



**Státní
veterinární
správa**

Verze 6, březen 2026



Státní veterinární správa

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

MVDr. Jan Váňa
MVDr. Lenka Sedláčková

OBSAH

OBSAH	2
ÚVOD	4
1. DOMÁCÍ PORÁŽKA, PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MASA.....	5
1.1. Domácí porážka	5
1.1.1. Co je domácí porážka	5
1.1.2. Oznámení domácí porážky předem	5
1.1.3. Oznámení domácí porážky zpětně	6
1.1.5. Veterinární prohlídka porážených zvířat a jejich masa a orgánů	6
1.1.6. Vedlejší živočišné produkty (VŽP)	7
1.1.6.1. Krev	7
1.1.6.2. Kůže	7
1.1.6.3. Střeva a předžaludky	7
1.1.6.4. Specifikovaný rizikový materiál (SRM).....	7
1.1.6.5. Ořezy a další živočišné materiály	7
1.1.6.6. Obsah předžaludků a střev	8
1.1.6.7. Uložení vedlejších živočišných produktů	8
1.1.6.8. Vystavení obchodního dokladu při předávání VŽP	8
1.1.7. Odhlášení skotu pro domácí porážku	8
1.2. Porážka ve mzdě	8
1.3. Prodej malého množství masa vlastních králíků a drůbeže	9
1.4. Porážka drůbeže a králíků v registrovaném provozu	9
1.5. Zpracování masa a prodej vlastních masných výrobků	10
2. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA	11
2.1. Prodej malého množství syrového mléka a smetany od vlastních zvířat.....	11
2.1.1. Požadavky na dojená zvířata.....	11
2.1.2. Požadavky na prostory, kde se mléko uchovává a na jejich vybavení	11
2.1.4. Požadavky na chlazení.....	11
2.1.5. Informace pro spotřebitele	12
2.1.6. Laboratorní vyšetřování mléka	12
2.2. Zpracování mléka (minimlékárna) a prodej vlastních mléčných výrobků	12
2.2.1. Registrace vs. schválení	13
2.2.2. Oprávnění k podnikání	14

2.2.3.	Požadavky na dojená zvířata.....	14
2.2.4.	Laboratorní vyšetřování mléka	14
3.	PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ VAJEC.....	16
3.1.	Prodej malého množství vajec od vlastních nosnic.....	16
3.2.	Zpracování vajec a prodej vlastních výrobků z vajec.....	17
4.	PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ VČELÍCH PRODUKTŮ	18
4.1.	Prodej včelích produktů od vlastních včel.....	18
5.	PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ RYB	19
5.1.	Prodej vlastních, živých ryb	19
5.2.	Zpracování ryby a prodej vlastních výrobků z ryb.....	19
6.	OBCHODNÍ DOKLADY	20
7.	LEGISLATIVA.....	21
7.1.	Legislative k domácí porážce	21
7.2.	Legislative k porážce ve mzdě.....	21
7.3.	Legislative k přímému prodeji bez schválení a bez registrace.....	21
7.4.	Legislative ke zpracování vlastních produktů na základě registrace	21
7.5.	Další nezbytná legislative ke zpracování a prodeji vlastní produkce	21
7.5.1.	Obecné požadavky na hygienu při výrobě potravin	21
7.5.2.	Zvláštní požadavky na hygienu při výrobě potravin živočišného původu	21
7.5.3.	Základní požadavky na označování potravin	22
7.5.4.	Legislativní požadavky na průvodní dokumenty.....	22

ÚVOD

Následující publikace je určena především chovatelům hospodářských zvířat, kteří chtějí prodávat malé množství vlastních produktů prvovýroby přímo konečným spotřebitelům (tzv. ze dvora), nebo se rozhodli svoji produkci sami dále zpracovávat.

Příručka shrnuje a snaží se uceleně a srozumitelnou formou seznámit výrobce s aktuálně platnými pravidly, za nichž je možné živočišné produkty vlastní prvovýroby nabízet. Faremním zpracovatelům poskytuje informace, co musí z hlediska platných předpisů splnit, chtějí-li například vyrábět mléčné výrobky ve vlastní minimlékárně, zpracovávat maso ze svých zvířat na masné produkty a ty prodávat, zpracovávat ryby z vlastního rybníka či vejce od svých slepic.

Chovatelům publikace sumarizuje aktuální pravidla, za kterých mohou uskutečnit domácí porážku zvířat ze svého chovu a v závěru odkazuje na platnou legislativu vztahující se k jednotlivým oblastem živočišné výroby.

Věříme, že se brožura stane pro malovýrobce cenným pomocníkem a jejich průvodcem na první pohled někdy ne zcela jednoduchou veterinární legislativou.

1. DOMÁCÍ PORÁŽKA, PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MASA

1.1. Domácí porážka

1.1.1. Co je domácí porážka

Požadavky na domácí porážku jsou dány zákonem č. 166/1999 Sb., veterinární zákon, konkrétně jeho § 21.

Domácí porážkou mohou být poražena ve vlastním hospodářství chovatele jatečná zvířata s výjimkou skotu staršího 72 měsíců, koní, oslů a jejich kříženců.

V rámci domácí porážky skotu mladšího 72 měsíců může chovatel porazit nejvýše 2 velké dobytčí jednotky ročně podle přílohy č. 11 k nařízení vlády č. 330/2019 Sb., nařízení vlády o podmínkách provádění navazujících agroenvironmentálně-klimatických opatření.

Přepočítávací koeficienty hospodářských zvířat na velké dobytčí jednotky dle přílohy č. 11 nařízení vlády č. 330/2019 Sb.:

Druh a kategorie hospodářských zvířat	Koeficient přepočtu na velké dobytčí jednotky (VDJ)
Skot ve věku nad 2 roky	1,00
Skot nad 6 měsíců do 2 let včetně	0,60
Skot do 6 měsíců včetně	0,40

Pozn.: 1 rokem se rozumí 365 dní, 1 měsícem se rozumí 30 dní. U skotu a koní ve věku do 6 měsíců včetně se počítá stáří ode dne následujícího po dni narození.

Maso a orgány z domácí porážky jsou určeny pro vlastní spotřebu chovatele. Vlastní spotřebou se myslí u hovězího masa a orgánů ze skotu spotřeba v domácnosti chovatele. Domácnost je třeba chápat jako fyzické osoby, které spolu trvale žijí a společně uhrazují náklady na své potřeby. V případě masa a orgánů ostatních zvířat poražených domácí porážkou je připuštěna spotřeba osobou blízkou, kterou se rozumí příbuzný v řadě přímé, sourozenec a manžel nebo partner podle jiného zákona upravujícího registrované partnerství; jiné osoby v poměru rodinném nebo obdobném se pokládají za osoby sobě navzájem blízké, pokud by újmu, kterou utrpěla jedna z nich, druhá důvodně pocítovala jako újmu vlastní. Má se za to, že osobami blízkými jsou i osoby sešvagřené nebo osoby, které spolu trvale žijí (viz zákon č. 89/2012 Sb. občanský zákoník).

1.1.2. Oznámení domácí porážky předem

Domácí porážku skotu mladšího 72 měsíců nebo jelenovitých ve farmovém chovu je chovatel povinen prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správy oznámit krajské veterinární správě nejméně 3 dny před jejím konáním. Pokud se domácí porážka neuskuteční, je chovatel povinen oznámit tuto skutečnost neprodleně krajské veterinární správě způsobem uvedeným výše.

Vzor formuláře oznámení je možno nalézt na internetových stránkách Státní veterinární správy v části „Formuláře ke stažení“.

Krajská veterinární správa tyto informace využívá k namátkovým kontrolám provádění domácích porážek – zaměřuje se zejména na ochranu zvířat před týráním a na zacházení s produkty z domácí porážky, které nejsou určeny ke konzumaci lidmi (vedlejší živočišné produkty). Každá domácí porážka je kontrolována dokumentačně (tj. zda došlo k odhlášení individuálně označovaných zvířat v centrální evidenci zvířat a u skotu je ověřováno, zda chovatel odeslal specifikovaný rizikový materiál do asanačního podniku – viz bod 1.1.6.4.).

1.1.3. Oznámení domácí porážky zpětně

V případech, kdy je nezbytné provést domácí porážku neprodleně, aby bylo zabráněno zbytečnému utrpení zvířete, je možné provedení domácí porážky oznámit prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správy neprodleně po jejím provedení. V takovém případě je však nutné zajistit prohlídku zvířete soukromým veterinárním lékařem a doložit písemné prohlášení o zdravotním stavu zvířete svědčící o tom, že zvíře muselo být poraženo, aby netrpělo.

1.1.4. Ochrana porážených zvířat proti týrání

Chovatel musí postupovat v souladu se zákonem č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů a jeho prováděcích vyhlášek a nařízení EP a Rady (ES) č. 1099/2009 o ochraně zvířat při usmrcování.

Zásady:

- a) skot musí být před usmrcením fixován; v případě vázání nesmí docházet ke škrcení nebo zraňování zvířete a musí být umožněno rychlé odvázní zvířete; zvířata nesmí být fixována svázáním končetin do kozelce;
- b) porážení skotu vykrvením může být prováděno pouze po jeho omráčení zaručujícím ztrátu citlivosti a vnímání po celou dobu vykrvování; používat bodce nebo jiné nástroje se špičatými konci je zakázáno;
- c) vykrvování zvířete musí být zahájeno bezprostředně po jeho omráčení, přičemž musí být provedeno tak, aby vyvolalo rychlé a úplné vykrvení, a to dříve, než zvíře procitne z bezvědomí;
- d) jatečné zpracování zvířete před jeho vykrvením je zakázáno, před ukončením vykrvení se nesmí provádět žádný zpracovatelský úkon na vykrvovaném zvířeti.

1.1.5. Veterinární prohlídka porážených zvířat a jejich masa a orgánů

Maso a orgány z domácí porážky nemusí být veterinárně vyšetřeny, pokud tak nenařídí krajská veterinární správa nebo Ústřední veterinární správa. Veterinární správa nařídí povinné vyšetřování v případě nepříznivé nakažové situace, aby zabránila šíření nákazy zvířat, popř. lidí.

Produkty z domácí porážky nesmí být uváděny na trh, tedy není možné je prodávat ani rozdávat osobám, které netvoří domácnost chovatele, popřípadě nespádají mezi jeho blízké osoby.

Pokud chovatel nebo osoba provádějící domácí porážku zjistí neobvyklé změny na mase a orgánech nebo jiné změny, které mohou svědčit o naze nebo nevhodnosti masa pro lidskou spotřebu, nahlásí je příslušné krajské veterinární správě.

1.1.6. Vedlejší živočišné produkty (VŽP)

Nakládání s vedlejšími živočišnými produkty musí být prováděno v souladu s veterinárním zákonem a požadavky nařízení (EU) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě. Toto nařízení rozděluje VŽP do kategorií 1 až 3 dle míry jejich rizikovitosti. Za nejrizikovější se považuje materiál kategorie 1 a naopak nejmenší riziko představují materiály kategorie

1.1.6.1. Krev

Krev nelze nechat volně vytékat na prostranství nebo do kanalizace.

Pokud není využita v domácnosti chovatele, se při vykrvování zvířete zachytí do vhodné nádoby, která se označí „kategorie 3“ a musí být předána oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

1.1.6.2. Kůže

Pokud není použita v domácnosti chovatele, je považována za materiál kategorie 3 a musí být předána oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

1.1.6.3. Střeva a předžaludky

Střeva a předžaludky (pokud nejsou využity v domácnosti chovatele) se vyprázdňují. Obsahy předžaludků a střev mohou být využity k přímému hnojení na pozemku majitele. Vyprázdněná střeva se vloží do nádoby označené „kategorie 3“. Pokud se nevyprázdní, musí být vložena do nádoby označené „kategorie 2“ a musí být předána oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

1.1.6.4. Specifikovaný rizikový materiál (SRM)

Za specifikovaný rizikový materiál se vzhledem ke statusu České republiky jako země se zanedbatelným rizikem výskytu BSE pokládá, pokud jde o skot, u zvířat starších 12 měsíců lebka kromě dolní čelisti, ale včetně mozku, očí, a mícha. Orientační množství SRM je 11–15 kg.

SRM se vloží do nádoby označené jako „kategorie 1“ a znehodnotí se obarvením barvou. SRM musí být předáno k likvidaci schválenému asanačnímu podniku.

1.1.6.5. Ořezy a další živočišné materiály

Ořezy nebo další živočišné materiály vznikající při opracování poráženého zvířete (jedná se například o nohy včetně paznehtů, plíce, průdušnici, aortu, dělohu, pohlavní orgány, jícen, bránici), pokud nejsou využity ke krmení zvířat v zájmovém chovu, která jsou v době porážky chována v hospodářství původu poráženého zvířete, musí být vloženy do nádoby označené „kategorie 3“ a musí být předány oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

Pokud se VŽP nerozdělí do jednotlivých kategorií, lze je dohromady předat svozné lince asanačního podniku jako materiály kategorie 1, pokud tyto materiály obsahují SRM, nebo jako materiály kategorie 2, pokud neobsahují SRM, ale obsahují nevyprázdňovaná střeva a předžaludky. V ostatních případech se jedná o materiál kategorie 3.

1.1.6.6. Obsah předžaludků a střev

Obsah žaludku, předžaludků a střev je považován za materiál kategorie 2 a může být využit k přímému hnojení na pozemku chovatele poraženého zvířete nebo musí být předán osobě oprávněné zacházet s vedlejšími živočišnými produkty, která s ním naloží v souladu se článkem 13 nařízení (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě.

1.1.6.7. Uložení vedlejších živočišných produktů

VŽP musí být při porážce zvířete uloženy do nepropustné a uzavíratelné nádoby a uloženy tak, aby nemohlo dojít k jejich zneužití do doby dalšího nakládání v místě nebo předání oprávněné osobě.

1.1.6.8. Vystavení obchodního dokladu při předávání VŽP

VŽP musí během přepravy doprovázet řádně vyplněný obchodní doklad, který se vyhotovuje ve dvojím nebo trojím provedení (jeden originál a 1 nebo 2 kopie) v závislosti na tom, zda přepravu VŽP zajišťuje finální zpracovatel nebo pouze registrovaný přepravce. Originál obchodního dokladu doprovází zásilku VŽP až k finálnímu zpracovateli, u kterého zůstává. Jedna kopie obchodního dokladu zůstává producentovi VŽP, tedy chovateli a druhá přepravci, pokud je jiný než zpracovatel. Za obchodní doklad lze považovat tzv. kafilerní lístek, který je vystaven řidičem svozné linky asanačního podniku při fyzickém převzetí VŽP. Lze využít i vzor obchodního dokladu vydaného SVS, který je k dispozici na internetových stránkách SVS v části věnované domácím porážkám skotu. Kopie obchodního dokladu musí být příslušným chovatelem uchovávána po dobu nejméně 2 let od provedení porážky.

1.1.7. Odhlášení skotu pro domácí porážku

Chovatel předá do 7 dnů od porážky osobě pověřené vedením ústřední evidence skotu

- kód země a identifikační číslo zvířete,
- datum domácí porážky,
- registrační číslo hospodářství,
- kód události (domácí porážka skotu 63).

1.1.8. Sankce

Za nesplnění nebo porušení povinnosti nebo požadavku na zabezpečení zdravotní nezávadnosti živočišných produktů při domácí porážce skotu mladšího 72 měsíců/jelenovitých z farmového chovu lze dle veterinárního zákona uložit pokutu do výše 50 000 Kč.

1.2. Porážka ve mzdě / ve službě

Porážkou ve mzdě jsou myšleny případy, kdy chovatel odešle svá zvířata na jatky a jejich maso a orgány si od jatek odebere zpět. Od klasické domácí porážky se liší především tím, že je u zvířete provedena veterinární prohlídka, maso je posouzeno z hlediska zdravotní nezávadnosti a označeno značkou zdravotní nezávadnosti (veterinární ovál).

Provozovatel jatek je podle § 23 odst. 1 písm. h) zákona č. 166/1999 Sb., veterinární zákon, povinen oznámit písemně nebo prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správy do 24 hodin od provedení porážky krajské veterinární správě porážku skotu nebo prasat, pokud jsou maso nebo orgány určeny k dodání zpět

chovateli, v oznámení uvede počet poražených kusů a osobu, které maso nebo orgány dodal.

Takto získané maso nelze uvádět na trh. Má-li však chovatel v úmyslu toto maso prodávat (uvádět na trh), musí mít pro tento účel nejméně registrované zařízení – prodejnu (vč. pojízdné), popřípadě s bourárnou (řeznictví). Dalším způsobem je prodávat (předávat) maso konečnému spotřebiteli z jiného (u KVS registrovaného) zařízení.

1.3. Prodej malého množství masa vlastních králíků a drůbeže

Chovatel králíků a chovatel drůbeže, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže může v malém množství a za následujících podmínek prodávat maso těchto zvířat, aniž by byla poražená na jatkách. Chovatel v takovém případě nemusí žádat krajskou veterinární správu o schválení ani o registraci potravinářského podniku.

Předmětem prodeje malého množství masa králíků a drůbeže smí být pouze čerstvé, neporcované maso (tělo může být staženo z kůže nebo oškubáno a vykucháno). U králíků nesmí být oddělena hlava od těla. Drůbeží maso nemusí být tříděno podle jakosti a hmotnosti.

Malým množstvím se rozumí, že chovatel smí tímto způsobem prodat nejvýše 2 000 kusů drůbeže a/nebo králíků v průběhu kalendářního roku, maso musí být skladováno za stálé teploty od – 2 °C do maximálně 4 °C.

Prodávat lze buď přímo konečnému spotřebiteli, a to v hospodářství, kde probíhal chov těchto zvířat nebo na tržnicích a tržištích po celé ČR nebo lze maso dodat do místního maloobchodu.

Za maloobchod se v tomto případě považuje buď prodejna s obdobným sortimentem (řeznictví) nebo zařízení stravovacích služeb, které se nacházejí na území České republiky.

Při prodeji musí být v místě prodeje jasně viditelná informace „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“, případně se tato informace uvede v obchodním dokladu určeném pro dodávku do prodejny nebo zařízení stravovacích služeb, tak aby prodejce mohl informovat své zákazníky.

Maso drůbeže a králíků nesmí spotřebitel dále uvádět na trh nebo je uvádět na trh prostřednictvím zásilkového prodeje. Maso drůbeže a králíků nesmí provozovatel místního maloobchodu uvádět na trh prostřednictvím zásilkového prodeje.

1.4. Porážka drůbeže a králíků v registrovaném provozu

Chovatel drůbeže a/nebo králíků může požádat krajskou veterinární správu o registraci podniku na porážení drůbeže a/nebo králíků, pokud

- je zařízení, ve kterém probíhá porážení vzdáleno nejvýše 50 kilometrů od místa chovu,
- ročně porazí nejvýše 10 000 kusů drůbeže a/nebo králíků,
- jsou porážena pouze zvířata z vlastního chovu.

K tělům poražené drůbeže a králíků nebo masu z nich musí být připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Získané maso musí být prodáno v místě porážky, nejvýše 35 % skutečně získaného

masa může být dodáno jinému maloobchodu (včetně stravovacího zařízení), který se však musí nacházet na území stejného nebo sousedního kraje, nebo nejvýše ve vzdálenosti do 100 km od podniku (v případě hlavního města Prahy se za sousední kraje považují rovněž kraje, které sousedí se Středočeským krajem).

Při porážení v tomto registrovaném provozu je nezbytné zajistit pravidelné vyšetřování jatečně upravených těl drůbeže s kůží z krku na salmonely a *Campylobacter* v souladu s evropským nařízením o mikrobiologických kritériích (nařízení (ES) č. 2073/2005).

1.5. Zpracování masa a prodej vlastních masných výrobků

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat Státní veterinární správu o schválení. Pro masné výrobky, vepřové, hovězí, skopové a kozí maso není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro čerstvé maso drůbeže a králíků (viz kapitola 1.3).

Pokud jsou však masné výrobky, vepřové, hovězí, skopové a kozí maso zpracovány v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy. Nezbytnou podmínkou však je, aby maso pocházelo ze zvířat poražených na schválených jatkách, kde probíhá úřední veterinární prohlídka.

Výroba masných výrobků a bourání masa v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud splňuje podmínky omezeného množství zpracovávaných surovin a dodávání vyrobených produktů pouze na místní úrovni.

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 500 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a poté následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 1000 Kč.

Omezeným množstvím se v tomto případě myslí, že maloobchod

- porcuje drůbeží maso v maximálním objemu 1,5 t/týden,
- bourá maso v maximálním objemu 3,5 t/týden,
- vyrábí masné výrobky v maximálním objemu 4,5 t/týden.

Dodávání produktů na místní úrovni znamená, že výrobce musí naprostou většinu jím vyrobených produktů prodat přímo v místě výroby konečným spotřebitelům. Je povoleno část vlastní produkce dodat jinému maloobchodnímu zařízení nebo na místní trh na území kraje nebo krajů sousedních* nebo do vzdálenosti nejvýše 100 kilometrů, ale tyto dodávky nesmí překročit 35 % objemu týdenní výroby.

* V případě hlavního města Prahy se za sousední kraje považují rovněž kraje, které sousedí se Středočeským krajem.

2. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

2.1. Prodej malého množství syrového mléka a smetany od vlastních zvířat

Aniž by byl schválen nebo registrován jako potravinářský podnik, může chovatel krav, ovcí nebo koz případně i jiných druhů uvádět na trh malé množství syrového, nezpracovaného mléka a smetany. Je však vyžadován souhlas krajské veterinární správy (KVS) – o souhlas musí chovatel požádat písemně.

Chovatel může mléko a smetanu

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

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

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.

Syrové mléko a smetanu nesmí spotřebitel dále uvádět na trh nebo je uvádět na trh prostřednictvím zásilkového prodeje.

2.1.1. Požadavky na dojená zvířata

Mléko musí pocházet od zvířat, která

- jsou zdravá,
- nemají poraněné vemeno,
- nebyla léčena, nebo již uplynuly ochranné lhůty podaných léčiv tak, aby v mléce nemohla přetrvávat rezidua léčiv,
- nebyla léčena látkami nepovolenými pro zvířata,
- jsou prostá brucelózy a tuberkulózy (celé hospodářství).

2.1.2. Požadavky na prostory, kde se mléko uchovává a na jejich vybavení

Prostor, kde se mléko uchovává (mléčnice), nesmí být zdrojem kontaminace mléka. Musí být chráněn proti škůdcům a oddělen od stájí, musí umožňovat zchlazení mléka a musí být snadno čistitelný a udržován v čistotě.

Prodej spotřebiteli se musí provádět v místnosti oddělené od stájí, a pokud chovatel dodává mléko i do mlékárny, musí prodej probíhat mimo mléčnici.

2.1.3. Hygiena dojení

Před dojením musí být očištěny struky a přilehlá část vemene, pro dezinfekci struku se smí používat pouze schválené prostředky, mléko od každého zvířete musí být před dojením zkontrolováno (první odstříky), léčená zvířata musí být identifikovatelná a mléko a mlezivo se nesmí míchat dohromady.

2.1.4. 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.

2.1.5. Informace pro spotřebitele

V místě prodeje mléka konečnému spotřebiteli (i v případě automatu) musí být viditelně umístěno upozornění „*Syrové mléko, před použitím tepelně zpracovat nebo pasterovat*“.

2.1.6. Laboratorní vyšetřování mléka

Chovatel musí nechat syrové mléko laboratorně vyšetřit 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

Mléko všech dojených druhů živočichů se musí vyšetřit na parametr bezpečnosti potravin, kterým je *Staphylococcus aureus*. Množství této bakterie nesmí překročit 500 kolonie tvořících jednotek (KTJ) v 1 ml syrového mléka.

Kravské mléko

Kravské mléko se dále musí pravidelně vyšetřovat (dle požadavků uvedených v prvním odstavci tohoto článku) na celkový počet mikroorganismů (CPM) při 30 °C, který nesmí překročit hodnotu 100 000 KTJ v 1 ml. Pokud je úřední vzorek odebrán nikoli po nadojení, ale až po manipulaci jako je například svážení z pastvy, nebo je odebíráno mléko z více smíchaných nádojů, případně z prodejního zařízení, vyžaduje se nepřekročení hodnoty 300 000 KTJ v 1 ml. Kravské mléko se také vyšetřuje na celkový počet somatických buněk (PSB), který nesmí být vyšší než 400 000 v 1 ml.

Mléko jiných druhů než kravské

Mléko jiné než kravské, se vyšetřuje na celkový počet mikroorganismů při 30 °C, který nesmí překročit 500 000 KTJ v 1 ml. Pokud je úřední vzorek odebrán nikoli po nadojení, ale až po manipulaci jako je například svážení z pastvy, nebo je odebíráno mléko z více smíchaných nádojů, případně z prodejního zařízení, vyžaduje se nepřekročení hodnoty 1 500 000 KTJ v 1 ml.

2.2. Zpracování mléka (minimlékárna) a prodej vlastních mléčných výrobků

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat Státní veterinární správu o schválení. Pro mléčné výrobky není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro syrové mléko a smetanu (viz kapitola 2.1.).

Pokud jsou však mléčné výrobky vyráběny v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy. Nezbytnou podmínkou však je, aby mléko pocházelo od zvířat, která výrobce vlastní (registrovaný výrobce mléčných výrobků = chovatel dojených zvířat).

Výroba mléčných výrobků v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud splňuje podmínky omezeného množství zpracovávaných surovin a dodávání vyrobených produktů pouze na místní úrovni.

2.2.1. Registrace vs. schválení

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 500 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a poté následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 1000 Kč.

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 nejvýše 35 % své roční produkce dodává nebo prodává i jinému maloobchodnímu zařízení na území kraje nebo krajů sousedních* nebo do vzdálenosti nejvýše 100 kilometrů.

Vyrábí-li toto zařízení výrobky z nepasterovaného mléka, nelze je dodávat do zařízení zajišťujícího stravovací služby

- a) ve školách a školských zařízeních zapsaných do školského rejstříku,
- b) v zařízeních sociálně výchovné činnosti a zařízeních pro děti vyžadující okamžitou pomoc,
- c) v provozovnách živnosti, jejíž náplní je péče o dítě do 3 let věku v denním režimu nebo výchova, výuka anebo mimoškolní vzdělávání dětí nad 3 roky věku v předškolním zařízení,
- d) v soukromých školách nebo zařízeních sloužících odbornému vzdělávání nezařazených do rejstříku škol a školských zařízení,
- e) v zařízeních dětských skupin, zotavovacích a jiných podobných akcí pro děti, poskytovatelů lůžkové péče, lázeňské léčebné rehabilitační péče, dětských domovů pro děti do 3 let věku a sociálních služeb.

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.

* V případě hlavního města Prahy se za sousední kraje považují rovněž kraje, které sousedí se Středočeským krajem.

Schválená minimlékárna = Provoz, který zpracovává (i) jiné mléko, než z vlastního chovu a uvádí výrobky na trh na území celé EU. Provoz, bude vždy nejprve schválen dočasně, aby bylo možné ověřit činnosti za provozu. Frekvence kontrol v období dočasného schválení je vyšší.

Definice minimlékárny Zařízení, které zpracuje nejvýše 500 l mléka turů, kozího nebo ovčího denně (nebo 1 000 l mléka do 48 hodin), a vlastní výrobky uvádí na trh

v závislosti na tom, zda se jedná o minimlékárnu schválenou nebo registrovanou.

2.2.2. Oprávnění k podnikání

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.

2.2.3. Požadavky na dojená zvířata

Mléko musí pocházet od zvířat, která

- jsou zdravá,
- nemají poraněné vemeno,
- nebyla léčena, nebo již uplynuly ochranné lhůty podaných léčiv tak, aby v mléce nemohla přetrvávat rezidua léčiv,
- nebyla léčena látkami nepovolenými pro zvířata,
- jsou prostá brucelózy a tuberkulózy (celé hospodářství).

2.2.4. Laboratorní vyšetřování mléka

Chovatel musí nechat syrové mléko laboratorně vyšetřit při zahájení výroby produktů z tohoto 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 s odstupem mezi vyšetřeními min. 2 měsíce. Tento interval platí při požadované minimální frekvenci. Pokud se chovatel rozhodne vyšetřovat mléko častěji než dvakrát za rok, může být samozřejmě interval mezi odběry vzorků kratší tak, aby pokrýval rovnoměrně dobu laktace.

Mléko všech druhů

V případě, že jsou vyráběny výrobky z mléka tepelně neošetřeného, musí být mléko všech dojených druhů živočichů vyšetřeno na parametr bezpečnosti potravin, kterým je *Staphylococcus aureus*. Množství této bakterie nesmí překročit 500 kolonie tvořících jednotek (KTJ) v 1 ml syrového mléka.

Kravské mléko

Kravské mléko se dále musí pravidelně (dle požadavků uvedených v prvním odstavci tohoto článku) vyšetřovat na celkový počet mikroorganismů (CPM) při 30 °C, který nesmí překročit hodnotu 100 000 KTJ v 1 ml. Pokud je úřední vzorek odebrán nikoli po nadojení, ale až těsně před použitím mléka do výroby, pokud je mezi dojením a zpracováním několikahodinová prodleva, případně se s mlékem manipuluje (sváží se z mobilní dojírny, mísí se mléko z více nádojů apod.), vyžaduje se nepřekročení hodnoty 300 000 KTJ v 1 ml.

Kravské mléko se také vyšetřuje na celkový počet somatických buněk (PSB), který nesmí být vyšší než 400 000 v 1 ml.

Mléko jiných druhů než kravské

Mléko jiné než kravské, se vyšetřuje na celkový počet mikroorganismů při 30 °C, který nesmí překročit 500 000 KTJ v 1 ml, pokud bude používáno pro výrobu výrobků z mléka nepasterovaného. Jestliže budou vyráběny výrobky z mléka pasterovaného, nesmí celkový počet mikroorganismů překročit 1 500 000 KTJ v 1 ml. Pokud je úřední

vzorek odebrán nikoli po nadojení, ale až těsně před použitím mléka do výroby, pokud je mezi dojením a zpracováním několikahodinová prodleva, případně se s mlékem manipuluje (sváží se z mobilní dojírny, mísí se mléko z více nádojů apod.), vyžaduje se nepřekročení hodnoty 1 500 000 KTJ v 1 ml pro výrobky z nepasterovaného mléka a 4 500 000 KTJ v 1 ml pro výrobky z pasterovaného mléka.

3. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ VAJEC

3.1. Prodej malého množství vajec od vlastních nosnic

Aniž by byl schválen nebo registrován jako potravinářský podnik, může chovatel nosnic uvádět na trh malé množství čerstvých, nebalených vajec.

Chovatel může vejce

- 1.1. prodat přímo konečnému spotřebiteli ve svém hospodářství,
- 1.2. prodat přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, které se nacházejí na území České republiky,
- 1.3. prodat konečnému spotřebiteli prostřednictvím prodejního automatu,
- 1.4. dodávat do místního maloobchodu.

Za malé množství vajec se považuje 6 000 vajec prodaných nebo dodaných v průběhu 1 měsíce.

Za místní maloobchod se v tomto případě považuje buď prodejna s odpovídajícím sortimentem potravin, nebo zařízení stravovacích služeb, které se nacházejí na území České republiky.

Prodejní automat je považován za maloobchod a vyžaduje se jeho registrace. Každý automat musí mít vlastní provozní a sanitační řád.

Vejce nesmí spotřebitel dále uvádět na trh nebo je uvádět na trh prostřednictvím zásilkového prodeje. Vejce nesmí provozovatel místního maloobchodu uvádět na trh prostřednictvím zásilkového prodeje.

Vejce musí pocházet od zdravých zvířat a musí být zdravotně nezávadná, musí být získána, skladována a přepravována v čistém prostředí a chráněna před vlivy, které by mohly nepříznivě působit na jejich zdravotní nezávadnost, zejména před kontaminací. Uchována při nekolísavé teplotě +5 až +24 °C. Mohou být prodána nejpozději 28 dnů po snášce. Minimální trvanlivost je do doby 28 dnů po snášce.

Vejce prodávaná přímo v hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, prostřednictvím prodejního automatu nebo určená pro chovatele, který je použije v jím provozovaném zařízení stravovacích služeb, nemusí být tříděna podle jakosti a hmotnosti.

Vejce, prodávaná prostřednictvím prodejního automatu nebo dodávaná chovatelem v malých množstvích do místního maloobchodu, musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobře viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu, popř. jménech, chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukována.

Chovatel, který chová nejvíce 50 nosnic, prodávající vejce ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, které se nacházejí na území České republiky, prostřednictvím prodejního automatu, nebo chovatel, který použije vejce v jím provozovaném zařízení stravovacích služeb, nemusí vejce označit kódem producenta, jsou-li jméno chovatele a adresa chovu uvedeny v místě prodeje.

Kód producenta se skládá z:

1.5. metody chovu:

„0“ pro vejce nosnic v ekologické zemědělství (BIO)

- „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu
 - „2“ pro vejce nosnic v halách
 - „3“ pro vejce nosnic v klecích,
- 1.6. ISO kódu státu (pro ČR „CZ“),
- 1.7. čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.

3.2. Zpracování vajec a prodej vlastních výrobků z vajec

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat krajskou veterinární správu o schválení. Pro produkci vaječných výrobků, vaječných složek, směsí různých vaječných složek nebo tekutých vajec není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro čerstvá vejce (viz kapitola 3.1.).

Pokud jsou však tyto výrobky z vajec vyráběny v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy.

Výroba výrobků z vajec v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud jsou tyto výrobky použity k výrobě potravin určených k přímému dodání konečnému spotřebiteli nebo zpracovávány na potraviny, které obsahují také produkty rostlinného původu, a které jsou před spotřebou podrobeny tepelnému nebo jinému ošetření, jež zaručuje, že budou zničeny patogenní mikroorganismy.

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 500 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a poté následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 1000 Kč.

4. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ VČELÍCH PRODUKTŮ

4.1. Prodej včelích produktů od vlastních včel

Aniž by byl schválen nebo registrován jako potravinářský podnik, může chovatel včel uvádět na trh malé množství včelích produktů pocházejících z vlastního chovu včelstev. Vyžaduje se však registrace včelaře jako chovatele u osoby, která vede centrální evidenci chovatelů.

Včelí produkty musí pocházet od včelstva, v němž se nevyskytuje mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu. Musí být prodávány a skladovány v obalech splňujících požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu. Med nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. Mateří kašička musí být stabilizována do 3 hodin po získání a uchovávána při teplotě do 0 °C.

Chovatel může malé množství včelích produktů

- prodat přímo konečnému spotřebiteli ve své domácnosti,
- prodat přímo konečnému spotřebiteli ve svém hospodářství,
- prodat přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, které se nacházejí na území České republiky,
- dodávat do místního maloobchodu.

Za malé množství se považují nejvýše 2 tuny medu ročně.

Za malé množství pylu, určeného k prodeji chovatelem přímo spotřebiteli v domácnosti chovatele, v hospodářství chovatele, v tržnici nebo na tržišti, anebo k dodání chovatelem do místního maloobchodu, se považuje množství nepřevyšující 100 kg ročně.

Za malé množství mateří kašičky, určené k prodeji chovatelem přímo spotřebiteli v domácnosti chovatele, v hospodářství chovatele, v tržnici nebo na tržišti, anebo k dodání chovatelem do místního maloobchodu, se považuje množství nepřevyšující 10 kg ročně.

Včelí produkty nesmí spotřebitel dále uvádět na trh nebo je uvádět na trh prostřednictvím zásilkového prodeje. Včelí produkty nesmí provozovatel místního maloobchodu uvádět na trh prostřednictvím zásilkového prodeje.

Med musí být vždy označen etiketou se všemi legislativou požadovanými informacemi, kromě případů, kdy chovatel včel med použije v jím provozovaném zařízení stravovacích služeb.

5. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ RYB

5.1. Prodej vlastních, živých ryb

Aniž by byl schválen nebo registrován jako potravinářský podnik, může chovatel ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury

- prodávat živé ryby nebo jiné živočichy z vlastní akvakultury ve svém hospodářství přímo spotřebiteli,
- uvádět na trh čerstvé produkty rybolovu při poskytování stravovacích služeb.

Uváděním čerstvých produktů rybolovu na trh při poskytování stravovacích služeb je míněna služba spotřebiteli, kdy si tento sám v akvakultuře uloví nebo vybere rybu a chovatel mu ji na místě připraví jako pokrm, nebo mu umožní, aby si ji připravil sám.

Tímto způsobem může chovatel uvádět na trh nejvýše množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury, které odpovídá obvyklé denní spotřebě těchto živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury v domácnosti daného spotřebitele.

5.2. Zpracování ryby a prodej vlastních výrobků z ryb

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat krajskou veterinární správu o schválení. Pro produkci výrobků z produktů rybolovu (ryb a jiných vodních živočichů) není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro živé ryby (viz kapitola 5.1.).

Pokud jsou však tyto výrobky z produktů rybolovu vyráběny v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy.

Výroba výrobků z produktů rybolovu v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud splňuje podmínky omezeného množství zpracovávaných surovin a dodávání vyrobených produktů pouze na místní úrovni.

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 500 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a poté následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 1000 Kč.

Omezeným množstvím se v tomto případě myslí zpracovávání nejvýše 100 kg produktů rybolovu týdně.

Dodávání produktů na místní úrovni znamená, že výrobce musí naprostou většinu jím vyrobených produktů prodat přímo v místě výroby konečným spotřebitelům. Část produkce může dodat jinému maloobchodnímu zařízení na území kraje nebo krajů sousedních, ale tyto dodávky nesmí překročit 35 % objemu roční výroby.

6. OBCHODNÍ DOKLADY

Všechny potraviny živočišného původu dodávané jedním provozovatelem potravinářského podniku (včetně chovatele) jinému provozovateli potravinářského podniku (včetně potravin popsanych v této příručce) musí být při prodeji a přepravě doprovázeny obchodním dokladem. Náležitosti takového obchodního dokladu jsou stanoveny nařízením (EU) č. 931/2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu.

Toto nařízení se nepoužije na potraviny obsahující jak výrobky rostlinného původu, tak zpracované výrobky živočišného původu (např. tvarohové knedlíky).

Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby byly provozovateli potravinářského podniku, kterému jsou potraviny dodávány, a na požádání i příslušnému orgánu poskytnuty tyto informace týkající se zásilek potravin živočišného původu:

- a) přesný popis potraviny;
- b) objem nebo množství potraviny;
- c) jméno a adresa provozovatele potravinářského podniku, který potravinu odeslal;
- d) jméno a adresa odesílatele (vlastníka), pokud je jiný než provozovatel potravinářského podniku, který potravinu odeslal;
- e) jméno a adresa provozovatele potravinářského podniku, kterému se potravina odesílá;
- f) jméno a adresa příjemce (vlastníka), pokud je jiný než provozovatel potravinářského podniku, kterému se potravina odesílá;
- g) odkaz na dávku, šarži nebo případně zásilku; a
- h) datum odeslání.

Výše uvedené informace musí být denně aktualizovány a musí zůstat k dispozici přinejmenším tak dlouho, dokud nelze oprávněně předpokládat, že potravina byla spotřebována.

Přesný formát obchodního dokladu není stanoven. Doklad tedy může mít jakoukoli formu, ale musí obsahovat výše uvedené informace.

7. LEGISLATIVA

7.1. Legislativa k domácí porážce

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 21,
- zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání,
- nařízení (ES) č. 1099/2009 o ochraně zvířat při usmrcování,
- nařízení (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě,
- nařízení (ES) č. 999/2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií,
- vyhláška č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování.

7.2. Legislativa k porážce ve mzdě

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 23.

7.3. Legislativa k přímému prodeji bez schválení a bez registrace

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 27a,
- vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

7.4. Legislativa ke zpracování vlastních produktů na základě registrace

- Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty.

7.5. Další nezbytná legislativa ke zpracování a prodeji vlastní produkce

7.5.1. Obecné požadavky na hygienu při výrobě potravin

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin,
- zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 22,
- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

7.5.2. Zvláštní požadavky na hygienu při výrobě potravin živočišného původu

- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
- Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

7.5.3. Základní požadavky na označování potravin

- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům,
- zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.
- Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
- Vyhláška č. 490/2025 Sb., o požadavcích na přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med

7.5.4. Legislativní požadavky na průvodní dokumenty

- Nařízení (EU) č. 931/2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu



**Státní
veterinární
správa**