

VETERINÁRNÍ A HYGIENICKÉ PODMÍNKY PRODEJE ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ NA FARMÁŘSKÝCH TRZÍCH

V tržnicích a na tržištích, kde byl příslušnými orgány povolen prodej živočišných produktů, lze prodávat jen zdravotně nezávadné živočišné produkty. 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.

Vejce

Na farmářských trzích lze prodávat vejce ve skořápce, která nejsou rozbitá, inkubovaná ani vařená a která jsou snesená klinicky zdravými farmovými ptáky, vhodná k přímé lidské spotřebě nebo pro přípravu vaječných výrobků. Vejce musí být až do prodeje spotřebiteli udržována čistá, suchá, bez cizorodého zápachu, účinně chráněná proti otřesům a přímému slunečnímu světlu. Mytí vajec je zakázáno! Do oběhu k přímé lidské spotřebě lze uvádět pouze vejce třídy A.

Prodej chovatelem: vejce nemusí být prosvícená, musí být skladována při nekolísavé teplotě +5 - +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 (vyhláška č. 289/2007Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES). Nejsou-li vejce hmotnostně tříděna, musí být připojena informace „Vejce různých velikostí“.

Prodej obchodníkem (překupníkem): platí stejné podmínky jako při prodeji v obchodě (skladovací podmínky, balení, značení), množství neomezené.

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. Do oběhu lze takto uvést maximálně 2t/rok. Pekařský med (průmyslový med) není určen pro prodej na farmářských trzích.

Syrové mléko

Syrové mléko lze prodávat pouze v místě výroby nebo prostřednictvím prodejního automatu, a to se souhlasem krajské veterinární správy.

Mléčné, masné a rybí výrobky

Mléčné, masné a rybí výrobky lze nabízet k prodeji, jen pokud byly vyrobeny ve schváleném závodu. Skladovací teplota mléčných výrobků ošetřených UHT - do +24°C, ostatních mléčných výrobků - +4 - +8°C (vyhláška č. 77/2003Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky). Masné a rybí výrobky se musí uchovávat při skladovacích teplotách deklarovaných

výrobce (nejčastěji do +5°C). Při těchto teplotách musí být výrobky uchovávány po celou dobu prodeje. Vhodné teplotní podmínky musí být monitorovány (teploměr).

Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány ve stavu, který umožňuje hygienickou manipulaci s potravinami, a musí být snadno čistitelné. Výrobky musí být chráněny před povětrnostními vlivy (přímé slunce, déšť), před prachem a před přímým kontaktem zákazníků s nebalenými potravinami.

Požadavky na značení balených i nebalených potravin vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, §6 a §8.

V případě manipulace s výrobky (např. krájení) musí být zajištěna možnost mytí a osušování rukou a pomůcek na krájení a manipulaci (prkénko, nůž, vidlička...), a to přímo na místě prodeje. Prodávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní).

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, nejblíže jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů krůt, 10 kusů hus, 10 kusů kachen a 35 kusů ostatní drůbeže v průběhu jednoho týdne (vyhláška č. 289/2007Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES). Maso musí být po celou dobu nabízení k prodeji skladováno při teplotě do +4°C v odpovídajícím zařízení. Vhodné teplotní podmínky musí být monitorovány (teploměr). Dále musí být chráněno 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 zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou a odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody. Prodávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní). Neumožňuje-li to tržní řád (a k tomu i vhodné zařízení), je zakázáno čerstvé drůbeží maso na FT těžit. V případě, že nebylo maso veterinárně vyšetřeno, musí být připojena informace „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“. Čerstvé drůbeží maso nesmí být dále uváděno do oběhu.

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, nejblíže jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů králíků týdně. Při prodeji nesmí být oddělována hlava od těla (vyhláška č. 289/2007Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES). Maso musí být po celou dobu nabízení k prodeji skladováno při teplotě do +4°C v odpovídajícím zařízení. Vhodné teplotní podmínky musí být monitorovány (teploměr). Dále musí být chráněno 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 zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou a odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody. Prodávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní). Neumožňuje-li to

tržní řád (a k tomu i vhodné zařízení), je zakázáno čerstvé králičí maso na FT těžit. V případě, že nebylo maso veterinárně vyšetřeno, musí být připojena informace „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“. Čerstvé králičí maso nesmí být dále uváděno do oběhu.

Zvěřina

Prodej zvěřiny na farmářském trhu upravuje §12, §12a a §12b vyhlášky č. 289/2007 Sb., v platném znění.

Odpady

Odstraňování komunální odpadu musí být 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. Prodejci, kteří nabízejí živočišné produkty na trzích opakovaně, musí při likvidaci VŽP vystavit obchodní doklad o odvozu a na vyžádání jej předložit kontrolnímu orgánu.

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. Prodejci musí mít možnost používání hygienického zařízení (záchod, tekoucí voda k mytí rukou). Prodejci živočišných produktů musí mít platný zdravotní průkaz.