**359/2011 Z. z.**

**Časová verzia predpisu účinná od 01.11.2011**

**Obsah zobrazeného právneho predpisu má informatívny charakter.**

 359

 **NARIADENIE VLÁDY**

 **Slovenskej republiky**

 z 19. októbra 2011,

 **ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá**

 Vláda Slovenskej republiky podľa [§ 2 ods. 1 písm. k) zákona č. 19/2002 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2002/19/#paragraf-2.odsek-1.pismeno-k), ktorým sa ustanovujú podmienky vydávania aproximačných nariadení vlády Slovenskej republiky v znení zákona č. 207/2002 Z. z. nariaďuje:

 **§ 1**

 **Predmet úpravy**

 Toto nariadenie vlády podľa osobitných predpisov[1)](#poznamky.poznamka-1) ustanovuje

 a) úpravu požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie niektorých potravinárskych prevádzkarní,

 b) dodávanie potravín živočíšneho pôvodu z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť danej maloobchodnej prevádzkarne,

 c) požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva mäsa z hydiny a domácich králikov prvovýrobcami a malého množstva voľne žijúcej zveri a zveriny z nej užívateľmi poľovného revíru konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa,

 d) podrobnosti o označovaní mäsa zo zvierat, ktoré boli naliehavo zabité mimo bitúnku, a sprievodnom doklade zvierat naliehavo zabitých mimo bitúnku.

 **§ 2**

 **Úprava požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie**

 (1) Na účely tohto nariadenia vlády sa potravinárskou prevádzkarňou s malým objemom výroby rozumie prevádzkareň, ktorá spĺňa požiadavky podľa odsekov 3 až 5.

 (2) Z požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie (ďalej len „štrukturálna požiadavka“) ustanovených osobitným predpisom[2)](#poznamky.poznamka-2) možno povoliť potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby len výnimky podľa [§ 4](#paragraf-4).

 (3) Výnimku zo štrukturálnych požiadaviek možno povoliť tejto potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby:

 a) bitúnku, ktorý

 1. zabíja najviac 30 dobytčích jednotiek za týždeň,

 2. vopred oznámi regionálnej veterinárnej a potravinovej správe[3)](#poznamky.poznamka-3) čas zabíjania a počet a pôvod zvierat tak, aby jej umožnil vykonať prehliadku ante mortem[4)](#poznamky.poznamka-4) na farme alebo na bitúnku,

 b) rozrábkarni, ktorá vyrába najviac 5 t vykosteného mäsa týždenne alebo zodpovedajúce množstvo mäsa s kosťou.

 (4) Na účely tohto nariadenia vlády sa za jednu dobytčiu jednotku považuje jeden kus dospelého hovädzieho dobytka staršieho ako dva roky alebo jeden dospelý nepárnokopytník. Ak ide o iné domáce kopytníky, jeden kus

 a) hovädzieho dobytka do šiestich mesiacov sa rovná 0,4 dobytčej jednotky,

 b) hovädzieho dobytka od šiestich mesiacov do dvoch rokov sa rovná 0,6 dobytčej jednotky,

 c) ovce alebo kozy sa rovná 0,15 dobytčej jednotky,

 d) plemennej prasnice alebo plemenného kanca so živou hmotnosťou nad 50 kg sa rovná 0,5 dobytčej jednotky,

 e) ostatných ošípaných sa rovná 0,3 dobytčej jednotky,

 f) odstavčaťa, jahňaťa alebo kozľaťa so živou hmotnosťou najviac 15 kg sa rovná 0,05 dobytčej jednotky,

g) doplniť prepočty na: bežce, daniel, byvol,…

 (5) Ak ide o zver, použijú sa prepočty podľa odseku 4.

 **§ 3**

 **Žiadosť o schválenie potravinárskej prevádzkarne**

 Prevádzkovateľ potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby musí podať žiadosť o schválenie[5)](#poznamky.poznamka-5) potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby, v ktorej okrem náležitostí podľa osobitného predpisu[6)](#poznamky.poznamka-6) uvedie

 a) výnimky zo štrukturálnych požiadaviek, o ktoré žiada,

 b) opis a charakteristiku potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby, jej usporiadanie, stavebné a technologické vybavenie,

 c) druh, spôsob a rozsah činnosti potravinárskeho podniku a organizáciu jeho výroby,

 d) opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením požadovaných štrukturálnych výnimiek, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP.[7)](#poznamky.poznamka-7)

 **§ 4**

 **Výnimky zo štrukturálnych požiadaviek**

 (1) Potravinárskej prevádzkarni s malým objemom výroby možno povoliť tieto výnimky zo štrukturálnych požiadaviek:

 a) bitúnok podľa [§ 2 ods. 3 písm. a)](#paragraf-2.odsek-3.pismeno-a) nemusí mať

 1. primerané a hygienické ustajňovacie priestory alebo čakacie ohrady, ak sú zvieratá po presunutí na bitúnok z chovu vzdialeného najviac 50 km od bitúnku privedené priamo do priestoru na zabíjanie,

 2. samostatné uzamykateľné zariadenia pre choré alebo podozrivé zvieratá, ak zvieratá pochádzajú z farmy, ktorej vlastníkom alebo nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku, alebo ak ide o bitúnok v rámci farmy, ktorého nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku,

 3. samostatnú miestnosť alebo priestor na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto činnosti vykonávajú časovo oddelene,

 4. samostatnú miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene od ostatných operácií tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa,

 5. samostatné linky na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene,

 6. samostatné miesto s vhodným zariadením na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat, ak sú zvieratá prepravované na bitúnok priamo z chovu chovateľom alebo prepravcom, ktorý má k dispozícii zariadenie zodpovedajúce hygienickým požiadavkám,

 7. šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností,

 b) rozrábkareň podľa [§ 2 ods. 3 písm. b)](#paragraf-2.odsek-3.pismeno-b) nemusí mať

 1. samostatné zariadenia na vykonávanie rozrábania rôznych druhov mäsa, ak sa tieto operácie s mäsom rozdielnych druhov vykonávajú časovo oddelene,

 2. samostatné miestnosti na oddelené skladovanie mäsa nebaleného, nechráneného a mäsa baleného a chráneného v druhom obale, ak sa ich skladovanie vykonáva časovo oddelene,

 3. šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností.

 (2) Potravinárska prevádzkareň s bitúnkom, v ktorej sa rozrába najviac 5 t mäsa týždenne podľa [§ 2 ods. 3 písm. b)](#paragraf-2.odsek-3.pismeno-b) z vlastnej produkcie bitúnku, nemusí mať samostatnú miestnosť na rozrábanie mäsa, ak sa príslušné činnosti zabíjania a jatočného opracovania v miestnosti na zabíjanie zvierat vykonávajú v inom čase ako rozrábanie mäsa a vykonajú sa opatrenia na zabránenie kontaminácii mäsa.

 (3) Prevádzkovatelia bitúnkov a rozrábkarní s povolenými výnimkami zo štrukturálnych požiadaviek trvale vedú dokumentáciu a preukazujú regionálnej veterinárnej a potravinovej správe dodržiavanie podmienok a opatrení prijatých podľa odsekov 1 a 2 na zabezpečenie hygieny výroby.

 **§ 5**

 **Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť danej maloobchodnej prevádzkarne**

 (1) Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu je miestnou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne, ak vykonáva činnosti manipulácie s potravinami živočíšneho pôvodu podľa [§ 6](#paragraf-6) alebo ich spracúvanie a skladovanie a dodáva ich inej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá je od nej vzdialená najviac 2 hodiny cesty, za dodržania hygienických podmienok prepravy.

 (2) Dodávanie potravín živočíšneho pôvodu inej maloobchodnej prevádzkarni podľa odseku 1 môže vykonávať len maloobchodná prevádzkareň, ktorá

 a) je zriadená ako trvalé zariadenie[8)](#poznamky.poznamka-8) alebo pojazdné predajné vozidlo na ambulantný predaj podľa osobitných predpisov,[9)](#poznamky.poznamka-9) okrem stánkov a stanov na predaj potravín, ~~pojazdných predajných vozidiel na ambulantný predaj podľa osobitných predpisov,~~[~~9~~~~)~~](#poznamky.poznamka-9)

 b) dodržiava príslušné osobitné hygienické požiadavky podľa [§ 6](#paragraf-6),

 c) je na dodávanie potravín živočíšneho pôvodu a činnosti podľa [§ 6](#paragraf-6) zaregistrovaná.[10)](#poznamky.poznamka-10)

 (3) Prevádzkovateľ maloobchodnej prevádzkarne s okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou je povinný podať príslušnej regionálnej veterinárnej a potravinovej správe čestné vyhlásenie, ktorého vzor je uvedený v [prílohe č. 1](#prilohy.priloha-priloha_c_1_k_nariadeniu_vlady_c_359_2011_z_z.oznacenie), každoročne do 31. marca.

 **§ 6**

 **Dodávanie mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, mäsových výrobkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov iným maloobchodným prevádzkarniam**

 (1) Dodávanie mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov alebo mäsových výrobkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov maloobchodnou prevádzkarňou inej maloobchodnej prevádzkarni podľa [§ 5 ods. 1](#paragraf-5.odsek-1) je

 a) okrajovou činnosťou, ak maloobchodná prevádzkareň týždenne

 1. rozrába, delí, krája, porciuje, vykosťuje celkovo najviac 2 t mäsa[11)](#poznamky.poznamka-11) domácich kopytníkov a zveriny zo zveri z farmových chovov, a to cicavcov párnokopytníkov alebo 1,5 t vykosteného mäsa z hydiny alebo domácich králikov a mäsa z bežcov z farmových chovov alebo tomu zodpovedajúce množstvo nevykosteného mäsa,

 2. vyrába celkovo najviac 1 t mletého mäsa a mäsových prípravkov určených na spotrebu po tepelnej úprave, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov alebo tepelne opracovaných mäsových výrobkov,[12)](#poznamky.poznamka-12)

 3. vyrába celkovo najviac 200 kg mletého mäsa alebo mäsových prípravkov určených na spotrebu v surovom stave alebo tepelne neopracovaných mäsových výrobkov okrem tých mäsových výrobkov, ktorých výrobný proces alebo zloženie vylučuje riziko salmonel alebo iných patogénnych mikroorganizmov,

 4. dodáva inej maloobchodnej prevádzkarni také množstvo čerstvého mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov alebo mäsových výrobkov, ktoré neprekračuje 25 % z celkovo opracovaného, upraveného, spracovaného mäsa a vyrobených potravín živočíšneho pôvodu podľa prvého až tretieho bodu,

 b) obmedzenou činnosťou, ak iná maloobchodná prevádzkareň

 1. dodávané mäso, mleté mäso, mäsové prípravky alebo škvarené živočíšne tuky, oškvarky a mäsové výrobky len priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo ich ďalej porciuje, krája a inak upravuje, opracúva a balí len na jeho želanie a v jeho prítomnosti,

 2. označuje dávky vyrobeného mletého mäsa alebo mäsových prípravkov a mäsových výrobkov určených na spotrebu po tepelnej úprave tak, aby informoval o potrebe dôkladnej tepelnej úpravy pred spotrebou inú maloobchodnú prevádzkareň alebo konečného spotrebiteľa, ktorým sa dodávajú.

 (2) Celkové množstvo mletého mäsa vymedzené v odseku 1 písm. a) sa nevzťahuje na mleté mäso, ktoré sa melie v priestore maloobchodnej prevádzkarne vyhradenej na predaj potravín na požiadanie konečného spotrebiteľa a v jeho prítomnosti.

 (3) Maloobchodná prevádzkareň, ktorá vykonáva činnosti dodávania podľa odseku 1, musí pri manipulácii s potravinami živočíšneho pôvodu alebo ich spracovaní a skladovaní okrem všeobecných hygienických požiadaviek podľa osobitného predpisu[13)](#poznamky.poznamka-13) spĺňať tieto osobitné hygienické požiadavky:

 a) ak sa priestory používajú na rozdielne výrobné a spracovateľské operácie podľa odseku 1 písm. a), na prácu s mäsom v surovom stave a s hotovými mäsovými výrobkami alebo na rozrábanie mäsa rozdielnych druhov zvierat, musí sa prostredníctvom časového alebo priestorového oddelenia a dodržaním správnych hygienických praktík zabezpečiť oddelenie medzi rôznymi výrobnými dávkami a zabrániť kontaminácii,

 b) teplota vo všetkých častiach čerstvého mäsa nesmie prekračovať

 1. +3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty, a +7 °C, ak ide o ostatné mäso domácich kopytníkov alebo zveriny zo zveri z farmových chovov okrem bežcov,

 2. +4 °C, ak ide o mäso hydiny, mäso králikov a mäso z bežcov,

 c) mäso používané na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov musí spĺňať požiadavky uvedené v písmene b) a mleté mäso a mäsové prípravky, ktoré sa bezprostredne po výrobe priamo nedodávajú konečnému spotrebiteľovi v prevádzkarni, v ktorej sa vyrobili, sa musia bezprostredne po výrobe zabaliť a

 1. vychladiť na vnútornú teplotu najviac +2 °C, ak ide o mleté mäso, alebo najviac +4 ° C, ak ide o mäsové prípravky, alebo

 2. zmraziť na vnútornú teplotu –18 °C a nižšiu; mleté mäso a mäsové prípravky sa nesmú po rozmrazení opakovane zmrazovať,

 d) balené mleté mäso z hydiny alebo nepárnokopytníkov určené na priame dodávanie konečnému spotrebiteľovi alebo balené mäsové prípravky s obsahom mechanicky separovaného mäsa určené na priame dodávanie konečnému spotrebiteľovi musia byť na obale označené okrem údajov podľa osobitného predpisu[14)](#poznamky.poznamka-14) upozornením, že tieto produkty sa pred spotrebou musia dôkladne tepelne upraviť,

 e) mäsové výrobky[15)](#poznamky.poznamka-15) sa nesmú vyrábať z týchto tkanív a materiálov:

 1. samičích alebo samčích pohlavných orgánov okrem semenníkov,

 2. močových orgánov okrem obličiek a močového mechúra,

 3. chrupaviek hrtana, priedušníc a extralobulárnych priedušiek,

 4. očí a očných viečok,

 5. vonkajších sluchovodov,

 6. rohovinových tkanív,

 7. hlavy hydiny okrem hrebeňa, ušníc, lalokov a karunkúl,

 8. pažeráka, hrvoľa, čriev a pohlavných orgánov hydiny,

 f) pri výrobe škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov[16)](#poznamky.poznamka-16)

 1. sa musia používať suroviny, ktoré spĺňajú osobitné hygienické požiadavky[17)](#poznamky.poznamka-17) a ktoré pozostávajú z tukových tkanív bez krvi a nečistôt,

 2. musí maloobchodná prevádzkareň spĺňať osobitné hygienické požiadavky na skladovanie surovín a hotových výrobkov,[18)](#poznamky.poznamka-18) ktoré si vyžadujú regulované teploty skladovania,

 3. sa pri škvarení nesmú používať rozpúšťadlá,

 4. môže vyškvarený tuk obsahovať najviac 4 meq/kg peroxidov.[19)](#poznamky.poznamka-19)

 **§ 7**

 **Malé množstvá mäsa z hydiny, domácich králikov a malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej**

 (1) Malé množstvá podľa [§ 8 ods. 1](#paragraf-8.odsek-1) a [§ 9 ods. 1 a 2](#paragraf-9.odsek-1)

 a) musia pochádzať z vlastného chovu prvovýrobcu, ktorý je na vykonávanie činností ustanovených týmto nariadením vlády zaregistrovaný;[20)](#poznamky.poznamka-20) ak ide o malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej, musia pochádzať z poľovného revíru užívateľa poľovného revíru, ktorý je na túto činnosť zaregistrovaný,[21)](#poznamky.poznamka-21)

 b) možno dodávať len priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam podľa odseku 2.

 (2) Malé množstvá podľa odseku 1 možno dodávať len do miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorou je vhodne vybavená maloobchodná predajňa potravín, vhodne vybavené trhové miesto[22)](#poznamky.poznamka-22) alebo zariadenie spoločného stravovania[23)](#poznamky.poznamka-23) ~~okrem predškolských, školských a nemocničných zariadení, stánkov a stanov na krátkodobý predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulantný predaj podľa osobitných predpisov,~~[~~24~~~~)~~](#poznamky.poznamka-24) ~~supermarketov, distribučných centier, veľkoobchodných predajní a distribučných koncoviek, podomového, zásielkového, internetového alebo iného sprostredkovateľského predaja,~~ ktoré

 a) manipuluje s potravinami a skladuje ich v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi alebo ich spracúva, pripravuje a podáva pokrmy konečnému spotrebiteľovi,

 b) je vzdialené najviac 2 hodiny cesty za dodržania hygienických podmienok prepravy od územného obvodu kraja, v ktorom má sídlo regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala prvovýrobcu[20)](#poznamky.poznamka-20) a jeho činnosť; ak ide o malé množstvá voľne žijúcej zveri, regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala užívateľa poľovného revíru.[21)](#poznamky.poznamka-21)

 (3) Miestna maloobchodná prevádzkareň podľa odseku 2 nesmie ďalej dodávať malé množstvá iným prevádzkarniam ani ich umiestňovať na trh inou formou, ako je priamy predaj konečnému spotrebiteľovi alebo podávanie pokrmov z nich pripravených konečnému spotrebiteľovi na mieste v maloobchodnej prevádzkarni. Konečný spotrebiteľ môže takto nakúpené produkty živočíšneho pôvodu použiť len na domácu spotrebu.

 **§ 8**

 **Hygienické požiadavky na malé množstvá mäsa z hydiny a z králikov**

 (1) Malým množstvom mäsa

 a) z hydiny zabitej na farme alebo v chove prvovýrobcu (ďalej len „mäso z hydiny“) sú nespracované telá hydiny a z nich oddelené nespracované vedľajšie jatočné produkty a vnútornosti získané prvovýrobcom zabitím zdravej hydiny z vlastnej produkcie podľa odseku 2 písm. b) prvého bodu,

 b) z králikov sú nespracované telá králikov a z nich oddelené nespracované vedľajšie jatočné produkty získané prvovýrobcom zabitím zdravých králikov z vlastnej produkcie podľa odseku 2 písm. b) druhého bodu.

 (2) Prvovýrobca môže mäso z hydiny a mäso z králikov predávať vo vlastných priestoroch alebo na miestnom trhovom mieste priamo konečným spotrebiteľom alebo dodávať miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, ak

 a) chová hydinu alebo králiky určené na ľudskú spotrebu a vykonáva s prvovýrobou spojené operácie na farme alebo v chove, ktorý je na dodávanie malých množstiev mäsa podľa odseku 1 osobitne zaregistrovaný,[20)](#poznamky.poznamka-20)

 b) vyprodukuje na farme alebo v chove ročne menej ako

 1. 10 000 kusov hydiny,

 2. 2 500 kusov králikov.

 (3) Na stupni prvovýroby možno hydinu a z nej získané mäso podrobiť len týmto operáciám:

 a) omráčeniu a usmrteniu vykrvením, obareniu a ošklbaniu, vypitvaniu, odstráneniu hlavy a inému jatočnému opracovaniu,

 b) očisteniu, chladeniu alebo zmrazeniu a vloženiu do vhodného kontajnera na prepravu alebo ponúkanie na predaj konečnému spotrebiteľovi.

 (4) Na stupni prvovýroby možno králiky a z nich získané mäso podrobiť len týmto operáciám:

 a) omráčeniu a usmrteniu vykrvením, stiahnutiu z kože, vypitvaniu alebo inému jatočnému opracovaniu s výnimkou oddelenia hlavy,

 b) očisteniu, chladeniu alebo zmrazeniu a vloženiu do vhodného kontajnera na prepravu alebo ponúkanie na predaj konečnému spotrebiteľovi.

 (5) Prvovýrobca nesmie na stupni prvovýroby vykonávať operácie, ktoré podstatne menia anatomickú celistvosť alebo povahu mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov, ako je delenie, porciovanie, vykosťovanie, krájanie, rezanie, mletie alebo akékoľvek spracovanie[25)](#poznamky.poznamka-25) alebo balenie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov vopred do spotrebiteľských obalov vrátane balenia do vákua alebo do modifikovanej atmosféry, pri ktorých môže dôjsť ku kontaminácii a môžu byť zavedené nové nebezpečenstvá.

 (6) Zabíjanie hydiny a králikov a následné jatočné opracovanie ich tiel sa vykonáva bez zbytočného odkladu hygienickým spôsobom tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, a najmä vytekaniu obsahu zažívacieho ústrojenstva počas pitvania alebo dotyku vonkajšej strany kože s telom počas jej sťahovania. Na čistenie a odstránenie povrchovej kontaminácie mäsa zabitej hydiny a králikov alebo na chladenie sa používa len sprchovanie tečúcou pitnou vodou pod tlakom. Čistenie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov utierkami a schladzovanie tiel hydiny ponáraním do stojatej vody nie je prípustné. Operácie podľa odsekov 3 a 4 sa vykonávajú v priestoroch, ktoré sú vybavené zariadením na umývanie rúk a nástrojov a v ktorých sa nedržia zvieratá.

 (7) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva alebo dodáva mäso z hydiny alebo mäso z králikov, dodržiava požiadavky na uchovávanie alebo prepravu týchto potravín uvedené v osobitných predpisoch[26)](#poznamky.poznamka-26) a uchováva a prepravuje mäso z hydiny alebo mäso z králikov pri vhodnej teplote, a najmä je povinný zabezpečiť, aby bolo počas uchovávania, prepravy a manipulácie chránené pred kontamináciou, kazením sa, rozkladom, znečistením, slnečným žiarením alebo inými zdrojmi tepla, odpadovou vodou alebo inými škodlivými látkami alebo vplyvmi, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú jeho hygienu a bezpečnosť.

 (8) Ak sa mäso z hydiny alebo mäso z králikov ihneď po zabití a jatočnom opracovaní nepredá v priestoroch prvovýrobcu konečnému spotrebiteľovi alebo sa nedodá v teplom stave miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, vzdialenej najviac dve hodiny trvania prepravy z farmy alebo chovu prvovýrobcu, prvovýrobca ho čo najskôr schladí na teplotu neprevyšujúcu +4°C. Táto teplota sa udržiava až do predaja alebo dodávky čerstvého mäsa. Mäso z hydiny alebo mäso z králikov v teplom stave môže prvovýrobca priamo predať konečnému spotrebiteľovi len v priestoroch prvovýrobcu a musí ho na túto skutočnosť upozorniť. K dodávke mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov v teplom stave miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, sa pripojí písomná informácia s uvedením dátumu a hodiny zabitia hydiny alebo králikov a informácia o tom, že mäso nie je vychladené.

 (9) Prvovýrobca po zabití a úprave tiel a vnútorností z hydiny alebo králikov

 a) používa na uchovávanie, manipuláciu, dodávanie, prepravu a ponúkanie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov čisté kontajnery, vybavenie a dopravné prostriedky, ktoré nemôžu byť zdrojom kontaminácie mäsa a ktoré po každom použití vyčistí a vydezinfikuje,

 b) zabezpečí vlastnou kontrolou, aby dodávané a priamo predávané mäso z hydiny alebo mäso z králikov malo vzhľad, vôňu čerstvého mäsa bez viditeľných odchýlok a nebolo znečistené,

 c) nakladá s časťami odstránenými pri jatočnej úprave alebo s vnútornosťami, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, ako so živočíšnymi vedľajšími produktmi.[27)](#poznamky.poznamka-27)

 (10) Prvovýrobca, ktorý priamo predáva mäso z hydiny alebo mäso z králikov konečným spotrebiteľom vo svojich priestoroch alebo na miestnom trhovom mieste, a predávajúci, ktorý ním zásobuje konečných spotrebiteľov v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, musia uviesť v záujme vysledovateľnosti mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov okrem jeho označenia pre konečného spotrebiteľa podľa osobitného predpisu[14)](#poznamky.poznamka-14)

 a) na etikete alebo visačke upevnenej ku každému telu alebo vnútornostiam tieto ľahko čitateľné údaje o pôvode mäsa:

 1. meno, priezvisko a adresu prvovýrobcu, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou, alebo obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

 2. adresu zaregistrovanej prevádzkarne, farmy alebo chovu prvovýrobcu, z ktorého mäso pochádza, ak nie je totožná s adresou alebo so sídlom podľa prvého bodu,

 b) dobre viditeľné a čitateľné upozornenie pre kupujúcich: „Hydinové mäso nie je veterinárne prehliadnuté. Je určené na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa po tepelnej úprave.“ alebo „Mäso z králikov nie je veterinárne prehliadnuté. Je určené na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa po tepelnej úprave.“,

 c) údaje o spôsobe úpravy tiel a vnútorností podľa odseku 11.

 (11) Ak sa telá hydiny alebo králikov z farmových chovov predávajú v priestoroch prvovýrobcu alebo na miestnom trhovisku nepitvané, len čiastočne vypitvané alebo v perí alebo v koži, musí na to byť konečný spotrebiteľ upozornený označením.

 (12) Králikom možno oddeliť hlavu od tela až po predaji konečnému spotrebiteľovi v priestoroch prvovýrobcu, na miestnom trhovisku alebo v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, na základe žiadosti kupujúceho.

 (13) Prvovýrobca okrem vedenia záznamov, ktoré sa týkajú vysledovateľnosti a hygieny prvovýroby mäsa z hydiny a mäsa z králikov, vedie

 a) písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo hydiny alebo celkové množstvo králikov

 1. chovaných ročne na zaregistrovanej farme alebo v zaregistrovanom chove,

 2. zabitých na zaregistrovanej farme alebo v zaregistrovanom chove,

 b) osobitné záznamy o počtoch hydiny a králikov zabitých na farme alebo v chove a dodaných alebo priamo predaných podľa odseku 2 počas každého týždňa a počas kalendárneho roka.

 (14) Záznamy podľa odseku 13 uchováva prvovýrobca najmenej 12 mesiacov po skončení príslušného kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní orgánu regionálnej veterinárnej a potravinovej správy.[28)](#poznamky.poznamka-28)

 **§ 9**

 **Hygienické požiadavky na malé množstvá voľne žijúcej zveri a zveriny z nej**

 (1) Malým množstvom ulovenej voľne žijúcej zveri,[29)](#poznamky.poznamka-29) ktoré môže užívateľ poľovného revíru priamo predať konečnému spotrebiteľovi alebo dodať do miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, je najviac 30 % tiel voľne žijúcej zveri skutočne ulovenej v poľovnom revíri ročne.

 (2) Malým množstvom mäsa[11)](#poznamky.poznamka-11) z voľne žijúcej zveri (ďalej len „zverina“), ktoré môže užívateľ poľovného revíru priamo predať konečnému spotrebiteľovi na mieste, je najviac 1 t rozrobenej vykostenej zveriny alebo zodpovedajúce množstvo nevykostenej zveriny za týždeň.

 (3) Priamo predávať alebo dodávať malé množstvá ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej možno až po posúdení zveri, ktoré vykoná vyškolená osoba.[30)](#poznamky.poznamka-30) Za vykonanie posúdenia ulovenej zveri na mieste je zodpovedný užívateľ poľovného revíru. Vyškolená osoba musí po posúdení ulovenej zveri predkladať regionálnej veterinárnej a potravinovej správe evidenciu o počte, druhu a posúdení ulovenej zveri. Ak vyškolená osoba pri vyšetrení zistí abnormálne príznaky, ak bolo pred ulovením spozorované neobvyklé správanie sa zveri alebo ak je podozrenie na kontamináciu zo životného prostredia, musí to bezodkladne oznámiť regionálnej veterinárnej a potravinovej správe.

 (4) Vyškolená osoba vykoná vyšetrenie čo najskôr po usmrtení ulovenej voľne žijúcej zveri, pri ktorom posudzuje výživový stav, povrch tela, predovšetkým so zreteľom na výskyt výrazných zmien na koži a osrstení spôsobených ektoparazitmi, zápalových zmien na koži a poranení po pohryznutí a ďalej, ak ide

 a) o veľkú voľne žijúcu zver, vyšetrí telové otvory a ich okolie, výstelku telových dutín, vnútorné orgány, svalovinu a na hlave predovšetkým sliznicu ústnej dutiny a jazyk; veľká voľne žijúca zver sa hneď po ulovení otvorí a vyvrhne, orgány hrudnej dutiny, pečeň, slezina a obličky sa predložia na vyšetrenie spolu s telom,

 b) o zajaca poľného a králika divého, vyšetrí oči, telové otvory a ich okolie, brušnú oblasť a vonkajšie pohlavné orgány,

 c) o pernatú zver, vyšetrí oči a telové otvory.

 (5) Pri priamom predaji alebo dodávaní malého množstva ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, preukazuje užívateľ poľovného revíru pôvod ulovenej veľkej zveri lístkom o pôvode ulovenej raticovej zveri, značkou na označenie ulovenej raticovej zveri alebo dodacím listom a pri malej zveri dodacím listom.

 (6) Chladenie ulovenej zveri sa musí začať v primeranom čase po usmrtení a vo všetkých častiach mäsa sa musí dosiahnuť teplota, ktorá neprevyšuje +7 °C pri veľkej voľne žijúcej zveri a +4 °C pri malej voľne žijúcej zveri. Táto teplota musí byť dodržaná aj pri preprave zveri. Ak to klimatické podmienky umožňujú, nie je aktívne chladenie potrebné.

 (7) Vychladenú ulovenú zver alebo zverinu z nej možno dodávať konečnému spotrebiteľovi do 7 dní po jej ulovení.

 (8) Sťahovanie kože alebo šklbanie zveri, pitvanie malej zveri určenej na rozrábanie podľa odseku 2, ako aj delenie, rozrábanie alebo vykosťovanie zveriny sa musí vykonávať hygienickým spôsobom tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa. Prípadná povrchová kontaminácia sa musí odstrániť orezaním. Priestory na vykonávanie týchto činností musia byť vybavené zariadením na umývanie nástrojov a rúk pitnou vodou.

 (9) Užívateľ poľovného revíru zodpovedá za označenie tiel a jedlých vedľajších produktov zveri pred jej priamym predajom konečnému spotrebiteľovi alebo dodávkou do miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa. Údaje o obci, okrese, kraji, dátume ulovenia a čísle značky uvedené v označení musia byť zhodné s údajmi uvedenými v liste o pôvode ulovenej raticovej zveri alebo v dodacom liste pre malú zver a pre ostatnú zver podľa odseku 5.

 (10) K dodanej ulovenej voľne žijúcej zveri určenej na priamy predaj alebo zverine získanej z nej pripojí predávajúci v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, dobre viditeľné a ľahko čitateľné upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Zver/zverina (napr. diviačia, jelenia, srnčia) bola vyšetrená dňa (dátum vyšetrenia) vyškolenou osobou a je určená po tepelnej úprave na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa.“.

 (11) Užívateľ poľovného revíru vedie evidenciu použitia ulovenej voľne žijúcej zveri alebo zveriny z nej podľa odsekov 1 a 2, ktorá obsahuje dátum ulovenia zveri, číslo značky použitej na označenie konkrétneho uloveného zvieraťa a druh použitia ulovenej zveri alebo zveriny.

 (12) Užívateľ poľovného revíru uchováva záznamy podľa odseku 11 najmenej 12 mesiacov po skončení príslušného kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[29)](#poznamky.poznamka-29)

 (13) Užívateľ poľovného revíru zodpovedá za to, že voľne žijúca zver alebo zverina z nej, ak ide o zver vnímavú na infestáciu Trichinella, sa nepredá konečnému spotrebiteľovi ani nedodá miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, pokým sa nezískajú negatívne výsledky vyšetrenia na Trichinella podľa osobitného predpisu.[31)](#poznamky.poznamka-31)

 **§ 10**

 **Naliehavé zabitie mimo bitúnku**

 (1) Telá domácich kopytníkov naliehavo zabitých mimo bitúnku musí pri preprave na bitúnok sprevádzať sprievodný doklad, ktorého vzor je uvedený v [prílohe č. 2](#prilohy.priloha-priloha_c_2_k_nariadeniu_vlady_c_359_2011_z_z.oznacenie).

 (2) Mäso zo zvierat naliehavo zabitých mimo bitúnku, ktoré bolo po prehliadke post mortem vykonanej na bitúnku posúdené úradným veterinárnym lekárom ako požívateľné pre ľudskú spotrebu, možno uviesť na trh, ak je označené osobitnou zdravotnou značkou alebo osobitnou identifikačnou značkou štvorcového tvaru s najmenšou dĺžkou strany 5,5 cm, ktorá obsahujú tieto čitateľné údaje:

 a) v hornej časti skratku názvu okresu,[32)](#poznamky.poznamka-32) v ktorom je umiestnená prevádzkareň,

 b) v strednej časti schvaľovacie číslo prevádzkarne, pod ktorým možno v osobitnej zdravotnej značke uviesť úradného veterinárneho lekára, ktorý vykonal zdravotnú prehliadku mäsa,

 c) v dolnej časti písmeno „N“.

 (3) Na označovanie čerstvého mäsa osobitnou zdravotnou značkou podľa odseku 2 sa primerane vzťahuje osobitný predpis.[33)](#poznamky.poznamka-33)

 (4) Vnútornosti, krv a koža zvierat naliehavo zabitých mimo bitúnku nesmú byť určené na ľudskú spotrebu.

 **§ 11**

 **Záverečné ustanovenia**

 Týmto nariadením vlády sa vykonávajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v [prílohe č. 3](#prilohy.priloha-priloha_c_3_k_nariadeniu_vlady_c_359_2011_z_z.oznacenie).

 **§ 12**

 Toto nariadenie vlády bolo prijaté v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.[34)](#poznamky.poznamka-34)

 **§ 13**

 **Zrušovacie ustanovenie**

 Zrušuje sa nariadenie vlády Slovenskej republiky č. [283/2009 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2009/283/), ktorým sa ustanovujú opatrenia na úpravu požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní s malým objemom výroby.

 **§ 14**

 **Účinnosť**

 Toto nariadenie vlády nadobúda účinnosť 1. novembra 2011.

 Iveta Radičová v. r.

 Príloha č. 1 k nariadeniu vlády č. 359/2011 Z. z.

 Čestné vyhlásenie

 [Prevziať prílohu - VZOR 01](https://www.slov-lex.sk/static/pdf/prilohy/SK/ZZ/2011/359/20111101_3827025-2.pdf)

 Príloha č. 2 k nariadeniu vlády č. 359/2011 Z. z.

 VZOR

sprievodného dokladu podľa [§ 10 ods. 1](#paragraf-10.odsek-1)

 [Prevziať prílohu - VZOR 02](https://www.slov-lex.sk/static/pdf/prilohy/SK/ZZ/2011/359/20111101_3827028-2.pdf)

 Príloha č. 3 k nariadeniu vlády č. 359/2011 Z. z.

 ZOZNAM VYKONÁVANÝCH PRÁVNE ZÁVÄZNÝCH AKTOV EURÓPSKEJ ÚNIE

 1. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [852/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:SK:HTML) z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v znení

 nariadenia Komisie (ES) č. 1019/2008 zo 17. októbra 2008 (Ú. v. EÚ L 277, 18. 10. 2008),

 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 z 11. marca 2009 (Ú. v. EÚ L 87, 31. 3. 2009).

 2. Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF), ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v znení

 nariadenia Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005 (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005),

 nariadenia Komisie (ES) č. 2076/2005 z 5. decembra 2005 (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005),

 nariadenia Komisie (ES) č. 1662/2006 zo 6. novembra 2006 (Ú. v. EÚ L 320, 18. 11. 2006),

 nariadenia Rady (ES) č. 1791/2006 z 20. novembra 2006 (Ú. v. EÚ L 363, 20. 12. 2006),

 nariadenia Komisie (ES) č. 1243/2007 z 24. októbra 2007 (Ú. v. EÚ L 281, 25. 10. 2007),

 nariadenia Komisie (ES) č. 1020/2008 zo 17. októbra 2008 (Ú. v. EÚ L 277, 18. 10. 2008),

 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 219/2009 z 11. marca 2009 (Ú. v. EÚ L 87, 31. 3. 2009),

 nariadenia Komisie (ES) č. 1161/2009 z 30. novembra 2009 (Ú. v. EÚ L 314, 1. 12. 2009),

 nariadenia Komisie (EÚ) č. 558/2010 z 24. júna 2010 (Ú. v. EÚ L 159, 25. 6. 2010),

 nariadenia Komisie (EÚ) č. 150/2011 z 18. februára 2011 (Ú. v. EÚ L 46, 19. 2. 2011).

 1) Čl. 13 ods. 4 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [852/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:SK:HTML) z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

Čl. 1 ods. 3 písm. d) a e) a ods. 5 písm. b) bod ii), čl. 10 ods. 4 písm. b) a príloha III oddiel I kapitola VI bod 9 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

 2) Príloha III k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

 3) [§ 8 ods. 3 zákona č. 39/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/39/%22%20%5Cl%20%22paragraf-8.odsek-3) o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov.

 4) Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. [854/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0854:SK:HTML) z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

 5) [§ 41 zákona č. 39/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/39/%22%20%5Cl%20%22paragraf-41) v znení neskorších predpisov.

 6) [§ 41 ods. 4 zákona č. 39/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/39/%22%20%5Cl%20%22paragraf-41.odsek-4) v znení neskorších predpisov.

 7) Čl. 5 a 7 nariadenia (ES) č. [852/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:SK:HTML) v platnom znení.

 8) § 10 ods. 1 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín (oznámenie č. [4/2008 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2008/4/)).

 9) § 14 písm. b) až d) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL (oznámenie č. [4/2008 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2008/4/)).

 10) [§ 40 ods. 3 písm. e) druhého bodu zákona č. 39/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/39/%22%20%5Cl%20%22paragraf-40.odsek-3.pismeno-e) v znení neskorších predpisov.

 11) Príloha I bod 1.1. k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

 12) § 2 ods. 24 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 18. augusta 2005 č. 1895/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky (oznámenie č. [455/2005 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2005/455/)).

 13) Nariadenie (ES) č. [852/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:SK:HTML) v platnom znení.

 14) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 28. apríla 2004 č. 1187/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca označovanie potravín (oznámenie č. [265/2004 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2004/365/)) v znení neskorších predpisov.

 15) Príloha I bod 7.1. k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

 16) Príloha I body 7.5. a 7.6. k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

 17) Príloha III oddiel XII kapitola II prvý bod k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

 18) Príloha III oddiel XII kapitola I a kapitola II prvý bod písm. d) a piaty bod k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

 19) Príloha III oddiel XII kapitola II štvrtý bod k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

 20) [§ 40 ods. 3 písm. c) zákona č. 39/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/39/%22%20%5Cl%20%22paragraf-40.odsek-3.pismeno-c) v znení neskorších predpisov.

 21) [§ 40 ods. 3 písm. d) zákona č. 39/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/39/%22%20%5Cl%20%22paragraf-40.odsek-3.pismeno-d) v znení neskorších predpisov.

 22) [§ 2 ods. 1 písm. a) zákona č. 178/1998 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/1998/178/%22%20%5Cl%20%22paragraf-2.odsek-1.pismeno-a) o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhových miestach a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení zákona č. 524/2005 Z. z.

 23) [§ 26 ods. 1 zákona č. 355/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/355/%22%20%5Cl%20%22paragraf-26.odsek-1) o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.

 24) § 14 písm. b) až d) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 12. apríla 2006 č. 28167/2007-OL (oznámenie č. [4/2008 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2008/4/)).

 25) Čl. 2 ods. 1 písm. m) nariadenia (ES) č. [852/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:SK:HTML) v platnom znení.

 26) Príloha I k nariadeniu (ES) č. [852/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:SK:HTML) v platnom znení.

 27) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [1069/2009](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:300:0001:01:SK:HTML) z 21. októbra 2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvodených produktov neurčených na ľudskú spotrebu a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 1774/2002 (nariadenie o vedľajších živočíšnych produktoch) (Ú. v. EÚ L 300, 14. 11. 2009) v platnom znení.

 28) [§ 4 ods. 1 zákona č. 39/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/39/%22%20%5Cl%20%22paragraf-4.odsek-1) v znení neskorších predpisov.

 29) Príloha I body 1.5., 1.7. a 1.8. k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

 30) Príloha III oddiel IV kapitola I k nariadeniu (ES) č. [853/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:03:45:32004R0853:SK:PDF) v platnom znení.

[§ 6 ods. 2 písm. ao) zákona č. 39/2007 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2007/39/#paragraf-6.odsek-2.pismeno-ao) v znení neskorších predpisov.

 31) Nariadenie Komisie (ES) č. [2075/2005](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0060:01:SK:HTML) z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy na úradné kontroly Trichinella v mäse (Ú. v. EÚ L 338, 22. 12. 2005) v platnom znení.

 32) Vyhláška Štatistického úradu Slovenskej republiky č. [597/2002 Z. z.](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2002/597/), ktorou sa vydáva štatistický číselník krajov, štatistický číselník okresov a štatistický číselník obcí.

 33) Príloha I oddiel I kapitola III body 1, 2, 4 až 6 a 9 k nariadeniu (ES) č. [854/2004](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0854:SK:HTML) v platnom znení.

 34) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [98/34/ES](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1998:204:0037:005:SK:HTML) z 22. júna 1998, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov, ako aj pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 20) v platnom znení.

# **360/2011 Z. z.**

###  **zobrazeného právneho predpisu má informatívny charakter, právne záväzný obsah sa nachádza v***[pdf verzii](https://www.slov-lex.sk/static/pdf/2011/360/ZZ_2011_360_20160301.pdf)***právneho predpisu.**

360

**NARIADENIE VLÁDY**

**Slovenskej republiky**

z 19. októbra 2011,

**ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných a spracovaných produktov rastlinného pôvodu, a prvotných produktov živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarniam**

Vláda Slovenskej republiky podľa [***§ 2 ods. 1 písm. k) zákona č. 19/2002 Z. z.***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2002/19/#paragraf-2.odsek-1.pismeno-k), ktorým sa ustanovujú podmienky vydávania aproximačných nariadení vlády Slovenskej republiky v znení zákona [***č. 207/2002 Z. z.***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2002/207/) nariaďuje:

**§ 1**

**Predmet úpravy**

Toto nariadenie vlády podľa osobitných predpisov[***1)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-1) ustanovuje

a)

hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných živočíšnych produktov a prvotných aj spracovaných rastlinných produktov prvovýrobcami konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečných spotrebiteľov, a upravuje povinnosti prvovýrobcu a povinnosti fyzickej osoby – podnikateľa alebo právnickej osoby, ktorá je prevádzkovateľom miestnej maloobchodnej prevádzkarne,

b)

dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sa považuje len za okrajovú, miestnu a obmedzenú činnosť danej maloobchodnej prevádzkarne.

**§ 2**

**Všeobecné hygienické požiadavky na malé množstvá prvotných živočíšnych produktov a prvotných aj spracovaných rastlinných produktov**

(1)

Malé množstvá prvotných živočíšnych produktov a prvotných aj spracovaných rastlinných produktov

a)

musia pochádzať z vlastnej produkcie, chovu, výlovu, farmy alebo činnosti prvovýrobcu, ktorý je na vykonávanie činností ustanovených týmto nariadením vlády osobitne zaregistrovaný,[***2)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-2)

b)

možno dodávať len priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni podľa odsekov 2 a 3.

(2)

Na účely tohto nariadenia vlády je miestnou maloobchodnou prevádzkarňou vhodne vybavená maloobchodná predajňa potravín, vhodne vybavené trhové miesto[***3)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-3) alebo maloobchodné zariadenie spoločného stravovania[***4)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-4) ~~okrem supermarketov, distribučných centier, veľkoobchodných predajní a distribučných koncoviek, podomového, zásielkového, internetového alebo iného sprostredkovateľského predaja~~, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ktoré sa skladujú v mieste ich predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi alebo ich spracúva a pripravuje a podáva z nich pokrmy konečnému spotrebiteľovi.

(3)

Malé množstvá prvotných produktov živočíšneho pôvodu, ktorými sú produkty akvakultúry (ďalej len „ryby“), surové mlieko, vajcia a ~~včelí med~~ včelie produkty, možno dodávať len miestnej maloobchodnej prevádzkarni ~~okrem stánkov a stanov na krátkodobý predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulantný predaj podľa osobitných predpisov,~~[***~~5~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-5) ktorá je vzdialená najviac dve hodiny cesty, za dodržania hygienických podmienok prepravy od územného obvodu kraja, v ktorom má sídlo príslušná regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala[***6)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-6) prvovýrobcu.

(4)

Miestna maloobchodná prevádzkareň nesmie ďalej dodávať malé množstvá prvotných živočíšnych produktov a prvotných aj spracovaných rastlinných produktov iným prevádzkarniam ani ich umiestňovať na trh inou formou, ako je priamy predaj konečnému spotrebiteľovi alebo podávanie pokrmov z nich pripravených konečnému spotrebiteľovi na mieste v maloobchodnej prevádzkarni. Konečný spotrebiteľ môže takto nakúpené potraviny použiť len na domácu spotrebu.

**§ 3**

**Hygienické požiadavky na malé množstvá rýb**

(1)

Malým množstvom rýb podľa tohto nariadenia vlády sú ryby v živom stave alebo zabité nespracované čerstvé ryby vcelku alebo upravené podľa odseku 3, ktorých

a)

hodnota pri každom priamom nákupe konečným spotrebiteľom od prvovýrobcu nepresiahne ~~20 eur~~ 10 kg,[***7)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-7)

b)

celková dodávka prvovýrobcu miestnym maloobchodným prevádzkarniam nesmie prekročiť ~~100 kg~~ 500 kg týždenne.

(2)

Ryby môže dodávať prvovýrobca, ktorý vykonáva prvovýrobu rýb určených na ľudskú spotrebu a s prvovýrobou spojené operácie podľa osobitných predpisov[***8)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-8) na farmách akvakultúr,[***9)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-9) ktoré sú osobitne zaregistrované[***6)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-6) na priame dodávanie malých množstiev prvotných produktov rybolovu určených na ľudskú spotrebu.

(3)

Ryby dodávané podľa odseku 1 môže prvovýrobca na stupni prvovýroby podrobiť len týmto operáciám:

a)

zabitiu a vykrveniu,

b)

vypitvaniu, odstráneniu hlavy alebo odstráneniu plutiev,

c)

chladeniu a zmrazeniu,

d)

vloženiu rýb na žiadosť kupujúceho konečného spotrebiteľa a v jeho prítomnosti do čistého obalu alebo uloženiu zabitých alebo upravených rýb do čistého kontajnera na prepravu a ďalšiu manipuláciu alebo na predaj.

(4)

Prvovýrobca nesmie na stupni prvovýroby dodávané ryby krájať, filetovať, vykosťovať, sťahovať z kože, rezať, akýmkoľvek spôsobom spracúvať,[***10)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-10) baliť ich do vákua alebo modifikovanej atmosféry a vykonávať operácie, pri ktorých môže dôjsť ku kontaminácii a môžu byť zavedené nové nebezpečenstvá okrem operácií uvedených v odseku 3.

(5)

Prvovýrobca, ktorý priamo predáva alebo dodáva ryby v živom stave, alebo prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorý zásobuje rybami v živom stave konečného spotrebiteľa, musí

a)

držať, uchovávať a prepravovať ryby v živom stave pri takej teplote a takým spôsobom, ktoré nemajú nepriaznivý vplyv na bezpečnosť alebo životaschopnosť rýb,

b)

dodržiavať požiadavky na ochranu zvierat.[***11)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-11)

(6)

Prvovýrobca alebo prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorý zásobuje konečného spotrebiteľa zabitými rybami, musí pri zabíjaní rýb dodržiavať požiadavky na ochranu zvierat.[***12)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-12)

(7)

Prvovýrobca, ktorý dodáva zabité ryby alebo nimi priamo zásobuje konečného spotrebiteľa a vykonáva úpravu rýb vrátane vypitvania, odstránenia hlavy alebo plutiev podľa odseku 3, musí

a)

vykonávať úpravu rýb hygienickým spôsobom, čo najskôr po zabití a ihneď ryby dôkladne umyť pitnou vodou, alebo ak ide o zabité ryby, pri ktorých nedošlo k porušeniu povrchu tela, čistou vodou;[***13)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-13) zabité ryby možno dodávať aj nevypitvané, ak bezprostredne po zabití rýb za prítomnosti kupujúceho konečného spotrebiteľa nasleduje ich priamy predaj,

b)

zabezpečiť, aby boli ryby počas uchovávania, prepravy a manipulácie chránené pred kontamináciou, kazením sa, rozkladom, znečistením, slnečným žiarením alebo inými zdrojmi tepla, odpadovou vodou, výfukovými plynmi, olejmi, pesticídmi alebo inými kontaminujúcimi škodlivými látkami alebo vplyvmi, ktoré nepriaznivo ovplyvňujú bezpečnosť potravín,

c)

používať na dodávanie, prepravu, uchovávanie a manipuláciu so zabitými alebo upravenými rybami čisté kontajnery, vybavenie a dopravné prostriedky a po každom použití ich vyčistiť, a ak je to potrebné, vydezinfikovať,

d)

ak sa ihneď po zabití neuskutoční predaj konečnému spotrebiteľovi, čo najskôr umiestniť zabité ryby alebo ryby upravené podľa odseku 3 písm. b) do chráneného prostredia a uchovávať ich zmrazené alebo vychladené pri teplote, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu najviac +2 °C; ak sa čerstvé ryby uchovávajú zaľadované, musí sa zabezpečiť, aby voda z topiaceho sa ľadu odtekala,

e)

zabezpečiť, aby obalový materiál vrátane kontajnerov na prepravu a manipuláciu s rybami nebol zdrojom kontaminácie, a ak sú prepravné kontajnery určené na opakované používanie, zabezpečiť, aby boli čistiteľné a dezinfikovateľné,

f)

zabezpečiť vlastnou kontrolou, aby dodávané alebo priamo predávané ryby mali vzhľad, vôňu a konzistenciu čerstvých rýb bez viditeľných odchýlok,

g)

nakladať s vnútornosťami alebo s odstránenými časťami, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, podľa požiadaviek na nakladanie s vedľajšími živočíšnymi produktmi.[***14)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-14)

(8)

V dokladoch o rybách dodaných do miestnej maloobchodnej prevádzkarne a v označení rýb pre konečného spotrebiteľa podľa osobitného predpisu[***15)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-15) sa v záujme vysledovateľnosti rýb musia uviesť tieto údaje o ich pôvode:

a)

meno, priezvisko a bydlisko prvovýrobcu alebo obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

b)

adresa farmy, na ktorej boli ryby vyprodukované.

(9)

Prvovýrobca vedie okrem záznamov podľa osobitných predpisov,[***16)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-16) ktoré sa týkajú vysledovateľnosti a hygieny prvovýroby, osobitné písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo rýb chovaných na farme, a osobitné záznamy o

a)

množstve a hodnote rýb, ktoré priamo predal konečným spotrebiteľom podľa odseku 1 písm. a) počas každého týždňa a počas kalendárneho roka,

b)

názvoch a adresách miestnych maloobchodných prevádzkarní a o množstve rýb, ktoré im dodal podľa odseku 1 písm. b) počas každého týždňa a počas kalendárneho roka.

(10)

Doklady a záznamy podľa odsekov 8 a 9 uchováva prvovýrobca najmenej jeden rok po skončení kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[***17)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-17)

**§ 4**

**Hygienické požiadavky na malé množstvá surového mlieka**

(1)

Malým množstvom surového mlieka[***18)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-18) je také množstvo surového kravského mlieka, surového ovčieho mlieka alebo surového kozieho mlieka, ktoré zodpovedá obvyklej dennej spotrebe tohto mlieka v domácnosti[***19)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19) konečného spotrebiteľa.

(2)

Surové mlieko môže prvovýrobca predávať len

a)

v osobitne zaregistrovanom[***6)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-6) chove na produkciu mlieka,[***20)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-20) v ktorom bolo surové mlieko získané z vlastnej produkcie,

b)

priamo konečnému spotrebiteľovi,

~~c)~~

~~ak má pridelenú kvótu, pokiaľ ide o predaj malého množstva surového kravského mlieka.~~

(3)

Surové mlieko možno v chove na produkciu mlieka na stupni prvovýroby podrobiť len týmto operáciám, ktoré podstatne nemenia jeho povahu:

a)

manipulácii so surovým mliekom po nadojení,

b)

chladeniu a skladovaniu.

(4)

Prvovýrobca nesmie na stupni prvovýroby predávané surové mlieko

~~a)~~

žiadnym spôsobom spracúvať,[***10)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-10) oddeľovať od neho alebo pridávať k nemu akékoľvek zložky, odstreďovať ho alebo vykonávať také činnosti, ktoré ho podstatne menia,

~~b)~~

~~baliť vopred do spotrebiteľských obalov.~~

(5)

Surové mlieko musí pochádzať od zvierat,

a)

ktoré neprejavujú žiadne príznaky infekčných chorôb prenosných mliekom na ľudí,

b)

ktoré sú v dobrom zdravotnom stave, neprejavujú žiadne príznaky chorôb, ktoré môžu mať za následok kontamináciu mlieka, a najmä netrpia žiadnymi infekciami pohlavného ústrojenstva s výtokom, enteritídou s hnačkou a horúčkou alebo rozpoznateľným zápalom vemena,

c)

ktoré nemajú žiadne poranenie vemena, ktoré by mohlo ovplyvniť mlieko,

d)

ktorým neboli podané žiadne nepovolené látky alebo nepovolené lieky[***21)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-21) alebo ktoré neboli podrobené nelegálnemu ošetreniu,[***22)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-22)

e)

pri ktorých boli po podaní povolených liekov alebo látok dodržané predpísané ochranné lehoty.[***23)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-23)

(6)

Surové mlieko musí pochádzať od

a)

kráv, ktoré patria do stáda bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy, a stáda, ktoré je úradne bez tuberkulózy,[***24)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-24)

b)

oviec alebo kôz, ktoré patria do chovu bez brucelózy alebo úradne bez brucelózy,[***25)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-25) a ak sa kozy držia spolu s kravami, musia byť tieto kozy prehliadané a testované na tuberkulózu.

(7)

Surové mlieko, ktoré nespĺňa požiadavky podľa odsekov 5 a 6, sa nesmie použiť na ľudskú spotrebu.

(8)

Dojacie zariadenia a priestory, v ktorých sa surové mlieko skladuje, manipuluje sa s ním alebo v ktorom sa chladí, musia byť umiestnené a skonštruované tak, aby sa obmedzilo riziko kontaminácie surového mlieka. Priestory na skladovanie surového mlieka musia byť chránené proti škodcom a musia byť oddelené od priestorov, kde sú ustajnené zvieratá.

(9)

Povrchy zariadení a vybavenia, ktoré prichádzajú do styku so surovým mliekom, musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné a musia byť udržiavané v dobrom technickom a hygienickom stave. Povrchy zariadení a vybavenia, ktoré prichádzajú do styku so surovým mliekom, musia byť vyrobené z hladkých, umývateľných a netoxických materiálov a po použití sa musia vyčistiť a vydezinfikovať.

(10)

Dojenie sa vykonáva hygienickým spôsobom a najmä sa zabezpečí, aby

a)

boli struky, vemeno a priľahlé časti pred začatím dojenia čisté,

b)

dojič vizuálne skontroloval, či surové mlieko nevykazuje organoleptické a fyzikálno-chemické odchýlky,

c)

sa surové mlieko od zvierat, ktoré vykazujú klinické príznaky chorôb vemena, a surové mlieko, ktoré vykazuje odchýlky podľa písmena b), nepoužilo na ľudskú spotrebu,

d)

sa mledzivo dojilo a skladovalo oddelene a nemiešalo sa so surovým mliekom.

(11)

Osoby, ktoré vykonávajú dojenie alebo manipulujú so surovým mliekom, musia nosiť čistý odev, dodržiavajú vysoký stupeň osobnej čistoty a v blízkosti miesta dojenia musia mať k dispozícii vhodné zariadenia na umývanie rúk a predlaktia.

(12)

Surové mlieko sa ihneď po nadojení umiestni na čisté miesto, ktoré je skonštruované a vybavené tak, aby sa zabránilo jeho kontaminácii, a schladí sa na teplotu najviac +8 °C a najmenej +4 °C. Ak ide o surové mlieko určené na priamy predaj nevychladené, musí sa do dvoch hodín od nadojenia predať konečnému spotrebiteľovi. Surové mlieko určené na priamy predaj nevychladené, ktoré sa do dvoch hodín po nadojení nepredalo konečnému spotrebiteľovi, prvovýrobca ihneď schladí na teplotu najviac +8 °C a najmenej +4 °C a predá do 24 hodín od nadojenia.

(13)

Dátum spotreby surového mlieka určeného na priamy predaj nevychladené podľa odseku 12 je najviac 24 hodín od nadojenia. Dátum spotreby schladeného surového mlieka podľa odseku 12 je najviac 48 hodín od nadojenia.

(14)

Priamy predaj surového mlieka konečnému spotrebiteľovi v chove na produkciu mlieka sa uskutočňuje v miestnosti oddelenej od priestorov, v ktorých sú ustajnené zvieratá, ~~a vybavenej chladiacim zariadením~~. Ak chov na produkciu mlieka dodáva mlieko aj do schválených prevádzkarní na zber alebo spracovanie mlieka, musí byť miestnosť na priamy predaj surového mlieka oddelená od mliečnice. Prvovýrobca vhodným spôsobom na viditeľnom mieste v mieste predaja surového mlieka umiestni tieto informácie a údaje:

a)

upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Pred konzumáciou je potrebné surové mlieko prevariť. Nie je vhodné na priamu konzumáciu pre deti, gravidné ženy, choré a staré osoby alebo osoby s oslabenou imunitou.“ s uvedením druhu surového mlieka,

b)

dátum spotreby surového mlieka so slovami „spotrebujte do“ a s uvedením dátumu a podmienok skladovania surového mlieka,

c)

údaje o

1.

mene, priezvisku a adrese prvovýrobcu alebo o obchodnom mene a mieste podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo o obchodnom mene a sídle prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

2.

adrese chovu na produkciu mlieka.

(15)

Prvovýrobca vedie okrem záznamov, ktoré sa týkajú vysledovateľnosti a hygieny prvovýroby, osobitné písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo získaného surového mlieka, ktoré bolo predané podľa odsekov 1 a 2

a)

počas každého dňa ~~jednotlivým kupujúcim~~,

b)

počas kalendárneho roka.

(16)

Záznamy podľa odseku 15 uchováva prvovýrobca najmenej jeden rok po skončení kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[***17)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-17)

**§ 5**

**Hygienické požiadavky na malé množstvá vajec**

(1)

Malým množstvom vajec[***26)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-26) je

a)

najviac 60 ks netriedených vajec priamo predaných prvovýrobcom jednému konečnému spotrebiteľovi v mieste produkcie vajec, na miestnom trhovom mieste denne ~~počas jedného týždňa,~~

b)

najviac 350 ks netriedených vajec celkovo dodaných prvovýrobcom miestnym maloobchodným prevádzkarniam denne ~~počas jedného týždňa~~.

(2)

Vajcia môže priamo predávať alebo dodávať len prvovýrobca, ktorý vykonáva prvovýrobu vajec určených na ľudskú spotrebu a s ňou spojené operácie a ktorého chov nosníc je na dodávanie malých množstiev vajec osobitne zaregistrovaný.[***6)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-6)

(3)

Na triedenie slepačích vajec znesených nosnicami druhu Gallus gallus podľa kvality a hmotnosti a na balenie vajec sa vzťahujú požiadavky podľa osobitných predpisov.[***27)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-27) Vajcia, ktoré prvovýrobca uvádza na trh v malých množstvách, sa nesmú umývať, žiadnym spôsobom spracúvať,[***10)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-10) konzervovať alebo chladiť na teplotu nižšiu ako +5 °C a môžu byť na úrovni prvovýroby podrobené len týmto operáciám:

a)

produkcii a zberu vajec v priestoroch prvovýrobcu,

b)

preprave medzi budovami prvovýrobcu a skladovaniu vajec v mieste produkcie, ak ich to podstatne nemení.

(4)

Na slepačie vajcia, ktoré predáva prvovýrobca priamo konečnému spotrebiteľovi v mieste produkcie alebo na trhovom mieste, sa nevzťahujú podmienky ustanovené osobitnými predpismi,[***28)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-28) ak neboli triedené podľa kvality a hmotnosti. Slepačie vajcia, ktoré predáva prvovýrobca konečnému spotrebiteľovi na trhovom mieste, sa označia kódom výrobcu alebo iným označením podľa osobitného predpisu,[***27)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-27) ak ide o prvovýrobcu, ktorý chová 50 alebo viac nosníc. Slepačie vajcia, ktoré predáva konečnému spotrebiteľovi na trhovom mieste prvovýrobca, ktorý chová menej ako 50 nosníc, stačí v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi na trhovom mieste označiť štítkom alebo výveskou s uvedením údajov o pôvode podľa odseku 10 písm. a) a b).

(5)

Vajcia, ktoré dodávajú prvovýrobcovia miestnym maloobchodným prevádzkarniam podľa odseku 1 písm. b), musia byť presvietené. Vajcia musia byť čisté a s nepoškodenou škrupinou. Prvovýrobca nesmie priamo predávať konečnému spotrebiteľovi ani dodávať maloobchodnej prevádzkarni inkubované vajcia ani rozbité vajcia, ktoré majú rozbitú škrupinu a porušené podškrupinové blany, následkom čoho je nechránený ich obsah, vajcia s cudzím zápachom alebo vajcia, ktoré nezodpovedajú požiadavkám na bezpečnosť potravín.

(6)

Prvovýrobca čo najskôr po znáške vajec, najmenej však raz denne zbiera vajcia a uchováva ich v chránenom prostredí podľa odseku 7 mimo priestorov, v ktorých sa držia zvieratá.

(7)

Prvovýrobca, ktorý priamo predáva vajcia podľa odseku 1 písm. a) konečnému spotrebiteľovi, alebo prevádzkovateľ maloobchodnej prevádzkarne, ktorý zásobuje konečného spotrebiteľa dodanými vajcami podľa odseku 1 písm. b) v miestnej maloobchodnej prevádzkarni, musí

a)

držať vajcia v čistote, uchovávať a prepravovať ich v suchu, bez vonkajšieho zápachu, účinne chránené pred nárazom a priamym slnečným žiarením,

b)

skladovať a prepravovať vajcia pri stálej teplote, ktorá je najvhodnejšia na zachovanie ich hygienických vlastností a ktorá nesmie byť nižšia ako +5 °C a vyššia ako +18 °C; prípustná je len prechodná odchýlka najviac o +3 °C od stálej teploty pri dodržaní správnej skladovacej a distribučnej praxe,

c)

zabezpečiť, aby preložky, obaly a kontajnery na prepravu vajec a manipuláciu s nimi neboli zdrojom kontaminácie, a ak sú kontajnery určené na opakované používanie, aby boli čistiteľné a dezinfikovateľné; preložky sa nesmú používať opakovane,

d)

po použití vyčistiť, a ak je to potrebné, vydezinfikovať dopravné prostriedky a kontajnery používané na prepravu malého množstva vajec.

(8)

Dátum minimálnej trvanlivosti vajec predávaných alebo dodávaných podľa odseku 1 je najviac 28 dní od dátumu ich znášky. Vajcia musia byť dodané konečnému spotrebiteľovi najneskôr do 21 dní od dátumu ich znášky.

~~(9)~~

~~Vajcia nemožno vopred baliť do spotrebiteľských obalov a musia sa dodávať alebo konečnému spotrebiteľovi ponúkať na predaj ako voľne uložené. Predávajúci môže v prítomnosti kupujúceho konečného spotrebiteľa a na jeho žiadosť vložiť vajcia do ním prineseného obalu alebo do iného suchého, čistého a nepoužitého obalu.~~ ~~Vajcia sa nesmú pred predajom konečnému spotrebiteľovi chladiť.~~

~~(10)~~ (9)

V mieste predaja vajec prvovýrobca alebo predávajúci v miestnej maloobchodnej prevádzkarni vrátane trhového miesta označí ponúkané voľne uložené vajcia výveskou alebo štítkom s uvedením dobre viditeľnej a ľahko čitateľnej informácie pre konečného spotrebiteľa o tom, že ide o netriedené vajcia priamo z prvovýroby, a o

a)

mene a priezvisku prvovýrobcu, ak ide o fyzickú osobu, alebo o obchodnom mene, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo o obchodnom mene prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

b)

adrese zaregistrovanej prevádzkarne alebo zaregistrovaného chovu prvovýrobcu, kde boli vajcia vyprodukované,

c)

dátume alebo o období znášky vajec a o dátume ich minimálnej trvanlivosti,

d)

spôsobe skladovania formou odporúčania spotrebiteľovi držať a uchovávať vajcia po nákupe v chlade.

~~(11)~~ (10)

Prvovýrobca vedie okrem záznamov, ktoré sa týkajú vysledovateľnosti a hygieny prvovýroby, písomné záznamy, ktorými preukazuje celkový počet chovaných nosníc, dennú produkciu vajec a osobitné záznamy o

a)

počte vajec priamo predaných v mieste produkcie vajec podľa odseku 1 písm. a) za každý deň,

b)

počte vajec priamo predaných na miestnom trhovom mieste podľa odseku 1 písm. a) za každý deň,

c)

menách alebo názvoch odberateľov vajec, adresách ich maloobchodných prevádzkarní a o počte vajec dodaných jednotlivým maloobchodným prevádzkarniam podľa odseku 1 písm. b) počas každého týždňa.

~~(12)~~ (11)

Prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorý vajcami dodanými podľa odseku 1 písm. b) zásobuje konečných spotrebiteľov, vedie v záujme vysledovateľnosti vajec údaje o

a)

každom dodanom množstve vajec a uchováva doklady o pôvode vajec podľa odseku 10 písm. a) a b),

b)

dátume znášky a o dátume minimálnej trvanlivosti vajec podľa odseku 10 písm. c).

~~(13)~~ (12)

Záznamy a doklady podľa odsekov 11 a 12 uchováva prvovýrobca najmenej jeden rok po skončení kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[***17)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-17)

**§ 6**

**Hygienické požiadavky na malé množstvá ~~včelieho medu~~ včelích produktov**

(1)

Malým množstvom ~~včelieho~~ ~~medu~~ včelích produktov určeného na ľudskú spotrebu (ďalej len „~~med~~ včelie produkty“) je

a)

také množstvo ~~medu~~ včelích produktov z vlastnej produkcie priamo predané konečnému spotrebiteľovi prvovýrobcom v jeho priestoroch alebo na miestnom trhovom mieste, ktoré zodpovedá obvyklej spotrebe medu v domácnosti[***19)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19) konečného spotrebiteľa,

b)

celkové množstvo ~~medu~~ včelích produktov najviac 1 tona ročne, ktoré je určené na dodanie miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré týmito ~~medom~~ včelími produktmi priamo zásobujú konečného spotrebiteľa; do tohto celkového množstva ~~medu~~ včelích produktov ~~nesmie byť primiešaný med~~nesmú byť primiešané **včelie produkty**, ~~ktorý nepochádza~~ ktoré nepochádzajú z vlastnej produkcie daného prvovýrobcu.

(2)

~~Med určený~~ Včelie produkty **určené** na ľudskú spotrebu môže dodávať len prvovýrobca, ktorý je držiteľom včelstiev, vykonáva zber a balenie ~~včelieho medu~~ **včelích produktov** vo vlastných priestoroch a je na dodávanie alebo priamy predaj ~~medu~~ **včelích produktov** osobitne zaregistrovaný[***6)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-6) podľa trvalého pobytu držiteľa včelstiev alebo umiestnenia včelstiev.

(3)

~~Med nesmie byť vystavený~~ Včelie produkty nesmú byť vystavené pôsobeniu priameho slnečného žiarenia. ~~Med predaný alebo dodaný~~ Včelie produkty predané alebo dodané konečnému spotrebiteľovi nemožno ďalej uvádzať na trh.

(4)

Prvovýrobca

a)

zabezpečí, aby ~~bol med~~ boli včelie produkty počas získavania, uchovávania, balenia, prepravy a manipulácie s ním chránené~~ý~~ pred kontamináciou,

b)

používa na získavanie, dodávanie, prepravu, uchovávanie a manipuláciu s ~~medom~~ **včelími produktmi** len zariadenie a obaly, ktoré spĺňajú požiadavky na zariadenie a obaly pre potraviny a nie sú zdrojom kontaminácie,

c)

zabezpečí, aby ~~med zodpovedal~~ **včelie produkty** zodpovedali požiadavkám podľa osobitného predpisu.[***29)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-29)

(5)

Prvovýrobca, ktorý predáva ~~med~~ včelie produkty konečnému spotrebiteľovi vo svojich priestoroch alebo na miestnom trhovom mieste, musí uviesť okrem údajov ustanovených osobitným predpisom[***15)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-15) v označení ~~medu~~ **včelích produktov** pre konečného spotrebiteľa v záujme vysledovateľnosti aj tieto údaje:

a)

meno a priezvisko a adresu prvovýrobcu alebo obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovýrobcu, ktorý je právnickou osobou,

b)

adresu zaregistrovanej prevádzkarne alebo držiteľa včelstiev,

c)

označenie pôvodu ~~medu~~ **včelích produktov**,[***30)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-30)

d)

dátum balenia.

(6)

Prvovýrobca vedie písomné záznamy, ktorými preukazuje celkové množstvo chovaných včelstiev a množstvo ~~vyprodukovaného medu~~ vyprodukovaných **včelích produktov**, a osobitné záznamy o celkovom množstve ~~medu~~ **včelích produktov** za každý rok, ktorý

a)

priamo predal konečnému spotrebiteľovi

1.

vo svojich priestoroch,

2.

na miestnom trhovisku,

b)

dodal miestnym maloobchodným prevádzkarniam, a o menách a priezviskách alebo obchodných menách odberateľov a ich adresách alebo sídlach.

(7)

Prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne, ktorému ~~bol med~~ boli **včelie produkty** prvovýrobcom dodané~~ý~~, vedie v záujme vysledovateľnosti ~~medu~~ včelích produktov v dokladoch o jeho príjme a v označení ~~medu~~ **včelích produktov** pre konečného spotrebiteľa aj údaje podľa odseku 5.

(8)

Záznamy podľa odsekov 6 a 7 uchováva prvovýrobca alebo prevádzkovateľ miestnej maloobchodnej prevádzkarne najmenej jeden rok po skončení kalendárneho roka, v ktorom boli vyhotovené, a na základe žiadosti ich sprístupní príslušnému orgánu veterinárnej správy.[***17)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-17)

**§ 7**

**Priame dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného pôvodu**

(1)

Pri dodávaní malého množstva prvotných produktov rastlinného pôvodu prvovýrobcom musí byť zachovaná ich bezpečnosť, kvalita a výživová hodnota.

(2)

Malým množstvom prvotných produktov rastlinného pôvodu je množstvo, ktoré prvovýrobca dopestuje na výmere max. 5 ha a priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo dodáva miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa~~, ak ide ročne o~~

~~a)~~

~~zrno obilnín, z každého druhu do 500 kg,~~

~~b)~~

~~zrno pohánky, ciroku, prosa a kultúrnych druhov láskavca do 500 kg,~~

~~c)~~

~~suché strukoviny do 500 kg,~~

~~d)~~

~~olejniny do 500 kg,~~

~~e)~~

~~konzumné zemiaky do 2 000 kg,~~

~~f)~~

~~hlúbovú zeleninu do 2 000 kg,~~

~~g)~~

~~plodovú zeleninu, z každého druhu do 500 kg,~~

~~h)~~

~~koreňovú zeleninu, z každého druhu do 500 kg,~~

~~i)~~

~~cibuľovú zeleninu do 200 kg,~~

~~j)~~

~~strukovú zeleninu do 300 kg,~~

~~k)~~

~~listovú zeleninu do 150 kg,~~

~~l)~~

~~jadrové ovocie do 2 000 kg,~~

~~m)~~

~~kôstkové ovocie do 1 000 kg,~~

~~n)~~

~~bobuľové ovocie vrátane hrozna stolového alebo muštového na priamy konzum do 250 kg,~~

~~o)~~

~~škrupinové ovocie nelúpané do 700 kg,~~

~~p)~~

~~byliny do 50 kg,~~

~~q)~~

~~pestované huby do 50 kg.~~

(3)

Prvovýrobca malého množstva prvotných produktov rastlinného pôvodu vedie evidenciu o dátume, druhu a množstve

a)

vypestovaných prvotných produktov rastlinného pôvodu,

b)

prvotných produktov rastlinného pôvodu priamo predaných konečnému spotrebiteľovi na farme alebo na miestnom trhovisku,

c)

prvotných produktov rastlinného pôvodu dodaných do miestnych maloobchodných prevádzkarní a o názvoch a adresách odberateľov.

(4)

Ak prvovýrobca priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo dodáva miestnej maloobchodnej prevádzkarni malé množstvá ovocia alebo zeleniny, je povinný zabezpečiť, aby zelenina alebo ovocie bolo

a)

celé,

b)

zdravé; nemožno predávať alebo dodávať ovocie alebo zeleninu napadnuté hnilobou alebo inak poškodené tak, že nie je vhodné na ľudskú spotrebu,

c)

čisté bez viditeľných cudzích látok,

d)

bez škodcov,

e)

bez poškodenia spôsobeného škodcami, ktoré napádajú dužinu,

f)

bez nadmernej povrchovej vlhkosti,

g)

bez cudzieho pachu alebo chuti.

**§ 7a**

 (4) Dodávateľ malého množstva spracovaných produktov rastlinného pôvodu v čestnom prehlásení

uvedie, že :

a) zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu spracovaných produktov,

b) je zdravotne spôsobilý; zdravotnú spôsobilosť preukazuje potvrdením lekára o zdravotnej

spôsobilosti,

c) vedie evidenciu produktov dodaných do miestnych maloobchodných prevádzkarní,

d) označí svoje predajné miesto menom, priezviskom a adresou,

e) označí produkty údajmi o názve a rokom výroby produktu,

f) že je vlastníkom pozemku, na ktorom uskutočňuje vlastnú pestovateľskú alebo chovateľskú

činnosť, alebo je nájomcom takého pozemku alebo má obdobný právny vzťah k takému pozemku,

ktorý ho oprávňuje na uskutočňovanie vlastnej pestovateľskej alebo chovateľskej činnosti na tomto

pozemku.

(5) Fyzická osoba oprávnená dodávať malé množstvo spracovaných produktov rastlinného pôvodu

priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo

zásobuje konečného spotrebiteľa je povinná preukázať orgánu obce na požiadanie pôvod tovaru.

(6) AK orgány obce nadobudnú podozrenie, že predávané výrobky pochádzajú z inej ako vlastnej

pestovateľskej alebo chovateľskej činnosti, informujú o tom orgán úradnej kontroly potravín.

**Dodávanie malého množstva spracovaných produktov rastlinného pôvodu
konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni**

(1)

Malým množstvom spracovaných produktov rastlinného pôvodu je množstvo, ktoré ~~prvovýrobca~~ fyzická osoba vyrába z produktov podľa §7 ods. 2 s povolením obce vo svojom súkromnom hospodárstve a priamo predáva konečnému spotrebiteľovi alebo dodáva miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa, ~~ak ide ročne~~

~~a)~~

~~spracované ovocie do 1 250 kg hmotnosti suroviny, najmä lekvár,~~[***~~19a~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19a)~~džem,~~[***~~19b~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19b)~~kompót,~~[***~~19c~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19c)

~~b)~~

~~spracovanú zeleninu do 1 250 kg hmotnosti suroviny, najmä nakladanú zeleninu,~~[***~~19d~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19d)~~sterilizovanú zeleninu,~~[***~~19e~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19e)

~~c)~~

~~kvasenú kapustu~~[***~~19d~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19d)~~do 500 kg hmotnosti suroviny,~~

~~d)~~

~~pestované konzervované huby~~[***~~19f~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19f)~~do 50 kg hmotnosti suroviny,~~

~~e)~~

~~pestované sušené huby~~[***~~19g~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19g)~~do 50 kg hmotnosti suroviny,~~

~~f)~~

~~sirupy, ovocné šťavy~~[***~~19h~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19h)~~a zeleninové šťavy do 1 250 kg hmotnosti suroviny,~~

~~g)~~

~~sušené kuchynské byliny do 50 kg hmotnosti suroviny,~~

~~h)~~

~~spracované produkty z obilia a zemiakov do 400 kg hmotnosti suroviny, najmä lokše, pagáče, cestoviny,~~

~~i)~~

~~pochutiny na báze spracovaného ovocia a zeleniny do 100 kg hmotnosti hotového výrobku, najmä sušené ochutené semená olejnín, ovocné čaje a ovocné octy do 200 l.~~

(2)

~~Výrobcom podľa odseku 4 je ten, kto spracúva produkty z vlastnej pestovateľskej činnosti, vyrába z nich produkty uvedené v odseku 1 a je na tento účel zaregistrovaný na regionálnej veterinárnej a potravinovej správe.~~[***~~19i~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19i)

Dodávanie malého množstva spracovaných produktov rastlinného pôvodu konečnému

spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni sa vykonáva na základe čestného

prehlásenia o tom, že všetky predávané výrobky pochádzajú z vlastnej pestovateľskej alebo

chovateľskej činnosti.

(3)

~~Výrobca~~ Dodávateľ malého množstva spracovaných produktov rastlinného pôvodu je povinný používať len také suroviny, ktoré zodpovedajú požiadavkám bezpečnosti potravín.[***19j)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-19j)

(4)

~~Výrobca~~ Dodávateľ malého množstva spracovaných produktov rastlinného pôvodu v čestnom prehlásení uvedie, že :

a) zodpovedá za bezpečnosť a kvalitu spracovaných produktov,

b) ~~musí byť~~ je zdravotne spôsobilý; zdravotnú spôsobilosť preukazuje potvrdením lekára o zdravotnej spôsobilosti,

c) vedie evidenciu ~~o dátume, druhu, množstve, zložení a teplote skladovania vyrobených produktoch rastlinného pôvodu, a to~~

~~1. celkového množstva,~~

~~2. priamo predaných produktov konečnému spotrebiteľovi alebo na miestnom trhovisku,~~

~~3.~~ produktov dodaných do miestnych maloobchodných prevádzkarní ~~vrátane názvov a adries týchto prevádzkarní,~~

d) ~~je povinný označiť~~  označí svoje predajné miesto menom, priezviskom a adresou ~~a registračným číslom,~~

e) ~~je povinný~~ ~~produkty označiť~~ označí produkty údajmi o názve ~~produktu a jeho cene, menom a priezviskom výrobcu, registračným číslom~~ a rokom výroby produktu~~; na požiadanie podáva ústnu informáciu o ostatných údajoch.~~

**f) že je vlastníkom pozemku, na ktorom uskutočňuje vlastnú pestovateľskú činnosť, alebo je nájomcom takého pozemku alebo má obdobný právny vzťah k takému pozemku, ktorý ho oprávňuje na uskutočňovanie vlastnej pestovateľskej činnosti na tomto pozemku.**

**(5) Fyzická osoba oprávnená dodávať malé množstvo spracovaných produktov rastlinného pôvodu priamo konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkarni, ktorá priamo zásobuje konečného spotrebiteľa je povinná preukázať orgánu obce na požiadanie pôvod tovaru.**

**(6) Ak orgány obce nadobudnú podozrenie, že predávané výrobky pochádzajú z inej ako vlastnej pestovateľskej alebo chovateľskej činnosti, informujú o tom orgán úradnej kontroly potravín.**

**§ 8**

**Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov z maloobchodnej prevádzkarne iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré je len okrajovou, miestnou a obmedzenou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne**

(1)

Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov je miestnou činnosťou maloobchodnej prevádzkarne vrátane maloobchodnej prevádzkarne v rámci chovu na produkciu mlieka,[***20)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-20) ak vykonáva činnosti manipulácie s mliekom alebo jeho spracúvanie a skladovanie podľa [***§ 9 a 10***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#paragraf-9) a dodáva toto mlieko a mliečne výrobky iným maloobchodným prevádzkarniam, ktoré sú od nej vzdialené najviac dve hodiny cesty za dodržania hygienických podmienok prepravy.

(2)

Dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov iným maloobchodným prevádzkarniam môže vykonávať len maloobchodná prevádzkareň, ktorá

a)

je zriadená ako trvalé zariadenie,[***31)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-31) ~~okrem stánkov a stanov na predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulantný predaj podľa osobitných predpisov,~~[***~~5~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-5)

b)

dodržiava požiadavky podľa [***§ 9 a 10***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#paragraf-9),

c)

je na toto dodávanie osobitne zaregistrovaná,[***32)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-32)

d)

preukazuje dokladmi orgánom veterinárnej správy[***17)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-17) dodržiavanie množstiev a požiadaviek podľa odseku 1 a [***§ 9 a 10***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#paragraf-9).

(3)

Iné maloobchodné prevádzkarne, ktorým sa dodáva mlieko a mliečne výrobky podľa odseku 1 a [***§ 9 a 10***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#paragraf-9), môžu toto mlieko a mliečne výrobky uviesť na trh len formou priameho predaja konečnému spotrebiteľovi.

**§ 9**

**Dodávanie surového mlieka a mliečnych výrobkov z tohto mlieka iným maloobchodným prevádzkarniam**

Ak dodáva maloobchodná prevádzkareň iným maloobchodným prevádzkarniam vzdialeným od nej podľa [***§ 8 ods. 1***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#paragraf-8.odsek-1) surové, mliekarensky neošetrené kravské mlieko, kozie mlieko alebo ovčie mlieko, ktoré pochádza od zvierat z vlastného chovu a spĺňa všetky osobitné hygienické požiadavky a kritériá na surové mlieko podľa osobitného predpisu[***33)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-33) alebo mliečne výrobky vyrobené z tohto mlieka, je táto činnosť

a)

okrajovou činnosťou, ak

1.

maloobchodná prevádzkareň spracuje denne najviac 500 l kravského mlieka, ~~250~~ 500 l ovčieho mlieka alebo ~~100~~ 500 l kozieho mlieka,

2.

dodáva iným maloobchodným prevádzkarniam také množstvo mlieka alebo mliečnych výrobkov z neho, ktoré neprekračuje týždenne ~~35~~ 80 % z celkovo spracovaného mlieka a ~~35~~ 80 % vyrobených mliečnych výrobkov,

b)

obmedzenou činnosťou, ak iné maloobchodné prevádzkarne predávajú alebo dodávajú toto mlieko alebo mliečne výrobky len priamo konečnému spotrebiteľovi a

1.

pri predaji surového mlieka[***18)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-18) okrem splnenia ostatných požiadaviek na označovanie[***15)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-15) umiestnia na viditeľnom mieste dobre čitateľné upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Surové mlieko – pred spotrebou potrebné prevariť. Surové mlieko nie je vhodné na priamu konzumáciu pre deti, gravidné ženy, choré a staré osoby alebo osoby s oslabenou imunitou.“ s uvedením druhu surového mlieka,

2.

pri predaji mliečnych výrobkov zo surového mlieka[***18)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-18) okrem splnenia ostatných požiadaviek na označovanie[***15)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-15) označia tieto výrobky slovami: „Vyrobené zo surového mlieka“ s uvedením jeho druhu, ak ide o výrobky vyrobené z mlieka, ktorého výrobný proces nezahŕňa žiadne tepelné ošetrenie podľa osobitného predpisu[***34)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-34) ani žiadne fyzikálne alebo chemické ošetrenie, ktoré by malo rovnocenný účinok, alebo

3.

sú prevádzkami verejného stravovania, zariadeniami spoločného stravovania, ktoré poskytujú stravovacie služby ~~na pracoviskách,~~[***~~35~~~~)~~***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-35)~~okrem zariadení, ktoré poskytujú stravovacie služby v školských a predškolských zariadeniach, školách, zariadeniach sociálnych služieb, zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately a na zotavovacích podujatiach~~ a použijú dodané surové mlieko a výrobky z neho vo vlastnej prevádzkarni len na prípravu tepelne upravených pokrmov určených na priame podávanie konečným spotrebiteľom.

**§ 10**

**Dodávanie tepelne ošetreného mlieka a mliečnych výrobkov z tohto mlieka iným maloobchodným prevádzkarniam**

(1)

Ak dodáva maloobchodná prevádzkareň podľa [***§ 9***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#paragraf-9) iným maloobchodným prevádzkarniam tepelne ošetrené mlieko[***34)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-34) alebo mliečne výrobky z tepelne ošetreného mlieka, je táto jej činnosť

a)

okrajovou činnosťou, ak sú splnené podmienky podľa [***§ 9 písm. a)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#paragraf-9.pismeno-a), a

b)

obmedzenou činnosťou, ak iná maloobchodná prevádzkareň

1.

priamo dodáva toto mlieko alebo mliečne výrobky len priamo konečnému spotrebiteľovi, alebo

2.

je prevádzkou verejného stravovania alebo zariadením spoločného stravovania, ktoré používa dodané mlieko alebo mliečne výrobky vo vlastnej prevádzkarni na prípravu pokrmov určených na priame podávanie konečnému spotrebiteľovi.

(2)

Pri tepelnom ošetrení surového mlieka musí prevádzkovateľ maloobchodnej predajne podľa odseku 1, ktorý spracúva surové mlieko pochádzajúce od zvierat z vlastného chovu, dodržiavať požiadavky osobitného predpisu.[***34)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-34)

**§ 11**

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý v rámci svojej maloobchodnej činnosti balí, spracúva mlieko a vyrába mliečne výrobky, ktoré sú získané aj z mlieka, ktoré nepochádza od zvierat z jeho vlastného chovu, a dodáva ho priamo konečnému spotrebiteľovi alebo iným maloobchodným prevádzkarniam, musí dodržiavať všetky požiadavky ustanovené osobitnými predpismi.[***36)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-36)

**§ 12**

**Záverečné ustanovenia**

Týmto nariadením vlády sa vykonávajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v [***prílohe***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#prilohy.priloha-priloha_k_nariadeniu_vlady_c_360_2011_z_z.oznacenie).

**§ 13**

Toto nariadenie vlády bolo prijaté v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.[***37)***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2011/360/20160301#poznamky.poznamka-37)

**§ 14**

**Zrušovacie ustanovenie**

Zrušuje sa nariadenie vlády Slovenskej republiky č. [***352/2009 Z. z.***](https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/SK/ZZ/2009/352/), ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov živočíšneho pôvodu, mäsa z hydiny a domácich králikov, voľne žijúcej zveri a zveriny z nej.

**§ 15**

**Účinnosť**

Toto nariadenie vlády nadobúda účinnosť 1. novembra 2011.

Iveta Radičová v. r.