

Vyhláška č. 289/2007 Sb.

ze dne 14. listopadu 2007

vyhláška o veterinárních a hyg. požadavcích na živ. produkty, ve znění vyhlášky č.65/2019 Sb. a vyhlášky č.181/2000 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 78 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb. a zákona č. 48/2006 Sb., (dále jen „zákon“) k provedení § 18 odst. 6, § 20 odst. 8, § 21 odst. 7, § 22 odst. 2 písm. a), § 24 odst. 2 písm. a), § 25 odst. 5, § 27 odst. 4 písm. b) a § 53 odst. 6 písm. a) zákona:

ČÁST PRVNÍ

VETERINÁRNÍ A HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA ŽIVOČIŠNÉ PRODUKTY, KTERÉ NEJSOU UPRAVENY PŘÍMO POUŽITELNÝMI PŘEDPISY EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

HLAVA 1

ÚVODNÍ USTANOVENÍ

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška zpracovává příslušný předpis Evropských společenství¹⁾ a upravuje

- a) veterinární požadavky na živočišné produkty a zacházení s nimi,
- b) veterinární a hygienické požadavky na zvláštní úpravu (ošetření) a použití živočišných produktů určených k lidské spotřebě, které pocházejí z území nebo části území, jež podléhá omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, jakož i potravin živočišného původu, požitelných po zvláštní úpravě (ošetření) nebo dalším zpracování (dále jen „požitelné po úpravě“) a způsob označování masa, které pochází z tohoto území nebo jeho části,
- c) veterinární požadavky na zařízení pro uchování těl ulovené volně žijící zvěře,
- d) veterinární a hygienická pravidla pro prodej zvířat v tržnicích a na tržištích, pro prodej ryb na samostatném prodejním místě a pro zabíjení, kuchání a jiné úpravy ryb, pokud tyto činnosti jsou součástí jejich prodeje,
- e) veterinární, hygienické a technické požadavky na tržnice a tržiště, kde jsou prodávána zvířata, a na jejich uspořádání a vybavení,

- f) která zvířata lze prodávat v tržnicích a na tržištích,
- g) lhůtu, ve které lze požádat o vydání veterinárního osvědčení k přepravě živočišných produktů, náležitosti a dobu platnosti tohoto osvědčení, jak a na základě čeho se toto osvědčení vydává,
- h) veterinární a hygienická pravidla pro prodej a dodávání malých množství vlastních produktů z prvovýroby a pro zacházení s těmito produkty, a co se rozumí tímto malým množstvím,
- i) podrobnosti způsobu označování živočišných produktů na základě jejich veterinárního vyšetření a veterinární podmínky jejich uvolňování na trh,
- j) obsahové podrobnosti žádosti o schválení a registraci, popřípadě jen o registraci podniku, závodu, popřípadě jiného zařízení (dále jen „podnik“), způsob a lhůty oznamování změn údajů rozhodných z hlediska schválení, popřípadě registrace podniku,
- k) obsahové náležitosti provozního a sanitačního řádu,
- l) postup při odběru vzorků a údaje, které obsahuje záznam o provedeném odběru vzorků,
- m) způsob a rozsah vyšetřování těl ulovené volně žijící zvěře a vedení záznamů proškolené osoby, veterinární a hygienická pravidla pro prodej a dodávání malých množství těl ulovené volně žijící zvěře a pro zacházení s nimi, a co se rozumí tímto malým množstvím,
- n) údaje o provedených vyšetřeních, jež jsou laboratoře povinny předkládat krajské veterinární správě prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správy, včetně termínu jejich předložení,
- o) rozsah a limity vyšetřování syrového mléka ke zjištění přítomnosti patogenních mikroorganismů ohrožujících zdraví lidí,
- p) které potraviny živočišného původu jsou nepoživatelné.

§ 2

Potraviny živočišného původu, posouzené jako požitelné po úpravě, musí být zpracovány bez zbytečného prodlení v souladu se stanovenými veterinárními podmínkami a nesmí být použity k vytváření zásob.

§ 3

(1) Jestliže krajská veterinární správa povolila, aby byly vyrobeny, zpracovány a uvedeny na trh potraviny živočišného původu, které pocházejí z území nebo části území, jež podléhá omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením přijatým vzhledem k výskytu slintavky a kulhavky, klasického moru prasat, vezikulární choroby prasat, afrického moru prasat, moru skotu, newcastleské choroby, aviární influenzy nebo moru malých přežvýkavců [§ 18 odst. 2 písm. b), odst. 3 zákona], musí být tyto produkty

a) podrobeny ošetření, které zabrání zavlečení nebo rozšíření uvedené nákazy prostřednictvím jejich uvádění na trh, a to v podniku schváleném pro tento účel,

b) před ošetřením získány, zpracovány, skladovány a přepravovány prostorově nebo časově odděleně od potravin živočišného původu, které splňují všechny veterinární požadavky,

c) zřetelně označeny,

d) přepravovány z území, které podléhá omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením, způsobem a za podmínek stanovených krajskou veterinární správou.

(2) Ošetření potravin živočišného původu uvedených v odstavci 1 se provádí v souladu s přílohou č. 1 k této vyhlášce.

(3) Není-li stanoveno jinak, označování čerstvého masa uvedeného v odstavci 1 se provádí tak, aby oválná značka zdravotní nezávadnosti stanovená předpisy Evropských společenství²⁾ byla diagonálně překryta křížem, tvořeným dvěma rovnými čarami, jejichž průsečík je uprostřed otisku razítka; údaje na otisku razítka zůstávají čitelné. Označení může být provedeno rovněž pomocí jediného razítka, které má oválný tvar, šířku nejméně 6,5 cm a výšku 4,5 cm a na kterém jsou dobře čitelné následující údaje:

a) v horní části velkými písmeny psaný název nebo kód ISO České republiky „CZ“,

b) ve střední části veterinární schvalovací číslo jatek,

c) v dolní části velkými písmeny psaná zkratka „ES“,

d) dvě rovné čáry křížící se pod pravým úhlem uprostřed razítka tak, že údaje na otisku razítka zůstávají čitelné.

Písmena musí být vysoká nejméně 0,8 cm, číslice musí být vysoké nejméně 1 cm. Razítko musí obsahovat též údaje, podle nichž lze zjistit, který úřední veterinární lékař prohlídku masa provedl. Označení musí být provedeno za přímého dohledu úředního veterinárního lékaře kontrolujícího provádění veterinárních požadavků.

(4) Čerstvé drůbeží maso nebo maso pernaté zvěře ve farmovém chovu získané porážkou drůbeže nebo pernaté zvěře ve farmovém chovu, která pochází z území nebo části území, jež podléhá omezujícím nebo zakazujícím veterinárním opatřením přijatým vzhledem k výskytu newcastleské choroby nebo aviární influenzy, jakož i mleté maso, strojně oddělené maso, masné polotovary obsahující takové maso a masné výrobky, které obsahují takové maso a nebyly podrobeny ošetření podle přílohy č. 1, se označují alternativní značkou³⁾, jejíž vzor je uveden v příloze č. 2 k této vyhlášce.

Postup při odběru vzorků živočišných produktů pro účely státního veterinárního dozoru a údaje, které obsahuje záznam o provedeném odběru vzorků, jsou uvedeny v příloze č. 3 k této vyhlášce.

HLAVA 2

VETERINÁRNÍ A HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PODNIKY, VE KTERÝCH SE ZACHÁZÍ SE ŽIVOČIŠNÝMI PRODUKTY, KTERÉ NEJSOU UPRAVENY PŘÍMO POUŽITELNÝMI PŘEDPISY EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

§ 5

Zařízení pro uchování těl ulovené volně žijící zvěře

Zařízení pro uchování těl ulovené volně žijící zvěře, které prodává nebo dodává těla ulovené volně žijící zvěře podle § 27b odst. 1 zákona anebo dodává těla ulovené volně žijící zvěře do zařízení pro nakládání se zvěřinou⁴), musí být registrováno a musí odpovídat požadavkům stanoveným v příloze I k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004.

HLAVA 3

VETERINÁRNÍ A HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA TRŽNICE, TRŽIŠTĚ A SAMOSTATNÁ PRODEJNÍ MÍSTA, VETERINÁRNÍ A HYGIENICKÁ PRAVIDLA PRO PRODEJ ZVÍŘAT NA TĚCHTO MÍSTECH

§ 6

Pravidla pro prodej zvířat na tržnicích a tržištích

(1) 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 s výjimkou zvířat nebezpečných druhů⁵), 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.

(2) 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.

(3) K prodeji živých ryb je třeba doklad o tom, kde byly posledně sádkovány.

Požadavky na samostatné prodejní místo a pravidla pro prodej živých ryb na tomto místě § 7

(1) Samostatné prodejní místo určené k prodeji živých ryb, případně i k jejich zabíjení, kuchání, porcování nebo jiným úpravám musí být umístěno a vybaveno tak, aby veškeré činnosti na tomto místě byly prováděny v odpovídajících hygienických podmínkách.

(2) Samostatné prodejní místo uvedené v odstavci 1 musí být

a) umístěno tak, aby byl zajištěn co nejsnazší odtok odpadních vod do kanalizace a aby nedocházelo k roztékání odpadní vody při manipulaci s rybami,

b) vybaveno prodejním pultem s omyvatelnou, dobře čistitelnou a dezinfikovatelnou pracovní deskou a dostatečně velkými káděmi na uchovávání živých ryb.

(3) Pro prodej živých ryb na samostatném prodejním místě platí § 6 odst. 3 obdobně.

§ 8

Jsou-li ryby na samostatném prodejním místě také zabíjeny, kuchány a porcovány, popřípadě jinak upravovány, musí být na tomto místě také

a) dobře čistitelná a dezinfikovatelná pracovní deska, nože, palička na omračování ryb a stěrky,

b) dostatečný přívod pitné vody k omývání pracovního pultu a odvod odpadní vody do kanalizace,

c) nepropustné, uzavíratelné a označené nádoby na pevné vedlejší živočišné produkty (vnitřnosti, žábry apod.).

HLAVA 4

VETERINÁRNÍ OSVĚDČENÍ K PŘEPRAVĚ ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ

§ 9

(1) Je-li k přepravě živočišných produktů vyžadováno veterinární osvědčení (§ 27 odst. 1 zákona), je třeba požádat o jeho vydání alespoň 12 hodin před jejich naložením.

(2) Veterinární osvědčení je vystaveno úředním veterinárním lékařem na základě prohlídky živočišných produktů provedené před jejich naložením.

(3) Není-li stanoveno jinak, doba platnosti veterinárního osvědčení uvedeného v odstavci 1 činí 72 hodin od jeho vydání.

HLAVA 5

VETERINÁRNÍ POŽADAVKY NA ŽIVOČIŠNÉ PRODUKTY A NA ZACHÁZENÍ S NIMI A PRAVIDLA PRO PŘÍMÉ DODÁVÁNÍ MALÝCH MNOŽSTVÍ MASA A ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ

§ 10

Čerstvé drůbeží maso

(1) Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10000 kusů ostatní drůbeže, může neporcované čerstvé drůbeží maso v malých množstvích

a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo

b) dodávat do místního maloobchodu.

(2) Za malé množství čerstvého drůbežího masa, určeného k prodeji nebo dodání podle odstavce 1, se považuje neporcované maso z nejvýše 10 kusů krůt, 35 kusů hus, 35 kusů kachen a 35 kusů ostatní drůbeže prodáváných nebo dodávaných v průběhu jednoho týdne.

(3) V případě prodeje nebo dodávání neporcovaného čerstvého drůbežího masa musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

§ 11

Čerstvé králičí maso

(1) Chovatel, který chová králíky v malém, může neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích

a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo

b) dodávat do místního maloobchodu.

(2) Za malé množství čerstvého králičího masa, určeného k prodeji nebo dodání podle odstavce 1, se považuje neporcované maso z nejvýše 35 kusů králíků prodáváných nebo dodávaných v průběhu jednoho týdne.

(3) Při prodeji nebo dodávání neporcovaného čerstvého králičího masa podle odstavce 1 nesmí být oddělována hlava od těla.

(4) V případě prodeje nebo dodávání neporcovaného čerstvého králičího masa musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

§ 11a

Ryby a jiní živočichové pocházející z akvakultury

(1) Chovatel může živé ryby nebo jiné živočichy pocházející z akvakultury v malých množstvích

a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, nebo

b) uvádět čerstvé produkty rybolovu na trh při poskytování stravovacích služeb v místě hospodářství.

(2) Za malé množství živých ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury prodávaných chovatelem 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.

§ 11b

Čerstvé maso z nutrií

(1) Chovatel, který chová nutrie v malém, může neporcované čerstvé maso z nutrií v malých množstvích

a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo

b) dodávat do místního maloobchodu.

(2) Za malé množství čerstvého masa z nutrií, určeného k prodeji nebo dodání podle odstavce 1, se považuje neporcované maso z nejvýše 35 kusů nutrií prodávaných nebo dodávaných v průběhu jednoho týdne.

(3) Při prodeji nebo dodávání neporcovaného čerstvého masa z nutrií podle odstavce 1 nesmí být oddělována hlava od těla.

(4) V případě prodeje nebo dodávání neporcovaného čerstvého masa z nutrií musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

§ 12

Zvěřina

(1) Uživatel honitby může těla ulovené volně žijící zvěře v kůži nebo peří (dále jen „zvěř“) v malých množstvích

a) prodávat přímo spotřebiteli,

b) dodávat do místní maloobchodní prodejny,

c) dodávat do místního maloobchodního zařízení, které bylo krajskou veterinární správou registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou, nebo

d) prodávat v tržnici nebo na tržišti přímo spotřebiteli, jde-li o drobnou volně žijící zvěř.

V těchto případech 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“.

(2) Předmětem prodeje zvěře v maloobchodní prodejně je pouze tělo zvěře, které

a) je provázeno plombou a lístkem o původu zvěře vydanými podle zvláštního právního předpisu(6a),

b) je uchováváno 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,

c) je skladováno odděleně od zboží jiného druhu.

(3) Pro prodej zvěře přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti platí ustanovení odstavce 2 písm. b) obdobně.

(4) Pro maloobchodní zařízení, které bylo krajskou veterinární správou v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou, která je dodávána přímo konečnému spotřebiteli, platí vedle veterinárních a hygienických požadavků stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 také veterinární a hygienické požadavky stanovené v příloze III k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004

a) v oddílu I kapitole V odstavcích 2 a 3, v kapitole VII odstavci 1 písm. a) a v odstavcích 2, 4 a 5, pokud jde o velkou volně žijící zvěř,

b) v oddílu II kapitole V odstavcích 1, 5 a 6, pokud jde o velkou volně žijící zvěř,

c) v oddílu IV kapitole II odstavcích 4 až 6, pokud jde o velkou volně žijící zvěř,

d) v oddílu IV kapitole III odstavcích 4 a 5, pokud jde o drobnou volně žijící zvěř,

e) v oddílu V kapitolách II a III, pokud jde o požadavky na hygienické zacházení s mletým masem a masnými polotovary před jejich výrobou a po jejich výrobě, zejména o požadavky na jejich teplotu,

f) v oddílu VI, pokud jde o suroviny používané k přípravě výrobků z masa volně žijící zvěře.

(5) Za malé množství zvěře, určené k prodeji nebo dodání podle odstavce 1 uživatelem honitby, se považuje nejvýše 4000 kusů velké volně žijící zvěře a 100000 kusů drobné volně žijící zvěře odlovených v jedné honitbě za rok.

§ 12a

(1) Proškolená osoba provede vyšetření těl zvěře, při němž se posuzují výživný stav, povrch těla, zejména se zřetelem na výskyt výrazných změn na kůži a osrstění způsobených ektoparazitami, zánětlivých změn na kůži a poranění pokousáním, a dále, jde-li o:

a) velkou volně žijící zvěř, vyšetří se tělní otvory a jejich okolí, výstelka tělních dutin, vnitřní orgány, svalovina a na hlavě zejména sliznice dutiny ústní a jazyk,

b) zajíce a divoké králíky, vyšetří se oči, tělní otvory a jejich okolí, břišní krajina a vnější pohlavní orgány, nebo

c) zvěř pernatou, vyšetří se oči a tělní otvory.

(2) Velká volně žijící zvěř se ihned po ulovení otevře a vyvrhne. Orgány dutiny hrudní, játra, slezina a ledviny, pokud byly vyňaty z těla ven, se předloží k veterinárnímu vyšetření spolu s tělem.

(3) Proškolená osoba v záznamech kromě údajů uvedených v § 27b odst. 4 zákona dále uvede

a) identifikační údaje uživatele honitby, kterými jsou jméno, popřípadě jména, příjmení a adresa bydliště, jde-li o fyzickou osobu, nebo název, sídlo, identifikační číslo a umístění organizační jednotky, jde-li o právnickou osobu, a evidenční číslo plomby,

b) datum a výsledek vyšetření zvěře podle odstavce 1 slovy

1. BEZE ZMĚN; jestliže nebyly nalezeny žádné znaky, které by mohly znamenat, že maso zvěře představuje zdravotní riziko, nebo

2. SE ZMĚNAMI; jestliže byly nalezeny znaky, které by mohly znamenat, že maso zvěře představuje zdravotní riziko, a

c) pořadové číslo, evidenční číslo osvědčení a podpis.

(4) Vzor záznamu vedeného proškolenou osobou podle odstavce 3 je uveden v příloze č. 5 k této vyhlášce.

§ 12b

Údaje o provedených vyšetřeních, jež jsou laboratoře povinny předkládat krajské veterinární správě, a termín jejich předložení

(1) Laboratoř, které bylo vydáno osvědčení o akreditaci k provádění vyšetření zvěřiny nebo čerstvého masa z nutrií, státní veterinární ústav a laboratoř, které bylo krajskou veterinární správou vydáno podle § 50 odst. 3 zákona povolení pro tento druh vyšetřování, předkládá krajské veterinární správě prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správy údaje o provedených vyšetřeních zvěřiny nebo čerstvého masa z nutrií na přítomnost svalovce (trichinel) jednou ročně, vždy v termínu do 15. ledna za období předcházejícího kalendářního roku.

(2) Hlášení podle odstavce 1 obsahuje

a) název laboratoře, která vyšetření provedla,

b) identifikační údaje objednavatele vyšetření, kterými jsou

1. v případě zvěřiny údaje o uživateli honitby podle § 12a odst. 3 písm. a),

2. v případě čerstvého masa z nutrií jméno, popřípadě jména, příjmení a adresa bydliště, jde-li o fyzickou osobu, nebo název, sídlo, identifikační číslo a umístění organizační jednotky, jde-li o právnickou osobu, chovatele nutrií,

c) u spárkaté zvěře číslo plomby vyšetřeného uloveného kusu volně žijící zvěře,

d) u spárkaté zvěře a jezevce název nebo číslo katastrálního území honitby, kde byla zvěř ulovena,

e) datum vyšetření,

f) výsledek vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel),

g) metodu, která byla k vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel) použita.

§ 13

Syrové mléko

(1) Chovatel může se souhlasem krajské veterinární správy syrové mléko v malých množstvích

a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství v místě výroby, nebo

b) prodávat prostřednictvím prodejního automatu přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti.

(2) Hygienické požadavky na výrobu syrového mléka, požadavky na prostory a vybavení, na hygienu během dojení, sběru a přepravy a na hygienu personálu stanovené předpisy Evropských společenství⁸⁾ platí pro hospodářství, z něhož pochází syrové mléko, které je předmětem přímého prodeje, obdobně.

(3) Přímý prodej syrového mléka v místě výroby musí být prováděn v místnosti oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením, ve které je na viditelném místě upozornění „Syrové mléko, před použitím tepelně opracovat nebo pasterovat“. Je-li z hospodářství dodáváno mléko do sběrného střediska, standardizačního střediska nebo podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k přímému prodeji syrového mléka v místě výroby oddělena od mléčnice.

(4) V případě přímého prodeje syrového mléka prostřednictvím prodejního automatu musí být na viditelném místě na prodejním automatu umístěno upozornění „Syrové mléko, před použitím tepelně opracovat nebo pasterovat“. Přímý prodej syrového mléka konečnému spotřebiteli prostřednictvím prodejního automatu může být prováděn i v mléčnici. Jde-li však o hospodářství, ze kterého je dodáváno mléko do sběrného střediska, standardizačního střediska nebo podniku pro ošetření mléka, musí být prodej zajištěn tak, aby konečný spotřebitel nevstupoval do mléčnice.

(5) Není-li syrové mléko určené k přímému prodeji prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 °C a zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení, nebo musí být zchlazeno na 6 °C a zchlazené prodáno do 48 hodin po nadojení.

(6) 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 domácnosti⁹⁾ daného spotřebitele.

§ 13a

Rozsah a limity vyšetřování syrového mléka ke zjištění přítomnosti patogenních mikroorganismů ohrožujících zdraví lidí

Chovatel, který prodává syrové mléko podle § 27a odst. 1 písm. e) zákona, zajistí vyšetření syrového mléka na přítomnost patogenních mikroorganismů ohrožujících zdraví lidí uvedených v příloze č. 6 k této vyhlášce.

§ 14

Čerstvá vejce

(1) Chovatel může nebalená čerstvá vejce v malých množstvích

a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo

b) dodávat do místního maloobchodu.

(2) Čerstvá vejce podle odstavce 1 mohou být prodána konečnému spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž doba minimální trvanlivosti je 28 dnů od data snášky.

(3) Čerstvá vejce, dodávaná chovatelem v malých množstvích 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.

(4) Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být prodána chovatelem v jeho vlastním hospodářství, v tržnici nebo na tržišti přímo jednomu spotřebiteli, se považuje nejvýše 60 vajec.

(5) Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být předmětem jedné dodávky těchto vajec chovatelem do místního maloobchodu, se považuje nejvýše 600 vajec v průběhu 1 týdne.

§ 15

Med a mateří kašička

(1) Med musí být vykupován, přeléván a skladován v obalech, které splňují požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu. Nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření.

(2) Mateří kašička musí být stabilizována do 3 hodin po získání; uchovává se při teplotě do 0 °C.

(3) Za malé množství medu, určeného k prodeji chovatelem přímo spotřebiteli v domácnosti chovatele, v hospodářství chovatele, v tržnici nebo na tržišti, anebo k dodání chovatelem do místního maloobchodu, se považuje množství nepřevyšující 2 tuny ročně.

HLAVA 6

VETERINÁRNÍ PODMÍNKY UVOLŇOVÁNÍ NA TRH JATEČNÝCH ZVÍŘAT POUŽITÝCH K POKUSNÝM ÚČELŮM

§ 16

Jde-li o jatečné zvíře, které bylo použito k pokusným účelům, k získání biologických materiálů k výrobě léčivých přípravků nebo k jejich klinickému ověřování, může být poraženo k lidské spotřebě, jen jestliže bylo veterinární prohlídkou před poražením ověřeno zejména, že

a) uplynula ochranná lhůta stanovená v projektu pokusu,

b) zvíře nevykazuje klinicky zjevné reakce po provedeném pokusu,

c) uplynulo nejméně 7 dnů po očkování zvířete umrtvenými mikroorganismy, anebo nejméně 21 dnů po jeho očkování živými mikroorganismy.

HLAVA 7

zrušeno

§ 17 – § 24

zrušeno

HLAVA 8

NEPOŽIVATELNÉ POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

§ 25

Játra a ledviny jatečných koní starších 24 měsíců jsou nepoživatelné.

HLAVA 9

OZNAČOVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ UVÁDĚNÝCH NA TRH

§ 26

(1) Maso jatečného skotu včetně telat, prasat, ovcí, koz a lichokopytníků, které bylo posouzeno jako

a) poživatelné po úpravě

1. z nálezových důvodů s výjimkou případů uvedených v § 3, jež je určeno ke zpracování do tepelně ošetřených výrobků zejména se zřetelem na druh a povahu nákazy, rizika jejího šíření a jejího nebezpečí pro zdraví lidí, se označuje otiskem razítka oválného tvaru překrytým dvěma rovnými čarami, které se kříží pod pravým úhlem, přičemž jejich průsečík je uprostřed oválné značky a údaje na značce jsou dobře čitelné,

2. z jiných důvodů, jež je určeno ke zpracování do tepelně ošetřených výrobků způsobem a za podmínek odpovídajících výsledkům veterinárního vyšetření a posouzení, se označuje otiskem razítka oválného tvaru překrytým dvěma rovnoběžnými čarami, které jsou od sebe vzdáleny nejméně 1 cm, vodorovně protínají oválnou značku a jsou umístěny tak, aby údaje na značce zůstaly dobře čitelné,

b) nepoživatelné, se označuje otiskem razítka trojúhelníkového tvaru o délce strany 5 cm.

(2) Označení masa uvedené v odstavci 1 písm. a) se umísťuje na vnějším povrchu jatečně opracovaného těla takovým způsobem, aby - je-li toto tělo děleno na půlky nebo čtvrtě, anebo jsou-li půlky děleny na tři části -každý díl byl opatřen příslušnou značkou. Označují se také plochy vzniklé odstraněním změněných částí masa.

(3) Označení masa uvedené v odstavci 1 písm. b) se provádí tak, aby toto maso nemohlo být zneužito. Označení celých těl, půlek a čtvrtí se navíc doplňuje hlubokými řezy do tkání, označení menších částí masa nebo drobů může být nahrazeno jejich obarvením.

§ 27

Maso jatečného skotu, u něhož byla zjištěna cysticerkóza, která však není důvodem pro posouzení tohoto masa jako nepoživatelného, se označuje - vedle označení pozastavovacím štítkem - otiskem písmene „U“ o výšce 4 cm a šířce 3 cm, a to na zadní straně obou předloktí, na přední straně obou holení, na zevní ploše vnějšího žvýkacího svalu a na srdci.

§ 28

(1) Maso jatečné drůbeže, které bylo posouzeno jako

a) požitelné po úpravě

1. z nálezových důvodů s výjimkou případů uvedených v § 3, jež je určeno ke zpracování do tepelně ošetřených výrobků, se označuje nařízením obou prsních svalů zasahujícím až k prsní kosti a nařízením stehenní svaloviny, zasahujícím až ke stehenní kosti, anebo označením identifikační značkou oválného tvaru se dvěma rovnými čarami, které se kříží pod pravým úhlem, přičemž jejich průsečík je uprostřed oválné značky a údaje na značce jsou dobře čitelné,

2. z jiných důvodů, jež je určeno ke zpracování do tepelně ošetřených výrobků způsobem a za podmínek odpovídajících výsledkům veterinárního vyšetření a posouzení, se označuje nařízením obou prsních svalů zasahujícím až k prsní kosti anebo otiskem označením identifikační značkou oválného tvaru překrytou dvěma rovnoběžnými čarami, které jsou od sebe vzdáleny nejméně 1 cm, vodorovně protínají oválnou značku a jsou umístěny tak, aby údaje na značce zůstaly dobře čitelné,

b) nepožitelné, se označuje otiskem razítka trojúhelníkového tvaru o délce strany 2,5 cm, popřípadě obarvením. Označení se provádí tak, aby maso nemohlo být zneužito.

(2) Označení uvedené v odstavci 1 písm. a) a b) se umísťuje na jatečně opracované tělo, na obal nebo na štítek umístěný na mase nebo na obalu. V případě kontejneru nebo jiného velkého balení se umísťuje na vnější povrch tohoto kontejneru nebo balení.

§ 29

Pro maso jatečných zajíců platí § 28 obdobně s tím, že se neuplatňuje způsob označování nařízením svaloviny.

§ 30

Pro maso zvěře ve farmovém chovu a zvěřiny platí § 26 a 28 obdobně. Jde-li o zvěřinu v kůži nebo peří, obsahuje znaky a údaje tvořící příslušné označení lístek o původu zvěře nebo veterinární osvědčení, popřípadě jiný průvodní doklad.

HLAVA 10

OZNAČOVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ URČENÝCH KE KRMENÍ ZVÍŘAT

§ 31

(1) Živočišné produkty, které jsou určeny ke krmení zvířat, se označují otiskem razítka obdélníkového tvaru o rozměrech 4 cm x 10 cm v případě těl přežvýkavců, koní a prasat.

(2) Výška písmen a číslic v označení s výjimkou slova „KRMIVO“ činí 1 cm. Výška písmen ve slově „KRMIVO“ činí 1,5 cm. V horní části označení se uvádějí zkratka „CZ“, veterinární schvalovací číslo podniku a kód územně statistické jednotky podle klasifikace CZ-NUTS, v dolní části slovo „KRMIVO“.

(3) Označení živočišných produktů, uvedených v odstavci 1 a určených pro schválené a registrované výrobce krmiv, se provádí tak, aby otisk razítka byl na každé části masa; celé tělo, půlky a čtvrtě se navíc označují hlubokými řezy do tkání. Těla ostatních druhů jatečných zvířat (drůbeže a zajíců) se označují hlubokými zářezy do tkání.

HLAVA 11

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ A REGISTRACI PODNIKU

§ 32

(1) Provozovatel podniku, ve kterém se zachází se živočišnými produkty a který podléhá podle zákona a předpisů Evropských společenství¹⁰) schválení a registraci, popřípadě jen registraci, uvede v žádosti o schválení a registraci:

a) obchodní firmu nebo název, sídlo a identifikační číslo, bylo-li přiděleno, jde-li o právnickou osobu, jméno, popř. jména, příjmení, popřípadě obchodní firmu, místo trvalého pobytu, pobytu nebo bydliště nebo místo podnikání, liší-li se od místa trvalého pobytu, pobytu nebo bydliště, a identifikační číslo, bylo-li přiděleno, jde-li o fyzickou osobu; tyto údaje doloží ověřenou kopií dokladu o registraci podnikání,

b) adresu podniku, kterého se žádost bezprostředně týká,

c) údaje o druhu a rozsahu činnosti (údaje o objemu výroby a uvádění živočišných produktů na trh).

(2) Některé skutečnosti, které jsou nezbytné pro posouzení žádosti podle odstavce 1 [§ 49 odst. 1 písm. h), § 76 odst. 5 písm. b) zákona] se zřetelem na možná rizika pro zdraví lidí a zvířat, mohou být poskytnuty krajské veterinární správě v podobě příslušných příloh k žádosti. Jedná se zejména o

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 HACCP11) 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) Změny v údajích rozhodných z hlediska schválení, popřípadě registrace oznámí provozovatel podniku uvedeného v odstavci 1 písemně krajské veterinární správě, a to bez průtahů, nejpozději do 15 dnů ode dne, kdy ke změně došlo.

HLAVA 12

OBSAHOVÉ NÁLEŽITOSTI PROVOZNÍHO A SANITAČNÍHO ŘÁDU PODNIKU § 33

Provozní a sanitační řád podniku musí obsahovat v části týkající se

a) provozu podniku:

1. hlavní zásady organizace a řízení provozu,
2. prostorové a dispoziční uspořádání podniku, včetně oddělení činností se zřetelem na ochranu surovin a potravin živočišného původu před kontaminací,
3. stručný popis vykonávaných činností včetně jejich objemu, doby výkonu a určení prostorů, kde jsou uváděné činnosti vykonávány,
4. způsob sledování požadovaných teplot potravin živočišného původu,
5. pravidla provádění a vyhodnocování výsledků vlastní kontroly hygienických podmínek výroby;

b) sanitace podniku:

1. způsob a postupy čištění a dezinfekce provozních prostorů a výrobních zařízení, používané čisticí a dezinfekční prostředky,
2. způsob a postupy hubení škůdců (dezinfekce a deratizace), používané dezinfekční a deratizační prostředky,
3. věcný a časový plán provádění dezinfekčních, dezinfekčních a deratizačních činností včetně situačního náčrtu míst určených k pokládání nástrah, způsoby vyhodnocování účinnosti jednotlivých akcí, postupů a prostředků,
4. osoby odpovědné za organizaci a provádění čištění, dezinfekce, dezinfekce a deratizace, event. smluvní zajištění výkonu těchto činností,
5. vedení dokumentace o provedené dezinfekci, dezinfekci a deratizaci,
6. způsob uskladňování čisticích, dezinfekčních, dezinfekčních a deratizačních prostředků.

§ 34

Přílohou provozního a sanitačního řádu podniku jsou

- a) plán postupů založených na zásadách HACCP,
- b) pohotovostní plán opatření na jatkách pro případ výskytu některých nebezpečných nálezů nebo nemocí přenosných ze zvířat na člověka.

HLAVA 13

ZRUŠOVACÍ USTANOVENÍ

§ 35

Zrušují se:

1. Vyhláška č. 201/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře.
2. Vyhláška č. 202/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky.
3. Vyhláška č. 203/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky.
4. Vyhláška č. 375/2003 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, a o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.

5. Vyhláška č. 638/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 200/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na vaječné výrobky, a vyhláška č. 203/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky.

6. Vyhláška č. 639/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 375/2003 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, a o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.

7. Vyhláška č. 651/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 201/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře.

8. Vyhláška č. 652/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 202/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky, ve znění vyhlášky č. 375/2003 Sb. a vyhlášky č. 201/2004 Sb.

9. Vyhláška č. 206/2007 Sb., kterou se mění vyhláška č. 201/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře, ve znění vyhlášky č. 651/2004 Sb. a vyhlášky č. 4/2007 Sb.

ČÁST DRUHÁ

Změna vyhlášky č. 201/2004 Sb.

§ 36

Část první vyhlášky č. 201/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 202/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky, ve znění vyhlášky č. 375/2003 Sb., a vyhláška č. 381/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na živočichy pocházející z akvakultury a produkty akvakultury, produkty rybolovu a živé mlže a o veterinárních podmínkách jejich dovozu ze třetích zemí, se včetně nadpisu zrušuje.

ČÁST TŘETÍ

Změna vyhlášky č. 232/2005 Sb.

§ 37

Část třetí vyhlášky č. 232/2005 Sb., kterou se mění vyhláška č. 291/2003 Sb., o zákazu podávání některých látek zvířatům, jejichž produkty jsou určeny k výživě lidí, a o sledování (monitoringu) přítomnosti nepovolených látek, reziduí a látek kontaminujících, pro něž by živočišné produkty mohly být škodlivé pro zdraví lidí, u zvířat a v jejich produktech, vyhláška č. 374/2003 Sb., o náhradě nákladů spojených s výkonem veterinární prohlídky jatečných zvířat a masa a s vyšetřením a posouzením živočišných produktů, a vyhláška č. 202/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky, ve znění pozdějších předpisů, se včetně nadpisu zrušuje.

ČÁST ČTVRTÁ

Změna vyhlášky č. 4/2007 Sb.

§ 38

Části první až čtvrtá vyhlášky č. 4/2007 Sb., kterou se mění vyhláška č. 201/2003 Sb., vyhláška č. 202/2003 Sb., vyhláška č. 203/2003 Sb. a vyhláška č. 638/2004 Sb. a zrušuje vyhláška č. 200/2003 Sb., se včetně nadpisů zrušují.

ČÁST PÁTÁ

ÚČINNOST A PLATNOST

§ 39

1. Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem jejího vyhlášení.
2. Hlava sedmá v části první pozbývá platnosti dnem 31. prosince 200912).

Přechodné ustanovení zavedeno vyhláškou č. 181/2020 Sb. Čl. II

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.

Ministr:

Mgr. Gandalovič v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 289/2007 Sb.

OŠETŘENÍ K VYLOUČENÍ URČITÝCH RIZIK PRO ZDRAVÍ ZVÍŘAT SOUVISEJÍCÍCH S MASEM A MLÉKEM

Ošetření (*)

Slintavka a kulhavka

1. Maso a masné výrobky

- a) tepelné ošetření v hermeticky uzavřených nádobách s hodnotou $F_0 = 3$ nebo vyšší (**)
- b) tepelné ošetření, při němž musí být ve všech částech masa dosaženo nejméně 70 °C
- c) důkladné vaření předem vykostěného a odtučněného masa, přičemž vnitřní teplota musí dosahovat nejméně 70 °C po dobu 30 minut
- d) tepelné ošetření, při němž musí být ve všech částech masa dosaženo nejméně 80 °C
- e) tepelné ošetření v hermeticky uzavřené nádobě při teplotě nejméně 60 °C po dobu nejméně 4 hodin, přičemž teplota ve všech částech masa musí dosáhnout nejméně 70 °C po dobu 30 minut
- f) přirozená fermentace a zrání nejméně po dobu 9 měsíců u vykostěného masa (maso bez kostí) až do dosažení těchto typických hodnot: hodnota a_w nejvýše 0,93 nebo hodnota pH nejvýše 6,0
- g) ošetření totožné s ošetřením popsáním pod písmenem f), maso však může obsahovat kosti (*)

h) salámy: ošetření v souladu s kritérii stanovenými na základě stanoviska příslušného orgánu Evropské unie

i) kýta a pečené: ošetření přirozenou fermentací a zráním po dobu nejméně 190 dnů u kýty a 140 dnů u pečeně

j) tepelné ošetření zajišťující ve všech částech masa teplotu nejméně 65 °C, která je dosažena po dobu nezbytnou k dosažení pasterizační hodnoty (ph) nejméně 40

II. Mléko a mléčné výrobky (včetně smetany) k lidské spotřebě

a) mléko UHT (s velmi vysokou teplotou pasterizace) (UHT = ošetření nejméně při 132 °C po dobu nejméně 1 sekundy)

b) má-li mléko pH méně než 7,0, jednoduchá krátkodobá pasterizace při vysoké teplotě (HTST)

c) má-li mléko pH 7,0 nebo více, dvojitá krátkodobá pasterizace při vysoké teplotě (HTST)

+: Účinnost metody je uznána.

0: Účinnost metody není uznána

(*): Musí být přijata všechna nezbytná opatření k zabránění křížové kontaminaci.

(**): F je letální účinek vypočítaný pro bakteriální spóry. Hodnota F0 3,0 znamená, že nejchladnější místo výrobku bylo dostatečně zahřáto, aby se dosáhlo stejného letálního účinku jako při teplotě 121 °C (250 °F) po dobu 3 minuty s okamžitým zahřátím a zchlazením.

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 289/2007 Sb.

VZOR ALTERNATIVNÍ ZNAČKY

Alternativní značka podle § 3 odst. 4 se musí použít v souladu s následujícími rozměry nebo v jejich jakémkoli vhodném poměru, přičemž musí být zachována čitelnost informací.

Rozměry:

CZ = 8 mm

[kód země uvedený v bodě 6 části B oddílu 1 přílohy II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES č. 853/2004)]

1234 = 11 mm

[číslo schválení zařízení podle bodu 7 části B oddílu I přílohy II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004]

Vnější kruhový průměr = nejméně 30 mm

Tloušťka linky čtverce = 3 mm

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 289/2007 Sb.

POSTUP PŘI ODBĚRU VZORKŮ

Část A

I. Prohlídka jatečných zvířat a masa

Čl. 1

Při prohlídce jatečných zvířat a masa se odebírají vzorky k mikrobiologickému, virologickému, fyzikálnímu, chemickému, radiologickému, parazitologickému, histologickému, imunologickému, sérologickému a smyslovému vyšetření.

Čl. 2

Jako vzorky se odebírají:

a) u velkých jatečných zvířat, selat, jehňat, kůzlat a velké volně žijící zvěře

1. kostka svalu o hraně nejméně 8 cm křížově z přední a zadní čtvrti,
2. po jedné neporušené krajinové mízní uzlině s okolním vazivem křížově z protilehlých čtvrtí,
3. celá neporušená slezina nebo její část o délce nejméně 10 cm,
4. celá neporušená ledvina nebo její část o délce nejméně 10 cm,
5. kostka jater o hraně 6 až 8 cm, popřípadě s vyprázdněným nebo podvázaným žlučníkem, u selat, jehňat a kůzlat celá játra,
6. vzorky ze změněných, popřípadě i jiných částí masa, vnitřností a tuku,
7. chybí-li některé vnitřnosti, neporušená rourovitá kost nebo její část o délce nejméně 10 cm,
8. vzorek prodloužené míchy z oblasti mozkového kmene;

b) u malých jatečných zvířat, s výjimkou selat, jehňat a kůzlat, a u drobné volně žijící zvěře celá těla, pokud nestačí jednotlivé vnitřnosti nebo části svalové, tukové či jiné tkáně.

II. Jiné formy státního veterinárního dozoru

Čl. 3

V souvislosti s ostatními formami státního veterinárního dozoru se odebírají vzorky zejména, jestliže

a) odběr vzorků k laboratornímu vyšetření je součástí metodických postupů, stanovených pro vyšetřování a posuzování živočišných produktů předpisy Evropských společenství nebo Státní veterinární správou, anebo pravidelného sledování (monitoringu) cizorodých látek v krmivech, v potravinách živočišného původu a v životním prostředí a sledování (monitoring) zoonóz a původců zoonóz,

b) vzniknou jakékoli pochybnosti o zdravotní nezávadnosti živočišných produktů, zejména na základě zjištění hrubých závad z hlediska hygienických podmínek výroby a veterinárních a hygienických požadavků na zacházení se živočišnými produkty,

c) vyžadují zákon nebo právní předpisy Evropských společenství laboratorní vyšetření (fyzickou kontrolu) dováženého nebo prováženého veterinárního zboží,

d) dojde k onemocnění nebo podezření z onemocnění nemocí přenosnou ze zvířat na člověka nebo alimentární nemocí, anebo jestliže dochází k vyšetření a posouzení živočišných produktů z podnětu stížnosti spotřebitele.

Čl. 4

(1) Při stanovení počtu odebíraných vzorků a jejich hmotnosti nebo objemu se přihlíží k tomu, aby

a) odebrané vzorky umožňovaly zjištění (potvrzení)

1. průměrného stavu kontrolovaných produktů z hlediska veterinárních požadavků na ně,

2. kontaminace, jakéhokoli znečištění nebo jiného ohrožení či narušení zdravotní nezávadnosti kontrolovaných produktů,

b) byla respektována zásada hospodárnosti.

(2) Za vzorkovanou jednotku se pro účely odběru vzorků považuje

a) 1 velkoobchodní originální balení (karton, bedna, balík, pytel, paleta apod.),

b) 1 upravený celek, jde-li o kusové produkty,

c) celá zásilka, jde-li o sypané či jiné volně ložené produkty. Odebírá se 5 vzorků z různých částí zásilky,

d) 1 nádrž, tank, konev či jiná nádoba, jde-li o tekuté živočišné produkty.

(3) Jsou-li kontrolované produkty nestejnorodé, anebo vykazují-li některé z nich jakékoli závady, musí být před odběrem vzorků tyto produkty rozříděny, popřípadě produkty vykazující závady odděleny. Vzorky se pak odebírají z každé skupiny zvlášť.

(4) Jsou-li kontrolované produkty, které mají být mikrobiologicky vyšetřeny, soudržné (pevné), odebírají se vzorky v ucelených částech (kusech), aby bylo možno provést v laboratoři - po odstranění povrchových částí - sterilní kultivaci z hloubky výrobku. Jsou-li kontrolované produkty ne soudržné (kašovitě, tekuté, sypké, sušené), odebírají se vzorky sterilně do sterilních vzorkovnic, dodaných z příslušné laboratoře.

Čl. 5

(1) Nejsou-li důvody pro jiný postup, odebírají se z téže šarže (dávky) 1 až 2 vzorky, z téže zásilky 2 až 5 vzorků.

(2) Pro zjištění, zda šarže (dávka) odpovídá stanoveným mikrobiologickým požadavkům, se odebírá zpravidla 5 vzorků.

(3) Jde-li o kontrolované produkty téhož druhu, ale z různých šarží (dávek), a není-li možné nebo účelné jejich roztřídění, anebo jedná-li se o větší počty vzorkovaných jednotek, odebírají se vzorky buď podle počtu vzorkovaných jednotek, anebo podle hmotnosti kontrolovaných produktů:

počet vzorkovaných jednotek
do 10

50
100
500
1000

od 1001 na každých dalších 500

(4) K fyzikálně chemickému vyšetření a radiologickému vyšetření se odebírá zpravidla 1 vzorek.

(5) V závislosti na dosažení účelu vyšetření může orgán vykonávající státní veterinární dozor odebrat větší nebo menší počet vzorků.

Čl. 6

(1) Potřebná hmotnost (objem, počet kusů) vzorků činí:

druh
kontrolovaných
produktů
smyslové
tekuté (v ml)
kašovitě (v g)
pevné (v g)
sušené (v g)
koncentráty (v g)
vejce (v ks)
drůbež (v ks)

(2) Je-li kontrolovaný produkt ve spotřebitelském balení, odebírá se jako vzorek

a) 1 balení, pokud jeho hmotnost (objem) dosahuje hmotnosti (objemu) uvedené v odstavci 1. Pokud jeho hmotnost (objem) podstatně převyšuje hmotnost (objem) potřebnou k vyšetření, stačí odebrat jako vzorek jen poměrnou část spotřebitelského balení, nebude-li tím ohroženo dosažení účelu vyšetření,

b) takový počet balení, aby jejich hmotnost (objem) odpovídala potřebám vyšetření, pokud hmotnost (objem) balení je nižší (menší) než hmotnost (objem), uvedená v odstavci 1.

Čl. 7

Orgán vykonávající státní veterinární dozor

a) odebere vzorky,

b) řádně označí odebrané vzorky,

c) pořídí záznam o odběru vzorků,

d) zajistí zabalení, uchovávání a odeslání odebraných vzorků podle zvláštního právního předpisu (3) k laboratornímu vyšetření takovým způsobem, aby nedošlo k jejich změnám nebo záměnám.

Část B

Stěry z povrchu výrobního zařízení, odebrané z plochy 10 cm² po skončení čištění a dezinfekce, nesmí obsahovat

a) více než 10² aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů,

b) salmonely.

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 289/2007 Sb.

ZÁZNAM PROŠKOLENÉ OSOBY O VYŠETŘENÍ ULOVENÉ VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘE,
PROŠKOLENÁ OSOBA

ZÁZNAM PROŠKOLENÉ OSOBY O VYŠETŘENÍ ULOVENÉ VOLNĚ ŽIJÍCÍ ZVĚŘE,
PROŠKOLENÁ OSOBA

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 289/2007 Sb.

ROZSAH A LIMITY VYŠETŘOVÁNÍ SYROVÉHO MLÉKA KE ZJIŠTĚNÍ PŘÍTOMNOSTI
PATOGENNÍCH MIKROORGANISMŮ OHROŽUJÍCÍCH ZDRAVÍ LIDÍ

Parametr

Staphylococcus aureus

Poznámky pod čarou

1) Směrnice Rady 2002/99/ES ze dne 16. prosince 2002, kterou se stanoví veterinární předpisy pro produkci, zpracování, distribuci a dovoz produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě.

2) Příloha II oddíl I nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.

Příloha I oddíl 1 kapitola III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě, v platném znění.

3) Rozhodnutí Komise 2007/118/ES ze dne 16. února 2007 o prováděcích pravidlech týkajících se alternativní identifikační značky podle směrnice Rady 2002/99/ES.

4) Bod 1.18 přílohy I nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.

5) § 3 písm. e) a g) zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů.

6) Ústavní zákon č. 347/1997 Sb., o vytvoření vyšších územních samosprávných celků a o změně ústavního zákona České národní rady č. 1/1993 Sb., Ústava České republiky, ve znění pozdějších předpisů.

6a) Zákon č. 449/2001 Sb., o myslivosti, ve znění pozdějších předpisů.

7) Příloha č. 23 k vyhlášce č. 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka.

8) Příloha III oddíl IX kapitola I části I a II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.

9) § 115 občanského zákoníku.

10) Čl. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Čl. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.

Čl. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004.

Čl. 31 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.

Kapitola III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002 ze dne 3. října 2002 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu, které nejsou určeny pro lidskou spotřebu, v platném znění.

11) Čl. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004.

Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.

12) Čl. 1 a 4 nařízení Komise (ES) č. 2076/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004.

13) Vyhláška č. 231/2016 Sb., o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků.