) ☐ Mléko(vč. výrobků) ☐ Vejce ☐ Med a včelí produkty ☐ Ostatní potraviny ☐

PŘÍLOHA 3 | PŘEHLED ZÁKLADNÍCH POŽADAVKŮ Z PŘÍLOHY 2 NAŘÍZENÍ 2004/852/ES

OBECNÉ POŽADAVKY NA POTRAVINÁŘSKÉ PROSTORY (kapitola I)

1. Potravinářské prostory musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.
2. Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí:
 - a) umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo dezinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat dostatečný pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů;
 - b) být takové, aby se zabránilo hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částecek do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích,
 - c) umožňovat správnou hygienickou praxi, včetně ochrany před kontaminací a zejména regulace škůdců, a
 - d) poskytovat, je-li to nezbytné, odpovídající kapacity s vhodnými teplotními podmínkami pro manipulaci s potravinami a pro jejich skladování při vhodných teplotách a s možností monitorovat, a je-li to nezbytné, zaznamenávat jejich teplotu.
3. K dispozici musí být dostatečný počet splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém. Záchody nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.
4. K dispozici musí být dostatečný počet umyvadel na mytí rukou, vhodně rozmístěných a označených. Umyvadla na mytí rukou musí být vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. Jeli to nezbytné, musí být zařízení na mytí potravin odděleno od zařízení na mytí rukou.
5. K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání. Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté. Větrací systémy musí být konstruovány takovým způsobem, aby umožňovaly snadný přístup k filtrům a ostatním součástem vyžadujícím čištění nebo výměnu.
6. Sanitární zařízení musí být vybavena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.
7. Potravinářské prostory musí mít náležitě přírodní nebo umělé osvětlení.
8. Kanalizační zařízení musí odpovídat požadovanému účelu. Musí být navržena a konstruována takovým způsobem, aby nevzniklo riziko kontaminace. Pokud jsou kanalizační kanály zcela nebo částečně otevřené, musí být navrženy tak, aby bylo zajištěno, že odpad neteče ze znečištěné oblasti směrem k čisté oblasti nebo do ní, zejména u oblastí, kde se manipuluje s potravinami, které mohou představovat vysoké riziko pro konečného spotřebitele.
9. Vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství pro převlékání pracovníků.
10. Čisticí a dezinfekční prostředky nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami.

ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA PROSTORY PRO PŘÍPRAVU, OŠETŘENÍ NEBO ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN (kapitola I)

1. Uspořádání a vnější úprava prostor pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin (s výjimkou prostor pro stravování a pro provoz uvedených v kapitole III, avšak včetně prostor v přepravních prostředcích) musí mezi postupy a během postupů umožňovat používání správné hygienické praxe, včetně ochrany před kontaminací. Zejména musí být:
 - a) podlahové povrchy udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů. Popřípadě musí podlahy umožňovat vyhovující odvod vody z povrchu;
 - b) povrchy stěn udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;
 - c) stropy (nebo v provozech bez stropů vnitřní povrch střechy) a stropní instalace konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částic;
 - d) okna a jiné otvory konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být, je-li to nezbytné, vybaveny sítěmi proti hmyzu, které lze při čištění snadno vyjmout. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci, musí okna během výroby zůstat zavřená a zajištěná;
 - e) dveře snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých a nenasákavých povrchů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů; a
 - f) povrchy (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných, korozivzdorných a netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů.
2. Je-li to nezbytné, musí být k dispozici příslušenství pro čištění, dezinfekci a skladování pracovních nástrojů a pracovního vybavení. Tato příslušenství musí být konstruována z korozivzdorných materiálů a musí být snadno čistitelná s odpovídajícím přívodem teplé a studené vody.
3. Je-li to nezbytné, musí být odpovídajícím způsobem zajištěno mytí potravin. Každá výlevka nebo jiné takové zařízení určené k mytí potravin musí mít odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody podle požadavků kapitoly VII a musí se udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, dezinfikované.

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ (kapitola V)

1. Všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být:
 - a) důkladně očištěny, a je-li to nezbytné, dezinfikovány. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace;
 - b) konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum;
 - c) s výjimkou nevratných nádob a dalšího obalu konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat;
 - d) instalovány takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění zařízení a okolních prostor.
2. Zařízení musí být, je-li to nezbytné, vybaveno odpovídajícím kontrolním přístrojem, aby bylo zaručeno plnění cílů tohoto nařízení.
3. Pokud se pro ochranu zařízení a kontejnerů před korozí používají chemické přísady, musí být použity v souladu se správnou praxí.







Podpořeno grantem z Islandu, Lichtenštejska a Norska v rámci
Finančního mechanismu EHP a Norského finančního mechanismu prostřednictvím
Nadace rozvoje občanské společnosti.



**nadace rozvoje
občanské společnosti**

© Trast pro ekonomiku a společnost
Příručka maloproducenta
Červen 2008

Editor: Martina Filipová
1. vydání, 2008. Náklad 1200 výtisků.
Elektronická verze ve formátu PDF je dostupná na internetových stránkách
Trastu pro ekonomiku a společnost: www.thinktank.cz

Publikace neprošla jazykovou úpravou.





ISBN 978-80-904148-4-6

