

Tt. 359/2011.

**Szlovák Köztársaság
Kormányának rendelete,**

**AMELY
AZ EGYES ÉLELMISZERIPARI
LÉTESÍTMÉNYEKKEL
ÉS A KIS MENNYISÉGGEL
KAPCSOLATOS
KÖVETELMÉNYEKRŐL
RENDELKEZIK**

Kelt 2011. október 19-én

A Szlovák Köztársaság Kormánya a Tt. 19/2002. sz., az approximációs rendelkezések kiadásának körülményeiről szóló, a Tt. 207/2002. sz. törvényével módosított törvénye 2. §-a (1) bekezdésének k) pontja alapján elrendeli:

1. §

A szabályozás tárgya

Ez a kormányrendelet külön jogszabályok¹⁾ alapján meghatározza

- a) az egyes élelmiszeripari létesítmények szerkezetére, elrendezésére és felszerelésére vonatkozó követelményeket,
- b) az állati eredetű élelmiszerek más kiskereskedelmi létesítményekbe történő beszállítását olyan kiskereskedelmi létesítményből, amelynek ez csak mellékes, helyi és korlátozott tevékenysége,
- c) a baromfihús és a házinyúlhús őstermelők általi, valamint a vadak és a vadhús vadászterület használója általi, végfelhasználó részére vagy a végfelhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítmény részére kis mennyiségben történő közvetlen eladásának és beszállításának követelményeit,
- d) a vágóhídon kívül sürgősen levágott állatok húsa megjelölésének részleteit, valamint a vágóhídon kívül sürgősen levágott állatok kísérőiratait.

2. §

**A konstrukcióra, elrendezésre
és felszerelésre vonatkozó rendelkezések**

(1) E kormányrendelet céljaira kis mennyiségű gyártó

359/2011 Z. z.

**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., ktorým sa ustanovujú podmienky vydávania aproximačných nariadení vlády Slovenskej republiky v znení zákona č. 207/2002 Z. z. nariaduje:

§ 1

Predmet úpravy

Toto nariadenie vlády podľa osobitných predpisov¹⁾ 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**

élelmiszeripari létesítménynek minősül az a létesítmény, amely teljesíti a (3)–(5) bekezdésbe foglalt követelményeket.

(2) A külön jogszabály²⁾ által elrendelt szerkezetre, elrendezésre és felszerelésre vonatkozó rendelkezések (a továbbiakban csak „strukturális követelmények”) alól a kis mennyiséget gyártó élelmiszeripari létesítményeknek csak a 4. § alól adhatók kivételek.

(3) A szerkezeti követelményekből ezeknek a kis mennyiséget gyártó élelmiszeripari létesítményeknek engedélyezhető kivételek:

- a) vágóhíd, amely
 1. legfeljebb 30 számosállat-egységet vág egy héten,
 2. előre közli a regionális élelmiszer-biztonsági és állategészség-ügyi felügyelettel³⁾ a vágás időpontját és az állatok számát és eredetét úgy, hogy lehetővé tegye az állatok ante mortem⁴⁾ vizsgálatát a farmon vagy a vágóhídon,
- b) feldolgozóüzem, amely legfeljebb heti 5 t kicsontozott húst vagy ennek megfelelő mennyiségű kicsontozatlan húst állít elő.

(4) E kormányrendelet céljaira egy számosállat-egységnek egy darab kifejlett, két évnél idősebb szarvasmarha, vagy egy kifejlett nem párosujjú patás értendő. Ha egyéb házi patásokról van szó, egy darab

- a) növendék szarvasmarha 6 hónapos korig 0,4 számosállat-egységgel egyenlő,
- b) szarvasmarha hat hónapos kortól kétéves korig 0,6 számosállat-egységgel egyenlő,
- c) kecske vagy juh 0,15 számosállat-egységgel egyenlő,
- d) sertés koca vagy tenyészkoca 50 kg feletti élősúlyal 0,5 számosállat-egységgel egyenlő,
- e) egyéb sertés 0,3 számosállat-egységgel egyenlő,
- f) elválasztott malacok, kisbárányok és kecskegidák legfeljebb 15 kg élősúlyig 0,05 számosállat-egységgel egyenlők.

(5) Ha vadról van szó, a (4) bekezdés szerinti átszámítás alkalmazandó.

3. §

Kérvény élelmiszeripari létesítmény engedélyezésére

A kis mennyiséget előállító élelmiszeripari létesítmény üzemeltetője köteles kérvényt beadni a kis mennyiséget előállító élelmiszeripari létesítmény engedélyezésére,⁵⁾ amelyben a külön jogszabályban⁶⁾ lefektetett kellékek mellett közli

- a) a kért kivételeket a strukturális követelmények alól,
- b) a kis mennyiséget előállító élelmiszeripari létesítmény jellegét, elrendezését, építészeti és technológiai felszereltségét,
- c) az élelmiszeripari üzem tevékenységének fajtáját,

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

(2) Z požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie (ďalej len „strukturálna požiadavka“) ustanovených osobitným predpisom²⁾ možno povoliť potravinárskej prevádzkárni s malým objemom výroby len výnimky podľa § 4.

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

- a) bitúnku, ktorý
 1. zabíja najviac 30 dobytčích jednotiek za týždeň,
 2. vopred oznámi regionálnej veterinárnej a potravinovej správe³⁾ čas zabíjania a počet a pôvod zvierat tak, aby jej umožnil vykonať prehliadku ante mortem⁴⁾ 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 dobytku staršieho ako dva roky alebo jeden dospelý nepárnokopytník. Ak ide o iné domáce kopytníky, jeden kus

- a) hovädzieho dobytku do šiestich mesiacov sa rovná 0,4 dobytčej jednotky,
- b) hovädzieho dobytku 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) odstavčat'a, jahňat'a alebo kozľať'a so živou hmotnosťou najviac 15 kg sa rovná 0,05 dobytčej jednotky.

(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 schválenie⁵⁾ potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby, v ktorej okrem náležitostí podľa osobitného predpisu⁶⁾ 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,

módját és terjedelmét, és a gyártás folyamatervét,
d) az élelmiszer-higiéniái és -biztonsági intézkedéseket a strukturális kivételek engedélyezésével kapcsolatban, leginkább a HACCP alapelvek⁷⁾ alapján lefektetett, helyes higiéniai gyakorlat és folyamatok érvényesítésére vonatkozó intézkedéseket.

4. §

Kivételek a strukturális követelmények alól

(1) A kis mennyiséget előállító élelmiszeripari létesítmény számára az alábbi kivételek engedélyezhetők a strukturális követelmények alól:

a) a 2. § (3) bekezdésének a) pontja szerinti vágóhíd nem köteles rendelkezni

1. megfelelő és higiénikus istállókkal vagy várákoztatásra alkalmas karámokkal, ha az állatokat a legfeljebb 50 kilométer távolságra levő tenyészetből egyenesen a levágásra szolgáló térbe viszik,

2. önálló, zárható berendezésekkel a beteg, betegséggyanús állatok részére, ha az állatok olyan farmról származnak, amelynek tulajdonosa vagy bérlője a vágóhíd üzemeltetője, vagy ha olyan vágóhidről van szó, amely annak a farmnak a részét képezi, melynek bérlője a vágóhíd üzemeltetője,

3. különálló helyiséggel vagy területtel a különböző fajtájú állatok levágására és vágóhídi feldolgozására, ha ezek a tevékenységek eltérő időben zajlanak,

4. önálló helyiséggel a gyomor és a belek kiürítésére és tisztítására, ha ezek a műveletek más műveletektől eltérő időben történnek úgy, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését,

5. önálló vágóvonalakkal különböző fajtájú állatok levágására és vágóhídi feldolgozására, ha ezek a tevékenységek eltérő időben zajlanak,

6. önálló, megfelelő berendezéssel rendelkező hellyel az állatszállító eszközök tisztítására, mosására és fertőtlenítésére, ha az állatok egyenesen a tenyészetből, a tenyésztő vagy a szállító által vannak a vágóhidra szállítva, és a tenyésztő vagy a szállító rendelkezik a higiéniai követelményeknek megfelelő berendezéssel,

7. fekete-fehér öltözőkkel, ha a vágóhíd épületében, a munkaterületen kívül elegendő szekrény áll rendelkezésre a munka- és személyes ruházat elhelyezésére, amelyek úgy vannak elrendezve, hogy védik az épület tiszta részét a szennyeződéstől; az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül a munkatérbe;

b) a 2. § (3) bekezdés b) pontja szerinti feldolgozóüzem nem köteles rendelkezni

1. önálló berendezésekkel a különböző fajtájú

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 štruktúrnych výnimiek, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP.⁷⁾

§ 4

Výnimky zo štruktúrnych požiadaviek

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

a) bitúnok podľa § 2 ods. 3 písm. 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) nemusí mať

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

állatok húsának feldolgozására, ha ezek a műveletek a különböző fajtájú hússokkal időben elválasztva történnek,

2. önálló helyiségekkel a nem védett, nem csomagolt, és a védett, csomagolt hús külön tárolására, ha tárolásuk különböző időben történik,

3. fekete-fehér öltözőkkel, ha a vágóhíd épületében, a munkaterületen kívül elegendő szekrény áll rendelkezésre a munka- és személyes ruházat elhelyezésére, amelyek úgy vannak elrendezve, hogy védik az épület tiszta részét a szennyeződéstől; az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül a munkatérbe.

(2) A vágóhíddal rendelkező élelmiszeripari létesítmény, amelyen legfeljebb heti 5 tonna húst dolgoznak fel, a vágóhíd saját termeléséből a 2. § (3) bekezdése b) pontja alapján, nem köteles rendelkezni önálló helyiséggel a hús feldolgozására, ha az állatok levágására szolgáló helyiségben az állatok levágása és vágóhídi feldolgozása, valamint a hús feldolgozása eltérő időben történik, és elvégzik a megfelelő intézkedéseket a hús szennyeződésének megakadályozása céljából.

(3) A strukturális követelmények alól kivétellel rendelkező vágóhidak és feldolgozóüzemek üzemeltetői folyamatosan dokumentációt vezetnek, és bemutatják a helyi élelmiszer-biztonsági és állat-egészségügyi felügyeletnek, hogy megfelelően tartják be az (1) és (2) bekezdések alapján elfogadott intézkedéseket a termelés higiéniájának bebiztosítására.

5. §

Állati eredetű élelmiszerek beszállítása olyan kiskereskedelmi létesítményekből, ahol ez csak az adott kiskereskedelmi létesítmény mellékes, helyi és korlátozott tevékenységének minősül, más kiskereskedelmi létesítményekbe

(1) Az állati eredetű élelmiszerek beszállítása a kiskereskedelmi létesítmény helyi tevékenységének minősül, ha a 6. § alapján állati eredetű élelmiszer kezelésével kapcsolatos tevékenységeket vagy feldolgozásával és raktározásával kapcsolatos tevékenységeket végez, és más, olyan kiskereskedelmi létesítménynek szállítja be a szállítás higiéniai feltételeinek betartásával, amely tőle legfeljebb 2 óra alatt megtehető útra van.

(2) Állati eredetű élelmiszer beszállítását más kiskereskedelmi létesítménynek az (1) bekezdés alapján csak olyan kiskereskedelmi létesítmény végezhet, amely

- állandó létesítményként⁸⁾ lett létrehozva, kivéve az élelmiszert árusító sátrakat és standokat, mozgóboltokat mozgó árusításra külön jogszabályok alapján,⁹⁾
- betartja a vonatkozó higiéniai követelményeket a 6. § alapján,
- be van jegyezve¹⁰⁾ állati eredetű élelmiszer beszállítására, és a 6. § alatti tevékenységek végzésére.

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 bitútku 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 bitútkom, v ktorej sa rozrába najviac 5 t mäsa týždenne podľa § 2 ods. 3 písm. b) z vlastnej produkcie bitútku, 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 vykonávajú sa opatrenia na zabránenie kontaminácii mäsa.

(3) Prevádzkovatelia bitútkov 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 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

- je zriadená ako trvalé zariadenie⁸⁾ okrem stánkov a stanov na predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulatný predaj podľa osobitných predpisov,⁹⁾
- dodržiava príslušné osobitné hygienické požiadavky podľa § 6,
- je na dodávanie potravín živočíšneho pôvodu a činnosti podľa § 6 zaregistrovaná.¹⁰⁾

(3) A mellékes, helyi és korlátozott tevékenységet folytató kiskereskedelmi létesítmény üzemeltetője köteles az illetékes regionális állat-egészségügyi és élelmiszeripari felügyeletnek minden év március 31-éig becsületbeli nyilatkozatot kiállítani, melynek mintája e rendelet 1. sz. mellékletében található.

6. §

Hús, darált hús, húskészítmények, hústermékek, olvasztott állati zsiradékok és tepertő beszállítása más kiskereskedelmi létesítménynek

(1) Hús, darált hús, húskészítmények vagy hústermékek, olvasztott állati zsiradékok és tepertő beszállítása a kiskereskedelmi létesítmény által más kiskereskedelmi létesítménynek az 5. § (1) bekezdése alapján

a) mellékes tevékenységnek minősül, ha a kiskereskedelmi létesítmény hetente

1. legfeljebb 2 tonnányi,¹¹⁾ házi patás állat és vadfarmokról származó vad húsát, beleértve a párosujjú patás emlősöket, vagy 1,5 tonnányi baromfihúst vagy házinyúlhúst vagy farmon tenyésztett futómadarak húsát dolgozza fel, vágja fel, szeleteli, porciózza, csontozza ki,

2. összességében legfeljebb 1 tonna darált húst vagy hőkezelés utáni fogyasztásra szánt hústerméket, olvasztott állati zsiradékot és tepertőt vagy hőkezelt hústerméket állít elő,¹²⁾

3. legfeljebb 200 kg darált húst vagy nyers állapotban való fogyasztásra szánt húskészítményt vagy nem hőkezelt húskészítményt állít elő, azon húskészítmények kivételével, amelyek gyártási folyamata vagy összetétele kizárja a szalmonellafertőzés vagy más patogén mikroorganizmusok veszélyét,

4. más kiskereskedelmi létesítménynek olyan mennyiségű húst, darált húst, húskészítményt vagy hústerméket, olvasztott állati zsiradékot és tepertőt szállít be, amely nem lépi túl az összességében feldolgozott, vagy más módon módosított hús és az 1–3. pontok szerinti állati eredetű készítmények 25%-át,

b) korlátozott tevékenységnek minősül, ha az élelmiszeripari létesítmény

1. csak közvetlenül a végfelhasználónak ad el, vagy az igényei szerint, jelenlétében továbbporcióz, szeletel, vagy másként módosít, feldolgoz és csomagol húst, darált húst, húskészítményeket, olvasztott állati zsiradékot, tepertőt és hústermékeket,

2. úgy jelöli meg az előállított darált hús vagy hőkezelés utáni fogyasztásra szánt húskészítmények és hústermékek adagjait, hogy a fogyasztás előtti alapos hőkezelés szükségességéről tájékoztassa a másik kiskereskedelmi létesítményt vagy

(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, každoročne do 31. marca.

§ 6

Dodávanie mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov, mäsových výrobkov, škvarených živočíšnych tukov

a oškvarokv iným maloobchodným prevádzkarniam

(1) Dodávanie mäsa, mletého mäsa, mäsových prípravkov alebo mäsových výrobkov, škvarených živočíšnych tukov a oškvarokv maloobchodnou prevádzkarnou inej maloobchodnej prevádzkarni podľa § 5 ods. 1 je

a) okrajovou činnosťou, ak maloobchodná prevádzkareň týždenne

1. rozrába, delí, krája, porciuje, vykostíuje celkovo najviac 2 t mäsa¹¹⁾ 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 oškvarokv alebo tepelne opracovaných mäsových výrobkov,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 oškvarokv 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,

a végfelhasználót, akinek beszállít.

(2) Az (1) bekezdés a) pontjában meghatározott darált-hús-összmenyiségbe nem számít bele az a darált hús, amelyet a kiskereskedelmi létesítményben, az élelmiszer árusítására kijelölt részben, a végfelhasználó kérésére, az ő jelenlétében darálnak.

(3) A kiskereskedelmi létesítmény, amely az (1) bekezdés a) pontja alapján beszállítói tevékenységet végez, az állati eredetű élelmiszer kezelése vagy feldolgozása és raktározása során a külön jogszabály¹³⁾ szerinti általános higiéniai követelmények mellett ezeket a külön higiéniai követelményeket köteles betartani:

a) ha a helyiségek különböző gyártási és feldolgozási műveletekre vannak használva az (1) bekezdés a) pontja alapján, a nyers hússal és a kész húskészítményekkel való munkára, vagy a különböző fajtájú állatokból származó húsok feldolgozására, időbeli vagy térbeli elválasztással, és a megfelelő higiéniai módszerek betartásával kell biztosítani az egyes gyártási szakaszok elválasztását, és megakadályozni a szennyeződést,

b) a friss hús hőmérséklete egyetlen részében sem lehet több, mint

1. +3 °C, ha vágási melléktermékekről van szó, és +7 °C, ha más, házi, páros ujjú patásból származó húsról, vagy vadfarmról származó vadhúsról van szó, kivéve a futómadarakat,

2. +4 °C, ha baromfihúsról, nyúlhúsról vagy futómadarak húsról van szó.

c) a darált hús vagy a hústermékek készítéséhez felhasznált húsnak teljesíteni kell a b) pontban leírt követelményeket, és azt a darált húst és húskészítményt, amely a gyártás után közvetlenül nem kerül átadásra a végfelhasználónak a létesítményben, ahol gyártották, a gyártás után közvetlenül be kell csomagolni, és

1. legfeljebb +2 °C belső hőmérsékletre kell lehűteni, ha darált húsról van szó, vagy legfeljebb +4 °C -ra, ha húskészítményről van szó, vagy

2. lefagyasztani -18 °C vagy alacsonyabb belső hőmérsékletre; a darált húst vagy húskészítményeket kiolvasztás után nem szabad újra lefagyasztani,

d) a darált baromfihús, vagy a nem páros ujjú patásokból származó darált hús, amely közvetlenül a végfelhasználónak való beszállításra van szánva, vagy a végfelhasználónak való beszállításra szánt, mechanikusan válogatott húst tartalmazó húskészítmények csomagolásán a külön jogszabályban szereplő¹⁴⁾ adatokon túl fel kell tüntetni azt a figyelmeztetést, hogy ezeket a termékeket a felhasználás előtt alapos hőkezelésnek kell alávetni,

e) ezekből a szövetekből és anyagokból nem szabad húskészítményt¹⁵⁾ előállítani:

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 prevádzkarene 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 predpisu¹³⁾ 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 jatोčné 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

1. nőtény vagy hím állatok nemi szerveiből, kivéve a heréket,
2. a vizeletkiválasztó szervekből, kivéve a veséket és a húgyhólyagot,
3. légcsőből, hörgőcskékből és a lebenyen kívüli hörgőkől,
4. szemből és szemhéjból,
5. külső hallójáratokból,
6. a szarvak szöveteiből,
7. a baromfi fejéből, leszámítva a taréjt, a fül és a torok alatti bőrlebenyt és a karunkulusokat,
8. baromfi nyelőcsővéből, begyéből, beleiből és nemi szerveiből,

f) olvasztott állati zsiradék és tepertő előállításánál¹⁶⁾

1. olyan alapanyagokat kell felhasználni, amelyek teljesítik a külön higiéniai követelményeket¹⁷⁾ és amelyek zsírszövetből állnak, vér és szennyeződés nélkül,
2. a kiskereskedelmi létesítménynek teljesíteni kell a szabályozott hőmérsékletű nyersanyagok és késztermékek raktározásáról szóló külön higiéniai követelményeket,¹⁸⁾
3. az olvasztásnál tilos olvadást gyorsító anyagokat használni,
4. a kiolvasztott zsiradék legfeljebb 4 meq/kg peroxidot tartalmazhat.¹⁹⁾

7. §

Kis mennyiségek baromfihúsból, nyúlhúsból, vadakból, és vadhúsból

(1) A 8. § (1) bekezdése, és a 9. § (1) és (2) bekezdése szerint a kis mennyiség

- a) az erre a tevékenységre a jelen kormányrendelet alapján regisztrált²⁰⁾ östermelő saját tenyészetéből származhat; ha vadak és vadhús kis mennyiségéről van szó, a vadászterület e tevékenységre regisztrált²¹⁾ használójának vadászterületéről származhat,
- b) közvetlenül csak a végfelhasználónak, vagy a (2) bekezdés szerinti kiskereskedelmi létesítménynek beszállítható.

(2) Az (1) bekezdés szerinti kis mennyiséget csak a helyi kiskereskedelmi létesítménybe lehet beszállítani, amely megfelelően felszerelt kiskereskedelmi élelmiszerbolt, megfelelően felszerelt piaci árusítóhely,²²⁾ vagy közétkeztetési intézmény,²³⁾ kivéve az óvodai, iskolai és kórházi intézményeket, élelmiszerek korlátozott idejű árusítására alkalmas árusítóhelyeket, mozgóboltokat külön jogszabályok szerint,²⁴⁾ szupermarketeket, elosztóközpontokat, nagykereskedelmi egységeket, szállítási végpontokat, házaló árusítást, csomagküldő szolgáltatással

osobitného predpisu¹⁴⁾ upozornením, že tieto produkty sa pred spotrebou musia dôkladne tepelne upraviť,

e) mäsové výrobky¹⁵⁾ 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, priedušnic a extralobulárnych priedušiek,
4. očí a očných viečok,
5. vonkajších sluchovodov,
6. rohovinových tkanív,
7. hlavy hydiny okrem hrebeňa, ušnic, lalokov a karunkúl,
8. pažeráka, hrvoľa, čriev a pohlavných orgánov hydiny,

f) pri výrobe škvalených živočíšnych tukov a oškvalkov¹⁶⁾

1. sa musia používať suroviny, ktoré spĺňajú osobitné hygienické požiadavky¹⁷⁾ 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⁾ ktoré si vyžadujú regulované teploty skladovania,
3. sa pri škvalení nesmú používať rozpúšťadlá,
4. môže vyškvalený tuk obsahovať najviac 4 meq/kg peroxidov.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 a § 9 ods. 1 a 2

- a) musia pochádzať z vlastného chovu prvovýrobcu, ktorý je na vykonávanie činností ustanovených týmto nariadením vlády zaregistrovaný;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⁾
- 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 miesto²²⁾ alebo zariadenie spoločného stravovania²³⁾ okrem predškolských, školských a nemocničných zariadení, stánkov a stanov na krátkodobý predaj potravín, pojazdných predajných vozidiel na ambulatný predaj podľa osobitných predpisov,²⁴⁾ supermarketov, distribučných centier, veľkoobchodných

történő árusítást, internetes, vagy más közvetített árusítást, amely

a) az élelmiszert az árusítás vagy a végfelhasználónak való átadás helyszínén kezeli és raktározza, vagy dolgozza fel, készíti elő, és szolgálja fel a belőle készült ételt a végfelhasználónak,

b) a szállításra vonatkozó higiéniai előírások betartása mellett legfeljebb két órányi útra van annak a területnek illetékességi területétől, amelyben az östermelőt és tevékenységét regisztráló²⁰⁾ regionális állategészségügyi és élelmiszer-biztonsági felügyelet van; ha szabadon élő vadállatokból készült termékek kis mennyiségéről van szó, a regionális állategészségügyi és élelmiszer-biztonsági felügyelet, amely regisztrálta a vadászterület²¹⁾ használóját.

(3) A (2) bekezdés szerinti helyi kiskereskedelmi létesítmény nem szállíthatja tovább a kis mennyiségeket más létesítménynek, és nem hozhatja forgalomba más módon, mint a kiskereskedelmi létesítményben a végfelhasználónak történő eladás, vagy a belőle való ételkészítés végfelhasználó számára. A végfelhasználó az így megvásárolt állati eredetű termékeket csak otthoni fogyasztásra használhatja.

8. §

A kis mennyiségű baromfihúsról és nyúlhúsról vonatkozó higiéniai követelmények

(1) Kis mennyiségű hús

a) baromfiból az östermelő farmján vagy tenyészetében levágott (a továbbiakban csak baromfihús), nem feldolgozott baromfi teste, és a róluk leválasztott, feldolgozatlan vágási melléktermékek és belsőségek, amelyeket az östermelő által levágott, saját tartású, egészséges baromfi levágásával nyertek az (2) bekezdés b) szakaszának 1. pontja szerint,

b) nyúlból a feldolgozatlan nyúltest és a róla leválasztott feldolgozatlan vágási melléktermékek, amelyet az östermelő által levágott, saját tartású, egészséges nyúlból nyertek a (2) bekezdés b) szakasza 2. pontja szerint.

(2) Az östermelő akkor árulhatja a saját helyiségében, vagy a helyi piacon közvetlenül a végfelhasználónak, vagy szállíthatja be a helyi, közvetlenül a végfelhasználót ellátó kiskereskedelmi létesítménynek a baromfihúst és a nyúlhúst, ha

a) olyan farmon vagy tenyészetben végzi az emberi fogyasztásra szánt baromfihús vagy nyúlhús előállítására vonatkozó műveleteket, amelyet a kis mennyiségű hús beszállítására az (1) bekezdés szerint külön regisztráltak,²⁰⁾

b) a farmon vagy a tenyészetben évente kevesebb, mint

1. 10 000 darab baromfit,
2. 2 500 darab nyulat

predajni 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 pokrmu 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 prvovýrobcu²⁰⁾ a jeho činnosť; ak ide o malé množstvá voľne žijúcej zveri, regionálna veterinárna a potravinová správa, ktorá zaregistrovala užívateľa poľovného revíru.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 potrebu.

§ 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) Prvývyrábca 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⁾

b) vyprodukuje na farme alebo v chove ročne menej ako

1. 10 000 kusov hydiny,
2. 2 500 kusov králikov.

állít elő.

(3) Őstermelőként a baromfival és a belőle nyert hússal csak ezek a műveletek végezhetők:

- a) elkábítás és levágás kivézetéssel, forrázás, tollfosztás, belső szervek eltávolítása, fej eltávolítása és más vágási feldolgozás,
- b) tisztítás, hűtés vagy fagyasztás, a megfelelő szállítóedénybe helyezés, vagy felkínálás a végfelhasználónak megvásárlásra.

(4) Őstermelőként a házinyulakkal és a belőlük nyert hússal csak a következő műveletek végezhetők:

- a) elkábítás és levágás kivézetéssel, nyúzás, belső szervek eltávolítása, és más vágási feldolgozás, kivéve a fej eltávolítását,
- b) tisztítás, hűtés vagy fagyasztás, a megfelelő szállítóedénybe helyezés, vagy felkínálás a végfelhasználónak megvásárlásra.

(5) Az őstermelő az őstermelői gyártás szintjén nem végezhet olyan műveleteket, amelyek alapvetően módosítják a baromfihús vagy a nyúlhús egészségességét, mint például darabolás, porciózás, csontozás, szeletelés, vágás, darálás vagy bármilyen feldolgozás²⁵⁾ vagy a baromfihús vagy a nyúlhús előzetes csomagolása fogyasztói csomagolásokba, beleértve a vákuumsomagolást vagy a módosított atmoszférájú csomagolást, amelyek során előfordulhat a hús szennyeződése, vagy új veszélyforrások keletkezhetnek.

(6) A baromfi és a nyulak levágásának és ezt követően testük vágási feldolgozásának higiénikus módon, gyorsan kell megtörténni, úgy, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, főként az emésztőrendszer tartalmának kifolyását a bontás során, vagy a nyúzás során a bőr külső felének érintkezését a testtel. A levágott baromfi vagy nyúl felületi szennyeződéseinek letisztítására, vagy hűtésükre csak nyomás alatt levő ivóvízzel való zuhanyzás használható. A baromfihús vagy nyúlhús tisztítása törőlkendővel, és a baromfihús állóvízbe merítése megengedhetetlen. A (3) és (4) bekezdés szerinti műveleteknek olyan térben kell történniük, ahol van a kéz és az eszközök mosására alkalmas berendezés, és ahol nem tartózkodnak állatok.

(7) Az őstermelő, aki közvetlenül árusítja vagy bezárlítja a baromfihúst vagy a nyúlhúst, betartja az ezen élelmiszerek szállítására és tárolására vonatkozó külön jogszabályba²⁶⁾ foglalt követelményeket, és a baromfihúst vagy a nyúlhúst megfelelő hőmérsékleten tárolja és szállítja, főként köteles biztosítani, hogy a tárolás, szállítás és kezelés során megóvja a szennyeződéstől, megromlástól, bomlástól, napsugárzástól vagy más hőforrásoktól, szennyvíztől vagy más káros anyagoktól, vagy olyan behatásoktól, amelyek előnytelenül befolyásolják a higiénitását és biztonságát.

(8) Ha a baromfihús vagy a nyúlhús közvetlenül a levágás után nem kerül eladásra az őstermelő helyiségeiben

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

- a) omráčeniú a usmrteniú vykrvením, obareníú a ošklbaníú, vypitvaníú, odstráneníú hlavy a inému jatočnému opracovaníú,
- b) očisteníú, chladeníú alebo zmrazeníú a vlozeníú do vhodného kontajnera na prepravu alebo ponúkanie na predaj konečnému spotrebiteľovi.

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

- a) omráčeniú a usmrteniú vykrvením, stiahnutíú z kože, vypitvaníú alebo inému jatočnému opracovaníú s výnimkou oddelenia hlavy,
- b) očisteníú, chladeníú alebo zmrazeníú a vlozeníú 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 spracovanie²⁵⁾ alebo balenie mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov vopred do spotrebiteľských obalov vrátane balenia do vákuua 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 predpisoch²⁶⁾ 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 zabíí a jatočnom opracovaní nepredá v priestoroch

a végfelhasználónak, vagy meleg állapotban nem kerül beszállításra helyi kiskereskedelmi létesítménynek, amely közvetlenül végfelhasználót lát el, és legfeljebb kétórnyi szállításra fekszik az őstermelő farmjától vagy tenyészetétől, az őstermelő minél hamarabb lehúti +4 fokot meg nem haladó hőmérsékletre. Ezt a hőmérsékletet meg kell tartani a friss hús eladásáig vagy beszállításáig. A baromfihúst vagy a nyúlhúst az őstermelő meleg állapotban csak a saját helyiségeiben adhatja el a végfelhasználónak, és erre a tényre figyelmeztetnie kell a vevőt. Ha közvetlenül a végfelhasználót kiszolgáló kiskereskedelmi létesítménybe szállítják be a meleg baromfihúst vagy nyúlhúst, írásbeli információt kell hozzá csatolni, melyre felvesztik a baromfi vagy a nyúl levágásának dátumát és óráját, és azt az információt, hogy a hús nincs lehűtve.

(9) Az őstermelő a levágás és a baromfi vagy nyúl testének és belsősegeinek kezelése után

- a) a baromfihús vagy a nyúlhús tárolására, kezelésére, beszállítására, mozgatására és árusítására tiszta szállítóedényeket, felszerelést és közlekedési eszközöket használ, amelyek nem lehetnek a hús szennyeződésének forrásai, és amelyeket minden használat után kitisztít és fertőtleníti,
- b) saját maga ellenőrzi, hogy a beszállított, vagy közvetlen értékesítésre felkínált baromfihús vagy nyúlhús a frissen nézzen ki, és friss illata legyen, látható eltérések nélkül, és ne legyen szennyezett,
- c) úgy kezeli a vágási feldolgozás során leválasztott részeket, és belsősegeket, amelyeket nem emberi fogyasztásra szánnak, mint állati eredetű melléktermékeket.²⁷⁾

(10) Az őstermelő, aki közvetlenül a végfelhasználónak értékesíti a baromfihúst vagy a nyúlhúst a saját helyiségeiben, vagy a helyi piactéren, vagy a kereskedő, aki ezzel ellátja a végfelhasználót a helyi kiskereskedelmi létesítményben, amely közvetlenül végfelhasználókat lát el, a hús visszakövethetőségének érdekében a végfelhasználó tájékoztatására szánt, külön jogszabály¹⁴⁾ szerinti megjelölésen kívül köteles feltüntetni

- a) a minden egyes testhez vagy belsőséghez külön rögzített címkén könnyen olvasható módon ezeket az adatok a hús eredetéről:
 1. az őstermelő utónevét, családnevét és címét, ha az őstermelő természetes személy, vagy a kereskedelmi nevét és a vállalkozás címét, ha az őstermelő természetes személyként vállalkozó, vagy az élelmiszeripari vállalt kereskedelmi nevét és létesítményének székhelyét, ha az őstermelő jogi személy,
 2. az őstermelő regisztrált létesítményének, farmjának vagy tenyészetének címét, ahonnan a hús származik, ha ez nem azonos az 1. pont szerinti címmel, vagy székhellyel,

prvovőrobcu konečnėmu 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 prvovőrobcu, prvovőrobca 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 prvovőrobca priamo predat konečnemu spotrebiteľovi len v priestoroch prvovőrobcu 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) Prvovőrobca 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⁾

(10) Prvovőrobca, 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 výsledovateľnosti mäsa z hydiny alebo mäsa z králikov okrem jeho označenia pre konečného spotrebiteľa podľa osobitného predpisu¹⁴⁾

- a) na etikete alebo visačke upevnenej ku každému telu alebo vnútornostiam tieto ľahko čitateľné údaje o pôvode mäsa:
 1. meno, priezvisko a adresu prvovőrobcu, ak ide o prvovőrobcu, ktorý je fyzickou osobou, alebo obchodné meno a miesto podnikania, ak ide o prvovőrobcu, ktorý je fyzickou osobou – podnikateľom, alebo obchodné meno a sídlo prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ak ide o prvovőrobcu, ktorý je právnickou osobou,
 2. adresu zaregistrovanej prevádzkarne, farmy alebo chovu prvovőrobcu, z ktorého mäso

b) a vásárló számára jól látható és olvasható figyelmeztetést: „A baromfihús nem esett át állatorvosi ellenőrzésen. A végfelhasználó háztartásában való felhasználásra hőkezelés után javasolt.” vagy „A nyúlhús nem esett át állatorvosi ellenőrzésen. A végfelhasználó háztartásában való felhasználásra hőkezelés után javasolt.”,

c) a testek és a belsőségek módosításáról szóló adatokat a (11) bekezdés alapján.

(11) Ha a farmi tenyészetekből származó baromfi vagy nyúl teste az őstermelő helyiségeiben, a helyi piactéren, vagy a helyi kiskereskedelmi egységben bontatlanul, csak részben bontva, tollastul vagy szőröstül kerül forgalomba, erre a végfelhasználó figyelmét megjelöléssel kell felhívni.

(12) A nyúl fejét a testétől csak a végfelhasználó kérésére lehet elválasztani, miután az az őstermelő helyiségeiben, a helyi piactéren vagy a helyi kiskereskedelmi létesítményben eladásra került.

(13) Az őstermelő azon a nyilvántartáson kívül, amelyet a hús visszakövethetősége, és a termelés higiénijának ellenőrzése végett vezet, vezet továbbá

a) írásbeli nyilvántartást, amely igazolja a baromfik vagy a nyulak összmennyiségét,

1. amelyet évente tenyészt a regisztrált farmon vagy a regisztrált tenyészetben,

2. levág a regisztrált farmon vagy a regisztrált tenyészetben,

b) külön feljegyzést a (2) bekezdés szerint a farmon vagy a tenyészetben levágott baromfik és nyulak számáról vagy a beszállított vagy közvetlenül értékesített baromfik és nyulak számáról hetente és naptári évenként.

(14) A (13) bekezdés szerinti feljegyzéseket az őstermelő legalább a feljegyzések készítése naptári évének befejeződését követő 12 hónapig megőrzi, és igénylés alapján hozzáférhetővé teszi a regionális állat-egészségügyi és élelmiszer-biztonsági felügyelet szervei számára.²⁸⁾

9. §

A kis mennyiségű, szabadon élő vadra

és vadhúsról vonatkozó higiéniai követelmények

(1) A kis mennyiségű, elejtett, szabadon élő vad alatt,²⁹⁾ amelyet a vadászterület felhasználója a végfelhasználónak közvetlenül értékesíthet, vagy beszállíthat a helyi kiskereskedelmi létesítménybe, amely közvetlenül a végfelhasználót látja el, legfeljebb az adott vadászterületen évente valóban elejtett vadak 30%-a értendő.

(2) A szabadon élő vadakból származó hús (a továbbiakban csak „vadhús”) kis mennyisége¹¹⁾ alatt, amelyet a vadászterület használója helyben közvetlenül értékesíthet a végfelhasználónak, legfeljebb heti 1 t kicsontozott vadhús, vagy ennek megfelelő mennyiségű,

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 prehladnuté. Je určené na spotrebu v domácnosti konečného spotrebiteľa po tepelnej úprave.“ alebo „Mäso z králikov nie je veterinárne prehladnuté. 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⁾

§ 9

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

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

(2) Malým množstvom mäsa¹¹⁾ 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.

kicsontozatlan vadhús értendő.

(3) A szabadon élő, elejtett vad, vagy a belőle származó vadhús kis mennyisége csak a szakképzett személy³⁰⁾ általi átvizsgálást követően értékesíthető közvetlenül, vagy beszállítás útján. Az elejtett vad helyszíni vizsgálatért a vadászterület használója a felelős. A szakképzett személy az elejtett vad helyszíni vizsgálatát követően köteles nyilvántartást leadni a regionális állat-egészségügyi és élelmiszer-biztonsági felügyeletnek az elejtett vadak fajtájáról, számáról és vizsgálatáról. Ha a szakképzett személy a vizsgálat során abnormális tüneteket észlelt, vagy az elejtés előtt a vad szokatlan viselkedése volt tapasztalható, vagy ha felmerült a gyanú, hogy a környezetből szennyeződött, jelentenie kell az élelmiszer-biztonsági és állat-egészségügyi felügyeletnek.

(4) A szakképzett személy a szabadon élő vad elejtést követő lehető legrövidebb időn belül elvégzi a vizsgálatot, amely során az állat jóltápláltságát és testfelszínét szemléli meg, különös tekintettel az ektoparaziták miatt bekövetkező, lényeges bőr- és szőrzeti elváltozásokra, gyulladásos elváltozásokra a bőrön, harapásoktól származó sérülésekre, ha

- a) nagy méretű, szabadon élő vadról van szó, megvizsgálja a testnyílásokat és azok környékét, a testüregeket, belső szerveket, az izomzatot, és a fejen elsősorban a szájüreg nyálkahártyáját és a nyelvet; a nagy méretű, szabadon élő vadat az elejtést követően rögtön fel kell nyitni és kizsigerelni, a mellkasi üreg szerveit, a májat, a lépét és a veséket a testtel együtt kell vizsgálatra bocsátani,
- b) ha mezei vagy üregi nyúlról van szó, megvizsgálja a szemeket és környéküket, a hastájékat és a külső nemi szerveket,
- c) ha vadmadarokról van szó, megvizsgálja a szemet és a testnyílásokat.

(5) A vadászterület használója a szabadon élő elejtett vad, vagy a belőle származó vadhús kis mennyisége közvetlen végfelhasználónak vagy közvetlenül végfelhasználókat ellátó kiskereskedelmi létesítménynek történő értékesítése során igazolja a nagy testű vad esetében az elejtett csülkös vad eredetéről szóló jeggyel, a csülkös vad megjelölésére szolgáló jellel, vagy szállítólevéllel, kis állatok esetében szállítólevéllel.

(6) Az elejtett vad hűtésének az elejtést követően megfelelő időn belül el kell kezdődni, és el kell érni, hogy a hőmérséklet a hús egy részében sem lépje túl a +7 °C-ot, ha szabadon élő, nagy testű állatról van szó, és a +4 °C-ot, ha kis testű, szabadon élő állatról van szó. Ez a hőmérsékletet a vadak szállítása során is tartani kell. Ha a hőmérsékleti értékek ezt lehetővé teszik, nem szükséges az aktív hűtés.

(7) A lehűtött elejtett állatot, vagy a belőle származó vadhúst a végfelhasználónak az elejtést követő 7 napon belül lehet értékesíteni.

(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⁾ 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, vyšetří 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, pečene, slezina a obličky sa predložia na vyšetrenie spolu s telom,
- b) o zajaca poľného a kráľíka divého, vyšetří oči, telové otvory a ich okolie, brušnú oblasť a vonkajšie pohlavné orgány,
- c) o pernatú zver, vyšetří 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 deľenie, 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

(8) A vad nyúzásának vagy a tollfosztásnak, a (2) bekezdés szerint feldolgozásra szánt kis testű állatok bontásának, és a vadhús darabolásnak, feldolgozásnak vagy csontozásának higiénikus módon úgy kell történni, hogy megelőzzék a hús szennyeződését. Az esetleges felszíni szennyeződést levágással kell megszüntetni. Azoknak a helyiségeknek, amelyekben ezeket a tevékenységeket végzik, fel kell lenniük szerelve a kéz és az eszközök ivóvizet mosását lehetővé berendezéssel.

(9) Az állatok testének és az ehető melléktermékek megjelöléséért a végfelhasználónak való eladás, vagy a végfelhasználókat ellátó kiskereskedelmi létesítménynek való beszállítás előtt a vadászterület használója a felelős. A megjelölésben feltüntetett adatoknak a településről, járásról, kerületről, az elejtés dátumáról, és a vadjel számáról azonosnak kell lenniük a csülkös vad eredetéről szóló iratban, vagy a kis testű és egyéb vad szállítóleveleiben lévővel az (5) bekezdés szerint.

(10) A közvetlen felhasználásra szánt, elejtett szabadon élő vadat vagy a belőle származó vadhúst forgalmazó, közvetlenül a végfelhasználót ellátó kiskereskedelmi létesítmény kereskedőjének jól látható, és könnyen olvasható figyelmeztetést kell elhelyeznie a végfelhasználó számára: „A vad/vadhús (pl. vaddisznó, szarvas, őz) (vizsgálat dátuma) napon szakértő által meg volt vizsgálva, és hőkezelés után a végfelhasználó háztartásában való felhasználásra van szánva.”

(11) A vadászterület használója nyilvántartást vezet az (1) és (2) bekezdés szerinti elejtett szabadon élő vadak vagy a belőlük származó vadhús felhasználásáról, amely tartalmazza az állat elejtésének dátumát, a konkrét elejtett vad megjelölésére használt jel számát, és az elejtett vad vagy vadhús felhasználásának módját.

(12) A vadászterület használója a (11) bekezdés szerinti feljegyzéseket a feljegyzések készítése naptári évének befejeződését követő 12 hónapig megőrzi, és igénylés alapján hozzáférhetővé teszi az illetékes regionális állategészségügyi és élelmiszer-biztonsági felügyelet szervei számára.²⁹⁾

(13) A vadászterület használója a felelős azért, hogy a szabadon élő vad, vagy a belőle származó vadhús, ha a fonálféregre érzékeny vadfajról van szó, ne kerüljön eladásra a végfelhasználónak, vagy ne kerüljön beszállításra közvetlenül a végfelhasználókat ellátó kiskereskedelmi létesítménynek, amíg nem szereznek negatív tanúsítványt a fonálféreg-vizsgálatról külön jogszabály alapján.³¹⁾

10. §

Kényszervágás vágóhídon kívül

(1) A vágóhídon kívül, kényszervágás során levágott házi patások testét a vágóhídra szállítás során kísérő dokumentummal kell szállítani, melynek mintája a 2. sz. mellékletben található.

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 čísla 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. diviacia, 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⁾

(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, pokiaľ sa neziskajú negatívne výsledky vyšetrenia na Trichinella podľa osobitného predpisu.³¹⁾

§ 10

Nalievavé zabitie mimo bitúnku

(1) Telá domácich kopytníkov nalievavo zabitých mimo bitúnku musí pri preprave na bitúnok sprevádzať sprievodný doklad, ktorého vzor je uvedený v prílohe č. 2.

(2) A kényszervágással vágóhídon kívül levágott állatok húsát, amely a vágóhídon hatósági állatorvos általi post mortem vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak volt ítélve, csak akkor lehet forgalomba hozni, ha külön egészségügyi jelzéssel van ellátva, vagy külön négyzet alakú azonosító jelzéssel, amelynek legkisebb oldalhossza 5,5 centiméter, amely ezeket az olvasható adatokat tartalmazza:

- a) a felső részében annak a járásnak a jelzését,³²⁾ amelyben a létesítmény található,
- b) a középső részben a létesítmény engedélyszámát, amely alatt a külön egészségügyi jelzésen fel lehet tüntetni a hús egészségügyi vizsgálatát elvégző hatósági állatorvos nevét,
- c) az alsó részében „N” betűt.

(3) A friss hús külön egészségügyi jelzéssel való ellátása a (2) bekezdés szerint megfelelően vonatkozik a külön jogszabály.³³⁾

(4) A vágóhídon kívül kényszervágott állatok belsősegeinek, véreinek és bőrének emberi fogyasztásra való felhasználása tilos.

11. §

Záró rendelkezések

Ezzel a kormányrendelettel végrehajtásra kerülnek az Európai Unió kötelező jogérvényű aktusai, amelyek a (3) bekezdésben vannak felsorolva.

12. §

Ez a kormányrendelet az Európai Unió műszaki normáiról és műszaki előírásairól³⁴⁾ szóló jogszabályokkal összhangban lett elfogadva.

13. §

Megszüntető rendelkezések

Megszűnik a Szlovák Kormány 283/2009. sz. rendelete, amely elrendeli a kis mennyiséget előállító élelmiszeripari létesítmények szerkezetére és berendezésére vonatkozó követelményeket.

14. §

Hatályosság

Ez a kormányrendelet 2011. november 1-jén lép hatályba.

Iveta Radičová s.k.

1) Az Európai Parlament és Tanács 852/2004. sz., 2004. április 29-én kelt rendelete 13. cikk, (4) bekezdés b) a hatályos formában.

Az Európai Parlament és Tanács 853/2004. sz., 2004.

(2) Mäso zo zvierat naliehavo zabitych mimo bitunku, ktoré bolo po prehliadke post mortem vykonanej na bitunku 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⁾ 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⁾

(4) Vnútorosti, krv a koža zvierat naliehavo zabitych mimo bitunku nesmú byť určené na ľudskú spotrebu.

§ 11

Záverčné ustanovenia

Týmto nariadením vlády sa vykonávajú právne záväzné akty Európskej únie uvedené v prílohe č. 3.

§ 12

Toto nariadenie vlády bolo prijaté v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.³⁴⁾

§ 13

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa nariadenie vlády Slovenskej republiky č. 283/2009 Z. z., 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.

1) Čl. 13 ods. 4 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení.

április 29-én kelt rendelete az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó higiéniai előírásokról 1 cikk (3) bekezdés d) és e) pont és (5) bekezdés b) pont ii.) betű, 10. cikk, (4) bekezdés, b) és III. melléklet I. rész VI. fejezet 9. pont a hatályos formában.

2) A 853/2004. sz. határozat III. melléklete

3) A többször módosított Tt. 39/2007. sz. törvény az állat-egészségügyi ellátásról 8. § (3) bekezdés.

4) Az Európai Parlament és Tanács 854/2004. sz. 2004. április 29-én kelt rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű élelmiszer hatósági ellenőrzésének megszervezéséről.

5) A többször módosított Tt. 39/2007. sz. törvény 41. §.

6) A többször módosított Tt. 39/2007. sz. törvény 41. § (4) bekezdése.

7) Az Európai Parlament és Tanács 852/2004. rendeletének 5. és 7. cikke.

8) A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának és a Szlovák Köztársaság Egészségügyi Minisztériumának 2006. április 12-én kelt, 28167/2007-OL sz. rendelete, a Szlovák Köztársaság Élelmiszerkódexének fejezete, mellyel kihirdetetik a közvetlen fogyasztásra szánt, kis mennyiségű hagyományos élelmiszer gyártásának és eladásának néhány külön követelményét, és az élelmiszeripari létesítmények szerkezeti, berendezési és felszerelési követelményeire vonatkozó követelményeket, 10. § (1) bekezdés (kihirdetve Tt. 4/2008. sz. alatt)

9) A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának és a Szlovák Köztársaság Egészségügyi Minisztériumának 2006. április 12-én kelt, 28167/2007-OL sz. rendelete (kihirdetve Tt. 4/2008. sz. alatt), 14. § b-d) pontok.

10) A többször módosított Tt. 39/2007. sz. törvény másodikkének 40. § (3) bekezdés e).

11) Az Európai Közösség 853/2004. sz. rendelete I. melléklet 1.1. a hatályos formában.

12) A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának és a Szlovák Köztársaság Egészségügyi Minisztériumának 2005. augusztus 18-án kelt, 1895/2004-100 számú rendelete, mellyel kihirdetetik a Szlovák Köztársaság Élelmiszerkódexének hústermékekre vonatkozó fejezete (kihirdetve Tt. 455/2005. sz.) 2. § (24) bekezdés.

13) Az Európai Közösségek 852/2004. sz. rendelete a hatályos formában.

14) A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának és a Szlovák Köztársaság Egészségügyi Minisztériumának 2004. április 28-án kelt, 1187/2004-100. sz. rendelete, mellyel kihirdetetik a Szlovák Köztársaság Élelmiszerkódexének élelmiszerek megjelölésére vonatkozó fejezete (kihirdetve Tt. 265/2004. sz.).

15) Az Európai Közösségek 853/2004. sz. rendelete I. melléklet 7.1. a hatályos formában.

16) Az Európai Közösségek 853/2004. sz. rendelete I. melléklet 7.5. és 7.6. a hatályos formában.

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 v platnom znení.

3) § 8 ods. 3 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších predpisov.

4) Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 854/2004 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. v znení neskorších predpisov.

6) § 41 ods. 4 zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

7) Čl. 5 a 7 nariadenia (ES) č. 852/2004 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.).

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.).

10) § 40 ods. 3 písm. e) druhého bodu zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

11) Príloha I bod 1.1. k nariadeniu (ES) č. 853/2004 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.).

13) Nariadenie (ES) č. 852/2004 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.) v znení neskorších predpisov.

15) Príloha I bod 7.1. k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

17) Az Európai Közösségek 853/2004. sz. rendelete III. melléklet XII. rész II. fejezet 1. pont a hatályos formában.

18) Az Európai Közösségek 853/2004. sz. rendelete III. melléklet XII. rész I. fejezet és II. fejezet 1. pont d) betű és 5. pont.

19) Az Európai Közösségek 853/2004. sz. rendelete III. melléklet XII. rész II. fejezet 4. pont a hatályos formában.

20) A Tt. 39/2007. sz. törvény 40. § (3) bekezdés c) pont.

21) A Tt. 39/2007. sz. törvény 40. § (3) bekezdés d) pont

22) A Tt. 178/1998. sz. törvény a termékek és szolgáltatások piacra történő árusításáról és a Tt. 455/1991. sz. törvény a vállalkozásról (vállalkozói törvény) módosításáról a Tt. 524/2005. sz. törvény által 2. § (1) bekezdés a) pont.

23) A többször módosított Tt. 355/2007. sz. törvény a közegészség védelméről, támogatásáról és fejlesztéséről és egyéb törvények módosításáról 26. § (1) bekezdés.

24) A Szlovák Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériumának és a Szlovák Köztársaság Egészségügyi Minisztériumának 2006. április 12-én kelt, 28167/2007-OL sz. rendelete (kihirdetve Tt. 4/2008. sz. alatt) 14. § b-d) pontok.

25) Az Európai Közösségek 852/2004. sz. rendelete 2. cikk (1) bekezdés m) betű.

26) Az Európai Közösségek 852/2004. sz. rendeletének I. melléklete a hatályos formában.

27) Az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (állati melléktermékekre vonatkozó rendelet)

28) A Tt. 39/2007. sz. törvény 4. § (1) bekezdés.

29) Az Európai Közösségek 853/2004. sz. rendelete I. melléklet 1.5., 1.7. és 1.8. pontok a hatályos formában.

30) Az Európai Közösségek 853/2004. sz. rendelete III. melléklet IV. rész I. fejezet.

A Tt. 39/2007. sz. törvény 6. § (2) bekezdés ao) pont.

31) A Bizottság 2075/2005/EK rendelete (2005. december 5.) a húsban előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról.

32) A Szlovák Köztársaság Statisztikai Hivatalának Tt. 597/2002. sz. rendelete a kerületek statisztikai számozásáról, a járásek statisztikai számozásáról és a községek statisztikai számozásáról.

33) Az Európai Közösségek 854/2004. sz. rendelete I. melléklet I. rész III. fejezet 1., 2., 4., és 6. és 9. pontok.

34) Az Európai Parlament és a Tanács 98/34/EK irányelve (1998. június 22.) a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról.

16) Príloha I body 7.5. a 7.6. k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

17) Príloha III oddiel XII kapitola II prvý bod k nariadeniu (ES) č. 853/2004 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 v platnom znení.

19) Príloha III oddiel XII kapitola II štvrtý bod k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

20) § 40 ods. 3 písm. c) zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

21) § 40 ods. 3 písm. d) zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

22) § 2 ods. 1 písm. a) zákona č. 178/1998 Z. z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhovách 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. 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.).

25) Čl. 2 ods. 1 písm. m) nariadenia (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

26) Príloha I k nariadeniu (ES) č. 852/2004 v platnom znení.

27) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 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. v znení neskorších predpisov.

29) Príloha I body 1.5., 1.7. a 1.8. k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

30) Príloha III oddiel IV kapitola I k nariadeniu (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

§ 6 ods. 2 písm. ao) zákona č. 39/2007 Z. z. v znení neskorších predpisov.

31) Nariadenie Komisie (ES) č. 2075/2005 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., 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 v platnom znení.

A Tt. 359/2011 sz. kormányrendelet 1. sz. melléklete
Becsületbeli nyilatkozat

[Melléklet letöltése – 01-es MINTA](#)

A Tt. 359/2011 sz. kormányrendelet 2. sz. melléklete
A 10. § (1) bekezdése szerint kísérőlevél MINTÁJA

[Melléklet letöltése – 02-es MINTA](#)

A Tt. 359/2011 sz. kormányrendelet 3. sz. melléklete
AZ EURÓPAI UNIÓTÓL ÁTVETT KÖTELEZŐ
EREJŰ JOGI AKTUSOK JEGYZÉKE

1. Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról (HL különkiadás, 13. fejezet 34. kötet), módosítva a Bizottság 1019/2008/EK rendeletével (2008. október 17.) (HL L 277, 2008.10.18.), az Európai Parlament és a Tanács 219/2009/EK rendeletével (2009. március 11.) (HL L 87, 2009.3.31).

2. Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról (HL különkiadás, 3. fejezet 45. kötet), módosítva a Bizottság 2074/2005/EK rendeletével (2005. december 5.) (HL L 338, 2005.12.22.), a Bizottság 2076/2005/EK rendeletével (2005. december 5.) (HL L 338, 2005.12.22.), a Bizottság 1662/2006/EK rendeletével (2006. november 6.) (HL L 320, 2006.11.18.), a Tanács 1791/2006/EK rendeletével (2006. november 20.) (HL L 363, 2006.12.20.), a Bizottság 1243/2007/EK rendeletével (2007. október 24.) (HL L 281, 2007.10.25.), a Bizottság 1020/2008/EK rendeletével (2008. október 17.) (HL L 277, 2008.10.18.), az Európai Parlament és a Tanács 219/2009/EK rendeletével (2009. március 11.) (HL L 87, 2009.3.31.), a Bizottság 1161/2009/EK rendeletével (2009. november 30.) (HL L 314, 2009.12.1.), a Bizottság 558/2010/EU rendeletével (2010. június 24.) (HL L 159, 2010.6.25.), a Bizottság 150/2011/EU rendeletével (2011. február 18.) (HL L 46, 2011.2.19.).

34) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 98/34/ES 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.

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

[Prevziať prílohu – VZOR 01](#)

Príloha č. 2 k nariadeniu vlády č. 359/2011 Z. z.
VZOR sprievodného dokladu podľa § 10 ods. 1

[Prevziať prílohu – VZOR 02](#)

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 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, 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).