**PRÍLOHA 4.1. : VZOR**

**Žiadosť o schválenie prevádzkarne,**

**ktorá podlieha schváleniu podľa Nariadenia (ES) č. 853/2004**

**a zákona č. 39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti**

***Vytlačte si kópiu tohto tlačiva a vyplňte ju čitateľne veľkými tlačenými písmenami, alebo vyplňte elektronicky. V žiadosti vyplňte kompletne všetky časti. Elektronicky podpísaná žiadosť sa spolu s prílohami prednostne zasiela prostredníctvom portálu ÚPVS Slovensko.sk alebo po vyplnení a podpísaní sa podáva osobne alebo zasiela poštou na adresu územne príslušnú (podľa adresy prevádzkarne) Regionálnu veterinárnu a potravinovú správu. Zoznam adries je na webovom sídle ŠVPS SR*** <http://www.svssr.sk/zakladne_info/kontakty.asp> .

Časť 1 - Prevádzkareň, pre ktorú sa žiada schválenie

|  |  |
| --- | --- |
| **Obchodné meno a sídlo**, *ak ide o právnickú osobu*; **Meno, priezvisko a sídlo**, *ak ide o fyzickú osobu***:** | **IČO:** |
|  |
| **Osoba/osoby oprávnené konať menom podnikateľa:**  **Telefónne číslo / kontakt na žiadateľa:**  **e - mailová adresa (elektronická pošta) žiadateľa:** | |
| **Adresa prevádzkarne:** | |
| Prevádzkareň list vlastníctva č.: | |
| Číslo parcely : | |
| Katastrálne územie: | |
| **Meno a adresa osoby zodpovednej za výrobné alebo manipulačné činnosti prevádzkarne:** | |
| **Prílohy k žiadosti:**  **□** úradne osvedčená kópia nájomnej zmluvy prevádzkarne (ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nie je vlastníkom prevádzkarne) zo dňa | |

Časť 2- Druh(y) produktov živočíšneho pôvodu, určené na ľudskú spotrebu, pre ktoré sa žiada schválenie vyššie uvedenej prevádzkarne

***Vyznačte produkty živočíšneho pôvodu, pre ktoré žiadate o schválenie vyššie uvedenej prevádzkarne:***

|  |  |
| --- | --- |
| * **mäso** | * **produkty rybolovu** |
| * **mleté mäso** | * **mlieko a mliečne výrobky** |
| * **mäsové prípravky** | * **vajcia** |
| * **mechanicky separované mäso** | * **vaječné výrobky** |
| * **mäsové výrobky** | * **kolagén** |
| * **škvarené živočíšne tuky** | * **želatína** |
| * **oškvarky** | * **med** |
| * **ošetrené žalúdky/ mechúre/črevá** | * **mraziarenský/chladiarenský sklad** |
| * **žabacie stehienka/**□**slimáky** | * **zber surovín na výrobu škv.živ.tukov a oškv.** |

Časť 3 - Činnosti prevádzkarne**,** pre ktorú sa žiada o schválenie

***Vyznačte nasledujúce činnosti, ktoré sa vykonávajú/budú vykonávať v prevádzkarni, pre ktorú sa žiada o schválenie:***

|  |
| --- |
| * **výroba/špecifikovať činnosti:** |
| * **spracovanie /špecifikovať:** |
| * **balenie do priameho obalu** |
| * **balenie do druhého obalu** |
| * **skladovanie/ špecifikovať: mraziarenské/chladiarenské/suroviny/finálne výrobky:** |
| * **distribúcia /veľkoobchod - skladovanie** *[ak sa len skladuje a prepravuje a dodáva výlučne konečným spotrebiteľom alebo maloobchodným pobočkám- schválenie sa nevyžaduje]:* |
| * **prebaľovanie produktov/špecifikovať/ pochádzajúcich z inej schválenej prevádzkarne:** |
| * **iné/špecifikovať:** |

Časť 4 – Preprava produktov z prevádzkarne

***Vyznačte, ako sa produkty prepravujú/budú prepravovať z prevádzkarne:***

|  |  |
| --- | --- |
| * **Vlastné vozidlo (vozidlá)** | * **Vlastné vozidlá nadobúdateľov** |
| * **Zmluvná preprava** | * **Iné/špecifikovať:** |

Časť 5-Dodávanie produktov z prevádzkarne iným prevádzkarniam

***Vyznačte, ktoré prevádzkarne sa zásobujú produktmi z prevádzkarne, pre ktorú sa žiada o schválenie:***

|  |
| --- |
| * **Iné prevádzkarne, ktoré vyrábajú alebo spracúvajú potraviny** |
| * **Iné prevádzkarne žiadateľa, ktoré vyrábajú alebo spracúvajú potraviny** |
| * **Veľkoobchod/veľkodistribúcia** |
| * **Mraziarenské sklady, ktoré nie sú súčasťou vyššie uvedenej prevádzkarne, pre ktorú sa žiada schválenie** |
| * **Chladiarenské sklady, ktoré nie sú súčasťou vyššie uvedenej prevádzkarne, pre ktorú sa žiada schválenie** |
| * **Maloobchodné predajne, ktoré patria žiadateľovi** |
| * **Maloobchodné predajne, ktoré nepatria žiadateľovi** |
| * **Reštaurácie, hotely, jedálne a iné stravovacie služby** |
| * **Iné /špecifikovať:** |

Časť 6-Iné činnosti vykonávané na rovnakom mieste

***Uveďte, ktoré z nasledujúcich činností sa už vykonávajú - sú schválené/budú vykonávať na rovnakom mieste, alebo v prevádzkarni, na ktorú sa vzťahuje táto žiadosť o schválenie:***

**ÁNO NIE Schvaľovacie číslo druhy**

**Zabíjanie :**

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Rozrábanie (mäso ÁNO NIE Schvaľovacie číslo druhy**

**kopytníkov, hydiny**

**zverina):**

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Skladovanie čerstvého ÁNO NIE Schvaľovacie číslo druhy mäsa kopytníkov, hydiny**

**zveriny)**

**Skladovanie:**

🞎  **Chladiarenské skladovanie**

**🞎 Mraziarenské skladovanie**

**ÁNO NIE Schvaľovacie číslo**

**INÉ ČINNOSTI**

**Špecifikovať produkty:**

Časť 7- Informácie a dokumentácia

Nasledujúce **informácie a dokumentácia** sa vyžadujú **pri schvaľovacom procese prevádzkarne** a **pri začatí činnosti podmienečne schválenej prevádzkarne;** podliehajú úradnej dokumentačnej kontrole vykonanej územne príslušnou RVPS na mieste; vyznačte 🗷, ktoré dokumenty sú vypracované (určené):

|  |
| --- |
| **1. Dokumentácia k uplatňovaniu nevyhnutných požiadaviek hygieny potravín v prevádzkarni:[[1]](#footnote-1)** ) |
| * **1. podrobné plány (nákresy/pôdorysy) prevádzkarne navrhovanej na schválenie** (celkové umiestnenie prevádzkarne - situačný plán/umiestnenie a usporiadanie miestností a priestorov na skladovanie a spracovanie surovín, produktov, zložiek, obalov, na odpady, pomocných priestorov a umiestnenie a usporiadanie zariadení a vybavenia ) *vrátane* |
| * **2**. tokov (*ciest- schémy postupu/prúdových schém)* osôb/zamestnancov, surovín/zložiek, obalov, hotových výrobkov, odpadov v rámci prevádzkarne) |
| * **3**. opis (program) **čistenia a dezinfekcie** prevádzkarne/zariadení/vybavenia/pomocných priestorov/dopravných prostriedkov   ***a*** |
| * **4.** opis (plán) opatrení*[ bežných/havarijných]* **údržby** prevádzkarne navrhovanej na schválenie a jej zariadení |
| * **5.** opis (program)zhromažďovania **odpadov** a ich odstraňovania**;** systém a plán(nákres) kanalizáciea nakladania s**odpadovou vodou** |
| * **6**.opis zásobovania **pitnou vodou**   ***a***   * **7**. opis (plán) vlastných kontrol **pitnej vody prostredníctvom odberu vzoriek a testovania** |
| * **8**. opis (plán) opatrení **na testovanie (vlastné kontroly) produktov** |
| * **9.** opis (plán) **kontroly škodcov** |
| * **10**. opis (plán) sledovania a zabezpečenia **zdravia zamestnancov** |
| * **11.** opis (plán) **hygienických školení/vzdelávania zamestnancov** |
| * **12**. opatrenia na **vedenie a uchovávanie záznamov a dokumentov** (vypracovanie/určenie záznamov a opatrení); * **13. kontrola teplôt** a zachovávanie **chladiarenského reťazca** (záznamy/preukazovanie) |
| * **14**. opatrenia týkajúce sa **vysledovateľnosti**   **a**   * **15. sťahovania/späťvzatia nebezpečných alebo zdraviu škodlivých produktov** |
| * **16.** opis navrhovaných opatrení na aplikovanie a kontroly **identifikačných značiek** na produkty/priame/druhé obaly a vlastné kontroly a zabezpečenie identifikačného označovania |
| **2. Dokumentácia k uplatňovaniu úplného trvalého postupu založeného na zásadách HACCP v prevádzkarni:**[[2]](#footnote-2)) |
| * Identifikovanie nebezpečenstiev **(analýza nebezpečenstiev)** * Identifikácia **CCP** * Určenie **kritických limitov** * Určenie **postupov monitorovania v CCP** * Určenie **nápravných opatrení** * Určenie **postupov overovania** * Určenie **dokumentov a záznamov na preukazovanie** účinného uplatňovania prechádzajúcich 6 zásad HACCP |

Časť 8- Podrobnosti o činnostiach/produktoch, s ktorými sa bude zaobchádzať v prevádzkarni, pre ktorú sa žiada o schválenie

***Uviesť*** 🞽***, ktoré z nasledujúcich činností a približne v akom rozsahu (množstvách v kg/t/ks alebo litroch ) týždenne sa budú vykonávať; príslušnú činnosť/produkt v okienku začiarknuť*** 🗷

***8.1.Mäso***

* **Zabíjanie/kopytníky □:**

□Hovädzí dobytok/ ks.........../týždeň; □Ošípané ks.........../týždeň; □Ovce/kozy ks.........../týždeň

□Kone/ ks........../týždeň;

□Zver z farmových chovov: špecifikovať druhy............................................................./ ks.........../týždeň

**Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

* **Zabíjanie/hydina/zajacovité □:**

□Hydina ( špecifikovať druhy)................................................................................................ks /týždeň

□Zajacovité (špecifikovať druh):............................................................................................ks/týždeň

□Malá zver z farmových chovov (špecifikovať druhy):...........................................................ks/týždeň

□ Zabíjanie hydiny na farme (špecifikovať druh):..................................................................ks/ týždeň

**Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

* **Rozrábanie/**mäso kopytníkov spolu □:...............ton /týždeň :
* □Hovädzí dobytok; □Ošípané; □Ovce/kozy;
* □Kone;
* □Zver z farmových chovov: špecifikovať druhy............................................................./ ks.........../týždeň
* **Rozrábanie/**mäso hydiny/zajacovitých/ zverina zo zveri
* **Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.2.Zverina z voľne žijúcej zveri - prevádzkarne na manipuláciu so zverou***

□Malá voľne žijúca zver pernatá (špecifikovať druhy):...........................................................ton/týždeň

□Malá voľne žijúca zver srstnatá - zajacovité (špecifikovať druhy):.......................................ton/týždeň

□Veľká voľne žijúca zver- kopytníky (špecifikovať druhy):....................................................ton/ týždeň

□Veľká voľne žijúca zver - ostatné cicavce (špecifikovať druhy::..........................................ton/ týždeň

□ Rozrábkareň zveriny:.....................ton/ týždeň

**Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch/***druhoch zveri:*

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.3. Mleté mäso a mäsové prípravky***

□ Mleté mäso: .................................ton /týždeň

**Podrobnosti**  🞽 **o činnosti a jednotlivých produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

□ Mäsové prípravky: .................................ton /týždeň

**Podrobnosti**  🞽 **o činnosti a jednotlivých produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.4. Mechanicky separované mäso***

□ MSM: .................................ton /týždeň

**Podrobnosti o činnosti/produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.5. Mäsové výrobky***

□ Mäsové výrobky .................................ton /týždeň

**Podrobnosti**  🞽 **o činnosti a o jednotlivých procesoch/skupinách MV (napr. TO/TTNMV a pod.):**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.6.Produkty rybolovu***

□ Produkty rybolovu .................................ton /týždeň

**Podrobnosti o činnosti a o jednotlivých procesoch/operáciách/skupinách produktov rybolovu:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.7.Mlieko a mliečne výrobky***

□ spracovanie/výroba -mlieko/mliečne výrobky.........................................l**/rok**

□ výroba mliečnych výrobkov na farme prvovýrobcu................................l/**rok**

□ zberné stredisko........................................................................................l/**rok**

**Podrobnosti**🞽**o činnosti a o jednotlivých procesoch/produktoch skupinách/druhoch výrobkov:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.8. Vajcia***

□ zber vajec od prvovýrobcov pre triediarne, trhy, veľkoobchody a potravinársky

priemysel:.....................................................ks/rok

□ triedenie vajec:.............................................ks/rok

□ triedenie vajec a prebaľovanie vajec [ opätovné balenie vajec do iných veľkých alebo

malých balení:...................................................................ks./rok

**Podrobnosti o činnosti procesoch/produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.9.Vaječné výrobky***

□ vaječné výrobky.........................................ton/týždeň

**Podrobnosti** 🞽 **o činnosti a o jednotlivých špecifických procesoch/produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.10.Chladiarenské/mraziarenské skladovanie***

□Chladiarenské skladovanie

□Mraziarenské skladovanie

**Podrobnosti** 🞽 **o činnosti a špecifikácia produktov, s ktorými sa manipuluje a spôsob (druh) ich balenia:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

Koľko **ton produktov** sa bude priemerne skladovať/ týždeň?:..............................t/týždeň

***8.11. Prebaľovanie***

□ vybaľovanie z priameho obalu produktov živočíšneho pôvodu, ktoré boli predtým zabalené

do priameho obalu v inej prevádzkarni. .............. ton výrobkov/týždeň

□ operácie vybaľovania a prebaľovania priameho obalu kombinované s operáciami, ako je

plátkovanie a krájanie potravín.............. ton výrobkov/týždeň

**Podrobnosti** 🞽 **o činnosti a špecifikácia produktov, ktoré sa prebaľujú a/alebo upravujú -*plátkovanie a krájanie a pod.:***

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.12. Škvarené živočíšne tuky a oškvarky***

spracovateľská prevádzkareň:

□ škvarené živočíšne tuky:.................t/týždeň

□ oškvarky: :.................t/týždeň

**Podrobnosti** 🞽 **o činnosti/procesoch a produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

□ zber surovín na výrobu škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov: ...........................t/týždeň

**Podrobnosti o surovinách a činnosti:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.13.Žalúdky,črevá mechúre***

□ ošetrovanie/spracovanie žalúdkov

□ ošetrovanie/spracovanie čriev

□ ošetrovanie/spracovanie mechúrov

Koľko ton produktov sa bude priemerne ošetrovať (soliť, tepelne ošetrovať alebo sušiť)?:...................t/týždeň

**Podrobnosti**  🞽 **o činnosti/procesoch a produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

***8.14. Želatína a kolagén***

□ želatína na ľudskú spotrebu:.........................................ton /týždenne

□ kolagén na ľudskú spotrebu:......................................... ton/týždeň.

**Podrobnosti** 🞽 **o činnosti/procesoch a produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

**8.15. Žabie stehienka a slimáky**

□ žabie stehienka:.........................................ton /týždenne

□ slimáky:........................................ ton/týždeň.

**Podrobnosti** 🞽 **o činnosti/procesoch a produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

**8.16. Med- zber a balenie**

□ zber medu:...............................................t/rok

□ balenie medu:.........................................t/rok

**Podrobnosti o činnosti/procesoch a produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

**8.17. Zberné strediská a garbiarne na dodávanie surovín na výrobu želatíny/kolagénu na ľudskú spotrebu**🞶

□ zber...............................................t surovín/rok

**Podrobnosti**  🞽 **o činnosti/procesoch a produktoch:**

**Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

*🞶RVPS vydáva rozhodnutím osobitné povolenie len na túto činnosť prevádzkarniam už schváleným podľa zák.č. 39/2007Z.z. a nariadenia (ES) 1069/2009 pre VŽP neurčené pre ľudskú spotrebu*

Časť 9- Potvrdenie žiadosti

***Ja, nižšie podpísaný týmto v mene potravinárskeho podniku uvedeného v časti 1 tejto žiadosti podávam Regionálnej veterinárnej a potravinovej správe.......................................................***[[3]](#footnote-3)\* ***žiadosť o schválenie prevádzkarne uvedenej s adresou v časti 1 tejto žiadosti na účely činností a zaobchádzania s produktmi, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 853/2004.***

***Súhlasím so spracovaním osobných údajov na účely schválenia prevádzkarne, vedenia registrov a úradných kontrol.***

|  |
| --- |
| **Dňa*:........................................................................................................V ......................................................................................................................***  *(deň/mesiac/rok) (miesto)*  **Meno a priezvisko osoby oprávnenej podľa Registra právnických osôb a podnikateľov (Obchodného registra alebo Živnostenského registra) konať menom potravinárskeho podniku:**  ***.........................................................................................................................................................................................................................................................***  *(veľkými tlačenými písmenami)*  **Funkcia:.................................................................................................................................................................................................................................**  **Podpis:....................................................................................................................................................** |

*Pečiatka:*

***Poznámka:***

***V prípade problémov so získaním tohto formulára z internetu alebo potreby poradiť sa s vypĺňaním a podávaním žiadosti je potrebné obrátiť sa na územne príslušnú regionálnu veterinárnu a potravinovú správu podľa sídla podnikateľa/alebo adresy prevádzkarne.***

🞽 **k PRÍLOHE 4.1.**

🞽 VZOR, ako uvádzať podrobnosti o činnostiach/produktoch a procesoch k ČASTI 8. ŽIADOSTI

**Podrobnosti v Časti 8 žiadosti uvádza žiadateľ týmto spôsobom:**

* **8.1.: Mäso:**

**Bitúnky:**

* **zabíjanie domácich kopytníkov, a to** *( uviesť tento druh/druhy*) **: hovädzieho dobytka, ošípaných, kôz, oviec, nepárnokopytníkov ;**
* **zabíjanie zveri z farmových chovov,** a to:*(* ***uviesť druh/druhy,*** *prípadne uviesť podľa prílohy I bodu 1.6.nariadenia (ES) č. 853/2004): vysokej zveri( Cervidae):.........., čiernej zveri( Suidae):......; nelietavých vtákov (Ratitae): pštrosy, emu atď.)*
* **zabíjanie zajacovitých, a to: domácich králikov, zajacov** *(iných hlodavcov! nemáme),*
* **zabíjanie hydiny (=**vtáky chované na farmách vrátane vtákov, ktoré sa nepovažujú za domáce, ale ktoré sa chovajú ako domáce zvieratá, **okrem vtákov bežcov (*Ratitae*)]***( uviesť druh/druhy: kura domáca, morky, perličky, kačice domáce , husi domáce)*,
* **chladiarenské/mraziarenské skladovanie čerstvého mäsa** *[* ***„čerstvým mäsom“*** *je podľa* ***prílohy I nariadenia (ES) č. 853/2004 toto: 1.1.*** ***„Mäso“*** *znamená* ***jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.2 až 1.8,*** *vrátane krvi; 1.10.;* ***„Čerstvé mäso“*** *znamená mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré nebolo podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti* ***okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia****;1.9. „Telo“ znamená telo zvieraťa po zabití a jatočnom opracovaní; 1.11. „Vedľajšie jatočné produkty“ znamenajú* ***čerstvé mäso iné****, ako je mäso z tela vrátane vnútorností a krvi],*

**[ *osobitné zariadenia vyhradené na zabíjanie chorých a podozrivých kopytníkov a zariadenia na zabíjanie hydiny na farme*].**

**Rozrábkarne mäsa:**

* **rozrábanie a vykosťovanie čerstvého mäsa** /domácich kopytníkov/zajacovitých (domácich králikov, zajacov)/čerstvého hydinového mäsa/ čerstvej zveriny zo zveri z farmových chovov *(druhy - suchozemské cicavce iné ako domáce kopytníky; bežce/Ratitae/);*
* **rozrábanie a vykosťovanie čerstvej zveriny z voľne žijúcej** pernatej zveri/ voľne žijúcich zajacovitých/voľne žijúcich kopytníkov iných voľne žijúcich suchozemských cicavcov/;
* **balenie** čerstvého mäsa do priameho obalu/druhého obalu,

**- chladiarenské/mraziarenské skladovanie čerstvého mäsa** *[* ***„čerstvým mäsom“*** *je podľa* ***prílohy I nariadenia (ES) č. 853/2004 toto: 1.1.*** ***„Mäso“*** *znamená* ***jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.2 až 1.8,*** *vrátane krvi; 1.10.;* ***„Čerstvé mäso“*** *znamená mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré nebolo podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti* ***okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia****;1.9. „Telo“ znamená telo zvieraťa po zabití a jatočnom opracovaní; 1.11. „Vedľajšie jatočné produkty“ znamenajú* ***čerstvé mäso iné****, ako je mäso z tela vrátane vnútorností a krvi****.****],*

**8.2.:Zverina z voľne žijúcej zveri :**

* **manipulácia so zverou** *(- uviesť druh/ druhy/malej voľne žijúcej zver pernatej( bažanty, holuby, kačky, husi atď..)/malej voľne žijúcej zveri srstnatej (divoké králiky, zajace iné...)/ veľkej voľne žijúcej zveri vysokej( Cervidae)/ čiernej( Suidae)........druhy.,*
* **rozrábanie a vykosťovanie** čerstvej zveriny z voľne žijúcejpernatej zveri/ voľne žijúcich zajacovitých/ inej malej srstnatej zveri:..../voľne žijúcich kopytníkov (**vymenovať druhy**......); iných voľne žijúcich suchozemských cicavcov **vymenovať druhy** /;
* **chladiarenské/mraziarenské skladovanie čerstvej zveriny *[ „čerstvým mäsom“*** *je podľa* ***prílohy I nariadenia (ES) č. 853/2004 toto: 1.1.*** ***„zverina =mäso“*** *znamená* ***jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.5. , 1.7., a 1.8,]****.*
* **balenie** zveriny do priameho obalu/druhého obalu,...,

**8.3.: Prevádzkarne na mleté mäso, mäsové prípravky, 8.4.: mechanicky separované mäso:**

* **výroba**  chladeného /ných/mrazeného/ných mletého mäsa/mäsových prípravkov/mechanicky separovaného mäsa,
* **balenie** chladeného /ných/mrazeného/ných mletého mäsa/mäsových prípravkov/mechanicky separovaného mäsa do priameho obalu/druhého obalu,
* chladiarenské/mraziarenské **skladovanie** *(vymenovať produkty živočíšneho pôvodu, ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania),*
* **8.5.: Spracovateľské prevádzkarne na mäsové výrobky:**
* **spracovanie čerstvého mäsa a výroba** .............(*špecifikovať operácie/procesy významné z hľadiska hygieny, ktoré podstatne menia čerstvé nespracované mäso -* **tepelne opracované/tepelne neopracované/sušené/fermentované/trvanlivé, sterilizované** *a/alebo* **pasterizované v hermeticky uzavretých obaloch** a pod**.) mäsových výrobkov, mäsových výťažkov, práškov a všetkých sušených** *(práškových*) **produktov získaných z mäsa/krvi** *[ okrem želatíny a kolagénu]*
* **balenie** mäsových výrobkov do priameho obalu/druhého obalu,
* chladiarenské/mraziarenské **skladovanie** (*vymenovať „⭡výrobky,“ ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania*) mäsových výrobkov,
* **8.12.: Škvarené živočíšne tuky a oškvarky:**
* činnosť strediska na zber surovín na výrobu škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov, /ich chladiarenské skladovanie /prepravu do spracovateľskej prevádzkarne,

- spracovanie a výroba škvarených živočíšnych tukov a/alebo  oškvarkov *(uviesť aj druhy produktov - hovädzí loj, bravčová masť, kačacia/husacia masť/oškvarky a pod).*

* **balenie** ............... a/alebo  oškvarkov do priameho obalu/druhého obalu,
* chladiarenské/mraziarenské **skladovanie** ........ *(vymenovať „⭡výrobky,“ ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania),*
* **8. 13.: Ošetrené žalúdky/mechúre/črevá:**

*[ „ošetrovanie“* ***neznamená vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov******a čriev****,* ***zdieranie slizníc a chladiarenské uchovávanie „čerstvých/nespracovaných vedľajších jatočných produktov*** *do spracovania- to patrí k požiadavkám na bitúnky (nariadenie (ES) č. 853/2004 príloha III Oddiel I ! - ak sa okrem spracovania uskutočňujú v prevádzkarni aj tieto operácie musia byť schválené]*

* **spracovanie,** a to: *( špecifikovať operácie/ procesy)* solenie/ ošetrenie ohrevom/ sušenie žalúdkov/mechúrov/čriev
* balenie do.... *(špecifikovať)*
* skladovanie........... *(špecifikovať)*
* **8.6.: Produkty rybolovu:**

**Spracovateľské prevádzkarne pre produkty rybolovu a prevádzkarne pre čerstvé produkty rybolovu:**

* **zabíjanie** rýb z farmového chovu *(akvakultúry*),
* **manipulácia s čerstvými** produktmi rybolovu *(Príloha I nariadenia (ES) č. 853/2004 bod.3.5. „Čerstvé produkty rybolovu“ znamenajú nespracované produkty rybolovu, či už celé alebo upravené vrátane produktov balených vo vákuu alebo modifikovanej atmosfére,* ***ktoré neboli na zabezpečenie trvanlivosti podrobené žiadnemu inému ošetreniu, než je chladenie.,***
* **úprava** produktov rybolovu, a to *(špecifikovať operácie)*: **odrezávanie hláv, pitvanie filetovanie, krájanie** produktov rybolovu */Príloha I nariadenia (ES) č. 853/2004 bod.3.6./),*
* **mechanické separovanie** produktov rybolovu,
* **rozmrazovanie** produktov rybolovu
* **spracovanie** produktov rybolovu, a to: *(špecifikovať operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt)* : **solenie, marinovanie, údenie (za studena/za tepla), varenie/tepelné opracovanie, sterilizácia v hermeticky uzavretých obaloch a pod**.),
* **balenie** do priameho obalu/druhého obalu,
* mraziarenské/chladiarenské **skladovanie** nepracovaných /spracovaných produktov rybolovu *(výrobkov,“ ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania),*
* **8.7.:Surové mlieko a mliečne výrobky:**
* **Tepelné ošetrenie surového mlieka termizáciou,**
* **tepelné ošetrenie mlieka pasterizáciou,**
* **tepelné ošetrenie mlieka ohrevom ultravysokou teplotou** (UHT),
* **výroba mliečnych výrobkov z tepelne ošetreného mlieka**: ........ *špecifikovať skupiny mliečnych výrobkov napr. konzumné mlieko, prírodné syry, kyslomliečne výrobky, sušené mlieko a pod. ,*
* **výroba mliečnych výrobkov zo surového mlieka**: ........... *špecifikovať skupiny mliečnych výrobkov,*
* **výroba mliečnych výrobkov z už vyrobených spracovaných mliečnych výrobkov**: ......... *špecifikovať skupiny mliečnych výrobkov, napr. tavené syry, maslo,*
* **výroba mliečnych výrobkov z výrobkov vyrobených zo surového mlieka**: ........... *špecifikovať skupiny mliečnych výrobkov napr. bryndza,*
* **balenie** do priameho obalu/druhého obalu *(🡨špecifikovať spôsob balenia),*
* **chladiarenské/mraziarenské skladovanie** mliečnych výrobkov,

***Poznámka***: *medzi tieto činnosti patria aj:*

* **činnosť zberného miesta surového mlieka** (z*berné miesto je samostatná prevádzkareň, do ktorej sa zváža surové mlieko, v ktorej sa môže mlieko chladiť a čistiť), ktoré podľa nám dostupných informácií v SR neexistuje a*
* **výroba surového mlieka na spotrebu ľuďmi, ktoré sa uvádza na trh v surovom stave**, *ktoré v SR nevyrába žiadna schválená prevádzkareň.*
* **8.8.:Vajcia** a **8.9.: Vaječné výrobky:**

- **zber vajec** od prvovýrobcov na dodávanie triediarňam vajec/ trhom, ktoré dodávajú výlučne veľkoobchodníkom, ktorých podniky sú schválené ako triediarne vajec /alebo potravinárskemu priemyslu

* **činnosť triediarne vajec**, ktorá triedi vajcia podľa kvality /alebo podľa kvality a hmotnosti/,
* **činnosť triediarne, ktorá vykonáva opätovné balenie vajec do iných veľkých alebo malých balení** *( podľa článku 21 nariadenia Komisie (ES) č. 2295/2003),*
* **prevádzkareň pre tekuté vajcia**- *špecifikovať operácie*,
* **spracovateľská prevádzkareň na spracovanie vajec**..... *(špecifikovať operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt)* a výrobu *(špecifikovať výrobky*).
* **balenie** do priameho obalu/druhého obalu,
* **mraziarenské/chladiarenské skladovanie** nespracovaných /spracovaných............................ *(špecifikovať výrobky⭡,“ ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania),*
* **8.15.:Prevádzkarne, ktoré upravujú žabie stehienka alebo slimáky:**
* **zabíjanie** žiab/slimákov
* **úprava** a **spracovanie** *(špecifikovať operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt*) žabích stehienok / slimákov,
* **balenie** do priameho obalu/druhého obalu,
* **zmrazovanie,**
* mraziarenské/chladiarenské **skladovanie** nepracovaných /spracovaných*(špecifikovať výrobky⭡,“ ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania,.*
* **8.14.: Želatína - spracovateľská prevádzkareň:**
* **výroba** **želatíny** na ľudskú spotrebu *(špecifikovať suroviny podľa Oddielu XIV kapitola I nariadenia (ES) č. 853/2004 a spracovateľské operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt)*
* **8.14.:Kolagén - spracovateľská prevádzkareň:**
* **výroba** **kolagénu** na ľudskú spotrebu *(špecifikovať suroviny podľa Oddielu XV kapitola I nariadenia (ES) č. 853/2004 a spracovateľské operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt)*
* **8.16.:Med**
  + **zber** medu,
  + **balenie** medu.
* **8.11.:Prebaľovacie prevádzkarne** ***(samostatné prebaľovacie prevádzkarne /alebo prebaľovanie ako pridružená činnosť - Prebaľovacie strediská prevádzkarní***):
* **príjem *.****....(špecifikovať produkty živočíšneho pôvodu určené na prebaľovanie z iných schválených prevádzkarní),*
* **vybaľovanie** *...............(špecifikovať prebaľované produkty živočíšneho pôvodu )* z priameho obalu **a ich prebaľovanie** do nového priameho obalu, */+ ak sa žiada o schválenie týchto operácií*🡪/*:* **spojené s inými operáciami** *(vymenovať*) a to: **krájaním, delením, plátkovaním**
* mraziarenské/chladiarenské **skladovanie ....................** *(špecifikovať výrobky*⭡,*“ ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania),*
* **8.10.: Mraziarenské/chladiarenské sklady** *( samostatné, stojace osamote/izolované*), pre ktoré sa vyžaduje schválenie podľa § 41 ods. 5 písm. s) zákona č. 39/2007 Z.z.):
  + **chladiarenské/ mraziarenské skladovanie***..............................(🡨 špecifikovať produkty živočíšneho pôvodu, ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania),*balených v priamom obale a/v druhom obale (🡨špecifikovať spôsob balenia)

1. ) Postačuje pre tie potravinárske podniky, v ktorých sa nevykonávajú žiadne operácie prípravy, výroby, spracovania produktov živ. pôvodu/nebezpečenstvá sa v týchto prevádzkarniach dajú kontrolovať všeobecným spôsobom vypracovaním a zavedením týchto požiadaviek jednoznačne predpísaných predpismi o hygiene potravín a potravinovým právom/ prvý krok HACCP (Analýza nebezpečenstiev) sa považuje za vykonaný a netreba vypracúvať a zavádzať ani iné zásady HACCP (ide napr. o prevádzkarne, ktoré vykonávajú prebaľovanie produktov živ. pôvodu, skladovanie vopred zabalených potravín živočíšneho pôvodu). [↑](#footnote-ref-1)
2. ) Úplný trvalý postup alebo postupy založené na 7 zásadách HACCP sa musia úmerne a na základe rizika uplatňovať v tých potravinárskych podnikoch, ktoré pripravujú, vyrábajú alebo spracúvajú produkty živočíšneho pôvodu a musia byť zohľadnené najmä nebezpečenstvá spojené s určitými druhmi potravín a procesmi, ktoré sa na ne aplikujú. [↑](#footnote-ref-2)
3. \* ***Uviesť názov príslušnej RVPS, ktorej sa žiadosť zasiela prostredníctvom portálu ÚPVS Slovensko.sk alebo po vyplnení a podpísaní sa podáva osobne alebo zasiela poštou na adresu územne príslušnú (podľa adresy prevádzkarne) Regionálnu veterinárnu a potravinovú správu. Zoznam adries je na webovom sídle ŠVPS SR*** <http://www.svssr.sk/zakladne_info/kontakty.asp> [↑](#footnote-ref-3)