

PŘÍLOHA TRŽNÍHO ŘÁDU FARMÁŘSKÝCH TRHŮ JILEMNICE

Pokyny Státní veterinární správy pro prodej živočišných produktů

a) Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku a to za těchto podmínek:

- maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C. Maso musí být čitelně označeno nápisem „*Maso není veterinární vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele*“
- syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS)
- čerstvá, označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele a datem minimální trvanlivosti, v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli, u chovů do 50 ks nosnic nemusí být vejce označená na skořápce
- včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím
- živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem)

b) Je nepřipustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa

c) Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat

1. 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře
2. 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
3. 3 °C pro vnitřnosti
4. 5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
5. 4 – 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené
6. 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu)
7. Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem

d) Pro potraviny podle bodu c) musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů

e) Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné

f) Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné

g) Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek

h) Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu

i) Osoby manipulující s potravinami musí být držiteli zdravotního průkazu, dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou

j) Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace