

## Informace Krajské veterinární správy Státní veterinární správy pro Moravskoslezský kraj

1. Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku a to za těchto podmínek:
  - maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C. Maso musí být čitelně označeno nápisem „*Maso není veterinární vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele*“
  - syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS)
  - čerstvá, označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele a datem minimální trvanlivosti, v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli, u chovů do 50 ks nosnic nemusí být vejce označená na skořápce
  - včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím
  - živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem)
2. Je nepřipustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa
3. Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat
  - 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře
  - 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
  - 3 °C pro vnitřnosti
  - 5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
  - 4 – 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené
  - 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu)
  - Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem
4. Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů
5. Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné
6. Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné
7. Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek
8. Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu
9. Osoby manipulující s potravinami musí být držiteli zdravotního průkazu, dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou
10. Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.