

Prodej ze dvora

Legislativní úvod - Ing. Ivan Hrbek

Vývoj situace na trhu

- ***Poptávka zákazníků po místních specialitách včetně mléčných výrobků***
- ***Nedostatek kozího mléka a výrobků z něj***
- ***Nedostatek výrobků z ovčího mléka***

Možnosti pro producenta

- **Prodej ze dvora**
 - ***Vyšší realizační cena***
 - ***Peníze „na ruku“***
- **Faremní finalizace**
 - ***Vyšší přidaná hodnota***
 - ***Širší nabídka přiláká další zákazníky***
- **Přechod na produkci BIO**
 - ***Větší poptávka po produkci***
 - ***Vyšší realizační cena pro producenta***

Legislativa EU a ČR upravující oblast prodeje mléka a zpracování mléka v malých faremních mlékárnách

- ***Ústava ČR***
- ***Zákon o zemědělství***
- ***Živnostenský zákon***
- ***Veterinární zákon***
- ***Zákon o ochraně veřejného zdraví***
- ***Prováděcí vyhlášky***
 - K veterinárnímu zákonu 203/2003 už neplatí-289/2007
 - O přizpůsobení požadavků...128/2009
- ***Nařízení EU – hygienický balíček***
 - (178/2002)
 - 852/2004
 - 853/2004 ve znění 1662/2005
 - (854/2004)

Ústava ČR

- ***Státní moc slouží všem občanům a lze ji uplatňovat jen v případech, v mezích a způsoby, které stanoví zákon.***
- ***Každý občan může činit, co není zákonem zakázáno, a nikdo nesmí být nucen činit, co zákon neukládá.***
- ***Vyhlášené mezinárodní smlouvy, k jejichž ratifikaci dal Parlament souhlas a jimiž je Česká republika vázána, jsou součástí právního řádu; stanoví-li mezinárodní smlouva něco jiného než zákon, použije se mezinárodní smlouva.***
- ***Mezinárodní smlouvou mohou být některé pravomoci orgánů České republiky přeneseny na mezinárodní organizaci nebo instituci.***
- ***Povinnosti mohou být ukládány toliko na základě zákona a v jeho mezích a jen při zachování základních práv a svobod.***

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

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

Preprokládane datum zanaajem zemeuetske vyroby . jiz provozuje
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 **Pozor. Bude novelizován?????**
- 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.**

Zákon o ochraně veřejného zdraví 258/2000

- ***Předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných (zdravotní průkazy)***
- ***Podmínky provozování(pitná voda)***
- ***Vyhláška 252/2004 obsah a periodicitu rozborů vody***
- ***Vlastní studna – vodní zákon §8-
potřeba povolení***

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 kobydí 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 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

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.

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

4. MLEKO

4.1 „Syrovým mlekem“ se rozumí mleko produkované sekrecí mlečné žlazy hospodařských zvířat, které nebylo podrobeno ohřevu nad 40 °C a nebylo ani ošetřeno žádným způsobem s rovnocenným účinkem.

4.2 „Zemědělským podnikem určeným k produkci mleka“ se rozumí zařízení, v němž je chováno jedno nebo více hospodařských zvířat za účelem produkce mleka **určeného pro uvedení na trh jako potraviny**.

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

Celá ČR už 40 let úředně prostá, platí pro Řecko, Rumunsko.....
Pokud jde o brucelózu, musí syrové mléko pocházet od zvířat, která jsou zdravá, nevykazují příznaky nemoci, a zejména netrpí žádnou infekcí pohlavního ústrojí, ani enteritidou s průjmem, nebo prostě brucelózy

"státní zakázka" v chovech s kontrolou užitkovosti
Pokud jde o tuberkulózu, musí syrové mléko pocházet od stáda u kterého jsou kozy zdravé, nevykazují příznaky nemoci, a zejména netrpí žádnou infekcí pohlavního ústrojí, ani enteritidou s průjmem, nebo prostě brucelózy

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

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 chladicí 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

Provozovatelé potravinářských podniků musí zavést postupy s cílem zajistit, aby syrové mléko splňovalo následující kritéria:

i) syrové kravské mléko:

ii) Obsah mikroorganismů při 30°C (na ml): $\leq 100\ 000$ (*)

Obsah somatických buněk (na ml) $\leq 400\ 000$

ii) syrové mléko od jiných druhů:

Obsah mikroorganismů při 30°C (na ml): $\leq 1\ 500\ 000$ (*)

b) Pokud je však syrové mléko od jiných druhů než od krav určeno na produkci výrobků ze syrového mléka **postupem, který nezahrnuje tepelnou úpravu**, musí provozovatelé potravinářských podniků učinit opatření, jimiž zajistí, aby použité syrové mléko splňovalo následující kritérium:

Obsah mikroorganismů při 30°C (na ml): $\leq 500\ 000$ (*)

Aniž je dotčena směrnice 96/23/ES, musí **provozovatelé potravinářských podniků zavést postup**, jimiž zajistí, že syrové mléko nebude uvedeno na trh, pokud obsahuje rezidua antibiotik

Pokud syrové mléko nespĺňuje požadavky musí provozovatel potravinářského podniku informovat příslušný orgán a přijmout opatření k nápravě.

(*) Klouzavý geometrický průměr za dvouměsíční období, alespoň dva vzorky za měsíc.

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;

Nové přístupy k faremnímu zpracování

- **Postupy implementace – pokyny EU**
- **Pracovní dokument orgánů komise k porozumění ustanovením, týkajícím se pružnosti.....**
- **Debyrokratizace resortu Mze**
- **Vyjádření SVS k dané problematice – ústřední ředitel
MVDr. Malena**

Postupy implementace – pokyny EU

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

Brusel, 6. 7. 2005

NAVRH

**Navod k postupu implementace určitých
ustanovení**

Nařízení 852/2004/ES

o hygieně potravin

dokumentace

7. DOKUMENTACE

7.1. Nařízení vytváří potřebu, aby potravinářské firmy vytvářely dokumentaci podle postupů na základě HACCP principů, která **odpovídá povaze a velikosti firmy.**

Provozní a sanitační řád podniku musí obsahovat v části týkající se

a) provozu podniku:

- 1. hlavní zásady organizace a řízení provozu,**
- 2. prostorové a dispoziční uspořádání podniku, včetně oddělení činností se zřetelem na ochranu surovin a potravin živočišného původu před kontaminací,**
- 3. stručný popis vykonávaných činností včetně jejich objemu, doby výkonu a určení prostorů, kde jsou uváděné činnosti vykonávány,**
- 4. způsob sledování požadovaných teplot potravin živočišného původu,**
- 5. pravidla provádění a vyhodnocování výsledků vlastní kontroly hygienických podmínek výroby;**

b) sanitace podniku:

- 1. způsob a postupy čištění a dezinfekce provozních prostorů a výrobních zařízení, používané čisticí a dezinfekční prostředky,**
- 2. způsob a postupy hubení škůdců (dezinfekce a deratizace), používané dezinfekční a deratizační prostředky,**
- 3. věcný a časový plán provádění dezinfekčních, dezinfekčních a deratizačních činností včetně situačního náčrtu míst určených k pokládání nástrah, způsoby vyhodnocování účinnosti jednotlivých akcí, postupů a prostředků,**
- 4. osoby odpovědné za organizaci a provádění čištění, dezinfekce, dezinfekce a deratizace, event. smluvní zajištění výkonu těchto činností,**
- 5. vedení dokumentace o provedené dezinfekci, dezinfekci a deratizaci,**
- 6. způsob uskladňování čisticích, dezinfekčních, dezinfekčních a deratizačních prostředků.**

§ 34

Přílohou provozního a sanitačního řádu podniku jsou

a) plán postupů založených na zásadách HACCP,

b) pohotovostní plán opatření na jatkách pro případ výskytu některých nebezpečných nákaz nebo nemocí přenosných ze zvířat na člověka.

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 uchování 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.**



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

„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.

„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)**;

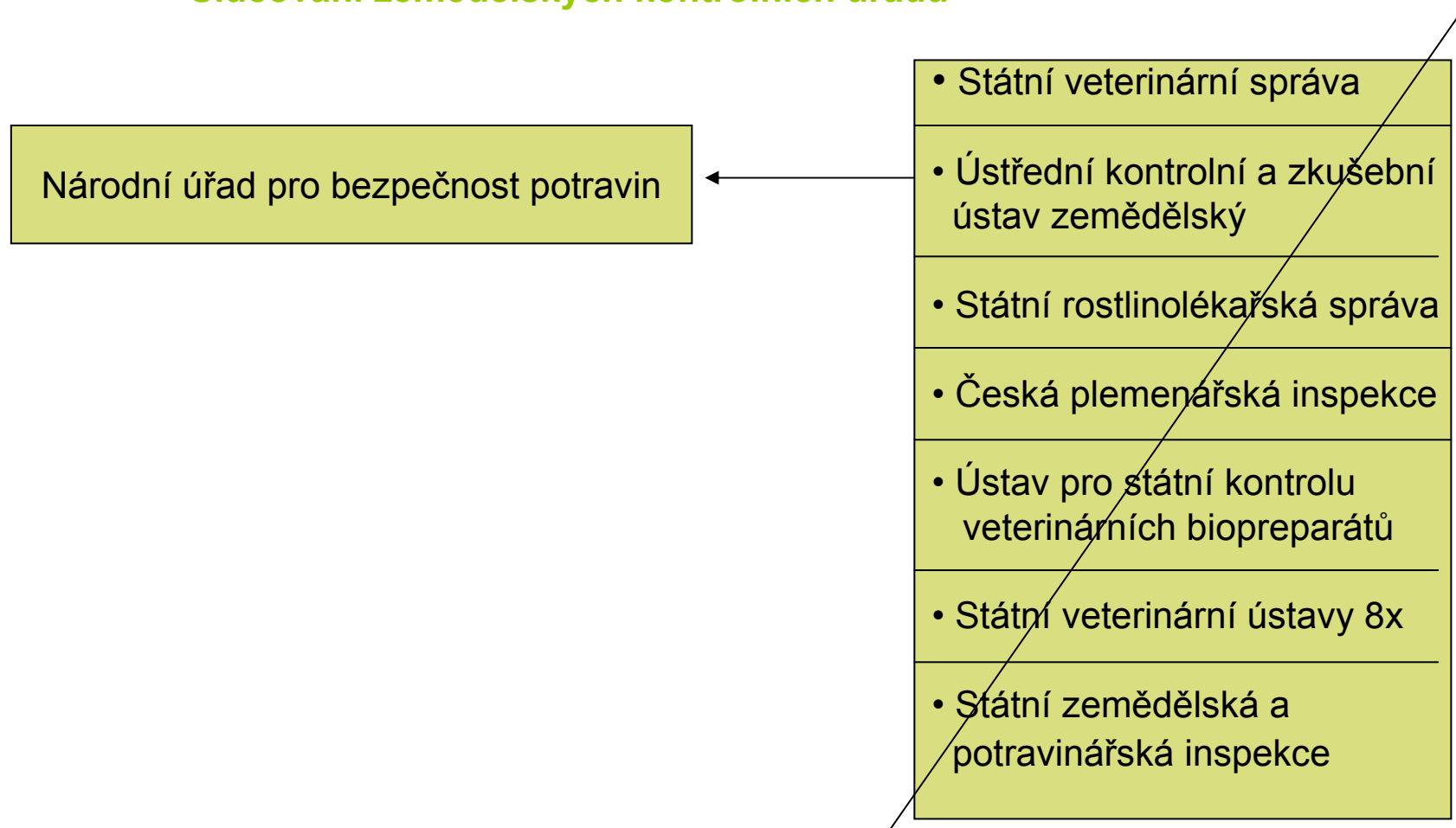
– opatření pro úklid a dezinfekci takových prostor a četnost jejich provádění tak, aby **byla zohledněna specifická okolní flóra**;

– **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.

3. Koncepční změny při odstraňování byrokratické

Slučování zemědělských kontrolních úřadů



3. Koncepční změny při odstraňování byrokratizace

Změna přístupu k zemědělské legislativě v souvislosti s kontrolami

- ***Odstranění pochybného principu předběžné opatrnosti při kontrolách***
- ***Omezení zbytečné zátěže zemědělců při kontrolách***
- ***Jasně vymezení kontrol logickým a účelným systémem***
- ***Vytvoření pružné a vstřícné státní služby***
- ***Úřady - servisní místo pro zemědělce***

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.*

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.

Vyjádření SVS k dané problematice – ústřední ředitel MVDr. Malena

**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 prodej z farmy = pouze registrace (i při výrobě sýrů a dalších výrobků)*
- *Prodej v kraji a na území kraje a sousedních krajů, denně omezené množství (do 500 litrů), a 1/3 produkce prostřednictvím jiných maloobchodních zařízení = schválení s výjimkami dle žádosti podniku*
- *Prodej neomezeně z farmy (rodinný dům, vyčleněný prostor pro přípravu potravin k uvedení na trh), požadavky dle 852 příl. 2 kapitola 3, ne do velkoobchodů*
- *Výroba a prodej neomezeně požadavky dle 852 příl 2 kapitola 1 a 2. +853 (1662) část IX*

**Ministr Fuksa vyzývá zemědělce ke
společnému postupu v boji proti byrokracii
tisková zpráva z 9.11.2010**

*„Jednoduchým a nebyrokratickým způsobem
je možné **pomocí dotazníku upozornit na
neduhy a přebujelou administrativu
zemědělských úřadů.***

*Dotazník také umožňuje **navrhnout řešení
problémů**, na které podnět upozorňuje.*

*Podněty se bude průběžně zabývat k tomu
určená **Antibyrokratická komise pod mým
osobním vedením**, která je vyhodnotí a bude
iniciovat okamžitou nápravu,“ sdělil ministr
Fuksa.*

[Ministerstvo zemědělství](#)

Organizace a struktura ministerstva, agenda ministra zemědělství, koncepce a strategie, zahraniční vztahy, povinně zveřejňované informace a statistiky.

[Dotace](#)

Program rozvoje venkova, Operační program Rybářství, Přímé platby, Národní dotace, Společná organizace trhu a další dotační programy a podpory.

[Portál farmáře](#)

Registr půdy, zvířat, trvalých kultur, evidence použití hnojiv, POR a pastvy, simulátor kontrol podmíněnosti, evidence zem. podnikatelů a editace kontaktů.

[Zemědělství](#)

Rostlinné a živočišné komodity, krmiva, kontroly podmíněnosti, GMO, ohlašovací povinnosti pěstitelů a ekologické zemědělství.

[Lesy](#)

Státní správa lesů, myslivosti a rybářství, informace z oblasti včelařství, inventarizace lesů, statistiky a publikace z oboru lesního hospodářství.

[Poradenství a výzkum](#)

[Venkov](#)

Celostátní síť pro venkov, členové sítě, krajské a regionální agentury pro zemědělství a venkov, místní akční skupiny, tematické pracovní skupiny.

[Životní prostředí](#)

Ochrana půdy, krajiny a vody, dopady znečištění životního prostředí a změny klimatu na zemědělství, obnovitelné zdroje energie a ekologické zemědělství.

[Pozemkové úřady](#)

Ústřední pozemkový úřad, pozemkové úřady, pozemkové úpravy, související legislativa, bonitace půdních jednotek.

[Potraviny](#)

Potravinářské komodity, bezpečnost potravin, označování potravin, biopotraviny, politika kvality, hygienický balíček, regionální potraviny.

[Voda](#)

Státní správa ve vodním hospodářství, správci vodních toků, plánování v oblasti vod, vodovody a kanalizace, dotace ve vodním hospodářství.

[Ochrana zvířat](#)

Novinky e-mailem

[Více informací a podmínky odběru novinek e-mailem](#)

Odstraňování byrokracie

[Pomozte nám odstranit byrokracii z resortu zemědělství a pošlete nám své podněty.](#)

Novinky

[Pozvánka na prohlídku Národního hřebčína Kladruby](#)
11.11.2010 13:00

[Ministr Fuksa vyzývá zemědělce ke společnému postupu v boji proti byrokracii](#)
9.11.2010
Tisková zpráva

[Správa drobných vodních toků přejde pod s.p. Povodí a Lesy ČR, stát tak ušetří stovky milionů korun](#)
4.11.2010
Tisková zpráva

Uživatelské jméno: Heslo: [Ministerstvo zemědělství](#) > ... > [Antibyrokratická komise](#) > **Odstraňování byrokracie**▼ **O ministerstvu**

- ▶ [Základní informace](#)
- ▶ [Komunikace s MZe](#)
- ▶ [Organizační struktura](#)
- ▶ [Podřízené organizace](#)
- ▼ [Antibyrokratická komise](#)

▶ **Odstraňování byrokracie**

- ▶ [Knihovna](#)
- ▶ [Ostatní informace](#)

▶ **Ministr**

- ▶ [Povinně zveřejňované informace](#)
- ▶ [Volná pracovní místa](#)
- ▶ [Zahraniční vztahy](#)
- ▶ [Materiály na jednání vlády](#)
- ▶ [Výroční a hodnotící zprávy](#)
- ▶ [Koncepce a strategie](#)
- ▶ [Skupina pro strategické otázky](#)
- ▶ [Legislativa](#)
- ▶ [Statistika](#)
- ▶ [Životní situace](#)
- ▶ [Úřední deska](#)
- ▶ [Odkazy](#)
- ▶ [Často kladené otázky](#)

Odstraňování byrokracie

Dotazník je určen pro zemědělskou veřejnost, která může jeho prostřednictvím upozornit na přebujelou a obtěžující byrokracii v resortu zemědělství. Podněty a postřehy bude zpracovávat a vyhodnocovat Antibyrokratická komise. O průběhu řešení Vašich podnětů budete informováni ze zápisů Antibyrokratické komise na [této adrese](#).

V jakých oblastech/v rámci jakých organizací Vás obtěžuje přebujelá byrokracie, co je podle Vás potřeba řešit?

Stručně vyjádřete podstatu problému.

Bližší popsání problému

Délka odpovědi je omezena na 2500 znaků (cca A4).

Máte představu, jak by měl být problém řešen?

eAGRI

Vítejte na internetovém portále Ministerstva zemědělství eAGRI, který nahradil internetové stránky www.mze.cz.

Odstraňování byrokracie

Pomozte nám odstranit [byrokracii z resortu zemědělství](#) a pošlete nám své podněty.

Novinky

[Pozvánka na prohlídku Národního hřebčína Kladruby](#)
11.11.2010 13:00

[Ministr Fuksa vyzývá zemědělce ke společnému postupu v boji proti byrokracii](#)
9.11.2010
Tisková zpráva

[Správa drobných vodních toků přejde pod s.p. Povodí a Lesy ČR, stát tak ušetří stovky milionů korun](#)
4.11.2010
Tisková zpráva

Více informací

- www.mze.cz – formulář pro kontakt s *antibyrokratickou komisí*
- www.asz.cz
- www.byrokratroku.cz – pošlete svůj hlas úředníkovi, který vás nejvíc obtěžuje – dostane svou odměnu
- www.biomleko.com – moje stránky, v odkazu na *média – česká televize si pust'te pořady – jsou o výrobě sýrů a o boji s byrokracií v oblasti prodeje a faremního zpracování*

» Ing. Ivan Hrbek farma.hvozd@centrum.cz