**POSTUP STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVY PŘI SCHVALOVÁNÍ A REGISTRACI, POPŘÍPADĚ JEN REGISTRACI MINIMLÉKÁREN**

*Ze dne 31. srpna 2016 (změna legislativy mající vliv na tento dokument se předpokládá v únoru 2018)*

**Čl. 1**

**DEFINICE MINIMLÉKÁRNY**

Jedná se o podniky zpracovávající mléko v množstvích do 500 l mléka kravského, nebo 100 l mléka kozího, nebo 50 l mléka ovčího denně, které stanoví vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška č. 128/2009 Sb.“). V těchto typech provozů zpravidla pracuje 1 – 5 lidí, obvykle rodinní příslušníci. Základní požadavky na vybavení provozu vychází z nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění (dále jen „nařízení (ES) č. 852/2004“). Při jakékoli manipulaci s mlékem nesmí být ohrožena zdravotní nezávadnost finálního produktu. Provozovatel před zahájením provozu musí požádat místně příslušnou krajskou veterinární správu Státní veterinární správy (dále jen „KVS“) o schválení a registraci, nebo jen o registraci. KVS žádost posoudí, a na základě informací v ní uvedených, zváží možné úlevy z požadavků.

**1.1 Registrovaná minimlékárna**

Provoz, který bude produkovat mléko a mléčné výrobky pro vlastní prodejnu, resp. pro prodej vlastních produktů na tržišti a tržnici, resp. jen 35% produkce bude prodávat jinému maloobchodnímu zařízení a bude zpracovávat mléko **pouze z vlastního chovu**, bude pouze registrován (viz vyhláška č. 128/2009 Sb.);

**1.2 Schválená a registrovaná minimlékárna**

Provoz, který zpracovává (i) jiné mléko, než z vlastního chovu nebo pokud má výrobce záměr uvádět produkty na trh jinak než prostřednictvím vlastního maloobchodu nebo na tržišti a tržnici, musí být schválen a registrován 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, v platném znění (dále jen „nařízení č. 854/2004“).

**Čl. 2**

**PODÁNÍ ŽÁDOSTI, NÁLEŽITOSTI A POŽADAVKY.**

Náležitosti žádosti jsou uvedeny v § 22 odst. 1 písm. a) zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) ve znění pozdějších předpisů (dále jen „veterinární zákon“) a v § 32 vyhlášky č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 289/2007 Sb.“).

§ 32 odst. 2 vyhlášky č. 289/2004 Sb. stanoví, že některé skutečnosti, které jsou nezbytné pro posouzení žádosti, mohou být poskytnuty formou příloh. Jedná se o případy, kdy takové přílohy KVS v daném případě požaduje. KVS postupuje v souladu s požadavky zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) a nařízeními Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, č. 853/2004, č. 854/2004, č. 882/2004 a nařízením Rady (ES) č. 1099/2009.

Formou příloh k žádosti musí být vždy předložen provozní a sanitační řád (dle § 33 vyhlášky č. 289/2007 Sb.), dokumentace ke zdroji pitné vody a doklad o podnikání v případě podnikající fyzické osoby:

**2.1 Provozní řád obsahuje:**

a) hlavní zásady organizace a řízení provozu (např. kdo, kdy, od kdy do kdy, pracovní činnost osob, kolik osob pracuje);

b) prostorové a dispoziční uspořádání podniku, včetně oddělení činností se zřetelem na ochranu surovin a potravin živočišného původu před kontaminací (jednoduchý nákres s popisem prostor a zařízení provozu v měřítku, aby bylo možné zvážit, zda činnosti zde zamýšlené mohou být vykonávány bez rizika);

c) stručný popis vykonávaných činností včetně jejich objemu (obvykle uváděného v litrech či kilogramech za určité období), doby výkonu (od kdy do kdy je podnik v provozu a to jak v rámci dne, tak i v rámci roku – například s ohledem na sezónnost produkce mléka malých stád malých přežvýkavců) a určení prostorů, kde jsou uváděné činnosti vykonávány (podle počtu osob je možné přistoupit na časové oddělení činností – pokud bude zajištěno, že nedojde ke kontaminaci hotových produktů surovinou. To lze zajistit tak, že veškeré zpracování je prováděno dávkově – v době, kdy se v prostoru manipuluje s hotovými výrobky, není v něm manipulováno s nezpracovanou surovinou);

d) způsob sledování požadovaných teplot potravin živočišného původu [např. při pasteraci musí provozovatel pravidelně kontrolovat parametry, „mimo jiné použitím automatických přístrojů“ (tzn. automatická regulace teploty a optimálně i registrační teploměr) – viz příloha II kapitola XI nařízení (ES) č. 852/2004], tzn. lze ponechat na provozovateli, zda zavede automatické nebo ruční zaznamenávání:

1. automatické zaznamenávání pomocí dataloggeru nebo jiných automatických zařízení nebo

2. ruční zaznamenávání - ze záznamu musí být patrné, že bylo dosaženo pasterační teploty po stanovenou dobu.

i. U kotlových pastérů je nutné zaznamenat dobu pouze při použití nízké pasterace (63°C/30 min. resp. takové kombinace teploty a času, kdy se doba ošetření pohybuje řádově v minutách) – záznam je nutný pro každou pasterační dávku. U vyšších teplot (nad 72 °C) není nutné ani reálné dobu zaznamenávat, požadovaná výdrž je v řádu sekund a tepelná setrvačnost objemu ji zajistí v naprosto dostatečné míře, stačí pouze záznam, kdy bylo dosaženo pasterační teploty.

ii. Je-li využíván deskový pastér, je nutné se přesvědčit, že velikost výdržníku zajistí požadovanou dobu výdrže (je nutné znát výkon pasteru a objem výdržníku);

e) pravidla provádění a vyhodnocování výsledků vlastní kontroly hygienických podmínek výroby (plán odběru vzorků příp. stěrů). Frekvenci odběru vzorků stanoví provozovatel na základě analýzy rizika, zejména v závislosti na vyráběném sortimentu a objemu výroby. Stanoví i nápravná opatření pro případ, že sledovaný parametr nebude splňovat stanovené požadavky.

**2.2 Sanitační řád stanovuje:**

a) způsob a postupy čištění a dezinfekce provozních prostorů a výrobních zařízení, používané čisticí a dezinfekční prostředky (dezinfekční prostředky, stejně jako prostředky k hubení škůdců patří mezi biocidy; je třeba se ujistit, že provozovatel ví, že jím používané prostředky jsou pro daný účel registrované, či schválené. Je-li prostředek veden např. v databázi USKVBL tzn., že jej lze dohledat přes internetové stránky www.uskvbl.cz – registrace a schvalování – biocidy – seznam DDD, lze tuto skutečnost akceptovat);

b) způsob a postupy hubení škůdců (dezinsekce a deratizace), používané dezinsekční a deratizační prostředky (nelze připustit neodbornou manipulaci s jedy v potravinářských provozech, tzn. bez náležité odborné průpravy a zkoušek – pokud takovou kvalifikaci provozovatel minimlékárny nemá, musí být hubení škůdců smluvně zajištěno – viz bod 4);

c) věcný a časový plán provádění dezinfekčních, dezinsekčních a deratizačních činností včetně situačního náčrtu míst určených k pokládání nástrah, způsoby vyhodnocování účinnosti jednotlivých akcí, postupů a prostředků;

d) osoby odpovědné za zajištění, organizaci a provádění čištění, dezinfekce, dezinsekce a deratizace, včetně event. smluvního zajištění výkonu těchto činností odborně způsobilou osobou;

e) vedení dokumentace o provedené dezinfekci, dezinsekci a deratizaci,

f) způsob uskladňování čisticích, dezinfekčních, dezinsekčních a deratizačních prostředků. (Požadavky musí být úměrné velikosti provozu. Není na místě požadovat samostatnou místnost, na dezinfekční prostředky stačí vhodná uzavřená skříň apod., která zajistí, že prostředky negativně neovlivní vyráběné produkty. Pokud se jedná o insekticidy a deratizační prostředky – manipulaci s nimi zajišťuje vždy odborně způsobilá osoba, která je aplikuje do jedových staniček a neponechává žádné zásoby v provozu.)

**2.3 Dokumentace k pitné vodě**

a) V případě veřejného zdroje smlouva o odběru.

b) V případě vlastního zdroje protokol o vyšetření vody z akreditované laboratoře v rozsahu požadovaném pro daný případ platnou vyhláškou. Zdroje pitné vody a samotná pitná voda je v gesci orgánů ochrany veřejného zdraví Ministerstva zdravotnictví. Proto je třeba tuto oblast v případě nejasností konzultovat s místně příslušnou krajskou hygienickou stanicí.

**2.4 Doklad o podnikání v případě podnikající fyzické osoby**

Jako podklad pro registraci podnikající fyzické osoby musí být předložena ověřená kopie dokladu o  registraci podnikání:

**a) Registrovaná minimlékárna**

1. živnostenský list v oboru činnosti „řemeslná živnost mlékárenství“ nebo

*2.* osvědčení o zápisu do evidence zemědělského podnikatele *Poznámka: Některé živnostenské úřady pro tuto živnost nevydávají soukromě hospodařícím zemědělcům živnostenský list s tím, že na základě zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství se jedná o zemědělského podnikatele. Podnikání v zemědělství je ve smyslu § 3 odst. 3 písm. e) živnostenského zákona z režimu živnostenského zákona vyňato, není tedy živností. V takovém případě je zemědělec zaevidován u obecního úřadu obce s rozšířenou působností. Podmínku odborné způsobilosti zákon o zemědělství nepředepisuje. Podle tohoto zákona (§ 2e odst. 3) se zemědělskou výrobou mimo jiné rozumí:* ***„****b) živočišná výroba zahrnující chov hospodářských a jiných zvířat či živočichů za účelem získávání,* ***zpracování*** *a výroby živočišných produktů, e)* ***úprava, zpracování a prodej vlastní produkce*** *zemědělské výroby, pokud je konečným produktem zemědělský produkt uvedený v Příloze I Smlouvy o fungování Evropské unie****“*** *(Smlouva obsahuje v kapitole 4 mléko a* ***mléčné výrobky****).*

**b) Schválená a registrovaná minimlékárna**

živnostenský list v oboru činnosti „řemeslná živnost mlékárenství“, (v případě registrovaného zemědělce zpracovávajícího pouze vlastní mléko se postupuje podle písmene a) bodu 2).

**2.4 Správná výrobní praxe a HACCP**

V každém potravinářském provozu musí být zaveden systém správné výrobní praxe jako základ nezávadné výroby a systém založený na analýze nebezpečí (HACCP). Oba systémy (správné výrobní praxe a HACCP) jsou vzájemně propojené a doplňují se, nemusí se od sebe v dokumentaci a dokumentech striktně oddělovat V minimlékárnách se nevyžaduje zpracování systému HACCP v plném rozsahu tak, jak je stanoven v článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004. Za zcela postačující lze považovat i obecně formulovaný, písemně zdokumentovaný systém postupů založených na zásadách HACCP - obecné plány HACCP nebo příručky správné výrobní praxe/správné hygienické praxe. Může být použita i některá z dostupných příruček oficiálně zveřejněných profesními svazy, zájmovými organizacemi apod. a aplikována na daný provoz. Dokumentace však musí být zpracována na všechny skupiny výrobků, které podnikatel vyrábí.

**Čl. 3**

**STÁTNÍ VETERINÁRNÍ DOZOR**

**3.1 Registrovaná minimlékárna**

Po registraci provozu musí být provedena kontrola na místě v době co nejkratší (je třeba vzít v úvahu sortiment výroby a možná rizika spojená s produkcí, zda má osoba dostatečné odborné znalosti atp.). O kontrole se vyhotoví protokol o kontrole (dále jen „POK“) a v případě zjištěných nedostatků musí být zahájeno 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.

**3.2 Schválená a registrovaná minimlékárna**

Provoz, bude vždy nejprve schválen dočasně, aby bylo možné ověřit činnosti za provozu. Frekvence kontrol v období dočasného schválení je vyšší (nelze paušálně doporučit, je nutná analýza možných nebezpečí a posouzení rizik).

**Čl. 4**

**POŽADAVKY NA ZPRACOVÁVANÉ SYROVÉ MLÉKO**

Požadavky na surovinu a manipulaci s ní vychází ze základního požadavku, že nesmí být ohrožena zdravotní nezávadnost.

Zpracovávané **mléko** musí odpovídat požadavkům nařízení (ES) č. 853/2004. To znamená, musí být zjišťován **CPM** (celkový počet mikroorganismů) a v případě mléka kravského i **PSB** (počet somatických buněk) ve stanovené frekvenci předepsané nařízením č. 853/2004, výsledky vyšetření (geometrické průměry) musí být k dispozici pro úřední kontroly. Doba uchování dokumentace činí 1 rok (viz § 22 odst. 1 písm. b) bod 5 veterinárního zákona).

Pokud jde o rezidua inhibičních látek (dále jen „**RIL**“) - v případě, že se jedná o mléko

a) z **vlastního** chovu a chovatel je schopen doložit manipulaci s mlékem léčených kusů, resp. je v chovu prokazatelně zavedena správná zemědělská praxe, nepožaduje se předkládání výsledků vyšetření na RIL (provozovatel nepřekročení limitů garantuje například i tím, že kusy nejsou léčené). Úřední dozor se může kdykoli přesvědčit o nepřítomnosti RIL odběrem vzorku a jeho vyšetřením.

b) **jiné, než z vlastního chovu**, musí být k dispozici výsledky vyšetření i na RIL. Laboratorní rozbor mléka jiného, než z vlastního chovu, může zajistit jak odběratel (minimlékárna), tak dodavatel mléka. Pro účely veterinárního dozoru lze využít i výsledky, které poskytne dodavatel mléka (například od jiné mlékárny, které rovněž dodává mléko).

**Čl. 5**

**POŽADAVKY NA VÝROBKY**

Přestože se registrované minimlékárny přímo neřídí nařízením (ES) 853/2004, platí základní princip neohrožení zdravotní nezávadnosti. Proto by při stanovení požadavků na výrobky a manipulaci s nimi měla být zohledněna ustanovení přílohy III oddílu IX kapitoly II (parametry pasterace, pokud je prováděna, parametry skladování, balení atd).

**Čl. 6**

**POŽADAVKY NA VEDLEJŠÍ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU**

V souladu s nařízením (ES) č.1069/2009 článek 2 odstavec 2 písmeno e) je syrové mléko, mlezivo a produkty z nich získané, které jsou vyrobeny, přechovávány, neškodně odstraněny nebo použity v hospodářství původu vyjmuto z působnosti nařízení.

*Produkty 3. kategorie (a to jak syrové mléko, tak například syrovátka, smetky, skrojky atd.) pokud pocházejí z mléka z vlastního hospodářství provozovatele minimlékárny, se tedy mohou používat v hospodářství původu bez omezení (tzn. i ke zkrmení), pokud neohrožují zdraví lidí nebo zvířat a nejsou důvody k jejich zařazení jako materiálu kategorie 1 nebo 2.*

V případě, že provozovatel zpracovává i jiné mléko než z vlastního hospodářství, musí být s vedlejšími produkty živočišného původu zacházeno v souladu s požadavky přílohy X kapitoly II oddílu 4 nařízení (EU) č. 142/2011.

**PŘÍLOHA: Neúplný výčet možných úlev pro minimlékárny**

1. **STRUKTURÁLNÍ POŽADAVKY**
2. Nařízení (ES) č. 852/2004 příloha II kapitola I bod 3 stanoví, že k dispozici musí být dostatečný počet **splachovacích záchodů** připojených na účinný kanalizační systém.

*Není přímo vyžadováno, aby splachovací záchody byly umístěny ve výrobním zařízení. Za určitých okolností je tedy možné připustit, aby zaměstnanci využívali záchody v jiné budově. Je však nezbytné zajistit, aby nemohlo dojít ke kontaminaci potravin. Přístup k toaletám by proto měl být co nejkratší a neměl by vést hygienicky nevhodným prostředím. Zaměstnanci by měli před opuštěním pracoviště odložit pracovní oděvy.*

1. Nařízení (ES) č. 852/2004 příloha II kapitola I bod 9 stanoví, že vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství pro převlékání pracovníků. Tedy hygienická smyčka není nutná v méně rizikových prostorech. V případech, kdy to neohrozí zdravotní nezávadnost živočišných produktů, lze místo šatny využít pouze skříňku pro odkládání oděvů a osobních věcí. Přechod ze šaten do výrobních prostor je přes dvůr nebo chodbu možný, ale pouze za předpokladu, že je provoz chráněný před kontaminací a to např. tak, že se pracovníci do pracovní obuvi přezují až po vstupu do výrobních prostor anebo je nainstalované vhodné zařízení na čištění (mytí, dezinfekci) bot před vstupem do čisté části.
2. Příloha II kapitola VI bod 2 a 3 nařízení (ES) č. 852/2004 uvádí, že potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiné odpady se musí ukládat do uzavíratelných nádob, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných typů nádob nebo odklízecích systémů. Musí být učiněna přiměřená opatření pro skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů. Úložiště odpadů musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, bez zvířat a škůdců.

*Za úložiště se považuje samostatný prostor, uzavíratelný popřípadě uzamykatelný, snadno čistitelný a dezinfikovatelný. V závislosti na množství a charakteru vedlejších živočišných produktů lze za úložiště považovat i termoregulační box, chlazenou nádobu nebo lednici odpovídající velikosti podle množství vedlejších živočišných produktů. Tedy pokud potravinářský podnik odváží vedlejší živočišné produkty k neškodnému odstranění denně a vzniká jich v jeho zařízení jen velmi malé množství, postačí pro uložení uzavíratelná nádoba. Ovšem pokud odváží vedlejší živočišné produkty v delším intervalu, musí být tato uzavíratelná nádoba, v závislosti na charakteru vedlejších produktů, chlazená.*

1. Příloha II kapitola IV bod 3 nařízení (ES) č. 852/2004 stanoví, že pokud jsou dopravní prostředky používány k přepravě čehokoli jiného než potravin nebo pokud se různé druhy potravin přepravují současně, musí být výrobky, je-li to nezbytné, účinným způsobem odděleny.

*Toto ustanovení tedy nevylučuje, aby spolu s potravinami bylo přepravováno zboží po uplynutí doby použitelnosti, nebo zboží, které je z jiných důvodů neprodejné, pokud není při takovém způsobu přepravy ohrožena zdravotní nezávadnost ostatních přepravovaných potravin.*

1. **NESTRUKTURÁLNÍ POŽADAVKY**
2. Nařízení hygienického balíčku umožňuje, aby provozovatelé potravinářských podniků pro **dezinfekci nástrojů** mimo zařízení využívající horkou vodou o teplotě nejméně 82 °C mohli využít i alternativní systém s podobným účinkem. Jako alternativní způsob dezinfekce nástrojů lze používat např.:

* *Lihový/alkoholový sprej (schválený pro potravinářské použití),*
* *různé typy nádob se stále horkou vodou min. 82°C pro nástroje,*
* *ošetření vhodnými přípravky používanými pro desinfekci v potravinářském průmyslu s následným oplachem pitnou vodou. Kde se jedná o roztoky připravované z koncentrátu pracovníky podniku, musí být udržování stanovené koncentrace a výměna tohoto roztoku zakotvena v postupu založeném na HACCP principech,*
* *ošetření nástrojů zbavených viditelných nečistot uložením do kyseliny mléčné ve vhodné koncentraci. Udržování stanovené koncentrace a výměnu tohoto roztoku zakotvit v postupu založeném na HACCP principech,*
* *jiné metody, pro které lze stanovit způsob ověření sanitačního účinku (používání UV záření není pro tyto účely vhodné pro mnoho faktorů snižujících jeho baktericidní účinek).*

*Provozovatelé potravinářských podniků musí mít v takovémto případě zpracován postup pro ověřování dezinfekčního účinku použité metody (například stěry pro mikrobiologické testování odebrané ze zařízení a nástrojů před dezinfekcí a po dezinfekci).*

1. V souladu s nařízením (ES) č. 852/2004 přílohou II kapitolou V odstavcem 1 písmena b) musí být všechny předměty, se kterými přicházejí potraviny do styku konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum.

*Použití pracovních nástrojů a zařízení ze dřeva nebo s použitím dřeva, pokud provozovatel zabezpečí, aby tyto byly řádně čištěny a udržovány v neporušeném stavu a tak nebyly zdrojem kontaminace jak mikrobiologické tak fyzikální, tedy není vyloučeno.*

1. Hygienický balíček nevylučuje, aby si pracovníci potravinářských podniků prali své pracovní oděvy doma. V takovém případě však provozovatel potravinářského podniku musí zaručit, že tento způsob zajištění čistého pracovního oděvu nebude zdrojem kontaminace a to zejména tak, že vytvoří postupy pro kontrolu čistoty těchto oděvů. Jako vhodná metoda kontroly je sledování, zda byly pracovní oděvy řádně vyžehleny a tím pádem tepelně ošetřeny a zbaveny volné vody.
2. Operace jako příležitostná manipulace, příprava, skladování a podávání potravin soukromými osobami na akcích jako jsou církevní nebo školní akce nebo venkovské trhy nespadají do působnosti nařízení (ES) č. 852/2004. Pravidla Unie by se měla vztahovat pouze na podniky, jejichž koncepce předpokládá určitou kontinuitu činností a určitý stupeň organizace.

*Ten, kdo s potravinami manipuluje nebo potraviny připravuje, skladuje nebo prodává příležitostně a v malém měřítku (např. na akcích farností, školních akcích či venkovských trzích nebo v jiných situacích jako při organizovaných charitativních akcích, jichž se zúčastňují dobrovolníci a kde se příležitostně připravuje jídlo), nemůže být považován za „podnik“, a tudíž pro něj neplatí hygienické požadavky právních předpisů Unie. Minimlékárny za takový typ podniku považovat nelze, produkce mléka a jeho zpracování není příležitostná činnost, naopak předpokládá určitou kontinuitu.*

1. Kontrola škůdců – deratizace a dezinsekce

Kapitola I přílohy II nařízení EP a Rady 852/2004 požaduje v písmenu c), aby uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor umožňovala správnou hygienickou praxi, včetně ochrany před kontaminací a zejména regulaci škůdců. Vyhláška č. 289/2007 Sb., v §33 však požaduje i detail dezinsekce a deratizace včetně plánu rozmístění nástrah.

*V tomto případě je možno uplatnit flexibilitu pouze v rámci požadavku vyhlášky a mít zpracovaný okamžitě aplikovatelný program pro případ průniku škůdců do provozovny. Provozovatel potravinářského podniku (dále jen PPP) může monitorovat/sledovat výskyt škůdců v provozovně vlastními silami (nemusí být prováděn specializovanou firmou). Monitorování je omezeno na sledování úbytku nejedovatých návnad apod. Nezbytným předpokladem je však zavedení preventivních opatření proti průniku, zahnízdění a pomnožení škůdců. V případě zjištění výskytu škůdců je třeba kontaktovat specializovanou firmu, která zajistí v případě nutnosti dezinsekci či deratizaci s použitím chemických látek.*

1. Záznamy o čištění a sanitaci

Vedení dokumentace o provedené sanitaci je požadováno dle §33 písm. b) bodu 5 vyhlášky č. 289/2007 Sb.

*V malých podnicích lze akceptovat předložení plánovaných laboratorních vyšetření stěrů a celkovou úroveň čistoty provozu. Avšak popsané postupy čištění a dezinfekce (včetně používaných prostředků) musí být k dispozici.*

1. HACCP

Podle článku 5 nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.

Návod DG Sanco 1955/2005 specifikuje, že zvláštním typem pokynů pro správnou praxi jsou obecné pokyny pro HACCP (též někdy nazývané generické plány HACCP). Obecné pokyny mohou určovat závažná rizika reálných nebezpečí a jejich řízení společná pro potravinářské podniky a pomáhat vedoucímu pracovníkovi při vytváření postupů nebo metod pro bezpečnost potravin a při řádném vedení záznamů.

Používá-li provozovatel obecné pokyny pro HACCP, je stále zapotřebí dodatečně zkoumat možnost výskytu takových nebezpečí a jejich rizik a metody pro jejich omezování.

V mlékárenské výrobě, v níž mají podniky mnoho společných vlastností, výrobní proces je lineární a kde je vysoká pravděpodobnost rozšíření známých nebezpečí, mohou být obecné pokyny vhodné. Návod DG Sanco 1955/2005 říká, že v některých případech lze předpokládat, že vzhledem k typu potravinářského podniku a potravin, se kterými se v něm manipuluje, mohou být možná rizika řízena zavedením základních požadavků (nazývané též prerequisites, nezbytné předpoklady, základní pravidla bezpečných potravinářských výrob, někdy i správná praxe). V tom případě není formální analýza nebezpečí nezbytná. Doporučujeme, aby byly v takových potravinářských podnicích zavedeny pokyny pro správnou praxi. V některých případech může analýza nebezpečí ukázat, že lze všechna nebezpečí řídit provedením základních požadavků na hygienu potravin.

*V malých podnicích je tedy možné akceptovat:*

* *Sestavení HACCP týmu u „miniaturních podniků“ tohoto typu prakticky nepřichází v úvahu. Lze akceptovat, když s aplikací principů založených na analýze rizika pomáhá externí pracovník, případně mohou být aplikovány připomínky dozorujícího úředního veterinárního inspektora.*
* *Použití obecných HACCP plánů a příruček SVP/SHP –* ***Musí se jednat o oficiálně zveřejněné dokumenty*** *(národní příručky SVP/SHP, příručky, které vydaly profesní svazy apod.); pokud se těmito obecnými příručkami provozovatel řídí, měl by je mít k dispozici (fyzicky v provozu, nikoli jen odkaz na internetové stránky) a měl by znát jejich obsah. Musí být schopen prokázat soulad své práce a pokynů těchto příruček. Pokud je určitá část příručky v rozporu s jím zavedenou praxí, měla by být tato odchylná část výrobního postupu popsána ve vlastní dokumentaci podniku.*
* *Záznamy z (kritických) kontrolních bodů – stejně jako u záznamů o sanitaci, nemusí být vždy zaznamenávány stavy, které jsou normální, v pořádku. Naopak je třeba zaznamenat situace, kdy došlo k mimořádnému stavu a kdy bylo nutné zjednat nápravu, přijmout nápravná opatření a tuto situaci zaznamenat. Typické jsou takové záznamy u****kontrolních*** *bodů, kde jsou sledovány neměřitelné hodnoty (znečištění apod.), případně u vizuálních postupů sledování (pouze teploměr, bez registrace). U* ***kritických kontrolních bodů*** *je preferován záznam i stavů normálních (např. záznam v pasteračním deníku pro kotlový paster – začátek – konec pasterace, čas dosažené teploty, množství mléka)*

1. Kalibrace teploměrů

U všech měřících zařízení majících dopad na bezpečnost výrobku musí být zajištěna návaznost měřidla až na etalony a musí být správně kalkulováno s nejistotou měření (chybou/odchylkou měřidla).

*V malých podnicích lze využít i porovnání s kalibrovaným teploměrem dozorového orgánu. V protokolu o kontrole veterinárním inspektorem (dále též POK) musí být jednoznačně identifikován teploměr inspektora (vč. nejistoty měření, chyby/odchylky měřidla apod.) a porovnávaný teploměr. Teploty je třeba porovnávat v oblastech, ve kterých je teploměr provozovatele používán (vaření, chlazení atp.). Ze záznamu v POK musí být srozumitelné, s jakou odchylkou musí provozovatel počítat při použití svého teploměru (je nutné při záznamu do POK správně vyhodnotit odchylku úředního teploměru a odchylku teploměru provozovatele).*

1. Odběry vzorků

Provozovatelé musí ověřovat pravidelně nezávadnost své výroby. Nejčastějším prostředkem jsou odběry vzorků k mikrobiologickému, případně chemickému vyšetřování. V rámci svých postupů si provozovatel stanoví četnost odběrů (viz výše bod 2.1 písm. e). Pokud v daném období je odebrán kontrolní úřední vzorek s vyhovujícím výsledkem vyšetření daných parametrů, je možné jím nahradit plánované vyšetření vlastních vzorků.

1. Školení

Návod DG Sanco 1955/2005 specifikuje, že školení podle přílohy II kapitoly XII nařízení (ES) č. 852/2004 je třeba chápat v širším kontextu. Vhodné školení nemusí nutně znamenat účast na kurzech odborné přípravy. Školení lze dosáhnout pomocí informačních kampaní profesních organizací nebo příslušných orgánů (včetně školení u provozovatele), pokynů pro správnou praxi apod.

Je třeba mít na paměti, že by školení pracovníků potravinářských podniků ohledně HACCP mělo být přiměřené typu a velikosti podniku a pracovnímu zařazení pracovníků.

*V tomto případě je v rámci uplatnění flexibility možno akceptovat poučení/proškolení zaměstnanců provedené inspektorem KVS/MěVS SVS. O proškolení je nutno provést záznam (rozsah a kdo byl poučen) do POK.*