

**Hygienické podmienky pre
schvaľovanie bitúnkov,
hydínových bitúnkov, bitúnkov na
usmrcovanie králikov a
prevádzkarní na spracovanie,
výrobu, balenie a skladovanie
mäsa, mäsových výrobkov
a produktov rybolovu.**

VHP cvičenie č. 3 (1 z 15)

Areál prevádzkarne 2/15

- Každá prevádzkareň musí mať ohradený alebo inak od okolia účinne oddelený pozemok.
- V budovách a v zariadeniach prevádzkarne sa môžu vykonávať iba úkony súvisiace s technologickými procesmi špecifikovaného druhu prevádzkarne a s jej sanitáciou.
- Vstupovať do prevádzkarne možno len cez kontrolované dvere alebo vchody, ktoré nesmú viesť priamo do výrobných a manipulačných priestorov prevádzkarne.
- Prístupové cesty musia mať pevný, bezprašný, čistiteľný povrch, upravený tak, aby sa na ňom nesústredovala voda.
- Veterinárne ochranné pásmo, určené na ochranu chovov hospodárskych alebo iných zvierat v bezprostrednej blízkosti prevádzkarne, v závislosti od druhu zvierat, je spravidla **500 až 1 000 metrov** od prevádzkarne.

Všeobecné hygienické podmienky pre miestnosti a priestory 3/15

Všetky miestnosti, vrátane priestorov a chodieb, musia mať:

- **podlahu** z nepriepustného materiálu odolávajúceho hnilobe, ľahko čistiteľnú a dezinfikovateľnú a upravenú tak, aby umožňovala ľahký odtok vody,
- **v podlahe kanály na odvod vody** do kanalizačných vpustí vybavených:
 - **odnímateľnou mriežkou** – zachytávanie tuhých nečistôt a zabránenie vstupu hlodavcov z kanalizačnej siete,
 - **sifónom** - zamedzenie prenikania pachov.
- **svetlé, hladké, odolné a nepriepustné steny**, spojenie stien a podláh musí byť zaoblené,

- **steny** miestností musia mať svetlý, hladký, odolný a **umývateľný povrch najmenej do výšky:**
 - **troch metrov**, ak ide o miestnosti určené na usmrcovanie hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a koní a na jatočnú úpravu ich tiel,
 - **dvoch metrov**, ak ide o ukladanie čerstvého mäsa, o chladiarne, zmrazovacie zariadenia a chladiarenské alebo mraziarenské sklady,
 - **dvoch metrov**, ak ide o miestnosti určené na usmrcovanie hydiny a králikov, ako aj o ostatné miestnosti na výrobu a spracúvanie čerstvého mäsa a na manipuláciu s ním,
- **dvere, rámy okien, zárubne a prahy** z nekorodujúceho materiálu s odolným, hladkým, netoxickým, nepriepustným, čistiteľným a dezinfikovateľným povrchom. Ak sú zhotovené z dreva, musia mať hladkú a nepriepustnú úpravu na všetkých povrchoch,

- **dostatočnú ventiláciu**, zabezpečujúcu účinný
- ^{5/15} odvod pary, výskyt kondenzácie alebo prítomnosť viditeľnej vodnej pary v ovzduší miestnosti sú neprípustné,
- **vyhovujúce osvetlenie**, o intenzite:
 - najmenej **540 luxov** - pracovné miesta, určené na veterinárnu prehliadku,
 - najmenej **220 luxov** - výrobné priestory, priestory na balenie mäsa, izolačné maštale,
 - najmenej **110 luxov** - priestory na príjem a ustajnenie zvierat pred usmrtením a skladovacie priestory,
- **čisté a ľahko čistiteľné stropy**, ak nemá miestnosť strop, musí túto požiadavku spĺňať vnútorný povrch zastrešenia,

■ **priamy odvod odpadovej vody kanálmi sa nevyžaduje, ak ide o:**

- **chladiarne, mraziarenské tunely, chladiarenské a mraziarenské sklady** - postačuje umiestnenie kanalizačných výpustí pred týmito miestnosťami a vyspádovaním podláh tak, aby umožňovali úplný odtok odpadovej vody do kanalizačných výpustí,
- **sklady určené výlučne na skladovanie hygienicky baleného mäsa v druhom obale** - postačuje rovná podlaha a zariadenia na odstraňovanie vody,
- **miestnosti používané len na skladovanie mrazeného mäsa**, ak sú vybavené zariadeniami na čistenie podlahy,
- **chodby a priestory**, ktorými sa mäso presúva v rámci prevádzkarne.

Miestnosti, v ktorých sa mäso získava, spracúva a manipuluje sa s ním, musia byť vybavené:

- dostatočným počtom umývadiel a zariadení na čistenie pracovných pomôcok a nástrojov teplou vodou, pričom tieto zariadenia:
 - nesmú mať prívod vody ovládateľný dotykom ruky alebo ramena (fotobunkou, nášľapom, kolenom),
 - musia mať prívod tečúcej studenej pitnej vody a teplej vody alebo vody vopred zmiešanej na vhodnú teplotu,
 - musia byť vybavené tekutým mydlom a dezinfekčným prostriedkom, alebo kombinovaným prípravkom, jednorazovými utierkami a kontajnermi na použité utierky,

- dobre čistiteľnými zariadeniami (sterilizátormi) na dezinfekciu pracovných nástrojov vodou o teplote **najmenej 80 °C**, na:
 - na priebežnú dezinfekciu nožov a sekáčov, ktoré umožňujú dezinfikovať čepel', ako aj jej spojenie s rukoväťou,
 - na priebežnú dezinfekciu pracovných plôch mechanických zariadení, ktoré prichádzajú do styku s mäsom, píl, hákov a reťazí.

Technologické zariadenia a pracovné nástroje 9/15

- Z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý nezhoršuje kvalitu mäsa a umožňuje dobré čistenie a dezinfekciu, musia byť zhotovené:
 - technologické zariadenia,
 - pracovné nástroje a prepravníky jatočných liniek,
 - stoly na delenie mäsa,
 - stoly s vymeniteľným povrchom na rezanie a krájanie mäsa,
 - nádoby,
 - kontajnery,
 - posunovacie pásy,
 - píly.
- Povrchy technologických zariadení a pracovných nástrojov, ktoré prichádzajú do styku s mäsom, vrátane zvarov a spojov, musia byť hladké.

■ Drevo, drevené nástroje, ich súčasti (rukoväte), drevené pomôcky, drevené plošiny a drevené palety je zakázané používať v:

- priestoroch jatočnej výroby,
- priestoroch rozrábok a porciovní,
- miestnostiach na chladenie alebo zmrazovanie mäsa,
- miestach, v ktorých sa skladuje nebalené mäso,
- priestoroch, v ktorých sa s ním inak manipuluje.

■ **Drevo možno použiť len v miestnostiach, v ktorých sa skladuje hygienicky balené mäso v druhom obale.**

Každá prevádzkareň a bitúnok musia mať:

- **dostatočný počet nehrdzavejúcich kontajnerov,** zariadení a nádob vyhovujúcich hygienickým požiadavkám, na:
 - manipuláciu s čerstvým mäsom jatočných zvierat,
 - hygienické skladovanie kontajnerov, nádob a obalov s mäsom tak, aby obaly ani mäso neprišli do priameho styku s podlahou alebo stenami,
- **dostatočne veľké miestnosti na:**
 - usmrcovanie jatočných zvierat a úpravu ich mäsa,
 - delenie a vykosťovanie mäsa,
 - balenie mäsa,
- **miestnosti a zariadenia na hygienický príjem,** triedenie a kontrolu, prepravu mäsa v rámci prevádzkarne a expedíciu čerstvého mäsa,

■ **uzavretý systém nakládky a vykládky mäsa,**

ktorý vylučuje:

- kontamináciu prachom, výfukovými plynmi, dažďom, hmyzom, vtákmi,
- zabezpečuje dodržanie predpísanej teploty mäsa,

■ **samostatnú miestnosť a zariadenie na chladenie, na zmrazovanie, na skladovanie a na uchovávanie mäsa s dostatočne výkonným chladiacim zariadením, ktoré musí zabezpečiť:**

- predpísanú vnútornú teplotu mäsa,
- odvod kondenzovanej vody bez rizika,
- meranie teploty registračnými alebo diaľkovými registračnými teplomerami,

■ **osobitné nepriepustné, nehrdzavejúce** 13/15
tanky alebo kontajnery s krytmi alebo
uzatváracími zariadeniami, ktoré musia:

- zabezpečiť ich ochranu pred odňatím ich obsahu,
- slúžiť len na zhromažďovanie a uchovávanie mäsa,
ktoré **nie je určené na výživu ľudí,**
- byť zreteľne označené po celom obvode žltým
pásom o šírke najmenej 10 cm,

■ **uzamykatel'nú chladenú samostatnú miestnosť pre:**

- odpady živočíšneho pôvodu a suroviny nevhodné pre výživu ľudí vyskytujúce sa v takom množstve, že ich nemožno ukladať do kontajnerov,
- živočíšne produkty, ak sa tieto neodstraňujú z prevádzkarne po skončení každého pracovného dňa,

■ **samostatnú miestnosť alebo oddelený priestor a zariadenie na hygienické uchovávanie baliacich materiálov,**

■ **samostatnú miestnosť alebo uzamykatel'né zariadenie na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov.**

Zásobovanie prevádzkarní pitnou vodou 15/15

- Prevádzkarne musia mať dostatočné zásobovanie **pitnou vodou** pod tlakom a teplou vodou vyrobenou z pitnej vody.
- Ak **úžitková voda** nepredstavuje žiadne riziko, kontamináciu čerstvého mäsa, neprichádza do styku s potravinami, môže sa použiť na:
 - chladenie a vykurovanie v uzavretých systémoch,
 - výrobu technickej pary,
 - zavlažovanie trávnikov,
 - umývanie prístupových komunikácií,
 - hasenie požiaru.