



Spolufinancováno
Evropskou unií

STRATEGICKÝ PLÁN SZP



Zpracování živočišné produkce na farmě

Jak na to aneb na co si dát pozor

Úvodní komentář

Při prodeji základní suroviny v nezpracovaném stavu (mléko, vejce, med apod.) se zisky „přesouvají“ ke zpracovatelům a obchodníkům. Zemědělec, který přemýšlí nad rozvojem svého podniku, musí hledat cesty realizace produkce (odbyt produkce s přidanou hodnotou), které mu pomohou, aby alespoň část zisku zůstala u něj. Nelze si nepovšimnout stoupajícího zájmu zákazníků o chutné, tradiční a autentické potraviny z farem, z regionu jejich vzniku, z malých rodinných podniků apod. Pořádají se ochutnávky, dny otevřených dveří, soutěže regionálních potravin atd.

Tato příručka shrnuje praktickou a přehlednou formou „začátečnické“ informace pro ty, kteří uvažují o zpracování mléka a masa na farmě a odbytu mléčných/masných výrobků. Nenabízí detailní přehled problematiky, k tomu slouží jiné materiály. Pokud někdo uvažuje o zpracování mléka/masa na farmě (např. po zajímavé exkurzi) a chybí mu základní přehled informací, jsou pro něj určeny následující řádky.

Okénko do základní legislativy

Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon)

- § 18 a 20: požadavky na živočišné produkty, uváděné do oběhu
- § 21: domácí porážka
- § 21b: porážení jatečných zvířat v hospodářství
- § 22: požadavky na osoby, které zpracovávají a vyrábějí živočišné produkty
- § 23: povinnosti provozovatele jatek
- § 24: požadavky na prostory, určené pro zacházení se živočišnými produkty
- § 26: přeprava živočišných produktů
- § 27a: chovatel může v malých množstvích prodávat
- § 27b: uživatel honitby může v malých množstvích prodávat.

Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání

- § 5a: odborná způsobilost na úseku ochrany zvířat při porážení
- § 5b: porážení nebo utrácení nemocných, vyčerpaných nebo zraněných zvířat
- § 5e: kamerový monitorovací systém pro sledování řádného zacházení se zvířaty na jatkách.

Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství

- § 10: čerstvé drůbeží maso
- § 11: čerstvé králičí maso
- § 11a: ryby a jiní živočichové pocházející z akvakultury
- § 12: zvěřina
- § 13: syrové mléko
- § 14: čerstvá vejce
- § 15: včelí produkty.

Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty

- § 3: postup při přizpůsobení požadavků pro potravinářské podniky
- § 5: potravinářský podnik s malým objemem výroby
- § 7: potravinářský podnik, provozující **maloobchodní** činnost
- § 8: potravinářský podnik, provozující **okrajovou** činnost
- § 10: potravinářský podnik, zpracovávající mléko
- § 14a: potravinářský podnik, zpracovávající maso volně žijící zvěře, provozuje okrajovou činnost

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

- § 3: povinnosti provozovatelů potravinářského podniku (hlavně i) oznámit příslušnému orgánu dozoru v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat zahájení, změny nebo ukončení výkonu předmětu činnosti)

Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

A další.....

Nezbytné pojmy

Uvádění do oběhu

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.

Prodej ze dvora

- označení používané pro přímý prodej malých množství NEZPRACOVANÝCH produktů **prvovýroby**
- na tento prodej se **vztahuje výjimka** stanovená předpisy Evropské unie [viz ustanovení článku 1 odst. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 852/2004, ustanovení článku 1 odst. 3 písm. c) nařízení (ES) č. 853/2004]
- upraveno národní legislativou: veterinární zákon č. **166/1999 Sb.** (§ 27a) a Vyhláška č. **289/2007 Sb.** (§ 10–15). Ta upravuje legislativu pro malá množství.

Chovatel tedy může i bez registrace potravinářského podniku v malých množstvích prodávat:

- živou drůbež a králíky
- čerstvé drůbeží a králíčí maso
- ryby a živočichy, pocházející z akvakultury
- zvěřinu
- syrové mléko
- čerstvá vejce
- včelí produkty.

Jak může odbyt koncovým zákazníkům probíhat?

- přímo v hospodářství
- v tržnici nebo na tržišti
- v místním maloobchodu.

Místní maloobchod

Zařízení, který se nachází na území celé České republiky. Za místní maloobchody jsou považována také zařízení stravovacích služeb (např. restaurace, hostince apod.), stánky, farmářské trhy, restaurace či food trucky, které prodávají zboží (zejména potraviny) přímo **konečnému spotřebiteli** (domácnostem) v menším měřítku, často na lokální úrovni, a splňují legislativní požadavky pro provoz potravinářského podniku (provozní a sanitační řád, principy dohledatelnosti apod.).

Registrace potravinářského podniku

Zapsání do seznamu registrovaných subjektů pod dozorem orgánů Státní veterinární správy nebo jiného dozorového orgánu dle zákonných kompetencí (např. Státní zemědělské a potravinářské inspekce v případě potravin rostlinného původu nebo prodeje balených potravin). Registraci podléhají podniky pod veterinárním dozorem, na něž se nevztahuje nařízení (ES) č. 853/2004 (např. maloobchodní zařízení s úpravou masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo prodejem zvěřiny, které dodává pouze konečnému spotřebiteli).

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí příslušnému kompetentními orgánu, v případě živočišných produktů tedy Krajské veterinární správě (KVS), jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek **100 Kč** a smí zahájit činnosti po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Pokud žádost o registraci splňuje všechny požadavky, KVS podnik zaregistruje a provádí v něm běžné kontroly. Součástí žádosti podniku zpracovávajícího živočišné produkty je mimo jiné provozní a sanitační řád a postupy založené na zásadách HACCP (§ 32-34 vyhlášky č. 289/2007

Sb.). V případě, že KVS při běžné kontrole zjistí, že podnik neodpovídá požadavkům legislativy, může činnost podniku pozastavit a vymáhat odstranění nedostatků.

Schválení a registrace potravinářského podniku

Udělení souhlasu k výkonu určité činnosti na základě splnění podmínek stanovených veterinárním zákonem. Schválení podléhají podniky pod veterinárním dozorem, na něž se vztahuje nařízení (ES) č. 853/2004 (např. jatky, porcovny, bourárny, mlékárny).

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na KVS, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na rozdíl od „pouhé“ registrace jsou v případě schvalování výrobních prostor a dokumentace podniku zkontrolovány před zahájením činnosti. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, KVS provoz schválí dočasně na tři až šest měsíců, během kterých je provoz pod zvýšeným (častějším) dozorem. Pokud je vše v pořádku, po auditu následuje trvalé schválení provozu. Správní poplatek za schválení činí **500 Kč**.

Co není faremní zpracování

Domácí porážka

V diskuzích stále zaznívá, zda se maso z domácí porážky může prodávat. Požadavky na domácí porážku jsou dány § 21 veterinárního zákona č. 166/1999 Sb. Domácí porážkou mohou být poražena ve vlastním hospodářství chovatele jatečná zvířata s **výjimkou skotu staršího 72 měsíců**, koní, oslů a jejich kříženců.

Skot mladší, než 72 měsíců, koně, osli a jejich křížence může chovatel porazit **nejvýše v počtu 2 velkých dobytčích jednotek** podle nařízení vlády upravujícího podmínky provádění agroenvironmentálně-klimatických opatření ročně.

Maso a orgány z domácí porážky jsou určeny **pro vlastní spotřebu**:

- osob tvořící domácnost chovatele, jedná-li se o maso a orgány ze skotu, nebo
- osob tvořící domácnost chovatele nebo pro spotřebu osoby blízké, jedná-li se o maso a orgány ostatních zvířat.

Domácnost je třeba chápat jako fyzické osoby, které spolu trvale žijí a společně uhrazují náklady na své potřeby. V případě masa a orgánů **ostatních zvířat** (jiných, než skotu, tj. např. prasat) poražených domácí porážkou je připuštěna spotřeba osobou blízkou, kterou se rozumí příbuzný v řadě přímé, sourozenec a manžel nebo partner podle jiného zákona upravujícího registrované partnerství; jiné osoby v poměru rodinném nebo obdobném se pokládají za osoby sobě navzájem blízké, pokud by újmu, kterou utrpěla jedna z nich, druhá důvodně pocítovala jako újmu vlastní. Má se za to, že osobami blízkými jsou i osoby sešvagřené nebo osoby, které spolu trvale žijí (viz § 22 občanského zákoníku č. 89/2012 Sb.).

Z toho jasně vyplývá, že občas diskutovaný přístup „zabijeme býka a maso rozdáme po rodině a kamarádech“ je nesprávný a v rozporu s uvedenou legislativou. Ve výše uvedeném § 21 se jasně píše: „Maso a orgány jatečných zvířat z domácí porážky podléhají veterinárnímu vyšetření, stanoví-li tak krajská veterinární správa se zřetelem k nakažové situaci, a **nesmí být dále uváděny na trh**“ (tedy není možné je prodávat ani rozdávat osobám, které netvoří domácnost chovatele, popřípadě nespádají mezi jeho blízké osoby, viz **Nezbytné pojmy**).

Bližší požadavky na domácí porážky jsou specifikovány ve výše **uvedeném § 21**.

Prodej ze dvora

Prodej syrového mléka

Chovatel může prodávat mléko od zvířat z **vlastního chovu**, a to za těchto podmínek:

- chovatel musí požádat místně příslušnou krajskou veterinární správu o vydání souhlasu s prodejem syrového mléka
- syrové mléko lze prodávat v místnosti oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením, ve které je na viditelném místě upozornění „**Syrové mléko, před použitím tepelně opracovat nebo pasterovat**“
- syrové mléko a smetanu lze prodávat pomocí prodejního automatu (automat **musí být registrován** u místně příslušné KVS)
- mléko musí splňovat všechny požadavky na mléko určené pro lidskou spotřebu.

Malá množství nezpracovaných produktů (viz Vyhláška č. 289/2007 Sb.)

Drůbeží maso: situace se týká chovatele, který nechová ročně více než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže. Takový chovatel může prodávat chlazené kuřecí maso přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo ho dodávat do místního maloobchodu.

Za malé množství čerstvého drůbežního masa se považuje **neporcované** maso z nejvýše 2 000 kusů drůbeže prodávaných nebo dodávaných v průběhu jednoho **kalendářního** roku. K masu musí být připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění "Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele", případně se tato informace uvede v obchodním dokladu, maso musí být skladováno za stálé teploty od - 2 °C do + 4 °C.

Králičí maso: situace se týká chovatele, který chová králíky v malém. Takový chovatel může neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo dodávat do místního maloobchodu.

Počty prodávaného jsou zde analogické, jako u drůbežního masa, hlava nesmí být oddělována od těla. K masu musí být připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění "Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele", případně se tato informace uvede v obchodním dokladu. Maso, stejně jako v předchozím případě, musí být skladováno za stálé teploty od - 2 °C do + 4 °C.

Ryby a jiní živočichové pocházející z akvakultury: za malé množství živých ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury se považuje takové množství živých ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury, které odpovídá obvyklé denní spotřebě těchto živých ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury v domácnosti daného spotřebitele.

Zvěřina: uživatel honitby může dodávat těla ulovené volně žijící zvěře v kůži nebo peří v malých množstvích, ke zvěři musí být připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění "Zvěř byla vyšetřena proškolenou osobou – určena po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele".

Předmětem prodeje zvěře v maloobchodní prodejně je pouze tělo zvěře, které je provázeno plombou a lístkem o původu zvěře a je uchováno při teplotě od 0 °C do 7 °C po dobu nejdéle 7 dnů od data ulovení, nebo při teplotě od 0 °C do 1 °C po dobu nejdéle 15 dnů od data ulovení.

Za malé množství zvěře, určené k prodeji nebo dodání podle odstavce 1 uživatelem honitby, se považuje nejvýše 4 000 kusů velké volně žijící zvěře a 100 000 kusů drobné volně žijící zvěře odlovených v jedné honitbě za rok.

Syrové mléko: přímý prodej syrového mléka v místě výroby musí být prováděn v místnosti

oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením, nebo prostřednictvím prodejního automatu. Na viditelném místě být umístěno upozornění "Syrové mléko, před použitím tepelně opracovat nebo pasterovat".

Za malé množství syrového mléka, určeného k přímému prodeji **jednomu konečnému spotřebiteli**, se považuje takové množství tohoto syrového mléka, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti daného spotřebitele.

Čerstvá vejce: chovatel může vejce dodávat spotřebiteli nejpozději do 28 dnů po snášce, přičemž datum minimální trvanlivosti je nejvýše 28 dnů od data snášky. V případě prodeje vajec prostřednictvím prodejního automatu nebo dodávaná do místního maloobchodu, musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobře viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu, popřípadě jménech chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukována.

Za malé množství čerstvých vajec se považuje nejvýše 6 000 vajec prodávaných nebo dodávaných v průběhu jednoho kalendářního měsíce.

Včelí produkty určené k lidské spotřebě: med musí být přeléván a skladován v obalech, které splňují požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu. Nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. Mateří kašička musí být stabilizována do 3 hodin po získání; uchovává se při teplotě do 0 °C.

Za malé množství medu se považuje množství nepřevyšující 2 tuny v průběhu jednoho kalendářního roku. Za malé množství pylu se považuje množství nepřevyšující 100 kg v průběhu jednoho kalendářního roku a za malé množství mateří kašičky považuje množství nepřevyšující 10 kg v průběhu jednoho kalendářního roku.

Plánování zpracovatelského provozu

Velikost zpracovatelského provozu a jeho kapacitu lze odhadnout již při přípravě, např. s pomocí tzv. check-listu (lze jakkoli upravovat a doplňovat):

1. Mléko ke zpracování vlastní/nakupované ANO/NE
 - důležité mj. z hlediska registrace/schvalování provozu, logistiky, možností odbytu apod.

2. Rozumím patřičné legislativě? ANO/NE
 - evropská legislativa
 - národní legislativa

3. Jsem schopen/a jednat s příslušnými úřady a argumentovat v případě neshody? ANO/NE
 - příprava projektu zpracovatelské kapacity
 - registrace/schválení provozu

4. Mám vhodné prostory nebo jsem schopen/a vhodné prostory zařídit/vybavit/pronajmout/rekonstruovat/postavit? ANO/NE
 - napojení na předchozí bod
 - stavební požadavky, hygiena, kolaudace prostor
 - případné dotační požadavky

5. Rozumím ekonomickým otázkám (náklady, výnosy, marže apod.), abych dokázal/a nastavit správnou cenu? ANO/NE
 - fixní náklady, dotace, úvěry apod.

6. Dokážu se postarat o odbyť? ANO/NE
 - analýza území
 - obchody, restaurace, případná spolupráce
 - e-shop, Facebook, přímý prodej, bedýnky apod.

Odpověď ANO na jakoukoli otázku vás posouvá dále, odpověď NE ukazuje, na kterou oblast (okruh/problém) je potřeba se soustředit.

Odbyt masa bez vlastního zpracování

Spolupráce s řezníkem

- nejjednodušší možnost
- řezník si zvíře odveze (popř. mu ho za splnění legislativních podmínek může chovatel odvézt)
- řezník si svém zpracovatelském provozu zvíře zabije (popř. si toto zajistí ve schválených jatkách) a rozbourá, nachystá si maso k prodeji, popř. maso zpracovává dále
- při prodeji masa zákazníkům je řezník informuje, že maso je od konkrétního chovatele (ideálně lze spojit s letáky, propagačními materiály v řeznictví, propagovat na webu/FB, Instagramu apod.).

Prodej balíčkováného masa zákazníkům na základě spolupráce chovatele s jiným zemědělcem (s vlastními jatkami/bourárnou), popř. schválenými jatkami

- vždy musí jít o **schválené** jatky, kde zvířata zabijí, provedou veterinární prohlídku, maso je posouzeno z hlediska zdravotní nezávadnosti a označeno příslušnou značkou (veterinární ovál). V bourárně pak jatečné trupy mohou odborně rozbourat až do balíčků masa dle objednávky chovatele (jatky, nebo farma s takovými jatkami/bourárnou). **POZOR:** některé jatky nemají bourárnu, ty maso bourat nemohou!
- ideální je, nechat rozbourané maso zabalit do balíčků a označit, maso pak lze přebrat a uložit na farmě do lednice. **POZOR:** jedná se o podnikatelskou činnost, tuto **nelze** skloubit s používáním lednice v domácnosti chovatele. Ideální je někde v rámci hospodářství vyčlenit místnost s lednicí/lednicemi, k tomu např. vhodné výdejní okénko pro realizaci prodeje zákazníkům (obdoba stánkového prodeje), lze vyřešit i bez okénka. Tato prodejna/výdejna by měla mít vlastní sociální zázemí (lze využívat WC v domácnosti chovatele, pokud **nemá** zaměstnance). Registrace činnosti u Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI), <https://www.szpi.gov.cz/>. Jednalo by se totiž o prodej balíčkováného masa, bez dalšího opracování
- jiným způsobem je prodej (uvádění na trh) masa konečnému spotřebiteli z jiného (u KVS registrovaného) zařízení, tj. prodej by zajišťoval jiný subjekt, než samotný chovatel
- v úvahu připadá také nákup chladicího přívěsu, který by po konzultaci s KVS fungoval jako pojízdná prodejna. V takovém případě by bylo možné balíčkované maso rozvážet koncovým zákazníkům. **POZOR:** v případě chladicího přívěsu je nutná registrace **dopravce** u SVS a musí se se jednat o cílené objednávky pro zákazníky
- lepší, bohužel nákladnější je jednoduchá pojízdná prodejna s hygienickým zázemím a chladicí jednotkou a normální, třeba v obci vyhlášený prodej v určitou dobu. Registrace činnosti (bez chladicího přívěsu) u SZPI, pokud by chovatel prodával i nebalené výsekové maso, pak registrace pouze u KVS
- chovatel musí jatkám ohlásit, že se jedná o porážku ve mzdě. Od nich bude informován úřední veterinární lékař na jatkách. Takto zpracované partie zvířat se evidují zvlášť, aby mohla být zajištěna zpětná kontrola a sledovatelnost, tzn. jestli se maso nedostává na trh jiným, nekalým způsobem.

Na základě bodů viz výše je nutné si vyřídit registraci jako potravinářský podnik!

POZOR: je-li maso z potravinářského provozu prodáváno zákazníkovi a část je využívána pro vlastní potřebu v domácnosti chovatele, pozor na povinnosti **vůči** finančnímu úřadu. Pokud chovatel z jatek odebere např. 100 kg masa a nechá si pro vlastní potřebu 30 kg (tj. 30 %), tak si z faktury od jatek může dát do nákladů max. **70 %**, nikoli **celou fakturu**. To proto, že v rámci své podnikatelské činnosti bude mít chovatel příjmy **jen** ze 70 kg masa, nikoli **z celých** 100 kg. V opačném případě by došlo ke zkrácení daně z příjmů.

Faremní zpracování

Jak se v tom, kdy se má podnik možnost registrace, kdy se musí nechat schválit?

§ 22 veterinárního zákona č. 166/1999 Sb., mj. říká: „Osoby, které jako podnikatelé získávají, vyrábějí, zpracovávají, ošetřují, balí, skladují, přepravují a uvádějí na trh živočišné produkty v podniku, závodě, popřípadě jiném zařízení, jež jsou pod státním veterinárním dozorem, mají v souladu s předpisy Evropské unie odpovědnost za to, aby v jednotlivých fázích potravinového řetězce nebyla ohrožena zdravotní nezávadnost živočišných produktů.

Tyto osoby jsou povinny:

a) v souladu s předpisy Evropské unie požádat KVS o schválení a registraci, popřípadě jen o registraci podniku, závodu, popřípadě jiného zařízení, oznámit KVS datum zahájení činnosti a provozovat ji až po schválení, popřípadě registraci a oznamovat KVS změny údajů rozhodných z hlediska schválení, popřípadě registrace. V žádosti uvedou vedle náležitostí podle správního řádu druhy činností, které hodlají provozovat. Podmínky schválení, podmíněného schválení, pozastavení nebo odejmutí schválení jsou stanoveny předpisy Evropské unie“.

Místně příslušná KVS nebo městská veterinární správa v Praze vykoná úřední kontrolu za účelem schválení podniku se zaměřením na ověření, zda uspořádání a vybavení a navrhované výrobní procesy splňují požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, č. 1069/2009, a č. 853/2004. Zároveň posoudí dokumentaci provozních systémů (provozní a sanitační řád se zaměřením na body HACCP, DDD, správná hygienická praxe, systém kontroly vody, systémy sledovatelnosti atd.) a schválí provozní a sanitační řád.

V případě **minimlékáren** je situace následující:

- provozovna, která bude zpracovávat pouze mléko z vlastního chovu a produkovat mléko a mléčné výrobky pro vlastní prodejnu, resp. pro prodej vlastních produktů prostřednictvím prodejního automatu nebo na tržišti a tržnici, max. 35% produkce bude prodávat jinému maloobchodnímu zařízení, může být pouze registrována
- provozovna, která zpracovává (i) jiné mléko, než z vlastního chovu nebo pokud má výrobce záměr uvádět produkty z mléka z vlastního chovu na trh jiným způsobem než je uvedeno v předchozím odstavci (území celé ČR, území EU), musí být schválena a registrována.

V případě **bouráren či malých zpracoven masa** je dle § 24a veterinárního zákona možnost registrace, pokud se v nich týdně:

- bourá méně než 5 t masa, vyjma masa drůbežího a králičího
- porcuje méně než 2 t masa drůbežího nebo králičího, nebo
- vyrábí méně než 7,5 t masných výrobků.

Nezbytnou podmínkou však je, aby maso pocházelo ze zvířat poražených na **schválených** jatkách, kde probíhá úřední veterinární prohlídka.

To znamená, že výše uvedené malé provozovny se nemusí nechat schvalovat, za splnění legislativních požadavků odešlou žádost o registraci provozu a vyčkají na zápis do příslušného registru (všechny registrované a schválené provozovny jsou k nalezení na webové stránce www.svscr.cz, v sekci „Registrované subjekty SVS“).

Příklad z praxe – možný postup realizace malé faremní zpracovny (bourárna, sýrárna)

1. krok

Místně příslušný stavební úřad (SÚ): návštěva je nezbytná, ať už půjde o novostavbu, rekonstrukci, či vnitřní úpravy stávající budovy. Pracovníkům SÚ budete prezentovat svůj záměr (základní informace, stávající stav a plán stavby apod.) a zjišťovat, zda je dle územního plánu možný. To je důležité, protože se může stát, že vámi plánovaná aktivita se v daném území nedá realizovat! Zástupce SÚ vám na základě dodaných informací sdělí, jaké další kroky podniknete, zda je nutný např. územní souhlas, stavební povolení/ohlášení stavby apod. Dozvíte se také, od jakých dotčených organizací (KHS, HZS apod.) bude SÚ chtít vyjádření (závazná stanoviska), může mít i další požadavky dle místních potřeb a zvyklostí.

Místně příslušná krajská veterinární správa (KVS): při prezentaci záměru nezapomeňte na základní informace o vašem hospodářství, půdorys, zamýšlený počet zpracovávaných zvířat, vzdálenost jatek, úmysl registrace/schválení provozu, provozní záležitosti apod.

V prezentovaném plánu bude v případě bourárny důležité mj. navrhnout popis cesty jatečních trupů od vchodu do budovy bourárny k samotnému zpracování/bourání (pozor na křížovou kontaminaci).

Místně příslušná krajská hygienická stanice (KHS): zde bude potřeba prezentovat plán stavby (stávající stav + plánovaný stav), včetně plánu činnosti. Lze použít stejný plán jako v případě KVS, důraz bude kladen na **základní hygienické požadavky** (kde bude výlevka, dřez apod.). V plánu bude opět důležitý popis cesty jatečních trupů od vchodu ke zpracování.

Místně příslušný hasičský záchranný sbor (HZS): půdorys zamýšlených prostor by měl obsahovat návrh rozvodů elektřiny (technická zpráva, revize), umístění hasičského přístroje; požárně bezpečnostní zpráva.

2. krok

Příprava projektové dokumentace: zakres stávající situace, návrh finální verze bourárny (umístění zařízení, chladicího boxu, ponky, pracovních stolů, rozměry apod.), technická zpráva.

Při přípravě projektové dokumentace je vhodné průběžně komunikovat s výše uvedenými organizacemi (hlavně s KVS) tak, aby v dokumentaci byly zohledněny všechny relevantní připomínky.

3. krok

Hotovou projektovou dokumentaci je potřeba dodat všem výše uvedeným organizacím. V případě, že je vše v pořádku, obdržíte kladná závazná stanoviska, že s realizací bourárny lze začít. V případě, že je potřeba něco opravit či dodat nějaké podklady, obdržíte výzvu. Pečlivost při realizaci předchozích kroků napomůže k hladkému průběhu přípravy podkladů.

4. krok

Fyzická realizace bourárny: dle vašich plánů a možností, dle schválených podkladů. V případě, že je nutné provést nějaké úpravy v rozporu se schválenou dokumentací, neprodleně komunikujte s dotčenými organizacemi.

5. krok

Po realizaci zpracovatelského provozu (bourárny) informujte výše uvedené organizace o tom, že akce proběhla v souladu s podklady (pokud neproběhla nějaká schválená změna). Z výše uvedených organizací se dostaví pověřený pracovník. Ten s vámi projde realizovaný zpracovatelský prostor a v rámci svých povinností vypracuje podklady, aby bylo možné vydat závazné stanovisko pro SÚ.

6. krok

V případě, že je vše v pořádku a obdrželi jste závazná stanoviska pro SÚ, proběhne kolaudace prostor ze strany SÚ. Kolaudační rozhodnutí nebo jiný dokument od SÚ je podklad pro KVS, jako součást dokladů k registraci bourárny (půdorys, vybavení, provozní řád, sanitační a hygienický řád apod.).

Je potřeba myslet na to, že se nejedná o závazný postup. Vždy je potřeba vše projednat s místně příslušnou KVS. Na jednotlivých požadavcích se lze v rámci jednání shodnout, každá situace má řešení.

Základní požadavky na zpracovatelský prostor (bourárna, jatky, sýrárna apod.), v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- podlahy, povrchy stěn, stropy, popřípadě vnitřní plochy zastřešení, dveře a rámy oken snadno čistitelné a dezinfikovatelné, vyrobené z dobře udržovatelných, hladkých, nepropustných a nekorodujících materiálů, které nepůsobí nepříznivě na zdravotní nezávadnost potravin (může jít i o dřevo, pokud splňuje nároky na použití v hygienických prostorech)
- podlahy konstruované tak, aby umožňovaly snadný, a přímý odtok vody do kanalizačních vpustí. Odvod kondenzátu musí být sveden přímo do kanalizačního vedení, pro úklid používat pouze pomůcky, vhodné pro úklid potravinářských prostor!
- stěny s povrchem omyvatelným, výška omyvatelného povrchu není legislativně. Rozhodujte se podle provozních potřeb (omyvatelný povrch nemusí znamenat za každou cenu obklady stěn. Lze využít i např. omyvatelné barvy do hygienických prostor, plastové PUR panely apod.)
- zkosené okenní parapety
- veškeré rozvody vedeny skrytě pouze s vyústěním nezbytně nutných přípojek
- dostatečnou přirozenou nebo mechanickou ventilaci a výměnu, popřípadě i filtraci a úpravu vzduchu, aby v závislosti na teplotě a technologickém procesu bylo zajištěno udržování relativní vlhkosti pod rosným bodem k zabránění kondenzace vodních par a aby byly odstraněny nežádoucí pachy, pára, kouř a jiné nečistoty z ovzduší
- dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení
- dostatečný počet vhodně umístěných a vybavených zařízení na mytí, sušení a dezinfekci rukou s tekoucí pitnou, studenou a teplou vodou, popřípadě vodou předmíchanou na přiměřenou teplotu, která nejsou ovladatelná ručně, a zařízení na čištění a dezinfekci nástrojů, nářadí, nádob a pracovních pomůcek s tekoucí vodou o teplotě alespoň 82 °C, nebo jiný alternativní způsob se stejným účinkem
- dostatečný počet toalet se splachovacím zařízením a šaten pro zaměstnance umístěných tak, aby byl vyloučen přímý vstup z těchto míst na pracoviště
- místnost/prostor pro expedici výrobků
- místnost/prostor pro mytí, dezinfekci a skladování vratných a nevratných obalů, přepravek, provozních a skladovacích nádob
- uzamykatelnou místnost/prostor pro ukládání čisticích a dezinfekčních prostředků
- prostory a zařízení k čištění a dezinfekci dopravních prostředků
- kafilerní box (trezor)
- zařízení k odvádění tekutých a pevných odpadů.

Technologická zařízení a stroje musí být rozmístěny tak, aby snadný přístup k nim umožňoval jejich řádné čištění a dezinfekci i provádění oprav

Provozy, v nichž se zachází s potravinami živočišného původu, musí být zásobeny pitnou vodou pod tlakem a teplou vodou v takovém množství, aby byla plně pokryta její potřeba v průběhu výrobního procesu.

Není-li dále stanoveno jinak, nesmí být teplota v masných provozech:

- vyšší než 25 °C v teplých provozech
- vyšší než 4 °C v chladárnách (teplota masa v jádře by neměla stoupnout nad 7 °C, 4 °C u drůbežího masa, 3 °C u vnitřností a 2 °C u mletého masa)
- vyšší než -12 °C v provozních mrazárnách (vyšší než -18 °C ve skladovacích mrazárnách)
- **vyšší než 12 °C v ostatních provozech**, v nichž se zachází s potravinami živočišného původu (faremní bourárny). Lze využít i jiný systém s rovnocenným účinkem (nařízení (ES) č. 853/2004

Technologická zařízení, stroje, nástroje, nářadí, nádoby a pracovní pomůcky, které přichází do styku s potravinami živočišného původu, musí být konstruovány a vybaveny tak, aby:

- jejich povrchy byly hladké, snadno omyvatelné a dezinfikovatelné
- nepodléhaly korozi a nepůsobily nepříznivě na zdravotní nezávadnost potravin.