

Městská veterinární správa

A) Veterinární a hygienické podmínky prodeje živočišných produktů na tržišťích a tržnicích

V tržnicích a na tržišťích, kde byl příslušnými orgány povolen prodej živočišných produktů, lze prodávat jen zdravotně nezávadné živočišné produkty, které splňují požadavky stanovené v § 18 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů. Živočišné produkty s prošlým datem použitelnosti jsou považovány za zdravotně závadné. Kdo nabízí živočišné produkty k prodeji, je povinen skladovat potraviny nebo suroviny v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich zdravotní nezávadnost a jakost, vyloučit přímý styk potravin nebo surovin s látkami nepříznivě ovlivňujícími zdravotní nezávadnost a jakost potravin a uchovávat potraviny a suroviny při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarovaných výrobcem.

Obecné podmínky pro prodej živočišných produktů

1. Prodejní zařízení musí být konstruována a udržována čistá a v dobrém stavu, aby bylo zabráněno riziku kontaminace, zejména zvířaty a škůdci.
2. Musí být k dispozici vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny prodávajících (zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety).
3. Povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, musí být v dobrém stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li nezbytné, dezinfikovatelné. Požaduje se použití hladkých, omyvatelných, nerezavějících a netoxických materiálů.
4. Musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, je-li nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení.
5. Musí být zajištěno, aby pracovní úkony probíhaly za hygienických podmínek, jestliže jsou potraviny čištěny jako součást prodeje.
6. Musí být k dispozici odpovídající zařízení na přívod teplé nebo studené pitné vody.
7. Musí být k dispozici odpovídající zařízení pro hygienické skladování a odstraňování nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadu.
8. Musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo nástroje pro uchovávání potravin při vhodné teplotě a pro kontrolu teplot.
9. Musí být potraviny umístěny tak, aby bylo zabráněno riziku kontaminace.

10. Prodejci živočišných produktů musí mít platný zdravotní průkaz. Prodejci musí nosit vhodný čistý a je-li nezbytné, ochranný oděv, musí dbát na vysoký stupeň čistoty.

11. Obaly použité pro první a další balení potravin nesmí být zdrojem kontaminace. Materiály pro první balení musí být skladovány takovým způsobem, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.

Prodej živočišných produktů ze závodů registrovaných příslušnou krajskou veterinární správou

Živočišné produkty, které nejsou prodávány jako přebytky chovatelem, musí pocházet ze závodů registrovaných příslušnou krajskou veterinární správou.

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů, zejména tyto požadavky:

Čerstvé drůbeží a králičí maso musí být po celou dobu nabízení k prodeji skladováno při teplotě do +4 °C, čerstvé vepřové, hovězí maso a zvěřina při teplotě do +7 °C v odpovídajícím zařízení. Skladovací teplota mléčných výrobků ošetřených UHT je do +24 °C, ostatních mléčných výrobků +4 až +8 °C. Masné a rybí výrobky se musí uchovávat při skladovacích teplotách deklarovaných výrobcem (nejčastěji do +5 °C). Vhodné teplotní podmínky musí být monitorovány (teploměr). Při těchto teplotách musí být produkty uchovávány po celou dobu prodeje. Dále musí být chráněny před kontaminací, zejména před zvířaty a škůdci, před povětrnostními vlivy (přímé slunce, déšť), před prachem a před přímým kontaktem zákazníků s nebalenými potravinami. Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány ve stavu, který umožňuje hygienickou manipulaci s potravinami, a musí být snadno čistitelné. K dispozici musí být vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny zaměstnanců (včetně zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety). Při prodeji nebalených produktů odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody pro čištění popřípadě dezinfekci pracovních nástrojů a zařízení přímo na místě prodeje. Prodávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní).

Požadavky na značení balených i nebalených potravin vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, § 6 až § 8. Při prodeji nebalených potravin musí být pro spotřebitele na viditelném místě umístěný údaj s názvem výrobku, podmínkami skladování (teplota) a datem spotřeby.

Prodej přebytků chovatelem

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů.

Čerstvé drůbeží maso

Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat v malém množství neporcované drůbeží maso přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů drůbeže týdně.

Čerstvé králičí maso

Chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů králíků týdně. Při prodeji nesmí být oddělována hlava od těla.

Vejce

Prodej přebytků chovatelem: vejce nemusí být prosvícená, musí být skladována při nekolísavé teplotě +5 až +18 °C, chráněná před sluncem, mohou být prodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž minimální trvanlivost je 28 dnů. Pro zákazníky musí být na viditelném místě umístěno jméno a adresa chovatele, u kterého byla vejce vyprodukována a datum minimální trvanlivosti. Jednomu konečnému spotřebiteli může být prodáno max. 60 ks vajec.

Prodej obchodníkem (překupníkem): platí stejné podmínky jako při prodeji v obchodě (skladovací podmínky, balení, značení), množství neomezené. Požadavky na značení vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, § 6 a § 8.

Med

Med musí pocházet od včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu. Musí být skladován v obalech, které splňují podmínky na obaly pro potraviny živočišného původu, nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. K dispozici musí být informace o druhu medu a tom, kdo je výrobcem medu. Medař musí být schopen předložit na vyžádání registraci včelaře.

Sezónní prodej živých ryb

Veterinární podmínky sezónního prodeje živých ryb

1. Prodejní místo k této činnosti musí splňovat tyto základní hygienické požadavky vybavení:

- Prodejní pult s omyvatelnou, dobře čistitelnou pracovní deskou s vyvýšenými okraji a odpadním otvorem, váhy.
- Dostatečně velké kádě na úchovu živých ryb se zabezpečeným neustálým přívodem zdravotně nezávadné vody a jejím odtokem, popř. zajistit úchovu ryb ve vodě obohacené kyslíkem. Při použití aeračního zařízení musí být voda v nádrži vyměněna alespoň jednou denně. V kádích a příručních nádržích musí být voda čistá o teplotě 0 ° až 10 °C, kádě nesmí být přeplněny. Poměr hmotnosti živých tržních ryb a množství vody (hustota obsádky) v kádích a příručních nádržích, včetně nejnižšího množství kyslíku ve vodě v závislosti na teplotě vody, je:

Kapr v kg na 1 000 litrů vody

Teplota vody Hmotnost ryb Nejnižší nasycení kyslíkem

0–5 °C 1 200 kg 40 %

5–10 °C 1 000 kg a méně 40 %

10–15 °C 700 kg 40 %

- Prodejní místo musí být umístěno tak, aby byl zajištěn co nejkratší odtok odpadních vod do kanalizace a nedocházelo k roztékání odpadní vody při manipulaci s živými rybami.

- Nepropustné uzavíratelné a označené nádoby na pevné vedlejší živočišné produkty (dále jen VŽP). Nádoby na vnitřnosti, žábry, šupiny, střeva, ploutve apod. budou označené nápisem „VŽP 3. kategorie“ a „Není určeno pro lidskou spotřebu“. Nádoby na uhynulé ryby budou označené VŽP 2. kategorie a „Není určeno k výživě zvířat“.
- Likvidaci VŽP zajistit dle nařízení Rady (ES) č. 1069/2009. Odvoz VŽP musí být zajištěn smluvně osobou, která má povolení k výkonu veterinární asanační činnosti, a provázen vyplněným obchodním dokladem (v příloze). Jedna kopie bude uchovávána u prodejce.

2. Prodávající musí být vybaveni ochrannými pracovními pomůckami (gumovými zástěrami, holíčkami a rukavicemi) a vlastnit platný zdravotní průkaz.

3. V každém prodejním místě musí být pro kontrolní orgány k dispozici: veterinární podmínky pro sezónní prodej živých ryb vydané MěVS v Praze pro danou sezónu včetně příloh, povolení pro zábor místa a služeb s tím souvisejících od příslušného obvodního úřadu a doklady o původu ryb (místo posledního sádkování).

4. Živé tržní ryby se musí přepravovat ve vhodných přepravních nádobách a zařízeních ve vodě. Nakládání, vlastní přeprava a vykládání musí být prováděno tak, aby nedocházelo k poranění ryb.

5. Během prodejní činnosti musí být prováděn průběžný úklid, po ukončení prodeje celkový úklid prodejního místa.

6. Při zacházení s živou rybou a jejím následném zabíjení musí být dodržovány požadavky zákona č. 246/1992 Sb., o ochraně zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, a vyhl. č. 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování, zejména s důrazem na § 6 - péče o ryby před usmrcením.

Zásady manipulace a porážení ryb při sezónním prodeji ryb z hlediska zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, a nakládání s vedlejšími živočišnými produkty

Přeprava (dle zákona a vyhl. č. 193/2004 Sb., o ochraně zvířat při přepravě):

ryby lze přepravovat pouze v kontejnerech s odpovídajícím prostorem, větráním, teplotou (viz přechovávání ryb). Během přepravy, přemísťování, usmrcování nesmí být zvíře vystaveno jakékoliv jiné než nezbytné bolesti nebo utrpení. Nakládka a vykládka zvířat musí probíhat způsobem, který nepůsobí zvířatům utrpení nebo uškodzuje jejich zdravotní stav. Přepravovat zvířata lze v dopravních prostředcích, které zabezpečují pohodu zvířat, minimalizují zranění.

Přechovávání (dle vyhl. č. 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování):

Živé tržní ryby se uchovávají v kádích, příručních nádržích při neustálé výměně a přítoku vody, která neohrožuje jejich zdravotní stav, popřípadě při zajištění jiného účinného způsobu provzdušňování nebo okysličování vody, a to při odpovídající hustotě obsádky a množství kyslíku ve vodě (dle vyhl. č. 382/2004).

Usmrcování (dle zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání):

Ryby lze usmrcovat pouze omráčením silným úderem tupým předmětem na temeno hlavy a následným vykrvením přetnutím míchy a cév řezem bezprostředně za hlavou nebo se přetnou žaberní oblouky a provede vykrvení za hlavou. Vykrvování ryb musí být zahájeno bezprostředně po jejich omráčení, přičemž musí být provedeno tak, aby vyvolalo rychlé a úplné vykrvení. Před ukončením vykrvení se nesmí provádět žádný zpracovatelský úkon. Nástroje, materiál, vybavení sloužící k omračování a vykrvování musí být sestrojeny, udržovány a používány tak, aby k úkonům docházelo rychle a účinně.

Je zakázáno při manipulaci s živými rybami:

- 1) zbavovat živé ryby šupin nebo ploutví
- 2) vsouvat rybám prsty pod skřele do žáber
- 3) vtlačovat prsty do očnic
- 4) násilně vytlačovat jikry nebo mlíčí
- 5) omračovat a vykrvovat ryby jiným způsobem, než je uvedeno výše
- 6) uplatňovat předsudek píchání nože do krajiny ocasní jako způsob usmrcování ryb
- 7) zabíjení ryb do zásoby
- 8) znečišťovat stanoviště krví a rybím odpadem

Nakládání s vedlejšími živočišnými produkty podle zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1069/2009:

Odvoz je třeba zajistit vozidlem osoby, která má povolení k výkonu veterinární asanační činnosti. Producent VŽP předá při odvozu pracovníkovi svozu vyplněný originál obchodního dokladu. Na obchodním dokladu, jež je přílohou těchto zásad, bude kromě jiného uvedeno množství VŽP kategorie 2. nebo 3. (viz veterinární podmínky pro prodej živých ryb - bod č.1).

S podmínkami prodeje ryb včetně přiložených zásad **musí být seznámen každý prodávající.**

Odpady

Odstraňování komunálního odpadu musí být součástí tržního řádu.

Odstraňování odpadů živočišného původu musí být rovněž součástí tržního řádu. Pro případ výskytu odpadů živočišného původu (vedlejší živočišné produkty II. a III. kategorie, které nejsou určeny k výživě lidí – dále jen VŽP) musí být v tržním řádu uvedeno telefonní číslo na asanační podnik (kafilérii), který by zajistil jeho neškodné odstranění. K dispozici musí být odpovídající zařízení pro hygienické skladování těchto odpadů až do jejich odvozu asanační službou (uzavíratelné nádoby, které musí být vhodně konstruovány, udržovány, snadno čistitelné, a je-li nezbytné, dezinfikovatelné). Odpady nesmí představovat přímý nebo nepřímý zdroj kontaminace. Prodejci, kteří nabízejí živočišné produkty na trzích opakovaně, musí při likvidaci VŽP vystavit

obchodní doklad o odvozu a na vyžádání jej předložit kontrolnímu orgánu. Za případné skladování a odvoz VŽP odpovídá provozovatel tržnice a tržiště.

Sanitace

Tržní řád musí obsahovat pravidla čištění a dezinfekce a deratizace prostorů tržnice nebo tržiště a pravidla osobní hygieny osob podílejících se na zacházení s prodávanými živočišnými produkty.

B) Veřejná porážka není povolena

Veřejná porážka není povolena s jedinou výjimkou a tou je domácí porážka (§ 21 odst. 2 veterinárního zákona). Takže veterinární legislativa domácí porážky umožňuje, samozřejmě podle určitých pravidel. I ta jsou prakticky stejná. To znamená, že jatečná zvířata, s výjimkou skotu včetně telat, koní, oslů a jejich kříženců a jelenovitých farmového chovu, mohou být porážena v hospodářství chovatele, jsou-li jejich maso a orgány určeny pouze pro spotřebu v domácnosti chovatele, to znamená, že splňují podmínky domácí porážky. V případě nějakých patologických či jinak podezřelých nálezů může chovatel požádat o veterinární vyšetření – prohlídku. Vyšetření může nařídit místně příslušná veterinární správa se zřetelem k nakažové situaci.

V rámci veterinárního vyšetření jatečných zvířat a zvířete vnímavých na trichinelózu se vyšetřuje jejich svalovina na přítomnost svalovce (trichinel). Toto vyšetření však není u domácí porážky povinné. Pojem „obecní zabíjačka“ veterinární legislativa nezná. Pořádání porážky na veřejném prostranství pro širokou veřejnost je v přímém rozporu s definicí domácí porážky, protože náměstí, náves, trh apod. nejsou hospodářstvím chovatele a nakupující občané nejsou jeho domácností. Je také nutné uvědomit si, že veřejné usmrcování zvířat ani není žádná atrakce.

Výroba zabíjačkových specialit za účelem jejich uvedení do oběhu je možná pouze ve schválených prostorách (např. jatek) nebo v registrované prodejně (řeznictví). A uvést je do oběhu (prodat) lze jen na krajskou veterinární správu (Městskou veterinární správu v Praze) schváleném místě. Příprava pokrmů, polévky, ovaru apod. na veřejných prostranstvích již není předmětem státního veterinárního dozoru, ale jiných kontrolních orgánů, např. veřejného zdraví (hygienická služba).

C) Prodej živých zvířat

Provozovatel si vyžádá u Městské veterinární správy v Praze veterinární podmínky pro prodej živých zvířat v tržištích a tržnicích s platností na daný kalendářní rok. V žádosti uvede druhy zvířat a datum zahájení prodeje v daný kalendářní rok. V případě rozšíření prodeje zvířat o nové druhy, nezahrnuté v již vystavených podmínkách, vyžádá si provozovatel jejich rozšíření. Veterinární podmínky mohou být z nakažového hlediska kdykoliv změněny, omezeny, nebo zrušeny. Provozovatel v případě nevhodných klimatických podmínek (zejména nízká a vysoká teplota, vítr a srážky) v zájmu zachování podmínek welfare zvířat učiní kroky k odstranění nevyhovujícího stavu. Provozovatel zajistí odborně způsobilou osobu, která bude provádět kontroly podmínek welfare při prodeji zvířat ve stanovených intervalech, minimálně jednou denně. V případě zjištění nevyhovujících podmínek welfare při prodeji zvířat, nařídí prodeji

nápravná opatření, popř. podnikne další kroky, které by mohly vyústit ve finanční postih za porušení příslušných ustanovení zákona č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, v platném znění.

Související legislativa:

- 1) Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), v platném znění (dále jen veterinární zákon).
- 2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, o hygieně potravin.