

Městská veterinární správa

Veterinární a hygienické podmínky prodeje živočišných produktů na tržištích, tržnicích a farmářských trzích

V tržnicích, na tržištích a farmářských trzích, kde byl příslušnými orgány povolen prodej živočišných produktů, lze prodávat jen zdravotně nezávadné živočišné produkty,

Obecné podmínky pro prodej živočišných produktů

1. Živočišné produkty musí splňovat požadavky stanovené v § 18 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů. Živočišné produkty s prošlým datem použitelnosti jsou považovány za zdravotně závadné. Kdo nabízí živočišné produkty k prodeji, je povinen skladovat potraviny nebo suroviny v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich zdravotní nezávadnost a jakost, vyloučit přímý styk potravin nebo surovin s látkami nepříznivě ovlivňujícími zdravotní nezávadnost a jakost potravin a uchovávat potraviny a suroviny při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarováných výrobcem.
2. Prodejní zařízení musí být konstruována a udržována čistá a v dobrém stavu, aby bylo zabráněno riziku kontaminace, zejména zvířaty a škůdci. Pro prodej čerstvých ryb musí být vyčleněno vyhrazené místo se zabezpečením odtoku odpadních vod do kanalizace.
3. Musí být k dispozici vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny prodávajících (zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety).
4. Povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, musí být v dobrém stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li nezbytné, dezinfikovatelné. Požaduje se použití hladkých, omyvatelných, nerezavějících a netoxických materiálů.
5. Musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, je-li nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení.
6. Musí být zajištěno, aby pracovní úkony probíhaly za hygienických podmínek, jestliže jsou potraviny čištěny jako součást prodeje.
7. Musí být k dispozici odpovídající zařízení na přívod teplé nebo studené pitné vody. Při prodeji nebalených produktů odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody pro čištění pracovních nástrojů a zařízení přímo na místě prodeje.
8. Musí být k dispozici odpovídající zařízení pro hygienické skladování a odstraňování nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadu.
9. Musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo nástroje pro uchovávání potravin při vhodné teplotě a pro kontrolu teplot.
10. Musí být potraviny umístěny tak, aby bylo zabráněno riziku kontaminace. Musí být chráněny před kontaminací před zvířaty a škůdci, před povětrnostními vlivy (přímé slunce, déšť), před prachem a před přímým kontaktem zákazníků s nebalenými potravinami. Proávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní).
11. Prodejci živočišných produktů musí mít platný zdravotní průkaz. Prodejci musí nosit vhodný čistý a je-li nezbytné, ochranný oděv, musí dbát na vysoký stupeň čistoty.

12. Obaly použité pro první a další balení potravin nesmí být zdrojem kontaminace. Materiály pro první balení musí být skladovány takovým způsobem, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.
13. Musí být dodržen chladírenský řetězec, pokud je vyžadován. Čerstvé drůbeží a králičí maso musí být po celou dobu nabízení k prodeji skladováno při teplotě do +4 °C, čerstvé vepřové, hovězí maso a zvěřina při teplotě do +7 °C, čerstvé ryby při teplotě tajícího ledu, vše v odpovídajícím zařízení. Skladovací teplota mléčných výrobků je +2 až +8 °C, mléčných výrobků ošetřených UHT je stanovena výrobcem. Masné a rybí výrobky se musí uchovávat při skladovacích teplotách deklarovaných výrobcem (nejčastěji do +5 °C). Vhodné teplotní podmínky musí být monitorovány (teploměr). Při těchto teplotách musí být produkty uchovávány po celou dobu prodeje. Při nedodržení chladírenského řetězce Městská veterinární správa v Praze SVS posoudí ohrožení zdravotní nezávadnosti potravin a stanoví opatření na místě.

Prodej živočišných produktů ze závodů registrovaných příslušnou krajskou veterinární správou

1. Živočišné produkty, které nejsou prodávány jako přebytky chovatelem, musí pocházet ze závodů registrovaných příslušnou krajskou veterinární správou. Sortiment prodeje potravin na farmářském trhu je vymezen definicí farmářského trhu vyplývající z Nařízení hl. m. Prahy č. 9/2011, kterým se vydává tržní řád.
2. Osoba, která zprostředkovává uvádění živočišných produktů na trh, musí požádat MěVS v Praze SVS o registraci. Neplatí pro osobu, která je již registrována u místně příslušné KVS SVS.
3. Požadavky na značení balených i nebalených potravin vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, § 6 až § 8. Při prodeji nebalených potravin musí být pro spotřebitele na viditelném místě umístěný zejména údaj s názvem výrobku, podmínkami skladování (teplota) a datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti, dále jméno nebo obchodní název a adresu sídla výrobce, údaje o alergenech; u čerstvého masa vepřového, hovězího, drůbežího, skopového a kozího musí být označení původu masa.

Prodej přebytků chovatelem

1. Živočišné produkty musí pocházet od zdravých zvířat a musí být zdravotně nezávadné a bezpečné z hlediska ochrany zdraví lidí a zvířat, zejména nesmí být zdrojem nálezů a nemocí přenosných ze zvířat na člověka.
2. Chovatel, který prodává nebo dodává vlastní produkty z prvovýroby, je povinen zajistit, aby byly doprovázeny obchodním dokladem podle nařízení Komise č. 931/2011.

Čerstvé drůbeží maso

Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat v malém množství neporcované drůbeží maso přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů krůt, 10 ks hus, 10 ks kachen a 35 ks ostatní drůbeže týdně. K masu musí být připojeno upozornění: „Maso není veterinární vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele.“

Čerstvé králičí maso nebo čerstvé maso z nutrií

Chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat neporcované čerstvé králičí maso nebo čerstvé maso z nutrií v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů králíků týdně. Při prodeji nesmí být oddělována

hlava od těla. K masu musí být připojeno upozornění: „Maso není veterinární vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele.“

Zvěřina

Uživatel honitby může prodávat pouze drobnou volně žijící zvěř v kůži nebo peří, a to v malých množstvích. Je povinen zajistit vyšetření těl proškolenou osobou, která je oprávněným účastníkem lovu. Teplota skladování nesmí přesáhnout +4 °C.

Vejde

Vejde nemusí být prosvícená, musí být skladována při nekolísavé teplotě +5 až +18 °C, chráněná před sluncem, mohou být prodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž minimální trvanlivost je 28 dnů. Pro zákazníky musí být na viditelném místě umístěno jméno a adresa chovatele, u kterého byla vejce vyprodukována, a datum minimální trvanlivosti. Jednomu konečnému spotřebiteli může být prodáno max. 60 ks vajec. Značení vajec kódem producenta je povinné při chovu více než 50 ks nosnic.

Med

Med musí pocházet od včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu. Musí být skladován v obalech, které splňují podmínky na obaly pro potraviny živočišného původu, nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. K dispozici musí být informace o druhu medu a tom, kdo je výrobcem medu. Medař musí být schopen předložit na vyžádání registraci včelaře. Za malé množství medu, které lze prodávat chovatelem za těchto podmínek, se považuje množství nepřevyšující 2 tuny ročně.

Syrové mléko

Syrové mléko lze prodávat chovatelem pouze prostřednictvím prodejního automatu a se souhlasem MěVS v Praze SVS.

Pravidla pro prodej živých zvířat

Provozovatel si vyžádá u Městské veterinární správy v Praze veterinární podmínky pro prodej živých zvířat v tržistiích a tržnicích s platností na daný kalendářní rok. V žádosti uvede druhy zvířat a datum zahájení prodeje v daný kalendářní rok. V případě rozšíření prodeje zvířat o nové druhy, nezahrnuté v již vystavených podmínkách, vyžádá si provozovatel jejich rozšíření. Veterinární podmínky mohou být z nálezového hlediska kdykoliv změněny, omezeny, nebo zrušeny. Provozovatel v případě nevhodných klimatických podmínek (zejména nízká a vysoká teplota, vítr a srážky) v zájmu zachování podmínek welfare zvířat učiní kroky k odstranění nevyhovujícího stavu. Provozovatel zajistí odborně způsobilou osobu, která bude provádět kontroly podmínek welfare při prodeji zvířat ve stanovených intervalech, minimálně jednou denně. V případě zjištění nevyhovujících podmínek welfare při prodeji zvířat, nařídí prodejci nápravná opatření, popř. podnikne další kroky, které by mohly vyústit ve finanční postih za porušení příslušných ustanovení zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, v platném znění.

Pravidla pro zabíjení a další opracování těl zvířat

Zabíjení a další opracování těl zvířat, která mohou být prodávána v tržnici, je možné za předpokladu, že to umožňuje tržní řád schválený MěVS v Praze SVS a že pro tyto účely má tržnice vhodné prostory a vybavení, zejména: snadno omyvatelnou a dezinfikovatelnou spádovou podlahu s odpadní kanalizační vpustí, dostatečný přívod vody, podle možností teplé, odpovídající zařízení,

nástroje a pracovní pomůcky (stůl na porcování masa, paličku pro omračování zvířat, nože, ochranné prostředky apod.), nepropustnou, uzavíratelnou a označenou nádobu na vedlejší živočišné produkty.

Veřejná porážka není povolena

Veřejná porážka není povolena. Pojem „obecní zabíjačka“ veterinární legislativa nezná. Pořádání porážky na veřejném prostranství pro širokou veřejnost je v přímém rozporu s definicí domácí porážky, protože náměstí, náves, trh apod. nejsou hospodářstvím chovatele a nakupující občané nejsou jeho domácností.

Výroba zabíjačkových specialit za účelem jejich uvedení do oběhu je možná pouze ve schválených prostorách (např. jatek a výroben) nebo v registrované prodejně (feznictví).

Odpady

Potravinářské odpady, vedlejší živočišné produkty a jiné odpady musí být odstraňovány z prostor co možná nejrychleji. Musí být uloženy do uzavíratelných nádob, jež musí být vhodně konstruovány, udržovány, snadno čistitelné, dezinfikovatelné. Odpady nesmí představovat zdroj kontaminace. Prostory k uskladnění odpadů musí být čisté, bez zvířat a škůdců. Odstraňování odpadu musí být součástí tržního řádu.

Odstraňování odpadů živočišného původu musí být rovněž součástí tržního řádu. Pro případ výskytu odpadů živočišného původu (vedlejší živočišné produkty, dále jen VŽP) musí být v tržním řádu uvedeno telefonní číslo na asanační podnik (kafilérii), který by zajistil jeho neškodné odstranění. K dispozici musí být odpovídající zařízení pro hygienické skladování těchto odpadů až do jejich odvozu asanační službou (uzavíratelné nádoby, které musí být vhodně konstruovány, udržovány, snadno čistitelné, a je-li nezbytné, dezinfikovatelné). Odpady nesmí představovat přímý nebo nepřímý zdroj kontaminace. Při likvidaci VŽP musí být vystaven obchodní doklad o odvozu oprávněnou osobou (asanační službou) a na vyžádání předložen kontrolnímu orgánu. Za skladování a odvoz VŽP odpovídá provozovatel tržnice a tržiště.

Sanitace

Tržní řád musí obsahovat pravidla čištění a dezinfekce a deratizace prostorů tržnice nebo tržiště a pravidla osobní hygieny osob podílejících se na zacházení s prodávanými živočišnými produkty.

Související legislativa (neobsahuje úplný výčet dotčené legislativy):

1. Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), v platném znění
2. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, v platném znění .
3. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění
4. Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES, v platném znění