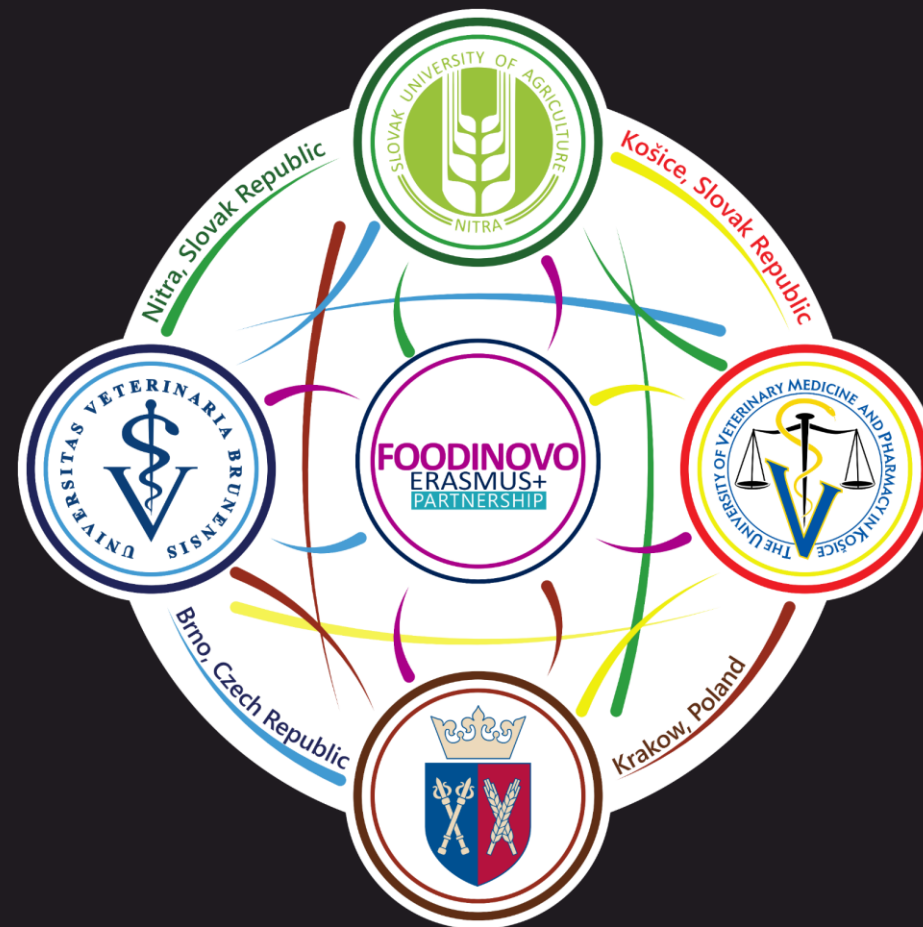


Základné legislatívne požiadavky na potraviny živočíšneho pôvodu

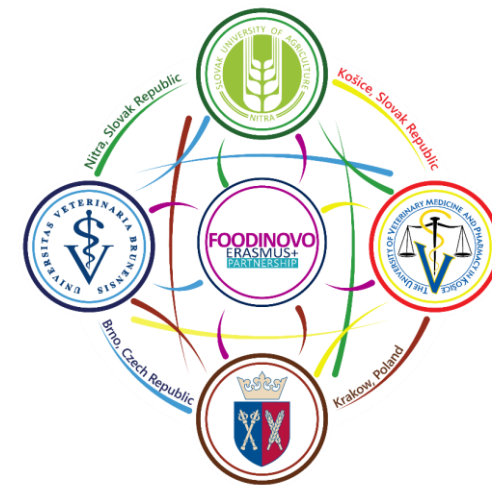


Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



BEZPEČNÉ POTRAVINY Z FARMY AŽ PO VIDLIČKU

- Potraviny určené na ľudskú spotrebu by mali byť bezpečné a zdravé.



Požiadavky

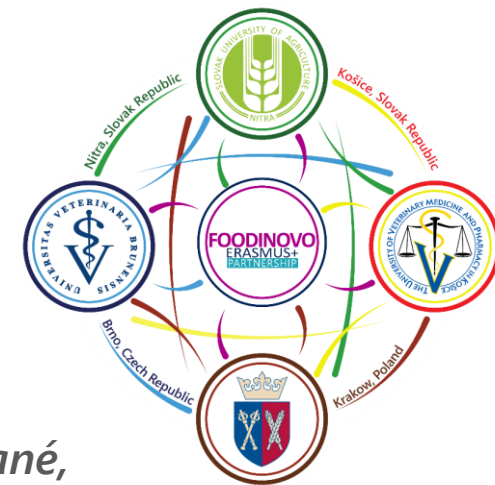
Vo všetkých fázach potravinového výrobného reťazca („*z farmy na vidličku*“ alebo „*zo stajne na stôl*“) musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby potraviny spĺňali požiadavky potravinového práva a aby sa tieto požiadavky dodržiavali.

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku

znamená fyzické alebo právnické osoby zodpovedné za zabezpečenie plnenia požiadaviek potravinového práva v rámci potravinárskeho podniku, ktorý riadi



Európske potraviny sú celosvetovým štandardom pre potraviny, ktoré sú bezpečné, biologicky plnohodnotné a vysoko kvalitné.



Definície

Potraviny znamenajú *akékoľvek látky alebo výrobky, či už spracované, čiastočne spracované alebo nespracované, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu alebo o ktorých sa predpokladá, že sú na ňu určené.*

Potraviny zahŕňajú nápoje, žuvačky a akúkoľvek látku vrátane vody, ktorá sa zámerne pridáva do potraviny počas jej výroby, prípravy alebo úpravy.

„Produkty živočíšneho pôvodu“ sú:

- ✓ *potraviny živočíšneho pôvodu vrátane medu a krvi;*
- ✓ *živé lastúrniky, živé ostnakožce, živé plášťovce a živé morské ulitníky určené na ľudskú spotrebu;*
- ✓ *iné zvieratá určené na to, aby boli pripravené na dodanie v živom stave konečnému spotrebiteľovi.*



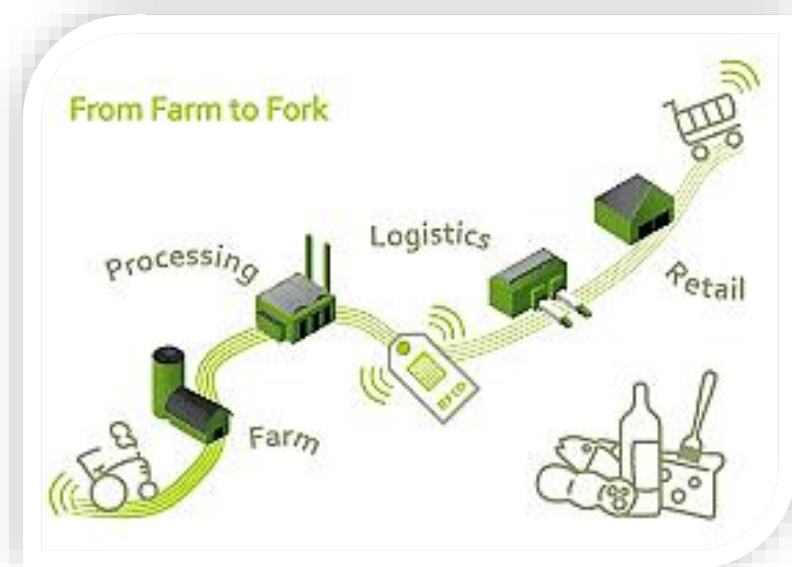
Definície

„**stupne výroby, spracúvania a distribúcie**“ znamenajú *ktorýkoľvek stupeň, vrátane dovozu, od a vrátane prvovýroby potravín po a vrátane skladovania, prepravy, predaja alebo dodávky ku konečnému spotrebiteľovi*

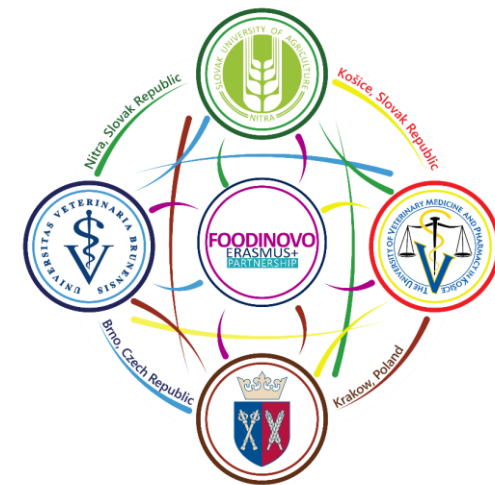
„**prvovýroba**“ znamená *výrobu, odchov alebo chov primárnych produktov vrátane zberu, dojenia a produkcie hospodárskych zvierat pred zabitím. Zahŕňa tiež lov, rybolov a zber divo rastúcich produktov.*

„**maloobchod**“ znamená *manipuláciu s potravinami a/alebo ich spracúvanie a ich skladovanie v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi*

„**konečný spotrebiteľ**“ znamená *posledného spotrebiteľa potravín, ktorý nevyužíva potraviny ako súčasť akejkoľvek potravinárskej prevádzky alebo činnosti*



Členské štáty presadzujú potravinové právo a monitorujú a overujú, či prevádzkovatelia potravinárskych a krmivárskych podnikov plnia príslušné požiadavky potravinového práva vo všetkých štádiách výroby, spracovania a distribúcie.



SÚLAD
SÚLAD

Legislatíva
Euópskej Únie

Národná
legislatíva



„potravínové právo“ znamená zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia, upravujúce potraviny vo všeobecnosti, a najmä potravinovú bezpečnosť, či už na úrovni spoločnosti alebo na vnútroštátnej úrovni; vzťahuje sa na všetky stupne výroby, spracúvania a distribúcie potravín a tiež krmív vyrábaných pre zvieratá určené na produkciu potravín alebo pre zvieratá určené na kŕmenie takýchto zvierat

Potravinové právo založené na analýze rizika s výnimkou, ak nezodpovedá okolnostiam alebo charakteru opatrenia.

Potravinové právo sa zameria na ochranu záujmov spotrebiteľa a poskytne spotrebiteľovi podklady na informované rozhodnutia v súvislosti s potravinami, ktoré konzumujú.

Vyhodnotenie rizika bude vychádzať z dostupných vedeckých dôkazov a bude sa vykonávať nezávisle, objektívne a transparentne.



LEGISLATÍVA

POTRAVINOVÉ PRÁVO

VŠEOBECNÉ POTRAVINOVÉ PRÁVO



Nariadenie (ES) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady
z 28. januára 2002

ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín

Úradný vestník L 031, 1. 2. 2002



VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY POTRAVINOVÉHO PRÁVA

- **POTRAVINY SA NESMÚ UMIESTŇOVAŤ NA TRHU, AK NIE SÚ BEZPEČNÉ.**
- Za nebezpečné sa budú považovať potraviny, ak sú:
 - *zdraviu škodlivé,*
 - *nevhodné na ľudskú spotrebu.*
- ✓ Pri stanovovaní toho, či je niektorá potraviná **NEBEZPEČNÁ**, sa bude brať ohľad na:
 - obvyklé podmienky, v akých spotrebiteľ potravinu konzumuje a obvyklé podmienky v každom stupni výroby, spracúvania a distribúcie a*
 - informácie poskytované spotrebiteľovi, vrátane informácií na etikete alebo iné informácie všeobecne dostupné spotrebiteľovi, týkajúce sa vyhýbaniu sa konkrétnym nepriaznivým zdravotným účinkom určitej potraviny alebo kategórie potravín.*
- ✓ Pri určovaní, či niektorá potraviná je **ŠKODLIVÁ** pre zdravie, bude sa brať ohľad:
 - nielen na pravdepodobné bezprostredné a/alebo krátkodobé a/alebo dlhodobé účinky tejto potraviny na zdravie osôb, ktoré ju konzumujú, ale aj na nasledujúce generácie;*
 - na pravdepodobné kumulatívne toxické účinky;*
 - na mimoriadnu citlivosť v súvislosti so zdravím konkrétnej kategórie spotrebiteľov, ak je potraviná určená pre túto kategóriu spotrebiteľov.*
- ✓ Pri určovaní toho, či je nejaká potraviná **NEVHODNÁ** pre ľudskú spotrebu, sa musí brať ohľad na to, či je potraviná neprijateľná pre ľudskú spotrebu podľa jej určeného použitia, a to z dôvodov kontaminácie vonkajším vplyvom alebo iným hnilobným procesom, pokazením alebo rozkladom.



HYGIENA POTRAVÍN

VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ PRAVIDLÁ

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

z 29. apríla 2004

o hygiene potravín

Úradný vestník L 139, 30. 4. 2004

Toto nariadenie poskytuje spoločný základ pre hygienickú výrobu všetkých potravín vrátane produktov živočíšneho pôvodu.

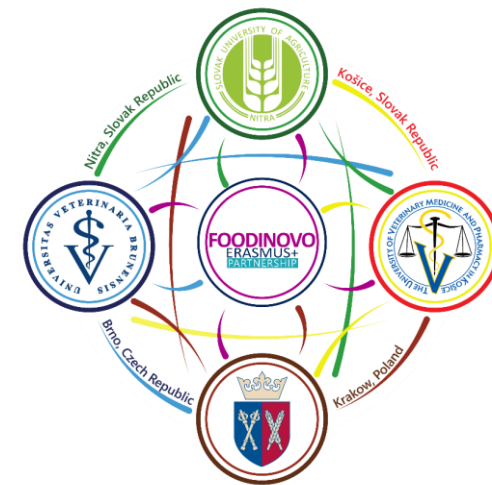


ČO JE CIEĽOM NARIADENIA?

- ✓ Cieľom nariadenia je zabezpečiť hygienu potravín vo všetkých fázach výrobného procesu, od farmy cez spracovateľské závody a maloobchodníkov až po konečného spotrebiteľa.

AKÝ JE ROZSAH PÔSOBNOSTI NARIADENIA?

- Týmto nariadením sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov ustanovujú všeobecné pravidlá hygieny potravín, pričom sa zohľadňujú najmä tieto zásady:
 - ✓ prvotná zodpovednosť za bezpečnosť potravín spočíva na prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku,
 - ✓ je potrebné zabezpečiť bezpečnosť potravín v celom potravinovom reťazci, počínajúc prvovýrobou,
 - ✓ pri potravinách, ktoré nemožno bezpečne skladovať pri okolitých teplotách, najmä pri mrazených potravinách, je dôležité zachovávať chladiarenský reťazec,
 - ✓ zodpovednosť prevádzkovateľov potravinárskych podnikov by sa mala posilniť všeobecným zavedením postupov založených na zásadách HACCP spolu s uplatňovaním správnej hygienickej praxe,
 - ✓ príručky správnej praxe sú cenným nástrojom, ktorý má pomôcť prevádzkovateľom potravinárskych podnikov na všetkých úrovniach potravinového reťazca s dodržiavaním predpisov o hygiene potravín a s uplatňovaním zásad HACCP,
 - ✓ je potrebné ustanoviť mikrobiologické kritériá a požiadavky na kontrolu teploty založené na vedeckom hodnotení rizika,
 - ✓ je potrebné zabezpečiť, aby dovážané potraviny mali aspoň rovnaký alebo rovnocenný hygienický štandard, ako potraviny vyrobené v spoločenstve.



VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ PRAVIDLÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú prvovýrobu a tie súvisiace činnosti, ktoré sú uvedené v prílohe I, dodržiavajú všeobecné hygienické ustanovenia ustanovené v časti A prílohy I a všetky osobitné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004

PRÍLOHA I

ČASŤ A	VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ USTANOVENIA PRE PRVÓVÝROBU A SÚVISIACE ČINNOSTI
I.	ROZSAH PÔSOBNOSTI
II.	HYGIENICKÉ USTANOVENIA
III.	VEDENIE ZÁZNAMOV
ČASŤ B	ODPORÚČANIA PRE PRÍRUČKY SPRÁVNEJ HYGIENICKEJ PRAXE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú akýkoľvek stupeň výroby, spracovania alebo distribúcie potravín, dodržiavajú všeobecné hygienické požiadavky ustanovené v prílohe II a všetky osobitné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.

PRÍLOHA II

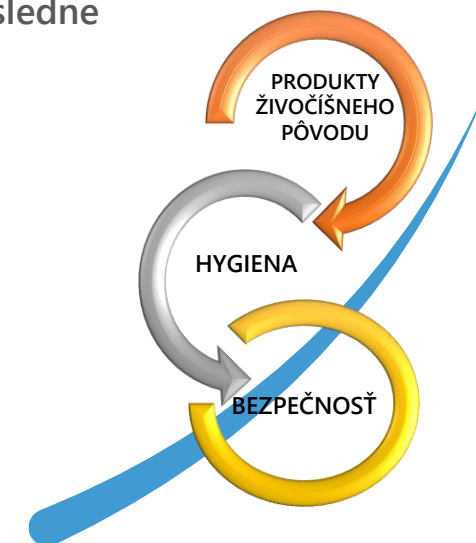
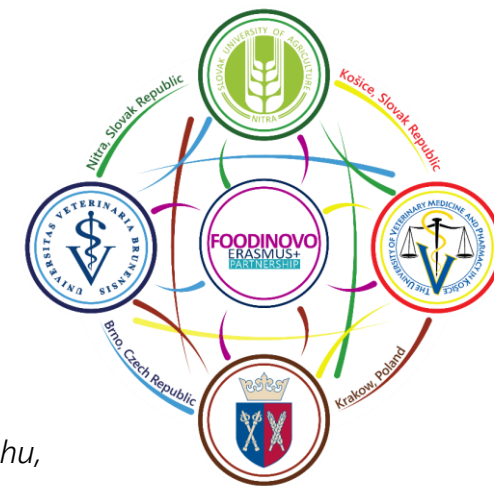
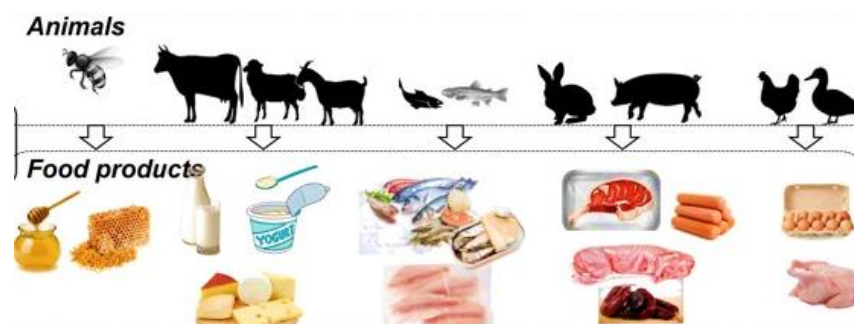
VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRE VŠETKÝCH PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV (OKREM PRÍPADOV, NA KTORÉ SA UPLATŇUJE PRÍLOHA I)

KAPITOLA	NÁZOV
I.	VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY NA POTRAVINÁRSKE PRIESTORY
II.	OSOBITNÉ POŽIADAVKY V MIESTNOSTIACH, KDE SA POTRAVINY PRIPRAVUJÚ, OŠETRUJÚ ALEBO SPRACÚVAJÚ
III.	POŽIADAVKY NA POJAZDNÉ A/ALEBO DOČASNÉ PRIESTORY (AKO NAPRÍKLAD STANY, TRHOVÉ STÁNKY, POJAZDNÉ PREDAJNÉ VOZIDLÁ), PRIESTORY VYUŽÍVANÉ HLAVNE AKO SÚKROMNÝ OBYTNÝ DOM, ALE KDE SA PRAVIDELNE PRIPRAVUJÚ POTRAVINY NA UVEDENIE NA TRH A PREDAJNÉ AUTOMATY
IV.	PREPRAVA
V.	POŽIADAVKY NA ZARIADENIA
VI.	POTRAVINÁRSKY ODPAD
VII.	ZÁSOBOVANIE VODOU
VIII.	OSOBNÁ HYGIENA
IX.	USTANOVENIA UPLATITELNÉ NA POTRAVINY
X.	USTANOVENIA UPLATNITELNÉ NA BALENIE POTRAVIN DO PRIAMEHO OBALU A BALENIE DO DRUHÉHO OBALU
XI.	TEPELNÉ OŠETRENIE
XII.	ŠKOLENIE

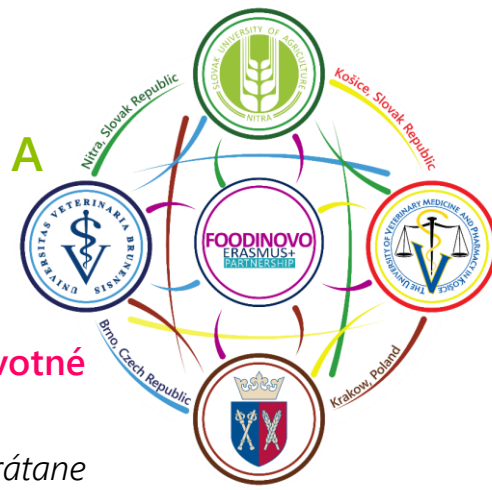


PRÍLOHA I / ČASŤ A - I. VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ USTANOVENIA PRE PRVOVÝROBU A SÚVISIACE ČINNOSTI

- Táto príloha sa vzťahuje na prvovýrobu a tieto súvisiace operácie:
 - *preprava, skladovanie a manipulácia s prvotnými produktmi v mieste výroby, za predpokladu, že to podstatne nemení ich povahu,*
 - *preprava živých zvierat, ak je to potrebné na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia,*
 - *ak ide o produkty rastlinného pôvodu, produkty rybolovu a voľne žijúcu zver, prepravné operácie na dodávanie prvotných produktov, ktorých povaha sa podstatne nezmenila z miesta produkcie do prevádzkarne.*
- **Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia, pokiaľ je to možné, zabezpečiť, aby boli prvotné produkty chránené pred kontamináciou so zreteľom na akékoľvek spracovanie, ktoré prvotné produkty následne podstúpia.**

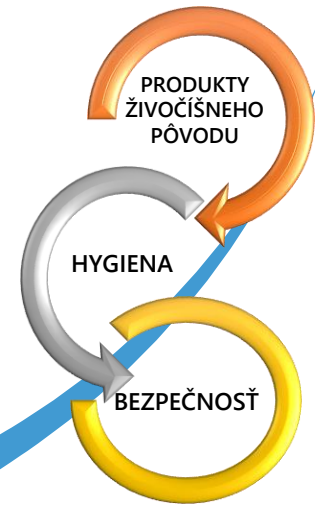


PRÍLOHA I / ČASŤ A - II. VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ USTANOVENIA PRE PRVOVÝROBU A SÚVISIACE ČINNOSTI



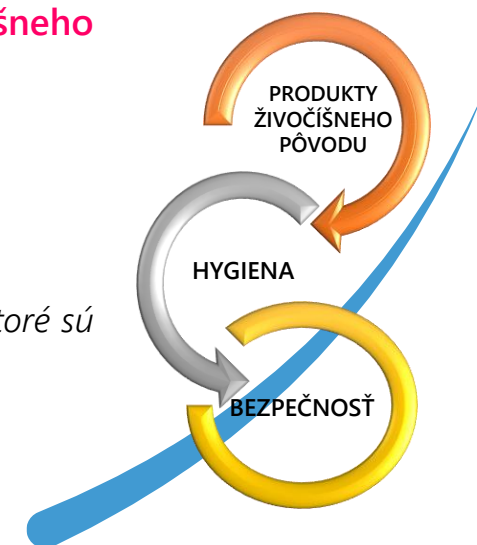
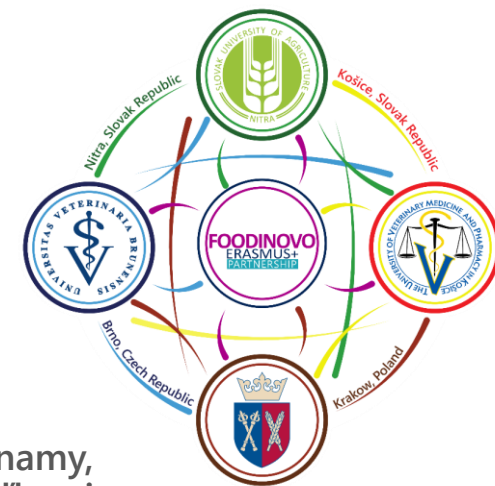
Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí **chovajú, zbierajú alebo lovia zvieratá alebo vyrábajú prvotné produkty živočíšneho pôvodu** musia prijať primerané opatrenia

- na udržiavanie čistoty akéhokoľvek zariadenia používaného v súvislosti s prvovýrobou a súvisiacimi operáciami vrátane zariadení používaných na skladovanie a manipuláciu s krmivom a tam, kde je to po čistení potrebné, na ich dezinfekciu vhodným spôsobom,*
- na udržiavanie čistoty vybavenia, kontajnerov, prepravných kliebok, vozidiel a plavidiel a tam, kde je to po čistení potrebné, na ich dezinfekciu vhodným spôsobom,*
- na zabezpečenie čistoty zvierat idúcich na zabitie, pokiaľ je to možné a čistoty produkčných zvierat, kde je to potrebné,*
- aby sa vždy používala pitná voda alebo čistá voda, ak je to potrebné na zabránenie kontaminácii,*
- na zabezpečenie toho, aby boli zamestnanci manipulujúci s potravinami zdraví a zaškolení o zdravotných rizikách,*
- aby sa, pokiaľ je to možné, zabránilo tomu, aby zvieratá a škodce spôsobovali kontamináciu,*
- na to, aby sa odpady a nebezpečné látky skladovali a manipulovalo sa s nimi tak, aby sa zabránilo kontaminácii,*
- aby sa zabránilo zavlečeniu a šíreniu nakažlivých chorôb prenosných prostredníctvom potravín na ľudí vrátane prijatia preventívnych opatrení v čase osadenia novými zvieratami a oznamovania podozrení z výskytu takýchto chorôb príslušnému orgánu,*
- na to, aby sa zohľadnili výsledky akýchkoľvek príslušných analýz vzoriek odobratých od zvierat alebo iných vzoriek, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie,*
- na správne používanie doplnkových látok do krmív a veterinárnych liekov, ako to vyžadujú príslušné právne predpisy.*



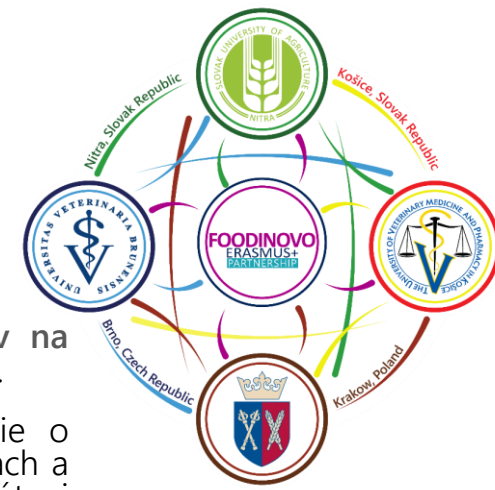
PRÍLOHA I / ČASŤ A - III. VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ USTANOVENIA PRE PRVOVÝROBU A SÚVISIACE ČINNOSTI

- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia vhodným spôsobom viesť a na vhodný čas uchovávať záznamy, ktoré sa týkajú opatrení zavedených na kontrolu nebezpečenstiev a ktoré zodpovedajú druhu a veľkosti potravinárskeho podniku.
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov na požiadanie prístupní príslušnému orgánu a odberateľským prevádzkovateľom potravinárskych podnikov príslušné informácie obsiahnuté v týchto záznamoch.
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí **chovajú zvieratá alebo vyrábajú prvotné produkty živočíšneho pôvodu**, musia viesť záznamy najmä o
 - ✓ *druhu a pôvode krmiva skrmovaného zvieratám,*
 - ✓ *veterinárnych liekoch alebo iných ošetrovaniach zvierat, o dátumoch podávania a o ochranných lehotách,*
 - ✓ *výskyte chorôb, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť produktov živočíšneho pôvodu,*
 - ✓ *výsledkoch akýchkoľvek analýz vzoriek odobratých od zvierat alebo iných vzoriek odobratých na diagnostické účely, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie,*
 - ✓ *akýchkoľvek príslušných správach o vykonaných kontrolách zvierat alebo produktov živočíšneho pôvodu.*



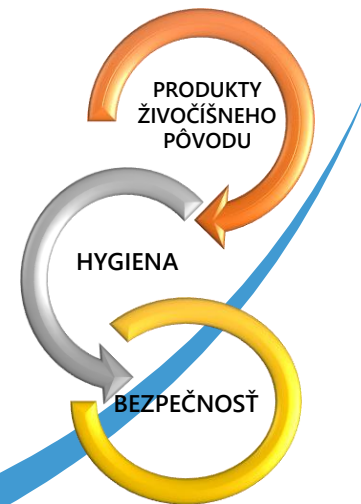
PRÍLOHA I / ČASŤ B - ODPORÚČANIA PRE PRÍRUČKY SPRÁVNEJ HYGIENICKEJ PRAXE

- Príručky osvedčených postupov sú cenným nástrojom na pomoc prevádzkovateľom potravinárskych podnikov na všetkých úrovniach potravinového reťazca pri dodržiavaní pravidiel hygieny potravín a pri uplatňovaní zásad HACCP.
- Vnútroštátne príručky a príručky spoločenstva pre správnu hygienickú prax by mali obsahovať vhodné informácie o nebezpečenstvách (mikrobiologických, chemických, fyzikálnych), ktoré môžu vzniknúť v prvovýrobe a súvisiacich operáciách a činnostiach na kontrolu nebezpečenstiev, vrátane príslušných opatrení stanovených v Európskej únii (EU) a vnútroštátnej legislatívy.

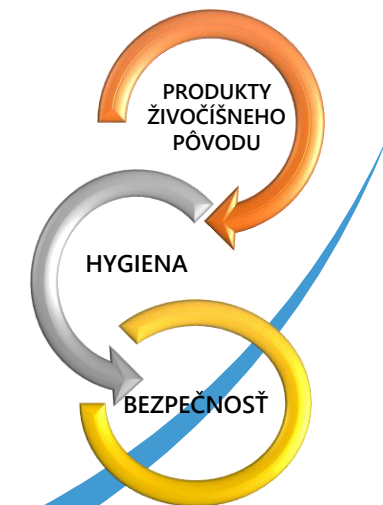
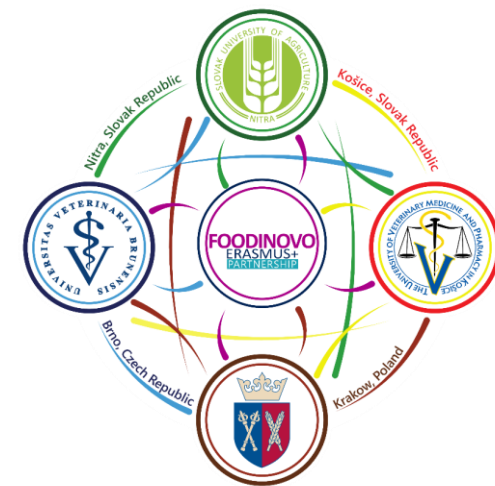


PRÍLOHA II - VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRE VŠETKÝCH PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV (OKREM PRÍPADOV, NA KTORÉ SA UPLATŇUJE PRÍLOHA I)

- ✓ Potravinárske priestory sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby.
- ✓ V miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú musí vyhotovenie a usporiadanie dovoľovať správne praktiky hygieny potravín, vrátane ochrany pred kontamináciou medzi operáciami a počas nich.
- ✓ Priestory a predajné automaty musia byť v prakticky uskutočniteľnej miere umiestnené, navrhnuté, skonštruované a udržiavané v čistote a v dobrom stave údržby tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie, najmä zvieratami a škodcami.
- ✓ Dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používané na prepravu potravín sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby chránili potraviny pred kontamináciou a tam, kde je to potrebné, musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby dovoľovali dostatočné čistenie a/alebo dezinfekciu.
- ✓ Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované.



- ✓ Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.
- ✓ Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa ukladá do uzatvárateľných kontajnerov, pokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu. Tieto kontajnery musia mať vhodnú konštrukciu, byť udržiavané v náležitom stave, byť ľahko čistiteľné a podľa potreby, dezinfikovateľné.
- ✓ Musí byť zabezpečené dostatočné zásobovanie pitnou vodou, ktorá sa použije vždy, keď je potrebné zabezpečiť, aby sa potraviny nekontaminovali; pri celých produktoch rybolovu sa smie použiť čistá voda. Čistá morská voda sa smie použiť pri živých lastúrnikoch, ostnatokožcoch, plášťovcoch a morských ulitníkoch; čistá voda sa smie použiť tiež na vonkajšie oplachovanie. Ak sa používa takáto voda, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na jej dodávku.
- ✓ Každá osoba pracujúca v oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, musí dodržiavať vysoký stupeň osobnej čistoty a nosiť vhodný, čistý odev a kde je to potrebné, ochranný odev.
- ✓ Žiadnej osoba, ktorá trpí alebo je nosičom ochorenia, ktoré sa môže prenášať potravinami, alebo je postihnutá, napríklad infikovanými poraneniami, kožnými infekciami, vredmi alebo hnačkou sa nepovoľuje manipulovať s potravinami alebo vstupovať v akomkoľvek postavení do akejkoľvek oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ak existuje pravdepodobnosť priamej alebo nepriamej kontaminácie.
- ✓ Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nesmie prijať suroviny alebo zložky okrem živých zvierat alebo prijať akýkoľvek iný materiál používaný pri spracovaní výrobkov, ak je o nich známe alebo, ak možno odôvodnene očakávať, že sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami alebo toxickými, rozkladnými alebo cudzími látkami do takej miery, že aj potom, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku hygienicky uplatní bežné postupy triedenia a/alebo prípravy alebo spracovania, boli by konečné výrobky nevhodné na ľudskú spotrebu.
- ✓ Materiál používaný na balenie do priameho obalu a do druhého obalu nesmie byť zdrojom kontaminácie.
- ✓ Každý proces tepelného ošetrenia používaný na spracovanie nespracovaného produktu alebo na ďalšie spracovanie spracovaného výrobku musí zvýšiť teplotu každej časti ošetreného výrobku na danú hodnotu počas daného času a zabrániť, aby sa výrobok počas procesu kontaminoval.
- ✓ Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby bol nad osobami, ktoré zaobchádzajú s potravinami, dozor a aby boli primerane ich pracovnej činnosti poučené a/alebo zaškolené vo veciach hygieny potravín.
- ✓ Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby osoby zodpovedné za vypracovanie a dodržiavanie postupu uvedeného v článku 5 ods. 1 tohto nariadenia alebo za vykonávanie príslušných príručiek boli primerane vyškoľené v uplatňovaní zásad HACCP.



HYGIENA POTRAVÍN

ŠPECIFICKÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY



NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 853/2004

z 29. apríla 2004

ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

Úradný vestník L 139, 30. 4. 2004

Toto nariadenie ustanovuje pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov osobitné predpisy o hygiene potravín živočíšneho pôvodu.



ČO JE CIEĽOM TOHTO NARIADENIA?

- ✓ Niektoré potraviny môžu predstavovať špecifické nebezpečenstvo pre ľudské zdravie, čo si vyžaduje stanovenie osobitných hygienických pravidiel.
- ✓ Cieľom nariadenia je sprísniť podrobné hygienické pravidlá pre produkty živočíšneho pôvodu.



AKÝ JE ROZSAH TOHTO NARIADENIA?

- Toto nariadenie ustanovuje pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov osobitné predpisy o hygiene potravín živočíšneho pôvodu.
- Týmito predpismi sa dopĺňajú predpisy ustanovené nariadením (ES) č. 852/2004.
- Uplatňujú sa na **nespracované** a **spracované produkty** živočíšneho pôvodu.

„nespracované produkty“

znamenajú

potraviny, ktoré neprešli spracovaním a zahŕňa produkty, ktoré boli delené, rozkúskované, oddelené, nakrájané na plátky, vykostené, jemne rozomleté, zbavené kože, mleté, narezané, očistené, orezané, lúpané, drvené, chladené, mrazené, hlboko zmrazené alebo rozmrazené

„spracované výrobky“

znamenajú

potraviny, ktoré sú výsledkom spracovania nespracovaných produktov. Tieto výrobky môžu obsahovať zložky, ktoré sú potrebné na ich výrobu alebo, aby im dali osobitné vlastnosti



ŠPECIFICKÉ HYGIENICKÉ PRAVIDLÁ

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia dodržiavať príslušné ustanovenia príloh II a III.

PRÍLOHA II

POŽIADAVKY NA VIACERÉ PRODUKTOV ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU

ODDIEL I	IDENTIFIKAČNÉ ZNAČKY
A	OZNAČOVANIE IDENTIFIKAČNOU ZNAČKOU
B	FORMA IDENTIFIKAČNEJ ZNAČKY
C	SPÔSOB OZNAČOVANIA
ODDIEL II	CIELE POSTUPOV ZALOŽENÝCH NA HACCP
ODDIEL III	INFORMÁCIA O POTRAVINOVOM REŤAZCI
ODDIEL IV	POŽIADAVKY UPLATNITEĽNÉ NA MRAZENÉ POTRAVINY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU

PRÍLOHA III

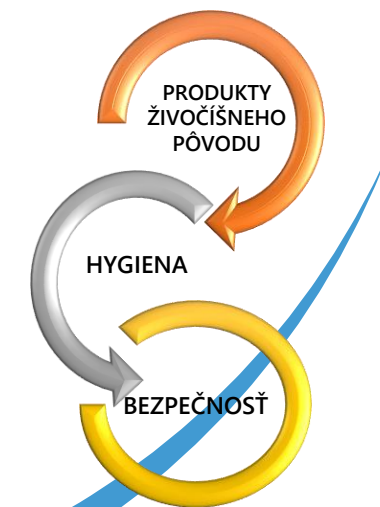
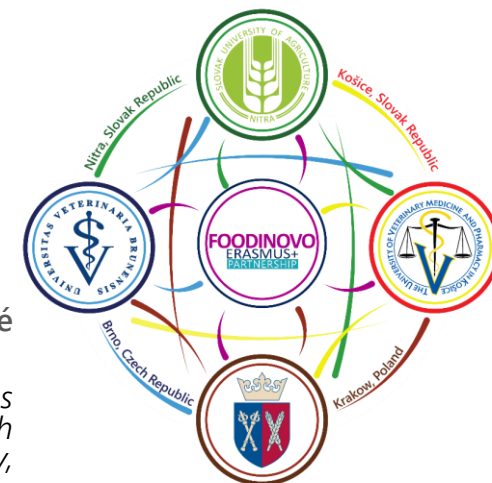
ŠPECIFICKÉ POŽIADAVKY

ODDIEL	NÁZOV
I.	MÄSO DOMÄCICH KOPYTNÍKOV
II.	MÄSO HYDINY A ZAJACOVITÝCH
III.	ZVERINA ZO ZVERI Z FARMOVÝCH CHOVOV
IV.	ZVERINA Z VOLNE ŽIJÚCEJ ZVERI
V.	MLETÉ MÄSO, MÄSOVÉ PRÍPRAVKY A MECHANICKY SEPAROVANÉ MÄSO (MSM)
VI.	MÄSOVÉ VÝROBKY
VII.	ŽIVÉ LASTÚRNIKY
VIII.	PRODUKTY RYBOLOVU
IX.	SUROVÉ MLIEKO, MLEDZIVO, MLIEČNE VÝROBKY A VÝROBKY NA BÁZE MLEDZIVA
X.	VAJCIA A VAJEČNÉ VÝROBKY
XI.	ŽABIE STEHIENKA A SLIMÁKY
XII.	ŠKAVRENÉ ŽIVOČÍŠNE TUKY A OŠKVARKY
XIII.	OŠETRENÉ ŽALÚDKY, MECHÚRE A ČREVÄ
XIV.	ŽELATÍNA
XV.	KOLAGÉN
XVI.	VYSOKORAFINOVANÝ CHONDROITÍN-SULFÄT, KYSELINA HYALURÓNOVÄ, OSTATNÉ HYDROLYZOVANÉ PRODUKTY Z CHRUPAVIEK, CHITOZÄN, GLUKOZAMÍN, SYRIDLO, VYZINA A AMINOKYSELINY



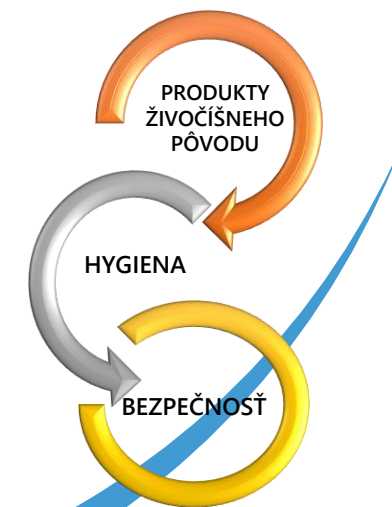
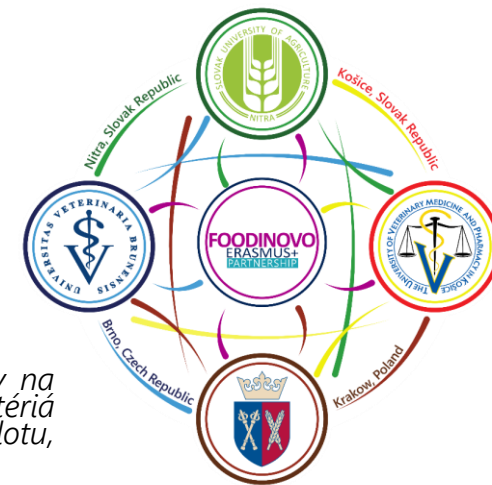
ŠPECIFICKÉ POŽIADAVKY

- **MÄSO DOMÁCICH KOPYTNÍKOV (hovädzí dobytok, ošípané, ovce a kozy), MÄSO Z HYDINY A ZAJACOVITÝCH (vtáky chované na farmách, králiky, zajace a hlodavce), ZVERINA ZO ZVĚRI Z FARMOVÝCH CHOVOV, ZVERINA Z VOĽNE ŽIJUCEJ ZVĚRI**
 - *Doprava živých zvierat na bitúnok, požiadavky na bitúnky, požiadavky na rozrábkarne, hygiena zabíjania, hygienu počas rozrábania a vykostovania, naliehavé zabitie mimo bitúnku, zabitie domáceho hovädzieho dobytku (okrem bizónov), ošípaných a domácich nepárnokopytníkov v chove pôvodu okrem naliehavého zabitia, zabíjanie na farme, prostriedky na zadržiavanie vody, skladovanie a preprava, manipulácia s diviačou zverou (veľkou a malou), školenie poľovníkov v oblasti zdravia a hygieny.*
- **MLETÉ MÄSO, MÄSOVÉ PRÍPRAVKY A MECHANICKY ODDELOVANÉ MÄSO (MSM)**
 - *Požiadavky na výrobné prevádzkarne, požiadavky na suroviny, hygienické požiadavky pri výrobe a po výrobe, označovanie.*
- **MÄSOVÉ VÝROBKY**
 - *Požiadavky na čerstvé mäso.*
- **ŽIVÉ LASTÚRNIKY**
 - *Všeobecné požiadavky na uvádzanie živých lastúrnikov na trh, hygienické požiadavky na produkciu a zber živých lastúrnikov, požiadavky na výrobné oblasti, požiadavky na zber a manipuláciu po zbere, požiadavky na sádzkovanie živých lastúrnikov, štrukturálne požiadavky na expedičné a purifikačné strediská, hygienické požiadavky na čistiace strediská, zdravotné normy pre živé lastúrniky, balenie, identifikačné označovanie a označovanie, osobitné požiadavky pre Pectinidae, morské ulitníky a Holothuroidea, ktoré nie sú filtračnými krmivami zozbieranými mimo klasifikovaných výrobných oblastí.*
- **PRODUKTY RYBOLOVU**
 - *Požiadavky na plavidlá (všetky plavidlá, plavidlá navrhnuté a vybavené na uchovávanie čerstvých produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín, mraziarenské plavidlá, výrobné plavidlá, chladiarenské plavidlá), hygienické požiadavky, požiadavky počas vykládky a po nej, požiadavky na zariadenia vrátane plavidiel manipulujúcich s produktmi rybolovu (čerstvé, mrazené a mechanicky separované produkty rybolovu), požiadavky týkajúce sa parazitov, požiadavky na niektoré spracované produkty rybolovu (varenie kôrovcov a mäkkýšov, rybí tuk určený na ľudskú spotrebu), zdravotné normy (organoleptické vlastnosti, histamín, celkový prchavý dusík, parazity, toxíny škodlivé pre ľudské zdravie), balenie, preprava.*

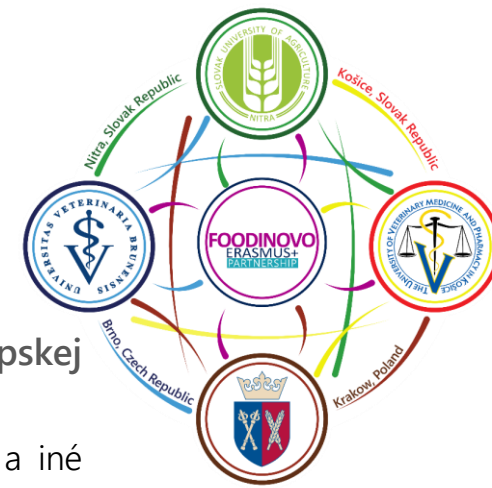


ŠPECIFICKÉ POŽIADAVKY

- **SUROVÉ MLIEKO, MLEDZIVO, MLIEČNE VÝROBKY A VÝROBKY NA BÁZE MEDZIVA**
 - *Surové mlieko a mledzivo – prvovýroba (zdravotné požiadavky na produkciu surového mlieka a mledziva, hygiena chovov na produkciu mlieka a mledziva, požiadavky na priestory a zariadenia, hygiena pri dojení, zbere a preprave, hygiena personálu, kritériá pre surové mlieko a mledzivo), požiadavky týkajúce sa mliečnych výrobkov a výrobkov na báze mledziva (požiadavky na teplotu, požiadavky na tepelné ošetrenie, kritériá na surové kravské mlieko), balenie a balenie, označovanie, identifikačné označovanie.*
- **VAJCIA A VÝROBKY Z VAJEC**
 - *Požiadavky na vajcia, požiadavky na prevádzkarne, suroviny na výrobu vajecných výrobkov, osobitné hygienické požiadavky na výrobu vajecných výrobkov, analytické špecifikácie, označovanie a identifikačné značenie.*
- **ŽABIE STEHIENKA A SLIMÁKY**
 - *Požiadavky na prevádzkarne, požiadavky na prípravu, organoleptické vlastnosti.*
- **ŠKVARENÉ ŽIVOČÍŠNE TUKY A OŠKVARKY**
 - *Požiadavky vzťahujúce sa na prevádzky na zber alebo spracovanie surovín, hygienické požiadavky na prípravu kafilerických živočíšnych tukov a oškvarkov.*
- **OŠETRENÉ ŽALÚDKY, MECHÚRE A ČREVÁ**
 - *Požiadavky na ošetrenie, požiadavky na skladovanie.*
- **ŽELATÍNA**
 - *Požiadavky na suroviny, prepravu a skladovanie surovín, požiadavky na výrobu želatíny, požiadavky na hotové výrobky, označovanie.*
- **KOLAGÉN**
 - *Požiadavky na suroviny, prepravu a skladovanie surovín, požiadavky na výrobu kolagénu, požiadavky na hotové výrobky, označovanie.*



POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV



- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvádzajú na trh produkty živočíšneho pôvodu vyrobené v Európskej únii, len ak boli pripravené a manipulované s nimi výlučne v prevádzkarniach:
 - ✓ ktoré spĺňajú príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004, požiadavky príloh II a III k tomuto nariadeniu a iné príslušné požiadavky potravinového práva, a
 - ✓ ktoré príslušný orgán **zaregistroval** alebo v prípade potreby **schválil**.

KTO MÁ POVINNOSŤ REGISTRÁCIE?

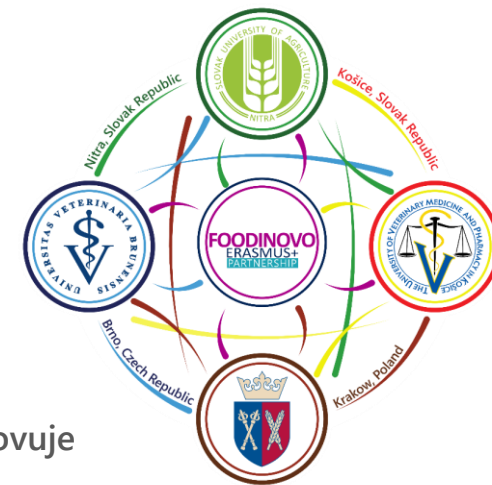
- Prevádzkarne, ktoré vykonávajú:
 - ✓ prvovýrobu (surové mlieko, vajcia, živé lastúrniky, produkty rybolovu /živé alebo čerstvé/, zverina z voľne žijúcej zveri) ► výroba, odchov, chov, lov, rybolov, zber,
 - ✓ prepravné operácie (prevádzky a činnosti spojené s prvovýrobou) ► PRÍLOHA I / ČASŤ A - I. VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ USTANOVENIA PRE PRVOVÝROBU A SÚVISIACE ČINNOSTI,
 - ✓ skladovanie produktov, ktoré si nevyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania ► izbová teplota (skladovanie pri 15 °C - 25 °C),
 - ✓ maloobchodné operácie ► preprava alebo dodávka potravín živočíšneho pôvodu do iných prevádzok a táto dodávka je len okrajovou, lokalizovanou a obmedzenou činnosťou príslušnej maloobchodnej prevádzky.



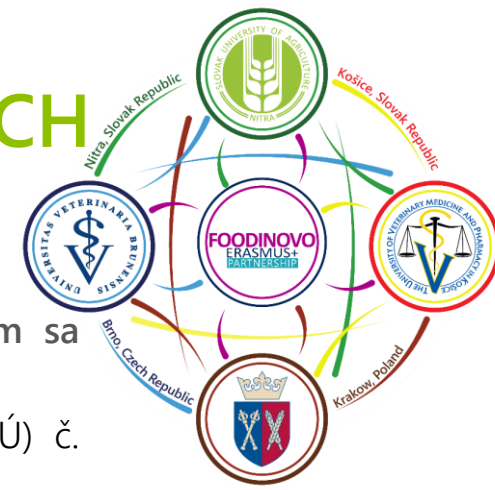
POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV

KTO PODLIEHA SCHVÁLENIU?

- Prevádzkarne, ktoré manipulujú s produktmi živočíšneho pôvodu, pre ktoré príloha III k tomuto nariadeniu stanovuje osobitné požiadavky:
 - ✓ bitúnky, rozrábkarne mäsa, prevádzkarne na manipuláciu so zverou, zber vajec od prvovýrobcov, zberné strediská surového mlieka,
 - ✓ prevádzkarne na výrobu mäsových prípravkov, mletého mäsa a mechanicky separovaného mäsa, mäsových výrobkov,
 - ✓ prevádzky na výrobu mliečnych výrobkov, vaječných výrobkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarov, želatíny, kolagénu,
 - ✓ prevádzkarne, ktoré manipulujú s produktmi rybolovu,
 - ✓ prevádzkarne, ktoré upravujú žabie stehienka a slimáky,
 - ✓ prevádzkarne, ktoré ošetrujú žalúdky, mechúre a črevá,
 - ✓ prevádzkarne na skladovanie produktov živočíšneho pôvodu, ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania ► chladiarenský reťazec (chladenie, mrazenie),
 - ✓ maloobchodné prevádzkarne, ktoré vykonávajú výrobné operácie, ako je porciovanie mäsa, výroba mletého mäsa a mäsových prípravkov,
 - ✓ maloobchodné prevádzkarne, ktoré vykonávajú činnosti a operácie za účelom dodávania potravín živočíšneho pôvodu do iných prevádzok a toto dodávanie nie je len okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou danej maloobchodnej prevádzkarne.
- Príslušné orgány vypracujú a aktualizujú zoznam prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktorí boli zaregistrovaní alebo schválení.



POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV



- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú uviesť na trh produkt živočíšneho pôvodu, s ktorým sa nakladalo v prevádzkarni, ktorá podlieha schváleniu, ak tento nemá:
 - ✓ buď **zdravotnú značku** v súlade s nariadením (EÚ) č. 2017/625 a vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) č. 2019/627; alebo
 - ✓ **identifikačnú značku** použitú v súlade s prílohou II oddiel I tohto nariadenia, ak vyššie uvedené nariadenia neuvádzajú požiadavku na použitie zdravotnej značky.
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu použiť na produkt živočíšneho pôvodu identifikačnú značku len, ak bol produkt vyrobený v súlade s týmto nariadením v schválenej prevádzkarni.
- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú odstrániť z mäsa zdravotnú značku, pokiaľ ho nerozrábajú alebo nespracúvajú alebo na inom spôsobe nepracujú.
- „Zdravotná značka“ znamená značku aplikovanú po vykonaní úradných kontrol (prehliadka ante/post mortem) úradným veterinárnym lekárom, pod dohľadom úradného veterinárneho lekára alebo, ak existujú dostatočné záruky, na zodpovednosť úradného veterinárneho lekára, a ktorá potvrdzuje, že mäso je vhodné na ľudskú spotrebu.

zdravotná značka

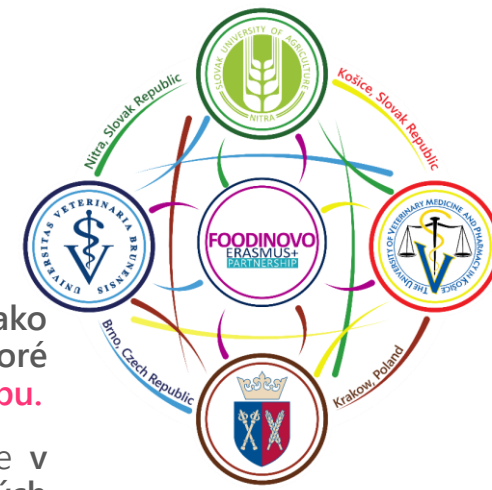


identifikačná značka



OZNAČOVANIE ZDRAVOTNOU ZNAČKOU

- ✓ Zdravotná značka sa používa iba v prípade domácich kopytníkov a zveri z farmových chovov triedy cicavcov inej ako zajacovité, ktoré podstúpili prehliadky ante mortem a post mortem, a v prípade veľkej voľne žijúcej zveri, ktoré podstúpili prehliadku post mortem, **ak neexistujú žiadne dôvody na vyhlásenie mäsa za nevhodné na ľudskú spotrebu.**
- ✓ Zdravotná značka sa umiestni **na vonkajší povrch tela** otláčením **atramentovej alebo vypaľovacej značky** tak, že v prípade rozdelenia jatočných tiel v bitúнку na jatočné polovice alebo štvrtiny alebo v prípade rozdelenia jatočných polovic na tri časti sa zdravotná značka nachádza na každej časti.
- ✓ Príslušné orgány zabezpečia, aby sa mäso z nestiahnutej voľne žijúcej zveri neoznačilo zdravotnou značkou dovtedy, kým nebolo v prevádzkarni na manipulovanie so zverou po stiahnutí kože nepodrobené prehliadke post mortem a vyhlásené za vhodné na ľudskú spotrebu.
- Zdravotná značka musí byť **oválna** značka **široká najmenej 6,5 cm** a **vysoká najmenej 4,5 cm** a musí obsahovať tieto údaje uvedené dokonale čitateľnými znakmi:
 - **názov krajiny, v ktorej sa prevádzkareň nachádza**, ktorý môže byť **napísaný veľkými písmenami ako celý názov alebo ako kód pozostávajúci z dvoch písmen** v súlade s príslušnou normou ISO,
 - **číslo schválenia bitúнку,**
 - v prípade aplikovania známky v prevádzkarni umiestnenej v Únii skratka **CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ** or **WE.**
- ✓ **Písmená** musia byť **najmenej 0,8 cm** vysoké a číslice musia byť **najmenej 1 cm** vysoké. Pri zdravotnom označovaní jahniat, kozliat a prasiatok môžu byť rozmery znakov a značky zmenšené.
- ✓ Farba používaná na zdravotné označovanie musí byť schválená podľa predpisov Únie o používaní farbív v potravinách.
- ✓ Zdravotná značka môže obsahovať aj údaje o tom, ktorý úradný veterinárny lekár vykonal zdravotnú prehliadku mäsa.



OZNAČOVANIE IDENTIFIKAČNOU ZNAČKOU



- ✓ **Pred tým, ako produkt opustí výrobné zariadenie, musí sa označiť identifikačnou značkou.**
- ✓ V závislosti od obchodnej úpravy a prezentácie rôznych produktov živočíšneho pôvodu sa značka môže použiť priamo na produkt, na priamy obal alebo na druhý obal alebo môže byť vytlačená na etikete upevnenej na produkt, na priamy obal alebo na druhý obal. Značkou môže byť aj neoddeliteľná visačka z odolného materiálu.
- ✓ Ak sa však odstráni druhý obal a/alebo priamy obal produktu alebo sa produkt ďalej spracúva v ďalšej prevádzkarni, musí sa produkt označiť novou značkou. V týchto prípadoch musí nová značka obsahovať schvaľovacie číslo prevádzkarne, v ktorej sa tieto činnosti vykonávajú.
- ✓ Ak sa značka použije priamo na produkty živočíšneho pôvodu, používané farby musia byť povolené v súlade s predpismi Spoločenstva o používaní farieb v potravinách.
- ✓ V prípade tekutých, granulovaných, a práškových produktov živočíšneho pôvodu prepravovaných ako voľne ložené a produktov rybolovu prepravovaných ako voľne ložené, nie je identifikačná značka potrebná.
- ✓ Značka musí byť čitateľná a nezmazateľná a znaky musia byť ľahko rozpoznateľné. Musí byť jasne viditeľná pre príslušné orgány.
- ✓ Značka musí uvádzať **názov krajiny, v ktorej je prevádzkareň umiestnená**, ktorý môže byť uvedený plným názvom alebo kódom z dvoch písmen v súlade s príslušnou normou ISO.
- ✓ Značka musí uvádzať **schvaľovacie číslo prevádzkarne**.
- ✓ Ak sa značka aplikuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Spoločenstve, musí mať **oválny tvar** a musí obsahovať skratku **CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ** alebo **WE**.



OSOBITNÉ OPATRENIA TÝKAJÚCE SA ZDRAVIA ZVIERAT



NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) č. 2016/429
z 9. marca 2016

o prenosných chorobách zvierat a zmene a zrušení určitých aktov v oblasti zdravia zvierat

Úradný vestník L 84, 31. 3. 2016

Toto nariadenie stanovuje pravidlá prevencie a kontroly chorôb zvierat, ktoré sú prenosné na zvieratá alebo na ľudí.



Produkcja, spracovanie a distribúcia produktov živočíšneho pôvodu v rámci Únie

- Prevádzkovatelia prijímú vhodné preventívne opatrenia na zabezpečenie toho, aby počas všetkých stupňov produkcie, spracovania a distribúcie produktov živočíšneho pôvodu v EÚ **takéto produkty nespôsobovali šírenie chorôb zo zoznamu alebo nových chorôb ovplyvňujúcich zdravie zvierat a ľudí**, ako je stanovené v tomto nariadení.
- Prevádzkovatelia zabezpečujú, aby produkty živočíšneho pôvodu nepochádzali zo zariadení alebo potravinárskych podnikov alebo neboli získané zo zvierat, ktoré pochádzajú zo zariadení, na ktoré sa vzťahujú:
 - ✓ **núdzové opatrenia** prijaté príslušným orgánom členského štátu alebo Komisiou, na území ktorého došlo k výskytu ohniska choroby zo zoznamu alebo objavujúcej sa choroby alebo k výskytu nebezpečenstva,
 - ✓ **obmedzenia premiestňovania** uplatniteľné na držané suchozemské zvieratá a produkty živočíšneho pôvodu, pokiaľ nie sú v uvedených pravidlách stanovené výnimky z uvedených obmedzení premiestňovania.
- Prevádzkovatelia premiestňujú produkty živočíšneho pôvodu v rámci členského štátu alebo do iného členského štátu iba v tom prípade, ak dané produkty sprevádza certifikát zdravia zvierat, ktorý vydal príslušný orgán členského štátu pôvodu.
- Vzory certifikátov zdravia zvierat a úradných certifikátov pre premiestňovanie určitých produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu v rámci EÚ a medzi členskými štátmi sú ustanovené príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- **Certifikáty zdravia zvierat overuje, opečiatkuje a podpisuje úradný veterinárny lekár.**
- Ak existujú dostatočné dôvody na podozrenie, že zvieratá alebo produkty, ktoré pochádzajú z EÚ alebo vstupujú do EÚ z krajín mimo EÚ, môžu predstavovať riziko, príslušný orgán prijme primerané opatrenia na informovanie verejnosti o charaktere rizika a o opatreniach, ktoré sa prijali alebo sa majú prijať na zabránenie uvedenému riziku alebo na jeho kontrolu s ohľadom na povahu, závažnosť a rozsah tohto rizika, ako aj na verejný záujem o informovanosť.



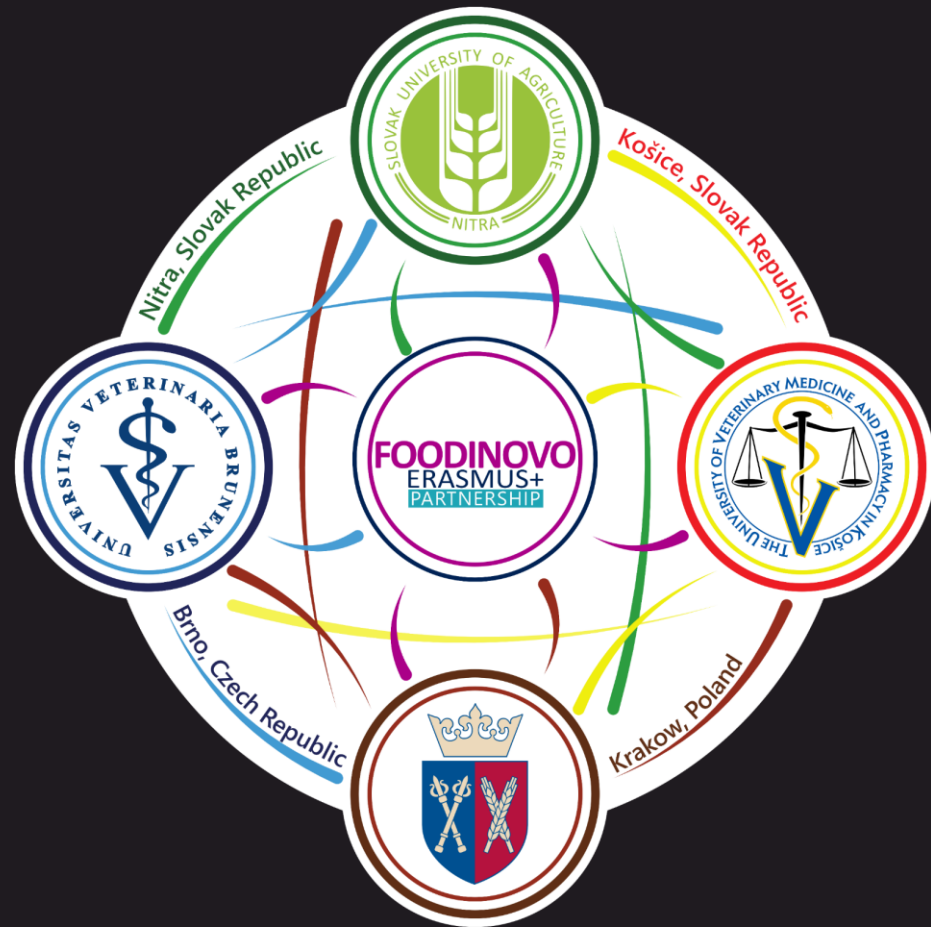
- (a) the following listed diseases:
- (i) foot and mouth disease;
 - (ii) classical swine fever;
 - (iii) African swine fever;
 - (iv) highly pathogenic avian influenza;
 - (v) African horse sickness; and
- (b) the listed diseases set out in the list in Annex II.



ZÁVER

- ✓ Produkty živočíšneho pôvodu môžu predstavovať riziko šírenia prenosných chorôb zvierat.
- ✓ Produkty živočíšneho pôvodu musia byť získané zo zvierat, ktoré spĺňajú veterinárne podmienky stanovené príslušnými právnymi predpismi EÚ.
- ✓ Požiadavky na bezpečnosť potravín pre produkty živočíšneho pôvodu stanovené v právnych predpisoch EÚ zabezpečujú správne hygienické postupy a znižujú zdravotné riziká týchto produktov pre zdravie zvierat a zároveň zabezpečujú vysokú úroveň ochrany verejného zdravia.
- ✓ V právnych predpisoch EÚ sa stanovuje súbor harmonizovaných pravidiel na zabezpečenie toho, aby potraviny boli bezpečné a zdravé a aby sa vykonávali činnosti, ktoré by mohli mať vplyv na bezpečnosť agropotravinového reťazca alebo na ochranu záujmov spotrebiteľov v súvislosti s potravinami v súlade so špecifickými požiadavkami.
- ✓ Tieto pravidlá obsahujú spoločné zásady, najmä pokiaľ ide o povinnosti výrobcov a príslušných orgánov, štrukturálne, prevádzkové a hygienické požiadavky na prevádzkarne, postupy schvaľovania prevádzkarní, požiadavky na skladovanie a prepravu a zdravotnú značku.
- ✓ Veterinárna profesia v EÚ zohráva kľúčovú úlohu pri poskytovaní a zaisťovaní bezpečnosti potravín živočíšneho pôvodu od zdravých zvierat spravovaných spôsobom, ktorý neohrozuje ich dobré životné podmienky, až po spotrebiteľa.





Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

Spolufinancované z programu Európskej únie Erasmus+



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



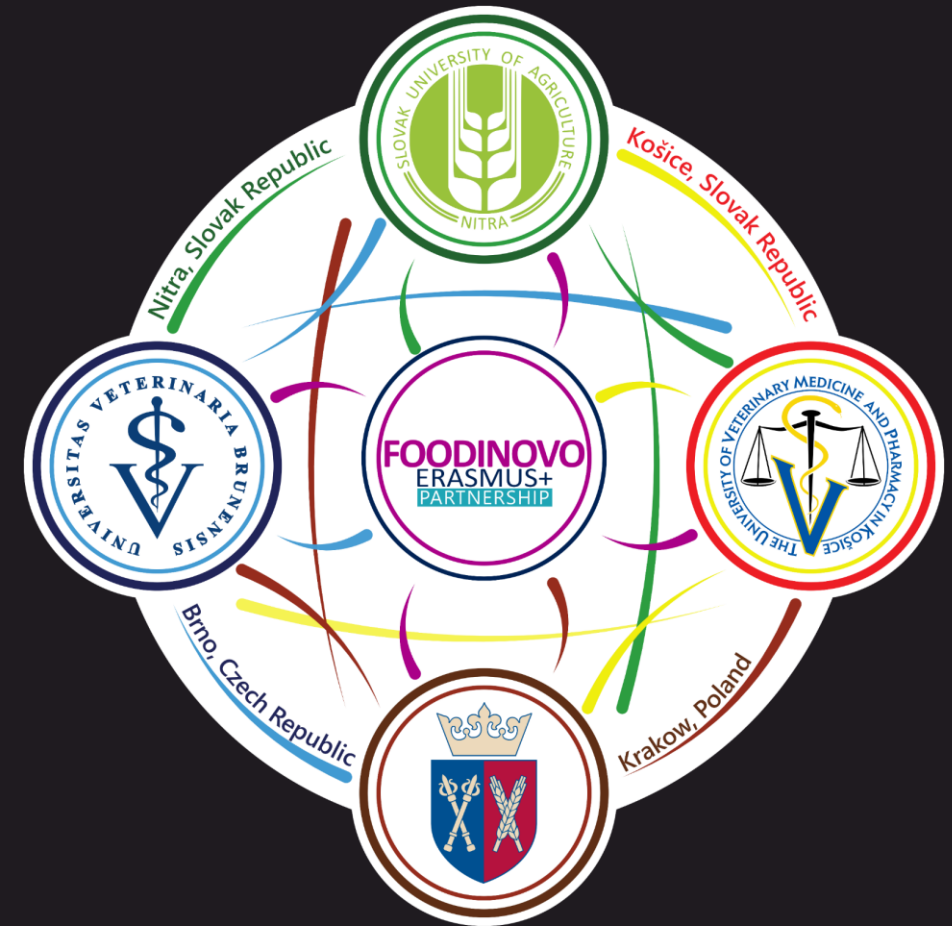
This work was co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom Európskej Únie Erasmus+

Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných programov profilujúcich potravinárske študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Spolufinancované z programu Európskej únie Erasmus+



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

