

# **Nové přístupy k faremnímu zpracování mléka**

*Ing. Ivan Hrbek*

# Co se změnilo

- *Právně nic, mění se přístup*
- *Jak ze strany EU – viz dále - dokument ze srpna 2010*
- *Především ze strany ministra zemědělství a následně celého úředního aparátu*
- *Včetně i pana ústředního ředitele SVS MUDr. Maleny, který je ochotný zabývat se připomínkami a slibuje, že jakákoliv pochybení svých inspektorů bude rázně řešit, pokud se o nich dozví....*
- *Proběhl program BIOMLÉKO v jehož rámci bylo zaregistrováno SVS 7 malých faremních mlékáren*
- *Byl založen Svaz faremních zpracovatelů, který pomáhá svým členům v realizaci jejich záměrů v oblasti faremního zpracování nejen mléka a hájí jejich zájmy např. díky kontaktům na Antibyrokratickou komisi MZE*
- *V rámci tohoto svazu se připravuje spuštění výroby v dalších asi 5-7 mi faremních mlékárnách, od zahájení sezóny 2012*

## **Legislative EU and CR regulating the area of milk sale and processing of milk in small farm dairy farms**

- ***Zákon o zemědělství***
- ***Živnostenský zákon***
- ***Veterinární zákon***
  
- ***Prováděcí vyhlášky***
  - K veterinárnímu zákonu
  - O přizpůsobení požadavků...
- ***Nařízení EU***

# **Ze stránek MZE – odkaz „hygienický balíček“**

***Nařízení Komise (ES) č. 2076/2005 ze dne 5. prosince 2005 , kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a Rady...***

***Nařízení Komise (ES) č. 2075/2005 ze dne 5. prosince 2005 , kterým se stanoví zvláštní předpisy pro úřední kontroly trichinel v mase (Text s významem...***

***Nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005 , kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského...***

***Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Text s významem pro EHP)***

***Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů...***

***Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol...***

***Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného...***

***Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin***

***Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje...***

# Nařízení EU – hygienický balíček

- **Nařízení EU**
  - (178/2002) základy potravinového práva+5 novel
  - 852/2004 povinnosti provozovatele potravinářského podniku+1019/2008+219/2008
  - 853/2004 ve znění 1662/2005 o požadavcích na živočišné produkty+7novel
  - (854/2004) o úředních kontrolách +(882/2004) krmiva a dobré životní podmínky
  - 999/2001 ve znění 956/2008 a 163/2009 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií  
PŘÍLOHA V SPECIFIKOVANÝ RIZIKOVÝ MATERIÁL
  - 1774/2002 ve znění 777/2008 respektive 1069/2009 (od 2011) o vedlejších živočišných produktech
  - 2073/2005 ze dne 15.listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- **Postupy implementace (zavádění) výše uvedených nařízení**
- **Pracovní dokument orgánů komise k porozumění ustanovením, týkajícím se pružnosti.....**

# Základy potravinového práva

## 178/2002

Volného pohybu potravin a krmiv v rámci Společenství může být dosaženo pouze tehdy, **nebudou-li se požadavky** na bezpečnost potravin a krmiv **mezi jednotlivými členskými státy významně lišit**.

(4) Mezi potravinovým právem členských států jsou velké rozdíly, pokud jde o pojetí, zásady a postupy. **Přijímají-li členské státy opatření týkající se potravin, mohou tyto rozdíly bránit volnému pohybu potravin, vytvářet nerovné podmínky soutěže, a tím přímo ovlivňovat fungování vnitřního trhu.**

(5) Je tedy **nezbytné sblížit tato pojetí, tyto zásady a postupy**, aby byla vytvořena společná základna pro opatření regulující potraviny a krmiva, která jsou přijímána v členských státech a na úrovni Společenství.

Je však nezbytné poskytnout dostatek času pro **přizpůsobení všech protichůdných** ustanovení v existujících právních předpisech, jak na vnitrostátní úrovni, tak na úrovni Společenství, a stanovit, že do ukončení tohoto přizpůsobení mají být předpisy používány s přihlednutím k zásadám uvedeným v tomto nařízení.

# Zákon o zemědělství

- § 2e
- **Podnikání v zemědělství**
- (1) **Zemědělským podnikatelem** podle tohoto zákona je fyzická nebo právnická osoba, která hodlá provozovat zemědělskou výrobu jako soustavnou a samostatnou činnost vlastním jménem, na vlastní odpovědnost, za účelem dosažení zisku, za podmínek stanovených tímto zákonem
- (2) **Fyzická osoba provozující drobné pěstitelské a chovatelské činnosti**, anebo prodávající nezpracované rostlinné a živočišné výrobky, nepodléhá evidenci zemědělského podnikatele podle tohoto zákona.
- (3) Zemědělskou výrobou včetně hospodaření na vodních plochách se rozumí
- rostlinná výroba .....
- živočišná výroba zahrnující **chov hospodářských zvířat** za účelem získávání, zpracování a výroby živočišných produktů, .....
- **úprava, zpracování a prodej vlastní produkce** zemědělské výroby,

# OSVĚDČENÍ

## O ZÁPISU DO EVIDENCE ZEMĚDĚLSKÉHO PODNIKATELE

vydané právnické osobě  
podle § 2 f odst. 6 zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství, ve znění pozdějších předpisů.

Obchodní firma: **AMALTHEA s.r.o.**  
Identifikační číslo: **253 38 081**  
Sídlo: **Hvozd 59, okres Prostějov, PSČ 798 55**

**Statutární orgán:**

Ing. Ivan Hrbek, RČ: 530505/187, státní občanství: Česká republika  
Osobě neuložil soud nebo správní orgán zákaz činnosti týkající se zemědělství.  
U osoby netrvá jiná překážka týkající se provozování zemědělské výroby.

**Odpovědný zástupce:**

Ing. Ivan Hrbek, RČ: 530505/187, dat. nar.: 5.5.1953, státní občanství: Česká republika  
Trvalý pobyt: Hvozd 59, 798 55 Hvozd u Prostějova  
Osobě neuložil soud nebo správní orgán zákaz činnosti týkající se zemědělství.  
U osoby netrvá jiná překážka týkající se provozování zemědělské výroby.  
Údaj o odborné způsobilosti: Transformace dle čl. II. přechodných ustanovení, bod 1 zákona č. 85/2004 Sb., kterým se mění zákon č. 252/1997 Sb., o zemědělství, ve znění pozdějších předpisů a některé další zákony.

Zaměření zemědělské výroby :

**a) Rostlinná výroba:**

- chmelařství a ovocnářství
- vinohradnictví a vinařství
- pěstování zeleniny a hub
- pěstování okrasných, léčivých a aromatických rostlin
- pěstování rostlin pro technické využití

**Produkce chovných plemenných zvířat a využití jejich genetického materiálu**  
**Výroba osiv a sadby, školkařských výpěstků a genetického materiálu rostlin**  
**Úprava, zpracování a prodej vlastní produkce zemědělské výroby včetně výroby potravin z ní**  
**Chov ryb, vodních živočichů a pěstování rostlin na vodní ploše**

Греоркиадапе даатум занаяем земедеиске výroбы : јиз провозује  
Do evidence zemědělského podnikatele zapsáno dne : 21.7.2004

V Konici dne 21.7.2004



*Lenka Bartáková*  
**Lenka Bartáková**  
vedoucí Obecního živnostenského úřadu Konice

# Živnostenský zákon

- ***Živnost řemeslná – mlékárenství***
- Přejímka a technologické zpracování syrového mléka.
- Výroba mléčných výrobků a polotovarů, zejména mléka tekutého a ochuceného, sušeného a zahuštěného, smetany, másla, sýrů, tvarohů, kysaných výrobků a jogurtů, mražených krémů, zmrzlinových směsí.
- Výroba a zpracování bílkovinných mléčných výrobků, laktózy, syrovátky a mléčných krmných směsí.
- V rámci živnosti lze dále provádět výrobu zmrzlin na bázi mléka. Úpravu mlékárenských výrobků k bezprostřední spotřebě (koktejly, pomazánky, zmrzliny) a doplňkový prodej pečiva, pokud jsou prováděny v provozovně, v níž je provozována předmětná živnost. Míchání mléčných krmných směsí.

# Veterinární zákon

- § 27a
- 1) Chovatel může v malých množstvích
- e) prodávat se **souhlasem** krajské veterinární správy **syrové, mlékárensky neošetřené mléko a syrovou smetanu v místě výroby přímo spotřebiteli** pro spotřebu v jeho domácnosti, pokud mléko splňuje požadavky a kritéria stanovená pro syrové mléko předpisy Evropských společenství ; chovatel, který prodává toto mléko nebo smetanu, je povinen zajistit laboratorní vyšetření mléka při
- 1. **podávání žádosti** krajské veterinární správě o souhlas k prodeji mléka nebo smetany,
- 2. každé změně chovu zvířat a každé změně způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání mléka, která by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, **nejméně však jednou za 6 měsíců,**
- (3) Živočišné produkty uvedené v odstavci 1
- a) musí **pocházet od zdravých zvířat** a musí být zdravotně nezávadné a bezpečné z hlediska ochrany zdraví lidí a zvířat, zejména nesmí být zdrojem rizika šíření nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka,
- b) **nesmí být dále uváděny na trh.**
- (4) Chovatel, který prodává nebo dodává vlastní produkty z prvovýroby podle odstavce 1, musí zajistit, aby tyto produkty byly
- a) vyráběny v **čistém prostředí** s používáním zařízení a pracovních nástrojů a pomůcek udržovaných v čistotě,
- b) **chráněny** před vlivy, které by mohly nepříznivě působit na jejich zdravotní nezávadnost, zejména **před kontaminací.**

# Prováděcí vyhláška k vet. zákonu č. 289/2007

## § 13

- **(1) Syrové mléko nesmí být uváděno do oběhu k přímé lidské spotřebě s výjimkou jeho prodeje v hospodářství přímo konečnému spotřebiteli, a to v malých množstvích (dále jen "přímý prodej syrového mléka").**
- **(2) Předmětem přímého prodeje syrového mléka může být pouze syrové mléko, které**
  - **a) pochází od zdravého zvířete z hospodářství úředně prostého tuberkulózy a úředně prostého nebo prostého brucelózy, jež nevykazuje žádné příznaky nakažlivého onemocnění přenosného mlékem na člověka,**
  - **b) bylo získáno hygienickým způsobem v hospodářství, v němž jsou dodržovány hygienické požadavky stanovené zákonem a požadavky uvedené v odstavci 3.**
- **(3) Hygienické požadavky na výrobu syrového mléka, požadavky na prostory a vybavení, na hygienu během dojení, sběru a přepravy a na hygienu personálu stanovené předpisy Evropských společenství platí pro hospodářství, z něhož pochází syrové mléko, které je předmětem přímého prodeje, obdobně.**
- **(4) Předmětem přímého prodeje syrového mléka nemůže být syrové ovčí a kobyli mléko.**
- **(5) Přímý prodej syrového mléka musí být prováděn v místnosti oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením, ve které je na viditelném místě upozornění "Syrové mléko, před použitím převařit". Je-li z hospodářství dodáváno mléko do sběrného střediska, standardizačního střediska nebo podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k přímému prodeji syrového mléka oddělena od mléčnice.**
- **(6) Není-li syrové mléko určené k přímému prodeji prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 C a zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení.**
- **(7) Za malé množství syrového mléka, určeného k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje takové množství tohoto mléka, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti daného spotřebitele.**

# Vyhláška o přizpůsobení požadavků...

**128/2009**

- ***Upravuje požadavky na „MALE FAREMNÍ MLÉKÁRNY A MALÁ FAREMNÍ JATKA“ u kterých je zpracování masa a mléka „omezenou a okrajovou činností“***
- ***Nevztahuje se na „prodej (nezpracovaného) mléka ze dvora dle §27a veterinárního zákona ale na „finalizaci“ tj. faremní mlékárničku (sýrárnu)***
- ***Definuje co je to „omezená a okrajová činnost“ :***
  - ...denně zpracuje nejvýše 500 l kravského, 100 l koziho nebo 50 l ovčího mléka
  - ...nejvýš 35 % produkce z výše uvedeného mléka lze prodat prostřednictvím „jiného maloobchodního zařízení“ (obchody, jídelny, stánky a pod, nikoliv: nemocnice, domov důchodců, školní jídelna)
  - ...prodej na území „kraje a sousedních krajů“
  - ...mléko pouze od zvířat vlastního chovu, nikoliv nakupované
- ***Upřesňuje postup:***
  - Podnik požádá: Jakou výjimku, proč, jak bude zajištěna bezpečnost potravin
  - KVS provede kontrolu, ověří splnění parametrů (litry, %) a rozhodne

# EU nařízení č. 852/2004

- **PŘÍLOHA I OBECNÉ HYGIENICKÉ PŘEDPISY PRO PRVOVÝROBU**
- **PŘÍLOHA II OBECNÉ HYGIENICKÉ POŽADAVKY PRO VŠECHNY PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ (KROMĚ PRVOVÝROBY)**
  - Kapitola 1: Obecné požadavky na potravinářské prostory (kromě prostor uvedených v kapitole 3)
  - Kapitola 2: Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin ( s výjimkou prostor pro stravování a prostor uvedených v kapitole 3)
  - Kapitola 3: Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory (například prodejní stany, stánky na trhu, pojízdné prodejny), **prostory užívané především jako soukromý obytný dům, v němž se však pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh**, a na prodejní automaty

# EU nařízení č. 852/2004

- **Obecné požadavky na potravinářské prostory.....**
- **Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory (například prodejní stany, stánky na trhu, pojízdné prodejny), **prostory užívané především jako soukromý obytný dům, v němž se však pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh, a na prodejní automaty****
  - *b) povrchy přicházející do styku s potravinami v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a korozivzdorných netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;*
  - *c) odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, a je-li to nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení;*
  - *e) k dispozici odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody;*
  - *f) k dispozici odpovídající systémy nebo zařízení pro hygienické skladování a likvidaci nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadů (ať kapalných nebo pevných);*
  - *g) k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny;*
  - *h) potraviny ukládány tak, aby v prakticky dosažitelné míře nedocházelo k riziku kontaminace.*

# **EU nařízení č. 853/2004**

- **ODDÍL IX: SYROVÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY**
- **KAPITOLA I SYROVÉ MLÉKO – PRVOVÝROBA**
- **I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA**
- **II. HYGIENA HOSPODÁŘSTVÍ PRO PRODUKCI MLÉKA**
- **III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO**

# **EU nařízení č. 853/2004**

- **ODDÍL IX: SYROVÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY**
- **KAPITOLA I SYROVÉ MLÉKO – PRVOVÝROBA**
- **I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA**
- **II. HYGIENA HOSPODÁŘSTVÍ PRO PRODUKCI MLÉKA**
- **III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO**

# I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA

Syrové mléko musí být získáno od zvířat:


- a) žádný příznak nakažlivé nemoci přenosné mlékem na člověka;
- b) jsou v dobrém zdravotním stavu, nevykazují známky nemoci, a zejména netrpí žádnou infekcí pohlavního ústrojí, ani enteritidou s průjmem, nebo zánětem vemena;
- c) která nevykazují žádné zranění vemena, jež by mohlo mít vliv na mléko;
- d) kterým nebyly podány nepovolené látky či přípravky
- e) u nichž byla v případě podání povolených přípravků či látek dodržena ochranná lhůta

Pokud jde o brucelózu, musí syrové mléko pocházet od ovcí nebo koz, které patří do hospodářství, které je úředně prosté nebo prosté brucelózy

Pokud jde o tuberkulózu, musí syrové mléko pocházet od stáda u něhož jsou prováděny kontroly na tuto nákazu v rámci plánu kontrol schváleného příslušným orgánem.






Pokud jsou kozy chovány s krávami, musí být takové kozy prohlíženy a vyšetřovány na tuberkulózu.

# Na webu SVS najdeme:


Státní veterinární správa  
České republiky

[Hlavní stránka](#) | [Tiskové zprávy](#) | [Úřední deska](#) | [Kontakty](#)

[HLEDAT](#)

- [Základní informace](#)
- [Adresář organizací SVS ČR](#)
- [Zákazy a omezení](#)
- [Informační systém](#)
- [Informace z legislativy](#)
- [Publikace SVS ČR](#)
- [Zdraví zvířat](#)
- [Pohoda zvířat - welfare](#)
- [Formuláře ke stažení](#)
- [Krajské veterinární správy](#)
- [Laboratorní diagnostika](#)
- [Schválené subjekty](#)
- [Tiskové zprávy](#)
- [Veřejné zdraví](#)
- [Zajímavé odkazy](#)
- [Zaměstnání](#)
- [Obchodování s vet. zbožím](#)

## Národní ozdravovací program od IBR

07.08.2008

Zde budou postupně umístovány informace týkající se průběhu ozdravování skotu od infekční boviní rino-tracheitidy a seznamy hospodářství ozdravených nebo prostých IBR.

- [Seznamy hospodářství prostých a ozdravených od IBR](#)
- [Zhodnocení NOP od IBR v České republice 2008](#)

Programy tlumení výskytu salmonel	2006
Katarální horečka ovcí (Bluetongue)	2007
BSE v ČR	řad a nařízené vakcinace na rok 2007
Cestování se psy, kočkami a fretkami	řad a nařízené vakcinace na rok 2006
Klasický mor prasat (KMP)	řad od infekční rino-tracheitidy v ČR
Kontroly zdraví zvířat a vakcinace	řad metoda eliminační bez vakcinace
Mor včelího plodu	řad metoda eliminační s vakcinací
Národní ozdravovací program od IBR	řad metoda radikální
Pohotovostní plán	řad markerových vakcín proti IBR registrovaných v ČR (září 2006)
Prevence a tlumení varroázy včel	řad ících vyšetření na IBR
Ptačí chřipka	řad 10/2005 k IBR (ve znění změn a doplňků ke dni 4.9.2006)
Svod zvířat	řad dní ozdravovací program od IBR v ČR
Vzteklina v ČR	řad ogické vyšetření na IBR - sdělení

- [Potvrzování žádosti chovatelů o podporu na částečnou úhradu nákladů](#)

### DŮLEŽITÉ

**[Místa vstupu pro zvířata v zájmovém chovu](#)** NOVÉ

**[Nový virus chřipky - "mexická" chřipka](#)** NOVÉ  
Informace o mexické chřipce

**[Bluetongue](#)**  
Informace pro chovatele

**[Programy tlumení výskytu salmonel](#)**  
V reprodukčních chovech drůbeže a v chovech nosnic

**[Dovoz potravin pro osobní spotřebu do Společenství](#)** NOVÉ

**[Cestování se psy, kočkami a fretkami](#)**  
Informace k cestování s vašimi mazlíčky

**[Tlumení varroázy včel](#)**

## Národní ozdravovací program od IBR - seznam hospodářství

hospodářství prostá, vakcinovaná, ozdravená - Olomoucký kraj

registrační číslo	P-prostá V- vakcinovaná O- ozdravená	název chovatele	ulice a č. domu	PSC	obec	datum evidence	kraj
CZ 71006127	P	AMALTHEA s.r.o.	Hvozď 59	79855		02.06.2008	Olomoucký kraj

počet vět » 1



## II. HYGIENA HOSPODÁŘSTVÍ PRO PRODUKCI MLÉKA

- A. Požadavky na **prostory a vybavení**  
*(důležité => náklady)*
- B. Hygiena během dojení, sběru a přepravy
- C. Hygiena personálu

# Požadavky na prostory a vybavení

- 1. **Zařízení k dojení a prostory**, kde se mléko skladuje, kde se s ním manipuluje nebo kde se chladí, musí být umístěny a konstruovány tak, aby se **omezilo riziko kontaminace** mléka.
- 2. Prostory pro **skladování mléka** musí být chráněny proti škůdcům, musí být dobře **prostorově odděleny od stájí** se zvířaty, a pokud je to nezbytné pro dodržení požadavků stanovených v části B, musí mít vhodné chladičí zařízení.
- 3. Povrch zařízení, které má přijít **do styku s mlékem** (**nářadí, nádoby, cisterny** atd. určené k dojení, sběru nebo k přepravě), musí být snadno čistitelný a případně dezinfikovatelný a musí být udržován v náležitém stavu. To vyžaduje použití **hladkých, omyvatelných a netoxických materiálů**.
- 4. Po použití musí být takové povrchy vyčištěny a případně dezinfikovány. Nádoby a **cisterny použité při přepravě syrového mléka** musí být před novým použitím vyčištěny a vydezinfikovány, a to po každé přepravě nebo sérii transportů, jestliže mezi vykládkou a následnou nakládkou je velmi krátká doba, v každém případě však **minimálně jedenkrát za den**.

# Hygiena během dojení, sběru a přepravy

- 1. Dojení musí být **prováděno hygienicky**, a zejména musí být zajištěno,
  - a) aby byly před zahájením dojení struky, **vemeno a přilehlé části čisté**;
  - b) aby u každé jednotlivé krávy byly u mléka zkontrolovány organoleptické nebo fyzikálně-chemické abnormality, a to dojičem nebo metodou poskytující podobné výsledky, a aby mléko vykazující takové abnormality nebylo použito k lidské spotřebě;
  - c) aby mléko zvířat, která vykazují klinické známky choroby vemene, nebylo použito k lidské spotřebě jinak než podle pokynů veterinárního lékaře;
  - d) aby byla identifikována zvířata, která se podrobila léčbě, která může vést k přenosu reziduí do mléka, a aby mléko od takových zvířat nebylo do konce předepsané ochranné lhůty použito k lidské spotřebě;
  - e) aby koupele nebo postřiky struku byly použity, pouze pokud to schválil příslušný orgán a způsobem, který nevede k nepřijatelným hladinám reziduí v mléce.
- 2. Bezprostředně po nadojení musí být mléko **umístěno na čistém místě**, které je navrženo a vybaveno **tak, aby se zamezilo jeho kontaminaci**. Musí být ihned ochlazeno na teplotu 8 °C nebo nižší v případě, když je sváženo každý den, nebo na teplotu 6 °C nebo nižší, pokud svoz není prováděn každý den.
- 3. **Během přepravy musí být zachován chladicí řetězec** a při dodání mléka do provozovny nesmí teplota zchlazeného mléka překročit 10 °C.
- 4. **Provozovatelé potravinářských podniků nemusí dodržet požadavky na teplotu** uvedené v bodech 2 a 3, pokud mléko splňuje kritéria uvedená v části III a
  - a) **mléko je zpracováno do 2 hodin po nadojení**,
  - b) je vyšší teplota nezbytná z technologických důvodů souvisejících s výrobou určitých mléčných výrobků a příslušný orgán ji schválí.

# Hygiena personálu

- *Osoby provádějící dojení a/nebo zacházející se syrovým mlékem musí mít **vhodný čistý oděv**.*
- *Osoby provádějící dojení musí udržovat vysoký stupeň **osobní čistoty**. V **blízkosti místa dojení** musí být k dispozici vhodná zařízení, která dojičům a osobám manipulujícím se syrovým mlékem umožní **omytí rukou a paží**.*

# KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO

- **3. Provozovatelé potravinářských podniků musí zavést postupy s cílem zajistit, aby syrové mléko splňovalo následující kritéria:**
  - i) syrové mléko kravské
    - CPM 100 000
    - PSB 400000
  - ii) syrové mléko jiných druhů:
    - CPm 1 500 000
- \*\* Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.
- **b) Pokud je však syrové mléko jiných druhů než krav určeno pro výrobu výrobků ze syrového mléka postupem, který **nezahrnuje tepelné ošetření**, musí provozovatelé potravinářských podniků učinit opatření, jimiž zajistí, aby použité syrové mléko splňovalo následující kritérium:**
- **Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml) ≤ 500 000**
- \*\* Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.
- **5. Pokud syrové mléko nespĺňuje požadavky bodu 3 nebo 4, musí provozovatel potravinářského podniku informovat příslušný orgán a **přijmout opatření k nápravě** tohoto stavu.**

# Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.

- ***Co s tím???????***

3. Toto nařízení se nevztahuje na:

a) prvovýrobu pro soukromé domácí použití;

b) domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu;

c) případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství výrobků z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli;

# Faremní zpracování mléka

- *Výroba smetany*
- *Výroba pasterizovaného mléka*
- *Výroba másla*
- *Výroba kysaných mléčných výrobků*
- *Výroba sýrů*
- *.....*

# Faremní zpracování mléka

## *Výroba smetany*

- § 27a
- 1) Chovatel může v malých množstvích
- e) prodávat se **souhlasem** krajské veterinární správy **syrové, mlékárensky neošetřené mléko a syrovou smetanu v místě výroby přímo spotřebiteli** pro spotřebu v jeho domácnosti

**Závěr: syrová smetana se nevyrábí, prodává se v rámci přímého prodeje mléka, do „souhlasu“ si to nechte napsat!**



Evropská komise



Generální ředitelství pro  
zdraví & spotřebitele

PRACOVNÍ DOKUMENT ÚTVARŮ KOMISE  
o porozumění některým ustanovením  
týkajícím se pružnosti stanoveným v balíčku  
předpisů o hygieně  
Často kladené otázky  
Pokyny pro provozovatele potravinářských  
podniků



EVROPSKÁ KOMISE

V Bruselu dne 12. 8. 2010  
SEK(2010) 985 v konečném znění

**PRACOVNÍ DOKUMENT ÚTVARŮ KOMISE**

**o porozumění některým ustanovením týkajícím se pružnosti stanoveným v balíčku  
předpisů o hygieně**

**Často kladené otázky**

**Pokyny pro provozovatele potravinářských podniků**

„Mám hospodářství s krávami a **v hospodářství vyrábím sýr**. Sýr bych rád prodával v hospodářství **nebo** místnímu obchodu. Jaká pravidla EU pro hygienu potravin musím splňovat?“

**ODPOVĚĎ:**

Sýr je v zásadě výsledkem zpracování syrového nebo tepelně ošetřeného mléka. **Sýr proto není produktem prvovýroby**, ani když byl vyroben v hospodářství. Výroba sýra v hospodářství proto musí v zásadě splňovat příslušné obecné a zvláštní požadavky EU na hygienu potravin a **schválení se vyžaduje**.

**Pokud je však sýr vyráběn a prodáván výhradně v hospodářství** nebo na místním trhu (např. týdenní trh, zemědělský trh atd.) přímo konečným spotřebitelům, spadá tato činnost pod pojem maloobchodu. Použijí se pak jen obecné hygienické požadavky a v **tomto případě není schválení zapotřebí**.

Kromě toho mohou členské státy využít ustanovení týkající se pružnosti a přijmout vnitrostátní opatření k **přizpůsobení požadavků na stavbu, uspořádání a vybavení** těchto zařízení. Zda taková vnitrostátní opatření existují, si ověřte u příslušného orgánu.

Výrobky ze syrového mléka musí pocházet ze stád skotu, včetně buvolích krav, ovcí a koz, která jsou v souladu s právními předpisy EU prohlášena za úředně prosté brucelózy skotu, brucelózy ovcí a koz a tuberkulózy skotu. Neboť však existují odchylky pro sýry ze syrového mléka s dobou zrání delší než dva měsíce, měli byste se obrátit na příslušný orgán.

# Vyhláška o přizpůsobení požadavků... 128/2009

- **Upravuje požadavky na „MALÉ FAREMNÍ MLÉKÁRNY A MALÁ FAREMNÍ JATKA“ u kterých je zpracování masa a mléka „omezenou a okrajovou činností“**
- **Nevztahuje se na „prodej (nezpracovaného) mléka ze dvora dle §27a veterinárního zákona ale na „finalizaci“ tj. faremní mlékárničku (sýrárnu)**
- **Definuje co je to „omezená a okrajová činnost“ :**
  - ...denně zpracuje nejvýše 500 l kravského, 100 l kozího nebo 50 l ovčího mléka
  - ...nejvýš 35 % produkce z výše uvedeného mléka lze prodat prostřednictvím „jiného maloobchodního zařízení“ (obchody, jídelny, stánky a pod, nikoliv: nemocnice, domov důchodců, školní jídelna)
  - ...prodej na území „kraje a sousedních krajů“
  - ...mléko pouze od zvířat vlastního chovu, nikoliv nakupované
- **Upřesňuje postup:**
  - Podnik požádá: Jakou výjimku, proč, jak bude zajištěna bezpečnost potravin
  - KVS provede kontrolu, ověří splnění parametrů (litry, %) a rozhodne

„Kdy mohu považovat potraviny, které vyrábím, za **potraviny s tradičními vlastnostmi** a jaké odchylky mohou být takovým potravinám uděleny?“

**Potraviny s tradičními vlastnostmi jsou potraviny** tradičně vyráběné v členských státech, které jsou:

a) historicky uznávány jako tradiční výrobky, nebo

b) **vyráběny** v souladu s registrovanými technickými popisy tradičního postupu **nebo v souladu s tradičními výrobními postupy**, nebo

c) chráněny vnitrostátními, regionálními nebo místními právními předpisy nebo předpisy EU1 jako tradiční potravinářské výrobky.

Pro tento druh potravin právní předpisy EU umožňují členským státům, aby **udělily odchylky** od:

– obecných hygienických požadavků v prostorách, v nichž jsou takové výrobky **vystaveny prostředí potřebnému k vyvinutí jejich vlastností (zejména stěny, stropy a dveře, které nejsou hladké, neprodyšné, nepohlcující nebo z nerezového materiálu, jakož i přirozené geologické stěny, stropy a podlahy)**;

– opatření pro úklid a dezinfekci takových prostor a četnost jejich provádění tak, aby **byla zohledněna specifická okolní flóra**;

– **požadavků na materiály, z nichž jsou vyráběny nástroje a vybavení výhradně používané k přípravě, prvnímu balení a dalšímu balení těchto výrobků**. Nástroje a vybavení musí být stále udržovány v uspokojivém stavu, pokud jde o hygienu, a musí být pravidelně čištěny a dezinfikovány.

V případě, že váš výrobek splňuje požadavky uvedené výše a chcete se dozvědět, jak je pružnost uplatňována ve vaší zemi, obraťte se na příslušný orgán.

# Vyjádření SVS k dané problematice – ústřední ředitel MVDr. Malena

V rámci flexibility evropského práva jsou v případě těchto malých provozů možné určité úlevy v uspořádání podniku. Tyto úlevy však nesmí ohrozit zdravotní nezávadnost produkce.

Například zcela běžné je umožněno provádět více činností v jedné místnosti (v různou dobu ), přičemž pro obdobné činnosti ve schválených mlékárnách jsou požadovány samostatné prostory (čistá x nečistá zóna, teplý x studený provoz ap.).

Snažíme se o jednotný přístup ke srovnatelným provozům.

**Pokud je minimálně 75% produkce prodáno v místě výroby přímo konečnému spotřebiteli, je podnik pouze registrován, nikoli schvalován.**

**Při registraci se žádné podmínky nestanovují a stanovovat nemohou.**

Případná náprava nedostatků vyplývajících z nedodržení základních hygienických požadavků vyplývajících např z nařízení (EU) č. 852/2004 jsou předmětem běžného dozoru, nikoli schvalování.

Nejdříve si musíte ověřit, zda máte být **registrován, nebo schválen**.

- Registrace znamená, že musíte zaslat informaci příslušnému orgánu o svém zařízení / o svých činnostech,
- Schválení znamená, že na základě takové žádosti příslušný orgán zařízení navštíví a schválí je předtím, než můžete začít podnikat.)

Zařízení, která se běžně nazývají „řeznictví“ a která jen přímo dodávají maso nebo masné výrobky konečnému spotřebiteli (bez porážky zvířat) se považují za maloobchodní zařízení.

Postačí proto, že se registrují. Právní předpisy schválení takových zařízení nevyžadují.

## **4.2. Schvaleni malých organizací**

Take malé organizace pracující s potravinami živočišného původu musí být schváleny příslušným orgánem. Toto platí zejména v případě malých organizací uvedených výše v bodě 3.1.

Schvalovací požadavky pro takové organizace jsou většinou požadavky, které se na ně vztahují podle stávajících pravidel. Nový schvalovací požadavek by proto neměl ukládat novou významnou zátěž, pokud tyto organizace již vyhověly pravidlům pro hygienu potravin, které se na ně vztahují podle relevantních pravidel Společenství (např. směrnice 64/433/EHS a 77/99/EHS).

### ***Poznámka:***

***Nařízení 853/2004/ES vylučuje ze svého rozsahu platnosti maloobchod (tj. zahazeni s a/nebo zpracování potravin a jejich skladování v místě prodeje). Znamená to, že tam, kde se vyrábí a prodává sýr v maloobchodní provozovně (např. na farmě), tyto činnosti mohou být prováděny pouze se zřetelem na požadavky stanovenými v Nařízení 852/2004/ES, vyžadující registraci, ale nikoliv schválení (osvědčení).***

# Zákon o státní kontrole

## §3

Státní kontrolou se pro účely tohoto zákona rozumí kontrolní činnost orgánů uvedených v §2 tohoto zákona zaměřená na hospodaření s finančními a hmotnými prostředky České republiky a **plnění povinností vyplývajících z obecně závazných právních předpisů nebo uložených na základě těchto předpisů.**

## §12

Povinností kontrolních pracovníků je zjistit při kontrole skutečný stav věci. Kontrolní zjištění jsou kontrolní pracovníci povinni prokázat doklady.

(2) Kontrolní pracovníci jsou dále povinni:

- a) oznámit kontrolované osobě zahájení kontroly a **předložit pověření k provedení kontroly,**
- b) **šetřit práva a právem chráněné zájmy kontrolovaných osob, ....**

## §21

Provádí-li u téže kontrolované osoby kontrolní činnost současně **více kontrolních orgánů, jsou tyto orgány povinny vzájemně spolupracovat a postupovat tak, aby co nejvíce šetřily práva a právem chráněné zájmy kontrolovaných osob.**

## §25

**Pokud kontrolní orgány v souvislosti s výkonem kontroly zjistí potřebu změnit, popřípadě zrušit platné právní předpisy, učiní k tomu podnět u příslušných státních orgánů.**

# Zákon č.82/1998 Sb., o odpovědnosti za škodu způsobenou při výkonu veřejné moci rozhodnutím nebo nesprávným úředním postupem

*Stát odpovídá za škodu, kterou způsobily*

*státní orgány,*

*právnícké a fyzické osoby při výkonu státní správy, která jim byla svěřena zákonem nebo na základě zákona – hovoříme o činnosti „úředních osob“,*

*orgány územních samosprávných celků, pokud ke škodě došlo při výkonu státní správy, který na ně byl přenesen zákonem nebo na základě zákona.*

*Stát odpovídá za podmínek stanovených tímto zákonem i za škodu, která byla způsobena rozhodnutím, jež bylo vydáno v občanském soudním řízení, v řízení podle soudního řádu správního, **ve správním řízení** nebo v řízení trestním, nebo **nesprávným úředním postupem**.*

*Nahradil-li stát škodu, ke které došlo při činnosti státního orgánu nebo poskytl-li i ze stejného důvodu zadostiučinění za vzniklou nemajetkovou újmu, **může požadovat regresní úhradu od těch, kteří se podíleli na vydání nezákonného rozhodnutí nebo na nesprávném úředním postupu,** pokud byli k vydání rozhodnutí nebo k úřednímu postupu oprávněni.*

# **Dozorový orgán nesmí vznášet žádné požadavky, které nejsou uloženy v legislativním předpise**

Žádný státní orgán nemůže vymáhat něco, nač nemá legislativní podklad.

Pokud se SVSČR, jako nadřízený orgán, o podobných praktikách dozví, okamžitě sjedná nápravu. Musíme ale vědět kde k takovým požadavkům došlo, abychom mohli věc přešetřit.

Nicméně pokud je při dozoru zjištěna například znečištěná stěna v prostoru, kde se manipuluje s nebalenými potravinami, a pokud tuto stěnu nelze umýt a dezinfikovat, jedná se o porušení základních požadavků nařízení (EU) č. 852/2004 na čistitelnost a udržitelnost potravinářských provozů. V tomto ohledu nerozhoduje, zda se jedná o malý, nebo velký podnik.

Požadavek na bezdotykové baterie skutečné v legislativě není a není možné, aby je někdo striktně požadoval. Obecnou povinností provozovatele je zamezit možné kontaminaci produktů. Pracovníci, kteří manipulují s nebalenými potravinami a kteří by je mohli případně rukou kontaminovat, musí prokázat, že jsou schopni řádně si umýt ruce a následně si ruce nekontaminovat. Jde o dodržování principů správné hygienické praxe. Jestliže je při dozoru zjištěno, že pracovníci nejsou schopni tuto správnou praxi dodržet, musí provozovatel najít jiný způsob řešení, kterým může být například tlačítková samouzavírací baterie. Dozorový orgán však nemůže konkrétní způsob řešení vymáhat, odpovědnost je na provozovateli.

# Čtyři možnosti

- ***Pouze registrace***
  - prodej z farmy (i při výrobě sýrů a dalších výrobků)
  - Prodej v kraji a na území kraje a sousedních krajů na farmářských trzích, denně omezené množství (do 500 litrů kravského, 100 litrů kozího), a 35% produkce prostřednictvím jiných maloobchodních zařízení
- ***Prodej vlastní produkce neomezeně včetně výrobků – schválení***
- ***Výroba a prodej neomezeně i z nakupovaného mléka – nutná živnost mlékárenství – řemeslná tj. vzdělání v oboru + praxe***

# Faremní zpracování mléka

- *Výroba pasterizovaného mléka*

# Faremní zpracování mléka

- *Výroba pasterizované smetany*
- *Výroba másla*

# Faremní zpracování mléka

- *Výroba kysaných mléčných výrobků*

# Faremní zpracování mléka

- *Výroba sýrů*

# **HACCP**

***Hazard analysis critical control points***

# **KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVI**

Brusel, 6. 7. 2005

## **NAVRH**

**Navod k postupu implementace určitých  
ustanovení**

**Nařízení 852/2004/ES**

**o hygieně potravin**

# Nařízení 853/2004/ES vylučuje ze své působnosti maloobchod :

## Poznámky:

- 1) *Obecně, Nařízení 853/2004/ES vylučuje ze svého rozsahu platnosti maloobchod (tj. zacházení s a/nebo **zpracování potravin a jejich skladování v místě prodeje nebo dodání konečnému zákazníkovi**).*
- 2) *Znamená to, že **pokud je sýr vyráběn a prodáván na farmě** nebo místním trhu (např. týdenní trh, farmařský trh, atd.) konečným zákazníkům, tyto aktivity lze **provádět v souladu s příslušnými požadavky stanoveným** v Nařízení 852/2004/ES, zejména v **příloze II** tohoto Nařízení a nemusí vyhovovat požadavkům Nařízení 853/2004/ES, kromě požadavků na syrové mléko.*
- 3) *V případě potřeby je třeba zajistit shodu s národními opatřeními uvedenými v národních zákonech členských států na základě článku 1, odst. 5(c) Nařízení 853/2004/ES.*
- 4) *Za účelem přizpůsobení zpracování na farmě nebo za účelem zachování tradičních metod produkce **mohou členské státy zavést národní opatření, kterými upraví příslušné požadavky** na infrastrukturu v souladu s postupem stanoveným pro tento účel v článku 13 Nařízení 852/ 2004/ES a v článku 10 Nařízení 853/2004/ES, kdy tradiční metody nelze přizpůsobit požadavkům stanovených v Nařízeních.*

# ***Přeshraniční obchodování s malým množstvím primárních produktů***

Článek 1, odst. 3 Nařízení od členských států vyžaduje, aby se v národních zákonech (legislativě) stanovila pravidla, která by řídila dodávky malých množství primárních produktů výrobcem konečnému zákazníkovi nebo místním maloobchodním organizacím.

Příležitostně se tyto dodávky mohou uskutečnit přes hranice, zejména pokud je farma výrobce situována v těsném sousedství hranic členských států.

Národní pravidla přijímaná podle článku 1, odst. 4 Nařízení 852/2004/ES nesmí vytvářet žádnou diskriminaci mezi případnými příjemci, kdy by to mohlo vycházet ze skutečnosti, že někteří se mohou nacházet v těsném sousedství členského státu.

# **„vesnické zabíjačky“**

## ***Příležitostna manipulace, příprava, skladování a podávání potravin soukromými osobami***

Určité operace, např. příležitostna manipulace, příprava, skladování a podávání potravin soukromými osobami při různých příležitostech, např. na církevních, školských nebo vesnických trzích, nejsou zahrnuty do rozsahu platnosti tohoto Nařízení.

Toto je vysvětleno v bodě 9 Nařízení 852/2004/ES. Druhá věta uvádí, že:

*„Komunitní pravidla by se neměla vztahovat na podnikání, kdy koncepce zahrnuje určitou kontinuitu aktivit a určitého stupně organizace“.*

Pojem „podnikání“ je integrovan do definice „potravinářsky podnik/obchodování s potravinami“

(v souladu s článkem 3(2) Všeobecného potravinového práva (Nařízení 178/2002/ES); tj. „potravinářsky podnik“ musí představovat „podnikání“).

Ten kdo příležitostně manipuluje s, připravuje, skladuje nebo podává potraviny v malém měřítku (např. církevní, školský nebo vesnický trh a další situace, např. kdy organizované charitativní organizace sestávající z jednotlivých dobrovolníků příležitostně připravují jídlo) nelze považovat za „podnikání“, proto nepodléhá požadavkům hygienické legislativy Společenství.

# Přesně z nařízení 852

Pravidla Společenství by se neměla vztahovat na prvovýrobu pro soukromé domácí použití ani na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu.

Navíc by se měla vztahovat pouze na podniky, jejichž koncepce předpokládá určitou kontinuitu činnosti a určitý stupeň organizace.

# ***Tradiční metody produkce***

V členských státech lze potraviny vyrábět v souladu s dlouhodobými tradicemi, které prokázaly jejich bezpečnost, i když to není pokaždé plně v souladu s určitými technickými požadavky Nařízení.

Nařízení uznává potřebu zachovat tyto tradiční metody produkce, které jsou důkazem kulturní rozmanitosti Evropy, proto poskytuje flexibilitu potřebnou pro podnikání s potravinami.

V rámci tohoto dokumentu není zaměrem přistoupit k inventarizaci tradičních metod produkce v členských státech.

Je na **kompetentních orgánech, aby podnikly nezbytnou iniciativu nebo opatření ve prospěch flexibility** v případě požadavků od potravinářských firem.

**KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVI**

Brusel

**NAVRH**

**Navod**

**pro implementaci postupů založených na  
principech HACCP a**

**podporu implementace principů HACCP  
v určitých potravinářských firmách**

Nařízení 852/2004/ES umožňuje flexibilní implementaci principů HACCP takovým způsobem, aby se zajistila jejich aplikace za všech okolností.

**Příloha II** tohoto dokumentu zkoumá obsah této flexibility a nabízí navod na zjednodušenou implementaci požadavků HACCP, zejména **v malých potravinářských firmách.**

# **PŘILOHA I1**

## **PRINCIPY METODY KRITICKÝCH KONTROLNÍCH BODŮ ANALYZY RIZIKA (HACCP) A OBECNE ZASADY JEJICH APLIKACE**

### **Uvod**

Tyto obecné zásady (směrnice) jsou určeny těm provozovatelům potravinářských firem, kteří aplikují postup vycházející z principů HACCP.

### **Obecné principy**

# PŘILOHA II

## Podpora implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách

### 1. POZADI

1.1. Članek 5 Nařízení 852/2004/ES Evropského Parlamentu a Rady o hygieně potravin požaduje, aby provozovatele potravinářských firem měli k dispozici, implementovali a udržovali permanentní postup vycházející z principů HACCP (kritický kontrolní bod analýzy rizika).

Tato koncepce umožňuje implementaci principů HACCP s požadovanou flexibilitou ve všech případech.

Předkládaný dokument zkoumá obsah této flexibility a **nabízí navod na zjednodušenou implementaci požadavků HACCP, zejména v malých potravinářských firmách.**

## V Nařízení 852/2004/ES mezi klíčové otázky zjednodušeného postupu HACCP patří:

(a) Bod 15 Preambule Nařízení 852/2004/ES, který stanoví, že: “Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu zásady obsažené v dokumentu Codex Alimentarius.“:

*“Požadavky HACCP principů obsažených v dokumentu Codex Alimentarius se musí brát do úvahy. Měly by poskytnout **účinnou flexibilitu ve všech situacích**, včetně malých firem. Je nutné vědět, že v některých potravinářských firmách není možné identifikovat kritické kontrolní body a v některých případech **správná hygienická praxe může nahradit monitorování kritických bodů**.”*

*Obdobně, požadavek na stanovení kritických limitů neznamena, že je nutné v každém případě stanovovat numerický limit. Navíc, **požadavek na uchovávání dokumentů musí být flexibilní, aby se zamezilo nepřiměřené zátěži kladené na velmi malé firmy**”.*

(b) Jasná formulace uvedená v článku 5(1) Nařízení 852/2004/ES stanovuje, že tento postup musí **vycházet z principů HACCP**.

(c) Formulace uvedená v článku 5(2)(g) o tom, že potřeba zavedení dokumentů a záznamů musí **odpovídat povaze a velikosti potravinářské firmy**.

(d) Článek 5(5) Nařízení, který umožňuje **převzetí uspořádání pro podporu implementace požadavku HACCP určitými provozovateli potravinářských firem**. Toto zahrnuje použití postupů aplikace principů HACCP.

Nařízení 852/2004/ES uvádí, že požadavky HACCP by měly poskytnout účinnou flexibilitu ve všech situacích, **včetně malých podniků.**

Základním cílem implementace postupů principů HACCP je kontrola rizik v potravinách. Tohoto cíle lze dosáhnout různými způsoby, přičemž je nutné mít na paměti, že postupy pro kontrolu rizik jsou založeny na rizicích se stanovenými prioritami a zaměřené na to, co je důležité pro bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin v příslušné potravinářské firmě.

**Tyto postupy lze rozvinout do:**

- **příruček správné praxe,**
- **generických příruček pro řízení bezpečnosti potravin**
- **tradičního procesu HACCP (podle vhodnosti)**

V řadě případů, zejména v potravinářských firmách, které nezpracovávají potraviny, lze rizika kontrolovat **pouze implementací nezbytných hygienických požadavků na potraviny.**

# **KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ**

Brusel, 14. 6. 2005

## **NAVRH**

**Navod k postupu implementace určitých  
ustanovení**

**Nařízení 853/2004/ES**

**o hygieně potravin živočišného původu**

# Co řeší 853/2004

- *maso a výrobky z něj*
- *(mlž)i škeble, ústřice*
- *produkty rybolovu*
- *mléko a mléčné výrobky*
- *vejce a vaječné výrobky*
- *žabí stehýnka a šneci*
- *živočišný tuk a škvarky*
- *želatina a kolagen.*

# **Nevztahuje se na maloobchod!**

## **Platí tedy pro podniky, která dodávají do velkoobchodů a supermarketů nebo do maloobchodů víc než 35% produkce**

- a) Pokud **není vyslovně uvedeno jinak**, nevztahuje se toto nařízení na maloobchod.
- b) Toto nařízení se však vztahuje na činnosti maloobchodu prováděné za účelem dodávání potravin živočišného původu jinému zařízení, **kromě případů**, kdy
  - i) činnosti spočívají pouze ve skladování nebo přepravě, přičemž v takovém případě přesto platí zvláštní požadavky na teplotu stanovené v příloze III, nebo
  - ii) kdy je **potravina živočišného původu dodávána maloobchodním zařízením pouze jinému maloobchodnímu zařízení a podle vnitrostátních právních předpisů se jedná o okrajovou a omezenou činnost na místní úrovni**.
- c) Členské státy mohou přijmout vnitrostátní opatření s cílem vztáhnout požadavky tohoto nařízení na maloobchodní zařízení na svém území, na něž by se podle písmen a) nebo b) nevztahovaly.