

# Porážka a zpracování masa a masných výrobků v ekologickém zemědělství

## Návody a doporučení pro porážku a zpracování na ekologické farmě

Ing. Pavel Smetana, Ing. Petr Trávníček, Tomáš Vrubl

Pasáže týkající se hygieny výroby a porážky byly konzultovány  
s Odborem veterinární hygieny, ochrany veřejného zdraví a ekologie Státní veterinární správy ČR.

OLOMOUC 2008



METODIKA PRO PRAXI

# Obsah

1	ÚVOD	3
2	ZÁKLADNÍ PŘEDPISY, VYHLÁŠKY A ZÁKONY	3
3	PORÁŽKY A ZPRACOVÁNÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ V RÁMCI VLASTNÍHO HOSPODÁŘSTVÍ – ZÁMĚR	6
4	METODIKA – OBECNÉ POŽADAVKY	7
4.1	Specifické požadavky pro porážku a zpracování v podmínkách ekologického zemědělství	7
4.2	Vybavení a zajištění příhonu jatečných zvířat	7
4.3	Vybavení a zajištění porážky	8
4.4	Vybavení a zajištění bourárny a balení výsekového masa	11
4.5	Vybavení a zajištění masné výroby a balení výrobků	13
4.6	HACCP (systém kontrolních a kritických bodů)	15
4.7	Doplňující otázky	16
5	SEZNAM ZAŘÍZENÍ PRO PROVOZOVÁNÍ PORÁŽKY A ZPRACOVÁNÍ	17
5.1	Příhon a ustájení	17
5.2	Porážka	17
5.3	Bourárna	18
5.4	Balárna	18
5.5	Masná výroba	18
6	FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ MASA A VÝROBA MASNÝCH VÝROBKŮ Z FAREMNÍCH PRODUKTŮ	19
6.1	Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků – zařízení a jejich orientační ceny – vepř, skot, ovce, kozy	19
6.2	Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků – zařízení a jejich orientační ceny – drůbež, králíci, ryby	21
7	ZRÁNÍ MASA	22
8	DUSITANOVÁ SOLÍCÍ SMĚS	23
8.1	Způsob působení a legislativa	23
8.2	Možnosti náhrady dusitanové solící směsi	23
9	HACCP – PORÁŽKA (SEZNAM DOKUMENTŮ)	24
9.1	Schéma výrobních prostor	24
9.2	Provozní řád	24
9.3	Sanitační řád	24
9.4	Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	24
9.5	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	25
9.6	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	25
9.7	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	25
9.8	Vymezení výrobních činností při zpracování masa	25
9.9	Popis plánu kritických bodů	26
9.10	Analýza HACCP – vzor plánu	27
10	HACCP – MASNÁ VÝROBA (SEZNAM DOKUMENTŮ)	34
10.1	Schéma výrobních prostor	34
10.2	Provozní řád	34
10.3	Sanitační řád	34
10.4	Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	34
10.5	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	35
10.6	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	35
10.7	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	35
10.8	Vymezení výrobních činností při zpracování masných výrobků tepelně opracovaných	35
10.9	Popis plánu kritických bodů	36
10.10	Analýza HACCP – vzor plánu	37
11	VZORY	41
11.1	Provozní řád	41
11.2	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	41
11.3	Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	41
11.4	Sanitační řád	42
11.5	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	42
11.6	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	42
11.7	Vymezení výrobních činností při zpracování masa	42
11.8	Popis plánu kritických bodů	42
12	PRODEJ ZE DVORA	43
13	FINANČNÍ PODPORY V OBLASTI ZPRACOVÁNÍ MASA	44
14	LITERATURA A UŽITEČNÉ INTERNETOVÉ ODKAZY	45
15	FOTOPŘÍLOHA / PORÁŽKA	46

# 1 Úvod

---

*Prodej ze dvora, faremní prodej, prodej vlastních výrobků je činnost zajímavá, ale také vám může přinést mnoho starostí. Veškerá nařízení nemají a nebudou mít žádné prováděcí předpisy či vykládající vyhlášky, proto záleží na vás, jak si vytvoříte svůj vlastní výklad a jak se domluvíte s kontrolním pracovníkem. Proto je dobře se v mezích zákona vždy shodnout – samozřejmě pokud možno s co nejmenšími finančními náklady. Pokud se vám to podaří, projdete i přes ostatní orgány a úřady, které se k dané věci vyjadřují a účastní se na navyšování její finanční náročnosti (BOZP, živnostenský úřad, hasiči, elektrorevize, hygiena práce aj.).*

*Důležitý je však výsledek, a to především pro zákazníky, kteří si chtějí dopřát příjemný zážitek při konzumaci vašich výrobků. Přeji vám proto mnoho úspěchů při následných kontrolách hygienické nezávadnosti výrobků a hlavně **SPOKOJENÉ A STÁLÉ ZÁKAZNÍKY**.*

*Věřím, že oceníte odpovědi na otázku, co vše musíte splnit a zabezpečit pro to, abyste mohli své výrobky uvádět do oběhu. Pakliže si je pravdivě a realisticky odpovíte, zjistíte potřebné požadavky pro vlastní realizaci prvního prodaného produktu, nebaleného či baleného výsekového masa nebo dokonce masného výrobku nesoucího číslo vaší registrace (v případě jatek veterinární číslo). K tomu, aby cesta k jeho získání nebyla složitá a zdoluhavá, by vám měla posloužit tato metodika.*

*Ing. Pavel Smetana (autor)*

*Pozn. Zkušenosti autora vycházejí z téměř dvacetileté praxe v potravinářském podniku pro zpracování masa a výrobu uzenin, spolupráce s veterináři při vstupu do EU a při přípravě a zavádění HACCP.*

## 2 Základní předpisy, vyhlášky a zákony

---

Zpracování a výroba potravin musí splňovat požadavky platné legislativy. Jedná se zejména o níže uvedené **předpisy EU, zákony a vyhlášky**:

### Hygienický balíček

Bible každého kontrolora i výrobce. Obsahuje nařízení, jejichž plné znění naleznete nejspíše na internetu na stránkách např. – [www.mze.cz](http://www.mze.cz) – odkaz potravinářská výroba – hygienický balíček nebo na [www.eur-lex.europa.eu/cs/index.html](http://www.eur-lex.europa.eu/cs/index.html).

Jedná se soubor základních předpisů, které řeší podmínky, které musí výrobce splnit (a veterinář kontrolovat). V současné době již neexistují detailní nařízení (např. z jakého materiálu a jaké barvy musí být stěny, podlahy, stropy), ale udává základní rámec, který je nutno splnit. Záleží však na osobních schopnostech každého výrobce, aby neviděl ve veterináři nepřítele, ale podařilo se mu dostat ho na svoji stranu tím, že si tuto základní legislativu osvojí, bude s ním

schopen komunikovat a nalézt takové řešení, aby ani výrobce, ani veterinář neporušoval normy a zákony.

### Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 178/2002

Nařízení stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva a bezpečnosti potravin, základní definice potravin, jak se pohybují po EU a v rámci třetích zemí, stanovuje povinnost zajistit sledovatelnost vámi vyrobených potravin. Jedná se o obecný předpis (26 stran).

### Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004

Nařízení o hygieně potravin – výroba, skladování, distribuce, prodej. Stanovuje pravidla hygieny potravin i pracovníků, HACCP – systém kritických kontrolních bodů, hygienickou praxi, kontrolu teplot, definuje základní termíny – např. kontaminace, provozní jednotka, produkt aj. (17 stran).

## **Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 853/2004**

Nařízení stanovuje základní i zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, označení výrobků identifikační značkou, požadavky na potravinářské provozy a jejich schvalování a registraci, povinnosti provozovatelů potravinářských provozů. Definice základních pojmů, jako jsou např. maso, čerstvé maso, syrové mléko, vejce aj.

## **Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 854/2004**

Nařízení popisuje způsob organizace úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě.

**Informační dokumenty**, podle kterých může (ale nemusí) členská země postupovat, poskytnou zájemcům základní představu, co vše musí udělat, aby mohl prodávat své výrobky. Z doporučení SANCO mj. plyne, že není nutno schvalovat provozy na farmě, ale naše orgány se k tomu staví velmi jednoznačně a tuto praxi nezavedly.

## **SANCO/1513/2005 Rev. 1 ze dne 8. 9. 2005**

Návrh implementace Nařízení č. 852/2004

Řeší mj. prodejní název „malé množství – zahrnuje farmáře, kteří prodávají primární produkty (ovoce, zeleninu, vejce, syrové mléko) přímo konečnému zákazníkovi, tj. prodej na farmě nebo místních trzích, místním maloobchodům pro následný přímý prodej konečnému zákazníkovi a místním restauracím.“

Čerstvé maso není primárním produktem, neboť se získává po porážce.

## **SANCO/1514/2005 Rev. 1 ze dne 8. 9. 2005**

Návrh implementace Nařízení č. 853/2004

Zde se mj. řeší otázka maloobchodu a schvalování malých provozů. Je zde výslovně uvedeno „**Nařízení 853/2004/ES vylučuje ze svého rozsahu platnosti maloobchod. Znamená to, že tam, kde se vyrábí a prodává sýr v maloobchodní provozovně (např. na farmě), tyto činnosti mohou být prováděny pouze se zřetelem na požadavky stanovenými v Nařízení 852/2004/ES, vyžadující registraci, ale nikoliv schválení (osvědčení).**“

## **SANCO/1955/2005 ze dne 30. 8. 2005**

Implementace HACCP v potravinářských provozech

Obecně poskytuje návod na sestavení HACCP – jak má vypadat, co musí obsahovat, jak se kontroluje, školení personálu apod.

V této metodice se vychází z **české legislativy a legislativy Evropské unie** platné k 30. 9. 2008 (souhrn zákonů,

vyhlášek a nařízení). Celá znění těchto předpisů naleznete na internetu, např. na stránkách:

- ▶ [www.mvcr.cz/sbirka/index.html](http://www.mvcr.cz/sbirka/index.html)
- ▶ <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/cs/dossier/index.htm>.
- **Vyhláška č. 147/1998 Sb.**, o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby (+ novela č. 196/2002 Sb. + novela č. 161/2004 Sb.)
- **Vyhláška č. 211/2004 Sb.**, o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků (+ novela 2005)
- **Vyhláška č. 113/2005 Sb.**, o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“ (+ novela 2007)
- **Vyhláška č. 366/2005 Sb.**, o požadavcích na některé zmrazené potraviny (účinnost od 1. 1. 2006, náhrada vyhlášky č. 326/1997 Sb.)
- **Vyhláška č. 194/2004 Sb.**, o způsobu provádění klasifikace jatečně upravených těl jatečných zvířat a podmínkách vydávání osvědčení o odborné způsobilosti fyzických osob k této činnosti (+ novela č. 324/2005 Sb.)
- **Nařízení vlády č. 98/2005 Sb.**, kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv
- **Zákon č. 110/97 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích
- **Zákon č. 71/2000 Sb.**, o technických požadavcích na výrobky
- **Zákon č. 145/2000 Sb.**, o ochraně spotřebitele
- **Zákon č. 209/2000 Sb.**, o odpovědnosti za škodu způsobenou vadou výrobku
- **Zákon č. 634/1992 Sb.**, na ochranu spotřebitele (+ novela č. 145/2000 Sb.)
- **Zákon č. 110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích (+ novela 2006)
- **Zákon č. 166/1999 Sb.**, o veterinární péči
- **Vyhláška č. 326/2001 Sb.**, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (+ novela č. 264/2003 Sb.)
- **Vyhláška č. 289/2007 Sb.**, o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství
- **Nařízení Rady (ES) č. 1/2005** ze dne 22. prosince 2004 o ochraně zvířat během přepravy a souvisejících činností
- **Zákon č. 246/1992 Sb.**, na ochranu zvířat proti týrání

- **Vyhláška č. 424/2005 Sb.**, kterou se mění vyhláška 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení a jiném usmrcování
- **Nařízení Komise (ES) č. 889/2008**, o ekologické produkci a označování ekologických produktů (platnost od 1. 1. 2009), která řeší zpracování a ošetření masa a masných výrobků v BIO kvalitě, kde mohou být použity jen produkty a látky uvedené v příloze VIII. Uzení je povoleno studené, teplé a horké. Nasolování jen přírodní – suchým nebo mokrým postupem.

**Základní dokumenty**, které budete potřebovat k registraci a povolení provozu na zpracování a výrobu výsekového baleného (či nebaleného) masa a masných výrobků:

- **Plány provozních prostor se zařízením**
- **Plány provozních prostor s vyznačenými cestami suroviny a s vymezením čistých/nečistých prostor**
- **Plány provozních prostor s vyznačenými cestami pracovníků**
- **Plány provozních prostor s vyznačenými cestami toku odpadů**
- **Plány provozních prostor s vyznačenými kontrolními místy pro odběr pitné vody**

*Pozn. U malých provozů se může jednat o „nákres“, kde jsou uvedené toky vyznačeny více barvami a doplněny vysvětlující legendou!!*

- **Plán HACCP** – pro malé a střední provozy se jedná o relativně jednoduchý plán, který chrání zpracovatele

(farmáře) před neodůvodněným napadením ze strany zákazníka. Umožní doložit doklady o správném fungování provozu a výrobních postupů. Jeho součástí jsou i další plány:

- **Plán DDD** (deratizace, desinfekce, desinsekce)
- **Provozní řád** – kdo, co a jak se smí v provozovně pohybovat
- **Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nákaz přenosných na člověka**
- **Sanitační řád** – co, jak často a čím čistit a desinfikovat
- **Plán odběru vzorků** – mikrobiologické vyšetřování masa a výrobků a stěrů ze zařízení a výrobních prostor

Výše uvedené předpisy poskytnou zájemcům základní představu o povinnostech, které musí splnit, aby mohl prodávat své výrobky. Jejich bližší popis naleznete v kapitole 9. a vzory s nezbytným obsahem pak v kapitole 11.

Pro tvorbu HACCP existuje řada více či méně seriózních doporučení, jak postupovat a kdo musí jejich platnost schvalovat. Platí základní pravidlo – čím složitěji bude HACCP vytvořen, tím více práce při jeho dodržování, kontrole a nápravných opatřeních. Jediným kvalifikovaným orgánem pro certifikaci je veterinární správa. Bude-li někdo vyžadovat další certifikáty od nezávislých institucí, není to právoplatné, protože zákon to nenařizuje. Pokud jde o obchodní zájmy, tam se aktivitě meze nekladou.



Prodejna – nezbývá než závidět. Takto by to mělo vypadat jak hygienicky, tak i z hlediska působení na zákazníky.

# 3 Porážky a zpracování masa a masných výrobků v rámci vlastního hospodářství – záměr

Dříve než se začnete zabývat jednotlivými otázkami na požadavky při zpracování masa, vyplňte následující tabulku. S její pomocí budete moci zjistit, kolik budete potřebovat prostoru a financí. Popřípadě, pokud budete vaši záležitost konzultovat s odborníky z oboru a veterináři, pomůže i jim.

Tabulka 1 je pro vaše rozhodování důležitá z hlediska prostorového uspořádání, strojního vybavení a potřeby finančních prostředků.

Do odstavce Porážka запиšte počet kusů, do zbylých dvou odstavců se uvedou kilogramy.

**Tabulka 1**

Druh zpracovávaného zvířete	Porážka	Bourání a balení	Masná výroba
Hovězí (vč. telat)			
Vepřové			
Ovce, kozy (vč. jehňat, kůzlat)			
Drůbež – hrabavá, vodní			
Zajícovci			
Zvěř z faremního chovu			
Volně žijící zvěř	XXXXX		

**Tabulka 2 Kapacita (četnost) porážky**

<b>Denně</b>	střední až velký provoz
<b>2–4x týdně</b>	střední až malá porážka, která stáhne kapacity i z okolí cca 50 kilometrů
<b>1x týdně</b>	velká farma se širokým záběrem v živočišné produkci
<b>Nepravidelně</b>	ideální pro jakkoliv velkou farmu, která chce porážkou a výrobou masa, event. masných výrobků, doplnit svou produkci. Důležité je zde včas kontaktovat veterinárního inspektora, který zajistí veterinární prohlídku produktů.

# 4 Metodika – obecné požadavky

## 4.1 Specifické požadavky pro porážku a zpracování v podmínkách ekologického zemědělství

Každý subjekt (jednotka), který zpracovává produkt ekologického zemědělství, musí mít vypracovaný popis zařízení, ve kterém bude provádět tuto činnost. Součástí tohoto popisu jsou i praktická opatření, jakým způsobem bude dodržovat legislativní pravidla vztahující se k ekologické produkci a označování ekologických produktů, dále bezpečnostní opatření, které si jednotka vypracuje za účelem snížení rizika kontaminace nepovolenými látkami a opatření týkajících se čištění zařízení v průběhu celého produkčního řetězce, včetně skladování, hospodářského subjektu. Popis jednotky a přijatá opatření mohou být i součástí HACCP nebo jiného vnitřního kontrolního systému. Systém zpracování biovýrobků musí projít schválením příslušných subjektů, které se na BIO-výrobu zaměřují.

V případě porážky hospodářských zvířat začíná dodržování pravidel pro ekologické zemědělství už při nakládce zvířat na ekofarmě, která jsou určena k přepravě na porážku a následně vykládce zvířat na jatkách. Tyto operace je nutné provádět šetrně, bez použití jakékoliv elektrické stimulace k nucení zvířat. Používání trankvilizerů před přepravou nebo v jejím průběhu je zakázáno. Použitý dopravní prostředek musí být vhodně zvolen ve vztahu k druhu a počtu přepravovaných zvířat, k přepravní vzdálenosti a ročnímu období.

Jestliže se v jedné jednotce provádí porážka ekologických i konvenčních hospodářských zvířat, musí být zpracování ekologických produktů časově nebo prostorově odděleno od zpracování jiných než ekologických produktů. V případě časového oddělení musí být technologické zařízení (porážka, bourárna, včetně pracovních pomůcek) před zahájením porážky bio zvířat očištěno. Tuto sanitaci je nutno zpracovat do systému HACCP.

Nejlépe je zahájit denní provoz porážkou zvířat z ekologických chovů, pokud se nebude provádět celodenní porážka bio zvířat, neboť na technologickém zařízení musí vždy po skončení výroby proběhnout sanitace (porážka konvenčních zvířat může plynule navazovat bez omezení).

V průběhu manipulace s jatečně opracovanými trupy nebo jejich částmi je nutné s nimi zacházet tak, aby ve všech fázích zpracování byla zabezpečena identifikace každého ekologického zvířete, respektive bioproduktů

z poražených zvířat, s cílem vyloučit smíchání nebo záměnu s produkty konvenčního zemědělství.

V případě, že zpracování ekologických produktů probíhá nepravidelně, je nutné, aby jednotka alespoň dva dny předem oznámila kontrolní organizaci termín porážky bio zvířat.

Personál je nutné proškolit k šetrnému zacházení se zvířaty a tímto snížit na minimum stres, bolest a utrpení zvířat. Dále je nutné dodržovat ustanovení zákona 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů.

Jste-li ekologický chovatel a rozhodnete se prodávat maso a masné výrobky v BIO kvalitě, musíte zajistit značení a sledovatelnost výrobků takto označených od vstupu živých zvířat až po finální produkt (balené maso, masný výrobek). Pro vlastní porážku, chlazení, zpracování a balení nejsou žádné speciální BIO postupy.

## 4.2 Vybavení a zajištění příhonu jatečných zvířat

**Chci porážet pouze vlastní produkci**

**ANO** ✓

**NE** musíte zajistit prostory pro ustájení a odpovídající dopravní prostředky. Pro dopravu musíte mít registraci od krajské veterinární správy (dále jen KVS). V budoucnu pravděpodobně nebude nutné předporážkové ustájení. Úprava však musí proběhnout formou schválení nové vyhlášky. Nyní je v platné legislativě tato povinnost zanesena a není možné ji obcházet.

**Porážka je v areálu farmy, nepotřebuji zvířata převážet před porážkou na jiné místo**

**ANO** ✓

**NE** potřebujete odpovídající dopravní prostředek, který bude vyhovovat zásadám WELFARE  
musíte mít zajištěno předporážkové ustájení

**Mám zajištěný svoz živých zvířat vlastním vozidlem, splňujícím veterinární předpisy**

**ANO** musíte být registrovaný u KVS jako dopravce

**NE** musíte si smluvně zajistit svoz nebo se dohodnout s tím, komu budete zvířata porážet, aby vám je dovezl

### **Mám zajištěn a vybaven prostor pro mytí a desinfekci dopravních prostředků na přepravu zvířat**

**ANO** ✓

**NE** prostor (rampa) na mytí a desinfekci vozidel musí být v takovém místě nebo mytí musí probíhat v takovou dobu, aby nehrozilo křížení s cestami, po kterých se vozí výrobky. Používat lze užitkovou vodu

### **Organizace porážky umožní přivádět zvířata k omráčení postupně tak, že je není nutno před porážkou ustájit**

**ANO** ✓

**NE** musíte vybudovat ustájovací zařízení

### **Mám zajištěny ustájovací prostory před porážkou, které vyhovují veterinárním předpisům a WELFARE**

**ANO** ✓

**NE** musíte je vybudovat tak, aby splnily veterinární předpisy (stíněné, v zimě zateplené, s napáječkami, kapacita ustájení cca 2 hodiny před porážkou)

### **Prostory pro porážku jsou stavebně vyřešeny**

**ANO** ✓

**NE** při plánování stavebního řešení je důležité přemýšlet nad eventuálním rozšířením provozu, aby se vám nestalo, že vlivem stávající konstrukce nebudete moci v budoucnu navázat další technologií nebo fází zpracování

### **Prostory pro chlazení, bourání a prodej jsou stavebně vyřešeny**

**ANO** ✓

**NE** chladírny jsou velmi důležité a jejich kapacita je nezbytná pro dostatečné a rychlé zchlazení. Nedostatečné zchlazení masa znehodnotí vaši snahu a zkrátí výrazně trvanlivost vámi produkováných produktů

### **Stavební dokumentaci pro novostavbu budov pro zpracování schválily všechny dotčené úřady**

**ANO** ✓

**NE** vaše plány předem konzultujte s veterinárním inspektorem, který má na starosti vaši oblast. Předjete tím řadě konfliktů, protože si vzájemně ujasníte svá stanoviska a možnosti. Podkladem pro kolaudační rozhodnutí stavebního úřadu je závazný posudek KVS

### **Mám zajištěn odvoz odpadů živočišného původu z jatek a zpracování masa (krev, konfiskáty, kadávery)**

**ANO** ✓

**NE** nutno projednat s asanačním podnikem nebo jinou osobou oprávněnou zacházet s vedlejšími živočišnými produkty (bioplynárna, kompostárna atp.) a získat písemnou smlouvu nebo alespoň písemný příslib o odvozu po zprovoznění

### **Mám zajištěn odvoz ostatního odpadu (plasty, papír aj.)**

**ANO** ✓

**NE** musíte si sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu

### **Mám zajištěno zařízení pro sanitaci a desinfekci prostor (tlakové mytí, místnost na mycí prostředky)**

**ANO** ✓

**NE** musíte zajistit čištění a desinfekci prostředky schválenými pro použití v potravinářském průmyslu (seznam je k dispozici na webových stránkách Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv ÚSKVBL)

## **4.3 Vybavení a zajištění porážky**

### **Naháněcí uličky jsou z materiálu, který lze omývat a desinfikovat**

**ANO** ✓

**NE** musíte je vyměnit dle požadavku

### **Omračovací místo je vybaveno fixační pastí**

**ANO** ✓

**NE** musíte ji doplnit

### **Omračování bude probíhat pomocí upoutaného projektilu (pistolí na náboje nebo pomocí upoutaného projektilu – s tlakovým vzduchem). Další způsoby povoluje zákon 246/1992 Sb. na ochranu zvířat proti týrání v platném znění**

**ANO** ✓

**NE** existují i jiné omračovací metody (např. pomocí elektrických omračovacích kleští, van plněných CO<sub>2</sub> aj.), ale pro faremní použití je nejvhodnější upoutaný projektil, neboť jej lze využít u skotu, prasat, ovcí i koz. Pouze pro případ drůbeže nebo zajícovců je lepší použití el. omráčení za dodržení stanovených proudových intenzit. Je nutné zajistit náhradní omračovací zařízení, které musí být k dispozici pokud by selhalo používané zařízení

**Vykrvovací vpich bude proveden bezprostředně po omrácení**

**ANO** ✓

**NE** musí být změněna organizace práce

**Od omrácení po vykolení (vyjmutí střevního kompletu) neuplyne více než 40 minut (doba, po níž střevo udrží svou nepropustnost pro mikroorganismy)**

**ANO** ✓

**NE** musí být změněna organizace práce a odebrány vzorky na mikrobiologické vyšetření takového masa

**Stahování kůže probíhá „pod kus“ (omrácené zvíře je vytaženo vrátkem vzhůru a kůže se stahuje shora dolů tak, aby nedocházelo ke kontaminaci masa)**

**ANO** ✓

**NE** stahování kůže nelze provádět jinak, protože po porážce je povrch masa sterilní a jakýkoliv dotyk se znečištěným povrchem kůže tuto sterilitu porušuje a může způsobit silné mikrobiální znečištění, které jednak sníží trvanlivost výsledného produktu, ale také může vyvolat u zákazníků závažné zdravotní potíže

**Vyjmutí střevního kompletu a vnitřností z hrudního koše probíhá tak, aby byla zajištěna identita kusu a vyjmutých částí do vyšetření veterinárním lékařem, případně až do obdržení výsledků odebraných vzorků, důležitých pro rozhodnutí o požitelnosti**

**ANO** ✓

**NE** organizace porážky musí být upravena tak, aby bylo možno identitu jednoznačně prokázat

**Jatečně upravená těla (dále jen JUT) v celku, půlená nebo čtvrtě jsou po porážce prohlédnuta veterinárním lékařem a označena jím jako požitelná**

**ANO** ✓

**NE** musí být umístěna tak, aby se zamezilo jejich styku nebo záměně s kusy označenými jako požitelné (nejlépe v oddělené chladírně) až do jejich dalšího odvozu do asanačního podniku. Nařízení 853/2004 požaduje uzamykatelná zařízení pro chladírenské skladování pozastaveného masa a samostatné uzamykatelné zařízení pro skladování masa prohlášeného za nevhodné k lidské spotřebě

**Kapacita chladírny po porážce je dostatečná**

**ANO** ✓

**NE** nutno zvýšit kapacitu chladírny

**Povrch stěn v místnosti porážky je omyvatelný a desinfikovatelný**

**ANO** ✓

**NE** musíte povrch stěn upravit

**Přechod mezi stěnami a podlahou je řešen tak, aby byla všechna místa dobře čistitelná a desinfikovatelná**

**ANO** ✓

**NE** je třeba zajistit snadnou čistitelnost všech výrobních prostor a ploch

**Podlahové vpustě jsou vybaveny mřížkami a sifonem tak, aby se do odpadů nemohly dostat hrubé nečistoty (kusy tkání, masa, kosti aj.) a z odpadů nemohli do provozních prostor vnikat škůdci a zápach**

**ANO** ✓

**NE** musíte je dovybavit odpovídajícím krytem, porážíte-li skot, musí být vstupy do kanalizace vybaveny sítí s velikostí ok maximálně 6 mm (síta lze umístit i v jiné části kanalizace tak, aby bylo možno zachycené nečistoty vybírat – likvidace jako SRM)

**Podlahy jsou konstruovány tak, aby byly nepropustné, omyvatelné a desinfikovatelné**

**ANO** ✓

**NE** musíte je upravit

**Šatna pro personál je rozdělena na část špinavou (civilní oděv a obuv) a čistou (pracovní oděv a obuv) se sprchou a WC. Kapacity splňují hygienické předpisy**

**ANO** ✓

**NE** musíte šatnu upravit

**Porážková místnost je vybavena umyvadlem s tekoucí teplou pitnou vodou a sterilizátorem na nože a sekáč (event. pilu) - udržuje teplotu min. +82 °C**

**ANO** ✓

**NE** musíte je mít instalované a provozuschopné

**Místnost pro zařízení a pomůcky na mytí a desinfekci je oddělena od porážkové místnosti dveřmi**

**ANO** ✓

**NE** musíte ji stavebně oddělit. Čištění a desinfekci lze provádět pouze prostředky schválenými pro použití v potravinářském průmyslu (seznam je k dispozici na webových stránkách Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv ÚSKVBL)

**Ohraničení (tzv. okopy) provozních prostor jsou instalovány**

**ANO** ✓

**NE** musíte je instalovat. Nejen že je to podmínka legislativy, ale zároveň šetří vaše peníze, protože nebudete poškozovat stěny (a následně je opravovat)

**Jednotlivé porážkové činnosti budou probíhat prostorově nebo časově odděleně podle následujícího schématu:**

- omráčení a vykrvení (u prasat a drůbeže i opaření, odštětinování, resp. oškubání, odstranění očí, zvukovodů, spárků)
- stažení kůže „pod kus“ tak, aby nedošlo ke kontaminaci povrchu jatečného těla
- vyjmutí střevního kompletu a obsahu hrudníku a zajištění jejich identity s jatečně opracovaným tělem (JUT)
- oplach pitnou vodou, pūlení, resp. čtvrcení
- zpeněžení (při porážce pro cizí)

**ANO** ✓

**NE** **takové prostory nemohou být schváleny!!**

**Mám zpracován plán pohybu pracovníků tak, aby nedocházelo ke křížení cest pracovníků ve „špinavém“ (příhon, omračování, vykrvování, stahování kůže) a „čistém“ (vykolování vnitřností, event. pūlení, vážení, chlazení, další zpracování) provozu**

**ANO** ✓

**NE** musíte jej zpracovat. Pokud budete mít problémy, musí se změnit stavební dispozice nebo organizace

**Strop musí být snadno čistitelný (nemusí být omyvatelný)**

**ANO** ✓

**NE** musíte jej upravit tak, aby splňoval podmínky

**Okna jsou snadno omyvatelná, jsou zajištěna proti otevření nebo vniknutí hmyzu a ptáků, parapety na straně místnosti jsou upraveny tak, aby se na nich nedržely nečistoty (nemusí být zešikmeny)**

**ANO** ✓

**NE** musíte je opravit nebo vyměnit za odpovídající

**Dveře chladíren a mezi jednotlivými provozními místnostmi jsou z inertního, snadno omyvatelného a desinfikovatelného materiálu**

**ANO** ✓

**NE** musíte je upravit nebo vyměnit za odpovídající

**Místnosti jsou dostatečně osvětleny zdroji světla, které jsou zabezpečeny tak, aby z nich nemohlo dojít ke kontaminaci masa a výrobků, např. střepey, tekutinou ze startérů zářivek apod.**

**ANO** ✓

**NE** musí být zajištěno. Světelné parametry navíc kontroluje hygienická stanice

**Umyvadla v provozních prostorech jsou vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení; Uzavírání proudu vody na mytí je řešeno bez dotyku rukou**

**ANO** ✓

**NE** uzavírání vody je možné řešit například tlačítkem, které po určité době automaticky zastaví proud vody

**Místnosti jsou dostatečně větratelné tak, aby byly odděleny čistá a nečistá část (nucená klimatizace nebo větrací otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců)**

**ANO** ✓

**NE** musíte provést stavební úpravy

**Nádoby na vedlejší živočišné produkty (VŽP) jsou barevně označeny podle jejich jednotlivých kategorií (barevně, popř. slovně) a zabezpečeny poklopem tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci požitelných částí jejich obsahem**

**ANO** ✓

**NE** musíte instalovat odpovídající nádoby. Toto je velmi přísně kontrolováno

**Pracovní plochy, přístroje a zařízení a přepravní nádoby na maso jsou snadno čistitelné a desinfikovatelné. V provozu jsou přepravní nádoby umístěny tak, aby nepřišly do styku s podlahou**

**ANO** ✓

**NE** musí být vyměněny za jiné, odpovídající požadavkům. Nádoby na maso se nesmí nikdy pokládat přímo na zem

**Chladírny na JUT mají dostatečnou kapacitu – kusy se nesmí dotýkat, došlo by k nedostatečnému prochlazení a následně by suroviny „oslizly“ (mikrobiální kontaminace). Ke zchlazení vnitřností na +3 °C by mělo dojít do 2 hodin od porážky ke zchlazení masa na +7 °C (u drůbeže +4 °C) v jádře do 24 hodin od porážky**

**ANO** ✓

**NE** nutno zvětšit chladírenské prostory nebo snížit počet porážených zvířat

**Maso a produkty z porážky budou dále zpracovávat a prodávat jako tepelně opracované výrobky (zpracované při teplotě 70 °C po dobu 10 minut v jádře výrobku) nebo tepelně neopracované (salámy typu POLIČAN, kusové výrobky typu PRŠUT) ošetřené studeným kouřem (při teplotě +24 °C a sníženém obsahu vody –  $a_w^* < 0,93$ )**

**ANO ✓**

**NE** pouze na bourárně a následně prodej výsekového masa. Nemusíte již pokračovat v kapitole Masná výroba

#### **4.4 Vybavení a zajištění bourárny a balení výsekového masa**

**Výrobky budou prodávat výhradně na své farmě (porážce)**

**ANO ✓**

**NE** musíte mít zajištěno vozidlo vybavené chladicím zařízením se systémem měření teploty – buď přímo u chladicího agregátu nebo pomocí externích čidel (archivují údaje a zpracovávají se pomocí počítačového programu)\*\*

**Bourané maso budou prodávat balené**

**ANO ✓**

**NE** není vhodné z důvodu krátké trvanlivosti nebaleného masa a ke zvýšení nebezpečí mikrobiální kontaminace

**Bourání a následné balení JUT, anatomických částí (s kostí i bez kostí) je prováděno v dostatečně velké místnosti (je zabezpečen přísun obalového materiálu k baličce tak, aby nedocházelo ke křížení cest s nebaleným masem)**

**ANO ✓**

**NE** v případě malých prostor, kde toto nelze, musí být balení prováděno časově odděleně

**Balení bude probíhat do vakuových sáčků aby byla zajištěna delší trvanlivost (až 30 dní) oproti balení do inertního plynu (cca 10 dní)**

**ANO ✓**

**NE** balení do inertního plynu je finančně náročnější (vyšší náklady na pořízení zařízení a vlastní provoz – inertní plyn)

**Etiketovací zařízení vytiskne etiketu se všemi náležitostmi – výrobce, název výrobku, jeho složení, datum výroby a trvanlivost (resp. doba spotřeby), grafické znaky použitých obalů a etiket**

**ANO ✓**

**NE** musíte je pořídit. Bez těchto náležitostí nelze výrobek na trhu prodávat, aniž se vystavujete tvrdému postihu kontrolních orgánů

**Výsekové maso se v prostoru balení zdrží pouze po nezbytnou dobu a po zabalení bude ihned přesunuto do chladírny, aby nedošlo ke zvýšení jeho teploty (+7 °C, u drůbeže +4 °C), a tím ke zkrácení trvanlivosti**

**ANO ✓**

**NE** musíte změnit organizaci práce nebo snížit teplotu v místnosti

**Teplota masa v průběhu bourání je udržována na max. +7 °C (u drůbeže na +4 °C)**

**ANO ✓**

**NE** nutno použít silnější klimatizační jednotku nebo přinášet maso do bourárny postupně v menším množství tak, aby nestihlo „zteplat“

**Teplota v jádře masa je před vstupem do bourárny max. +7 °C (vnitřnosti +3 °C)**

**ANO ✓**

**NE** nutno použít silnější klimatizační jednotku v chladírně JUT nebo déle chladit

**Pracovní plochy, přístroje a zařízení a přepravní nádoby na maso jsou snadno čistitelné a desinfikovatelné. V provozu jsou přepravní nádoby umístěny tak, aby nepřišly do styku s podlahou**

**ANO ✓**

**NE** musí být vyměněny za jiné, odpovídající požadavkům. Nádoby na maso se nesmí nikdy pokládat přímo na zem

**Chladírny na balená maso mají dostatečnou kapacitu**

**ANO ✓**

**NE** nutno zvětšit chladírenské prostory

**Sklad na obaly je umístěn tak, aby se obalový materiál dostával k balicímu zařízení, aniž by se setkával s nebalenou surovinou**

**ANO ✓**

**NE** nutno upravit, nesmí se křížit cesty obalů a nebalené suroviny

\*  $a_w$  – aktivita vody je veličina, která se stanoví pomocí přístrojů. Nelze ji jednoduše stanovit v domácích podmínkách, měří se kalibrovaným přístrojem

\*\* Pokud se farmář rozhodne prodávat své výrobky (bourané maso nebo masné výrobky) také někomu jinému než pouze konečnému spotřebiteli, tj. například jiným zpracovatelům nebo do maloobchodní sítě, musí provozovna splňovat požadavky dané legislativou (Nařízení ES č. 853/2004) a jeho provozovna musí být pro tuto činnost schválena místně příslušnou krajskou veterinární správou.

**Mám zajištěn odvoz ostatního odpadu (plasty, papír aj.)**

**ANO** ✓

**NE** musíte si sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu

**Mám zajištěno zařízení pro sanitaci a desinfekci a oddělený prostor pro jejich uložení (tlakové mytí, místnost na mycí prostředky) – může být společný pro porážku, bouchárnu i masnou výrobu**

**ANO** ✓

**NE** musíte jej stavebně oddělit. Čištění a desinfekci lze provádět pouze prostředky schválenými pro použití v potravinářském průmyslu (seznam je k dispozici na webových stránkách Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv ÚSKVBL)

**Povrch stěn v místnosti bouchárny a balení je omyvatelný a desinfikovatelný**

**ANO** ✓

**NE** musíte povrch stěn upravit tak, aby splňoval podmínky

**Ohraničení (tzv. okopy) provozních prostor jsou instalovány**

**ANO** ✓

**NE** musíte je instalovat. Nejen že je to podmínka legislativy, ale zároveň šetří vaše peníze, protože nabudete poškozovat stěny (a následně je opravovat)

**Přechod mezi stěnami a podlahou je řešen tak, aby byla všechna místa dobře čistitelná a desinfikovatelná**

**ANO** ✓

**NE** je třeba zajistit snadnou čistitelnost všech výrobních prostor a ploch

**Podlahové vpusti jsou vybaveny mřížkami a sifonem tak, aby se do odpadů nemohly dostat hrubé nečistoty (kusy tkání, masa, kosti aj.) a z odpadů nemohli do provozních prostor vnikat škůdci a zápach**

**ANO** ✓

**NE** musíte je upravit tak, aby splňovaly předpisy

**Podlahy jsou konstruovány tak, aby byly nepropustné, omyvatelné a desinfikovatelné**

**ANO** ✓

**NE** musíte je upravit tak, aby splňovaly podmínky

**Okna jsou snadno omyvatelná, jsou zajištěna proti otevření nebo vniknutí hmyzu a ptáků, parapety na straně místnosti jsou upraveny tak, aby se na nich nedržely nečistoty (nemusí být zešíkmeny)**

**ANO** ✓

**NE** musíte je opravit nebo vyměnit za odpovídající

**Dveře chladíren a mezi jednotlivými provozními místnostmi jsou z inertního, snadno omyvatelného a desinfikovatelného materiálu**

**ANO** ✓

**NE** musíte je upravit nebo vyměnit za odpovídající

**Místnosti jsou dostatečně osvětleny zdroji světla, které jsou zabezpečeny tak, aby z nich nemohlo dojít ke kontaminaci masa a výrobků, např. střepy, tekutinou ze startérů zářivek apod.**

**ANO** ✓

**NE** musí být zajištěno. Světelné parametry navíc kontroluje hygienická stanice

**Šatna pro personál je rozdělena na část „špinavou“ (civilní oděv a obuv) a „čistou“ (pracovní oděv a obuv) se sprchou a WC**

**ANO** ✓

**NE** vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství (např. prostory, skříňky apod.) pro převlékání pracovníků

**Pracovní místnost je vybavena umyvadlem s tekoucí teplou pitnou vodou a sterilizátorem na nože a sekáče (event. pilu) – teplota vody je udržována na min. +82 °C**

**ANO** ✓

**NE** musíte je doplnit a udržovat v provozu

**Místnost pro potřeby na mytí a desinfekci je oddělena od pracovní místnosti dveřmi**

**ANO** ✓

**NE** musíte je stavebně oddělit

**Umyvadla v provozních prostorách jsou vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. Uzavírání proudu vody na mytí je řešeno bez dotyku rukou**

**ANO** ✓

**NE** uzavírání vody je možné řešit například tlačítkem, které po určité době automaticky zastaví proud vody

**Místnosti jsou dostatečně větratelné (nucená klimatizace nebo větrací otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců, teplota smí být max. +12 °C)**

**ANO ✓**

**NE** musí být vhodně zabezpečeny. Teplota je důležitá pro zabezpečení minimální trvanlivosti výrobků

**Nádoby na vedlejší živočišné produkty (VŽP) jsou barevně označeny podle jejich jednotlivých kategorií (barevně, popř. slovně) a zabezpečeny poklopem tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci požitelných částí jejich obsahem**

**ANO ✓**

**NE** musíte instalovat odpovídající nádoby. Toto je velmi přísně kontrolováno

#### **4.5 Vybavení a zajištění masné výroby a balení výrobků**

**Masné výrobky budou prodávat výhradně na své farmě**

**ANO ✓**

**NE** musíte mít zajištěno vozidlo vybavené chladicím zařízením se systémem zapisování teploty – buď přímo u chladicího agregátu nebo pomocí externích čidel (archivují údaje a zpracovávají se pomocí počítačového programu)\*\*

**Masné výrobky budou prodávat balené**

**ANO ✓**

**NE** není vhodné z důvodu krátké trvanlivosti výrobků a vzhledem ke zvýšenému nebezpečí mikrobiální kontaminace

**Balení bude probíhat do vakuových sáčků aby byla zajištěna delší trvanlivost (až 30 dní) oproti balení do inertního plnu (cca 10 dní)**

**ANO ✓**

**NE** balení do inertního plynu je finančně náročnější (vyšší náklady na pořízení zařízení a vlastní provoz – inertní plyn)

**Etiketovací zařízení vytiskne etiketu se všemi náležitostmi – výrobce, název výrobku, jeho složení, datum výroby a trvanlivost (resp. doba spotřeby), grafické znaky použitých obalů a etiket**

**ANO ✓**

**NE** musíte je pořídit. Bez těchto náležitostí nelze výrobek na trhu prodávat, aniž se vystavujete tvrdému postihu kontrolních orgánů

**Vyrábět budu pouze tepelně opracované masné výrobky – používá se teplota +72 °C po dobu min. 10 minut v jádře (středu) výrobku**

**ANO ✓**

**NE** chcete-li vyrábět i výrobky tzv. tepelně neopracované (typ Poličan, Pršut), tj. ošetřené „studeným“ kouřem (teplým pouze +24 °C) a se sníženým obsahem vody ( $a_w < 0,93$ ), budete potřebovat speciální zařízení, tzv. zrací komoru, kde je nutno počítat s vysokou pořizovací cenou

**Teplota v prostoru balírny je udržována na max. +12 °C**

**ANO ✓**

**NE** nutno použít silnější klimatizační jednotku

**Teplota v jádře masných výrobků je před vstupem do balírny max. +4 °C (doporučeno, legislativa ji nestanoví)**

**ANO ✓**

**NE** nutno použít silnější klimatizační jednotku v chladírně masných výrobků nebo déle chladit. Teplota je důležitá pro udržení minimální trvanlivosti zboží

**Masné výrobky se v prostoru balení zdrží pouze po nezbytnou dobu a po zabalení budou ihned přesunuty do chladírny, aby nedošlo ke zvýšení jejich teploty**

**ANO ✓**

**NE** změnit organizaci balení tak, aby nedocházelo k prodlevám

**Pracovní plochy, přístroje a zařízení a přepravní nádoby na výrobky jsou snadno čistitelné a desinfikovatelné. V provozu jsou přepravní nádoby umístěny tak, aby nepřišly do styku s podlahou**

**ANO ✓**

**NE** musí být vyměněny za jiné, odpovídající požadavkům. Nádoby na výrobky se nesmí nikdy pokládat přímo na zem

**Chladírny na balené masné výrobky mají dostatečnou kapacitu**

**ANO ✓**

**NE** nutno zvětšit chladírenské prostory

**Sklad na obaly je umístěn tak, aby se obalový materiál dostával k balicímu zařízení, aniž by se setkával s nebalenými masnými výrobky**

**ANO ✓**

**NE** nutno upravit, nesmí se křížit cesty obalů a nebalených masných výrobků (lze časově oddělit)

\*\* Pokud se farmář rozhodne prodávat své výrobky (bourané maso nebo masné výrobky) také někomu jinému než pouze konečnému spotřebiteli, tj. například jiným zpracovatelům nebo do maloobchodní sítě, musí provozovna splňovat požadavky dané legislativou (Nařízení ES č. 853/2004) a jeho provozovna musí být pro tuto činnost schválena místně příslušnou krajskou veterinární správou.

**Mám zajištěn odvoz ostatního odpadu (plasty, papír aj.)**

**ANO** ✓

**NE** musíte si sjednat smluvního odvozce, který se zabývá likvidací odpadu

**Mám zajištěno zařízení pro sanitaci a desinfekci a oddělený prostor pro jejich uložení (tlakové mytí, místnost na mycí prostředky) – může být společný pro porážku, bouchárnu i masnou výrobu**

**ANO** ✓

**NE** musíte jej stavebně oddělit. Čištění a desinfekci lze provádět pouze prostředky schválenými pro použití v potravinářském průmyslu (seznam je k dispozici na webových stránkách Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv ÚSKVBL)

**Přechod mezi stěnami a podlahou je řešen tak, aby byla všechna místa dobře čistitelná a desinfikovatelná**

**ANO** ✓

**NE** je třeba zajistit snadnou čistitelnost všech výrobních prostor a ploch

**Povrch stěn v místnosti masné výroby a balení je omyvatelný a desinfikovatelný**

**ANO** ✓

**NE** musíte povrch stěn upravit tak, aby splňoval podmínky

**Ohraničení (tzv. okopy) provozních prostor jsou instalovány**

**ANO** ✓

**NE** musíte je instalovat. Nejen že je to podmínka legislativy, ale zároveň šetří vaše peníze, protože nebudete poškozovat stěny (a následně je opravovat)

**Přechod mezi stěnami a podlahou je řešen tak, aby byla všechna místa dobře čistitelná a desinfikovatelná**

**ANO** ✓

**NE** je třeba zajistit snadnou čistitelnost všech výrobních prostor a ploch

**Podlahové vpusti jsou vybaveny mřížkami a sifonem tak, aby se do odpadů nemohly dostat hrubé nečistoty (kusy tkání, masa, kosti aj.) a z odpadů nemohli do provozních prostor vnikat škůdci a zápach**

**ANO** ✓

**NE** musíte je upravit tak, aby splňovaly předpisy

**Podlahy jsou konstruovány tak, aby byly nepropustné, omyvatelné a desinfikovatelné**

**ANO** ✓

**NE** musíte je upravit tak, aby splňovaly podmínky

**Okna jsou snadno omyvatelná, jsou zajištěna proti otevření nebo vniknutí hmyzu a ptáků, parapety na straně místnosti jsou upraveny tak, aby se na nich nedržely nečistoty (nemusí být zešíkmeny)**

**ANO** ✓

**NE** musíte je opravit nebo vyměnit za odpovídající

**Dveře chladíren a mezi jednotlivými provozními místnostmi jsou z inertního, snadno omyvatelného a desinfikovatelného materiálu**

**ANO** ✓

**NE** musíte je upravit nebo vyměnit za odpovídající

**Místnosti jsou dostatečně osvětleny zdroji světla, které jsou zabezpečeny tak, aby z nich nemohlo dojít ke kontaminaci masa a výrobků, např. střepty, tekutinou ze startérů zářivek apod.**

**ANO** ✓

**NE** musí být zajištěno. Světelné parametry navíc kontroluje hygienická stanice

**Šatna pro personál je rozdělena na část „špinavou“ (civilní oděv a obuv) a „čistou“ (pracovní oděv a obuv) se sprchou a WC**

**ANO** ✓

**NE** vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství (např. prostory, skříňky apod.) pro převlékání pracovníků

**Pracovní místnost je vybavena umyvadlem s tekoucí teplou pitnou vodou a sterilizátorem na nože a sekáč (event. pilu) – teplota vody je udržována na min. +82 °C**

**ANO** ✓

**NE** musíte je doplnit a udržovat v provozu

**Umyvadla v provozních prostorách jsou vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. Uzavírání proudu vody na mytí je řešeno bez dotyku rukou**

**ANO** ✓

**NE** uzavírání vody je možné řešit například tlačítkem, které po určité době automaticky zastaví proud vody

**Místnosti jsou dostatečně větratelné (nucená klimatizace nebo větrací otvory zabezpečené proti vniknutí hmyzu, ptáků a škůdců, teplota smí být max. +12 °C)**

**ANO** ✓

**NE** musí být vhodně zabezpečeny. Teplota je důležitá pro zabezpečení minimální trvanlivosti výrobků

**Nádoby na vedlejší živočišné produkty (VŽP) jsou barevně označeny podle jejich jednotlivých kategorií (barevně, popř. slovně) a zabezpečeny poklopem tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci požitelných částí jejich obsahem**

**ANO** ✓

**NE** musíte instalovat odpovídající nádoby. Toto je velmi přísně kontrolováno

## 4.6 HACCP (systém kontrolních a kritických bodů)

**Vím, co to je „hygienický balíček“**

**ANO** ✓

**NE** jedná se o soubor nařízení EU a vyhlášek, který stanovuje podmínky pro provoz a kontrolu zpracovatelských provozů v potravinářství (lze jej nalézt např. na [www.mze.cz](http://www.mze.cz), sekce potravinářská výroba – odkaz hygienický balíček)

**Mám zpracovaný plán HACCP pro provoz**

**ANO** nemusíte již dále vyplňovat a číst, protože máte vše, co obsahuje tato kapitola. Pouze si dejte pozor na to, aby plán nebyl příliš obsáhlý. Zde platí víc než jindy: Méně znamená více. Pro váš provoz budou téměř vždy vyhovovat maximálně 3–4 kritické kontrolní body

**NE** pro povolení provozu je nezbytnou součástí!!! Doporučuji jej zpracovat co nejjednodušeji, neboť podle něj budou postupovat veterinární inspektoři při následných kontrolách a neplnění vámi popsaných kontrolních bodů bude sankcionováno!!!

**Mám zpracovaný sanitační řád pro provoz**

**ANO** ✓

**NE** pro povolení provozu je nezbytnou součástí. Musíte zajistit čištění a desinfekci prostředky schválenými pro použití v potravinářském provozu (seznam je k dispozici na webových stránkách Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv – ÚSKVBL)

**Mám zpracovaný pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nákaz přenosných na člověka pro provoz**

**ANO** ✓

**NE** pro povolení provozu je nezbytnou součástí. Částečně lze vycházet z pohotovostních plánů zveřejněných na webové stránce [www.svscr.cz](http://www.svscr.cz) – zdraví zvířat – pohotovostní plán

**Mám zpracován plán DDD (desinfekce, desinsekce, deratizace)**

**ANO** ✓

**NE** pro povolení provozu je nezbytnou součástí. Je nutno si smluvně zajistit deratizační firmu, která má povolení k činnosti od KVS

**Mám zpracován plán pohybu suroviny tak, aby nedocházelo ke křížení cest (je zachován logický posun suroviny při zpracování; případné křížení např. při přesunu jatečných těl na bourárnu lze časově oddělit)**

**ANO** ✓

**NE** pro povolení provozu je nezbytnou součástí

**Mám zpracován plán pohybu pracovníků tak, aby nedocházelo ke křížení zaměstnanců z čisté a špinavé části provozu (případné křížení lze časově oddělit)**

**ANO** ✓

**NE** pro povolení provozu je nezbytnou součástí

**Mám zpracován plán odsunu odpadů (živočišných i ostatních) tak, aby nedocházelo ke křížení jejich cest s cestami suroviny a výrobků (případné křížení lze časově oddělit)**

**ANO** ✓

**NE** pro povolení provozu je nezbytnou součástí

**Zdroj pitné vody**

**VLASTNÍ STUDNA** její kapacita musí být dostatečná, protože spotřeba pro potravinářskou výrobu je velmi vysoká (zejména na mytí a oplachování prostor a zařízení). Dále musíte mít pravidelná (2x ročně) potvrzení o zdravotní nezávadnosti zdroje pitné vody vystavená certifikovanou zkušebnou (provádí např. vodárenská společnost nebo hygienická stanice

**VEŘEJNÝ VODOVOD** pravidelná (2x ročně) potvrzení o zdravotní nezávadnosti zdroje pitné vody vystavená certifikovanou zkušebnou (provádí např. vodárenská společnost nebo hygienická stanice

**Mám zpracován plán odběrných míst pitné vody a harmonogram kontrol**

**ANO** ✓

**NE** pro povolení provozu je nezbytnou součástí

**Mám zpracován plán odběru vzorků na mikrobiologické vyšetřování (stěry z JUT, z povrchu výrobních zařízení, vzorky masných polotovarů a mletého masa, vzorky masných výrobků) – nařízení (ES) 2073/2005**

**ANO** ✓

**NE** je nutné si ho stanovit a plnit dle požadavků státního veterinárního dozoru

**Plán odběrných míst pitné vody a harmonogram kontrol, plán odsunu odpadů (živočišných i ostatních), plán pohybu pracovníků, Plán pohybu suroviny – lze spojit více plánů na jednu skicu a cesty barevně odlišit (v případě zachování přehlednosti i všechny)**

#### 4.7 Doplnující otázky

Následující otázky jsou pouze na zamyšlení, nejsou podmíněny žádnou legislativou.

**Energetici poskytnou dostatek elektrické energie (pro provoz chlazení a osvětlení)**

**ANO** ✓

**NE** pokud vám dodavatel neposkytne dostatek el. energie pro provoz chlazení a osvětlení, nelze pokračovat v plánování provozu. Hrubý odhad spotřeby el. energie získáte po ujasnění, co vše chcete zpracovávat a vyrábět

**Mám dostatek finančních prostředků pro realizaci (minimální částka je cca 500 000 Kč)**

**ANO** ✓

**NE** odložte plány na později, protože jinak bude pro vás celá akce pouze štvanicí mezi vámi a nesplnitelnými přáními

**Půjdu cestou „HOP nebo TROP“ a ono to nějak dopadne**

**ANO** pokud vám to vyjde, gratuluji, ale spíš jste na nejlepší cestě dostat se do problémů, protože se vám dříve nebo později povede prodat zdravotně závadný výrobek a pak je jen otázkou času, kdy se někdo rozhodne soudit se o náhradu za újmu na zdraví

**NE** zvolím postupné zdolávání jednotlivých fází výroby. **DOPORUČUJI**

**Zkusím se domluvit s okolními farmáři na vybudování „společného podniku“**

**ANO** má to své výhody vzhledem k vytížení kapacit, rozložení finančních nároků, ale „dobré smlouvy dělají dobré přátele“; Např. v Rakousku funguje tento družstevní systém velmi dobře a postupně se k němu přidává více a více farmářů

**NE**

**Na odborné práce (porážka, bourání, masná výroba) si troufnu sám**

**ANO** jste-li zručný a máte již zkušenosti, proč ne, ale je vhodné pro začátek využít rad odborníka

**NE** budete potřebovat (obvykle nárazově) odborníka, který vám odborné práce provede. Kvalitní řemeslníci nejsou k mání „na hvízdnutí“. Zajistěte si jej s dostatečným předstihem

**Pro masné výrobky mám vlastní normy**

**ANO** každý výrobek musí být před uvedením na trh vyšetřen ve Státním veterinárním ústavu a vy musíte doložit, že je zdravotně nezávadný. Na etiketě musí být uvedeno složení surovin (pouze vyjmenované, nikoliv gramáž), uvedených v sestupném podílu

**NE** musíte si je obstarat a dál pro vás platí, co je uvedeno v tomto bodě pod ANO



Nerezové umyvadlo s ovládním koleny (bílá tyčka) s nádobkou na mýdlo, desinfekční roztok. Vedle umyvadla sterilizátor na nože a ocílky. Ocílka v umyvadle je proti předpisům.

# 5 Seznam zařízení pro provozování porážky a zpracování

V následujících blocích jsou sepsána základní a nezbytná zařízení a pomůcky pro provozování zpracovatelského provozu. Jejich velikost, kapacita, rozměry jsou variabilní podle plánované kapacity a samozřejmě finanční náročnosti. Seznam je proto sestaven jako orientační, nicméně provozně nezbytná zařízení jsou zde zmíněna.

Nejsou zde zahrnuty stavební práce, obložení stěn, nepropustné podlahy, odvodňovací žlábků, sifony, odpadní jímka. Rovněž zde nejsou nspecifikována vozidla pro svoz a rozvoz, protože i pro ně platí velká variabilita podle druhů porážených zvířat a produkovaných výrobků (musí mít povolení krajské veterinární správy).

## 5.1 Příhon a ustájení

Trubkové ohrazení z inertního materiálu – cena se odvíjí dle kvality materiálu a jeho průměru (nerez, pozink apod.)

### **Napáječky na pitnou vodu**

Poháněcí přístroj (musí splňovat požadavky WELFARE) – bude se týkat zejména porážky pro ostatní zájemce, kde bude obtížné přehánění kusů z vozidla

## 5.2 Porážka

- Omračovací klec
- Líhy na těžké kusy (malý nízký vozík)
- Omračovací pistole s upoutaným projektilem (variabilně podle porážených druhů elektrické zařízení) + rezervní přístroj
- Vykrvovací zařízení a stůl (podle druhů porážených zvířat)
- Pařící vana (podle druhů porážených zvířat)
- Odštětinovací (škubací) stroj (podle druhů porážených zvířat)
- Vrátek na zvedání těžkých kusů, resp. stahování kůže (podle druhů porážených zvířat)
- Pila na půlení (variabilně sekáč)
- Trubková dráha se závěsnými háky na jatečně upravená těla (JUT)
- Nádoby na vyjmuté střevní komplety a droby před veterinárním vyšetřením
- Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené)



Porážka – omračovací klec, kladkostroj, v popředí část nerezové nádoby na zachytávání krve.



Porážka – žlutě označená nádoba na konfiskáty, v levé části postavená líha na převoz kusů.



Porážka – v popředí nerezové pevné líhy na opracování a stahování kůží, navěšování na trubkovou dráhu a vykolování.

- Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládáním
- Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku, pilu (sekáč) – teplota min. +82 °C
- Přepravky na maso a droby (povolené pro použití v potravinářství)
- Mycí a desinfekční tlakové zařízení (může být společně pro více dílen – použití časově odděleně)
- Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny masa

### 5.3 Bourárna

- Trubková dráha pro přísun JUT a masa z chladírny
- Bourací stůl s plastovou pracovní částí
- Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládáním
- Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku, pilu (sekáč) – teplota min. +82 °C
- Podložky pod přepravky na vybourané maso a droby (přepravky nesmí ležet přímo na zemi)



Bourárna a masná výroba – práce zde by měly probíhat časově odděleně. V přední části pila a bourárenský stůl. Plastové škrabky se používají na očištění rezných ploch na kostech, aby se odstranili kostní piliny a řez si déle zachoval růžovou barvu. V zadní části masná výroba – zprava kutr, narážka, na stole klipovací stroj.

- Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené)
- Mycí a desinfekční tlakové zařízení (může být společně pro více dílen – použití časově odděleně)
- Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny vybouraného masa

### 5.4 Balárna

- Stůl na balení
- Balička – existují různé velikosti i typy, např. vakuové, vakuové na smršťovací sáčky, poloautomatické, plnoautomatické, stolní, samostatně stojící aj.
- Podložka pod přepravky s nebaleným a zabaleným zbožím (přepravky nesmí ležet přímo na zemi)
- Nádoba na odpadky – plastové, papírové
- Etiketovací váha – dle velikosti provozu jsou opět různé kombinace nebo samostatné stroje
- Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny hotových výrobků
- Mycí a desinfekční tlakové zařízení (může být společně pro více dílen – použití časově odděleně)
- Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládáním
- Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku – teplota min. +82 °C – (pokud se bude zboží překrajovat apod).
- Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené)

### 5.5 Masná výroba

- Nádoby na surovinu
- Řezačka na maso s různými druhy složení
- Kutr
- Stroj na výrobu ledu
- Podložky pod přepravky (přepravky nesmí ležet přímo na zemi)
- Narážka
- Vana na vaření výrobků
- Udírna resp. komora na zrání fermentovaných výrobků (dle sortimentu)
- Formy na výrobky (záleží na sortimentu)
- Udírenské vozy na výrobky s udírenskými holemi
- Klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny
- Mycí a desinfekční tlakové zařízení (může být společně pro více dílen – použití časově odděleně)
- Umyvadlo s teplou vodou s bezdotykovým ovládáním
- Sterilizátor s termostatem na nože, ocílku – teplota min. +82 °C
- Nádoba na odpadky – plastové, papírové
- Nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené)

# 6 Faremní zpracování masa a výroba masných výrobků z faremních produktů

Je-li výroba a prodej pouze doplňkem k vaší hlavní činnosti, naleznete níže soupis stávajících nařízení, které se vaší výroby týkají, a stručný návod, na co se ohledně provozních podmínek připravit, co je nutné.

## 6.1 Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků – zařízení a jejich orientační ceny – vepři, skot, ovce, kozy

### A. Prodej syrového baleného masa:

- Nákup a předporážkové ustájení
- Jatky
- Chladárna
- Bourárna
- Balení
- Skladování
- Prodej

### B. Výroba (některých druhů) masných výrobků:

- Masná výroba
- Tepelné opracování
- Zchlazování
- Balení
- Skladování
- Prodej

Porážka přímo na farmě neklade nároky na svozové dopravní prostředky. Kusy se poráží přímo tam, kde „vyrostly“. I zde se musí dodržet zásady WELFARE, dané zákony a vyhláškami (např. *Nařízení Rady (ES) č. 1/2005, zákon č. 246/1992 Sb., vyhláška č. 382/2004 Sb., zákon č. 77/2006 Sb., vyhláška č. 424/2005 Sb., vyhláška č. 382/2004 Sb.*). Dále je nutno dodržet časově oddělenou porážku jednotlivých druhů. Zejména se to týká skotu a to kusů, které se musí vyšetřovat na BSE (*starší 24 měsíců*)

### Vybavení a hrubé finanční náklady

- *naháněcí uličky* – kovová (nejlépe pozinkovaná) trubková konstrukce, kde jednotlivá svařená pole jsou uchycena na pevných sloupcích tak, aby se kusy dostaly nejkratší cestou na porážku. Pokud se počítá s po-

rázkou velkých i malých zvířat, musí se rozteče mezi jednotlivými příčnými břevny upravit tak, aby jimi malé kusy nemohly prolézt ven. Podklad by měl být pevný a omyvatelný až v blízkosti porážky, aby se nanesené nečistoty daly spláchnout vodou. Finanční náklad – cca 1 000 Kč/běžný metr ohrazení

- *omračovací klec* – podle velikosti zvířat. Lze použít i pro veterinární vyšetření a kontroly kusů. Boční stěna směrem k vyjevovacímu místu je vyklápěcí, aby se omračovaný velký kus mohl snáze vykrvit. Omračování pomocí jatečné pistole s upevněným projektilem. Finanční náklad – 10 000 až 20 000 Kč podle velikosti klece a složitosti konstrukce
- *vykrvení a jateční opracování kusu* – po omračení se musí do 10 sekund provést vykrvovací vpich, krev se musí jímat do nepropustné jímky. Vykrvení je nejlépe ve visu za zadní nohu, lze je provádět i vleže na líze. Pomocí kladkostroje se kus pověsí na trubkovou dráhu, stáhne se z kůže (stahuje se směrem pod kus, aby se nekontaminovalo jatečné tělo). Kůže se buď prodává v čerstvém stavu nebo se nasolí a prodává se nasolená. Doporučuji vše organizovat tak, aby se prodávala čerstvá (nesolená). Z jatečného těla se odstraní



Chladárna syrového masa – naše předpisy nepovolují dřevo. Závěsy musí být z nerezů nebo pozinku.

přední a zadní nohy, vyjmou se vnitřnosti z dutiny hrudní a břišní (při porážce více kusů naráz se musí pro veterinární kontrolu zachovat příslušnost vnitřních orgánů a střevních kompletů s jatečným tělem), provede se závěrečná toaleta (očištění a opláchnutí pitnou vodou), velké kusy se rozpůlí, popřípadě rozčtvrtí, převěsí na háky a po veterinární kontrole se odvezou do chladírny, kde se rozmístí tak, aby se vzájemně nedotýkaly (hrozí zapaření masa), a nechají se vychladit na 7 °C v jádře (uvnitř) kýty. Droby se rozdělí podle druhů, uloží se do chladírenských přepravek v jedné vrstvě a přesunou se ihned do chladírny, kde se co nejrychleji vychladí na 3 °C jádře (uvnitř drobu). Vychlazené maso se použije pro další zpracování, hovězí kusy a droby z nich, které podléhají vyšetření na BSE, se musí skladovat zvlášť od ostatních kusů a do vyjád-

dření veterinární služby s nimi nelze pracovat. Těžební střev a drštěk nedoporučují vzhledem k vysokým nákladům na zařízení a likvidaci odpadů. Při porážce prasat je v malých porážkách problém odštětinování. Doporučují pařit na hladko (nikoliv kruponovat) ve vaně se stálou teplotou 60–62 °C, aby se nepřepařila kůže. Štětiny se musí likvidovat prostřednictvím kafilerie. Finanční náklad – líhy – 2000 Kč, kladkostroj 1000 kg – 5000 Kč, trubková dráha vč. výhybek – 3500 Kč/běžný metr, háky – 1200 Kč/ks jímky a nádoby na odpady – 15000 Kč.

- **zchlazení jatečných těl a drobů** – háky a rámy na odvěšení v chladírně. Skot musí být ve vlastní uzavíratelné části, vepřové půlky rovněž, skopové, jehněčí a kozí jatečná těla mohou být ve společné části. Droby jsou umístěny podle druhů v plastových přepravkách

Příklad malé řezačky masa  
(MADO PRIMUS MEW 613)



Příklad malého kutru  
(MADO GARANT MTK 661/662)



Příklad malého kutru  
(MADO GARANT 35 H MSK 760-I/760-II)



Příklad malé pístové narážečky na masné výrobky – párky, klobásy, salámy (MADO PATRON MWF 591)



v jedné vrstvě, aby rychle prochladly. Finanční náklad – trubková dráha vč. výhybek – 3 500 Kč/běžný metr, háky – 1 200 Kč/ks, rámy na droby – 2 000 Kč (lze nahradit plastovými přepravkami – 100 Kč/ks)

- **bourání a balení syrového masa** – bourání jednotlivých druhů lze provádět časově odděleně, stejně jako porážku. Pro oddělení porážky a bourárny je dobrá pevná posuvná dělicí přepážka (posuvné dveře), která je po okrajích opatřena těsněním. U veškerého zařízení je třeba pamatovat na nutnost mytí tlakovou vodou (elektrická zařízení s patřičnou ochranou), nože, ocílky a pila (sekáč) se musí průběžně desinfikovat při teplotě 82 °C. Finanční náklad – trubková dráha vč. výhybek – 3 500 Kč/běžný metr, plastové přepravky – 100 Kč/ks, ruční dělicí pila – 3 000 Kč (řeznická sekyra – 1 500 Kč), bourárenský stůl 200 x 80 cm – 4 000 Kč, sterilizátor na nože a ocílky – 5 000 Kč, nádoby na kosti a konfiskáty (s víkem) – 500 Kč/ks, přepravky na bourané maso – 100 Kč/ks, vakuová balička – od 8 000 Kč, plastové palety a rošty – od 300 Kč/ks, nože a ocílky – od 300 Kč/ks
- **výroba uzenin** – zařízení musí splňovat hygienické požadavky, velmi záleží na finančních možnostech a plánované kapacitě. Ceny se pohybují ve velmi širokém rozmezí. Finanční náklad – řezačka na syrové maso (vlk) – stolní, kutr 30 litrů, míchačka na maso na 100 kg, narážka na 30 kg díla, udírna jednokošová – na cca 100 kg, vana na vaření výrobků cca 300 litrů, chladírna na hotové výrobky 2 x 3 metry (objemy u jednotlivých strojů jsou minimální doporučené) – minimální náklad 400 000 Kč (již použité vybavení)
- **prodej** – zařízení musí splňovat hygienické požadavky, záleží na finančních možnostech. Je však třeba si uvědomit, že zde se setkáváme se zákazníkem a můj osobní názor je NEŠETRIT. Finanční náklad – prodejní vitrína chlazená – od 20 000 Kč/běžný metr, registrační pokladna – od 2 000 Kč, etiketovací váha – od 15 000 Kč.
- **rozvoz** – rozvozní vozidlo musí být vybaveno izolovanou skříní s chladícím agregátem a snímačem teploty s pamětí, aby bylo možno doložit zpětně zachování chladírenského řetězce. Je to velmi důležité pro případné spory se zákazníky, musíte být schopni dokladovat argumenty k vaší obraně a mnohdy i záchraně před tučnou pokutou. Vezmeme-li v úvahu, že zapisovací čip stojí cca 1 000 Kč, zaplatí se vám již při první hrozbě pokuty od kontrolního orgánu. Finanční náklad – od 300 000 Kč.

## 6.2 Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků – zařízení a jejich orientační ceny – drůbež, králíci, ryby

Porážka drůbeže (vodní i hrabavé) a králíků je podstatně méně náročná na technologická zařízení než porážka pro velká zvířata. I zde je však nutno dbát na dodržení zásad WELFARE a platné legislativy, která je uvedena v první kapitole.

Nejsou zapotřebí složité naháněcí uličky, kladkostroj, trubkové dráhy s vysokou nosností. U drůbeže se neobejdete bez pařící lázně s udržováním teploty. Pro vlastní jatečnou činnost jsou nezbytné nepropustné nádoby na jímání krve, střešní komplety a ostatní jatečné odpady (peří, zbytky shrabané z podlahy), které vám odveze asanační ústav.

Vlastní porážka má probíhat následovně: omráčení el. proudem, vykrvení, oškubání (odstranění kůže), vyjmutí střežních kompletů a kořínku, toaleta, zchlazení na teplotu +7 °C v jádře. U králíků je důležité ponechání hlavy u trupu, aby byla zaručena jejich jasná identifikace zákazníkem.

U ryb, které jsou citlivé na obsah kyslíku (pstruh, marena) lze omračovat plynem (CO<sub>2</sub>) a následně vykrvovat.

Po zchlazení jatečná těla doporučuji zabalit do plastových sáčků na vakuové baličce. Prodlouží se tím čas, kdy je výrobek v nejvyšší kvalitě a zároveň si výrobce usnadní skladování různých druhů. Po zabalení lze skladovat v jedné chladírně (lednici), stačí je umístit do bedny s nepropustnými stěnami.



Detail prodejního pultu se zabaleným, označeným zbožím. Salámy mohou být nakrojeny, ale nesmí být prodány zákazníkovi.

# 7 Zrání masa

Po porážce zvířete se – laicky řečeno – sval mění v maso, a to tím, že v něm probíhají posmrtné (postmortální) změny. Dělíme je na čtyři stadia:

1. období před rigorem (pre-rigor) – tzv. teplé maso,
2. posmrtná ztuhlost (rigor mortis – v této chvíli maso nemá vlastnosti vhodné ke kuchyňské úpravě),
3. zrání masa,
4. hluboká autolýza.

Při usmrcení zvířete nastane přerušением krevního oběhu absence přívodu kyslíku do svalů, což je počátek změn, které nazýváme zrání masa.

Hydrolyza ATP (adenosintrifosfát – sloučenina bohatá na energii) a jeho regenerace jsou významné pro kontrakci kosterního svalu. Bez přítomnosti ATP se aktin a myozin na sebe navážou a vytvoří pevné komplexy. Tento stav nastává po smrti po spotřebování energetických zdrojů a ATP v umírajícím kosterním sval. Selhává „vápníková pumpa“ ve svaích – vápníkové ionty se nemohou přečerpávat do sarkoplazmatického retikula v buňce. To způsobuje trvalé spojení aktiniových a myozinových vláken ve sval.

Po smrti zvířete začínají ve svaích převládat anaerobní pochody (bez přítomnosti kyslíku) nad aerobními a při anaerobní glykolýze (rozkladu zásobního cukru) vzniká kyselina mléčná, která se ve sval hromadí. Ta má v procesu zrání masa významnou úlohu. Její množství je dáno množstvím glykogenu ve svalovině zvířat před a v době porážky. Zvířata stresovaná a fyzicky vyčerpaná s malým obsahem zásobního glykogenu ve svaích mají méně chutné maso. Zároveň se snižuje pH masa.

Za 1–6 hod. po smrti zvířete nastává posmrtná ztuhlost – rigor mortis, kdy svalovina ztrácí svoji pružnost a sval se zkracuje o 7–10 % své původní délky. V tuto chvíli je pH nejnižší. Po určité době ztuhnutí svalů začne povolovat v opačném pořadí, než v jakém svaly ztuhly.

Vlastní zrání masa je další fází postmortálních změn, ve kterých se postupně uvolňuje ztuhlost svalu, zlepšuje se vaznost, zvyšuje se křehkost, mírně roste pH, výrazně se zlepšují organoleptické (chuťové) vlastnosti. Optimální doba zrání je u drůbeže 36 hodin, u vepřového masa 3–4 dny, telecího 1 týden a u hovězího při 0 °C asi 10–12 dní, při 8–10 °C 5–6 dní.

Zrání masa přechází při delším skladování v hlubokou autolýzu (maso zapáchá a „teče“), což je děj již nežádoucí.

Jednou z výjimek je poměrně dlouhá doba zrání masa zvěřiny. Nestažená, ale vnitřních orgánů zbavená zvěřina (bažanti, zajáci, vysoká i divočáci) se věší do chladného prostředí na jeden až dva týdny a v mase již skutečně začnou probíhat výrazné autolytické procesy. Zvěřina tak získává křehkost a specifickou výraznou chuť.

**Jen dobře vyztřálé maso je štavnaté, příjemně aromatické a má přiměřenou konzistenci vhodnou ke kuliňářským úpravám.**

## Zajímavost z praxe

Někteří zpracovatelé nechávají biohovězí maso minimálně 14 dní zřát a pak ho teprve expedují, což velmi oceňují gastronomičtí odborníci, ale i laická veřejnost. Na veletrhu Salima 2008 bylo takto oceněno maso firmy Moravan, a.s.

# 8 Dusitanová solicí směs

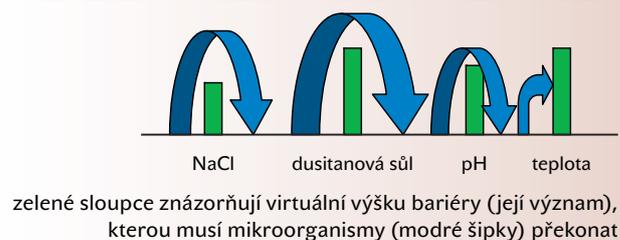
Používání dusitanové solicí směsi je v současnosti věc, nad kterou se v masné výrobě téměř nikdo nepozastavuje a bere její využívání stejně samozřejmě jako to, že k dýchání je zapotřebí kyslík. Dusitanová solicí směs se však začala používat ve velké míře až po první světové válce a její zdravotní důsledky pro lidský organizmus se více méně tiše obcházejí. Každopádně, pokud se budete chtít jako prodejci svých masných výrobků striktně držet ekologických principů, měli byste zvážit její náhradu, a to i přes to, že probarvení masných výrobků bude mírně řečeno problematické (důvody jsou uvedeny v následujících kapitolách). Je však na dobrém obchodníkovi, aby svým zákazníkům vysvětlil, že jeho klobásy nejsou sice nádherně růžové, jak je zvyklý ze supermarketu, ale má zde podstatně důležitější výhody – nižší zdravotní zátěž pro organizmus, podle použitých barvicích přípravků například i antioxidanty.

## 8.1 Způsob působení a legislativa

Solení masných výrobků se provádí pomocí dusitanové solicí směsi, která obsahuje 94 % chloridu sodného (kuchyňské soli) a 0,5–0,6 % dusitanu sodného. Zbytek připadá na vodu, protože sůl je silně hygroskopická (váže vzdušnou vlhkost). Solicí směs je produkována přímo solnými mlýny, neboť dusitan sodný je velmi jedovatý, a je proto nutno jej přesně dávkovat a zajistit homogenní (stejněměrné) rozmíchání směsi.

Červená barva tepelně opracovaných masných výrobků vzniká působením dusitanových iontů na červené krevní barvivo myoglobin. Působením teploty při tepelném opracování vzniká NO-myochromogen, který má růžovou barvu a je poměrně tepelně stálý. Působením vzdušného kyslíku však dochází k jeho oxidaci na oxymyoglobin, který způsobuje šedé zbarvení masných výrobků – např. na řezu. Zamezit tomu lze přidáním kyseliny askorbové (vitamín C) nebo jeho sodných solí, které oxidaci NO-myoglobinu brání a udržují růžovou barvu výrobku, jak je zákazník zvyklý.

Legislativa masných výrobků v klasickém „konvenčním“ průmyslu je na výše uvedeném principu postavena a velmi se brání připustit fakt, že uvedené reakční produkty, pomáhající výrobek prodávat (zákazník je za celá léta zvyklý, že červený výrobek je „dobrý“) a konzervovat, neprospívají však lidskému zdraví a řada z nich jsou karcinogenní povahy. Důležitou roli zde hraje to, že tzv. provozní bariéry při výrobě masných výrobků snižují počet mikroorganismů ve výrobku následovně:



Jak je z obrázku zřejmé, hraje dusitanová solicí směs výraznou roli při snižování počtu mikrobů. Nelze to však paušalizovat a tvrdit, že bez dusitanové solicí směsi nelze vyrobit zdravotně nezávadný (z hlediska počtu mikroorganismů) výrobek. Jak je uvedeno výše, riziko dusitanové směsi je na druhou stranu v jejích karcinogenních produktech.

V legislativě pro bio masné výrobky je použití dusitanové solicí směsi řešeno nařízením Komise (ES) č. 889/2008 ze dne 5. září 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů. V příloze VIII, oddíle A (Potravinářské přídatné látky včetně nosičů), je použití dusitanu sodného (E 250) pro masné výrobky povoleno s odkazem, že tato přísada může být použita, pouze pokud bylo prokázáno ke spokojenosti příslušného orgánu, že neexistuje žádná jiná technická možnost, která poskytne stejné záruky a/nebo umožní zachování specifických vlastností výrobku. Dle článku 27, odst. 3, se do 31. 10. 2010 přezkoumá použití dusitanu sodného, aby se rozhodlo o zastavení užívání této látky.

## 8.2 Možnosti náhrady dusitanové solicí směsi

Z dosavadních znalostí technologických postupů při výrobě masných výrobků produkováných ekologickým zemědělstvím s označením „bio“ je nutno použít jiné prostředky pro vybarvení masných výrobků. Prozatím jsou známy postupy na bázi enzymů, jejichž použití pro biovýrobky je rovněž problematické vzhledem k jejich původu a dosavadní absenci v seznamu povolených přídatných látek. Firmy nabízející koření přípravky vám určitě nabídnou směsi, které obarví výrobek osolený pouze kuchyňskou solí, ale doporučuji si v těchto případech dát velký pozor na složení, abyste si v případě výroby ekologických, resp. biovýrobků nezpůsobili komplikace přidáním prostředků nesplňujících standardy pro bioprodukty.

Podle dostupných informací je ve stadiu ověřovacích pokusů přípravek, který umožní probarvení masných výrobků tak, jak se tomu děje při použití dusitanové solicí směsi, ale mechanismus jeho působení neprodukuje žádné karcinogenní produkty a rovněž složení tohoto přípravku zajišťuje dostatečnou míru zdravotní nezávadnosti vzhledem k počtu mikroorganismů.

# 9 HACCP – porážka

## (seznam dokumentů)

V této sekci jsou uvedeny jednotlivé dokumenty, které tvoří nezbytnou součást systému HACCP. Naleznete zde i vzory jak mohou dokumenty obsahově vypadat. Jejich obsah je důležité konzultovat s dozorovým veterinárním inspektorem, který má vaši provozovnu v regionu na starosti.

- 9.1** Schéma výrobních prostor
- 9.2** Provozní řád
- 9.3** Sanitační řád
- 9.4** Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce
- 9.5** Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka
- 9.6** Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody
- 9.7** Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob
- 9.8** Vymezení výrobních činností při zpracování masa
- 9.9** Popis plánu kritických bodů
- 9.10** Analýza HACCP – vzor plánu

### 9.1 Schéma výrobních prostor

Plán provozu dle stavební dokumentace. Obvykle se používají plány od projektanta, protože bez nich nemůžete žádnou stavbu provádět. Zde je navíc velmi důležité se nejprve obrátit na příslušnou veterinární správu, aby se k vašemu záměru vyjádřila, a stavební plán s ní projednat.

### 9.2 Provozní řád

Tento dokument obsahuje informace a omezení týkající se oprávněných osob, které se v provozu mohou pohybovat, stanovuje podmínky pro užívání pracovních pomůcek a ochranných pomůcek BOZP (bezpečnost a ochrana zdraví při práci), určuje postup a způsoby nakládání s infekčním a rizikovým materiálem. Pro odpovědnou osobu (majitele, vedoucího provozu) je důležitým pomocníkem při stanovení pravidel nezbytných pro produkci kvalitních

výrobků. Je důležité projednat jeho znění s veterinárním inspektorem.

### 9.3 Sanitační řád

Řád určuje, kdy a jakými prostředky a chemikáliemi se bude provádět úklid a čištění provozních prostor, a to jak před zahájením pracovní směny, tak i po jejím ukončení. Je vhodné jej doplnit i body o uložení čisticích prostředků, eventuálně o karty se složením a způsobem použití užívaných chemikálií, které vám rád dodá každý jejich distributor. Je důležité je připravit tak, aby se pracovníci, kteří s prostředky pracují, vyvarovali jejich nežádoucímu míšení, špatnému ředění a jiným operacím, které by mohly ohrozit jejich zdraví. Toto doplnění by mělo procházet samozřejmě řádnou aktualizací, aby se nestalo, že se v sanitačním řádu karty přípravků objeví i ty, které již dávno nepoužíváte nebo se dokonce již nevyrábějí. Tyto informace uvítá i každý kontrolor BOZP, pro kterého je to důkaz o tom, že se této problematice věnujete se vší vážností.

### 9.4 Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce

Plány obsahují opatření, jak zamezit a ztížit přístup hlodavců, ptáků, hmyzu a ostatních nežádoucích živočichů do provozních prostor. Obsahují schémata uložení nástrah a pastí (mechanických, elektrických a jiných), způsoby jejich použití, kontroly, a je dobré mít v plánu zmíněn i způsob jejich obměny, který vám zajistí, že si na tyto nástrahy škůdci nezvyknou. Bylo by samozřejmě neprofesionální tvrdit, že dokonalým plánem zamezíte tomu, aby se vám v provozních prostorách objevili nežádoucí živočichové, ale je ve vašem vlastním zájmu, abyste vypracovali a dodržovali systém, který minimalizuje výskyt škůdců. I zde, stejně jako u sanitačního řádu, je vhodné přiložit aktuální průvodní dokumentaci o složení, použitelnosti a výměně požerových nástrah, postřiků proti hmyzu a desinfekčních prostředků od dodavatelské firmy.

Desinfekce se týká nejenom výrobních prostor, strojů a zařízení, ale též pracovníků a osob, které se mohou v tomto prostředí pohybovat. Zde je důležité připomenout zejména postupy při poranění a rovněž základní hygienu před a po použití WC.

## 9.5 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka

V tomto plánu doporučuji se plně odvolat na neodkladné plnění nařízení orgánů Státní veterinární správy, respektive krajské veterinární správy. Vlastní tvorba je zde zbytečná a nařízení výše zmíněných institucí jsou pro vás navíc závazná.

## 9.6 Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody

Zde se můžete odkázat (v případě menší provozovny) na schéma provozních prostor, kde barevně označíte místa odběru pitné vody a do přílohy uvedete harmonogram, jak často budete tyto odběry a následné kontroly provádět. U většího provozu je, zejména z důvodu přehlednosti, vhodné zvážit, která schémata sdružíte na jeden projekt.

## 9.7 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob

Zde se můžete odkázat (v případě menší provozovny) na schéma provozních prostor, kde barevně označíte, kudy se budou pracovníci v provozních prostorách pohybovat. Pozor je třeba dát u porážky, kde se nesmí křížit cesty pracovníků ve „špinavé“ a „čisté“ části. Špinavá je od příchodu ke stahování kůže včetně a čistá od vyjmutí vnitřností dále. Zde se povoluje časové oddělení prací, to znamená, že pracovník po dosažení hranice se převleče a pokračuje dále s desinfikovanými nástroji v práci. Je třeba zároveň dodržet čas od omráčení k vyjmutí vnitřností, který nesmí překročit 40 minut (po tuto dobu je střevní stěna odolná prostupu mikroorganismů do dutiny břišní).

Pokud se jedná o přesun suroviny, nesmí se křížit cesty nebalené a zabalené suroviny a výrobků. Cesty se mohou křížit s podmínkou časového oddělení, tzn., že se nesmí na stejné trase ve stejném čase setkat surovina či výrobek, který je nezabalený, se zabaleným. Rovněž je zapotřebí oddělit (i zde lze časově) přísun obalového materiálu (fólií, sáčků, kartonů) od přísunu masa.

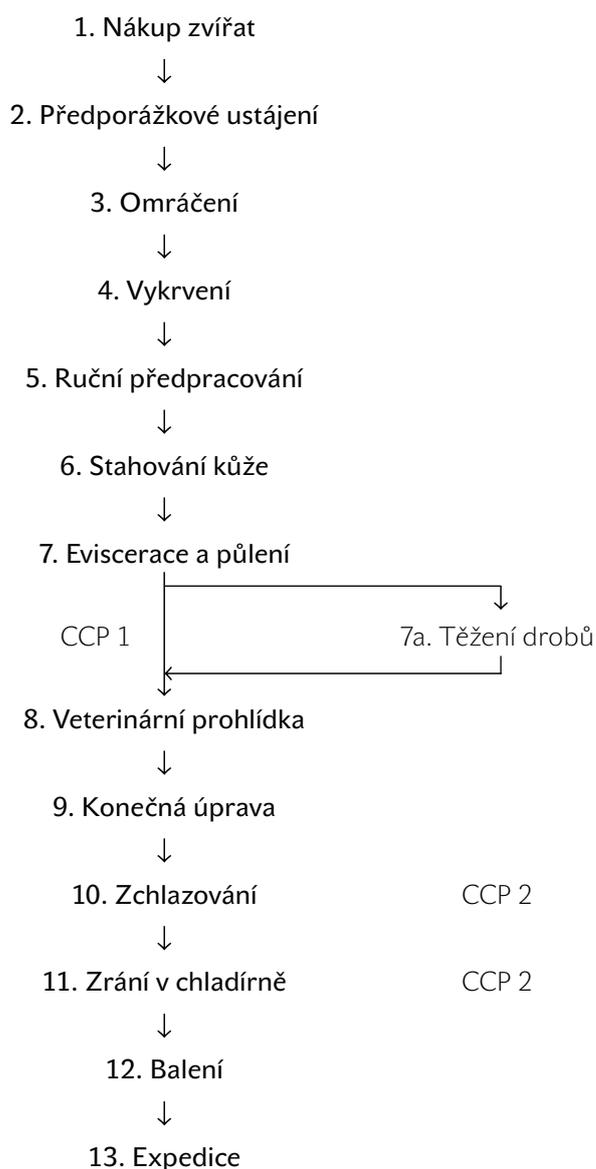
Velký důraz je kladen na odsun odpadů (obalového materiálu, živočišného a infekčního materiálu). Platí zásada „odpady musí jít proti srsti“, tzn. od konce výrobního prostoru směrem na začátek. Infekční materiál (abscesy, podlitiny apod.) musí být umístěn v uzavřených, barevně označených nádobách. U většího provozu je,

zejména z důvodu přehlednosti, vhodné zvážit, která schémata sdružíte na jeden projekt.

## 9.8 Vymezení výrobních činností při zpracování masa

Jedná se o přehledný graf výrobních činností, kde jsou uvedeny jednotlivé výrobní kroky, jak za sebou následují. Tzv. **proudový diagram** se doplňuje dle daného výrobního objektu. Vzory najdete v kapitole 11. Diagram doplněný o kritické a kontrolní body je rovněž součástí HACCP.

### Proudový diagram – maso



## 9.9 Popis plánu kritických bodů

Zde se postupuje podle níže uvedeného schématu, který není uveden v kapitole 11., kde je pouze odkaz na tento bod.

### Výsekové maso (balené i nebalené)

#### Výrobní činnost a úkoly výrobce

<b>Předmět systému</b>	Předmětem systému kritických bodů v tomto dokumentu je technologie výroby vepřového, hovězího, skopového, jehněčího a kozího výsekového masa; baleného i nebaleného
<b>Hlavní cíle systému</b>	Dosažení úrovně výroby skýtající maximální dosažitelné záruky produkce zdravotně nezávadných výrobků
<b>Rozsah systému</b>	Rozsah systému začíná nákupem zvířat výhradně z vlastního chovu a končí expedicí a distribucí odběratelům
<b>Místo výroby</b>	Masná výroba – Ferda Pokus – Měsíční ulice 55, Ranná

#### Popis výrobku

<b>Obchodní název</b>	<b>VEPŘOVÉ MASO</b>
<b>Druh</b>	Maso
<b>Skupina</b>	Výsekové maso balené i nebalené
<b>Popis</b>	Jatečně opracované maso
<b>Způsob balení</b>	Volně ložené v přepravekách; Vakuově balené; Balené pod inertním plynem
<b>Skladování</b>	Při teplotě do +5 °C
<b>Distribuce</b>	Chladírenské vozy, teplota max. +5 °C
<b>Suroviny</b>	Jateční vepři

<b>Obchodní název</b>	<b>HOVĚZÍ MASO</b>
<b>Druh</b>	Maso
<b>Skupina</b>	Výsekové maso balené i nebalené
<b>Popis</b>	Jatečně opracované maso
<b>Způsob balení</b>	Volně ložené v přepravekách; Vakuově balené; Balené pod inertním plynem
<b>Skladování</b>	Při teplotě do +5 °C
<b>Distribuce</b>	Chladírenské vozy, teplota max. +5 °C
<b>Suroviny</b>	Jatečný skot

<b>Obchodní název</b>	<b>JEHNĚČÍ MASO</b>
<b>Druh</b>	Maso
<b>Skupina</b>	Výsekové maso balené i nebalené
<b>Popis</b>	Jatečně opracované maso
<b>Způsob balení</b>	Volně ložené v přepravekách; Vakuově balené; Balené pod inertním plynem
<b>Skladování</b>	Při teplotě do +5 °C
<b>Distribuce</b>	Chladírenské vozy, teplota max. +5 °C
<b>Suroviny</b>	Jatečná jehňata

<b>Obchodní název</b>	<b>SKOPOVÉ MASO</b>
<b>Druh</b>	Maso
<b>Skupina</b>	Výsekové maso balené i nebalené
<b>Popis</b>	Jatečně opracované maso
<b>Způsob balení</b>	Volně ložené v přepravekách; Vakuově balené; Balené pod inertním plynem
<b>Skladování</b>	Při teplotě do +5 °C
<b>Distribuce</b>	Chladírenské vozy, teplota max. +5 °C
<b>Suroviny</b>	Jateční berani a bahnice

<b>Obchodní název</b>	<b>KŮZLEČÍ MASO</b>
<b>Druh</b>	Maso
<b>Skupina</b>	Výsekové maso balené i nebalené
<b>Popis</b>	Jatečně opracované maso
<b>Způsob balení</b>	Volně ložené v přepravekách; Vakuově balené; Balené pod inertním plynem
<b>Skladování</b>	Při teplotě do +5 °C
<b>Distribuce</b>	Chladírenské vozy, teplota max. +5 °C
<b>Suroviny</b>	Jatečná kůzlata

#### **Použití výrobku**

<b>Způsob použití</b>	Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velko- a malospotřebitelů
<b>Cílový trh</b>	Malospotřebitelé, podniky společného stravování atd.
<b>Ostatní</b>	Výrobek je bez zvláštních zdravotních omezení vzhledem ke konzumentovi

#### **Pracovní tým**

<b>Členové</b>	Ferda Pokus; Jarda Motyčka; Pepa Vyskoč; Elvíra Vysoká
----------------	--

#### **Verifikace a validace**

<b>Verifikace plánu</b>	Verifikaci tohoto plánu kritických bodů zajišťuje pracovní tým, který provádí kontrolu správnosti a úplnosti prvotních dokladů, vytvořených za provozu. V případě zjištění odchylek hodnot od stanovených kritických mezí bude přehodnocen plán HACCP, případně přijata dodatečná nápravná a ovládací opatření.
<b>Validace plánu</b>	Vnitřní audit

## **9.10 Analýza HACCP – vzor plánu**

### **Plán HACCP**

(ve smyslu vyhlášky č. 147/1998 Sb. MZe, ze dne 18. června 1998, o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby)

#### **HOVĚZÍ MASO; JEHNĚČÍ MASO; SKOPOVÉ MASO; KŮZLEČÍ MASO**

<b>Plán ověřen</b>	.....
<b>Pracovní skupina</b>	
<b>Jméno Příjmení</b>	farma Ranná
<b>Jméno/Funkce</b>	<b>Ferda Pokus</b> / majitel firmy <b>Jarda Motyčka</b> / vedoucí provozu <b>Pepa Vyskoč</b> / zaměstnanec <b>Elvíra Vysoká</b> / zaměstnanec

KVS Praha OVS Praha – Západ  
MVDr. Fery Hodný/obvodní inspektor

#### **Identifikace výrobku**

<b>Název výrobku</b>	<b>Vepřové maso</b>
<b>Výrobce</b>	Ferda Pokus /farma Ranná
<b>Místo výroby</b>	farma Ranná
<b>Cílový trh</b>	Česká republika

**Popis výrobku** Vepřové maso výsekové nebalené i balené  
**Způsob použití** Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velkospotřebitelů i malospotřebitelů  
**Balení** Transportní přepravky; Pe/PP obaly  
**Skladování** při teplotě do +5 °C  
**Podmínky distrib.** Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C  
**Způsob distribuce** Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil  
**Seznam surovin** Jateční vepři

**Název výrobku** **Hovězí maso**  
**Výrobce** Ferda Pokus /farma Ranná  
**Místo výroby** farma Ranná  
**Cílový trh** Česká republika  
**Popis výrobku** Hovězí maso výsekové nebalené i balené  
**Způsob použití** Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velkospotřebitelů i malospotřebitelů  
**Balení** Transportní přepravky; Pe/PP obaly  
**Skladování** při teplotě do +5 °C  
**Podmínky distrib.** Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C  
**Způsob distribuce** Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil  
**Seznam surovin** Jatečný skot

**Název výrobku** **Jehněčí maso**  
**Výrobce** Ferda Pokus /farma Ranná  
**Místo výroby** farma Ranná  
**Cílový trh** Česká republika  
**Popis výrobku** Jehněčí maso výsekové nebalené i balené  
**Způsob použití** Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velkospotřebitelů i malospotřebitelů  
**Balení** Transportní přepravky; Pe/PP obaly  
**Skladování** při teplotě do +5 °C  
**Podmínky distrib.** Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C  
**Způsob distribuce** Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil  
**Seznam surovin** Jatečná jehňata

**Název výrobku** **Skopové maso**  
**Výrobce** Ferda Pokus /farma Ranná  
**Místo výroby** farma Ranná  
**Cílový trh** Česká republika  
**Popis výrobku** Skopové maso výsekové nebalené i balené  
**Způsob použití** Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velkospotřebitelů i malospotřebitelů  
**Balení** Transportní přepravky; Pe/PP obaly  
**Skladování** při teplotě do +5 °C  
**Podmínky distrib.** Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C  
**Způsob distribuce** Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil  
**Seznam surovin** Jateční berani a bahnice

**Název výrobku** **Kůzlečí maso**  
**Výrobce** Ferda Pokus /farma Ranná  
**Místo výroby** farma Ranná  
**Cílový trh** Česká republika  
**Popis výrobku** Kůzlečí maso výsekové nebalené i balené  
**Způsob použití** Surovina pro masnou výrobu, pro kulinární úpravu u velkospotřebitelů i malospotřebitelů  
**Balení** Transportní přepravky; Pe/PP obaly

<b>Skladování</b>	při teplotě do +5 °C
<b>Podmínky distrib.</b>	Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C
<b>Způsob distribuce</b>	Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil
<b>Seznam surovin</b>	Jatečná kůzlata

## 1. Nákup zvířat

<b>Nebezpečí: 1.1</b>	<b>CP Nemoc zvířat</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Veterinární prohlídka před porázkou Kontrola veterinárních osvědčení	
<b>Veličina a kritické meze</b>	Klinické vyšetření Kontrola atestu <b>Hodnota: ano</b> <b>Max: ano</b>	
<b>Způsob sledování</b>	Veterinární dozor/Každé zvíře	
<b>Nápravná akce</b>	Přeřazení na sanitní porážku	
<b>Dokumentace</b>	Veterinární dozor	

## 2. Předporážkové ustájení

<b>Nebezpečí: 2.1</b>	<b>CP Vyčerpání glykolytického potenciálu dopad na pH masa</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Zacházení se zvířaty Optimální doba porážky	
<b>Veličina a kritické meze</b>	Zvířata budou ponechána jen po dobu nezbytně nutnou pro uklidnění, budou respektovány biologické nároky zvířat Vyloučit vulgární zacházení se zvířaty Při přehánění respektovat přirozené potřeby zvířat Nepoužívat jakékoliv elektrické pohaněče Dodržovat ustanovení zák. č. 246/92 Sb. na ochranu zvířat proti týrání (úplné znění zák. č. 167/1993 Sb.)	
<b>Chování personálu</b>	<b>Hodnota: ano</b> <b>Max: ano</b>	
<b>Doba ustájení před porázkou</b>	<b>Hodnota: 10 minut</b> <b>Max.: 2 hodiny</b>	
<b>Způsob sledování</b>	Vedoucí provozu/Průběžně	
<b>Nápravná akce</b>	Poučení personálu Při zneklidnění zvíře uklidnit a teprve potom zpracovat	
<b>Dokumentace</b>	---	

## 3. Omračování

<b>Nebezpečí: 3.1</b>	<b>CP Stresování zvířat, ztráta glykogenu</b> <b>Vhodnější podmínky pro mikrobiální růst</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Vizuální posouzení	
<b>Veličina a kritické meze</b>	Správné přiložení omračovací pistole Způsob omračování <b>Hodnota: ano</b> <b>Max: ano</b>	
<b>Způsob sledování</b>	Vedoucí provozu/Průběžně	
<b>Nápravná akce</b>	Poučení personálu Technické řešení	
<b>Dokumentace</b>	---	

## 4. Vykrvování

Nebezpečí: 4.1	CP	Nárůst mikroorganismů ve špatně vykrceném mase	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Včasné vykrcení	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Okamžitá návaznost vykrcení po omráčení Nůž asanovat po každém zvířeti Doba od omráčení do vykrcení <b>Hodnota: 20 sekund      Max: 60 sekund</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Vedoucí provozu/Průběžně	
<b>Nápravná akce</b>		Poučení personálu Při výrazném překročení označit jako podmíněně požitelné maso	
<b>Dokumentace</b>		---	

## 5. Ruční předpracování

Nebezpečí: 5.1	CP	Kontaminace masa a podkoží	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Asanace nástrojů	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Kontrola <b>Hodnota: ano      Max: ano</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Vedoucí provozu/Průběžně	
<b>Nápravná akce</b>		Poučení personálu	
<b>Dokumentace</b>		---	

## 6. Stahování kůží

Nebezpečí: 6.1	CP	Kontaminace povrchu i zářezy do masa	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Asanace nástrojů po každé operaci	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Vizuální posouzení <b>Hodnota: ano      Max: ano</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Vedoucí provozu/Průběžně	
<b>Nápravná akce</b>		Poučení personálu Při větším rozsahu zpracovat jako podmíněně požitelné maso Dle pokynů veterinárního dozoru	
<b>Dokumentace</b>		---	

## 7. Eviscerace a půlení

Nebezpečí: 7.1	CCP	Kontaminace obsahem trávicího traktu	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Včasné vykolení Uzavření konců trávicího traktu, oplach pitnou vodou	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Doba od omráčení po vykolení <b>Hodnota: 20 min      Max: 30 min</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Vedoucí provozu/Průběžně	
<b>Nápravná akce</b>		Zpracovat jako podmíněně požitelné maso dle pokynů veterinárního dozoru	
<b>Dokumentace</b>		---	
<b>Ovládací opatření</b>		Včasné vykolení; Uzavření konců trávicího traktu, oplach pitnou vodou	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Zabránit úniku obsahu trávicího traktu na droby (proříznutí, únik obsahu z neuzavřených konců) Asanace nožů po každé operaci Vizuální posouzení <b>Hodnota: ano      Max: ano</b>	

<b>Způsob sledování</b>	Vedoucí provozu/Průběžně
<b>Nápravná akce</b>	Oplach pitnou vodou Ořezání znečištěných míst
<b>Dokumentace</b>	Formulář č. 1

## 7a. Těženi drobů

Nebezpečí: 7a.1 CP **Nedostatečná hygiena při těžení drobů** **Biologické**

**Ovládací opatření**

Oplach

Rychlé zchlazení

**Veličina a kritické meze**

Vizuální posouzení

Zajištění co nejrychlejšího zchlazení ve studené pitné vodě (nejlépe sprchováním) nebo vzduchem. Řádné okapání před jejich uložením do beden, droby v době uložení do chladírny nesmí být uvnitř teplé. Po odkapání uchovávat ve visu nebo v děrovaných přepravekách. K přepravekám zajistit přístup chlazeného proudícího vzduchu. Zabránit smíchání drobů spadlých ze země nebo jinak znečištěných s čistými droby.

Kontrolovat teplotu chladicí vody a spotřebu vody za danou časovou jednotku.

**Hodnota: ano**

**Max: ano**

**Způsob sledování**

Vedoucí provozu/Průběžně

**Nápravná akce**

Poučení personálu

Znečištěné droby znovu opláchnout případně konfiskovat

Sankce

**Dokumentace**

---

Nebezpečí: 7a.2 CP **Pomnožení mikroorganismů** **Biologické**

**Ovládací opatření**

Uchovávat při nízké teplotě

Orgány velkých jatečných zvířat zchladit do 12 hodin od porážení na 3 °C

**Veličina a kritické meze**

Teplota chladírny

**Hodnota: 3 °C**

**Max: 4 °C**

**Způsob sledování**

Vedoucí provozu/1x denně

**Nápravná akce**

Přeměřit teplotu drobů, při překročení teploty 4 °C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru. Upravit teplotu chladírny

**Dokumentace**

---

## 8. Veterinární prohlídka

Nebezpečí: 8.1 CP **Výskyt chorob, zejména antropozoonóz** **Biologické**

**Ovládací opatření**

Rozhodnutí veterinárního dozoru

**Veličina a kritické meze**

Otisk veterinárního razítka požitelné?

**Hodnota: ano**

**Max: ano**

**Způsob sledování**

Vedoucí provozu/Každý kus

**Nápravná akce**

Postupovat dle rozhodnutí veterinárního dozoru

**Dokumentace**

Protokol z prohlídky jatečných zvířat a masa

## 9. Konečná úprava

Nebezpečí: 9.1 CP **Kontaminace povrchu a pomnožení mikroorganismů** **Biologické**

**Ovládací opatření**

Uchování při nízké teplotě

**Veličina a kritické meze**

Teplota chladírny

**Hodnota: 3 °C**

**Max: 5 °C**

**Způsob sledování**

Vedoucí provozu/Každý kus

**Nápravná akce** Ořezání všech znečištěných míst  
**Dokumentace** ---

## 10. Zchlazování

**Nebezpečí: 10.1 CCP** Pomnožení mikroorganismů **Biologické**

**Ovládací opatření** Vychlazení

**Veličina a kritické meze** Teplota v jádře

**Hodnota: 6 °C** **Max: 7 °C**

**Způsob sledování** Vpichovým teploměrem v kýtě/Každý kus 1x denně

**Nápravná akce** Dochladit; Při překročení doby 48 hodin od porážky maso konfiskovat

**Dokumentace** **Formulář č. 1**

**Veličina a kritické meze** Doba p.m. do dosažení konečné teploty

**Hodnota: 24 hodin** **Max: 48 hodin**

**Způsob sledování** Vpichovým teploměrem v kýtě/Každý kus 1x denně

**Nápravná akce** Maso považovat za podmíněně požitelné

Při překročení doby 48 hodin od porážky maso konfiskovat

**Dokumentace** **Formulář č. 1**

## 11. Zrání v chladárně

**Nebezpečí: 11.1 CCP** Pomnožení mikroorganismů **Biologické**

**Ovládací opatření** Uchovávat při nízké teplotě

**Veličina a kritické meze** Teplota chladírny

**Hodnota: 3 °C** **Max: 5 °C**

**Způsob sledování** Vedoucí provozu/Průběžně – min. 2x denně

**Nápravná akce** Upravit teplotu chladírny

Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7 °C partii označit jako podmíněně požitelnou

**Dokumentace** **Formulář č. 2**

## 12. Expedice

**Nebezpečí: 12.1 CP** Pomnožení mikroorganismů **Biologické**

**Ovládací opatření** Uchovávat při nízké teplotě

**Veličina a kritické meze** Doba umístění masa v expedici

**Hodnota: 30 minut** **Max: 1 hodina**

**Způsob sledování** Vedoucí provozu/Vizuálně

**Nápravná akce** Při překročení doby 1 hodiny vrátit maso do expediční chladírny k dochlazení

Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7 °C partii označit jako podmíněně požitelnou

**Dokumentace** ---

## Kritický bod

## 10. Zchlazování

**Nebezpečí: 10.1 CCP** Pomnožení mikroorganismů **Biologické**

**Ovládací opatření** Vychlazení

**Veličina a kritické meze** Teplota v jádře

**Hodnota: 6 °C** **Max: 7 °C**

<b>Způsob sledování</b>	Vpichovým teploměrem v kýtě/Každý kus 1x denně
<b>Nápravná akce</b>	Dochladit Při překročení doby 48 hodin od porážky maso konfiskovat
<b>Dokumentace</b>	<b>Formulář č. 1</b>
<b>Veličina a kritické meze</b>	Doba p.m. do dosažení konečné teploty <b>Hodnota: 24 hodin      Max: 48 hodin</b>
<b>Způsob sledování</b>	Vpichovým teploměrem v kýtě/Každý kus 1x denně
<b>Nápravná akce</b>	Maso považovat za podmíněně požitelné Při překročení doby 48 hodin od porážky maso konfiskovat
<b>Dokumentace</b>	<b>Formulář č. 1</b>

## Záznam o sledování v kritickém bodě – sešit Formulář č. 1

<b>10. Zchlazování CCP</b>	<b>Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Dochlazení	
<b>Způsob sledování</b>	Vpichovým teploměrem v kýtě	
<b>Nápravná akce</b>	Po překročení doby 48 hodin maso konfiskovat	

Četnost (1x denně) hodina a datum	Doba p.m. (max. 48 hod.) čas od porážky	Teplota v jádře (max. 7 °C) naměř. hodnota	Měřil (podpis)	Nápravné opatření protokol

## Kritický bod

### 11. Zrání v chladírně

<b>Nebezpečí: 11.1 CCP</b>	<b>Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Uchovávat při nízké teplotě	
<b>Veličina a kritické meze</b>	Teplota chladírny <b>Hodnota: 3 °C      Max: 5 °C</b>	
<b>Způsob sledování</b>	Vedoucí provozu/Průběžně – min. 2x denně	
<b>Nápravná akce</b>	Upravit teplotu chladírny Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7 °C partii označit jako podmíněně požitelnou	
<b>Dokumentace</b>	<b>Formulář č. 2</b>	

## Záznam o sledování v kritickém bodě – sešit Formulář č. 2

<b>11. Zrání v chladírně</b>	<b>CCP Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Uchovat při nízké teplotě	
<b>Způsob sledování</b>	Vedoucí provozu	
<b>Nápravná akce</b>	Upravit teplotu chladírny Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7 °C partii označit jako podmíněně požitelnou	

Četnost (2x denně) hodina a datum	Teplota chladírny (max. 5 °C) naměř. hodnota	Měřil (podpis)	Nápravné opatření protokol

# 10 HACCP – masná výroba

## (seznam dokumentů)

V této sekci jsou uvedeny jednotlivé dokumenty, které jsou nezbytnou součástí systému HACCP. Naleznete zde i vzory, jak mohou dokumenty obsahově vypadat (pro masnou výrobu a porážku se některé součásti mohou shodovat). Jejich obsah je důležité konzultovat s dozorovým veterinárním inspektorem, který má vaši provozovnu v regionu na starosti.

- 10.1** Schéma výrobních prostor
- 10.2** Provozní řád
- 10.3** Sanitační řád
- 10.4** Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce
- 10.5** Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka
- 10.6** Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody
- 10.7** Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob
- 10.8** Vymezení výrobních činností při výrobě masných výrobků tepelně opracovaných
- 10.9** Popis plánu kritických bodů
- 10.10** Analýza HACCP – vzor plánu

### 10.1 Schéma výrobních prostor

Plán provozu dle stavební dokumentace. Obvykle se používají plány od projektanta, protože bez nich nemůžete žádnou stavbu provádět. Zde je navíc velmi důležité se nejprve obrátit na příslušnou veterinární správu, aby se k vašemu záměru vyjádřila a stavební plán s ní projednat.

### 10.2 Provozní řád

Tento dokument obsahuje informace a omezení týkající se oprávněných osob, které se v provozu mohou pohybovat, stanovuje podmínky pro užívání pracovních pomůcek a ochranných pomůcek BOZP (bezpečnost a ochrana zdraví při práci), určuje postup a způsoby nakládání s infekčním a rizikovým materiálem. Pro odpovědnou osobu (majitele, vedoucího provozu) je důležitým pomocníkem při stanovení

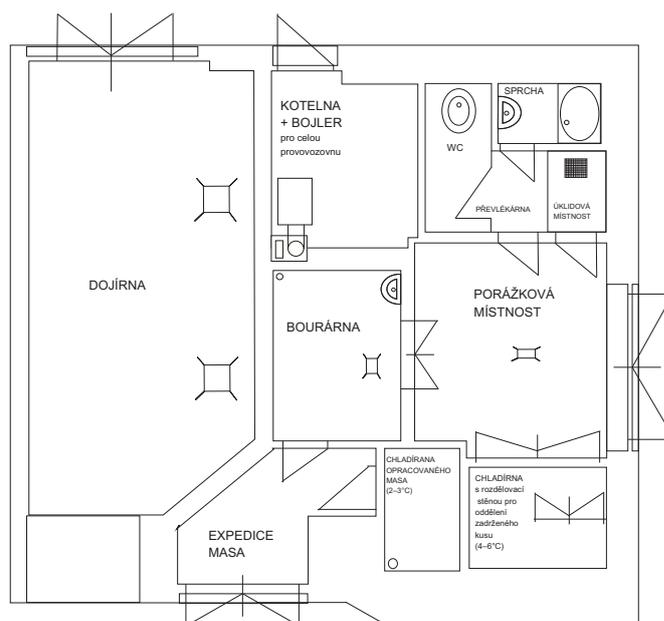
pravidel, nezbytných pro produkci kvalitních výrobků. Je důležité projednat jeho znění s veterinárním inspektorem.

### 10.3 Sanitační řád

Řád určuje, kdy a jakými prostředky a chemikáliemi se bude provádět úklid a čištění provozních prostor, a to jak před zahájením pracovní směny, tak i po jejím ukončení. Je vhodné jej doplnit i body o uložení čistících prostředků, eventuálně o karty se složením a způsobem použití užívaných chemikálií, které vám rád dodá každý jejich distributor. Je důležité je připravit tak, aby se pracovníci, kteří s prostředky pracují, vyvarovali jejich nežádoucímu míšení, špatnému ředění a jiným operacím, které by mohly ohrozit jejich zdraví. Toto doplnění by mělo procházet samozřejmě řádnou aktualizací, aby se nestalo, že se v sanitačním řádu karty přípravků objeví i ty, které již dávno nepoužíváte, nebo se dokonce již nevyrábějí. Tyto informace uvítá i každý kontrolor BOZP, pro kterého je to důkaz o tom, že se této problematice věnujete odpovědně.

### 10.4 Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce

Plány obsahují opatření, jak zamezit a ztížit přístup hlodavců, ptáků, hmyzu a ostatních nežádoucích živočichů



**Příklad: schéma výrobních prostor**

do provozních prostor. Obsahují schémata uložení nástrah a pastí (mechanických, elektrických a jiných), způsoby jejich použití, kontroly, a je dobré mít v plánu zmíněn i způsob jejich obměny, který vám zajistí, že si na tyto nástrahy škůdci nezvyknou. Bylo by samozřejmě neprofesionální tvrdit, že dokonalým plánem zamezíte tomu, aby se vám v provozních prostorách objevili nežádoucí živočichové, ale je ve vašem vlastním zájmu, abyste vypracovali a dodržovali systém, který minimalizuje výskyt škůdců. I zde, stejně jako u sanitačního řádu, je vhodné přiložit aktuální průvodní dokumentaci o složení, použitelnosti a výměně požerových nástrah, postřiků proti hmyzu a desinfekčních prostředků od dodavatelské firmy.

Desinfekce se týká nejenom výrobních prostor, strojů a zařízení, ale též pracovníků a osob, které se mohou v tomto prostředí pohybovat. Zde je důležité připomenout zejména postupy při poranění a rovněž základní hygienu před a po použití WC.

### 10.5 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka

V tomto plánu doporučuji se plně odvolat na neodkladné plnění nařízení orgánů Státní veterinární správy, respektive krajské veterinární správy. Vlastní tvorba je zde zbytečná a nařízení výše zmíněných institucí jsou pro vás navíc závazná.

### 10.6 Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody

Zde se můžete odkázat (v případě menší provozovny) na schéma provozních prostor, kde barevně označíte místa odběru pitné vody a do přílohy uvedete harmonogram, jak často budete tyto odběry a následné kontroly provádět. U většího provozu je, zejména z důvodu přehlednosti, vhodné zvážit, která schémata sdružíte na jeden projekt.

### 10.7 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob

Zde se můžete odkázat (v případě menší provozovny) na schéma provozních prostor, kde barevně označíte, kudy

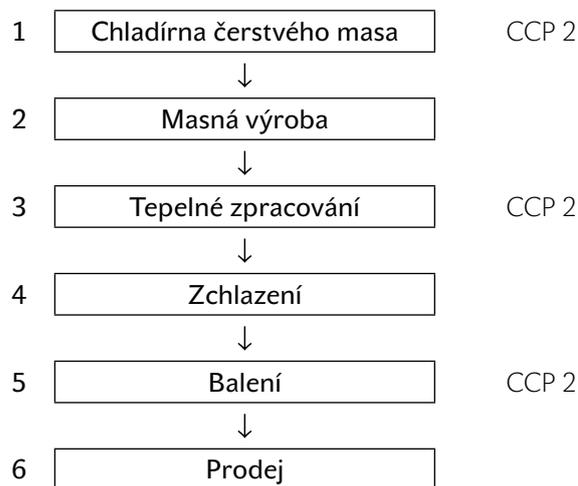
se budou pracovníci v provozních prostorách pohybovat. Pokud se jedná o přesun suroviny, nesmí se křížit cesty nebalené a zabalené suroviny a výrobků. Cesty se mohou křížit s podmínkou časového oddělení, tzn., že se nesmí na stejné trase ve stejném čase setkat surovina či výrobek, který je nezabalený se zabaleným. Rovněž je zapotřebí oddělit (i zde lze časově) přísun obalového materiálu (fólií, sáčků, kartonů) od přísunu výrobků.

Velký důraz je kladen na odsun odpadů (obalového materiálu, živočišného a infekčního materiálu). Platí zásada „odpady musí jít proti srsti“, tzn. od konce výrobního prostoru směrem na začátek. Infekční materiál (abscesy, podlitiny apod.) musí být umístěn v uzavřených barevně označených nádobách. U většího provozu je, zejména z důvodu přehlednosti, vhodné zvážit, která schémata sdružíte na jeden projekt.

### 10.8 Vymezení výrobních činností při zpracování masných výrobků tepelně opracovaných

Jedná se o přehledný graf výrobních činností, kde jsou uvedeny jednotlivé výrobní kroky tak, jak za sebou následují. Tzv. **proudový diagram** se doplní dle daného výrobního objektu. Vzory najdete v kapitole 11. Diagram doplněný o kritické a kontrolní body je rovněž součástí HACCP.

#### **Proudový diagram – maso**



## 10.9 Popis plánu kritických bodů

Zde se postupuje podle níže uvedeného schématu, který není uveden v kapitole 11., kde je pouze odkaz na tento bod.

### Masné výrobky tepelně opracované (balené i nebalené)

#### Výrobní činnost a úkoly výrobce

<b>Předmět systému</b>	Předmětem systému kritických bodů v tomto dokumentu je technologie výroby masných výrobků tepelně opracovaných z vepřového, hovězího, skopového, jehněčího a kozího masa.
<b>Hlavní cíle systému</b>	Dosažení úrovně výroby skýtající maximální dosažitelné záruky produkce zdravotně nezávadných výrobků.
<b>Rozsah systému</b>	Rozsah systému začíná nákupem zvířat výhradně z vlastního chovu a končí expedicí a distribucí odběratelům.
<b>Místo výroby</b>	Masná výroba – Ferda Pokus, Výzkumná 2, 987 65 Laboratoř u Hory

#### Identifikace výrobku

<b>Název výrobku</b>	<b>Klobása ňam-ňam</b>
<b>Výrobce</b>	Ferda Pokus, Výzkumná 2, 987 65 Laboratoř u Hory
<b>Místo výroby</b>	bio-farma Vlastní
<b>Cílový trh</b>	Česká republika
<b>Popis výrobku</b>	Klobása ňam-ňam – nebalené i balené
<b>Způsob použití</b>	Tepelně opracovaný masný výrobek pro prodej u velkospotřebitelů i malospotřebitelů
<b>Balení</b>	Pe/PP obaly
<b>Skladování</b>	při teplotě do +5 °C
<b>Podmínky distribuce</b>	Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C
<b>Způsob distribuce</b>	Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil
<b>Seznam surovin</b>	Vepřové maso, jehněčí, kozí, hovězí – dle použité normy

<b>Název výrobku</b>	<b>Klobása super</b>
<b>Výrobce</b>	Ferda Pokus, Výzkumná 2, 987 65 Laboratoř u Hory
<b>Místo výroby</b>	bio-farma Vlastní
<b>Cílový trh</b>	Česká republika
<b>Popis výrobku</b>	Klobása super – nebalené i balené
<b>Způsob použití</b>	Tepelně opracovaný masný výrobek pro prodej u velkospotřebitelů i malospotřebitelů
<b>Balení</b>	Pe/PP obaly
<b>Skladování</b>	při teplotě do +5 °C
<b>Podmínky distribuce</b>	Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C
<b>Způsob distribuce</b>	Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil
<b>Seznam surovin</b>	Vepřové maso, jehněčí, kozí, hovězí – dle použité normy

Pozn. Dále následuje popis každého vyráběného výrobku

#### Pracovní tým

<b>Členové</b>	Ferda Pokus; Jaroslav Motyčka; Pepa Vyskoč; Elvíra Vysoká
----------------	---

#### Verifikace a validace

<b>Verifikace plánu</b>	Verifikaci tohoto plánu kritických bodů provádí pracovní tým. Provádí kontrolu správnosti a úplnosti prvotních dokladů, vytvořených za provozu. V případě zjištění odchylek hodnot od stanovených kritických mezí bude přehodnocen plán HACCP, případně přijata dodatečná nápravná a ovládací opatření.
-------------------------	---

<b>Validace plánu</b>	Vnitřní audit.
-----------------------	----------------

## 10.10 Analýza HACCP – vzor plánu

### Plán HACCP

(ve smyslu vyhlášky č. 147/1998 Sb. MZe, ze dne 18. června 1998, o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby)

#### **MASNÁ VÝROBA TEPELNĚ OPRACOVANÉ MASNÉ VÝROBKY**

**Plán ověřen** .....

**Pracovní skupina** Ferda Pokus, Výzkumná 2, 987 65 Laboratoř u Hory

**Jméno/Funkce** **Ferda Pokus** / majitel firmy  
**Jarda Motyčka** / vedoucí provozu

**KVS Horní Dolní** **MVDr. Hokus** / obvodní inspektor

#### Identifikace výrobku

**Název výrobku** **Klobása ňam-ňam**

**Výrobce** Ferda Pokus, Výzkumná 2, 987 65 Laboratoř u Hory

**Místo výroby** bio-farma Vlastní

**Cílový trh** Česká republika

**Popis výrobku** Klobása ňam-ňam – nebalené i balené

**Způsob použití** Tepelně opracovaný masný výrobek pro prodej u velkospotřebitelů i malospotřebitelů

**Balení** Pe/PP obaly

**Skladování** při teplotě do +5 °C

**Podmínky distribuce** Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C

**Způsob distribuce** Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil

**Seznam surovin** Vepřové maso, jehněčí, kozí, hovězí – dle použité normy

**Název výrobku** **Klobása super**

**Výrobce** Ferda Pokus, Výzkumná 2, 987 65 Laboratoř u Hory

**Místo výroby** bio-farma Vlastní

**Cílový trh** Česká republika

**Popis výrobku** Klobása super – nebalené i balené

**Způsob použití** Tepelně opracovaný masný výrobek pro prodej u velkospotřebitelů i malospotřebitelů

**Balení** Pe/PP obaly

**Skladování** při teplotě do +5 °C

**Podmínky distribuce** Dodržení chladírenského řetězce do +5 °C

**Způsob distribuce** Transportní přepravky, Pe/PP obaly, chladírenský automobil

**Seznam surovin** Vepřové maso, jehněčí, kozí, hovězí – dle použité normy

*Pozn. Dále následuje popis každého vyráběného výrobku*

## 1. Chladírna masa

Nebezpečí: 1.1	CCP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Uchovávat při nízké teplotě	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Teplota chladírny <b>Hodnota: 3 °C</b> <b>Max: 5 °C</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Vedoucí provozu/Průběžně – 1x denně	
<b>Nápravná akce</b>		Upravit teplotu chladírny Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7 °C partii označit jako pod- míněně požitelnou	
<b>Dokumentace</b>		Formulář č. 2	

## 2. Masná výroba

Nebezpečí: 2.1	CP	Kontaminace díla a pomnožení mikroorganismů	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Zpracování při nízké teplotě	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Teplota místnosti <b>Hodnota: 12 °C</b> <b>Max: 15 °C</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Vedoucí provozu/průběžně	
<b>Nápravná akce</b>		Přeměřit teplotu díla, při překročení teploty 16 °C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru. Upravit teplotu místnosti	
<b>Dokumentace</b>		---	

## 3. Tepelné opracování

Nebezpečí: 3.1	CCP	Pomnožení mikroorganismů	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Tepelně opracovat při dané teplotě	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Teplota v jádře výrobku <b>Hodnota: 70 °C po dobu 10 minut</b> <b>Max: 72 °C</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Pověřený pracovník/Každá výrobní partie	
<b>Nápravná akce</b>		Upravit teplotu udírny; Přeměřit teplotu masa, zkontrolovat provařenost, postupovat dle pokynů veterinárního dozoru	
<b>Dokumentace</b>		Formulář č. 3	

## 4. Zchlazení

Nebezpečí: 4.1	CP	Nárůst mikroorganismů	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Rychlé zchlazení	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Okamžitá návaznost zchlazení po tepel. opracování Snížit teplotu výrobku <b>Hodnota: 20 °C</b> <b>Max: 5 °C</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Pověřený pracovník/Každá výrobní partie	
<b>Nápravná akce</b>		Poučení personálu Okamžitě dochlazit	
<b>Dokumentace</b>		---	

## 5. Balení

Nebezpečí: 5.1	CCP	Kontaminace povrchu a pomnožení mikroorganismů	Biologické
<b>Ovládací opatření</b>		Uchování při nízké teplotě	

<b>Veličina a kritické meze</b>	Teplota chladírny <b>Hodnota: 3 °C</b> <b>Max: 5 °C</b>
<b>Způsob sledování</b>	Vedoucí provozu/1x denně
<b>Nápravná akce</b>	Přeměřit teplotu díla, při překročení teploty 20 °C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru; Upravit teplotu místnosti
<b>Dokumentace</b>	Formulář č. 2

## 6. Expedice

<b>Nebezpečí: 6.1</b>	<b>CP</b>	<b>Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>		Uchovávat při nízké teplotě	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Doba umístění balených výrobků v expedici	
<b>Hodnota</b>		<b>doba minimální trvanlivosti</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Vedoucí provozu/Vizuálně	
<b>Nápravná akce</b>		Při překročení doby zboží zlikvidovat	
<b>Dokumentace</b>		---	

## Kritický bod

### 1. Chladírna masa

<b>Nebezpečí: 1.1</b>	<b>CCP</b>	<b>Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>		Uchovávat při nízké teplotě	
<b>Veličina a kritické meze</b>		Teplota chladírny <b>Hodnota: 3 °C</b> <b>Max: 5 °C</b>	
<b>Způsob sledování</b>		Teploměrem, vedoucí provozu/1x denně	
<b>Nápravná akce</b>		Upravit teplotu chladírny; Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7 °C partii označit jako podmíněně požitelnou	
<b>Dokumentace</b>		Formulář č. 2	

## Záznam o sledování v kritickém bodě – sešit Formulář č. 2

<b>1. Chladírna masa</b>	<b>CCP</b>	<b>Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>		Uchovat při nízké teplotě	
<b>Způsob sledování</b>		Vedoucí provozu	
<b>Nápravná opatření</b>		Upravit teplotu chladírny Přeměřit teplotu masa, při překročení teploty masa v jádře 7 °C partii označit jako podmíněně požitelnou	

Četnost (2x denně) hodina a datum	Teplota chladírny (max. 5 °C) naměř. hodnota	Měřil (podpis)	Nápravné opatření protokol

## Kritický bod

### 3. Tepelné opracování

<b>Nebezpečí: 3.1</b>	<b>CCP</b>	<b>Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>		Tepelně opracovat při dané teplotě	

<b>Veličina a kritické meze</b>	Teplota v jádře výrobku
<b>Hodnota</b>	<b>70 °C po dobu 10 minut Max: 72 °C</b>
<b>Způsob sledování</b>	Pověřený pracovník/Každá výrobní partie
<b>Nápravná akce</b>	Upravit teplotu udírny; Přeměřit teplotu masa, zkontrolovat provařenost, postupovat dle pokynů veterinárního dozoru
<b>Dokumentace</b>	Formulář č. 3

Záznam o sledování v kritickém bodě – sešit Formulář č. 3

### 3. Tepelné opracování

	<b>CCP Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Tepelně opracovat při dané teplotě	
<b>Způsob sledování</b>	Pověřený pracovník	
<b>Nápravná opatření</b>	Upravit teplotu udírny Přeměřit teplotu masa, zkontrolovat provařenost, postupovat dle pokynů veterinárního dozoru	

Číslo partie hodina a datum	Teplota v jádře výrobku (70 °C) naměř. hodnota	Měřil (podpis)	Nápravné opatření protokol

### Kritický bod

#### 5. Balení

<b>Nebezpečí: 5.1</b>	<b>CCP Kontaminace povrchu a pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Uchování při nízké teplotě	
<b>Veličina a kritické meze</b>	Teplota chladírny <b>Hodnota: 3 °C Max: 5 °C</b>	
<b>Způsob sledování</b>	Vedoucí provozu/1x denně	
<b>Nápravná akce</b>	Přeměřit teplotu díla, při překročení teploty 20 °C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru Upravit teplotu místnosti	
<b>Dokumentace</b>	<b>Formulář č. 2</b>	

Záznam o sledování v kritickém bodě – sešit Formulář č. 2

<b>5. Balení</b>	<b>CCP Pomnožení mikroorganismů</b>	<b>Biologické</b>
<b>Ovládací opatření</b>	Uchovat při nízké teplotě	
<b>Způsob sledování</b>	Vedoucí provozu	
<b>Nápravná opatření</b>	Přeměřit teplotu díla, při překročení teploty 20 °C postupovat dle pokynů veterinárního dozoru; Upravit teplotu místnosti	

Četnost (1x denně) hodina a datum	Teplota chladírny (max. 5 °C) naměř. hodnota	Měřil (podpis)	Nápravné opatření protokol

# 11 Vzory

## 11.1 Provozní řád

1. V provozních prostorách se smějí pohybovat pouze osoby proškolené dle směrnic BOZP, vlastníci platný průkaz pracovníka v potravinářském provozu.
2. Pracovníci v provozu a kontrolních orgánů jsou povinni používat předepsané pomůcky BOZP. Jedná se zejména o pracovní plášť, kalhoty, obuv, čepici či síťku na vlasy, resp. ochrannou přilbu, zástěru a rukavici proti pořezu.
3. Na pracoviště nemají přístup osoby pod vlivem drog či jiných návykových látek, osoby trpící horečnatým nebo průjmovým onemocněním a osoby bez platného průkazu pracovníka v potravinářském provozu.
4. Pracovní pomůcky (nože a ocílky) se během pracovní činnosti desinfikují ve sterilizačním zařízení zhruba 1x za hodinu nebo vždy, když dojde k jejich kontaminaci (absces, pád na zem apod.).
5. Zjistí-li pracovník výskyt nepoživatelných částí v mase (cizí těleso, hnisavé ložisko), ihned tuto část odstraní i s přilehlou tkání a umístí do uzavíratelné nádoby označené žlutě. Pracovní pomůcky a plochy, které s touto částí přišly do styku, omyje a vydesinfikuje prostředky, které se v provozu používají. Poté je omyje pitnou vodou a pokračuje v práci.
6. Dojde-li v průběhu pracovní směny ke zranění, okamžitě po zajištění základních životních funkcí toto ohlásí vedoucímu, který zajistí následné ošetření.
7. Všechny osoby, které se pohybují v prostorách provozovny (kromě kontrolních orgánů), se řídí pokyny vedoucího provozovny.

## 11.2 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka

Vyskytne-li se v prostoru provozovny nebezpečná nákaza či nemoc přenosná na člověka, je provozovatel povinen okamžitě přerušit rozpracované činnosti a informovat příslušné pracovníky KVS. Dále postupuje podle jejich pokynů.

Vyskytne-li se v okolí provozovny nebezpečná nákaza či nemoc přenosná na člověka, je provozovatel povinen postupovat dle pokynů odpovědných pracovníků KVS, kteří jej o situaci informovali.

## 11.3 Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce

### Provoz porážky a bourárny

#### A. Deratizace

Lapače s požerovou nástrahou

**Umístění** viz. Příloha č. 1 – schéma umístění požerových nástrah

**Vizuální kontrola** 1x denně

**Výměna**

1. Při záchytu hlodavce
2. V případě poškození
3. Po uplynutí expirační doby nástrah

#### Příloha č. 2

Průvodní dokumentace o složení, použitelnosti a výměně požerových nástrah od dodavatelské firmy.

#### B. Desinsekce

1. Ošetření obvodových zdí okolo stavebních otvorů (dveří a oken) postříkem proti hmyzu do vzdálenosti min. 1 m od daného otvoru
2. Síť proti hmyzu v oknech, která lze otevírat
3. Elektrický lapač hmyzu v prostoru mezi porážkou a bourárnou

#### Příloha č. 3

Průvodní dokumentace použitých desinsekčních prostředků

Průvodní dokumentace el. lapače hmyzu

#### C. Desinfekce

■ **Pracovní prostory a zařízení** – Očista bude prováděna vždy po ukončení pracovní směny. Nejprve se odstraní hrubé nečistoty pomocí koštěte do uzavíratelné, k tomu účelu určené nádoby označené žlutě. Poté se prostory a zařízení omyjí schváleným mycím a desinfekčním prostředkem (střídavě alkalickým nebo kyselým) v koncentraci a teplotě doporučené výrobcem. Na závěr se provede oplach pitnou vodou. Před započítáním každé směny se stroje a zařízení opláchnou pitnou vodou.

■ **Pracovní pomůcky** – Pracovní pomůcky se čistí a desinfikují vždy na konci pracovní směny schváleným mycím a desinfekčním prostředkem (střídavě alkalickým nebo kyselým) v koncentraci a teplotě doporučené výrobcem. Před započítáním každé směny se pracovní pomůcky opláchnou pitnou vodou.

V průběhu pracovní směny se očista provádí dle potřeby, vždy však, dojde-li k hrubému znečištění např. pádem pomůcky na podlahu. K tomuto účelu se používá sterilizátor nožů a ocílky, který je umístěn u umyvadla.

Pracovní pomůcky se odkládají pouze na místa k tomu určená tak, aby se omezila jejich kontaminace na minimum.

- **Pracovní personál** – V pracovních prostorách provozu porážky a bourárny se smějí pohybovat pouze osoby v předepsaném pracovním ochranném oděvu, který sestává z pracovní obuvi, bílého pracovního pláště nebo trika, bílých pracovních kalhot, bílé pokrývky hlavy, ochranné přilby, zástěry a rukavice proti pořezu a kteří mají platné lékařské potvrzení pro práci s potravinami. Do tohoto pracovního oděvu se pracovníci před započítím pracovní směny převlékají v prostorách šatny. Vždy před každým započítím a po každém ukončení pracovní činnosti, a zejména při použití WC, jsou pracovníci povinni si důkladně umýt ruce mycím prostředkem a ošetřit desinfekčním roztokem, které jsou umístěny u umyvadla. Toto platí i v případě, dojde-li při pracovní činnosti ke znečištění rukou např. při styku rukou s podlahou nebo s předměty na ní spadlými.

V případě vzniku poranění pracovník okamžitě ukončí pracovní činnost a vyhledá ošetření. Nezhojené nebo hnisavé rány je povinen oznámit před započítím pracovní činnosti vedoucímu provozu, který určí další postup. Pracovník je povinen rovněž ohlásit své horečnaté nebo průjemové onemocnění.

- Příloha č. 4** Desinfekční prostředky používané v provozu porážky a bourárny (musí být schváleny a povoleny ÚSKVBL)

## 11.4 Sanitační řád

### A. Před zahájením pracovní směny

1. Provést vizuální kontrolu pracoviště včetně strojů a zařízení.
2. Nejsou-li viditelné žádné hrubé nečistoty, provést oplach pracovních strojů a zařízení pitnou vodou.
3. Zjistí-li pracovník hrubé znečištění, je povinen provést odstranění hrubých nečistot, pracoviště omýt pěnou

a desinfekčními prostředky a na závěr provést oplach pitnou vodou. Poté může zahájit práci.

### B. Po ukončení pracovní směny

1. Nejprve provede očistu pracovních pomůcek a BOZP tak, že odstraní hrubé nečistoty a poté provede omytí BOZP (zástěra, pracovní gumové holínky, gumové rukavice) pěnou a opláchně na závěr pitnou vodou. Pracovní nástroje a BOZP uloží na místa k tomu určená.
2. Odstraní hrubé nečistoty z přepravních obalů, strojů, zařízení, podlah a stěn v pracovním prostoru. Tyto nečistoty umístí do uzavíratelné, k tomu účelu určené nádoby označené žlutě. Poté se prostory a zařízení omyjí schváleným mycím a desinfekčním prostředkem (střídavě alkalickým nebo kyselým) v koncentraci a teplotě doporučené výrobcem. Na závěr se provede oplach pitnou vodou.

## 11.5 Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody

Plán či schéma výrobních prostor se zakreslenými místy odběru. Popis v legendě k plánu (schématu).

## 11.6 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob

Plán či schéma výrobních prostor s přehledně zakreslenými cestami (různobarevně). Popis v legendě k plánu (schématu).

## 11.7 Vymezení výrobních činností při zpracování masa

Viz. kapitola 9.8 a kapitola 10.8

## 11.8 Popis plánu kritických bodů

Zde se postupuje podle schématu, který je uveden v kapitole 9. a 10.

# 12 Prodej ze dvora

Každý, kdo chce prodávat potraviny živočišného původu, musí požádat příslušnou krajskou veterinární správu o schválení a registraci potravinářského podniku. Formulář je k dispozici na krajské veterinární správě nebo ke stažení na [www.svs-cr.cz](http://www.svs-cr.cz). Žádost obsahuje údaje o druhu a rozsahu činnosti (o objemu výroby) a je k ní třeba mimo jiné doložit:

- kolaudační rozhodnutí nebo kolaudační souhlas;
- plán objektu podniku, případně příslušnou část stavební dokumentace;
- popis a vybavení jednotlivých provozních prostor;
- některé technické podrobnosti (úprava podlah, stěn, stropů, dveří, oken, kanalizační systém, větrání, osvětlení, hygienické zázemí ap.);
- způsob zajištění zásobování pitnou vodou;
- plán HACCP – systém kontroly podmínek výroby a zdravotní nezávadnosti živočišných produktů;
- provozní a sanitační řád, pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečné nákazy, plán DDD;
- způsob třídění, bezpečného ukládání a ošetřování vedlejších živočišných produktů, jejich zpracování resp. předávání do zařízení určeného k jejich neškodnému odstraňování nebo k dalšímu zpracování;
- způsob likvidace ostatních odpadů.

Většina uvedených bodů a jejich obsah je detailněji popsán v předchozích kapitolách této příručky.

Ze zákona (Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů – veterinární zákon – ve znění pozdějších předpisů, Vyhl. č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství) mohou být jatečná zvířata s výjimkou skotu, včetně telat, koní, oslů a jejich kříženců a jelenovitých z farmového chovu poražena v hospodářství chovatele, jsou-li jejich maso a orgány určeny pouze pro spotřebu v domácnosti chovatele (domácí porážka). Toto maso a orgány podléhají veterinárnímu vyšetření, požádá-li o toto vyšetření chovatel, anebo stanoví-li tak krajská veterinární správa se zřetelem k nálezové situaci.

Jatečná zvířata podléhají na jatkách povinnému veterinárnímu vyšetření před poražením, jejich maso, orgány a ostatní části po poražení. Vyšetření (prohlídku) před a po poražení provádí úřední veterinární lékař. U zvířat vnímavých na trichinelózu se vyšetřuje jejich svalovina na přítomnost svalovce (trichinel).

Stručné shrnutí výše uvedených požadavků pro porážku a prodej u vybraných druhů:

## Maso

Přímo ze dvora lze prodávat pouze živá zvířata. Jatečná zvířata k dalšímu prodeji (s výjimkou drůbeže a králíků) musí být poražena na jatkách, kde podléhají povinnému veterinárnímu vyšetření. Následné bourání masa a prodej jsou možné z hospodářství, pokud má vybavenou odpovídající bourárnu.

Domácí porážka prasat, ovcí a koz v hospodářství chovatele je možná pouze pro spotřebu v domácnosti chovatele. Odpady z domácí porážky musí být neškodně odstraněny prostřednictvím asanačního podniku.

## Mléčné a masné výrobky

Malé faremní mlékárny a zpracovny masa, které prodávají své výrobky pouze na místní úrovni (prodej ze dvora, v nejbližším obchodě a na trzích) musí respektovat zejména Nařízení ES č. 852/2004. Česká vyhláška, která by upravovala přímý prodej výrobků malých zpracovatelů ve smyslu úlevy malým provozům, nebyla dosud schválena.

## Drůbeží a králíčí maso

Chovatel drůbeže (krůt, hus, kachen) nebo ostatní drůbeže a chovatel králíků může prodávat nebo dodávat neporcované drůbeží a králíčí maso v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli, a to

- ve svém hospodářství,
- na tržnici nebo tržišti, nejbližších k jeho hospodářství,
- do místní maloobchodní prodejny, která je prodává přímo konečnému spotřebiteli.

V uvedených případech musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Za malé množství čerstvého drůbežního, příp. králíčího masa se považuje maso z nejvýše 10 ks v průběhu jednoho týdne celkem.

## Zvěřina

Lovec (uživatel honitby nebo účastník lovu) může prodávat nebo dodávat ulovenou volně žijící zvěř v kůži nebo peří (vyšetřenou proškolenou osobou) v malých množstvích

- přímo konečnému spotřebiteli,

- do maloobchodní prodejny, která ji prodává přímo konečnému spotřebiteli, v rámci příslušného kraje.

V těchto případech musí být ke zvěři prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Zvěř byla vyšetřena proškolenou osobou – určena po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Za malé množství zvěře, určené k prodeji (dodání), se považuje nejvýše 30 % kusů lovcem skutečně odlovené zvěře ročně.

## Ryby

Chovatel může prodávat v malém (není blíže specifikováno) živé ryby z vlastního chovu ve svém hospodářství přímo spotřebiteli. Dále je možné zřídit samostatné prodejní místo určené k sezónnímu prodeji živých ryb, které musí mít zajištěno co nejnazší odtok odpadních vod do kanalizace, aby nedocházelo k roztékání odpadní vody a musí být vybaveno prodejním pultem s omyvatelnou, dobře čistitelnou a dezinfikovatelnou pracovní deskou a dostatečně velkými káděmi na uchovávání živých ryb. K prodeji živých ryb je třeba doklad o tom, kde byly posledně sádkovány.

## Prodej zvířat na tržnicích a tržistiích

V tržnici nebo na tržišti je možno prodávat jen živá selata, jehňata a kůzlata o živé hmotnosti do 15 kg, drůbež patřící do rodu kur (krůta, perlička, kachna a husa), holuby, králíky, ryby a zvířata v zájmovém chovu, jestliže jsou tato zvířata uvedena v tržním řádu a:

- jsou určena k dalšímu chovu, nebo
- produkty získané z těchto zvířat s výjimkou zvířat v zájmovém chovu jsou určeny ke spotřebě v domácnosti spotřebitele.

Zabíjení a další opracovávání těl zvířat, která mohou být prodávána v tržnici, je možné jen za předpokladu, že to umožňuje tržní řád a že pro tyto účely má tržnice vhodné prostory a vybavení, zejména:

- snadno omyvatelnou a dezinfikovatelnou spádovou plochu s odpadní kanalizační vpustí,
- dostatečný přívod pitné vody, podle možnosti teplé,
- odpovídající zařízení, nástroje a pracovní pomůcky (stůl na porcování masa, paličku na omračování zvířat, nože, ochranné prostředky apod.),
- nepropustnou, uzavíratelnou a označenou nádobu na vedlejší živočišné produkty.

# 13 Finanční podpory v oblasti zpracování masa

Na vybudování provozu pro zpracování masa lze čerpat prostředky z některých dotačních titulů. Nejvýznamnějším zdrojem jsou podpory Ministerstva zemědělství v rámci **Programu rozvoje venkova ČR** na období 2007–2013. K dané problematice se vztahuje titul z osy I – Zlepšení konkurenceschopnosti zemědělství a lesnictví, Opatření I.3.1. – Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským produktům. Tento titul je vypisován zpravidla dvakrát ročně (příjem žádostí únor, červen).

Konkrétní podmínky upravují pravidla, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotace na projekty Programu rozvoje venkova ČR na období 2007–2013. Pravidla je možné získat na internetových stránkách MZe, SZIF ([www.mze.cz](http://www.mze.cz), [www.szif.cz](http://www.szif.cz)), na zemědělských agenturách a pracovištích SZIF.

Do zmíněného programu se může přihlásit výrobce potravin i zemědělský podnikatel, který vyrábí potraviny nebo hodlá zahájit výrobu potravin v rámci svého podniku. Podmínkou je mikro, malý nebo střední podnik (méně

než 250 zaměstnanců, roční obrát do 50 mil. EUR). Jedná se o přímou nenávratnou dotaci, jejíž maximální výše může činit 50 % způsobilých výdajů, ze kterých je stanovena dotace, přičemž minimální částka způsobilých výdajů činí 100 tis. Kč, maximální částka 30 mil. Kč.

Jako uznatelné jsou považovány technologické a stavební výdaje do zpracovatelského provozu počínaje příjmem suroviny (vč. živých zvířat) až po expedici. Tyto výdaje lze dále specifikovat:

- technologické investice vedoucí ke zlepšení zpracování zemědělských a potravinářských produktů, včetně nezbytných manipulačních ploch na pozemku žadatele, popř. na pronajatém pozemku,
- nákup zařízení přímo souvisejících s finální úpravou, balením a značením výrobků ve vztahu ke zvyšování kvality, včetně technologií souvisejících s dohledatelností výrobků a včasného upozornění na nebezpečné potraviny,
- investice ke zlepšování a monitorování kvality zemědělských a potravinářských produktů (včetně provozních

- laboratoří a výdajů na související hardware a software) max. do výše 1 mil. Kč,
- investice spojené s vývojem a aplikací nových zemědělských a potravinářských produktů, postupů a technologií v zemědělsko-potravinářské výrobě,
  - investice spojené s marketingem, výdaje na vytvoření elektronického obchodu,
  - investice spojené se skladováním druhotných surovin vznikajících při zpracování zemědělských a potravinářských produktů (s výjimkou odpadních vod),
  - modernizace zařízení na skladování zpracovávaných/zpracovaných surovin a výrobků, včetně expedičních skladů zpracovatele,
  - výdaje na projektovou dokumentaci:
    - projektová dokumentace (tj. zpracování projektu dle závazné osnovy, podnikatelský záměr, studie proveditelnosti, marketingová studie, zadávací řízení) – maximálně do výše 20 000 Kč,
    - technická dokumentace (tj. projektová dokumentace ke stavebnímu řízení, odborné posudky ve vztahu k životnímu prostředí, položkový rozpočet) – maximálně do výše 80 000 Kč,
  - výstavba, rekonstrukce a stavební investice do zpracovatelského provozu,
  - nákup nemovitosti za podmínky, že:
    - se jedná o nákup již postavené budovy a pozemku, na němž budova stojí,
    - existuje přímá vazba mezi nákupem nemovitosti a předmětem projektu,
    - dotaci nelze využít na nákup spoluvlastnických podílů, vyjma případů, kdy se takto nakoupená nemovitost stane výlučným vlastnictvím žadatele,
    - dotace na nákup nemovitosti může být poskytnuta maximálně do 10 % výše způsobilých výdajů na daný projekt,
    - částka způsobilých výdajů vyplývá ze znaleckého posudku, který žadatel dokládá jako povinnou přílohu
    - DPH za podmínky, že jde o neplátce DPH.

**Žádost o dotaci** se podává formou projektu, podle závazně dané osnovy. Součástí projektu musí být rovněž předepsané přílohy (mj. základní ekonomické informace pro posouzení finančního zdraví žadatele, pravomocné a platné stavební povolení nebo ohlášení stavby, projektová dokumentace, kopie katastrální mapy vystavená katastrálním úřadem).

Pokud projekt splňuje všechny předepsané náležitosti, je bodově ohodnocen podle preferenčních kritérií. Zpracovatele biopotravin a ekologické zemědělce tato bodová kritéria významně bonifikují 20 resp. 15 body, a tím zvýhodňují oproti ostatním žadatelům, neboť dotace je přidělena projektům podle dosaženého počtu bodů.

Žadatel si musí sám předem zajistit financování záměru, protože **dotace je vyplácena zpětně** na základě vyúčtování uznatelných nákladů, které již byly uhrzeny.

Další možností financování investic do zpracovatelských provozů může být prostřednictvím osy IV – Leader Programu rozvoje venkova. Podporu může čerpat zájemce prostřednictvím místní akční skupiny, na jejímž území se nachází, ale pouze v případě, že daná místní akční skupina zahrne tento záměr do svého programu podporovaných projektů.

## 14 Literatura a užitečné internetové odkazy

- Steinhäuser, L., a kol.: Hygiena a technologie masa. LAST Brno, 1995
- Filipová, M.: Příručka maloproducenta. Trast pro ekonomiku a společnost, 2008
- <http://www.bureauveritas.cz> – certifikace ISO-norem, BRC, IFS
- <http://www.mze.cz> – potravinářská výroba
- <http://www.bezpecnostpotravin.cz> – informační portál o potravinách
- <http://eur-lex.europa.eu/cs/index.htm> – legislativní portál EU v českém jazyce
- <http://www.mvcr.cz/sbirka/index.html> – sbírka zákonů, vyhlášky ČR
- <http://www.ebay.com> – burza zařízení na internetu (celý svět)
- <http://www.aukro.cz> – burza zařízení na internetu (ČR)
- <http://www.profitech-food.cz> – příklad dodavatele zařízení pro zpracování masa
- <http://www.tinktank.cz> – Trust pro ekonomiku a společnost – užitečné publikace

Vaše případné dotazy lze zaslat na [info@bioinstitut.cz](mailto:info@bioinstitut.cz), poskytneme nebo zprostředkujeme poradenství.

# 15 Fotopříloha / porážka



**Obr. 1:**

Omráčení pomocí omračovací pistole s upoutaným projektilem.



**Obr. 2:**

Vykrvení do nádoby s nepropustným dnem – správně by tělo mělo být umístěno tak, aby vykrvovací řez (vpich) byl nejnižším bodem těla a krev mohla vytékat i pomocí gravitace. Rovněž nohy by měly být volné, aby kopáním „pumpovaly“ krev z těla ven.

*Závady – chybí ochranná rukavice proti pořezu na levé ruce.*



**Obr. 3:**

Vykrvení do nádoby s nepropustným dnem – správně by tělo mělo být umístěno tak, aby vykrvovací řez (vpich) byl nejnižším bodem těla a krev mohla vytékat i pomocí gravitace. Rovněž nohy by měly být volné, aby kopáním „pumpovaly“ krev z těla ven.

*Závady – chybí ochranná rukavice proti pořezu na levé ruce.*



**Obr. 4:**

Pověšení vykrveného těla na rozporku elevátoru.

*Závady – rozmotaná hadice na podlaze; pracovník nemá ochranné pomůcky (přilba – pracuje pod trubkovou dráhou, nebezpečí pádu kladky); křídla dveří („lítaček“) nedoléhají, měly by na nich být např. gumové pásky, které se mírně překrývají.*



**Obr. 5:**

Pověšení vykrveného těla na rozporku elevátoru.

*Závady – rozmotaná hadice na podlaze; pracovník nemá ochranné pomůcky (přilba – pracuje pod trubkovou dráhou, nebezpečí pádu kladky); ovladač elevátoru není v omyvatelném obalu – krabice sama je sice omyvatelná, ale doporučuje se ještě použít např. mikrotenový sáček, který se snadno vymění; křídla dveří („lítaček“) nedoléhají, měly by na nich být např. gumové pásky, které se mírně překrývají.*



**Obr. 6:**

Rovnění ostří.

*Závady – pracovnice nemá pokrývku hlavy; ostřící zařízení je položeno na umyvadle a navíc není bezpečně upevněno; v drátěném koši na umyvadle je odložena koncovka mycí hadice a jsou zde pověšeny dvě kladky; křídla dveří („lítaček“) nedoléhají, měly by na nich být např. gumové pásky, které se mírně překrývají. Na stěně chybí držák na mycí hadici.*



**Obr. 7:**

Stahování kůže.

*Závady – pracovnice nemá ochranné pomůcky – přilbu (pracuje pod trubkovou dráhou), rukavici proti pořezu na levé ruce a ochrannou zástěru proti pořezu + omyvatelnou zástěru; ovladač elevátoru není v omyvatelném obalu – krabice sama je sice omyvatelná, ale doporučuje se ještě použít např. mikrotenový sáček, který se snadno vymění; křídla dveří („lítaček“) nedoléhají, měly by na nich být např. gumové pásky, které se mírně překrývají.*



**Obr. 8:**

Stahování kůže.

*Závady – pracovnice nemá ochranné pomůcky – přilbu (pracuje pod trubkovou dráhou) a ochrannou zástěru proti pořezu + omyvatelnou zástěru; ovladač elevátoru není v omyvatelném obalu – krabice sama je sice omyvatelná, ale doporučuje se ještě použít např. mikrotenový sáček, který se snadno vymění.*



**Obr. 9:**

Stahování kůže.

*Závady – pracovnice nemá ochranné pomůcky – přilbu (pracuje pod trubkovou dráhou) a ochrannou zástěru proti pořezu + omyvatelnou zástěru; v drátěném koši na umyvadle je odložena koncovka hadice, na umyvadle je položen ostříč na nože; ovladač elevátoru není v omyvatelném obalu – krabice sama je sice omyvatelná, ale doporučuje se ještě použít např. mikrotenový sáček, který se snadno vymění; křídla dveří („lítaček“) nedoléhají, měly by na nich být např. gumové pásky, které se mírně překrývají.*



**Obr. 10:**

Vykolení – eviscerace.

*Závady – pracovnice nemá ochranné pomůcky – přilbu (pracuje pod trubkovou dráhou) a ochrannou zástěru proti pořezu + omyvatelnou zástěru; bílý pracovní oděv je stejný jako byl při stahování kůže, měla by si jej vyměnit ovladač elevátoru není v omyvatelném obalu – krabice sama je sice omyvatelná, ale doporučuje se ještě použít např. mikrotenový sáček, který se snadno vymění; křídla dveří („lítaček“) nedoléhají, měly by na nich být např. gumové pásky, které se mírně překrývají.*



**Obr. 11:**

Převěšování jatečně upraveného těla (JUT).

*Závady – pracovnice nemá ochranné pomůcky – přilbu (pracuje pod trubkovou dráhou) a omyvatelnou zástěru.*



**Obr. 12:**  
JUT v chladárně.

**Obr. 13:**  
Bourání masa.  
*Závady – pracovnice nemá ochranné pomůcky – pokrývku hlavy a ochrannou zástěru proti pořezu + omyvatelnou zástěru a rukavici proti pořezu na levé ruce; křídla dveří („lítaček“) nedoléhají, měly by na nich být např. gumové pásy, které se mírně překrývají.*





**Obr. 14:**  
Rozbourané maso (části s kostí).



**Obr. 15.**  
Balení rozbouraného maso (části s kostí).  
*Závady – pracovnice nemá ochranné pomůcky – pokrývku hlavy a omyvatelnou zástěru; na sterilizátoru vedle umyvadla jsou pověšeny dva S-háčky.*



**Obr. 16:**  
Balení rozbouraného maso (části s kostí).  
*Závady – pracovnice nemá ochranné pomůcky – pokrývku hlavy a omyvatelnou zástěru.*



Budova porážky. Dotace na stavbu. Provoz bez dotací.

## Porážka a zpracování masa a masných výrobků v ekologickém zemědělství

### Návody a doporučení pro porážku a zpracování na ekologické farmě

Autoři: Ing. Pavel Smetana, Ing. Petr Trávníček, Tomáš Vrubl

Recenzenti: MVDr. Jan Váňa, Ing. Pavel Štěpánek, MVDr. Ivo Strauss, Ing. Milan Berka, MVDr. Marta Calajová

Autoři fotografií: Ing. Pavel Smetana, Ing. Pavel Štěpánek, fotoarchiv Bioinstitut

Redakce: Ing. Markéta Sábliková

Grafická úprava a sazba: Milan Matoušek

Tisk: Reprotisk Kotinský

Vydal Bioinstitut

Distribuce:

Bioinstitut, o. p. s., Křížkovského 8, 771 47 Olomouc,  
tel: 585 631 182, info@bioinstitut.cz, www.bioinstitut.cz

Publikace byla vydána v rámci projektu

Ekologické zemědělství a zpracování biopotravin,  
který je realizován PRO-BIO Svazem ekologických zemědělců  
a financován Ministerstvem zemědělství ČR.

**ISBN: 978-80-904174-4-1**

