



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Projekt: Vzdělávání v oblasti zpracování a prodeje zemědělské produkce“.

Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodeje malého množství vlastních produktů



**Státní
veterinární
správa**

ÚHLAVA
obecně prospěšná společnost



PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

**Seminář Legislativní požadavky na
zpracování vlastní produkce a prodeje
malého množství vlastních produktů**

MVDr. Jan Váňa, MVDr. Lenka Sedláčková Státní veterinární správa

OBSAH

- Prodej ze dvora /automatu
- Maloobchod /minimlékarna

**Prodej malého množství
syrového mléka (prodej ze
dvora nebo automatu)**

Legislativa



- Zákon č. 166/1999 Sb. veterinární zákon § 27a
- Vyhláška č. 289/2007 Sb.
- (— Nařízení (ES) č. 853/2004)

Prodej malého množství syrového mléka

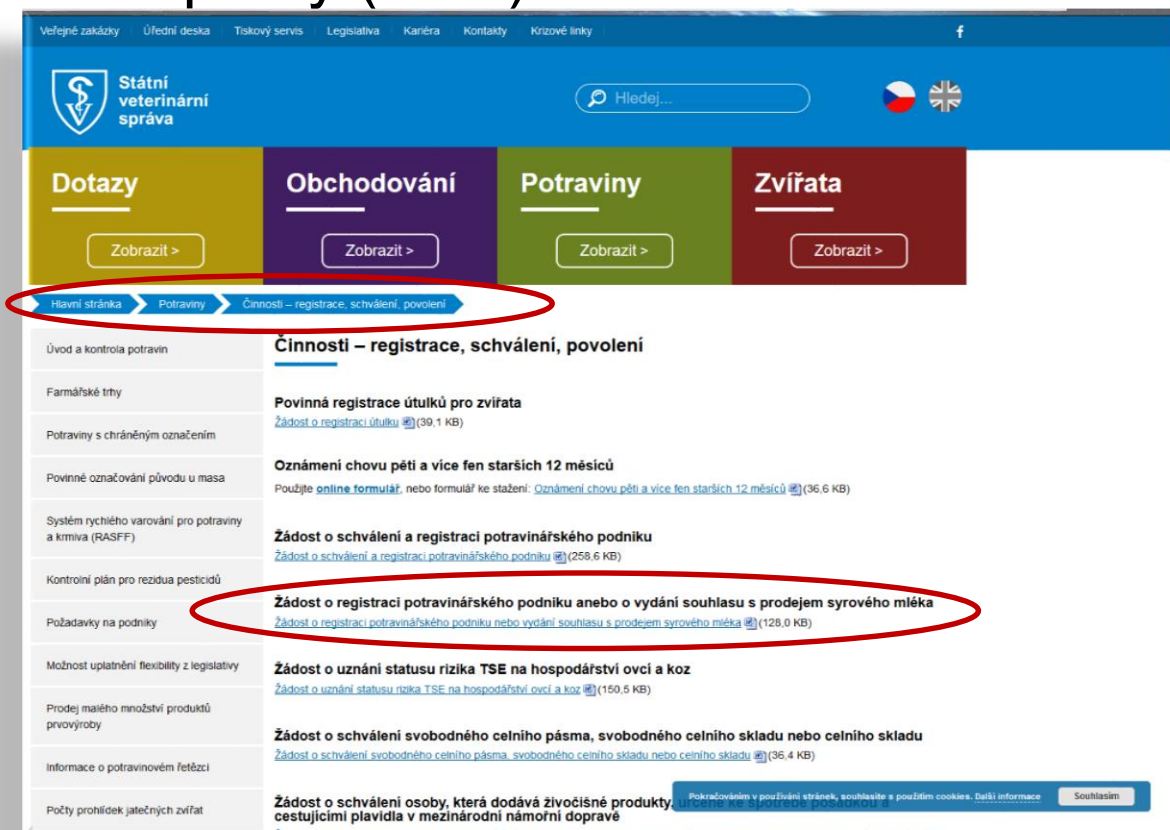
Chovatel krav, ovcí nebo koz případně i jiných druhů může malé množství syrového mléka a smetany

- prodávat konečnému spotřebiteli
 - přímo v hospodářství nebo
 - prostřednictvím prodejního automatu
- nebo jej po tepelném ošetření uvádět na trh při poskytování stravovacích služeb

Za malé množství se považuje takové množství, které odpovídá obvyklé denní spotřebě v domácnosti spotřebitele

Administrativní požadavky

K prodeji syrového mléka je vyžadován souhlas krajské veterinární správy (KVS)



Administrativní požadavky

- Kdo chce prodávat syrové mléko musí zpracovat a dodržovat provozní a sanitační řád a na požádání jej předložit krajské veterinární správě
- Prodejní automat je považován za maloobchod a vyžaduje se jeho registrace u KVS a každý automat musí mít vlastní provozní a sanitační řád



Požadavky na dojená zvířata

Mléko musí pocházet od zvířat, která

- Jsou zdravá
- Nemají poraněné vemeno
- Nebyla léčena tak, aby v mléce mohla být rezidua léčiv
- Nebyla léčena látkami nepovolenými pro zvířata
- Jsou prostá brucelózy a tuberkulózy (celé hospodářství)
 - Krávy – vyšetřuje se 10% hospodářství v kraji, určí KVS
 - Kozy – Vyšetřují se všechna hospodářství uvádějící mléko na trh
 - Ovce – Jako kozy, ale vyšetřuje se pouze brucelóza



Požadavky na prostory

Prostory, kde se dojí a jejich vybavení

- Musí bránit kontaminaci mléka
- Musí být chráněny proti škůdcům a odděleny od stájí
- Musí umožňovat zchlazení mléka
- Musí být snadno čistitelné a udržovány v čistotě

Požadavky na prostory

- Prodej spotřebiteli se provádí v místnosti oddělené od stájí
- Pokud chovatel dodává mléko i do mlékárny, musí prodej probíhat mimo mléčnici

Požadavky na hygienu

Hygiena dojení

- Před dojením musí být očištěny struky a přilehlá část vemene
- **Pro dezinfekci struku používat pouze schválené prostředky**
- Mléko od každého zvířete musí být před dojením zkontrolováno (první odstříky)
- Léčená zvířata musí být identifikovatelná
- Nemíchat mléko a mlezivo



Požadavky na chlazení

- Do 2 hodin po nadojení lze prodávat mléko nezchlazené
- Je-li mléko zchlazeno na **8 °C**, lze jej prodat do **24 hod.**
- Je-li mléko zchlazeno na **6 °C**, lze jej prodat do **48 hod.**



Informace pro spotřebitele

V místě prodeje mléka konečnému spotřebiteli (i v případě automatu) musí být viditelně umístěno upozornění

***„Syrové mléko, před použitím tepelně
opracovat nebo pasterovat“***

Laboratorní vyšetřování mléka

Syrové mléko se vyšetří při podání žádosti o souhlas krajské veterinární správy k prodeji syrového mléka a při každé změně v chovu zvířat nebo ve způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání syrového mléka, jež by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, **nejméně však dvakrát ročně**

Mléko všech druhů

- Staphylococcus aureus 500 ktj v 1 ml

Kravské mléko

- celkový počet mikroorganismů (CPM) v získaném mléce při 30 °C 100 000 v 1 ml (před použitím mléka je povoleno až 300 000 v 1 ml)
- celkový počet somatických buněk (PSB) 400 000 v 1 ml

Mléko jiných druhů než kravské

- CPM při 30 °C (tj. hned po nadojení) 500 000 v 1 ml (před použitím mléka je povoleno až 1 500 000 v 1 ml)

**Maloobchodní zpracování
mléka / minimlékárna**

Legislativa

- **Vyhláška č. 128/2009 Sb.**
- Nařízení (ES) č. 852/2004
- Nařízení (ES) č. 853/2004



Legislativa

- Každý, kdo **vyrábí potraviny živočišného původu** musí požádat Státní veterinární správu o **schválení**
- **Maloobchodní prodej** potravin živočišného původu podléhá registraci u Státní veterinární správy
- **Výroba potravin živočišného původu v maloobchodě** podléhá registraci, pokud splňuje podmínky omezeného množství a distribuce na místní úrovni

Registrace vs. schválení

Registrace = Oznámení požadovaných informací KVS a zahájení činnosti až po zaregistrování

Schválení = Podání žádosti na KVS, podrobení se kontrole, dočasný provoz (3 – 6 měsíců) pod zpřísněným dozorem a následně trvalé schválení



Definice minimlékárny

- **Registrovaná minimlékárna** = Provoz, který zpracovává pouze mléko z vlastního chovu pro vlastní prodejnu, resp. pro prodej vlastních produktů prostřednictvím prodejního automatu nebo na tržišti a tržnici, a max 35% produkce bude prodávat jinému maloobchodnímu zařízení na území kraje nebo krajů sousedních
- **Schválená minimlékárna** = Provoz, který zpracovává (i) jiné mléko, než z vlastního chovu a uvádí na trh „neomezené“ množství výrobků na území celé EU

Maloobchod – registrovaná minimlékárna

Zařízení, které zpracuje max 500 l mléka turů, kozího nebo ovčího denně (nebo 1000 l mléka do 48 hodin), může dodávat výrobky z mléka od zvířat z vlastního hospodářství

- přímo konečnému spotřebiteli,
- jinému maloobchodu, který dodává tyto mléčné výrobky přímo konečnému spotřebiteli nebo
- maloobchodu, který dodané mléčné výrobky použije k přípravě pokrmů pro konečného spotřebitele (kromě škol, sociálních zařízení apod.)

Množství výrobků dodávaných jinému maloobchodu nesmí překročit týdně 35 % produkce mléčných výrobků tohoto zařízení

Administrativní požadavky

Žádost o schválení nebo registraci

The screenshot shows the website of the Státní veterinární správa (State Veterinary Administration). The header includes navigation links: Veřejné zakázky, Úřední deska, Tiskový servis, Legislativa, Kariéra, Kontakty, and Krizové linky. The main navigation bar features four categories: Dotazy, Obchodování, Potraviny, and Zvířata, each with a 'Zobrazit >' button. Below this, a breadcrumb trail indicates the current path: Hlavní stránka > Potraviny > Činnosti – registrace, schválení, povolení. The left sidebar lists various topics, including 'Požadavky na potraviny', which is highlighted by a red oval. The main content area, titled 'Činnosti – registrace, schválení, povolení', lists several administrative requirements, each with a link to a form or document. The link 'Žádost o schválení a registraci potravinářského podniku' is circled in red.

Činnosti – registrace, schválení, povolení

Povinná registrace útulků pro zvířata
[Žádost o registraci útulku](#) (30,1 KB)

Oznámení chovu pěti a více fen starších 12 měsíců
Použijte [online formulář](#), nebo formulář ke stažení: [Oznámení chovu pěti a více fen starších 12 měsíců](#) (36,6 KB)

Žádost o schválení a registraci potravinářského podniku
[Žádost o schválení a registraci potravinářského podniku](#) (258,6 KB)

Žádost o registraci potravinářského podniku anebo o vydání souhlasu s prodejem syrového mléka
[Žádost o registraci potravinářského podniku nebo vydání souhlasu s prodejem syrového mléka](#) (128,0 KB)

Žádost o uznání statusu rizika TSE na hospodářství ovcí a koz
[Žádost o uznání statusu rizika TSE na hospodářství ovcí a koz](#) (150,5 KB)

Žádost o schválení svobodného celního pásma, svobodného celního skladu nebo celního skladu
[Žádost o schválení svobodného celního pásma, svobodného celního skladu nebo celního skladu](#) (36,4 KB)

Žádost o schválení osoby, která dodává živočišné produkty, cestujícími pravidla v mezinárodní námořní dopravě
[Žádost o schválení osoby, která dodává živočišné produkty, cestujícími pravidla v mezinárodní námořní dopravě](#) (128,0 KB)

Pokračováním v používání stránek, souhlasíte s použitím cookies. Další informace [Souhlasím](#)

Administrativní požadavky

- Pro zpracování mléka od vlastních zvířat postačí registrace zemědělského podnikatele (§ 2e zákona č. 252/1997Sb. o zemědělství)
- Pokud podnik zpracovává i mléko, nepocházející z vlastní produkce, musí být provozovatel kromě registrace zemědělského podnikatele i držitelem živnostenského oprávnění pro živnost řemeslnou mlékárenství

Požadavky na dojená zvířata

Mléko musí pocházet od zvířat, která

- Jsou zdravá
- Nemají poraněné vemeno
- Nebyla léčena tak, aby v mléce mohla být rezidua léčiv
- Nebyla léčena látkami nepovolenými pro zvířata
- Jsou prostá brucelózy a tuberkulózy (celé hospodářství)
 - Krávy – vyšetřuje se 10% hospodářství v kraji, určí KVS
 - Kozy – Vyšetřují se všechna hospodářství uvádějící mléko na trh
 - Ovce – Jako kozy, ale vyšetřuje se pouze brucelóza



Laboratorní vyšetřování mléka

Syrové mléko se vyšetří před prvním zahájením výroby a při každé změně v chovu zvířat nebo ve způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání syrového mléka, jež by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, **nejméně však dvakrát ročně** s odstupem mezi vyšetřeními min. 2 měsíce

Mléko všech druhů

- Staphylococcus aureus 500 ktj v 1 ml

Kravské mléko

- celkový počet mikroorganismů (CPM) v získaném mléce při 30 °C 100 000 v 1 ml (před použitím mléka je povoleno až 300 000 v 1 ml)
- celkový počet somatických buněk (PSB) 400 000 v 1 ml

Mléko jiných druhů než kravské

- CPM 500 000 v 1 ml pro výrobky ze syrového mléka a 1 500 000 v 1 ml pro výrobky z pasterovaného mléka

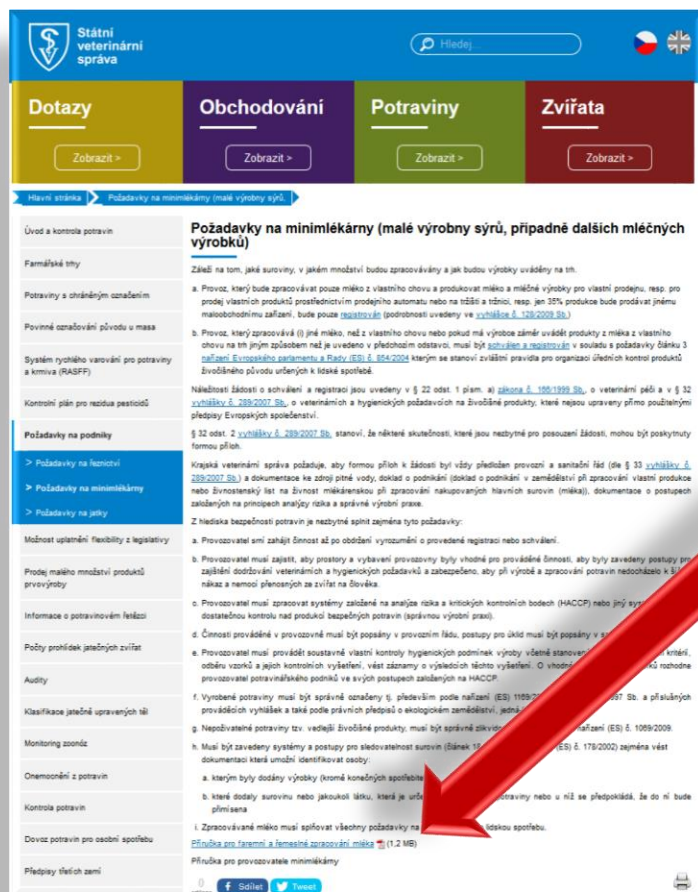
Úřední kontroly

Registrovaná minimlékárna: Po registraci provozu KVS provede kontrolu na místě v době co nejkratší a v případě zjištění nedostatků zahájí správní řízení k jejich odstranění a o uložení sankce. V případě možného ohrožení zdravotní nezávadnosti produktů lze přistoupit i k pozastavení výroby do zjednání nápravy.

Schválená minimlékárna: Provoz, bude vždy nejprve schválen dočasně, aby bylo možné ověřit činnosti za provozu. Frekvence kontrol v období dočasného schválení je vyšší.

**PRAVIDELNÉ KONTROLY MINIMLÉKÁREN PROBÍHAJÍ
MINIMÁLNĚ 2x ROČNĚ**

Další informace k provozování minimlékárny



Státní veterinární správa

Hledat

Dotazy Zobrazit >

Obchodování Zobrazit >

Potraviny Zobrazit >

Zvířata Zobrazit >

Hlavní stránka > Požadavky na minimlékárny (malé výroby sýrů)

Požadavky na minimlékárny (malé výroby sýrů, případně dalších mléčných výrobků)

Základě na tom, jaké suroviny, v jakém množství budou zpracovávány a jak budou výrobky uváděny na trh.

a. Provoz, který bude zpracovávat pouze mléko z vlastního chovu a produkovat mléko a mléčné výrobky pro vlastní prodeje, resp. pro prodej vlastních produktů prostřednictvím prodejního automatu nebo na tržišti a tčn., resp. jen 35% produkce bude prodávat jnému maloobchodnímu zařízení, bude pouze [registruje](#) (podrobnosti uvedeny ve [vyhlášce č. 196/2009 Sb.](#))

b. Provoz, který zpracovává (i) jiné mléko, než z vlastního chovu nebo pokud má výrobce záměr uvádět produkty z mléka z vlastního chovu na trh jiným způsobem než je uvedeno v předchozím odstavci, musí být [registrován a inspektorován](#) v souladu s požadavky článku 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě.

Náležitosti žádosti o schválení a registraci jsou uvedeny v § 22 odst. 1 písm. a) [zákonu č. 106/1999 Sb.](#), o veterinární péči a v § 32 [vyhlášky č. 289/2007 Sb.](#), o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nepou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

§ 32 odst. 2 [vyhlášky č. 289/2007 Sb.](#) stanoví, že některé skutečnosti, které jsou nezbytné pro posouzení žádosti, mohou být poskytnuty formou příloh.

Kojná veterinární správa požaduje, aby formou příloh k žádosti byl vždy předložen provozní a sanitární řád (dle § 33 [vyhlášky č. 289/2007 Sb.](#)) a dokumentace ke zdroj pitné vody, doklad o podnikání (doklad o podnikání v zemědělství při zpracování vlastní produkce nebo živnostenský list na živnost mikrobiologickou při zpracování nakupovaných hlavních surovin (mléka), dokumentace o postupech založených na principech analýzy rizika a správné výrobní praxe.

Z hlediska bezpečnosti potravin je nezbytné splnit zejména tyto požadavky:

- Provozovatel smí zahájit činnost až po obdržení vyznamení o provedené registraci nebo schválení.
- Provozovatel musí zajistit, aby prostory a vybavení provozovny byly vhodné pro provádění činnosti, aby byly zavedeny postupy pro zajištění dodržování veterinárních a hygienických požadavků a zabezpečeno, aby při výrobě a zpracování potravin nedocházelo k 5. rizika a nemohl plynout zvláštní rizika.
- Provozovatel musí zpracovat systémy založené na analýze rizika a kritických kontrolních bodech (HACCP) nebo jiný syst. dostatečnou kontrolu nad produkcí bezpečných potravin (správnou výrobní praxi).
- Činnosti prováděné v provozovně musí být popsány v provozním řádu, postupy pro úklid musí být popsány v s.
- Provozovatel musí provádět soustavné vlastní kontroly hygienických podmínek výroby včetně stanovení kritérií, schůdných a jejich kontrolních vyšetření, včetně záznamy o výsledcích těchto vyšetření. O vhodnosti a účinnosti těchto kontrol rozhodne provozovatel potravinářského podniku ve svých postupech založených na HACCP.
- Výrobene potraviny musí být správně označeny §. předložením podle nařízení (ES) 1185/2007 a 1185/2007 Sb. a příslušných prováděcích vyhlášek a také podle právních předpisů o ekologickém zemědělství, jedn.
- Nepředávané potraviny tzv. vedlejší živočišné produkty musí být správně zlikvidovány podle nařízení (ES) č. 1099/2009.
- Must být zavedeny systémy a postupy pro sledovatelnost surovin (šlánek 1185/2007 a 1185/2007 Sb. a 1185/2007 Sb. a 1185/2007 Sb.) zejména vst. dokumentaci která umožní identifikovat suroviny.
- a. kterým byly dodány výrobky (kromě konečných spotřebitelů).
- b. které dodaly surovinu nebo jakoukoliv látku, která je urč.
- c. která byla poskytnuta provozovně nebo u ní se předpokládá, že do ní bude přimísena.
- d. Zpracovávání mléko musí spířovat všechny požadavky na.
- e. Příklad pro provozovatele minimlékárny (1,2 MB)

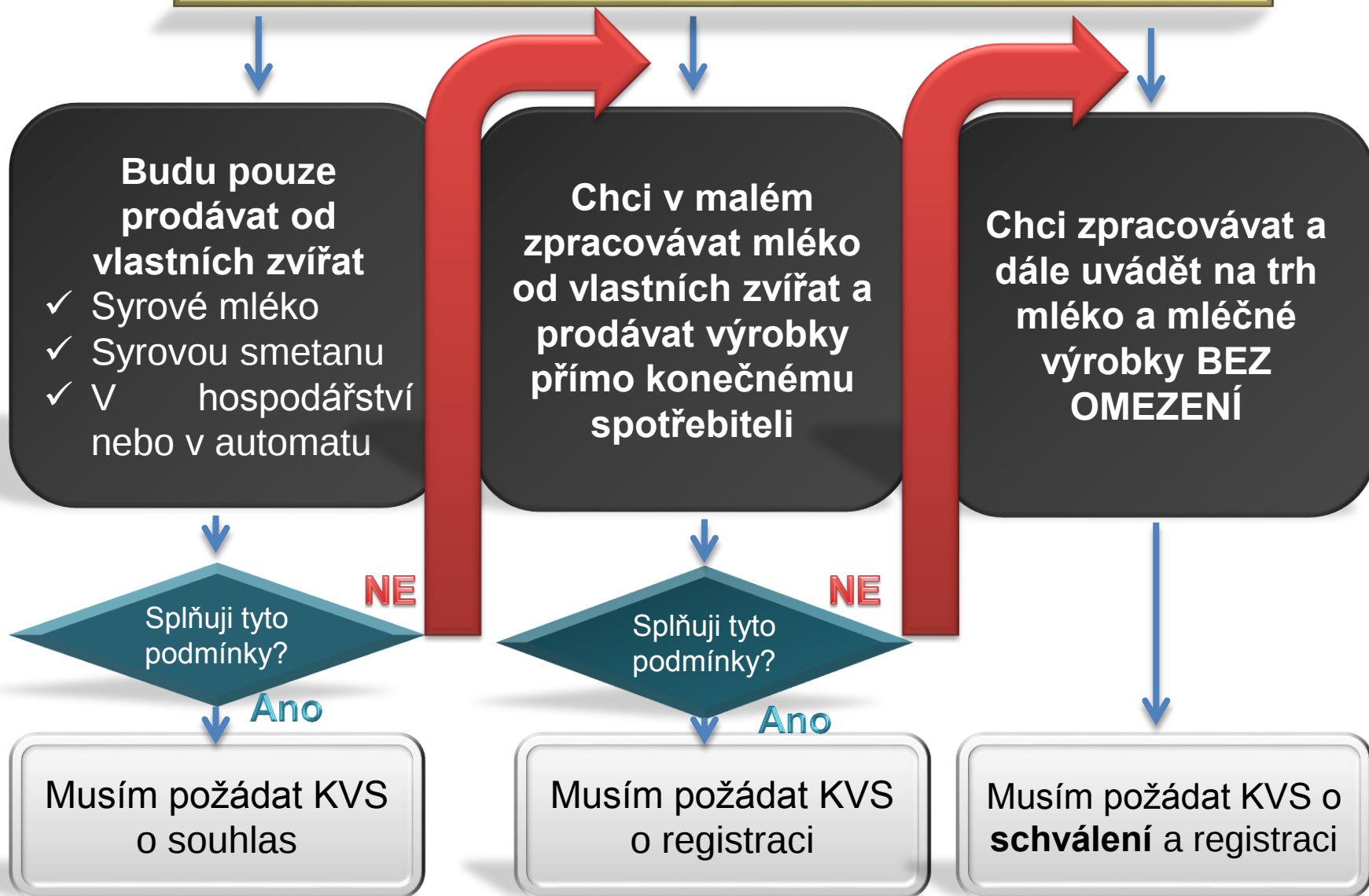
Příloha pro provozovatele minimlékárny

0

Sdílet

Tweet

Chci zpracovávat mléko a mléčné výrobky





**Státní
veterinární
správa**

Díky za pozornost

MVDr. Jan Váňa, MVDr. Lenka Sedláčková

Odbor veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví ÚVS SVS