

## **Hygienické podmienky pre schvaľovanie bitúnkov, hydínových bitúnkov, bitúnkov na zabíjanie králikov a prevádzkarní na spracovanie, výrobu, balenie a skladovanie mäsa**

### **Hygienické podmienky pre bitúnky s nízkou kapacitou na zabíjanie hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov a pre hydínové bitúnky s nízkou kapacitou**

Osvedčenie možno vydať:

- a) **bitúnku s nízkou kapacitou**, určenou na zabíjanie **hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov, ktorý spĺňa všeobecné hygienické podmienky, ak sa v prevádzkarni zabíja najviac 30 dobytčích jednotiek týždenne** a prevádzkareň spĺňa všeobecné a osobitné hygienické podmienky;
- b) **rozrábkarni, ktorá vyrobí do piatich ton vykosteného mäsa týždenne alebo ekvivalentné množstvo mäsa s kosťou,**
- c) **hydínovému bitúnku s nízkou kapacitou, ak sa v prevádzkarni zabíja najviac 150000 kusov hydiny ročne, a ak prevádzkareň spĺňa všeobecné a osobitné hygienické podmienky pre hydínové bitúnky s nízkou kapacitou.**

Kapacita bitúnku sa prepočítava takto (Nariadenie vlády SR č. 283/2009, ktorým sa ustanovujú opatrenia na úpravu požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní s malým objemom výroby):

- a) ak ide o hovädzie mäso a teľacie mäso, jeden kus
  1. dospelého hovädzieho dobytku staršieho ako dva roky **jednej dobytčej jednotky,**
  2. ostatného hovädzieho dobytku od šiestich mesiacov do dvoch rokov sa rovná **0,6 dobytčej jednotky,**
  3. ostatného hovädzieho dobytku do šiestich mesiacov sa rovná **0,4 dobytčej jednotky,**
- b) ak ide o bravčové mäso, jeden kus:
  1. plemennej prasnice alebo plemenného kanca sa rovná **0,4 dobytčej jednotky,**
  2. odstavčat'a so živou hmotnosťou do 25 kg sa rovná **0,05 dobytčej jednotky,**
  3. ostatných ošípaných so živou hmotnosťou nad 25 kg sa rovná **0,15 dobytčej jednotky,**
- c) ak ide o ostatné mäso:
  1. ovce a kozy so živou hmotnosťou nad 15 kg sa rovnajú **0,15 dobytčej jednotky,**
  2. jahňatá a kozľatá pod 15 kg živej hmotnosti sa rovnajú **0,03 dobytčej jednotky,**
- d) ak ide o zverinu, na zver ošetrovanú rovnakým spôsobom ako príslušný druh zvierat sa použijú prepočty podľa druhov zvierat uvedených pod písmenom a) až c) v druhom bode.

**Osvedčenie bitúnku s nízkou kapacitou možno na neurčitý čas vydať jednotlivej prevádzkarni, ktorá spĺňa tieto podmienky:**

- ak sa zabíjanie zvierat vykonáva pre potreby vlastného spracovania mäsa a výroby, a to v rôznych dňoch týždňa,
- zvieratá určené na zabíjanie na tomto bitúnku sú vlastníctvom prevádzkovateľa bitúnku alebo podnikateľa vyrábajúceho mäsa a mäsové výrobky,
- získané mäso sa používa len na zásobovanie prevádzkarní, ktoré sú vo vlastníctve podnikateľov alebo na priamy predaj spotrebiteľom v predajniach, ktoré sú vo vlastníctve podnikateľov.

**Prevádzkovateľ bitúnku s nízkou kapacitou, alebo hydínového bitúnku s nízkou kapacitou, má tieto povinnosti:**

- vedie, uchováva a na požiadanie odovzdáva regionálnej veterinárnej a potravinovej správe záznamy, ktoré umožňujú spoľahlivo kontrolovať všetky vstupy zvierat a ich pôvod, ako aj expedíciu mäsa a jatočných produktov a miesto ich určenia, vykonávanie vlastných kontrol prevádzkarne a termíny ich uskutočnenia, ako aj výsledky vlastných kontrol,
- zabíjať jatočné zvieratá zásadne len v pracovných dňoch a v priebehu bežného pracovného času tak, aby sa veterinárne prehliadky jatočných zvierat a mäsa mohli uskutočniť v deň zabitia,
- oznámiť **najmenej 24 hodín vopred** regionálnej veterinárnej a potravinovej správe čas zabíjania a počet a pôvod zvierat, tak aby jej umožnil vykonať prehliadku *ante mortem*, a to na farme alebo na bitúnku,
- predložiť veterinárne osvedčenie na prepravu jatočných zvierat a hydiny z chovu na bitúnok, vykonať zabíjanie a pitvanie za prítomnosti veterinárneho lekára, viesť evidenciu o množstve a mieste určenia a o príjemcovi vyrobeného čerstvého mäsa jatočných zvierat alebo hydínového mäsa,
- zabezpečiť neškodné odstránenie všetkých nepožiteľných častí jatočných zvierat a hydiny, nepožiteľného mäsa a vedľajších jatočných produktov na konci každého pracovného dňa,
- zabezpečiť účasť zamestnancov na osobitnom školení o hygiene výroby, zameranom na získavanie mäsa, vypracuje a zavedie pri výrobe dodržiavanie vlastných písomných hygienických postupov pri zabíjaní a jatočnom opracovávaní čerstvého mäsa alebo hydínového mäsa,
- pred prepravou mäsa z prevádzkarne overuje, či prepravný priestor dopravného prostriedku vyhovuje požiadavkám na prepravu mäsa a zabezpečí manipuláciu s mäsom podľa hygienických požiadaviek.

**Hygienické podmienky pre rozrábkarne čerstvého mäsa a porciovne hydínového mäsa s nízkou kapacitou**

Osvedčenie možno vydať na základe žiadosti podnikateľa:

- a) rozrábkarni čerstvého mäsa s nízkou kapacitou ak spĺňa všetky ustanovené technické podmienky, ak sa v prevádzkarni vyrába najviac 5 ton vykosteného mäsa týždenne alebo zodpovedajúce množstvo nevykosteného mäsa týždenne, a ak spĺňa požiadavky na hygienu zamestnancov, priestorov, hygienu rozrábania, spracovania, ošetrovania, skladovania a prepravy mäsa,
- b) porciovní hydínového mäsa s nízkou kapacitou, ktorá nie je súčasťou prevádzkarne schválenej podľa hygienických podmienok a spĺňa všetky ustanovené technické podmienky, len ak vyrába najviac 3 tony hydínového mäsa týždenne a ak:

1. sa dodržiavajú všetky predpísané vnútorné teploty hydínového mäsa,
2. hydínové mäso sa nebalí do priamych spotrebiteľských obalov ani do hromadných obalov,
3. hydínové mäso je určené výhradne na priamy predaj v maloobchodných predajniach v čerstvom stave alebo spracované,
4. sú zabezpečené hygienické podmienky prepravy hydínového mäsa z prevádzkarne až k príjemcovi.

### **Povinnosti prevádzkovateľa bitúnku s nízkou kapacitou**

- a) viesť, uchovávať a na požiadanie odovzdať regionálnej veterinárnej a potravinovej správe záznamy, ktoré umožňujú spoľahlivo kontrolovať:
  1. príjem mäsa a jeho pôvod, ako aj expedíciu mäsa a vlastných výrobkov a miesto ich určenia,
  2. výsledky vlastných kontrol a termíny ich uskutočnenia,
- b) vykonávať spracovanie mäsa zásadne len v pracovných dňoch v priebehu bežného pracovného času,
- c) viesť evidenciu o množstve, mieste určenia a príjemcovi vyrobeného mäsa,
- d) zabezpečiť neškodné odstránenie všetkých častí mäsa, posúdeného ako nepožiteľné, a iných odpadov,
- e) pred prepravou mäsa z prevádzkarne overiť, či prepravný priestor dopravného prostriedku vyhovuje požiadavkám na prepravu mäsa a zabezpečuje, aby sa mäso určené na verejnú konzumáciu a na ďalšie spracovanie a výrobu nakladalo a prepravovalo v súlade s hygienickými požiadavkami,
- f) zabezpečiť hygienické školenie zamestnancov, ktorí pracujú s mäsom tak, aby mohli dodržiavať hygienické požiadavky pri výrobe a manipulácii.

### **Všeobecné hygienické podmienky pre nízkokapacitné prevádzkarne na získavanie, výrobu a manipuláciu s mäsom, hydínovým mäsom alebo králičím mäsom**

Bitúnky, hydínové bitúnky, rozrábkarne, porciovne mäsa a sklady s nízkou kapacitou musia spĺňať tieto všeobecné hygienické podmienky:

- musia mať vymedzený ohradený areál, v ktorom sa musia nachádzať všetky budovy,
- nesmú byť umiestnené v budove, ktorá sa používa ako obytná alebo sa používa aj na iný účel, než je výroba, pre ktorú bolo prevádzkarni s nízkou kapacitou vydané osvedčenie,
- musia byť umiestnená v dostatočnej vzdialenosti od chovov hospodárskych zvierat, tak, aby zodpovedali hygienickým a technickým požiadavkám a veterinárnym opatreniam na predchádzanie infekčným ochoreniam zvierat a aby bolo dodržané veterinárne ochranné pásmo.

Vstup a výstup do prevádzkarne musí byť zabezpečený cez samostatné dvere alebo vchody, ktoré nesmú viesť priamo do výrobných alebo manipulačných priestorov. Komunikácie a priestranstvá musia mať pevný, bezprašný a čistiteľný povrch. Vchody a komunikácie na dopravu a príjem jatočných zvierat musia byť samostatné, kontrolované a nesmú sa krížiť s vchodmi a komunikáciami čistých výrobných a manipulačných častí prevádzkarne.

**V každej prevádzkarni s nízkou kapacitou musia byť podľa druhu vykonávanej činnosti zabezpečené:**

- a) dostatočne veľké, stavebne oddelené samostatné miestnosti:
  1. na zabíjanie jatočných zvierat a na jatočnú úpravu ich mäsa,
  2. na rozrábku, na vykosťovanie a na spracovanie mäsa,
  3. na schladzovanie, na skladovanie a na uchovávanie mäsa so schladzovacím zariadením, ktoré umožňuje dosiahnuť alebo udržiavať predpísanú vnútornú teplotu mäsa, musí byť vybavené zariadením na odvod kondenzovanej vody do odpadového potrubia bez rizika kontaminácie mäsa,
- b) zastrešené priestory, miestnosti a zariadenia na hygienický príjem mäsa a na expedíciu mäsa, ktoré sú vhodne usporiadané a vybavené, nie je prípustné nakladať mäso do dopravných prostriedkov priamo z miestnosti rozrábkarne alebo cez miestnosť na zabíjanie,
- c) osobitné nepriepustné, nehrdzavejúce kontajnery opatrené krytmi a uzatváracím zariadením, ktoré zabezpečuje ochranu pred odňatím ich obsahu, slúži výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie mäsa jatočných zvierat alebo hydinového mäsa, ktoré bolo z určenia na výživu ľudí vylúčené, kontajnery musia byť označené **po celom obvode žltým pásom širokým najmenej 10 cm** a odpady sa musia z prevádzkarne odvázať alebo neškodne odstraňovať na konci každého pracovného dňa,
- d) samostatná miestnosť alebo uzamykateľné zariadenie na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, tieto sa nesmú uchovávať v priestoroch, kde sa pracuje s mäsom,
- e) šatňa a splachovacie záchody a najmenej jedno umývadlo, ktoré musí mať prívod teplej a studenej pitnej tečúcej vody, alebo vody vopred zmiešanej na vhodnú teplotu, hygienické prostriedky na umývanie a na dezinfekciu rúk a na osušenie rúk, zariadenie umožňujúce hygienické odvádzanie odpadových vôd, pri záchodoch musí byť umývadlo a zo záchodov nesmie byť priamy vstup do pracovných miestností.

Prevádzkarne musia mať na všetky účely dostatočné zásobovanie pitnou vodou pod tlakom a teplou vodou vyrobenou z pitnej vody.

**V miestnostiach prevádzkarní s nízkou kapacitou, v ktorých sa získava a upravuje mäso, musí byť:**

- podlaha – nepriepustná, ľahko čistiteľná, dezinfikovateľná, odolná proti hnilobe, umožňujúca ľahký odtok vody, vpuste v podlahe so sifónom a s mriežkou,
- steny – odolné, nepriepustné, hladké, opatrené svetlým umývateľným povrchom do výšky najmenej 2 m, v priestoroch kde sa zabíjajú ošípané, ovce, kozy hovädzí dobytok a domáce nepárnokopytníky najmenej do výšky 3 m, alebo do výšky uskladnenia mäsa,
- dvere, rámy okien, zárubne – z nehrdzavejúceho materiálu s nepáchnucim, odolným hladkým, nepriepustným, ľahko čistiteľným a dezinfikovateľným povrchom,
- izolácie – bez pachu, odolné proti hnilobe,
- dostatočné prirodzené alebo umelé vetranie, kde je to potrebné aj účinné odvádzanie pár,
- osvetlenie:
  - dostatočné prirodzené alebo umelé,
  - pracovné miesta veterinárnej prehliadky minimálne 540 luxov,
  - výrobné priestory a izolačné maštale minimálne 220 luxov,

- priestory na ustajnenie jatočných zvierat a skladovacie priestory minimálne 110 luxov,
- umývadlá:
  - dostatočný počet,
  - odvod odpadovej vody do kanalizácie,
  - prívod tečúcej studenej pitnej a teplej vody vyrobenej zo studenej pitnej vody,
  - tekuté mydlo, dezinfekčné prostriedky, jednorazové utierky a nádoby na použité utierky,
- zariadenie na čistenie a na dezinfekciu pracovných nástrojov vodou najmenej 82 °C teplou teplou, s prívodom horúcej vody alebo pary, s uzavretým odvodom odpadovej vody potrubím.

Výrobné a manipulačné priestory, sklady obalov, sklady odpadov a iné priestory prevádzkarní s nízkou kapacitou súvisiace s výrobou a manipuláciou musia byť účinným spôsobom zabezpečené proti škodcom, ako je hmyz, vtáctvo, škodlivé hlodavce a túlavé psy a mačky.

Prevádzkarne s nízkou kapacitou musia byť vybavené dostatočným počtom miestností, zariadení, nástrojov a obalov, aby sa zabezpečilo vykonávanie všetkých pracovných úkonov hygienickým spôsobom. Všetky pracovné nástroje, technologické zariadenia a pracovné vybavenie musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné. Všetky povrchy prichádzajúce do styku s mäsom, vrátane zvarov a spojov, musia byť hladké.

Používanie dreva, drevených zariadení a nástrojov, ich súčastí vrátane rukovätí pracovných nástrojov a pomôcok, ako aj použitie drevených plošín alebo paliet, je v prevádzkarniach s nízkou kapacitou zakázané.

Prevádzkarne s nízkou kapacitou musia byť vybavené dostatočným počtom nehrdzavejúcich zariadení, obalov, nádob, vyhovujúcich hygienickým požiadavkám na:

- manipuláciu s mäsom v prevádzkarni,
- hygienické ukladanie kontajnerov, nádob a obalov s mäsom takým spôsobom, aby mäso samotné a nádoby s ním neprichádzali do priameho styku s podlahou alebo stenami.

### **Osobitné hygienické podmienky pre bitúnky s nízkou kapacitou na zabíjanie hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov**

**Bitúnky s nízkou kapacitou na zabíjanie hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov musia mať ešte:**

- a) vhodne zastrešené ohrady s dostatočnou kapacitou pre príjem a ustajnenie jatočných zvierat pred zabitím,
- b) maštal' s dostatočnou kapacitou, ak je čas ustajnenia medzi príjmom jatočných zvierat a ich zabitím dlhší ako 12 hodín.

Všetky steny, podlahy, priečky, zábrany, vráta, rošty ohrád alebo maštale musia byť z odolného, ľahko čistiteľného a dezinfikovateľného materiálu, drevené zariadenie je zakázané používať. V ustajňovacích priestoroch musí byť zariadenie na napájanie pitnou vodou.

Priestory musia byť vybavené tak, aby umožňovali vykonávanie prehliadky jatočných zvierat pred zabitím – dostatočné osvetlenie a prostriedky na znehybnenie (fixáciu) zvierat.

Na čistenie a na dezinfekciu dopravných prostriedkov musí byť zabezpečená vodotesná plocha, napojená na kanalizáciu a zariadenie s prívodom teplej úžitkovej vody. Čistá a nečistá časť prevádzkarne musí byť dostatočne oddelená.

**Jatočná miestnosť musí mať:**

- dostatočne oddelený priestor vyhradený na omračovanie a vykrovovanie jatočných zvierat,
- steny umývateľné až do výšky troch metrov alebo až po strop,
- účinné odvádzanie pary počas zabíjania,
- závesné zariadenie, ktoré po omráčení zvierat'a umožňuje vykonávať ďalšie technologické operácie s jeho telom, ak je to možné vo výške a zariadenia, ktoré umožňujú, aby sa pri ďalšom spracúvaní nedotýkalo telo jatočného zvierat'a podlahy.

**Bitúnok s nízkou kapacitou musí byť vybavený:**

- miestnosťou na schladzovanie požívateľného mäsa,
- miestnosťou na oddelené skladovanie pozastaveného mäsa (alebo uzamykateľný ohradený priestor),
- samostatnými oddelenými miestnosťami na vyprázdňovanie predžalúdkov, žalúdkov, čriev, ak sú určené na výživu ľudí, tieto činnosti sa nesmú robiť v miestnosti na zabíjanie alebo tam, kde sa pracuje s mäsom,
- samostatnými priestormi na skladovanie koží, rohov, paznechtov a štetín, ak sa neukladajú do osobitných nádob a neodvážajú z prevádzkarne denne, tieto sa nesmú skladovať v miestnosti na zabíjanie, v chladiarni alebo iných výrobných a manipulačných priestoroch bitútku,
- zreteľne oddelenými, zakrytými alebo dostatočne vzdialenými od prevádzkarne miestami na skladovanie hnoja, ak sa neuchováva v uzavretom kontajneri a neodváža sa denne,
- uzamykateľnou miestnosťou pre zamestnancov regionálnej veterinárnej a potravinovej správy pre výkony prehliadok.

Na bitútkoch s nízkou kapacitou sa nesmú zabíjať choré alebo z choroby podozrivé zvieratá. Na takéto zbitie môže byť v odôvodnenom prípade povolená jednorazová výnimka za určených podmienok, ktorými sa zabezpečia opatrenia na vylúčenie kontaminácie mäsa v prevádzkarni. Po takomto zabití sa pred ďalším použitím priestorov a zariadení musí vykonať čistenie a dezinfekcia pod priamou kontrolou úradného veterinárneho lekára, ktorý o tom vykoná záznam.

**Osobitné hygienické podmienky pre vydávanie osvedčení hydínovým bitútkom s nízkou kapacitou****Hydínové bitútky s nízkou kapacitou musia mať navyše:**

- priestory na príjem hydiny vybavené a osvetlené tak, aby umožňovali vykonávať prehliadky jatočných zvierat pred zabitím,
- vodotesnú plochu napojenú na kanalizáciu a zariadenie s prívodom teplej vody pod tlakom na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov, privádzajúcich jatočnú hydinu, a kliebok,
- čistú a nečistú časť prevádzkarne dostatočne oddelenú.

**Hydínové bitútky s nízkou kapacitou musia zabezpečiť:**

- aby hydina privezená do jatočnej miestnosti bola neodkladne omráčená a vykrovená,
- dostatočne veľkú jatočnú miestnosť so svetlými odolnými stenami, s umývateľným povrchom do výšky najmenej 2 m alebo až po strop, v ktorej

možno vykonávať omračovanie a vykrvovanie v priestoroch dostatočne oddelených od obárania a šklbania,

- dostatočne veľkú miestnosť na pitvanie a úpravu hydínového mäsa,
- zariadenie umožňujúce dosiahnuť predpísané teploty hydínového mäsa,
- chladiareň s dostatočnou kapacitou primeranou počtu a druhu zabíjanej hydiny, vybavenou uzamykateľným priestorom na uskladnenie pozastavených tiel hydiny,
- uzamykateľnú miestnosť a uzamykateľné zariadenie pre zamestnancov regionálnej veterinárnej a potravinovej správy pri vykonávaní prehliadok.

V prevádzkarni s vydaným osvedčením pre prevádzkareň s nízkou kapacitou sa nesmie zabíjať chorá alebo z choroby podozrivá hydina, okrem odôvodnených výnimiek, na ktoré bolo vydané jednorazové povolenie, za prítomnosti úradného veterinárneho lekára a za určených podmienok. Pred ďalším použitím priestorov sa musí vykonať čistenie a dezinfekcia pod priamou kontrolou úradného veterinárneho lekára, o ktorej sa spíše úradný záznam. Tieto osobitné podmienky sa vzťahujú aj na bitúnky na zabíjanie domácich králikov s nízkou kapacitou.

## **HYGIENICKÉ PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE PREVÁDZKARNÍ NA SPRACOVANIE ZVERINY**

Prevádzky, v ktorých sa spracúva zverina z voľne žijúcej zveri určenej na verejnú konzumáciu a na manipuláciu s ňou, musia spĺňať predpísané hygienické podmienky. Delenie zveriny na menšie časti, rozrábku, vykosťovanie a porciovanie môžu vykonávať len prevádzkarne, ktoré majú samostatné miestnosti na sťahovanie koží alebo šklbanie peria a pitvanie a samostatnú miestnosť na rozrábku alebo porciovanie.

### **Všeobecné hygienické podmienky pre prevádzkarne na spracúvanie zveriny z ulovenej voľne žijúcej zveri**

#### **1. Pozemok**

Pozemok, na ktorom je prevádzkareň na spracúvanie zveriny z voľne žijúcej zveri vybudovaná, musí byť:

- a) oplotený,
- b) účinne ohradený,
- c) účinne oddelený od okolia.

Na pozemku musia byť všetky budovy a zariadenia, musia sa tu vykonávať všetky úkony súvisiace s technologickými procesmi, vrátane sanitácie.

Na pozemku sa nesmú čistiť a dezinfikovať dopravné prostriedky, prať pracovné odevy, prechodne uchovávať zverina pochádzajúca z ulovenej voľnej žijúcej zveri v registrovanom zbernom stredisku.

#### **2. Vstup na pozemok**

Komunikácie (prístupové cesty) a priestranstvá na pozemku prevádzkarne, ktoré sa používajú na dopravu, a prístupové plochy k príjmovým a expedičným rampám, musia mať pevný bezprašný a čistiteľný povrch.

### **3. Vstup do prevádzkarne**

Vstup, ako aj vychádzanie z prevádzkarne, musia byť zabezpečené cez kontrolované dvere alebo vchody, ktoré nesmú viesť priamo do výrobných a manipulačných priestorov.

### **4. Požiadavky na miestnosti podľa druhu technologických operácií a manipulácie**

- a) miestnosť na príjem zabitej zveri:
  - samostatná,
  - dostatočne veľká so zabezpečeným chladením,
- b) miestnosť na veterinárnu prehliadku – samostatná,
- c) miestnosť na prvotné opracovanie:
  - samostatná,
  - na sťahovanie z kože, šklbanie, pitvanie,
  - s prívodom pitnej vody,
- d) miestnosť na rozrábku a ďalšie spracúvanie (pokiaľ sa v prevádzkarni vykonáva):
  - s klimatizáciou,
  - s registračným teplomerom na zaznamenávanie teploty prostredia,
  - s možnosťou balenia, ak sú splnené hygienické požiadavky na balenie, s tým, že ihneď po zabalení sa zverina umiestni do skladov na to určených,
- e) miestnosť na expedíciu:
  - samostatná,
  - s možnosťou balenia do druhého obalu, ak sú splnené hygienické požiadavky, s tým, že zverina sa ihneď po zabalení umiestni do skladov na to určených,
- f) chladiarenská miestnosť na skladovanie zveriny:
  - samostatná,
  - dostatočne veľká.

### **5. Požiadavky na vybavenie miestností (miestnosti na príjem, spracúvanie a skladovanie zveriny a na manipuláciu s ňou, chodby na prepravu zveriny)**

- a) podlahy
  - materiál: nepriepustný, ľahko čistiteľný a dezinfikovateľný, odolávajúci hnilobe,
  - so sklonom, aby umožňoval ľahký odtok vody, voda musí byť odkanalizovaná do vpustí vybavených mriežkou,
  - mriežky: proti prenikaniu škodlivých hlodavcov,
  - kanalizácia: zakrytá mriežkou a so sifónom proti prenikaniu pachov, v chladiarňach postačuje zariadenie, ktorým možno ľahko odstraňovať odpadovú vodu, v skladoch a na chodbách postačujú nepriepustné podlahy odolávajúce hnilobe,
- b) steny
  - svetlé, hladké, odolné, nepriepustné,
  - spojenie stien a podláh – zaoblené alebo upravené podobným spôsobom, s výnimkou skladov,
  - umývateľná úprava stien:
    1. v chladiarňach, v zmrazovacích zariadeniach a v chladiarenských alebo mraziarenských skladoch do výšky uskladnenia zveriny,



2. v ostatných miestnostiach a priestoroch do výšky minimálne 2 m,
- c) dvere a rámy okien, zárubne, prahy:
    - z pevného nekorodujúceho materiálu,
    - odolné, hladké, nepriepustné s čistiteľným a dezinfikovateľným povrchom,
    - drevené dvere musia mať hladkú a nepriepustnú úpravu na všetkých povrchoch,
  - d) izolácie - nesmú byť poškodené,
    - z nepáchnucich materiálov odolávajúcich hnilobe,
  - e) ventilácia - účinná a dostatočná,
    - zabezpečenie účinného odvodu pary,
  - f) osvetlenie - dostatočné, prirodzené alebo umelé, ktoré neskresľuje farby, intenzita - minimálne:
    - 1) 540 luxov v pracovných miestach na výkon veterinárnej prehliadky zveriny,
    - 2) 220 luxov vo výrobných priestoroch a v priestoroch na balenie zveriny,
    - 3) 110 luxov v priestoroch na príjem zveriny a v skladovacích priestoroch,
  - g) stropy - čisté a ľahko čistiteľné,
    - ak miestnosť nemá strop, musí byť ľahko čistiteľný vnútorný povrch zastrešenia.

## **6. Požiadavky na hygienické zariadenia prevádzkarní na spracovanie zveriny**

- a) zariadenia na dezinfekciu a čistenie rúk, na čistenie pracovných nástrojov a pomôcok teplou vodou s uzavretým odvodom odpadovej vody potrubím do kanalizácie:
  1. nesmú byť ovládateľné rukou alebo ramenom,
  2. musia mať na umývanie rúk prívod tečúcej studenej pitnej vody a teplej vody alebo vody vopred zmiešanej na vhodnú teplotu,
  3. musia byť vybavené tekutým mydlom, dezinfekčným prostriedkom, jednorazovými utierkami a kontajnermi na použité utierky,
- b) zariadenia na vyhovujúce čistenie a na sústavnú dezinfekciu pracovných nástrojov počas práce so zverinou, vodou teplou najmenej 82 °C s prívodom horúcej vody alebo pary s uzavretým odvodom odpadovej vody potrubím do kanalizácie, ktoré umožňuje dezinfikovať čepele nástrojov, ako aj ich spojenie s rukoväťou.

## **7. Ochrana priestorov**

Výrobné, manipulačné priestory, sklady obalov, sklady odpadov a iné priestory prevádzkarní súvisiace s výrobou a manipuláciou, musia byť účinným spôsobom chránené proti škodcom, ako je hmyz a škodlivé hlodavce, a to:

- mriežkami na kanalizáciách,
- sieťkami na oknách,
- pevnými kovovými prahmi,
- oplechovaním drevených dverí z oboch strán do výšky min. 40 cm,
- sieťkami na ventilačných otvoroch.

## **8. Požiadavky na technologické zariadenia (stoly na rozrábku, nádoby, kontajnery, prepravky, posunovacie pásy a pily)**

- musia byť vyrobené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý nezhoršuje kvalitu zveriny a umožňuje ľahké čistenie a dezinfekciu,

- všetky povrchy, vrátane zvarov a spojov, musia byť hladké,
- použitie dreva a drevených zariadení a nástrojov alebo ich drevených súčastí, vrátane rukovätí pracovných nástrojov a pomôcok, ako aj drevených plošín a paliet, je zakázané,
- drevo možno použiť len v miestnostiach, v ktorých sa skladuje hygienicky balená zverina v druhom obale.

### **Vybavenie prevádzkarne na spracovanie, výrobu, balenie a skladovanie zveriny**

#### **Každá prevádzkareň musí mať:**

1. dostatočný počet nehrdzavejúcich zariadení, nádoby, ktoré vyhovujú hygienickým požiadavkám na:
  - a) manipuláciu so zverinou a na jej uchovávanie,
  - b) hygienické skladovanie kontajnerov, nádob a obalov so zverinou spôsobom, ktorý zabraňuje, aby samotná zverina alebo kontajnery a nádoby s ňou prišli do styku s podlahou a stenami,
2. zariadenia, vrátane vhodne usporiadaného a vybaveného príjmu priestorov na triedenie zveriny a expedíciu, ktoré zabezpečujú hygienickú manipuláciu a ochranu zveriny počas nakladania a vykladania,
3. osobitné nepriepustné nehrdzavejúce kontajnery alebo iné nádoby opatrené krytmi a uzatváracím zariadením, ktoré zabezpečuje ochranu pred odňatím ich obsahu neoprávnenými osobami, tieto nádoby môžu slúžiť výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie zveriny, ktorá nie je určená na výživu ľudí alebo bola z určenia na výživu ľudí vylúčená, alebo na iné odpady živočíšneho pôvodu; musia byť zreteľne označené po celom obvode žltým pásom širokým najmenej 10 cm,
4. samostatné uzamykateľné chladené miestnosti, ak sa zverina, ktorá nie je určená na výživu ľudí alebo bola z určenia na výživu ľudí vylúčená, vyskytuje v takom množstve, že ju nemožno uchovávať v kontajneroch alebo iných nádobách s krytmi alebo ak sa neodstraňuje z prevádzkarne po skončení každého pracovného dňa; ak sa nepoživatelná zverina odstraňuje potrubiami, musia byť skonštruované a inštalované tak, aby sa vylúčila akákoľvek možnosť kontaminácie zveriny,
5. samostatnú miestnosť alebo oddelený priestor a zariadenie na hygienické uchovávanie baliacich materiálov,
6. samostatné miestnosti a zariadenie na chladenie, prípadne aj na zmrazovanie a na skladovanie a uchovávanie zveriny, ktoré umožňuje dosiahnuť alebo udržiavať predpísanú vnútornú teplotu zveriny, miestnosti musia byť vybavené vhodným systémom na odvod kondenzovanej pary bez rizika kontaminácie zveriny a registračnými alebo diaľkovými registračnými teplomermi,
7. samostatnú miestnosť alebo uzamykateľné zariadenie na skladovanie čistiacich alebo dezinfekčných prostriedkov a pomôcok; tieto látky a predmety sa nesmú uchovávať v priestoroch, v ktorých sa pracuje alebo manipuluje so zverinou,
8. dostatočné zásobovanie pitnou vodou pod tlakom a teplou vodou vyrobenou z pitnej vody,
9. ak sú potrubia úžitkovej vody inštalované tak, že sa vylučuje použitie úžitkovej vody na iné účely, než je výroba technickej pary, protipožiarna účinky a ochladzovanie chladiarenských zariadení a úžitková voda nepredstavuje riziko kontaminácie zveriny, neprichádza do styku s potravinami a ich zložkami, možno použiť aj úžitkovú vodu na tieto účely,

10. zariadenie na odvod tekutých odpadov a zariadenie na zhromažďovanie a odvoz pevných odpadov,
11. zariadenie na odvod odpadovej vody, ktoré musí spĺňať tieto hygienické podmienky:
  - a) odpadovú vodu z umývadiel, sterilizátorov nástrojov, pevných sprchovacích boxov, kabín na umývanie záster a obuvi, zariadení na priebežné čistenie zariadenia a z technologických zariadení sa musí odvádzať do kanálov potrubím alebo hadicami, ktoré nesmú vyúsťovať na podlahu,
  - b) kondenzovaná voda a voda z námraz zariadenia v mraziarenských skladoch sa musí odvádzať v uzavretých potrubiach alebo hadicami do kanalizačných vpustí,
12. vonkajší zvod odpadovej vody, zariadenia na jej čistenie a úpravu, miesta a nádoby na zhromažďovanie a uchovávanie odpadov, musia byť v areáli prevádzkarní a úplne zakryté a chránené pred vnikaním škodcov,
13. v prevádzkarniach, v ktorých sa získava, spracúva, vyrába, balí a skladuje zverina, musí byť na vykonávanie veterinárnej prehliadky vhodná primerane vybavená uzamykateľná miestnosť, určená výlučne úradnému veterinárnemu lekárovi, ak ide o samostatné mraziarenské sklady, v ktorých sa skladuje zverina, pracovný stôl a vhodne uzamykateľné zariadenia na uchovávanie osvedčení, dokladov a pečiatok, prípadne pomôcok na označovanie mäsa, a musí byť možnosť kedykoľvek vykonávať veterinárnu prehliadku a veterinárnu kontrolu.

**Veterinárny lekár musí mať:**

- a) voľný prístup do všetkých častí prevádzkarne,
  - b) dostatočne osvetlené prevádzkové priestory na prehliadku zveriny,
  - c) primerane vybavený vhodný priestor, zariadenie a vybavenie na vyšetrovanie na trichinely, ak sa v prevádzkarni vykonáva prehliadka a spracúvanie zveriny z rôznych druhov zveri,
  - d) prístup k výsledkom vlastných kontrol, vrátane vlastných laboratórnych kontrol, k výsledkom vyšetrovania pitnej vody a kontrol škodcov,
  - e) prístup k záznamom teplôt v rozrábkarniach, v chladiarňach, chladiarenských a mraziarenských skladoch,
  - f) prístup k záznamom a dokladom o pôvode zveriny,
  - g) prístup k evidencii o predpísaných a požadovaných lekárskech prehliadkach zamestnancov a k osvedčeniam o odbornej spôsobilosti na vykonávanie epidemiologicky závažných činností,
  - h) zariadenie na uchovávanie a evidenciu etikiet a obalového materiálu s predtlačeným označením,
  - i) prístup k vhodne vybaveným zariadeniam na osobnú hygienu,
14. prevádzkareň musí mať dostatočný počet šatní s hladkými, nepriepustnými, umývateľnými stenami a podlahami, umývadlami, sprchami a splachovacími záchodmi, ktoré musia byť usporiadané a vybavené ako hygienická slučka tak, aby chránili čisté časti budovy pred kontamináciou, zo záchodov sa nesmie vstupovať priamo do pracovných priestorov, sprchy sa nevyžadujú v samostatných skladoch, v ktorých sa prijíma a skladuje výlučne hygienicky balená zverina v druhom obale,
  15. umývadlá musia mať prívod tečúcej studenej pitnej vody a teplej vody alebo vody zmiešanej na vhodnú teplotu, hygienické prostriedky na umývanie rúk, prostriedky na dezinfekciu rúk a hygienické prostriedky na osušenie rúk. Prívod vody v umyvárňach alebo na záchodoch nesmie byť ovládateľný dotykom ruky alebo ramena. V blízkosti záchodov musí byť dostatočný počet umývadiel,
  16. na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov musí byť vhodné vlastné, samostatné zariadenie, len na tento účel. Zariadenie sa nevyžaduje:

- a) v samostatných skladoch, v ktorých sa prijíma, skladuje a expeduje výlučne len hygienicky balená zverina v druhom obale,
  - b) v prevádzkarniach, v ktorých je zmluvne zabezpečené čistenie a dezinfekcia prepravného priestoru po každej preprave zveriny, prípadne pred jej nakládkou v inej prevádzkarni alebo vhodnom zariadení,
17. ak sa delenie alebo porciovanie zveriny z voľne žijúcej zveri vykonáva v inom čase ako rozrábanie a manipulácia s čerstvým mäsom jatočných zvierat alebo hydinovým mäsom a rozrábkareň alebo porciovňa sa pred opätovným použitím na výrobu alebo manipuláciu s čerstvým mäsom alebo hydinovým mäsom vyčistí a vydezinfikuje, možno delenie zveriny na menšie časti, než sú celé telá, alebo delenie zveriny z veľkej srstnatej voľne žijúcej zveri na polovičky a vykosťovanie vykonávať aj v:
- a) prevádzkarni na delenie a rozrábanie mäsa jatočných zvierat, ak je vybavená miestnosťami vyhradenými výlučne na sťahovanie koží,
  - b) porciovni hydinového mäsa, ak je vybavená na pitvanie a šklbanie pernatej zveri,
18. zverinu možno skladovať len v chladiarenských alebo mraziarenských skladoch.

Uvedené hygienické podmienky platia taktiež pre schvaľovanie prevádzkarní na získavanie a spracúvanie zveriny zo zveri z farmových chovov.

## **HYGIENICKÉ PODMIENKY PRE PREVÁDZKARNE NA VÝROBU MÄSOVÝCH VÝROBKOV**

### **Všeobecné hygienické podmienky pre prevádzkarne na výrobu, balenie a skladovanie mäsových výrobkov**

V prevádzkarniach sa vyrábajú mäsové výrobky, mäsové pokrmy, mäsové výťažky, škvarené a vytápané živočíšne tuky, oškvarky, mäsové prášky, práškové hovädzie mäso, solená alebo sušená krv, solená alebo sušená krvná plazma, solené alebo sušené alebo tepelne opracované žalúdky, mechúre a črevá zvierat.

#### **Požiadavky na prevádzkareň:**

- a) pozemok
  - ohradený alebo inak účinne oddelený,
  - musia byť na ňom všetky potrebné budovy a zariadenia,
- b) vstup a výstup
  - musí byť zabezpečený len cez kontrolované dvere alebo vchody, ktoré nesmú viesť priamo do výrobných a manipulačných priestorov,
- c) komunikácie
  - musia mať pevný bezprašný a čistiteľný povrch.

Ak sa prevádzkareň na výrobu mäsových výrobkov alebo ostatných výrobkov živočíšneho pôvodu nachádza v areáli spolu s bitúnikom alebo hydinovým bitúnikom, nesmú sa krížiť jeho vchody, komunikácie, výrobné a manipulačné priestory s vchodmi, komunikáciami a priestormi čistých výrobných a manipulačných častí prevádzkarne. Prevádzkareň musí mať pracovné miesta dostatočne veľké na vykonávanie výrobných a manipulačných činností, umožňujúce dodržanie dostatočných hygienických podmienok a dostatočnú kapacitu osobitných skladovacích miestností na oddelené uchovávanie surovín

a hotových výrobkov pri predpísaných podmienkach. Budovy, priestory a zariadenia prevádzkarne musia byť usporiadané a zhotovené tak, aby sa predchádzalo kontaminácii surovín, mäsových výrobkov a ostatných výrobkov živočíšneho pôvodu.

#### **Požiadavky na miestnosti:**

- podlahy – materiál nepriepustný, ľahko čistiteľný a dezinfikovateľný, odolný voči hnilobe, musia umožňovať ľahký odtok vody do kanalizačných vpustí, vybavených mriežkou a sifónom,
- steny – hladké, odolné, nepriepustné, spojenie stien a podláh musí byť zaoblené, umývateľný povrch – do výšky 2 m v miestnostiach určených na spracúvanie a úpravu surovín, na výrobu výrobkov a manipuláciu s nimi, - do výšky uskladnenia v chladiarňach, v zmrazovacích zariadeniach a v skladoch,
- dvere, rámy okien vrátane zárubní a prahov z nehrdzavejúceho materiálu s odolným hladkým, nepriepustným, ľahko čistiteľným a dezinfikovateľným povrchom, ak sú zhotovené z dreva, musia mať nepriepustnú úpravu na všetkých povrchoch,
- izolácie z nepáchnucich materiálov, odolávajúcich hnilobe,
- dostatočná ventilácia zabezpečujúca vyhovujúce ovzdušie a ak treba zariadenie na účinný odvod pary, tak, aby sa v najvyššej možnej miere vylúčila kontaminácia zariadenia, stien, stropov a konštrukcií ,
- dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby v intenzite najmenej 220 luxov, ak ide o výrobné priestory a priestory na balenie mäsových výrobkov, 110 luxov, ak ide o sklady,
- čisté, ľahko čistiteľné stropy, ak nemá miestnosť strop, musí túto požiadavku spĺňať vnútorný povrch zastrešenia.

V chladiarenských skladoch a v chladiarňach postačujú nepriepustné, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné podlahy, ktoré sú vyspádované tak, že umožňujú odtok vody. V mraziarenských skladoch a zmrazovacích zariadeniach postačujú nepriepustné podlahy, odolávajúce hnilobe, ktoré možno ľahko čistiť.

Mraziarne a sklady musia byť vybavené dostatočne výkonným chladiacim alebo mraziacim zariadením, ktoré umožňuje zmrazovať a uchovávať suroviny a výrobky pri predpísaných teplotách. Kapacita skladovacích miestností musí byť dostatočná na uskladnenie všetkých používaných surovín a výrobkov.

#### **Požiadavky na výrobné priestory**

1. dostatočný počet umývadiel určených výhradne na umývanie rúk a zariadení na dezinfekciu rúk, ktoré:
  - a) nesmú byť v pracovných priestoroch a pri záchodoch, nesmú byť ovládateľné dotykom ruky alebo ramena,
  - b) musia mať prívod tečúcej studenej pitnej a teplej vody,
  - c) musia byť vybavené tekutým mydlom, dezinfekčným prostriedkom, jednorazovými utierkami a nádobami na použité utierky,
2. zariadenie na čistenie technologických zariadení, pracovných nástrojov a pomôcok teplou vodou a dobre čistiteľným zariadením na dezinfekciu pracovných nástrojov a pomôcok horúcou vodou najmenej 82 °C teplou,
3. vo všetkých manipulačných priestoroch musí byť zabezpečená účinná ochrana proti škodcom (hmyz, hlodavce, vtáctvo).

### **Požiadavky na technologické zariadenia**

1. pracovné nástroje, stoly, kontajnery, pásy, píly, nože, ktoré prichádzajú do priameho styku so surovinami a výrobkami, musia byť zhotovené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý nezhoršuje kvalitu mäsa a umožňuje dobré čistenie a dezinfekciu,
2. povrchy strojov, vrátane spojov, musia byť hladké,
3. zakázané je používať drevené zariadenia, pomôcky alebo nástroje, drevené súčasti pracovných nástrojov, vrátane ich rúkovieť, drevené plošiny, drevené palety a iné drevené predmety a materiály s výnimkou dreva potrebného na vyvíjanie dymu pri údení.

### **Vybavenie prevádzkarní na výrobu mäsových výrobkov**

1. dostatočný počet nehrdzavejúcich, čistiteľných a dezinfikovateľných zariadení pri nádobách na opakované používanie,
2. osobitné priestory alebo miestnosti na hygienickú manipuláciu a ochranu surovín, výrobkov nebalených do druhého obalu alebo hotových výrobkov balených v priamom obale,
3. samostatné miestnosti so zariadením na chladenie, prípadne aj na zmrazovanie a na skladovanie čerstvého mäsa, polovýrobkov alebo výrobkov s možnosťou udržiavať predpísanú vnútornú teplotu, so zariadením na odvod kondenzovanej vody, s registračnými alebo diaľkovými registračnými teplomermi,
4. osobitné nepriepustné, nehrdzavejúce nádoby alebo kontajnery opatrené krytmi a uzatváracím zariadením, ktoré slúžia výhradne len na zhromažďovanie a uchovávanie surovín alebo výrobkov, ktoré boli vylúčené z určenia na výživu ľudí a musia byť zreteľne označené po celom obvode žltým pásom širokým min. 10 cm,
5. samostatné uzamykateľné miestnosti s chladením, ak sa suroviny alebo výrobky vylúčené z výživy ľudí neuskladňujú v kontajneroch,
6. samostatná miestnosť alebo oddelený priestor na hygienické uchovávanie baliacich materiálov,
7. samostatná miestnosť na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok, tie sa nesmú skladovať v miestnostiach, kde sa vyrába alebo manipuluje so surovinami alebo s výrobkami,
8. zariadenie na umývanie a dezinfekciu pracovných pomôcok, nádob a zariadení,
9. dostatočné zásobovanie pitnou vodou pod tlakom,
10. zariadenie na odtok tekutých odpadov a zariadenie na zhromažďovanie a odvoz pevných odpadov,
11. kondenzovaná voda z námraz v mraziarňach sa musí odvádzať v uzavretých potrubiach alebo hadicami do kanalizačných vpustí .

### **Požiadavky na prácu úradných veterinárnych lekárov**

- miestnosť s vhodným vybavením a kapacitou na uchovávanie materiálov a dokladov pre výkon prehliadok,
- vytvoriť vhodné podmienky kedykoľvek vykonať veterinárnu kontrolu alebo veterinárnu prehliadku.

Každá prevádzkareň musí byť vybavená dostatočným počtom šatní s hladkými nepriepustnými, umývateľnými stenami a podlahami, s umývadlami a splachovacími záchodmi, usporiadanými a vybavenými tak, aby neprichádzalo ku kontaminácii čistej časti prevádzkarne. Záchody musia mať predsieň, nesmú sa otvárať priamo do výrobných alebo manipulačných priestorov. Umývadlá musia byť vybavené hygienickými pomôckami na umývanie rúk a ich osušenie. Umývadlá nesmú byť ovládateľné dotykom ruky alebo ramena.

V prevádzkarniach musí byť zariadené miesto a zabezpečené vhodné zariadenie na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov.

### **Osobitné hygienické podmienky na výrobu mäsových výrobkov**

Vo všetkých miestnostiach, kde sa vyrábajú a balia mäsové výrobky alebo mäsové pokrmy, sa musí zabezpečiť optimálna teplota, ak je to potrebné aj pomocou klimatizačného zariadenia. Teplota prostredia počas prevádzky nesmie byť vyššia ako + 12 °C.

#### **Každá prevádzkarňa musí mať miestnosti na oddelené skladovanie:**

- a) mäsových výrobkov podľa druhov, buď pri teplote prostredia alebo pri chladiarenských teplotách do + 4 °C,
- b) surovín alebo mäsových polotovarov a surových polovýrobkov pri chladiarenských teplotách do + 4 °C.

Skladovanie musí byť zabezpečené tak, aby sa oddelene skladovali suroviny a oddelenie hotové výrobky. Sklady musia byť vybavené registračnými teplomerami alebo diaľkovými registračnými teplomerami.

Podľa druhu výroby alebo manipulácie musia mať prevádzkarne:

- jednu alebo viac miestností na výrobu mäsových výrobkov; v jednej miestnosti je možné výrobu vykonávať len vtedy, ak je miestnosť primerane veľká a hotové výrobky ani suroviny nebude nepriaznivo ovplyvňovať kontaminácia,
- uzamykateľný sklad alebo bezpečné zariadenie na uchovávanie zložiek, ako sú prísady a prídavné látky,
- samostatnú miestnosť na skladovanie obalových materiálov,
- samostatnú miestnosť na balenie výrobkov, ak sa v prevádzkarni vykonáva.

Výrobu, balenie do prvého aj balenie do druhého obalu, možno vykonávať v jednej dostatočne veľkej miestnosti, ak je vybavená a usporiadaná tak, že umožňuje zabezpečiť tieto úkony hygienickým spôsobom, najmä ak:

1. sú všetky obaly a kartóny, ktoré sú dodávané do prevádzkarne vo vlastnom vzduchotesnom nepoškodenom obale a v prevádzkarni sa uchovávajú v oddelenej bezprašnej miestnosti bez výskytu škodcov za dodržania hygienických podmienok, najmä sa nesmú uchovávať spoločne s látkami a predmetmi, ktoré by mohli kontaminovať mäso alebo výrobky, ani sa nesmú ukladať priamo na podlahu,
2. vonkajšie (druhé) obaly sa vopred vybaľujú, skladajú v inej miestnosti, než kde sa uskutočňuje výroba, hygienicky sa prepravujú do iných priestorov a bezodkladne sa používajú na balenie, nesmú s nimi manipulovať zamestnanci, ktorí vykonávajú úkony pri výrobe,
3. ihneď po zabalení sa výrobky umiestnia v skladoch na to určených alebo sa expedujú:
  - samostatnú miestnosť na expedíciu výrobkov a na balenie výrobkov do druhých obalov,
  - osobitnú oddelenú umyváreň pohyblivých a demontovateľných súčastí zariadení, nádob, vozíkov a hákov, umyváreň návratných prepraviek a opätovne používaných nádob,
  - osobitný príručný sklad alebo uzamykateľné zariadenie na odkladanie náradia a pomôcok na vykonávanie čistenia a dezinfekcie.

**Každá prevádzkareň podľa druhu činností musí mať:**

- miestnosť alebo samostatný priestor na odstraňovanie obalov z vybaleného mäsa, ak sa v prevádzkarni používa balené mäso,
- miestnosť alebo vhodný vyhradený priestor na rozmrazovanie surovín, ak sa v prevádzkarni používajú mrazené suroviny,
- miestnosť na rozrábku mäsa, vybavenú klimatizáciou, ktorá zabezpečuje stálu teplotu prostredia rozrábkarne najviac + 12 °C,
- miestnosť na varenie, zariadenie na tepelné ošetrenie, ktoré musí byť vybavené registračným teplomerom alebo diaľkovou registráciou teplôt,
- miestnosť alebo osobitné zariadenie na údenie, udiareň musí byť vybavená registračným teplomerom alebo diaľkovou registráciou teplôt a nesmie kontaminovať splodinami z vyvíjania dymu a z údenia ostatné časti prevádzkarne,
- miestnosť na autoklávovanie, ak sa v prevádzkarni vyrábajú mäsové konzervy, autoklávy musia byť vybavené registračnými teplomermi alebo diaľkovou registráciou teplôt, kontrolným teplomerom na priame meranie teplôt a prístrojom na meranie tlaku,
- miestnosť alebo osobitné zariadenia na zrenie a sušenie so zariadením na reguláciu a registráciu ukazovateľov mikroklimatických podmienok,
- osobitnú miestnosť na pranie, namáčanie, odsolovanie a iné opracovanie prírodných čriev, žalúdkov alebo mechúrov,
- osobitnú miestnosť na prípravu a čistenie látok potrebných ako zložky na výrobu mäsových výrobkov (napr. zelenina),
- miestnosť na solenie a nakladanie mäsa s klimatizáciou alebo chladiacim zariadením, ktoré zabezpečuje, aby teplota priestorov neprekročila + 12 °C,
- miestnosť na prípravu a úpravu mäsových výrobkov určených na krájanie, porciovanie a balenie do spotrebiteľských obalov,
- osobitnú miestnosť, ak to s ohľadom na druh výrobkov treba, vybavenú klimatizáciou, ktorá zabezpečuje stálu teplotu prostredia najviac + 12 °C na krájanie, porciovanie a balenie mäsových výrobkov do spotrebiteľských obalov.

**Ak sa v prevádzkarni vyrábajú pasterizované alebo termosterilizované výrobky v nepriedušne uzavretých obaloch, musí mať:**

- a) zariadenie na hygienickú prepravu kovových obalov do výrobných priestorov,
- b) zariadenie na dôkladné čistenie plechových obalov tečúcou pitnou vodou tesne pred ich plnením,
- c) zariadenie na umývanie hermeticky uzavretých obalov pred autoklávovaním, predovšetkým na odstránenie tuku z ich povrchu,
- d) zariadenie na tepelné ošetrenie vybavené kontrolnými a registračnými zariadeniami, ktoré umožňujú overenie účinnosti tepelného ošetrenia; teplomery musia byť overované oproti kalibrovaným teplomerom,
- e) vhodnú miestnosť alebo zariadenie na osušenie plechoviek po tepelnom spracovaní,
- f) termostátové zariadenie alebo komoru na inkubáciu a pozorovanie vzoriek mäsových výrobkov v nepriedušných uzavretých obaloch,
- g) vhodné a účinné vybavenie na skúšanie tesnosti a defektov plechoviek a nepriedušne uzavretých obalov a vhodné zariadenie a vybavenie na skúšanie priečnych rezov uzávermi obalov.



Ak to charakter výroby dovoľuje a ak sú splnené všetky hygienické podmienky, môžu sa niektoré operácie vykonávať aj kontinuálne v jednej miestnosti tak, aby sa vylúčila kontaminácia a obmedzilo hygienické riziko. Operácie s nadmernou tvorbou tepla sa musia vykonávať v samostatnej miestnosti.

Drevo a drevené materiály možno používať v udiarni, v sklade mäsových výrobkov a v miestnosti na expedíciu výrobkov, ak je to z technických alebo technologických dôvodov nevyhnutné a ak to neovplyvní hygienickú a zdravotnú bezchybnosť výrobkov. Drevené palety možno používať výlučne na prepravu a skladovanie hygienicky balených mäsových výrobkov v druhom obale. Miestnosti používané na skladovanie a spracúvanie iných zložiek okrem mäsa, určených na použitie do mäsových výrobkov, musia tiež spĺňať všeobecné hygienické podmienky.

Prevádzkarne, v ktorých sa vyrábajú mäsové pokrmy, musia mať okrem všeobecných a osobitných hygienických podmienok zabezpečené samostatné miestnosti na prípravu, výrobu a balenie hotových mäsových pokrmov.

### **Osobitné hygienické podmienky pre výrobu ostatných výrobkov živočíšneho pôvodu**

**Prevádzkareň, v ktorej sa získavajú, spracúvajú a vyrábajú aj výrobky, ktoré nie sú určené na výživu ľudí, musí byť vybavená:**

- samostatnou chladiarenskou miestnosťou na skladovanie alebo príjem surovín, ktoré nie sú určené na výživu ľudí,
- samostatnou miestnosťou na spracúvanie a výrobu výrobkov, ktoré nie sú určené na výživu ľudí, ktoré sú vybavené samostatným zariadením na tento účel,
- samostatnými skladovacími miestnosťami prípadne osobitne označenými tankami alebo kontajnermi, vyhradenými na skladovanie živočíšnych produktov, ktoré nie sú určené na výživu ľudí.

Stredisko na zhromažďovanie surovín na výrobu jedlých živočíšnych tukov, oškvarkov a iných vedľajších produktov musí byť vybavené dostatočne veľkou chladiarňou na uchovávanie surovín pri teplote najviac +7 °C.

**Prevádzkareň, v ktorej sa vyrábajú jedlé živočíšne tuky a oškvarky určené na výživu ľudí, musí spĺňať všeobecné hygienické podmienky a musí mať:**

- samostatnú chladiareň na uskladnenie surovín určených na výrobu tukov pri teplote najviac +7 °C,
- miestnosť alebo vyhradený priestor na príjem surovín,
- zariadenie umožňujúce vizuálnu kontrolu surovín,
- vhodné zariadenie na drvenie surovín, ak je to potrebné,
- vhodné technologické zariadenie na vytápanie alebo škvarenie surovín, vybavené meracími zariadeniami na kontrolu teploty,
- kontajnery alebo nádrže, v ktorých možno tuk udržiavať v tekutom stave,
- zariadenie na skvapalňovanie alebo kryštalizáciu tuku pred spotrebiteľskou trhovou úpravou výrobkov a pred balením,
- vhodné zariadenie, zabezpečujúce hygienický zber oškvarkov určených na výživu ľudí, na ich balenie do priameho obalu a na balenie do druhého obalu,
- chladený sklad bravčovej masti a oškvarkov určených na výživu ľudí,

- expedičnú miestnosť, ak prevádzkareň neexpeduje roztavený tuk v nádržiach alebo cisternách,
- nepriepustné uzavreté kontajnery na zhromažďovanie surovín, ktoré nie sú určené na výživu ľudí,
- vhodné zariadenie na výrobu výrobkov, ktoré pozostávajú zo škvareného tuku zmiešaného s inými potravinami alebo koreninami.

**Prevádzkareň, v ktorej sa ošetrujú a spracúvajú vyčistené žalúdky, mechúre a črevá zvierat, musí mať na to samostatné miestnosti, zariadenia a vybavenia zodpovedajúce všeobecným hygienickým podmienkam, a to:**

- samostatné miestnosti, zariadenia a pomôcky, ktoré sa používajú len na tento účel, čisté a nečisté činnosti a operáciami musia byť zreteľne oddelené,
- miestnosť alebo vhodný priestor na skladovanie baliacich materiálov,
- balenie do priameho i do druhého obalu sa musí vykonávať pri dodržaní hygienických podmienok v samostatnej miestnosti alebo v dostatočne vzdialenom samostatnom priestore,
- samostatnú chladiarenskú miestnosť na skladovanie výrobkov, ktoré nemožno skladovať pri teplote okolia, najmä pre výrobky, ktoré neboli nasolené alebo neboli sušené a musia sa až do expedície uchovávať pri teplote, ktorá neprekračuje + 3 °C,
- suroviny sa musia získavať a prijímať pri dodržaní hygienických požiadaviek,
- pri získavaní, ošetrovaní, manipulácii a spracúvaní žalúdkov, mechúrov a čriev zvierat a v miestnostiach, kde sa to vykonáva, sa nemôžu používať drevené nástroje a zariadenia,
- nádoby používané na prepravu a manipuláciu so surovinami musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, musia byť hladké, čistiteľné a dezinfikovateľné.

### **Hygienické podmienky pre prevádzkarne s nízkou kapacitou**

Osvedčenie možno vydať prevádzkarni na výrobu mäsových výrobkov s nízkou kapacitou, ak sa v nej vyrába najviac 7,5 tony hotových výrobkov a ak prevádzkareň spĺňa hygienické podmienky pre výrobu mäsových výrobkov.

Prevádzkarne s nízkou kapacitou, v ktorých sa vyrábajú pasterizované alebo termosterilizované pokrmy, musia spĺňať kritériá určené osobitnými hygienickými požiadavkami na výrobu mäsových výrobkov.

Umývadlá určené na umývanie na dezinfekciu a rúk, nesmú byť v pracovných priestoroch a pri záchodoch a nesmú byť ovládateľné dotykom ruky alebo ramena. Šatne nemusia byť ako samostatné priestory, môžu byť nahradené skrinkami vo vhodnej miestnosti, mimo výrobných a manipulačných priestorov.

Na skladovanie surovín a hotových výrobkov musí mať prevádzkareň s nízkou kapacitou aspoň:

- chladiarenskú miestnosť alebo zariadenie na skladovanie surovín, ak sa skladovanie surovín vykonáva v prevádzkarni,
- miestnosť alebo zariadenie, ak je to podľa druhu výrobkov potrebné, tak vybavené chladením na skladovanie hotových výrobkov, ak sa ich skladovanie v prevádzkarni vykonáva.

## **Hygienické podmienky na výrobu mletého mäsa alebo sekaného mäsa a mäsových výrobkov**

Tieto hygienické podmienky sa nevzťahujú na výrobu mletého mäsa v maloobchodných predajniach na účely priameho predaja spotrebiteľom, okrem výroby mäsových prípravkov a mletého mäsa alebo sekaného mäsa uskutočňovanej priemyselným veľkovýrobným spôsobom v špecializovaných predajniach v samoobslužných obchodných strediskách a v obchodných domoch.

Tieto výrobné môžu byť umiestnené:

- v rozrábkarniach, ak spĺňajú osobitné hygienické podmienky pre výrobu mletého mäsa alebo sekaného mäsa,
- v prevádzkarniach na výrobu mäsových prípravkov, ak spĺňajú osobitné hygienické podmienky pre výrobné mäsových prípravkov.

Ak výrobné, ktoré žiadajú o vydanie osvedčenia o splnení podmienok pre výrobu mletého mäsa alebo sekaného mäsa alebo mäsových prípravkov, predstavujú súčasť prevádzkarne s osvedčením o splnení hygienických podmienok pre zabíjanie jatočných zvierat, zabíjanie zveri, resp. pre prevádzkarne na výrobu mäsových výrobkov, a majú rovnakého prevádzkovateľa, môžu byť pre oba tieto prevádzkové priestory, zariadenia a vybavenie na osobnú hygienu zamestnancov, ako aj iné priestory, kde nie je riziko kontaminácie surovín alebo nebalených výrobkov, spoločné.

### **Osobitné hygienické podmienky pre výrobné mletého mäsa alebo sekaného mäsa**

Ak ide o prevádzkareň združujúcu rozrábkareň a výrobu mletého mäsa alebo sekaného mäsa, musia byť splnené všeobecné a osobitné hygienické podmienky pre tieto činnosti a výrobňa mletého alebo sekaného mäsa musí mať:

- samostatnú miestnosť na mletie alebo sekanie a balenie mletého mäsa alebo sekaného mäsa do priameho obalu, stavebne oddelenú od rozrábkarene, vybavenú klimatizáciou, ktorá trvalo zabezpečuje počas prevádzky teplotu prostredia najviac + 12 °C, miestnosť musí byť vybavená registračným teplomerom alebo diaľkovým registračným teplomerom,
- samostatnú miestnosť na balenie mletého mäsa alebo sekaného mäsa do druhého obalu, ak sa vykonáva,
- samostatnú miestnosť alebo vyhovujúce uzatvárateľné zariadenie s priehradkami na uchovávanie solí, soliacich zmesí a prísad,
- chladiace zariadenie, ktoré umožňuje dodržiavať predpísané vnútorné teploty surovín a výrobkov.

Ak ide o samostatnú výrobnú jednotku, musí mať prevádzkareň na výrobu mletého mäsa alebo sekaného mäsa zabezpečené všeobecné hygienické podmienky kladené na prevádzkarne na výrobu mäsových výrobkov, miestnosti vybavené podľa požiadaviek na osobitné hygienické podmienky na výrobu mäsových výrobkov.

### **Osobitné hygienické podmienky pre výrobu mäsových prípravkov**

Prevádzkarne na výrobu mäsových prípravkov musia mať miestnosti a priestory, ktoré spĺňajú hygienické podmienky a ktoré majú zabezpečené:

- samostatnú, od rozrábkarne alebo porciovne stavebne oddelenú miestnosť na výrobu mäsových prípravkov, pridávanie iných zložiek a na balenie do priameho obalu, táto miestnosť musí byť vybavená klimatizáciou, registračným alebo diaľkovým registračným teplomerom,
- samostatnú miestnosť na balenie mäsových prípravkov do druhého obalu, ak nie sú splnené požiadavky na hygienické balenie do druhého obalu v spoločnej miestnosti s rozrábkou alebo s porciovňou,
- miestnosť na skladovanie prísad,
- samostatné chladiarenské miestnosti na skladovanie čerstvého mäsa alebo zveriny a samostatné chladiarenské miestnosti na skladovanie mäsových prípravkov,
- chladiarenské zariadenie, ktoré umožňuje dodržiavať predpísané vnútorné teploty surovín a hotových mäsových prípravkov.

Ak ide o samostatnú výrobnú jednotku, musí prevádzkareň na výrobu mäsových výrobkov spĺňať všeobecné a osobitné hygienické podmienky.

### **Osobitné hygienické podmienky pre prevádzkareň na spracúvanie a na úpravu obmedzene požívateľného mäsa jatočných zvierat a hydinového mäsa**

Pri spracúvaní obmedzene požívateľného mäsa jatočných zvierat alebo hydinového mäsa alebo pri manipulácii s ním v prevádzkarni, musí byť prítomný úradný veterinárny lekár denne vždy počas príjmu, manipulácie a spracúvania.

Prevádzkovateľ musí spoľahlivo zabezpečovať evidenciu získavania, príjmu, skladovania, spracúvania a úpravy obmedzene požívateľného mäsa a manipuláciou s ním, oddelene od ostatného mäsa.

Obmedzene požívateľné mäso sa musí prepravovať oddelene od iného mäsa, ako aj od iných potravín a zložiek. Pri preprave musí byť obmedzene požívateľné mäso zavesené, orgány a iné vedľajšie jatočné produkty musia byť uložené v určených a označených prepravných nádobách s údajmi o pôvode druhu, o množstve mäsa a o dátume zabitia zvierat.

Prevádzkareň na spracovanie obmedzene požívateľného mäsa musia mať dostatočne oddelenú čistú a nečistú časť prevádzky. Jednotlivé technologické postupy v prevádzke musia byť usporiadané tak, aby sa:

- zamedzilo kríženiu čistých a nečistých činností,
- so surovým obmedzene požívateľným mäsom manipulovalo spôsobom, ktorý vylučuje, že príde priamo alebo nepriamo do styku s ostatným mäsom, ktoré nie je určené na spracovanie do výrobkov z obmedzene požívateľného mäsa,
- vylúčil akýkoľvek priamy styk alebo prostredníctvom zariadenia, nástrojov a zamestnancov aj nepriamy styk surového obmedzene požívateľného mäsa s mäsom tepelne opracovaným a s mäsovými výrobkami.

**Prevádzkareň na spracúvanie obmedzene požívateľného mäsa musia mať zabezpečené:**

- samostatné chladiarne na oddelené skladovanie obmedzene požívateľného mäsa alebo hydinového mäsa pri dodržaní predpísaných vnútorných teplôt,

- na rozrábanie obmedzene požívateľného mäsa buď samostatnú miestnosť alebo samostatné dostatočne priestorovo a prevádzkovo oddelené pracovisko v rozrábkarni alebo porciovní,
- osobitné označenie alebo uzáver nádob, v ktorých sa obmedzene požívateľné mäso pred tepelným ošetrením nasoluje alebo inak upravuje.

**Prevádzkareň musí mať podľa druhu úpravy alebo spracúvanie obmedzene požívateľného mäsa vhodné zariadenie na:**

- tepelné opracovanie obmedzene požívateľného mäsa, ktoré zabezpečuje, že vo všetkých častiach výrobkov pôsobia predpísané teploty počas predpísaného času pôsobenia,
- topenie alebo škvarenie tukov z obmedzene požívateľného mäsa, ak sa nespracúvajú do iných výrobkov alebo sa nepoužívajú na priemyselné spracovanie,
- úpravu zmrazovaním, ktorá umožňuje dosiahnutie predpísanej teploty.

V prevádzkarni, v ktorej sa vyrábajú konzervy z obmedzene požívateľného mäsa, musia byť splnené všetky požiadavky kladené na prevádzkareň na výrobu pasterizovaných alebo termosterilizovaných výrobkov.

Všetky zariadenia musia byť vybavené kalibrovanými regulačnými zariadeniami, kalibrovanými meracími zariadeniami a registračnými teplomermi, ktoré umožňujú dodržiavať a kontrolovať predpísané podmienky tepelnej úpravy obmedzene požívateľného mäsa.

Registračné záznamy sa musia určeným spôsobom označovať a uchovávať v prevádzkarni najmenej 2 roky alebo počas dátumu spotreby výrobkov, resp. aj dlhšie.

**HYGIENICKÉ PODMIENKY PRE PREVÁDZKARNE NA ZÍSKAVANIE, UPRAVOVANIE, SPRACÚVANIE A SKLADOVANIE PRODUKTOV RYBOLOVU**

**Každá prevádzkareň na úpravu, spracúvanie, balenie, chladenie alebo zmrazovanie a skladovanie zabitých celých alebo upravených alebo spracovaných produktov rybolovu musí spĺňať tieto podmienky:**

1. výrobné priestory musia byť dostatočne priestranné a usporiadané tak, aby umožňovali vykonávať technologické operácie hygienickým spôsobom a musia byť riešené tak, aby sa predchádzalo nožnej kontaminácii surovín alebo výrobkov a musia mať dostatočne oddelené čisté a nečisté časti budovy a čisté operácie od nečistých,
2. v miestnostiach a v priestoroch, v ktorých sa s produktmi rybolovu manipuluje, upravujú sa alebo sa spracúvajú, musia byť:
  - a) nepriepustné podlahy, ktoré možno ľahko čistiť a dezinfikovať, upravené spôsobom, ktorý umožňuje dobrý odtok vody alebo vybavené zariadením na odstraňovanie vody,
  - b) hladké, odolné, ľahko čistiteľné steny s nepriepustnou, umývateľnou a dezinfikovateľnou úpravou, spojenie stien a podláh musí byť zaoblené alebo upravené podobným spôsobom, okrem skladov,
  - c) čisté a čistiteľné stropy, podstropné konštrukcie, podlahy a kryty vedení musia byť zhotovené tak, aby sa na nich nezhrádzali nečistoty,
  - d) dvere a rámy okien z odolného, nepriepustného, umývateľného materiálu na všetkých povrchoch, zhotovené tak, aby sa na nich nezhrádzali nečistoty,

- e) dostatočné vetranie a kde treba, účinné odsávanie pár, aby sa zabránilo tvorbe aerosolu a kondenzácii vodnej pary,
  - f) dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie,
  - g) dostatočný počet zariadení na umývanie a dezinfekciu rúk, vo výrobných priestoroch a na záchodoch nesmú byť umývadlá ovládateľné rukou alebo ramenom a zariadenia musia byť vybavené prostriedkami na umývanie a dezinfekciu rúk, jednorazovými utierkami na osušenie rúk a vhodnými nádobami na použité utierky a musia mať prívod tečúcej studenej pitnej vody a teplej vody alebo vody vopred zmiešanej na vhodnú teplotu,
  - h) zariadenia a vybavenie na čistenie výrobných a manipulačných priestorov prevádzkarní a na čistenie a dezinfekciu zariadení, pracovných nástrojov a pomôcok, miestností alebo uzamykateľné zariadenia na uchovávanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pomôcok, ktoré sa nemôžu uchovávať vo výrobných alebo manipulačných priestoroch,
3. v skladoch, v ktorých sa suroviny, polovýrobky alebo hotové výrobky skladujú alebo uchovávajú, musia byť zabezpečené hygienické podmienky, v miestnostiach s chladiacim zariadením musia byť teplomery,
  4. na ukladanie a uchovávanie odpadov a produktov rybolovu nevhodných alebo vylúčených z určenia na výživu ľudí, musí byť prevádzkareň vybavená dostatočným počtom osobitných nehrdzavejúcich, nepriepustných, uzatvárateľných, označených kontajnerov alebo nádob, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú a s osobitným chladeným priestorom na ukladanie týchto kontajnerov, ak nie je zabezpečený odvoz odpadov na konci každého pracovného dňa,
  5. nástroje a výrobné zariadenia – stoly na krájanie, filetovanie a upravovanie produktov rybolovu, nádoby, kontajnery, posunovacie pásy, zariadenia na upravovanie a nože, iné pracovné nástroje a pomôcky, musia byť z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré sa dajú ľahko čistiť a dezinfikovať, používanie drevených povrchov a zariadení nie je povolené, tie sa môžu použiť len v skladoch, kde sa skladujú produkty rybolovu balené v prvom aj v druhom obale,
  6. vhodné vybavenie na čistenie a na dezinfekciu dopravných prostriedkov,
  7. zariadenie na dostatočné zásobovanie pitnou vodou pod tlakom a tečúcou teplou vodou,
  8. vhodné zariadenie na dostatočnú ochranu pred škodcami – hmyz, škodlivé hlodavce, vtáky,
  9. dostatočný počet šatní usporiadaných a vybavených tak, aby boli chránené čisté časti prevádzkarne pred kontamináciou, s hladkými nepriepustnými umývateľnými stenami a podlahami, s dostatočným počtom umývadiel a záchodov, umývadlá nesmú byť ovládané rukou alebo ramenom,
  10. systém na odvod odpadovej vody, ktorý spĺňa všeobecné hygienické požiadavky.

Podlahy, steny, priečky, stropy, zariadenia a nástroje musia byť v dobrom technickom stave, aby nemohli predstavovať zdroj kontaminácie.

### **Osobitné hygienické podmienky pre prevádzkarne na úpravu, spracúvanie a manipuláciu s produktmi rybolovu**

**Podľa druhu produktov rybolovu, druhu vykonávaných operácií pri upravovaní produktov rybolovu, pri ich spracúvaní, výrobe a manipulácii s nimi, musia prevádzkarne mať:**

- zariadenie na uchovávanie živých rýb, prípadne iných živých produktov rybolovu, zásobované zdravotne bezchybnou vodou,
- priestor na zabíjanie živých rýb, ak sa v prevádzkarni vykonáva, na zabíjanie musia byť zabezpečené hygienické podmienky tak, aby ryby neboli znečistené hlienom, bahnom, hlinou, slizom alebo výkalmi,
- chladiareň a vhodné kontajnery, kde možno uchovávať čerstvé zaľadnené produkty rybolovu, ak sa neexpedujú chladené nebalené produkty, balené čerstvé produkty sa musia uchovávať zaľadnené alebo chladené chladiacim zariadením,
- samostatnú miestnosť na filetovanie alebo inú úpravu produktov rybolovu, oddelenú od priestorov, v ktorých sa vykonávajú operácie, ako je odrezávanie hláv a pitvanie,
- označené nádoby s uzávermi alebo kontinuálne zariadenie na zhromažďovanie vnútorností,
- zariadenie na oplachovanie rýb bezprostredne po pitvaní a po odstraňovaní hláv tečúcou pitnou vodou pod tlakom,
- dostatočne výkonné zmrazovacie zariadenie, ak sa vyrábajú mrazené produkty,
- skladovacie priestory umožňujúce dodržiavanie predpísaných teplôt, vybavené dobre prístupným zariadením na registráciu teploty,
- samostatnú miestnosť s hygienicky vhodnými povrchmi alebo zariadenie na rozmrazovanie produktov rybolovu, pri rozmrazovaní nesmie dochádzať ku kontaminácii produktov alebo k nežiaducemu zvýšeniu ich teploty a musí sa zabezpečiť účinný odtok vody, aby sa rozmrazované suroviny nekontaminovali, rozmrazovanie sa nesmie vykonávať na podlahe,
- ak sa v prevádzkarni manipuluje s čerstvými produktmi rybolovu alebo s rozmrazenými produktmi rybolovu, musí mať zariadenie vybavenie na ich uchovávanie pri teplote topenia ľadu,
- pri skladovaní a uchovávaní zmrazených produktov sa musia zabezpečiť sklady so stálou teplotou – 18 °C alebo nižšou, sklady musia byť vybavené dostatočne výkonným chladiacim zariadením a dobre prístupným zariadením na registráciu teploty,
- miestnosť na hygienické skladovanie obalových materiálov,
- samostatnú miestnosť na balenie výrobkov do druhých obalov a na expedíciu.

**Pri výrobe termosterilizovaných výrobkov v nepriedušne uzavretých obaloch musí mať prevádzkareň na spracúvanie produktov rybolovu:**

- zariadenie na hygienickú prepravu obalov do výrobných miestností a zariadenie na čistenie plechových obalov tesne pred plnením,
- zariadenie na umývanie nepriedušne uzavretých obalov pred autoklávaním s prívodom dostatočne teplej vody na odstránenie tuku z povrchu plechoviek,
- zariadenia na sterilizovanie výrobkov (autoklávy), vybavené kontrolnými teplomermi, tlakomermi a registračnými teplomermi,
- zariadenie alebo vhodné miesto na vychladenie alebo osušenie konzerv po tepelnom opracovaní,
- termostátové zariadenie alebo komoru na inkubáciu a na pozorovanie vzoriek rybacích výrobkov v nepriedušne uzavretých obaloch,
- vhodné technické vybavenie na skúšanie tesnosti a defektov plechoviek a obalov a vhodné zariadenie a vybavenie na skúšanie priečných rezov uzávermi obalov.

**Pri výrobe údených výrobkov z rýb musí prevádzkareň mať:**

- samostatnú miestnosť na údenie alebo zariadenie vybavené účinným vetracím systémom na odvádzanie údiaceho dymu mimo prevádzkových priestorov,

- priestor alebo zariadenie na dostatočne rýchle schladenie výrobkov na teplotu predpísanú na ich uchovávanie pred balením,
- zariadenie na kontrolu a registrovanie teploty pri údení,
- samostatný dostatočne oddelený priestor na uchovávanie materiálov používaných na vyvíjanie dymu.

**Pri výrobe solených alebo marinovaných rybacích výrobkov musia byť na tieto technologické operácie zabezpečené:**

- oddelený priestor od priestorov určených na iné činnosti, ako sú upravovanie, spracúvanie alebo skladovanie produktov rybolovu,
- nádoby, bazény alebo iné vhodné čistiteľné zariadenia, zodpovedajúce hygienickým požiadavkám a skonštruované tak, aby vylučovali kontamináciu počas solenia alebo nasolovania, materiály, ktoré prichádzajú do styku so solenými, nakladanými alebo marinovanými rybami musia byť hladké, odolné, nepriepustné a zhotovené z nehrdzavejúceho hladkého nepriepustného materiálu, ktorý neuvolňuje látky, ohrozujúce zdravie ľudí a nezhoršuje kvalitu výrobkov a umožňuje dobré čistenie a dezinfekciu. Pri výrobe varených rybacích produktov musia byť zariadenia na tepelnú úpravu vybavené kontrolnými a registračnými teplomermi a treba zabezpečiť podmienky, ktoré umožňujú rýchle schladenie po uvarení.

**Osobitné hygienické podmienky na výrobu slimačieho mäsa určeného na výživu ľudí**

Slimáky bez ulít, upravené a varené alebo konzervované musia pochádzať zo schválených prevádzkarní, ktoré spĺňajú hygienické podmienky.

**Podľa druhu výroby musia prevádzkarne ďalej mať:**

- ak ide o výrobky z upraveného mäsa slimákov bez ulít v závislosti od rozsahu operácií samostatné miestnosti alebo priestory na:
  1. skladovanie obalových materiálov,
  2. príjem a skladovanie živých slimákov,
  3. pranie, čistenie, blanžírovanie alebo varenie, vyberanie slimákov z ulít a orezávanie a úpravu slimačieho mäsa,
  4. skladovanie ulít, resp. ich čistenie a ošetrovanie,
  5. tepelné ošetrovanie slimačieho mäsa, ak je to potrebné,
  6. balenie výrobkov do priameho obalu a do druhého obalu,
  7. skladovanie hotových výrobkov v chladiarenskom sklade:
- ak ide o výrobu konzervovaných slimákov, musia byť splnené hygienické podmienky ako pri konzervovaní produktov rybolovu,
- ak ide o výrobu tepelne opracovaných (varených) a upravených výrobkov zo slimačieho mäsa v závislosti od rozsahu a druhu výrobných operácií, samostatné miestnosti alebo priestory na:
  - a) skladovanie slimačieho mäsa pri chladiarenských teplotách,
  - b) skladovanie čistých ulít,
  - c) skladovanie ostatných látok, používaných pri výrobe
  - d) prípravu plnky,
  - e) tepelné opracovanie a vychladenie výrobkov,



- f) plnenie ulít slimačím mäsom a balenie v miestnosti s klimatizačným zariadením a kontrolovanými teplotnými podmienkami,
- g) zmrazovanie, ak sa vykonáva,
- h) skladovanie hotových výrobkov pri chladiarenských, prípadne mraziarenských teplotách.

### **Osobitné hygienické podmienky pre prevádzkarne na výrobu žabacích stehienok určených na výživu ľudí**

Čerstvé, zamrazené alebo spracované žabie stehienka, určené na výživu ľudí, musia pochádzať z prevádzkarne schválenej príslušným veterinárnym orgánom, ktorá spĺňa hygienické podmienky, kladené pre prevádzkarne na úpravu a spracúvanie produktov rybolovu.

**Prevádzkareň musí spĺňať osobitné hygienické podmienky a musí mať:**

- samostatnú miestnosť na skladovanie a umývanie živých žiab, na ich zabíjanie a vykrvovanie, táto miestnosť musí byť stavebne oddelená od miestnosti na úpravu žabacích stehienok a iných výrobných a manipulačných miestností,
- samostatnú miestnosť na úpravu žabacích stehienok,
- miestnosť alebo zariadenie s dostatočne výkonným chladiacim zariadením na schladzovanie alebo zmrazovanie žabích stehienok, ak sa ihneď nespracúvajú,
- miestnosti a zariadenia v závislosti od vykonávaných technických operácií,
- miestnosti na balenie hotových výrobkov a expedovanie,
- miestnosť na skladovanie hotových výrobkov.

### **Podmienky pre výkon veterinárných kontrol**

**Každá prevádzkareň na výrobu, balenie a skladovanie mäsa jatočných zvierat musí pre zamestnancov regionálnej veterinárnej a potravinovej správy zabezpečiť:**

- a) miestnosť určenú na tieto účely, v skladoch mäsa aspoň pracovný stôl,
- b) miestnosť na osobnú hygienu s prívodom vody,
- c) podmienky umožňujúce kedykoľvek vykonať veterinárnu prehliadku alebo inú veterinárnu kontrolu v súlade s predpismi, a to najmä:
  - voľný prístup do všetkých častí prevádzkarne,
  - dostatočné osvetlenie v prevádzkových priestoroch, vhodné osvetlenie na prehliadku zvierat pred zabitím (*ante mortem*) a prehliadku mäsa po zabití (*post mortem*),
  - zastrešené zariadenie na oddelenie alebo fixovanie jatočných zvierat počas prehliadky pred zabitím,
  - vhodne vybavenú uzamykateľnú miestnosť, zariadenia a vybavenie na vyšetrenie na trichinely na bitúnkoch, kde sa zabíjajú jatočné zvieratá, ktorých mäso podlieha tomuto vyšetreniu,
  - vhodne vybavené pracovné miesta na linkách bitúnkov,
  - prístup k výsledkom vlastných laboratórnych kontrol a kontrol rezíduí, k výsledkom vyšetrenia pitnej vody a kontrol škodcov,
  - prístup k záznamom teplôt v rozrábkarňach, v porciovníach, v chladiarňach a v chladiarenských a mraziarenských skladoch,
  - prístup k záznamom a ku dokladom o pôvode všetkých zvierat, o pôvode čerstvého mäsa a o jeho expedícii,

- prístup k evidencii o predpísaných a požadovaných lekárskech prehliadkach zamestnancov prevádzkarne a ku osvedčeniam o odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností,
- zariadenia na uchovávanie a evidenciu etikiet a obalového materiálu s predtlačeným osobitným označením.

### **Osobitné hygienické podmienky na schvaľovanie hydínových bitúnkov a bitúnkov na zabíjanie králikov**

#### **Hydínové bitúcky musia mať zariadené tieto miestnosti:**

- miestnosť alebo priestor pre príjem jatočnej hydiny,
- miestnosť na vykonávanie prehliadky pred zabitím,
- miestnosť alebo zariadenie na umývanie a na dezinfekciu rúk,
- osobitné umyvárne a splachovacie záchody pre zamestnancov, ktorí manipulujú so živou hydinou,
- samostatnú miestnosť na zabíjanie hydiny –na omračovanie a na vykrvovanie,
- samostatnú miestnosť na parenie a na šklbanie hydiny,
- samostatnú miestnosť na pitvanie hydiny a úpravu mäsa po zabití.

#### **Požiadavky na nadväznosť miestností:**

- medzi miestnosťami môžu byť len otvory na prechod zavesenej hydiny,
- medzi miestnosťami musia byť dvere s automatickým uzatváraním,
- plocha miestností musí zodpovedať vykonávaným operáciám,
- priečky musia chrániť pred akoukoľvek kontamináciou,
- technologické zariadenia v miestnostiach musia umožňovať vykonávanie technologických operácií a dodržiavanie hygienických požiadaviek.

#### **Podmienky manipulácie s hydínovým mäsom na hydínovom bitúnku**

##### **Požiadavky na miestnosti pre manipuláciu s hydínovým mäsom:**

- osobitná miestnosť na expedíciu, ak sa hydínové mäso expeduje priamo z hydínového bitúnku,
- chladiarenský a mraziarenský priestor s možnosťou uzamykania na oddelené uchovávanie pozastaveného hydínového mäsa,
- chladiarenské sklady v nadväznosti na výrobné a manipulačné jednotky,
- mraziarenské sklady v nadväznosti na výrobné a manipulačné jednotky,
- osobitný priestor alebo zariadenie na skladovanie peria hydiny, ak sa neodstraňuje ako odpad, ktorý musí byť v nečistej časti prevádzkarne.

#### **Osobitné hygienické podmienky pre bitúcky na zabíjanie králikov**

Prevádzkarne na zabíjanie králikov musia spĺňať všeobecné hygienické podmienky. Osobitné hygienické podmienky musia spĺňať v takom rozsahu ako prevádzkarne na zabíjanie hydiny, s ohľadom na osobitné technologické operácie pri zabíjaní a pri jatočnom opracúvaní domácich králikov.

## **Osobitné hygienické podmienky na schvaľovanie rozrábkarne čerstvého mäsa a pri porciovaní hydínového a králičieho mäsa**

### **Osobitná miestnosť na spracúvanie, rozrábanie, porciovanie, vykosťovanie a úpravu mäsa, resp. balenie mäsa:**

1) musí byť súčasťou:

- rozrábkarne,
- porciovne,
- bitúnku,
- hydínového bitúnku,
- mraziarenskej alebo inej prevádzkarne

2) musí mať:

- a) klimatizáciu, ktorá umožňuje bez ohľadu na vonkajšie teploty udržiavať počas rozrábania čerstvého mäsa v miestnosti teplotu prostredia + 12 °C alebo nižšiu,
- b) registračný alebo diaľkový registračný teplomer, ktorý nemožno nahrádzať kontrolným teplomerom s manuálnym zaznamenávaním teplôt.

### **Požiadavky na miestnosti na balenie:**

- balenie čerstvého hydínového mäsa alebo králičieho mäsa do druhého obalu možno vykonávať v rovnakej miestnosti ako rozrábanie, vykosťovanie a porciovanie, ak sú zabezpečené v miestnosti na rozrábanie alebo porciovanie osobitné hygienické požiadavky na túto manipuláciu,
- ak sa mäso balí do kartónov alebo do iných druhých obalov, musí byť na túto činnosť zabezpečená samostatná miestnosť,
- na skladovanie obalových materiálov musí byť vyhradená samostatná miestnosť,
- baliace materiály, zabalené vo vlastných ochranných obaloch, možno skladovať s čistými ochrannými odevmi a s papierovým materiálom.

### **Baliace materiály sa nesmú skladovať v:**

- garážach a údržbárskych dielňach,
- denných miestnostiach a iných nevhodných priestoroch,
- výrobných priestoroch a na chodbách prevádzkarne,
- v skladoch mäsa a v iných priestoroch určených na výrobu alebo manipuláciu s mäsom.

### **Rozrábkarne a porciovne musia spĺňať všeobecné hygienické podmienky a musia byť vybavené:**

a) samostatnými dostatočne veľkými miestnosťami na:

- chladiarenské uchovávanie čerstvého mäsa, určeného na delenie, rozrábanie, porciovanie alebo vykosťovanie,
- oddelené uskladnenie nebaleného mäsa, ak sa v prevádzkarni nachádza, nebalené mäso sa nesmie skladovať v tejto chladiarni, ak sa miestnosť po vyskladnení baleného mäsa najprv nevyčistí a nevydezinfikuje,

b) osobitnými mraziarenskými skladmi, ak sa v prevádzkarni skladuje zmrazené mäso,

c) vhodnými priestormi a vybavením alebo zariadením na rozmrazovanie, ak sa v prevádzkarni spracúva mäso po rozmrazení.

## **Osobitné hygienické podmienky na schvaľovanie skladov čerstvého mäsa jatočných zvierat, hydínového mäsa a králičieho mäsa**

### **Požiadavky na chladiarenské a mraziarenské miestnosti:**

- požadovaná veľkosť – priestrannosť,
- ľahké čistenie a dezinfikovanie,
- umožnenie dodržiavať predpísané vnútorné teploty mäsa,
- podlahy skladov musia byť odkanalizované, nepriepustné, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, odolné proti hnilobe, v chladiarenských skladoch vyspádované k odpadovým vpustiam,
- zariadenia musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov,
- drevené palety je možné použiť len v miestnostiach, kde sa skladuje mäso výlučne balené v kartónoch alebo iných vhodných druhých obaloch,
- mäso a obaly na mäso nesmú prísť do styku s chladiacim alebo mraziacim zariadením,
- musia byť vybavené registračným alebo diaľkovým registračným teplomerom v každom skladovacom priestore, ktorý nesmie nahrádzať kontrolný teplomer s manuálnym zapisovaním teploty prostredia,
- mraziarenské sklady musia mať zabezpečený kontrolný systém, ktorý umožňuje lokalizovať a kontrolovať jednotlivé výrobné dávky mäsa,
- chladiarenské sklady musia mať uzavretý odvod kondenzovanej vody, aby sa vylúčila kontaminácia mäsa,
- v mraziarenských skladoch sa musí predchádzať nežiaducemu tvoreniu námraz na chladiacom zariadení, skladovaných surovinách, výrobkoch a polovýrobkoch.

### **Čistenie a dezinfekcia dopravných prostriedkov**

Po skončení prepravy zvierat sa musia dopravné prostriedky, kliecky a prepravky čistiť a dezinfikovať. Na tento účel musí byť vlastné zariadenie, ktoré musí spĺňať tieto požiadavky:

- a) musí byť vybudované v určitej časti prevádzkarne, vybavené tak, aby bolo schopné prevádzky aj pri vonkajších teplotách, nižších ako 0 °C,
- b) musí mať vodotesnú plochu vyspádovanú a napojenú na kanalizáciu,
- c) musí mať prívod pitnej vody pod tlakom a tečúcej teplej vody zohriatej najmenej na teplotu 50 °C,
- d) musí byť vybavené vhodným funkčným zariadením na aplikáciu dezinfekčných prostriedkov,
- e) musí mať dostatočné osvetlenie.

V prevádzkarniach musí byť taktiež zriadené miesto a zabezpečené vhodné zariadenie na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov používaných na prepravu mäsa. Nevyžaduje sa to len v prípade, ak ide o samostatné mraziarenské sklady, v ktorých sa prijíma, skladuje a expeduje výlučne len hygienicky balené mäso v druhom obale a v prevádzkarniach, ktoré majú zmluvou zabezpečené čistenie a dezinfekciu prepravného priestoru po každej príprave mäsa.

## **Osobitné hygienické podmienky na schvaľovanie bitúnkov**

### **Príjem a ustajnenie jatočných zvierat**

Vchody a komunikácie:

- samostatné pre prepravu a príjem jatočných zvierat,
- nesmú sa krížiť s vchodmi a komunikáciami ostatných výrobných a manipulačných častí prevádzkarne.

Maštale bitúnkov:

- chránené pred klimatickými zmenami,
- s čakacími ohradami na príjem jatočných zvierat a na ich ustajnenie pred zabitím,
- vhodne vybavené naháňacie uličky.

Požiadavky na materiály:

- steny, ohrady, podlahy, zábrany, vráta, priečky, rošty priestorov na ustajnenie a na manipuláciu so zvieratami musia byť z odolného, nepriepustného, dobre čistiteľného a dezinfikovateľného materiálu,
- drevené zariadenia nie sú povolené.

Požiadavky na ustajnenie zvierat:

- zariadenia na napájanie pitnou vodou, resp. na kŕmenie zvierat,
- zariadenie na odvod tekutých odpadov,
- zabránenie prístupu iných zvierat, ktoré nie sú určené na zabitie.

Požiadavky pre výkon veterinárnej prehliadky:

- vhodné osvetlenie,
- miesto na umývanie a na dezinfekciu rúk,
- prostriedky na oddelenie a na fixáciu (znehynenie) zvierat.

Pre choré alebo z ochorenia podozrivé zvieratá a na ich osobitné ustajnenie musia byť zabezpečené samostatné uzamykateľné miestnosti, zariadenia alebo izolačné koterce s odvodom tekutých odpadov a s odstraňovaním pevných odpadov.

## **Osobitné hygienické podmienky na prevádzkové časti bitúnkov**

**Požiadavky na priestory:**

- zabezpečiť požadovanú veľkosť priestorov,
- ak sa zabíjajú ošípané spolu s inými zvieratami, musí byť na ich zabíjanie samostatný priestor,
- ak sa zabíjanie ošípaných vykonáva v inom čase, nevyžaduje sa samostatný priestor,
- bitúnky musia mať dostatočne veľké, stavebne úplne oddelené miestnosti, vybavené kanalizáciou, zariadením na umývanie a na dezinfekciu rúk, na čistenie a na dezinfekciu nástrojov,
- samostatná miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov, predžalúdkov a čriev, kde sa nesmie robiť zber slezín a pankreasov, ak sú určené na výživu ľudí.

**Samostatné miestnosti sa nevyžadujú:**

- a) ak sa uvedené činnosti vykonávajú v mechanickom zariadení s uzavretým okruhom, ktoré je vybavené účinnou ventiláciou a účinne sa predchádza kontaminácii mäsa,

- b) ak je mechanické zariadenie umiestnené v samostatnom priestore oddelenom od ostatných priestorov, v ktorých sa manipuluje s mäsom, súvislou priečkou vysokou najmenej 3 metre a má účinné zariadenie, ktoré zamedzuje vytváraniu sa aerosolu v prostredí a odstraňuje pachy a má odvod a odsávanie zvyškov odpadovej vody a obsahov tráviacich orgánov uzavretým potrubným okruhom priamo do kanalizácie,
- c) ak sa žalúdky, predžalúdky a črevá nevyprázdňujú v prevádzkarni a je zabezpečené ich hygienické skladovanie a odvoz,
- d) ak je vyprázdňovanie a čistenie súčasťou jedného technologického procesu spolu s ďalším opracúvaním, ktoré sa vykonáva v miestnosti vybavenej tak, že sa predchádza krížovej kontaminácii.

Ak sa ďalšia úprava žalúdkov, predžalúdkov a čriev vykonáva na bitúnku, musí byť pre tieto činnosti vyhradená samostatná miestnosť. Ak sa čistenie a úprava iných orgánov jatočných tiel a vedľajších jatočných produktov určených na výživu ľudí vykonáva na bitúnku alebo v prevádzkovej časti prevádzkarne združujúcej viacero druhov činností, musí byť na to zabezpečená vhodne vybavená samostatná miestnosť. Ak táto miestnosť zodpovedá požiadavkám na balenie, môžu sa tu orgány jatočných zvierat, s výnimkou žalúdkov, predžalúdkov a čriev, aj baliť.

Na balenie vedľajších jatočných produktov na bitúnku do druhého obalu musí byť na to vyhradený samostatný priestor. Samostatnú miestnosť je potrebné zabezpečiť aj na kožu, rohy, konce končatín, štetiny, prípadne krv, ak sa neodstraňujú z bitúnku v priebehu pracovného dňa, priamo v uzavretých nepriepustných kontajneroch. Ak sa ošetrujú alebo spracúvajú v prevádzkarni, musia sa tieto operácie vykonávať v stavebne úplne oddelenej časti od tej, v ktorej sa manipuluje s mäsom.

Každý bitúnok musí byť vybavený takými chladiarenskými miestnosťami, ktorých kapacita umožňuje schladiť na predpísané teploty aspoň mäso získané v priebehu jedného pracovného dňa.

**Bitúnok musí byť vybavený okrem iného:**

- a) samostatnou uzamykateľnou chladiarňou na schladzovanie a uchovávanie pozastaveného mäsa, vhodne umiestnenou tak, aby pozastavené mäso neprichádzalo pri manipulácii do styku s mäsom posúdeným ako požívateľné alebo s nepožívateľným mäsom,
- b) samostatnými chladiarenskými priestormi na oddelené schladzovanie a skladovanie obmedzene požívateľného mäsa, ak sa s ním v prevádzkarni manipuluje.

**Osobitné hygienické podmienky na areál, prevádzkové usporiadanie  
a vybavenie bitúnkov**

**Požiadavky na objekt prevádzkarne:**

- možnosť kontroly všetkých vstupov a výstupov,
- súvislé oplatenie,
- zabránenie pohybu nežiaducich osôb alebo zvierat v areáli,
- priamy vstup do prevádzkových miestností je zakázaný,
- všetky predpísané technologické úkony pri zabíjaní, získavaní a jatočnej úprave mäsa sa musia vykonávať v jednom objekte,
- usporiadanie priestorov musí vylúčiť kontamináciu čistých častí a čistých technologických operácií nečistými,
- technologické úkony od omráčenia jatočného zvieraťa až po úpravu tela a jeho schladzovanie sa musia vykonávať hygienickým spôsobom, musia na seba nadväzovať, aby sa vylúčilo ich vzájomné kríženie.

**Požiadavky na zamestnancov:**

- pohyb zamestnancov musí byť zabezpečený vhodným technickým riešením,
- pred vstupom do čistého priestoru liniek sa musí zabezpečiť výmena pracovných odevov medzi úkonmi, čistenie a dezinfekcia zariadenia a nástrojov, rúk a obuvi zamestnancov medzi čistými a nečistými úkonmi, vo vhodných dekontaminačných zariadeniach.

**Požiadavky na hygienu procesov:**

- sprchovanie a oplach tiel jatočných zvierat musia byť umiestnené a vykonávané tak, aby nenastala kontaminácia okolia aerosolom,
- používanie závesných sprch, hadíc a rozstrekovačov nie je dovolené, okrem oplachovania tiel ošípaných medzi vykvrvením a odštetinovaním a miest pre pitvanie jatočných zvierat a pri prípadnom záverečnom oplachu zvierat,
- sprchovacie zariadenie možno používať len na také účely, na ktoré je určené a musí byť vylúčená kontaminácia mäsa rozstrekovanou vodou,
- prevádzkovo, priestorovo a stavebne musia byť oddelené čisté úkony od nečistých úkonov, najmä ak sa tieto vykonávajú v tesnej blízkosti.

**Medzi nečisté časti patria:**

- priestory na príjem, ustajnenie a manipuláciu so živými zvieratami,
- miestnosti, priestory a zariadenia na úpravu, manipuláciu a skladovanie nepožiteľných živočíšnych produktov a produktov vylúčených z použitia na výživu ľudí,
- črevárne a kožiarne,
- miestnosti alebo časti, kde sa sťahujú kože, odstraňujú rohy a distálne časti e končatín,
- miestnosti alebo časti, kde sa robí pitvanie, obáranie, odstraňovanie štetín,
- miestnosti na brúsenie nástrojov.

Všetky technologické operácie sa musia uskutočňovať hygienickým spôsobom, musí sa vylúčiť kontakt jatočne opracovaných tiel a vedľajších jatočných produktov s podlahou, stenami a inými časťami zariadení, ako aj vzájomný dotyk spracúvaných jatočných zvierat. Po zabití, veterinárnej prehliadke a po záverečnej úprave mäsa sa mäso po visutej dráhe presúva do schladzovacích miestností, skladov alebo do priestorov rozrábky. Závesné dráhy a zariadenia a ich časti nesmú byť zhotovené z dreva.

Ak sa v areáli bitúnku skladuje hnoj, skladuje sa v dostatočnej vzdialenosti od čistej časti prevádzkarne. Musí to byť krytý priestor alebo uzavretý kontajner s pevnou vodotesnou plochou a s odvodom tekutého odpadu, riešený tak, aby sa zabránilo kontaminácii čistých častí prevádzkarne alebo akémukoľvek znečisteniu pitnej vody.

xxxxxXXXXXxxxxx