

# ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2011

Vyhlásené: 28.10.2011

Časová verzia predpisu účinná od: 01.11.2011

**Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.**

**359**

## **NARIADENIE VLÁDY**

**Slovenskej republiky**

z 19. októbra 2011,

**ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske  
prevádzkarne a na malé množstvá**

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. nariaďuje:

### **§ 1**

#### **Predmet úpravy**

Toto nariadenie vlády podľa osobitných predpisov<sup>1)</sup> ustanovuje

- a) úpravu požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie niektorých potravinárskych prevádzkarní,
- b) dodávanie potravín živočíšneho pôvodu z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť danej maloobchodnej prevádzkarne,
- c) požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva mäsa z hydiny a domácich králikov prvovýrobcami a malého množstva voľne žijúcej zveri a zveriny z nej užívatelmi poľovného revíru konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa,
- d) podrobnosti o označovaní mäsa zo zvierat, ktoré boli naliehavo zabitú mimo bitúнку, a sprievodnom doklade zvierat naliehavo zabitých mimo bitúнку.

### **§ 2**

#### **Úprava požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie**

(1) Na účely tohto nariadenia vlády sa potravinárskou prevádzkarňou s malým objemom výroby rozumie prevádzkareň, ktorá spĺňa požiadavky podľa odsekov 3 až 5.

(2) Z požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie (ďalej len „štrukturálna požiadavka“) ustanovených osobitným predpisom<sup>2)</sup> možno povoliť potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby len výnimky podľa § 4.

(3) Výnimku zo štrukturálnych požiadaviek možno povoliť tejto potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby:

- a) bitúнку, ktorý

1. zabíja najviac 30 dobytčích jednotiek za týždeň,

2. vopred oznámi regionálnej veterinárnej a potravinovej správe<sup>3)</sup> čas zabíjania a počet a pôvod zvierat tak, aby jej umožnil vykonať prehliadku ante mortem<sup>4)</sup> na farme alebo na bitúnku,
- b) rozrábkarni, ktorá vyrába najviac 5 t vykosteného mäsa týždenne alebo zodpovedajúce množstvo mäsa s kosťou.

(4) Na účely tohto nariadenia vlády sa za jednu dobyťčiu jednotku považuje jeden kus dospelého hovädzieho dobyťka staršieho ako dva roky alebo jeden dospelý nepárnokopytník. Ak ide o iné domáce kopytníky, jeden kus

- a) hovädzieho dobyťka do šiestich mesiacov sa rovná 0,4 dobyťčej jednotky,
- b) hovädzieho dobyťka od šiestich mesiacov do dvoch rokov sa rovná 0,6 dobyťčej jednotky,
- c) ovce alebo kozy sa rovná 0,15 dobyťčej jednotky,
- d) plemennej prasnice alebo plemenného kanca so živou hmotnosťou nad 50 kg sa rovná 0,5 dobyťčej jednotky,
- e) ostatných ošípaných sa rovná 0,3 dobyťčej jednotky,
- f) odstavčafa, jahňafa alebo kozľaťa so živou hmotnosťou najviac 15 kg sa rovná 0,05 dobyťčej jednotky.

(5) Ak ide o zver, použijú sa prepočty podľa odseku 4.

### § 3

#### **Žiadosť o schválenie potravinárskej prevádzkarne**

Prevádzkovateľ potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby musí podať žiadosť o schválenie<sup>5)</sup> potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby, v ktorej okrem náležitostí podľa osobitného predpisu<sup>6)</sup> uvedie

- a) výnimky zo štrukturálnych požiadaviek, o ktoré žiada,
- b) opis a charakteristiku potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby, jej usporiadanie, stavebné a technologické vybavenie,
- c) druh, spôsob a rozsah činnosti potravinárskeho podniku a organizáciu jeho výroby,
- d) opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením požadovaných štrukturálnych výnimiek, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP.<sup>7)</sup>

### § 4

#### **Výnimky zo štrukturálnych požiadaviek**

(1) Potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby možno povoliť tieto výnimky zo štrukturálnych požiadaviek:

- a) bitúnok podľa § 2 ods. 3 písm. a) nemusí mať
1. primerané a hygienické ustajňovacie priestory alebo čakacie ohrady, ak sú zvieratá po presunutí na bitúnok z chovu vzdialeného najviac 50 km od bitúnku privedené priamo do priestoru na zabíjanie,
  2. samostatné uzamykateľné zariadenia pre choré alebo podozrivé zvieratá, ak zvieratá pochádzajú z farmy, ktorej vlastníkom alebo nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku, alebo ak ide o bitúnok v rámci farmy, ktorého nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku,
  3. samostatnú miestnosť alebo priestor na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto činnosti vykonávajú časovo oddelene,

4. samostatnú miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene od ostatných operácií tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa,
  5. samostatné linky na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene,
  6. samostatné miesto s vhodným zariadením na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat, ak sú zvieratá prepravované na bitúnok priamo z chovu chovateľom alebo prepravcom, ktorý má k dispozícii zariadenie zodpovedajúce hygienickým požiadavkám,
  7. šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností,
- b) rozrábkareň podľa § 2 ods. 3 písm. b) nemusí mať
1. samostatné zariadenia na vykonávanie rozrábania rôznych druhov mäsa, ak sa tieto operácie s mäsom rozdielnych druhov vykonávajú časovo oddelene,
  2. samostatné miestnosti na oddelené skladovanie mäsa nebaleného, nechráneného a mäsa baleného a chráneného v druhom obale, ak sa ich skladovanie vykonáva časovo oddelene,
  3. šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností.

(2) Potravinárska prevádzkareň s bitúnikom, v ktorej sa rozrába najviac 5 t mäsa týždenne podľa § 2 ods. 3 písm. b) z vlastnej produkcie bitúnku, nemusí mať samostatnú miestnosť na rozrábanie mäsa, ak sa príslušné činnosti zabíjania a jatočného opracovania v miestnosti na zabíjanie zvierat vykonávajú v inom čase ako rozrábanie mäsa a vykonajú sa opatrenia na zabránenie kontaminácii mäsa.

(3) Prevádzkovatelia bitúnkov a rozrábkarní s povolenými výnimkami zo štrukturálnych požiadaviek trvale vedú dokumentáciu a preukazujú regionálnej veterinárnej a potravinovej správe dodržiavanie podmienok a opatrení prijatých podľa odsekov 1 a 2 na zabezpečenie hygieny výroby.

## § 5

### **Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť danej maloobchodnej prevádzkarne**

(1) Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu je miestnou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne, ak vykonáva činnosti manipulácie s potravinami živočíšneho pôvodu podľa § 6 alebo ich spracúvanie a skladovanie a dodáva ich inej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá je od nej vzdialená najviac 2 hodiny cesty, za dodržania hygienických podmienok prepravy.

(2) Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu inej maloobchodnej prevádzkarni podľa odseku 1 môže vykonávať len maloobchodná prevádzkareň, ktorá

- a) je zriadená ako trvalé zariadenie<sup>8)</sup> okrem stánkov a stanov na predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulatný predaj podľa osobitných predpisov,<sup>9)</sup>
- b) dodržiava príslušné osobitné hygienické požiadavky podľa § 6,
- c) je na dodávanie potravín živočíšneho pôvodu a činnosti podľa § 6 zaregistrovaná.<sup>10)</sup>

(3) Prevádzkovateľ maloobchodnej prevádzkarne s okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou je povinný podať príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe čestné vyhlásenie, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 1, každoročne do 31. marca.

## § 6

### **Dodávanie mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, mäsových výrobkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov iným maloobchodným prevádzkarniam**

(1) Dodávanie mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov alebo mäsových výrobkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov maloobchodnou prevádzkarnou inej maloobchodnej prevádzkarni podľa § 5 ods. 1 je

a) okrajovou činnosťou, ak maloobchodná prevádzkareň týždenne

1. rozrába, delí, krája, porciuje, vykostuje celkovo najviac 2 t mäsa<sup>11)</sup> domácich kopytníkov a zveriny zo zveri z farmových chovov, a to cicavcov párnokopytníkov alebo 1,5 t vykosteného mäsa z hydiny alebo domácich králikov a mäsa z bežcov z farmových chovov alebo tomu zodpovedajúce množstvo nevykosteného mäsa,
2. vyrába celkovo najviac 1 t mletého mäsa a mäsových prípravkov určených na spotrebu po tepelnej úprave, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov alebo tepelne opracovaných mäsových výrobkov,<sup>12)</sup>
3. vyrába celkovo najviac 200 kg mletého mäsa alebo mäsových prípravkov určených na spotrebu v surovom stave alebo tepelne neopracovaných mäsových výrobkov okrem tých mäsových výrobkov, ktorých výrobný proces alebo zloženie vylučuje riziko salmonel alebo iných patogénnych mikroorganizmov,
4. dodáva inej maloobchodnej prevádzkarni také množstvo čerstvého mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov alebo mäsových výrobkov, ktoré neprekračuje 25 % z celkovo opracovaného, upraveného, spracovaného mäsa a vyrobených potravín živočíšneho pôvodu podľa prvého až tretieho bodu,

b) obmedzenou činnosťou, ak iná maloobchodná prevádzkareň

1. dodávané mäso, mleté mäso, mäsové prípravky alebo škvarené živočíšne tuky, oškvarky a mäsové výrobky len priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo ich ďalej porciuje, krája a inak upravuje, opracúva a balí len na jeho želanie a v jeho prítomnosti,
2. označuje dávky vyrobeného mletého mäsa alebo mäsových prípravkov a mäsových výrobkov určených na spotrebu po tepelnej úprave tak, aby informoval o potrebe dôkladnej tepelnej úpravy pred spotrebou inú maloobchodnú prevádzkareň alebo konečného spotrebiteľa, ktorým sa dodávajú.

(2) Celkové množstvo mletého mäsa vymedzené v odseku 1 písm. a) sa nevzťahuje na mleté mäso, ktoré sa melie v priestore maloobchodnej prevádzkarne vyhradenej na predaj potravín na požiadanie konečného spotrebiteľa a v jeho prítomnosti.

(3) Maloobchodná prevádzkareň, ktorá vykonáva činnosti dodávania podľa odseku 1, musí pri manipulácii s potravinami živočíšneho pôvodu alebo ich spracovaní a skladovaní okrem všeobecných hygienických požiadaviek podľa osobitného predpisu<sup>13)</sup> spĺňať tieto osobitné hygienické požiadavky:

- a) ak sa priestory používajú na rozdielne výrobné a spracovateľské operácie podľa odseku 1 písm. a), na prácu s mäsom v surovom stave a s hotovými mäsovými výrobkami alebo na rozrábanie mäsa rozdielnych druhov zvierat, musí sa prostredníctvom časového alebo priestorového oddelenia a dodržaním správnych hygienických praktík zabezpečiť oddelenie medzi rôznymi výrobnými dávkami a zabrániť kontaminácii,

- b) teplota vo všetkých častiach čerstvého mäsa nesmie prekračovať
1. +3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty, a +7 °C, ak ide o ostatné mäso domácich kopytníkov alebo zveriny zo zveri z farmových chovov okrem bežcov,
  2. +4 °C, ak ide o mäso hydiny, mäso králikov a mäso z bežcov,
- c) mäso používané na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov musí spĺňať požiadavky uvedené v písmene b) a mleté mäso a mäsové prípravky, ktoré sa bezprostredne po výrobe priamo nedodávajú konečnému spotrebiteľovi v prevádzkarni, v ktorej sa vyrobili, sa musia bezprostredne po výrobe zabaliť a
1. vychladiť na vnútornú teplotu najviac +2 °C, ak ide o mleté mäso, alebo najviac +4 °C, ak ide o mäsové prípravky, alebo
  2. zmraziť na vnútornú teplotu -18 °C a nižšiu; mleté mäso a mäsové prípravky sa nesmú po rozmrazení opakovane zmrazovať,
- d) balené mleté mäso z hydiny alebo nepárnokopytníkov určené na priame dodávanie konečnému spotrebiteľovi alebo balené mäsové prípravky s obsahom mechanicky separovaného mäsa určené na priame dodávanie konečnému spotrebiteľovi musia byť na obale označené okrem údajov podľa osobitného predpisu<sup>14)</sup> upozornením, že tieto produkty sa pred spotrebou musia dôkladne tepelne upraviť,
- e) mäsové výrobky<sup>15)</sup> sa nesmú vyrábať z týchto tkanív a materiálov:
1. samičích alebo samčích pohlavných orgánov okrem semenníkov,
  2. močových orgánov okrem obličiek a močového mechúra,
  3. chrupaviek hrtana, priedušnic a extralobulárnych priedušiek,
  4. očí a očných viečok,
  5. vonkajších sluchovodov,
  6. rohovinových tkanív,
  7. hlavy hydiny okrem hrebeňa, ušnic, lalokov a karunkúl,
  8. pažeráka, hrvoľa, čriev a pohlavných orgánov hydiny,
- f) pri výrobe škvarených živočíšnych tukov a oškvarok<sup>16)</sup>
1. sa musia používať suroviny, ktoré spĺňajú osobitné hygienické požiadavky<sup>17)</sup> a ktoré pozostávajú z tukových tkanív bez krvi a nečistôt,
  2. musí maloobchodná prevádzkareň spĺňať osobitné hygienické požiadavky na skladovanie surovín a hotových výrobkov,<sup>18)</sup> ktoré si vyžadujú regulované teploty skladovania,
  3. sa pri škvarení nesmú používať rozpúšťadlá,
  4. môže vyškvarený tuk obsahovať najviac 4 meq/kg peroxidov.<sup>19)</sup>

## § 7

### **Malé množstvá mäsa z hydiny, domácich králikov a malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej**

(1) Malé množstvá podľa § 8 ods. 1 a § 9 ods. 1 a 2

- a) musia pochádzať z vlastného chovu prvovýrobcu, ktorý je na vykonávanie činností ustanovených týmto nariadením vlády zaregistrovaný;<sup>20)</sup> ak ide o malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej, musia pochádzať z poľného revíru užívateľa poľného revíru, ktorý je na túto činnosť zaregistrovaný;<sup>21)</sup>