

SCHVALUJI
Náměstek ministra
zemědělství
a potravinářství
Běloruské republiky
podpis M.G. Savel'jev
22. listopadu 2009

SCHVALUJI
Vedoucí Federální služby
veterinárního
a rostlinolékařského dozoru
Ruské federace
podpis S.A. Dankvert
22. listopadu 2009

METODICKÉ POKYNY K POSTUPU PROVÁDĚNÍ KONTROL PLNĚNÍ
JEDNOTNÝCH VETERINÁRNÍCH A HYGIENICKÝCH POŽADAVKŮ
RUSKÉ FEDERACE A BĚLORUSKÉ REPUBLIKY
NA JATKÁCH A V MASOZPRACUJÍCÍCH ZÁVODECH

I. Obecná ustanovení

1. Tyto „Metodické pokyny k postupu provádění kontrol na jatkách a v masozpracujících závodech“ (dále jako „Metodické pokyny“) jsou vypracovány pro inspektory státních veterinárních služeb Ruské federace a Běloruské republiky, kteří provádějí kontroly (monitorování, inspekce, hodnocení) dodržování jednotných veterinárních a hygienických požadavků na jatkách a v masozpracujících závodech (dále „podniky“) v souladu s legislativou Ruské federace a Běloruské republiky v oblasti veterinárního lékařství a oblastech kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.
2. Kontrola je prováděna v podniku, v němž jsou porážena zvířata, zpracováváno, skladováno a prodáváno maso, ostatní jatečné produkty a masné výrobky (dále „výrobky“).
Podnik musí pracovat a být udržován ve stavu, který je dostatečný pro předcházení vzniku nehygienických podmínek a zaručuje, že nedojde ke zkažení výrobků.
Areál a výrobní objekty podniku musejí být udržovány v čistotě a odpovídat požadavkům veterinárních a hygienických předpisů, norem a dalších normativních dokumentů.
3. Kontroly podniků jsou prováděny státními veterinárními inspektory Ruské federace a Běloruské republiky.
4. Kontroly podniků jsou prováděny státními inspektory Rossel'choznadzoru a státními veterinárními inspektory Běloruské republiky.
5. Při provádění kontroly podniku musejí kontrolující věnovat pozornost:
 - plnění požadavků legislativy Ruské federace a Běloruské republiky v oblasti veterinárního lékařství a normativních právních dokumentů v oblasti zajištění kontroly zdravotní nezávadnosti výrobků;
 - přítomnosti plánu podniku (zjistit, zda se nekříží cesty surovin a hotových výrobků při výrobních postupech);
 - nálezové situaci surovinového pásma podniku, okruhu zásobování zvířaty a masnými surovinami, objemu výkupu (zjistit, z kterých správních území jsou dodávána zvířata a masné suroviny, včetně dovážených; podle údajů ze zpráv vyhodnotit nálezovou situaci, a pokud je nepříznivá, uvést názvy nálezů);
 - plnění plánu provádění protinálezových opatření v hospodářstvích surovinového pásma (očkování a diagnostika nálezů a parazitárních onemocnění podle daných doprovodných dokladů, veterinární dokumentace a laboratorních vyšetření, uvést názvy nálezů);
 - hygienickému ochrannému pásmu podniku;
 - stavu areálu a výrobních sektorů podniku (plánování, návaznost technologických postupů, aby nedocházelo ke křížení cest hotových výrobků

- s cestami zvířat a surovin; celistvost oplocení, asfaltového a betonového povrchu příjezdových cest k provozovně a výrobním objektům, včetně shromaždiště skotu před poražením);
- zajištění dodávek teplé a studené vody, páry a chladu (laboratorní kontrola kvality pitné vody);
 - účinnosti práce čisticích zařízení (stanice chlorování vody), kanalizaci uvnitř provozoven a venkovní kanalizace (zkontrolovat protokoly laboratorních vyšetření odpadních vod);
 - přítomnosti a funkčnosti objektů veterinárního a hygienického určení:
 - a) dezinfekční bariéry (zda existuje stálá dezinfekční bariéra s ohřevem v zimním ročním období) u vjezdu do areálu a výjezdu z areálu podniku;
 - b) dezinfekčního místa nebo plochy na mytí a dezinfekci automobilů, jimiž jsou dovážena zvířata k poražení;
 - c) míst pro prohlídku zvířat;
 - d) sanitních jatek nebo sanitní komory pro izolované zpracovávání nemocného nebo slabého skotu;
 - e) místností karantény a izolátoru;
 - f) plochy pro biotermickou dekontaminaci hnoje (hnojiště);
 - g) izolované chladicí sanitní komory pro dočasné skladování masa z nutné porážky před jeho zpracováním;
 - h) sterilizační místnosti se sterilizátory;
 - technickému stavu dezinfekčních zařízení a komor na dezinfekci parami formaldehydu;
 - přítomnosti úředních doprovodných veterinárních dokumentů (veterinárních osvědčení nebo veterinárních potvrzení) pro zvířata a masné suroviny, správnosti jejich vyplnění;
 - dodržování veterinárních a hygienických požadavků na prohlídku před poražením a podmínek držení zvířat na shromaždišti skotu před poražením;
 - provádění mytí a dezinfekce automobilů, dopravujících do podniku jatečná zvířata, a rovněž dezinfekci provozoven, technologického zařízení, inventáře, obalů, pozemní přepravy, skluzných žlabů;
 - zabezpečení mycích a dezinfekčních prostředky;
 - organizaci centralizované přípravy mycích a dezinfekčních prostředků v provozovnách a jejich dodání na pracovní místa;
 - zařízení mechanizovaného mytí a dezinfekce zařízení;
 - zařízení pracovišť veterinárních lékařů, provádějících prohlídky po poražení (osvětlení, přítomnost sterilizátorů, umyvadel s teplou a studenou vodou, mýdla, nádob s dezinfekčními roztoky k ošetření rukou a ručníc, nádob na veterinární konfiskáty, zařízení k zastavení pásového dopravníku);
 - postupu při veterinární prohlídce jatečně upravených těl a orgánů zvířat po poražení, organizace a správnosti provádění veterinární prohlídky jatečně upravených těl a orgánů zvířat po poražení a jejich označení v provozovně prvotního zpracování v podniku;
 - správnosti vedení veterinární dokumentace;
 - dodržování veterinárních a hygienických požadavků v provozovně technických výrobků (správnost plánování provozovny, návaznost technologických postupů, včetně izolování surovinového oddělení ode všech ostatních místností spojených s výrobou sušených krmiv; stav

technického zařízení, vakuových horizontálních kotlů; kontroly režimů technického ošetření; spolehlivost přístrojů na kontrolu teploty a tlaku páry, skladování hotových výrobků; organizace mikrobiologické, fyzikální a chemické kontroly kvality masokostní moučky; účinnost čištění, mytí a preventivní dezinfekce);

- kontrole masa a masných výrobků v chladírně/mrazírně (skladování, teplotní režimy v komorách, pasportizace, pořadí na zpracovávání surovin do salámových výrobků);
- postupu při příjmu, skladování laboratorního vyšetřování, dekontaminace a zpracovávání podmíněně požitelného masa, včetně masa z nucené porážky dodávaného hospodářstvím;
- dodržování veterinárních a hygienických požadavků a režimů teploty a vlhkosti v provozovnách a chladicích/mrazicích komorách, a rovněž se přesvědčit, zda má jednotný technologický řetězec pro porážení, zpracovávání, chlazení, mražení, skladování masa a masných výrobků a pracuje pod kontrolou orgánu výkonné moci v oblasti veterinárního dozoru a orgánu výkonné moci subjektu Ruské federace v oblasti veterinárního lékařství;
- kontrole zdravotní nezávadnosti masných výrobků v procesu jejich výroby, včetně kontroly provádění laboratorních vyšetření (na všechny ukazatele zdravotní nezávadnosti);
- postupu vystavování veterinárních doprovodných dokladů pro výrobky odesílané k prodeji;
- kontrole kvality hygienického ošetření a dezinfekce (organizace a provádění čištění, mytí a dezinfekce povrchů provozoven, chladicích/mrazicích komor, technologického zařízení, instrumentária, dopravních prostředků, a rovněž výsledkům laboratorních vyšetření, charakterizujících kvalitu provedených opatření);
- kontrole dodržování pravidel osobní hygieny zaměstnanci podniku;
- přítomnosti systému vlastní výrobní kontroly kvality a zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků.

Kontrolor je povinen napsat podle výsledků kontroly zprávu a předložit ji příslušným orgánům, a to: - ruští inspektoři Rossel'choznadzoru;

- běloruští inspektoři Ministerstvu zemědělství a potravinářství
Běloruské republiky.

Příslušný orgán, který se seznámil s předloženou zprávou, rozhodne o zařazení do seznamu podniků, které mají právo dodávat vyráběné výrobky. O přijatém rozhodnutí musí příslušný orgán vyrozumět zainteresovanou stranu do 10 dnů.

II. Dodržování norem při monitorování hygienického ochranného pásma podniku

1. Podnik, včetně shromaždiště skotu před poražením, v němž může být zásoba skotu určeného k porážení až na tři dny, musí mít hygienické ochranné pásmo nejméně 1000 m od obytné zástavby.
2. Jatky pro malá zvířata a drůbež, a rovněž podniky pro porážení skotu s kapacitou 50-500 t denně, musejí mít hygienické ochranné pásmo nejméně 300 m od obytné zástavby.
3. Masozpracující závody a továrny musejí mít hygienické ochranné pásmo nejméně 300 m od obytné zástavby.
4. Podniky pro výrobu masných výrobků musejí mít hygienické ochranné pásmo nejméně 50 m od obytné zástavby.

5. Malé podniky a provozovny s malou kapacitou na zpracování masa do 5 t denně musejí mít hygienické ochranné pásmo nejméně 50 m od obytné zástavby.
6. Není povoleno stavět nové průmyslové podniky na zpracovávání a skladování výrobků živočišného původu na území překračujícím hygienické normy v ekologicky nevhodných pásmech.

III. Dodržování požadavků při kontrole areálu podniku

1. Areál podniku musí být ohrazen plným plotem o výšce nejméně 2 m a rozdělen na tři základní pásma:
 - výrobní pásmo, v němž se nacházejí budovy pro základní výrobu;
 - shromaždiště skotu před porážkou s karanténním oddělením (ohradou), izolátorem a sanitními jatkami (sanitní komorou);
 - hospodářské pásmo s pomocnými stavbami a zařízeními pro skladování paliva, stavebních a pomocných materiálů.
2. Pro dezinfekci kol automobilů musejí být u vrat při vjezdu do areálu podniku a výjezdu z areálu podniku zřízeny dezinfekční bariéry (zvláštní vany), naplněné dezinfekčním roztokem.
3. Pro mytí a dezinfekci automobilů, dopravujících zvířata na porážku, musejí být zřízena stálá dezinfekční a mycí místa nebo plochy.
4. Asfaltové a betonové povrchy cest, nakládacích a vykládacích ploch, přechodů, železničních nástupišť a ramp pro automobilovou dopravu, otevřených výběhů, shromaždiště skotu před poražením (veterinárního a hygienického bloku), uliček, areálů výrobních a skladovacích budov musejí být rovné, nepropustné pro vodu, snadno omyvatelné a dezinfikovatelné.
5. Rozmístění budov, staveb a zařízení v areálech podniků musí zajišťovat možnost přepravy, aniž by byly zkříženy přepravní cesty:
 - surovin a hotových výrobků;
 - zdravého skotu, odesílaného po veterinární prohlídce na shromaždiště skotu před poražením, a nemocného nebo z nákazy podezřelého skotu, odesílaného do karantény, izolátoru nebo na sanitní jatky;
 - potravinářských výrobků se zvířaty, hnojem a výrobním odpadem.
6. Vertikální plánování areálu musí zajišťovat odvod dešťové, sněhové a použité mycí vody. Odpadní vody ze shromaždiště skotu před poražením, hygienického bloku a palivového hospodářství se nesmějí dostat na další areály podniku.
7. Nezastavěné plochy areálu podniku musejí být osázeny stromy, keři a trávniky, a rovněž v nich má být zřízeno pásmo (místa) k dočasnému odpočinku pracovníků podniku. Není povoleno vysazování stromů a keřů se semeny s chlupy nebo vlákny, aby bylo zabráněno znečištění výrobků a zařízení.
8. Areál (včetně shromaždiště skotu před poražením) a výrobní objekty musejí být udržovány v čistotě (úklid musí být prováděn každodenně). V teplém ročním období jsou před úklidem, podle potřeby, území a zelené plochy zalévány vodou. V zimním období jsou části území, sloužící k průjezdu vozidel, i chodníky pro pěší systematicky čištěny od sněhu a ledu.
9. Ke sběru odpadu jsou používány kovové koše se stříškami nebo kovové kontejnery, které jsou umístěny na asfaltovaná místa a jsou třikrát výše než místo základu retenčních nádrží. Místa s kontejnery se nesmějí nacházet blíže než 25 m od výrobních a pomocných prostorů.
10. Odstraňování odpadu z kontejnerů musí být prováděno, pokud jsou zaplněny ne více než do 2/3 objemu, avšak nejméně jednou denně. Po odstranění odpadu je nutno kontejnery mýt a dezinfikovat.

11. Rozmístění budov, staveb a objektů v areálech podniků musí zabezpečovat možnost přepravy nákladů, aniž by docházelo ke křížení přepravních cest zvířat, výrobních surovin, hotových výrobků a výrobního odpadu.
12. Projektování provozoven, pozemků, oddělení a pomocných skladových místností v podniku musí zajišťovat nejen plynulost a návaznost technologických postupů, nýbrž také možnost provádění veterinárních a hygienických kontrol zdravotní nezávadnosti masných surovin, vyráběných výrobků, a rovněž provádění veterinárních a hygienických kontrol úklidu, mytí a dezinfekce. Rozmístění technologických zařízení v provozovnách musí vylučovat kontaminaci způsobenou křížením cest.
13. V podniku musejí být zřízeny a nacházet se v provozuschopném stavu tyto objekty veterinárního a hygienického určení:
 - dezinfekční bariéry u vjezdu do areálu a výjezdu z areálu podniku;
 - dezinfekční místo nebo plocha na mytí a dezinfekci automobilů, jimiž jsou dovážena zvířata k porážení;
 - zařízení místnost pro veterinární lékaře odboru veterinárního dozoru, kteří provádějí prohlídky zvířat před poražením;
 - místa pro prohlídky zvířat;
 - sanitní jatky nebo sanitní komora pro izolované zpracovávání nemocného nebo slabého skotu;
 - místnosti karantény a izolátoru;
 - plocha pro biotermickou dekontaminaci hnoje;
 - izolovaná chladicí sanitní komora pro dočasné skladování masa a jatečných produktů (přechovávání masa z nutné porážky před jeho zpracováním);
 - sterilizační místnosti se sterilizátory.
14. Podnik musí být zajištěn mycími a dezinfekčními prostředky v dostatečném množství, výměnnými komplety hygienických a pracovních oděvů a obuvi.
15. Mytí a dezinfekce automobilů, jimiž jsou do podniku dopravována jatečná zvířata, a rovněž dezinfekce výrobních objektů, místností, technologického zařízení, inventáře, obalů, pozemní přepravy musejí být prováděny v souladu s normativními dokumenty (veterinárními a hygienickými pokyny a návody).

IV. Dodržování požadavků při kontrole shromaždiště skotu před poražením

1. V areálu shromaždiště skotu před poražením v podniku, na vyhrazeném pozemku obehnaném pevným plotem o výšce 2 m a se zelenou výsadbou, musí být zřízeno karanténní oddělení, izolátor a sanitní porážka. Sanitní porážka musí mít zvláštní vjezd pro dodávání nemocného skotu, a rovněž plochu pro jeho příjem, veterinární prohlídku a měření teploty. V izolátoru je nutno mít zvláštní místnost pro pitvání mrtvých těl zvířat a zvláštní pozemní dopravu (vozík) pro jejich odvážení.
2. V podnicích s kapacitou do 20 t masa za směnu je povoleno zřídit místo sanitní porážky sanitní komoru, kterou lze umístit v budově v oddělení masa a tuku, izolované od provozoven. Pokud není k dispozici sanitní porážka a sanitní komora, je povoleno porážení zvířat v provozovně prvotního zpracovávání skotu ve zvlášť vyhrazených dnech nebo na konci směny po poražení zdravých zvířat a odstranění všech jatečně upravených těl a ostatních produktů poražení zdravého skotu. Po ukončení zpracovávání nemocných zvířat musejí být prostor provozovny, použité zařízení, inventář, výrobní obaly a dopravní prostředky provozovny podrobeny veterinárnímu a hygienickému ošetření a dezinfekci.
3. Ke shromaždišti skotu před poražením musejí patřit také: železniční a automobilové stanice s výběhy opatřenými přístřešky a místy pro příjem, veterinární prohlídky a měření tělesné teploty skotu; budovy (přístřešky) pro držení skotu před porážkou;

- budova shromaždiště skotu před poražením s místnostmi pro průvodce a honáky skotu, s dezinfekční komorou pro hygienické ošetření jejich oděvů a sociálními místnostmi; plocha k dočasnému skladování hnoje, žaludečních a střevních obsahů; místo k hygienické očištění automobilů a inventáře používaného k přepravě jatečných zvířat.
4. Pokud jsou karanténní oddělení a izolátor umístěny v jednom bloku, musí být mezi nimi předsín a v ní zřízeny skříně na pracovní oděvy pracovníků, umyvadla, nádoby s dezinfekčním roztokem, dezinfekčními rohožkami nebo dezinfekčními vanami na dezinfekci obuvi.
 5. Podlahy, stěny, krmítka, žumpa a další vybavení karantény a izolátoru musejí být vyrobeny z materiálů, které lze snadno podrobit dezinfekci, prováděné po vyprázdnění prostorů od zvířat. V karanténě a izolátoru není povoleno používat krmítka, napáječky a další předměty vyrobené ze dřeva. Areál karantény a izolátoru musí být denně čištěny od hnoje a myty. Stočné vody z karantény, izolátoru, sanitní porážky a místa hygienického ošetřování automobilů jsou před vpuštěním do veřejné kanalizace vypouštěny lapačem hnoje, kalojemem a jsou zneškodňovány v dezinfektoru (chloračním zařízení).
 6. Mytí míst a zařízení sanitních jatek nebo sanitní komory musí být prováděno podle potřeby během pracovního dne, kdežto dezinfekce po ukončení práce.
 7. Kapacita výběhů pro skot, do nichž jsou vykládána jatečná zvířata, musí odpovídat jejich počtu dodanému v jednom automobilu nebo v jednom železničním vagonu. Pro skot, který je přepravován hnaním, musí výběh pojmout zvířata jedné středně velké šarže.
 8. Skot je, v závislosti na klimatických podmínkách, držen ve stájích a v otevřených výbězích pod stříškou. V každém výběhu musejí být podlahy s tvrdým povrchem a napájecí koryta s přívodem vody. Jednotlivé výběhy musejí mít krmítka a zařízení k přivázání zvířat. Oplocení, brány a zábrany výběhů musejí být postaveny tak, aby byla vyloučena možnost zranění zvířat. Na výbězích musejí být vyvěšeny tabulky s uvedením počtů a druhů zvířat.
 9. Místa a otevřené výběhy pro držení skotu musejí být denně čištěny od hnoje, který je vyvážen na hnojiště. K odstraňování hnoje z mnohapatrových míst držení skotu před poražením je zřízen zvláštní zásobník s plnicími poklopy na každém patře. Místo na hnůj pod zásobníkem musí mít povrch nepropustný pro vodu. Hnojné žlaby, zásobník a místo pod zásobníkem jsou podrobovány každodennímu důkladnému čištění a mytí, a podle potřeby také dezinfekci. Odstraňování a dekontaminace hnoje od zvířat nemocných nálezami je prováděna v souladu s normativními dokumenty.
 10. Pro sběr obsahů žaludků a střev jsou zřízeny zvláštní zásobníky s podlahou nepropustnou pro vodu a stěnami, s pevně uzavíratelnou stříškou. Prostor kolem zásobníku musí být vybetonován. Obsah žaludků a střev je ze zásobníku vyvážen upraveným dopravním prostředkem na zvlášť vyhrazené místo.
 11. Dopravní prostředky pro vývoz hnoje a obsahu žaludků a střev jsou pečlivě myty a dezinfikovány.
 12. Biotermická dekontaminace hnoje je prováděna na zvlášť zřízených pozemcích, jejichž umístění je schvalováno státní veterinární službou.
 13. Automobily, jimiž byl do podniku dopraven jatečný skot, jsou po vyložení zvířat a očištění od hnoje podrobeny povinnému mytí a dezinfekci v dezinfekčním a mycím středisku nebo na zvlášť zřízené mycí ploše.

V. Dodržování požadavků při kontrole systémů zásobování vodou a kanalizace podniku

1. Podnik musí být v dostatečném množství zabezpečen teplou a studenou vodou. Voda v podniku musí splňovat požadavky normy pro pitnou vodu a být povinně podrobována laboratorním vyšetřením na ukazatele zdravotní nezávadnosti, a to při používání vody z městského vodovodu nejméně čtvrtletně a při používání vlastního zdroje vody (artézské studně) nejméně jednou měsíčně. Objekty zásobování vodou (artézské studně) musejí mít hygienické ochranné pásmo, oplocení, a musejí se nacházet pod stálým dozorem a ochranou.
2. Přívod vody musí být v izolovaném, uzavíratelném prostoru a udržován v náležitém technickém a hygienickém stavu, mít měřiče, výpusti pro odběr vzorků vody, strouhy pro odtok a zpětné chlopně, umožňující pohyb vody pouze v jednom směru. Podnik musí mít plán vodovodní sítě a kanalizace a předložit je na požádání kontrolujících organizací.
3. Pro kompresorové zařízení, polévání území a povrchové mytí automobilů může být používána užitková voda. Vodovod užitkové vody musí být oddělen od vodovodu pitné vody. Oba systémy zásobování vodou nesmějí mít mezi sebou žádné spojení a jejich trubky musejí být natřeny rozdílnými barvami. V místech pro odběr (rozvod) vody musejí být nápisy: „pitná“ a „užitková“.
4. Počet zásobníků na skladování vody pro účely užitkové, pitné a protipožární nesmí být nižší než dva. Musí být zajištěna výměna vody v zásobnících v termínu ne delším než 48 hodin. Aby byla možná prohlídka a čištění zásobníků, bývají odstraňovány poklopy, měřidla a žebříky.
5. Voda ve sběrném zásobníku musí být podrobena dekontaminaci s povinnou kontrolou kvality a zdravotní nezávadnosti v souladu s normativními dokumenty.
6. Dezinfekce sběrných zásobníků a vodovodních sítí musí být prováděna při haváriích a opravách.
7. Do provozu je nutno projektovat vodovodní kohoutky na mytí v poměru 1 kohoutek na 150 m² plochy, ale nejméně 1 kohoutek na provozovnu; konzoly (držáky hadic) na skladování hadic.
Pro mytí rukou v provozovnách musejí být zřízena umyvadla s přívody studené a teplé vody se směšovači, zásobením mýdlem (tekutým), kartáčem, nádobou na dezinfekční roztok, jednorázovými ručníky nebo elektrickými sušičkami.
Umyvadla musejí být v každé provozovně u vchodu, a rovněž v místech vhodných pro jejich používání, ve vzdálenosti nejméně 18 m od pracovišť.
K pití jsou zřízeny pitné fontánky nebo zařízení na pití ve vzdálenosti ne větší než 75 m od pracovního místa; teplota pitné vody nesmí být nižší než 8 °C a ne vyšší než 20 °C.
8. V provozovnách musejí být na každých 150 m² plochy podlahy drenáže o průměru 10 cm pro odtok tekutin.
9. Kanalizační trubky pro odtok použité vody z technologických přístrojů a agregátů musejí být napojeny na kanalizační síť zřízením sifonů nebo nálevkami s dělením proudu.
K odstraňování výrobních a fekálních odpadních vod musí být v podniku zřízena kanalizační síť, která je napojena na veřejnou městskou kanalizaci nebo k vlastnímu systému čisticích mechanismů. Podmínky odvádění odpadních vod musejí odpovídat normativním dokumentům.
Fekální kanalizace musí být oddělena od výrobní a mít samostatnou výpusť z kolektoru.

10. Laboratorní vyšetřování kanalizačních vod musí být prováděno v souladu s normativními dokumenty ve zvláštní výrobní laboratoři podniku nebo v akreditované laboratoři.

VI. Dodržování požadavků při kontrole systémů osvětlení, větrání a vytápění podniku

1. Osvětlení provozoven musí splňovat požadavky normativních dokumentů (hygienických předpisů a norem).
2. Svítidla s luminiscenčními lampami musejí mít ochrannou mřížku nebo zvláštní lampové baňky, které vylučují možnost vypadávání lamp ze svítidel; svítidla se žhavicími lampami musejí mít silné ochranné sklo.
3. V provozovnách, v nichž stále pobývají lidé, musí být zajištěno osvětlení přirozeným světlem. Bez přirozeného osvětlení nebo s nedostatečným osvětlením přirozeným světlem je povoleno mít prostory, ve kterých se pracovníci zdržují ne více než 50 % doby v průběhu pracovního dne nebo pokud to vyžadují technologické podmínky.
4. Je zakázáno zakrývat okenní otvory pro světlo obaly a zařízení, a to jak uvnitř tak i vně budovy, a není povoleno nahrazovat okenní skla v nich neprůhlednými materiály.
5. V provozovnách s otevřeným technologickým procesem musí být naplánováno čištění vypouštěného vnějšího vzduchu od prachu systémy mechanického průtokového větrání. Vzduch pro provozovny musí být přiváděn z pásma nejmenšího znečištění.
6. V místnostech, v nichž dochází k uvolňování páry a značného množství tepla, je nezbytné zřídit přetlakově-podtlakové větrání, podle potřeby též zařízení pro místní odsávání; kromě toho musí mít každá provozovna přirozené větrání, pokud to dovoluje technologický postup.
7. Ventilační kanály a odvody vzduchu od technologických zařízení musí být čištěno periodicky (nejméně však jednou ročně).
8. Výrobní a pomocné prostory musejí být zabezpečeny topením. Teplota vzduchu a relativní vlhkost v provozovnách musejí odpovídat normativním dokumentům.
9. Vytápěcí zařízení musejí být zkonstruována tak, aby se dala čistit a opravovat.
10. Při plnění požadavků technologických postupů a hygienických opatření musejí být dodržovány státní (národní) normy systému bezpečnosti práce.

VII. Dodržování požadavků při kontrole výrobních a pomocných prostor podniku

1. Provozovny musejí být zajišťovány pro provádění technologických postupů v souladu s požadavky normativních dokumentů a musejí být naplánovány tak, aby v nich nedocházelo ke křížení cest surovin a hotových výrobků.
Provozovny pro výrobu potravinářských a technických výrobků musejí být vzájemně izolovány.
U vchodů do provozoven musejí být zřízeny rohožky, smočené dezinfekčním roztokem.
2. V provozovnách vyrábějících potravinářské výrobky a v místnostech hygienického bloku (umývárkách) musejí být panely stěn a sloupy obloženy kachličkami nebo natřeny olejovou barvou světlých tónů do výše nejméně dvou metrů.
3. Trubky uvnitř provozoven musejí být (v souladu s jejich určením) natřeny různými barvami a udržovány v čistotě.

4. V místech pohybu podlahové přepravy musejí být rohy sloupů chráněny před poškozením fólií z nerezavějící oceli do výše 1 m, kdežto v místech pohybu závěsné přepravy do výše 2 m. Spodní části dveří musejí být opatřeny kovovou fólií do výše 0,5 m.
5. Podlahy ve všech místnostech musejí být bez štěrbin a výmolů a pokryty materiálem nepropustným pro vodu, se sklonem na stranu struh, nacházejících se stranou od pracovních míst a průchodů.
6. Průběžné opravy místností je nutno provádět podle potřeby, avšak nejméně jednou za šest měsíců. Bílení a natírání stěn a stropů výrobních, sociálních a pomocných místností je spojováno s jejich současnou dezinfekcí.
7. Podlahy a stěny v tukařských a některých masných provozovnách, v nichž mohou být v podmínkách výrobních postupů znečištěny tukem, musejí být myty horkým roztokem mýdla nebo jinými odmašťovacími látkami nejméně dvakrát denně.
8. Ve všech výrobních, sociálních a pomocných místnostech musí být neustále udržována náležitá čistota. Při mytí podlah v provozovnách při práci musí být vyloučena možnost znečištění technologických zařízení, inventáře, zpracovávaných surovin a hotových výrobků.
Úklid provozoven a hygienické ošetřování technologických zařízení, inventáře a pozemních dopravních prostředků provozoven je prováděn ve stanovených lhůtách a metodami stanovenými normativními dokumenty.
9. Vnitřní povrchy okenních rámců a okenní skla musejí být myty a utírány nejméně jednou za 15 dnů, vnější podle stupně znečištění.
Prostory mezi okenními rámy musejí být pečlivě čištěny od prachu a pavučin a okenní rámy musejí být natírány nejméně jednou ročně.
V letním období musejí být otevíratelná okna chráněna ochrannou sítí proti mouchám.
10. Všechna místa s opadanými kachličkami a omítkou musejí být ihned opravena a poté musejí být omítnutá místa obílena natřena.
Při provádění oprav v provozovnách za plného provozu musejí být opravovaná místa stanoveným způsobem ohrazena, aby byla vyloučena možnost znečištění zařízení, na němž se právě pracuje, zpracovávaných surovin, hotových výrobků a aby se do nich nedostaly cizí předměty.
11. Všechny dveře uvnitř provozovny bývají denně umývány a dosucha utírány (zvláště pečlivě bývají utírána místa kolem klik, kliky samotné a spodní části dveří).
Podle potřeby bývají vnější povrchy dveří myty, opravovány a natírány olejovou barvou.
12. Strouhy a žlaby pro vodu použitou k oplachování bývají denně čištěny, myty a dezinfikovány. Přepravní vozidla, pásové dopravníky, skluzné žlaby a výtahy bývají denně na konci směny podrobovány příslušné očištění.
13. Podnik musí být v dostatečném množství zajištěn úklidovými prostředky, označenými podle jejich určení, a rovněž mycími a dezinfekčními přípravky (které musejí být skladovány na vyhrazených místech, zvláště zřízených k tomu účelu, v izolovaných místnostech nebo truhlách).
Úklidové prostředky pro hygienické smyčky musejí být uchovávány odděleně.

14. V podniku musí být jednou měsíčně sanitární den.

VIII. Dodržování požadavků při kontrole zařízení a inventáře podniku

1. Zařízení, inventář a obaly musejí být zhotoveny z materiálů zvláště určených ke styku s potravinářskými výrobky, odolných vůči účinkům chemikálií a nepodléhajících korozi.
2. Zařízení v provozovnách musí být umístěno tak, aby nepřekáželo při udržování potřebné hygienické úrovně výroby a vylučovalo technologické křížení cest. Konstrukce zařízení musí zajišťovat možnost jeho účinného hygienického ošetření.
3. Kádě, vany, kovové technologické nádoby a žlaby musejí mít lehce čistitelný, hladký povrch bez prasklin, mezer, vystouplých šroubů nebo nýtů a jiných prvků, znesnadňujících hygienické ošetření.
4. Povrchy stolů musejí být hladké, bez prasklin a jiných poškození. Stoly, které slouží k příjmu surovin, spouštěných žlabů a poklopy, musejí mít ohrazení, aby bylo zabráněno padání surovin na podlahu. Pro bourání a odblaňování masa jsou používány zvláštní desky, které lze dobře hygienicky ošetřovat. Po skončení směny musejí být pečlivě očištěny, omyty, vydezinfikovány nebo ošetřeny párou.
5. Ve všech provozovnách používaných k výrobě potravinářských výrobků musejí být zřízeny sterilizátory pro drobný inventář (nože, ocílky a jiné nástroje). K mytí a dezinfekci většího inventáře a vratných obalů musejí být používány myčky nebo jsou zřízeny umývárny s přívodem studené a teplé vody k vanám.
6. Hygienické ošetření technologického zařízení a inventáře musí být nedílnou částí technologického procesu, a v provozovně musí být také harmonogram jejího provádění.

IX. Dodržování požadavků při příjmu a prohlídce zvířat před poražením na jatkách

1. Porážet na maso je povoleno pouze zdravá zvířata, která byla podrobena veterinární prohlídce (kontrolě) před poražením.
2. Porážení zvířat nemocných nebo podezřelých z nákazy nebo zvířat, u nichž hrozí uhynutí (těžké úrazy, zlomeniny, spáleniny a další poškození), je povoleno pouze v případech stanovených legislativou Ruské federace a Běloruské republiky v oblasti veterinárního lékařství (veterinárními předpisy, přepisy veterinární prohlídky, pokyny) a technickými předpisy.
3. Zvířata, určená k poražení, musejí být dodána do podniků z hospodářství (území) s příznivou nakažovou situací.
4. Každá šarže zvířat, odesílaná k poražení, musí mít úřední veterinární doprovodný doklad, vydaný státní veterinární službou a potvrzující, že zvířata byla podrobena veterinární prohlídce před poražením, jsou zdravá a hospodářství (prostor, území) má příznivou nakažovou situaci, a rovněž obsahující údaje o plánovaných diagnostických vyšetřeních, posledních lhůtách použití antibiotik, hormonálních a stimulačních přípravků.
5. Zvířata musejí být dopravována na jatky zvláštními dopravními prostředky.

6. Veterinární prohlídka (kontrola) zvířat před poražením musí být prováděna v souladu s normativními veterinárními doklady a vedení podniku musí vytvořit veterinárním lékařům pro provádění této práce nezbytné podmínky.
7. V den dodání šarže zvířat na jatky musejí veterinární lékaři zkontrolovat správnost vystavení úředního veterinárního doprovodného dokladu a přesvědčit se, zda v něm uvedené údaje odpovídají skutečnému počtu dodaných zvířat, vydat pokyny k vyložení zvířat do zvlášť vyčleněných a vybavených výběhů a provést veterinární prohlídku před poražením a zajistit další pozorování stavu zvířat. Prohlídka zvířat musí být provedena také bezprostředně před poražením, pokud se zvířata nacházela ve výběhu déle než 24 hodin.
8. Skupina zvířat, v níž byla nalezena zvířata nemocná nákazami, zvířata ve stavu agónie, nutně utracená nebo uhynulá, a rovněž v případech, kdy počet přítomných kusů neodpovídá počtu uvedenému v doprovodných dokladech, musejí být bez prodlení dána do karantény a musí být zjištěna příčina jejich úhynu nebo nemoci.
9. Je zakázáno držet na shromaždišti zvířat před poražením více než 48-hodinovou zásobu tuzemského skotu a 24-hodinovou zásobu dovezeného skotu. Nevykastrování býčci musejí být drženi ve zvláštních výběžích a ve stejné skupině, v níž byli dodáni.
10. Je zakázáno vracet dodavatelům zvířata nemocná, podezřelá z nákazy, poškozená úrazy a uhynulá, která byla nalezena při příjmu.
11. Je zakázáno vyvádět a vyvážet zvířata dodaná k poražení z areálu jatek.
12. Laboratorní vyšetřování materiálu z nemocných zvířat, mrtvých těl zvířat, která uhynula během vyšetřování nebo na jatkách, může být prováděno pouze ve státní veterinární laboratoři.
13. Veterinární lékaři musejí bez prodlení informovat hlavního státního veterinárního inspektora území, a rovněž hospodářství (dodavatele nebo majitele zvířat) o všech případech nálezů, zjištěných při příjmu zvířat do podniku.
14. Při porážení skotu nemocného nebo podezřelého z nákazy zooantroponózy musejí všichni pracovníci podniku dodržovat veterinární a hygienická opatření, vypracovaná v souladu s veterinárními a hygienickými předpisy. Odpovědnost za provádění a plnění požadavků veterinárních a hygienických opatření nese vedoucí podniku.
15. Po veterinární prohlídce před poražením musejí být odesílána k poražení pouze zdravá zvířata, včetně koní s negativními výsledky vyšetření na vozňívku.
16. Zvířata, odeslaná do porážecí provozovny jatek, musejí být bez prodlení poražena.

X. Dodržování požadavků při kontrole technologických postupů na jatkách a organizaci veterinární prohlídky v podniku

1. Zvířata musejí být dodávána ze shromaždiště skotu před poražením do předporážkového výběhu provozovny prvotního zpracování skotu při dodržování zpětné sledovatelnosti, posloupnosti a periodičnosti, aby byla zajištěna plynulá práce dopravníků linek na zpracovávání skotu, prasat, ovcí a koz a dalších zvířat (koní, sobů atd). Ovce a kozy musejí být umístěny v předporážkovém výběhu 1-2 hodiny před poražením.
Aby bylo zabráněno úrazům zvířat a poškozování povrchu jejich kůže při jejich dodávání do předporážkových výběhů a z předporážkových výběhů do místa

omračování, je povoleno používání elektrických a elektronických poháněčů přenosného typu.

2. V předporážkovém výběhu musejí být nohy skotu podrobeny mytí vodou o teplotě 20-25 °C nebo vodovodní vodou sprchovými zařízeními nebo hadicí; prasata musejí být myta po dobu 10 minut vodou o teplotě 20-25 °C sprchovými zařízeními (trysky zařízení musejí být uspořádány tak, aby byla prasata omývána vodou ze všech stran) nebo z hadice.
3. Technologický postup omračování nesmí přivodit okamžitou smrt, aby se do dalšího postupu technologického zpracování nedostalo mrtvé zvíře. Omračení zvířat se musí dít tak, aby nebyla přerušena srdeční činnost a zvíře se nacházelo ve stavu omráčení při vykrvování po celou dobu pohybu dopravníku. Při porážení zvířat musí být periodicky (1-2× za směnu) kontrolována správnost a účinnost omračování.
4. Jícen skotu musí být podvázán, aby nedošlo k vdechnutí obsahu předžaludků a krve.
5. Technologický postup vykrvování nesmí být prováděn později než za 1,5-3 minut po omráčení. Doba vykrvování se musí pohybovat v rozmezí 6-8 minut (ne méně).
6. Krev k lékařským a potravinářským účelům musí být odebírána pouze od zvířat s příznivou nakažovou situací a za podmínek aseptického vykrvování. Při odběru krve skotu musí být zajištěna sterilita zařízení, inventáře a nádob. Krev odebraná do sterilních očíslovaných nádob musí být odeslána do zvláštní místnosti na defibrinaci. Defibrinovaná krev musí být uchovávána 30-40 minut ve zvláštní místnosti porážkové provozovny, dokud nejsou obdrženy výsledky veterinární prohlídky jatečně upraveného těla, ze kterého byla odebrána krev.
7. Při porážení zvířat v porážecí provozovně musejí být jatečně upravená těla zvířat, hlavy, vnitřní orgány, žaludky, střeva a kůže číslovány jedním a týmž číslem.
8. Při bourání jatečně upravených těl vykrvených zvířat musejí technologické postupy stahování kůží (včetně hlazení) snižovat na minimum mechanické poškození, znečištění povrchu a mikrobiální kontaminaci masa.
9. Technologický postup vyjímání vnitřních orgánů z jatečně upravených těl zvířat (vyvrhování) nesmí být prováděn později než za 30 minut po vykrvení zvířat. Technologické postupy nesmějí vést k poškození žaludečního a střevního traktu, znečištění a bakteriální kontaminaci vnějšího a vnitřního povrchu jatečně upravených těl zvířat a zařízení.
10. V podnicích zabývajících se zpracováváním zvířat musejí být při zřizování technologického zařízení (dopravníků) zřízena pracoviště, místa veterinární prohlídky, pro veterinární lékaře (veterinární odborníky) odboru státního veterinárního dozoru, kteří provádějí veterinární prohlídky po porážení a veterinární prohlídky (inspekce) jatečně upravených těl zvířat a dalších produktů porážení zvířat.
11. Místa veterinárních prohlídek musejí být vybavena přídatnými lampami, teplou a studenou vodou, nádobami s dezinfekčním roztokem, sterilizátory nástrojů, zařízeními k zastavení linky dopravníku, a rovněž pro registraci zjištěných případů onemocnění, nádobami na konfiskáty a dalším vybavením.
12. Na jatkách musí být v bourárnách s nepřetržitým postupem zpracovávání zvířat zřízena u konečné etapy bourání jatečně upravených těl zvířat závěsná linka nebo zvláštní místo pro doplňkovou veterinární prohlídku jatečně upravených těl zvířat, podezřelých

z nálezů zvířat, a také chladicí komora pro dočasné uchování masa do obdržení výsledků laboratorních vyšetření, která je uzavíratelná a používaná pouze veterinárními lékaři (státními veterinárními inspektory).

13. Není povoleno (je zakázáno) zpracovávat zvířata na pásových linkách, na nichž nebyla zřízena místa veterinární kontroly a které nebyly osazeny veterinárními lékaři (státními veterinárními inspektory).
14. Na jatcích, které nemají pásové linky pro nepřetržité zpracovávání zvířat, je veterinární prohlídka a veterinární prohlídka jatečně upravených těl zvířat a ostatních produktů porážení po porážení prováděna na zvlášť vyhrazených místech závěsných linek. Ostatní produkty porážení (hlavy a vnitřní orgány) jsou prohlíženy na stolech nebo na zařízeních, na která jsou zavěšovány (rámy z nerezavějící oceli, na nichž jsou namontovány háky).
15. Hlavy a vnitřní orgány zvířat musejí být pro provádění veterinární prohlídky po porážení a veterinární prohlídky po porážení připravovány zvlášť vyškolenými pracovníky jatek tímto postupem:
 - 15.1. Hlava skotu musí být oddělena od jatečně upraveného těla, upevněna na háky (pohyblivý dopravník) nebo na zvláštní zařízení za úhel srůstu větví spodní čelisti nebo za prstěncovitou chrupavku hrtanu a první prstence průdušnice, nebo na stole, potom je jazyk naříznut u kořene a na bocích tak, aby nebyl poškozen a volně vyčníval z mezičelistního prostoru, a aby byly zachovány všechny mízní uzliny, podléhající prohlídce.
 - 15.2. Hlavy koní jsou odděleny od jatečně upravených těl a po vytažení jazyka je vyříznuta (vyřata) nosní přepážka k vyšetření na vozíčku.
 - 15.3. Hlavy prasat jsou naříznuty a zůstávají u jatečně upravených těl do ukončení prohlídky po porážení, pro kterou jsou po stažení kůže nebo po opálení hlavy naříznuty ze strany záhlaví a levé tváře, přičemž je současně vyklouben atlantookcipitální kloub a vyříznut jazyk a hrtan z mezičelistního prostoru. Hlava musí zůstat u jatečně upraveného těla až do ukončení prohlídky všech produktů porážení.
 - 15.4. Hlavy telat, ovcí a koz jsou vykloubeny z atlantookcipitálního kloubu a zůstávají u jatečně upraveného těla až do ukončení prohlídky všech produktů porážení.
 - 15.5. Srdce, plíce s průdušnicí a jícnem a játra musejí být mezi sebou v přirozeném spojení. Proto jsou zavěšovány na zvláštní zařízení s háky nebo jsou rozmístěny na dopravník nebo na stůl. Slezina skotu, ovcí a koz může být v přirozeném spojení s bachorem nebo je od něj oddělena a předložena k prohlídce spolu s játry; u prasat a koní je v přirozeném spojení s gastrointestinálním traktem. Ledviny jsou prohlíženy u jatečně upraveného těla.
 - 15.6. Gastrointestinální trakt, pohlavní orgány a vemeno jsou rozprostírány k prohlídce na pásu dopravníku nebo na zvláštním stole z nerezavějící ocele.
 - 15.7. Jatečně upravená těla a půlky jsou prohlíženy zavěšené za Achillovy šlachy.
 - 15.8. Kůže je prohlížena na stole po oddělení od jatečně upraveného těla.

16. V bourárně nebo vedle ní musí být zřízena zvláštní místnost k vyšetřování na trichinelózu, která je vybavena trichinoskopy, trichinoprojektory, přístroji pro izolování larev svalovců, kompresorii, nůžkami a jinými přístroji, zařízením a nástroji. Veškerá jatečně upravená těla prasat (100 %) musejí být vyšetřena na trichinelózu. Pokud jsou získány negativní výsledky, jatečně upravená těla prasat a další produkty jsou odeslány k prodeji nebo k bourání.
 17. Jatečně upravená těla zvířat a orgány (včetně trichinoskopie jatečně upravených těl prasat), veškeré produkty porážení, kromě gastrointestinálního traktu, kůží všech druhů zvířat, nohou a uší skotu, hlav a nohou ovcí a koz, před ukončením veterinární prohlídky není povoleno vynášet z porážecí provozovny jatek.
 18. Veterinární konfiskáty musejí být po povolení veterinárního lékaře odboru státního veterinárního dozoru včas odstraňovány z porážecí provozovny do provozovny technických výrobků nebo do zvlášť zřízených kontejnerů (s označením „odpad“, „likvidace“).
 19. Maso a další produkty porážení mohou být po ukončení veterinární prohlídky a hodnocení veterinárním lékařem odboru státního veterinárního dozoru použity: bez omezení, s omezeními (výroba jednotlivých druhů masných výrobků v masokombinátu), po dekontaminaci, využity jako odpad nebo zničeny.
 20. Závěrečnou etapou veterinární prohlídky je veterinární a hygienické hodnocení a veterinární označování masa, které musí být prováděno na zvlášť zřízeném místě linky dopravníku, kde musí veterinárního lékaře odboru státního veterinárního dozoru označovat půlky veterinárními značkami nebo veterinárními razítky.
 21. Výsledky veterinární prohlídky masa a dalších produktů porážení, včetně výsledků vyšetření na trichinelózu, musejí být zaznamenány do protokolů stanovené podoby (kontrolor musí nezbytně zkontrolovat správnost jejich vedení).
 22. Jatečně upravená těla zvířat a půlky mohou být odeslány k dočištění, úpravě, zbožíznaleckému označení, vážení a do chladírny/mrazírny teprve po provedení veterinární prohlídky, hodnocení a veterinárního označení.
 23. Každá půlka musí být podrobena pečlivé prohlídce ke zjištění abscesů, krvácenin, znečištění, a rovněž nezbytnému hygienickému ošetření (abscesy podle nařízení a pod kontrolou veterinárního lékaře).
 24. Odřezky tukové tkáně získané při úpravě půlek musí být předávána do tukařské provozovny, masné odřezky do provozovny vedlejších produktů a nepotravinářské odstraněné tkáně do provozovny technických výrobků (krmných a technických produktů).
 25. Jatečně upravená těla musejí být označena zbožíznaleckými značkami a razítky. Po zbožíznaleckém označení jsou jatečně opracovaná těla odeslána k vážení.
- (V originále chybí bod 26 - pozn. překl.)
27. Při vážení jatečně upravených těl v závěsu je zaznamenávána jejich hmotnost a na zbožíznaleckých značkách bývá uváděna kategorie masa, věková skupina zvířat a další informace o zboží.

XI. Dodržování požadavků při kontrole technologických postupů bourání masa a výrobě masných výrobků

1. Maso k průmyslovému zpracování musí být do podniků, zpracovávajících masné suroviny dodáváno s úředními veterinárními doprovodnými doklady, vydanými veterinárními lékaři orgánů a organizací náležejících do systému Státní veterinární služby, a kontrolu jeho zpracování musejí provádět státní veterinární lékaři.
2. Během technologických postupů při bourání jatečně upravených těl zvířat musejí pracovníci dodržovat veterinární, hygienické a technologické požadavky, hygienické režimy v provozovnách, a rovněž zachovávat pravidla osobní hygieny.
Vedoucí podniků jsou povinni věnovat pozornost zpětné sledovatelnosti postupu, rozdělení provozoven na provozovny s vysokým a nízkým stupněm rizika pro co největší snížení nebezpečí křížové kontaminace masných surovin a hotových masných výrobků. Zajistit doplňkovou hygienickou přípravu masných surovin odesílaných do provozovny masných výrobků (rozmražení, úprava, odstranění značek nebo obalů).
3. Bourání jatečně upravených těl zvířat (půlek jatečně upravených těl zvířat) na části musí být prováděno v jiné místnosti než v porážecí provozovně (oddělené pevnou přepážkou) při teplotě vzduchu ne vyšší než 12 °C, a to na zvláštním zařízení, sestaveném do linky s plynulým provozem. Jatečně upravená těla (půlky, čtvrtě) zvířat musejí být k bourání dodávána v chlazeném, zamraženém a zmraženém stavu.
4. V provozovnách podniků, zpracovávajících masné suroviny, musejí být při výrobě, zhotovování a skladování masných bloků, polotovarů, masných a kulinářských výrobků dodržovány režimy teplot a vlhkosti v souladu s normativními dokumenty. Není povoleno, aby se do surovin a hotových výrobků dostávaly cizí předměty. V podniku musí být prováděna stálá laboratorní kontrola surovin, pomocného materiálu a hotových výrobků. Postup a periodické provádění laboratorních vyšetření (rozborů) musejí být prováděny v souladu s normativními dokumenty. Zpracovávání masa (podmíněně požitelného, včetně masa z nutných porážek, dodávaného z hospodářství), zasláného k dekontaminaci, je podnik povinen provádět pod kontrolou státní veterinární služby.
Je zakázán prodej a používání masných surovin (jatečně upravených těl zvířat, půlek, čtvrtí a dalších produktů porážení, masných bloků) a hotových masných výrobků, které nebyly podrobeny veterinární prohlídce, bez veterinárních a zbožíznaleckých značek, bez úředních veterinárních doprovodných dokumentů (veterinárních potvrzení, veterinárních osvědčení, veterinárních zpráv a závěrů), a rovněž bez potvrzení o kvalitě a zdravotní nezávadnosti k potravinářským účelům.
V podnicích zpracovávajících masné suroviny musí být stále prováděno čištění, mytí a dezinfekce povrchů v provozovnách, chladírenských/mrazírenských komorách, technologického zařízení, instrumentária, dopravních prostředků, a rovněž provádění laboratorních vyšetření, která charakterizují účinnost prováděných veterinárních a hygienických opatření.

XI. Dodržování požadavků při kontrole endokrinních enzymatických a zvláštních masných surovin, určených k farmaceutickým účelům

1. Endokrinní enzymatické a zvláštní masné suroviny, určené k farmaceutickým účelům, mohou být vykupovány, sbírány a zpracovávány pouze pokud pocházejí od zdravých zvířat a musejí být získány až po provedení veterinární prohlídky po poražení.
2. Endokrinní enzymatické a zvláštní suroviny jsou tyto:
 - endokrinní enzymatické suroviny - hypofýza, hypotalamus, žlázy (příštítná tělíska, štítná žláza, slinivka břišní, brzlíky telat a mladého skotu), žlutá tělíska vaječníků, nadledviny, placenta, varlata pohlavně dospělých samců jatečných zvířat, sliznice žaludků prasat, slezů skotu, ovcí a koz, slezy jehňat, kůzlat na mléčné výživě a telat, slezy ovcí a koz, žaludky prasat, sliznice tenkých střev skotu a prasat, epifýza, vaječníky pohlavně dospělých samic jatečných zvířat;
 - zvláštní suroviny - mléčná žláza, žluč, žlučové kameny, krev, plíce, kosterní svalovina, játra, plod, ledviny, slezina, oční sklivec, chrupavky, sliznice jazyků skotu, trachey, srdce, měchýřkovité žlázy a předstojná žláza.
3. Základní veterinární a hygienické požadavky při přípravě endokrinních enzymatických a zvláštních surovin:
 - získání surovin v co nejkratší době po poražení zvířete;
 - nehromadění surovin před odesláním k čištění déle než 15 minut po jejich izolování;
 - rychlost čištění surovin, aby jejich konzervování začalo v průměru ne později než do hodiny po izolování (u slinivky břišní ne později než do půl hodiny);
 - skladování a přeprava surovin za přísného dodržování předepsaného teplotního režimu.
4. K zajištění sběru endokrinních enzymatických a zvláštních surovin v provozovně prvotního zpracovávání skotu musejí být pro sběrače surovin zřízena pracovní místa na dopravníkové lince.

Endokrinní oddělení pro zpracovávání a konzervování surovin se musí nacházet a být zařízení poblíž provozovny prvotního zpracovávání skotu.
5. Endokrinní oddělení musí splňovat tyto požadavky:
 - svými rozměry musí odpovídat objemu zpracovávaných surovin a počtu pracovníků;
 - mít umělé osvětlení (v souladu s normami hygienických předpisů), které vylučuje dopad přímých slunečních paprsků na zpracovávané suroviny, a rovněž teplota v místnosti ne vyšší než 18 °C;
 - preparační stoly musejí být pokryty nerezavějící ocelí nebo jiným „inertním“ materiálem, vhodným pro agresivní prostředí, který je povolen orgány státního dozoru pro používání v potravinářských podnicích;
 - stěny místnosti musejí být pokryty obkládacími dlaždicemi, umělou hmotou nebo vymalovány olejovou barvou;
 - musí mít přívod studené a teplé vody, kanalizaci na vodu použitou k promývání, přívod elektrické energie, větrání, zařízení k mytí inventáře a nástrojů.

6. Endokrinní enzymatické a zvláštní suroviny jsou používány k výrobě léčebných přípravků, a proto musí být zajištěno:
- dodržování zásad osobní hygieny a veterinárních a hygienických požadavků, které zaručují jeho zdravotní nezávadnost, nezbytnou čistotu místnosti, nádob a inventáře;
 - sběr surovin všech druhů od zvířat, jejichž nákazová situace byla na základě výsledků veterinární prohlídky uznána vyhovující;
 - zákaz sběru surovin od zvířat nemocných enzootickou leukózou skotu a se zhoubnými novotvory;
 - nepoužívání suroviny s patologickými změnami (hnisavými procesy, krváceninami, zvápenatěním), a rovněž s příznaky hnilobného rozkladu a přítomností cizího pachu;
 - provádění sběru endokrinních enzymatických a zvláštních surovin ve všech případech pouze po provedení veterinární prohlídky po poražení a na základě povolení veterinárního lékaře, který má právo rozhodovat o jejich použití;
 - mytí a dezinfekce místnosti, inventáře, obalů a nástrojů použitých ke sběru a zpracovávání surovin.

XIII. Dodržování požadavků při kontrole jednotlivých technologických postupů v podniku

1. Technologické postupy jsou organizovány tak, aby bylo vyloučeno křížení cest a styk nehotových a hotových výrobků a byla zabezpečena výroba kvalitních masných výrobků.
2. Suroviny a pomocné materiály, dodávané ke zpracování, musejí být podrobeny vstupní kontrole.
3. Suroviny a pomocné materiály, dodávané z provozovny ke zpracování, musejí být rozbalovány, skladovány a připravovány k výrobě v podmínkách, které vylučují jejich znečištění. Prázdné obaly musejí být z provozovny ihned odstraňovány.
4. Závěsné přepravní linky musejí vylučovat možnost dotyku jatečně upravených těl zvířat s podlahou, stěnami a technologickým zařízením.
V místech pro vykrvování, čištění a mytí jatečně upravených těl musejí být zřízeny žlaby (kovové, betonové, kachličkované) se sklonem pro odtok tekutin ke kanalizaci.
5. Skluzavky, vozíky, nádrže a další přepravní zařízení pro zasílání potravinářských surovin (tukařských surovin, sad střev, potravinářské krve, vedlejších produktů aj.) musejí být používány pro každý druh suroviny zvlášť a musejí být přístupné hygienickému ošetření.
6. Místo pro sběr potravinářské krve musí být vybaven zařízeními pro mytí a dezinfekci dutých nožů s hadicemi, bandasek a dalšího inventáře a zařízení pro odběr a prvotní zpracovávání krve.
7. Nepotravinářský odpad musí být sbírán do zvláštního obalu nebo do nádrží, které jsou nabarveny barvou, která se liší od barvy jiného zařízení, a opatřeny nápisem (označení) o jejich použití.
Ke sběru veterinárních konfiskátů (jatečně upravených těl a orgánů, vyřazených při veterinární prohlídce po poražení) musejí být zřízeny zvláštní skluzavky nebo

zvláštní přemístitelné nádoby s uzávěry, natřené barvou, lišící se od barvy jiného zařízení (černé pásy na bílém pozadí aj.) a mající označení: „veterinární konfiskáty k průmyslovému a kafilernímu zpracování nebo ke zničení“.

8. Zbavování žaludků a předžaludků jatečných zvířat obsahu, a rovněž čištění rubů kůží, musí být prováděno na zvláštních místech nebo na zvlášť vyhrazených místech provozovny prvotního zpracování skotu, která jsou oddělena přepážkou vysokou 3 m a vzdálena od místa přepravy jatečně upravených těl nejméně 3 m.
9. Na pracovních místech veterinárních lékařů (inspektorů), provádějících veterinární prohlídku masa a ostatních jatečných produktů, musí být zajištěna možnost nouzového zastavení pásového dopravníku knoflíkem „Stop“ při podezření na zvláště nebezpečná onemocnění jatečných zvířat.
10. Do chladírny/mrazírny jsou ke chlazení a zmrazení musejí posílána jatečně upravená těla zvířat, vedlejší produkty a další produkty porážení, které byly podrobeny veterinární prohlídce po porážení, označeny veterinárními značkami a byly technologicky opracovány v souladu s normativními dokumenty.
11. V provozovně pro zpracování střev musejí být zařízení a pracovní místa pro zpracování střev, a rovněž odvody kanalizačních vod, rozmístěny tak, aby bylo vyloučeno znečištění provozovny střevním obsahem a vodou, jíž byla střeva promývána.
Střevní obsah je odstraňován příklopy napojenými na kanalizaci.
V provozovně pro zpracování střev musí být k pracovním místům přivedena studená a teplá voda a na třídění (profukování) střev musí být zajištěn přívod stlačeného vzduchu.
Pracovní místa s pracovními postupy zpracování střev musejí být vybavena mřížkami pod nohama pracujících, které brání uklouznutí.
12. Drcení a mletí kostí, určených ke škvareni tuku, musí být prováděno na zvláštním místě tukařské provozovny.
13. Výrobky z vedlejších produktů a krve musejí být vyráběny ve vyhrazené místnosti. Rozmrazování, třídění a promývání vedlejších produktů používaných k výrobě masných výrobků musí být prováděno v rozmrazovací komoře mrazírny, a pokud není rozmrazovací komora k dispozici, ve zvláštní místnosti provozovny masných výrobků.
14. Je zakázáno dekontaminovat podmíněně požitelné maso a vedlejší produkty vařením v provozovnách masných výrobků a v kulinářských a konzervářských provozovnách.
Pro tyto účely musí být v místnosti oddělené od jiných provozoven zřízeno oddělení pro výrobu sekané, které je vybaveno elektrickými a plynovými pecemi. Při provozu v tomto oddělení není povolen styk syrového podmíněně požitelného masa s hotovými výrobky.
15. Není povoleno dodávání paliv (piliny, dřevo) do oddělení tepelného zpracování provozovny salámových výrobků přes výrobní provozovny.
Obaly k balení hotových masných, kulinářských a dalších výrobků musejí být dodávány chodbami nebo výdejnou, aniž by procházely provozovny. Není povoleno skladování obalů v potravinářských provozovnách.

16. Sypké potravinářské suroviny (mouka, sušené mléko, škrob, kaseinát sodný, sůl, koření aj.) musejí být skladovány izolovaně od provozoven. Sůl je dodávána přes magnetový lapač.
Pro dávkování koření musí být zřízena zvláštní místnost vybavená mechanickou ventilací.
17. Pokud v jatečním závodě (masokombinátu) chybějí sanitní jatky, musí být v provozovně zpracování kůží a výroby konzerv vyhrazeno místo pro dezinfekci a nasolování kůží nemocných zvířat, která byla poražena ve společné porážecí provozovně.
18. Výroba krmných a technických výrobků musí být izolována od potravinářských provozoven a mít zvláštní oddělení surovin se samostatnými sociálními místnostmi typu hygienické smyčky s východy z nich do tohoto oddělení. Pracovníci zaměstnaní výrobními činnostmi v oddělení surovin provozovny sušených krmiv nesmějí být využíváni k jakýmkoliv jiným pracím v provozovně. V oddělení surovin musí být zřízena umyvárna pro mytí a dezinfekci obalů, inventáře a dopravních prostředků, používaných při dodávání nepotravinářského odpadu a konfiskátů do provozovny. Inventář a dopravní prostředky mohou být znovu používány v jiných provozovnách pouze po důkladném mytí a dezinfekci. Výdej výrobků provozovny krmných a technických výrobků musí být prováděn v samostatné výdejně, oddělené od výdejny potravinářských výrobků. Je zakázáno skladování krmné mouky volně ložené na podlaze.
V podnicích, v nichž nejsou provozovny (pozemky) pro výrobu sušených krmiv živočišného původu, musejí být konzervované nepotravinářské bílkovinné suroviny před odesláním do jiných masokombinátů (v nichž mají provozovny sušených krmiv) skladovány v uzavřených nádobách.

XIV. Dodržování požadavků při kontrole jednotlivých technologických postupů v podniku

1. Podniky musejí mít k dispozici dostatečné množství skladovacích místností ke skladování surovin a balicích pomocných materiálů, používaných při výrobě potravinářských výrobků. Pomocné materiály není povoleno skladovat společně s potravinářskými surovinami, a proto musejí být pro ně vyhrazeny zvláštní skladovací prostory.
2. Ke skladování potravinářských surovin a pomocných materiálů musejí být využívány regály a police ze snadno čistitelných materiálů. Skladování potravinářských surovin a pomocných materiálů přímo na podlaze není povoleno.
3. Veškeré skladovací prostory musejí být udržovány v čistotě a systematicky uklizeny. Podlahy, stěny, stropy a regály jsou myty a dezinfikovány podle potřeby. Ve skladovacích prostorech musejí být systematicky prováděna opatření boje s hlodavci a hmyzem.
4. Potravinářská sůl dodaná do podniku k technickým účelům je vykládána do krytých skladů s podlahami nepropouštějícími vlhkost.
5. Palivo, obaly a stavební materiály musejí být skladovány ve skladech, pod přístřešky nebo na speciálně zřízených stanovištích s příslušným zakrytím.

6. Kosti musejí být skladovány pod přístřešky s podlahami nepropustnými pro vodu, které jsou ze všech stran obehnané pletivem.

XV. Dodržování požadavků při kontrole chladicích/mrazicích komor v podniku

1. Technologické postupy v chladírenských/mrazírenských komorách jsou prováděny v souladu s normativními dokumenty (veterinárními a hygienickými předpisy, normami a technologickými instrukcemi).
2. Vychladlé a vychlazené maso (jatečně upravená těla, půlky, čtvrtě) musí být skladováno v zavěšeném stavu.
3. Veškerý náklad, v obalech či bez obalů je při umístění do komor chladírny/mrazírny skladován na hromadách na dřevěných mřížkách z ohoblovaných trámů nebo na paletách, jejichž výška musí být nejméně 8-10 cm od podlahy. Vzdálenost hromad od stěn a chladicích zařízení činí nejméně 30 cm. Mezi hromadami musejí být průchody.
4. Podmíněně požitelné maso musí být skladováno ve zvláštní komoře nebo ve společné komoře na izolované ploše obehnané přepážkou a musí mít informační průvodku.
5. Je zakázáno používat inventář a palety, které po použití nebyly podrobeny očištění a dezinfekci.
6. Po vyprázdnění komor od skladovaných produktů musí být z chladicích baterií odstraňována námraza rozpouštěním. Mechanické čištění baterií od námrazy v naplněných komorách je povoleno pod podmínkou povinného zakrytí uchovávaných nákladů čistou celtovinou nebo plachtovinou. Po ukončení čištění musí být námraza z komor bez prodlení odstraněna.
7. Znečištěné podlahy a dveře v komorách s teplotou nad nulou, na chodbách a plošinách schodišť musejí být pravidelně myty alkalickým mýdlovým roztokem.
8. Pro včasné zjištění výskytu plísní musí být periodicky prováděna mikrobiologická kontrola.
9. Chladicí/mrazicí komory musejí být opravovány, myty a dezinfikovány po vyprázdnění od masných výrobků, v období přípravy chladírny/mrazírny k úplnému naplnění výrobky, a rovněž při zjištění výskytu plísní na stěnách, stropech, zařízení komor a při napadení skladovaných výrobků plísněmi. Po hygienickém ošetření musejí být komory vyvětrány.
10. Pro mytí a dezinfekci inventáře, dopravních prostředků a obalů je v areálu chladírny/mrazírny zřízeno mycí oddělení podlahou nepropustnou pro vodu, s přívodem horké páry, teplé a studené vody a žlaby pro odtok vody použité k mytí do kanalizace.

XVI. Dodržování požadavků při ošetření chladem a skladování masa a masných výrobků

1. V chladíreně/mrazíreně podniku musejí být vyčleněny a zařízeny zvláštní uzavíratelné chladicí/mrazicí komory (hygienické komory) pro dočasné skladování masa a masných výrobků, které byly zadrženy veterinárními lékaři státní veterinární služby (státními veterinárními inspektory).

2. Chladicí komory pro chlazení a skladování masa musejí být vybaveny teploměry a prostředky automatické kontroly. Pro zajištění pravidelného řízení procesu ošetření chladem a skladování masa je nezbytné udržovat chladicí komory a jejich zařízení v náležitém technickém a hygienickém stavu.
3. Vzduch v chladicích komorách nesmí mít cizí pach. Maso, skladované v chladicí komoře, nesmí být pohromadě s jinými masnými, rybími a dalšími výrobky.
4. U postupu chlazení masa.
Maso jatečně upravených těl a půlek musí být ochlazováno na závěsných linkách komor nebo tunelů, vybavených systémy pro umělé ochlazování a proudění vzduchu. Pokud chladicí komory pracují cyklicky, teplota vzduchu v nich před naložením musí být o 3-5 °C nižší než udávaná teplota, po ukončení nakládání ještě teplého masa je povoleno zvýšení teploty o méně než 5 °C vyšší než udávaná teplota, ale na konci chlazení musí být rovna udávané teplotě. Je nezbytné, aby průměrná teplota po dobu chlazení byla blízká udávané teplotě, a její odchylky nesmějí být větší než ±1 °C. Při nepřetržité práci chladicích komor se teplota vzduchu během procesu chlazení masa musí blížit udávané teplotě, a její odchylky nesmějí být větší než ±1 °C. Nakládání ještě teplého masa na závěsné linky komor musí být prováděno pásovým dopravníkem nebo ručně, cyklicky nebo nepřetržitě. Na závěsných linkách bez dopravníku jsou jatečně upravená těla a půlky umístěny v odstupech 30-50 mm. Není povoleno skladovat chlazené maso v chladicích komorách, které pracují v režimu ochlazování. Při ochlazování musí být v chladicí komoře dosaženo teploty v jádře stehenní svaloviny 0 °C - 4 °C zrychleným nebo rychlým způsobem:

Způsob chlazení masa	Udávaná teplota [°C]	Nejnižší rychlost pohybu vzduchu [m/s]	Teplota masa [°C]		Nejkratší doba chlazení [hod.]
			počáteční	konečná	
Zrychlený (všechny druhy masa)	0	0,5	35	0-4	24
Rychlý					
maso hovězí	-3	0,8	35	0-4	16
maso vepřové	-3	0,8	35	0-4	13
maso skopové	-3	0,8	35	0-4	7

Poznámka: rychlost pohybu vzduchu je uvedena na úrovni stehenní půlek.

5. U postupu zamrazování masa.
Zamrazování ještě teplého masa musí být prováděno na teplotu mínus 3 °C - mínus 5 °C v hloubce 1 cm od povrchu a tomu odpovídá, 2 °C - 0 °C v jádře stehenní svaloviny v hloubce 6 cm. Tloušťka zamražené vrstvy nesmí převyšovat 4 cm. Měření teploty v prasečích půlkách je prováděno z vnitřní strany.

Teplota vzduchu udávaná v mrazicí komoře [°C]	Nejdelší doba zamrazování ještě teplého masa při rychlosti proudění vzduchu na úrovni stehů půlek [hod.]			
	1 m za sekundu		2 m za sekundu	
	hovězí maso	vepřové maso	hovězí maso	vepřové maso
-23	16-18	13-14	13-15	10-12
-25	15-17	12-13	12-13	10
-28	13-15	10-12	10-12	8-10
-30	12-14	10-11	9-11	7-9
-35	10-12	8-10	8-10	6-8

Zamražená jatečně upravená těla a půlky musejí být pevné a při zdvihnutí se nesmějí prohýbat.

Po zamražení je maso posláno do skladovací komory mrazírny masokombinátu nebo je naloženo k přepravě chladicími vozy. Zamražené maso je převáženo a skladováno při teplotě vzduchu v nákladním prostoru - 2 °C s odchylkami ± 1 °C.

6. U postupu mražení masa.

Jatečně upravená těla a půlky musejí být mraženy na závěsných linkách zvláštních komor nebo tunelů jednofázovým způsobem nebo v komorách dvoufázovým způsobem. Čím rychleji proces mražení masa probíhá, tím vyšší je jeho kvalita, trvanlivost při skladování a menší vysychání.

V mrazicí komoře musí být v celém objemu nákladu rovnoměrná teplota. Nejintenzivnější pohyb vzduchu musí být v pásmu umístění stehenních částí jatečně upravených těl a půlek.

Mražení masa je považováno za ukončené, pokud teplota masa v hloubce stehenní svaloviny dosáhne - 8 °C.

Poznámka: při projektování chladíren/mrazíren je pro výpočty tepelné zátěže průměrnou teplotu mražení masa, rovnou - 18 °C.

Teplota vzduchu v mrazicích komorách s nepřetržitým provozem při různých etapách mražení:

Etapy měření teploty v mrazicí komoře	Teplota vzduchu v mrazicí komoře	
	při cyklické práci	při nepřetržité práci
Před naložením masa	nejméně o 3 °C nižší než udávaná	nejméně o 2 °C nižší než udávaná
Po ukončení nakládání masa	nanejvýš o 12 °C vyšší než udávaná	-
Na konci mražení nebo před začátkem vykládání	nejméně o 3 °C nižší než udávaná	-
Průměrná teplota v procesu mražení	jako udávaná ± 2 °C	jako udávaná ± 1 °C

Chladicí stroje mrazicích komor musejí pracovat na plný výkon nepřetržitě jak při mražení, tak při nakládání komor, aby mražení masa začalo ihned po dodání.

Doba mražení začíná začátkem nakládání a končí začátkem vykládání masa.

7. U postupu skladování masa jako jatečně upravených těl, půlek, čtvrtí a kusů. Maso při skladování musí být roztríděno do skupin podle druhové příslušnosti (hovězí, vepřové, skopové), kategorie výživného stavu, určení (prodej nebo průmyslové zpracování) a tepelného stavu (chlazené, zamražené, mražené, rozmražené).

Při skladování musí být teplota vzduchu v komorách zaznamenávána dálkově (automatickými prostředky) nebo teploměry. Teplota vzduchu musí být měřena dvakrát během 24 hodin. Údaje měření teploty a relativní vlhkosti musejí být zaznamenávány do protokolu stanovené podoby.

Kvalita masa, skladovaného v komorách musí být sledována stanoveným dohledem.

Maso, které podle závěru rozdělení státního veterinárního dozoru nepodléhá dalšímu skladování, musí být ihned prodáno nebo odesláno k průmyslovému zpracování.

8. U postupu skladování chlazeného masa
Chlazené maso o teplotě 0 °C - 4 °C v jádře stehenní svaloviny musí být skladováno zavěšené v chladicích komorách při rychlosti pohybu vzduchu ne vyšší než 0,2 m/s. Půlky a jatečně upravená těla musejí být umístěny na závěsných linkách skladovacích komor v odstupech 20-30 mm. Hovězí maso v čtvrtích a kusech a vepřové půlky mohou být skladovány také zavěšené v univerzálních kontejnerech ve 2-3 patrech do výšky, v závislosti na výšce komory.
9. U postupu skladování zamraženého masa
Zamražené maso je určeno k průmyslovému zpracování. Musí být skladováno v chlazených komorách zavěšeno (na závěsných linkách nebo ve zvláštních kontejnerech) nebo na hromadách: hovězí půlky v 5-6 řadách, vepřové půlky a jatečně upravená těla ovcí v 7-8 řadách o celkové výšce do 1,7 m bez použití laťkových proložek. Hromady jsou ukládány na ploché palety.

Doporučené parametry vzduchu ve skladovací komoře a mezní doby skladování (od okamžiku porážení) chlazeného a zamraženého masa:

Druh masa		Parametry vzduchu ve skladovací komoře		Nejdelší povolené doby skladování (se zřetelem k době přepravy) ve dnech
		Udávaná teplota [°C]	Nejnižší relativní vlhkost [%]	
1.	Chlazené (zavěšené) hovězí maso v půlkách a čtvrtích	-1	85	16
	telecí půlky	0	85	12
	vepřové půlky	-1	85	12
	jatečně upravená těla ovcí	-1	85	12
2.	Všechny druhy zamraženého masa (na hromadách nebo zavěšené)	od -2 do -3	90	20

Poznámka k tabulce. Doba skladování zamraženého masa nesmí překročit 20 dnů, včetně: skladování po zamražení v podniku - do 3 dnů, přeprava ve vagonu nebo automobilu se strojním chlazením - ne déle než 7 dnů v letním období a 10 dnů v zimním období.

Kolísání teploty vzduchu během skladování nesmí překročit ± 1 °C.

10. U postupu skladování mraženého masa

Maso zmražené na - 8 °C v jádru stehenní svaloviny musí být skladováno v mrazárnách jako uložené na velkých hromadách. Hovězí maso ve čtvrtích a kusech a vepřové půlky musejí být skladovány také v univerzálních kontejnerech, které jsou postaveny do 2-3 pater podle výšky komory.

Zmražené maso je skladováno v komorách při teplotě ne vyšší než - 18 °C a relativní vlhkosti vzduchu 95-98 % (proudění vzduchu je přirozené). Ve zvláštních případech je v chladírnách starší výstavby, které nedisponují technickými prostředky pro vytvoření teploty - 18 °C, je povoleno skladování masa při teplotě ne vyšší než - 12 °C.

Mezní doby skladování nebaleného mraženého masa různých druhů v závislosti na teplotě vzduchu v komoře:

Druh masa	Udávaná teplota vzduchu v komoře [°C]	Nejdelší mezní doby skladování v měsících
Půlky a čtvrtě hovězího masa	-12	8
	-18	12
	-20	14
	-25	18
Jatečně upravená těla ovcí	-12	6
	-18	10
	-20	11
	-25	12
Vepřové půlky	-12	3
	-18	6
	-20	7
	-25	12

Není povoleno ukládat na jednu hromadu nebo do jednoho kontejneru maso různých druhů zvířat a různého výživného stavu.

Při skladování masa na hromadách je spodní řada čtvrtek nebo půlek uložena na mřížky. Výška hromady závisí na výšce komory, prostředcích zajišťujících její pevnost a použitých mechanických nakládacích a vykládacích prostředcích.

Na každou hromadu musí být ze strany průjezdu prostředků přilepena etiketa příslušné podoby s označením druhu a výživného stavu masa a datem zmrazení (nebo uložení na hromadu).

Pro účel normy je naložení 1 m³ nákladního objemu komory nebaleným mraženým masem považováno za rovné 0,35 tunám.

Pro různé druhy masa činí hmotnost 1 m³ nákladního objemu u zmražených čtvrtek hovězího masa 0,40 t, u půlek hovězího 0,30 t, u jatečně upravených těl ovcí 0,28 t a u ovčích půlek 0,45 t.

Zvýšení teploty vzduchu ve skladovacích komorách v době jejich nakládání nebo vykládání je povoleno ne vyšší než 4 °C, kolísání teploty vzduchu při skladování nesmí překročit ±2 °C.

11. U postupu chlazení, mražení a skladování vedlejších produktů
Zpracované vedlejší produkty, rozříděné podle názvů a druhů skotu musejí být po promytí a stečení vody odeslány do chladírny/mrazírny.
V závislosti na dalším využití musejí být vedlejší produkty podrobeny těmto druhům ošetření chladem:
chlazení na 0 °C až 4 °C;
zmražení na - 8 °C po ochlazení;
zmražení na - 8 °C ihned po technologickém zpracování, promytí a stečení vody.

12. Požadavky na chlazení vedlejších produktů

Po přijetí do chladírny musejí být vedlejší produkty rozmístěny v chladicí komoře nebo chladicím tunelu.

Komory pro chlazení vedlejších produktů musejí být vybaveny cestami, policemi, věšáky a regály, tunely s pásovými dopravníky a pojízdnými regály.

Vedlejší produkty jsou chlazeny při nucené cirkulaci vzduchu: v tunelu při teplotě - 1 °C, v komoře při 0 °C až - 1 °C.

Měkké a slizké vedlejší produkty, dodané do chladicí komory, jsou ukládány na tácech ve vrstvě ne vyšší než 10 cm zvlášť podle názvů a druhů. **Jazyky** jsou ukládány do jedné řady, aniž by se navzájem dotýkaly, **bachory a knihy** jsou zavěšovány na háky věšáků. **Vedlejší produkty ze srsti, masa a kostí** jsou chlazeny bez táců, rozložené na regálech.

Doba chlazení všech druhů vedlejších produktů musí být: v komoře ne déle než 24 hodin, v tunelu 4 hodiny. Vedlejší produkty jsou považovány za ochlazené, když jejich teplota v jádře dosáhne 0-4 °C.

13. Požadavky na mražení vedlejších produktů

Vedlejší produkty musejí být mraženy v mrazicích komorách ihned po technologickém zpracování, promytí a stečení vody nebo po chlazení, a to rozložené ve vrstvě vysoké ne více než 10 cm na tácech umístěných na poličkách a v regálech nebo na regálech bez táců, a rovněž v tunelech a rychle mrazicích strojích.

Jazyky jsou mraženy v blocích nebo jednotlivě. Pokud jsou mraženy jednotlivě, jsou ukládány na tácy do jedné řady, aniž by se navzájem dotýkaly.

Vedlejší produkty obsahující srst jsou mraženy volně ložené na regálech a také v tunelech.

Bachory a knihy jsou mraženy také jako role svinuté tak, aby serózy byly na povrchu. mražení je považováno za ukončené, pokud teplota ve středu vrstvy vedlejších produktů dosáhne - 8 °C.

Doba mražení ochlazených vedlejších produktů a vedlejších produktů ihned po technologickém zpracování, promytí a stečení vody činí:

v mrazicích komorách s udávanou teplotou vzduchu ne vyšší než - 18 °C ne déle než 24 hodin, ve strojích a tunelech pro rychlé mražení s teplotou vzduchu - 30 °C a jeho intenzívním prouděním 8-10 hodin.

14. U požadavků na balení, označování a skladování chlazených a zmražených vedlejších produktů

Balení a označování vedlejších produktů musí být prováděno v souladu s požadavky platných technických podmínek pro masné vedlejší produkty a s technologickým návodem na jejich zpracovávání.

Ochlazené vedlejší produkty musejí být uchovávány v chladicích komorách při relativní vlhkosti vzduchu nejméně 80 % a teplotě od 0 do 1 °C ne déle než 48 hodin, včetně ne déle než 16 hodin ve výrobním podniku; při teplotě od 0 do 4 °C ne déle než 24 hodin, včetně ne déle než 8 hodin ve výrobním podniku

Zmražené vedlejší produkty musejí být skladovány ve skladech vedlejších produktů.

Ve zvláštních případech, pokud je to nezbytné pro výrobu, je povoleno skladování vedlejších produktů ve skladu mraženého masa.

Doby skladování mražených vedlejších produktů

Název	Udávaná teplota vzduchu [°C]	Nejdelší mezní doba skladování se zřetelem k přepravě [v měsících]
Vedlejší produkty	-12	4
	-18	6
	-20	7
	-25	10

15. U skladování masných bloků

Masné bloky musejí být skladovány na hromadách a odděleně podle druhů, kategorií a kvality. Bloky musejí být uloženy na plochých paletách, a rovněž podlahové rošty v hustých řadách s prokládáním laťkami o tloušťce 50 mm na každých 80-100 cm výšky.

Hustota uložení bloků musí činit:

u zabalených bloků (bez obalu), zmražených v rotačních a membránových strojích na rychlé mražení 0,8 t/m³, mražených v miskovitých formách 0,65 t/m³ ;

u bloků zabalených a uložených do lepenkových krabic a sáčků z kombinovaných materiálů 0,6 t/m³. Při skladování bloků na hromadách je nezbytné brát do úvahy nejvyšší povolené naložení na stropy mnohapatrových chladíren/mraziřen.

Bloky z masa a masných produktů je nutno skladovat při teplotě vzduchu ne vyšší než - 12 °C v komorách chlazených bateriově nebo vzduchovými chladiči.

Doby skladování bloků mraženého masa a masných produktů:

Bloky mraženého masa a vedlejších produktů	Udávaná teplota vzduchu [°C]	Nejdelší mezní doba skladování [měsíce]	
		masa	vedlejších produktů
1	2	3	4
hovězích	-12	8	4
	-18	12	6
	-20	14	7
	-25	18	10
vepřových	-12	5	4
	-18	6	5
	-20	8	5
	-25	12	6
skopových	-12	6	4
	-18	10	6
	-20	11	7
	-25	10	8
špeku plstního, hřbetního a bočního, vepřového hrudí	-12	3	-
	-18	6	-
	-20	8	-
	-25	12	-
maso z hovězích a vepřových hlav, odřezky z odblaňování masa hovězího, vepřového a skopového, vedlejších produktů, masa tvář	-12	-	4
	-18	-	6
	-20	-	7
	-25	-	8
vepřových kůžiček, pojivové tkáně a chrupavek z odblaňování masa	-12	-	1
	-18	-	1
	-20	-	1
	-25	-	3

Poznámka: Není povoleno skladování mražených bloků v nechlazených skladech.

XVII. Dodržování požadavků při kontrolách dopravních prostředků a podmínek přepravy masa a masných výrobků

1. Maso a masné výrobky musejí být převáženy v chladicích automobilech, a rovněž chlazenými železničními a vodními dopravními prostředky. Dopravní prostředky musejí být čisté a vybavené chladicími agregáty. Převoz masa a masných výrobků musí být zajištěn dopravními prostředky a v kontejnerech, které byly podrobeny hygienickému ošetření.
2. Je zakázáno převážet maso a masné výrobky současně s jinými produkty v tomtéž dopravním prostředku nebo kontejneru.

3. Automobily pro přepravu masa a masných výrobků musejí být v dobrém technickém stavu, být podrobeny hygienickému ošetření (čistě) a mít hygienická potvrzení. Před naložením produktů musí prohlédnout dopravní prostředek specializovaný kontrolor, určený k tomu účelu správou podniku, a pokud dopravní prostředek splňuje požadavky veterinárních a hygienických předpisů, vydá příslušným zápisem do přepravního dokladu povolení k jeho použití k přepravě masných výrobků. Bez tohoto povolení není naložení výrobků povoleno. Není povolena přeprava masa a vedlejších produktů společně s hotovými masnými výrobky. Masné výrobky musejí být převáženy v čistém obalu. Je zakázána přeprava těchto výrobků volně ložených, bez obalů. Pro přepravu masa a vedlejších produktů je povoleno používání neumytých automobilů, které převážely hotové masné výrobky určené k lidské spotřebě téhož dne. Každý den po ukončení převozu jsou dopravní prostředky podrobeny hygienickému ošetření v souladu s normativními dokumenty. Osoby zabývající se přepravou masných výrobků (nakladači, odesílatelé), musejí mít osobní zdravotní průkazy se záznamem o složení zkoušky z hygienického minima a lékařské prohlídce provedené ve stanoveném termínu. Podnik těmto pracovníkům zajišťuje hygienický a pracovní oděv, rukavice a pro nakládání masa celtovinové ochranné návleky, navlékané při nakládání výrobků na obuv. Vratné obaly musejí být přijímány od příjemců výrobků čisté. V podnicích masného průmyslu musejí být dodatečně podrobeny hygienickému ošetření.

Doporučené rozmezí teplot vzduchu v nákladním prostoru chladicího dopravního prostředku před naložením a během přepravy:

Teplotní stav masa a masných produktů	Teplota produktu před naložením [°C]	Teplota vzduchu v nákladním prostoru chladicího dopravního prostředku [°C]	
		před naložením	během přepravy
Vystydlé maso (zavěšené)	od více než 4 do 12	0 až -1	0 až -1
Chlazené maso (zavěšené)	0 - 4	0 až -1	0 až -1
Zamražené maso (na hromadě)	-2 až -3	-1 až -3	-1 až -3
Mražené maso a vedlejší produkty, bloky z masa, vedlejších produktů a špeku (na hromadě)	-8 až -18	ne vyšší než -8	ne vyšší než -12

Poznámka: Teplota zamraženého masa před naložením do chladicích vagonů nebo automobilů musí být -2 °C až -3 °C, pokud je maso nakládáno ze skladu podniku, nebo 0 až 2 °C v jádře stehenní svaloviny a tomu odpovídá -3 °C až -5 °C v hloubce 1 cm pod povrchem, pokud je maso nakládáno bezprostředně z mrazicí komory.

Teplota masa musí být měřena v okamžiku nakládání do chladicích dopravních prostředků.

Chlazené a vystydlé maso (včetně masa v kontejnerech) je nakládáno do chladicích vagonů a automobilů pouze zavěšené na háčích. Jatečně upravená těla, půlky a čtvrtky se nesmějí dotýkat navzájem, podlahy a stěn vagonu nebo automobilu.

Půlky musejí být zavěšovány vnitřní stranou k čelním stěnám vagonu nebo karosérie chladicího automobilu. Hovězí půlky nebo čtvrtky se většinou zavěšují na háky v šachovnicové sestavě.

Není povoleno převážet zmražené masné zásilky společně s ochlazenými.

Odesílatel je povinen předložit stanici kromě nákladního listu také potvrzení o kvalitě a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků (rychle se kazících zásilek), určených k přepravě, datované dnem naložení do vagonů. V potvrzení o kvalitě a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků (výrobního podniku) musí být uveden název, stav kvality, portabilita nákladu (v hodinách) a jeho teplota při naložení do vagonu. Potvrzení o kvalitě a zdravotní nezávadnosti produktu je potvrzeno razítkem odesílatele.

Skladování chlazeného, zamraženého a mraženého masa v nechlazených prostorech před naložením do chladicích železničních vagonů nebo automobilů není povoleno.

Ve stanici určení při vykládání rychle se kazících zásilek musí být zjišťován stav jejich kvality a být prověřována teplota vykládaného produktu a vzduchu v nákladním prostoru.

XVIII. Dodržování požadavků při kontrolách výroby technických výrobků

1. V provozovně technického zboží musí být zajištěna plynulost technologického postupu, izolace oddělení surovin od jiných místností majících spojitost s výrobou sušených živočišných krmiv, a rovněž vyhovující technologické zařízení, vakuových horizontálních kotlů a přístrojů pro kontrolu teploty a tlaku páry.
2. Při výrobě technických výrobků musí být zajištěna celodenní kontrola režimů tepelného ošetření (vaření, sterilizace surovin a vysoušení masokostní škváry) a skladování hotových výrobků, a rovněž kontrola kvality masokostní moučky (podle mikrobiologických, fyzikálních a chemických ukazatelů) a mytí a profylaktické dezinfekce místností a technologického zařízení.

XIX. Dodržování požadavků na dezinfekci a deratizaci

Podnik musí mít úřední preventivní program boje proti škůdcům (hmyz, hlodavci atd.). Veterinární a hygienická opatření pro boj proti škůdcům musejí být prováděna v souladu s požadavky normativních dokumentů.

1. V podnicích musejí být zaváděna opatření pro boj proti hmyzu (mouchám, švábům aj.).

Pro ochranu místností před vnikáním much jsou okna, ventilační okna a dveře v teplém ročním období chráněna sítěmi. V době pracovního volna jsou používána automatická opatření a chemické přípravky k hubení much, přitom musejí být z provozovny odstraněny výrobky a zařízení musí být pokryto páskou, a potom je větráno po dobu šesti hodin.

2. Pro boj proti švábům je doporučeno používat prostředky povolené příslušnými orgány: čerstvě vyžíhaný boritan sodný ve směsi s bramborovou nebo hrachovou moučkou v poměru 1:1, roztok kyseliny borité s cukrem nebo chlebem a další nástrahy.
3. Na ochranu surovin a hotových výrobků před znečištěním a znehodnocením hlodavci musejí být zavedena tato opatření:
 - prahy a dveře místností (do výšky 40-50 cm) pobít listovým železem nebo kovovou sítí;
 - okna sklepů a otvory větracích šachet zavírat ochrannými sítěmi;
 - otvory ve stěnách, v podlahách, kolem potrubí a radiátorů uzavírat cementem s kovovými spirálami;
 - z provozoven včas odstraňovat zbytky potravin a odpadky, a rovněž pečlivě ukryvat suroviny a hotové výrobky (po ukončení práce).
4. Hubení hlodavců je prováděno mechanicky (železy, pastmi aj.) a chemicky. Chemické metody deratizace mohou používat pouze odborníci, deratizátoři. Je zakázáno používat bakteriální metody boje proti hlodavcům.

XX. Dodržování požadavků při kontrole sociálních místností podniku

1. Sociální místnosti pro pracovníky provozoven podniků masného průmyslu musejí být vybaveny podle druhu hygienické smyčky.
2. K sociálním místnostem musejí patřit: šatny na svrchní, domácí, pracovní a hygienické oděvy, sklad čistých hygienických oděvů, prádelna, místo pro příjem znečištěných hygienických oděvů, sprchy, manikúra, záchody, umyvadla k mytí rukou, zdravotnické zařízení nebo místnost pro lékařské prohlídky, místnost pro osobní hygienu žen, sušárna oděvů a obuvi (v souladu s platnými normativními dokumenty).
3. Šatny a sprchy pracovníků chladírny/mrazírny mohou být umístěny ve společných sociálních místnostech.
4. Pro pracovníky hygienického bloku (sanitní jatky, hygienické komory a shromaždiště skotu před poražením) a provozovny technické výroby musejí být zřízeny zvláštní sociální místnosti, oddělené od místností pro pracovníky potravinářských provozoven.
5. Není povoleno umísťovat záchody, sprchy a prádelny nad místnostmi potravinářských provozoven, a rovněž nad výrobními a skladovacími místnostmi jídelen.
6. Šatny na pracovní a hygienické oděvy musejí být v místnostech izolovaných od šaten pro svrchní a domácí oděvy.
7. Skladování oděvů pracujících základní výroby musí být prováděno otevřeným způsobem, a proto jsou šatny sociálních místností vybaveny věšáky nebo otevřenými skříněmi a lavicemi (židlemi).
8. Komory před záchody musejí být vybaveny věšáky na svrchní oděv, umyvadly na mytí rukou se směšovači teplé a studené vody, mýdlem, štetkami, zařízením pro dezinfekci rukou, elektrickou sušičkou rukou nebo jednorázovými ručníky.
9. Záchodové mísy musejí být zřizovány s pedálovým splachováním nebo fotobuňkami a záchody musejí mít dveře, které se samy zavírají.
10. Stěny ve sprchách musejí být vykachličkovány po celé výšce; v šatnách hygienických oděvů, skladu čistého prádla nebo výdejně čistých oděvů, v hygienických smyčkách

a v místnosti pro hygienu žen do výšky 2,1 m, výše nátěr emulzními nebo jinými povolenými barvami k nosným konstrukcím; v ostatních místnostech mohou být stěny vymalovány nebo nalíčeny. Stropy ve sprchách jsou natřeny olejovými barvami a ve všech ostatních místnostech jsou nalíčeny vápnem; podlahy jsou vykachličkovány keramickými kachlíky.

11. Každý den po ukončení práce musejí být sociální místnosti pečlivě uklizeny; je utírán prach, stěny, podlahy a inventář jsou myty roztokem louhového mýdla a horkou vodou; skříně v šatnách jsou čištěny vlhkým způsobem a nejméně jednou týdně dezinfikovány metodou rosení nebo vytírání látkou, smočenou dezinfekčním roztokem. Hygienické smyčky a zařízení místnosti hygieny žen jsou podle potřeby, ale nejméně jednou za směnu, pečlivě čištěny, myty vodou a poté dezinfikovány.

XXI. Dodržování požadavků při kontrole dodržování pravidel osobní hygieny v podniku

1. Každý pracovník podniku zodpovídá za plnění požadavků osobní hygieny a za plnění technologických, veterinárních a hygienických požadavků na svém pracovišti (za stav pracovního místa).
2. Všichni, kdož přicházejí do práce a pracují v podniku, se musejí podrobovat lékařským vyšetřením.
3. Každý pracovník musí mít osobní zdravotní průkaz, do kterého jsou pravidelně zaznamenávány výsledky všech lékařských prohlídek a laboratorních vyšetření.
4. Všichni nově přijímaní pracovníci musejí projít hygienickou přípravou podle programu hygienického minima a složit zkoušku, o níž je záznam v příslušném protokolu a v osobním zdravotním průkazu. Dále musejí všichni pracovníci, včetně administrativních a technických pracovníků, nezávisle na délce jejich služebního poměru, jednou za dva roky absolvovat školení a podrobit se kontrole znalostí z hygienického minima. Osoby, které nesloží zkoušku z hygienického minima, nesmějí v podniku pracovat.
5. Pracovníci provozoven jsou povinni při zjištění příznaků žaludečních a střevních onemocnění, zvýšení teploty, hnisavých procesů a příznaků jiných onemocnění o tom informovat správu podniku a vyhledat ordinaci závodního lékaře podniku nebo jiné zdravotnické zařízení, aby jim bylo poskytnuto náležité lékařské ošetření.
6. Pracovníci provozoven se před začátkem práce musejí osprchovat, obléci se do čistého hygienického oděvu, shrnout vlasy pod trojcípý šátek nebo klobouk a dvakrát si pečlivě umýt ruce teplou vodou a mýdlem.
7. Výrobní personál je povinen provádět hygienické ošetření rukou po každé přestávce v práci.
Všichni pracovníci shromaždiště skotu před poražením, sanitních jatek, porážecí provozovny a provozovny technických výrobků jsou povinni si dezinfikovat ruce a pracovní nástroje (nože, ocílky aj.).
8. Hygienický oděv je nutno měnit denně a podle stupně znečištění v průběhu práce.
9. Aby bylo zabráněno kontaminaci surovin a hotových výrobků cizími předměty, je zakázáno:

- přinášet do potravinářských provozoven a přechovávat v nich drobné skleněné a kovové předměty (kromě kovových nástrojů a technického inventáře);
spínat hygienický oděv špendlíky a jehlicemi a přechovávat v kapsách pláště osobní věci (zrcátka, hřebínky, prsteny, odznaky, cigarety, zapalovače, zápalky a další).
10. V každé potravinářské provozovně a chladírně/mrazírně musí být k dispozici seznam zakázaných předmětů.
 11. Je zakázáno vstupovat do provozoven bez hygienického oděvu a zvláštní obuvi, a rovněž vycházet v nich mimo pracoviště.
 12. Zámečníci, elektromontéři a další pracovníci, pracující na opravách ve výrobních a skladovacích prostorech podniku, jsou povinni dodržovat pravidla osobní hygieny, pracovat v provozovnách v pracovním oděvu, nástroje nosit ve zvláštních uzavřených taškách s uchy a dodržovat opatření pro předcházení možnosti kontaminace výrobků cizími předměty.
 13. Hygienický oděv je nutno svléknout před východem z budovy do areálu a před návštěvou nevýrobních prostorů (záchodů, jídelny, zdravotnického zařízení atd.); je zakázáno oblékat na hygienický oděv jakýkoliv svrchní oděv.
 14. Pracovníci musejí věnovat zvláštní péči čistotě rukou. Nehty na rukou je nutno stříhat nakrátko a nelakovat. Ruce je třeba si mýt před začátkem práce a po každé přestávce v práci při přechodu od jedné výrobní operace k druhé a po styku se znečištěnými předměty.
 15. Po použití záchodu je nutno mýt si ruce dvakrát: jednou ve smyčce po návštěvě záchodu před obléčením pláště a podruhé na pracovním místě bezprostředně před prací. Po vyjití ze záchodu je nutno dezinfikovat obuv.
 16. Jíst je povoleno pouze v jídelnách, bufetech, čajovnách nebo v druhých místech vyhrazených k tomu účelu nebo v jiných stravovacích zařízeních, která jsou v areálu podniku nebo v jeho blízkosti.
 17. Je zakázáno přechovávat potravinářské výrobky v osobních skříňkách v šatně.

XXII. Dodržování požadavků při organizování a provádění laboratorní kontroly masa, ostatních produktů porážení a masných výrobků

V podniku musí být zřízena výrobní laboratoř, provádějící kontrolu kvality a zdravotní nezávadnosti masa, ostatních produktů porážení a masných výrobků nebo musí být tato kontrola prováděna v jiné akreditované laboratoři (podle domluvy).

Výrobní laboratoř podniku musí odpovídat veterinárním a hygienickým požadavkům, být zabezpečena nezbytným laboratorním vybavením, a rovněž kvalifikovaným personálem.

Pořádek a pravidelné opakování vyšetření (kontrol) musejí být dodržovány v souladu s platnými veterinárními a hygienickými předpisy a dalšími normativními dokumenty. Maso a masné výrobky musejí odpovídat normám a požadavkům hygienické nezávadnosti obsahem: chemických, radiologických a biologických látek a jejich sloučenin, mikroorganismů a dalších biologických organismů, které ohrožují zdraví lidí. Maso a masné výrobky musejí být vyšetřovány, zda jsou v souladu s těmito ukazateli kvalit a zdravotní nezávadnosti:

- organoleptické - jsou stanovovány podle barvy, pachu, konzistence a chuti, které jsou charakteristické pro maso a druhy masných výrobků a musejí vyhovovat tradicemi vytvořeným chutím a zvykům populace; organoleptické vlastnosti masných výrobků se nesmějí měnit při jejich skladování, přepravě a prodeji);
- fyzikální a chemické;
- toxické prvky: olovo, arzén, kadmium, rtuť a další;
- pesticidy - hexachlorcyklohexan (α -, β - a γ -izomery), DDT a jeho metabolity;
- antibiotika - levomycetin, tetracyklinová skupina, grisin, bacitracin aj.;
- radionuklidy - ^{137}Cs , ^{90}Sr ;
- mikrobiologické, které zahrnují tyto skupiny mikroorganismů:
 - počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, bakterie skupiny *Escherichia coli* (koliformní), bakterie čeledi Enterobacteriaceae, enterokoky;
 - podmíněně patogenní mikroorganismy, k nimž patří: *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, bakterie rodu *Proteus*, *Bacillus cereus* a klostridia redukující siřníky, *Vibrio parahaemolyticus*;
 - patogenní mikroorganismy, včetně salmonel a *Listeria monocytogenes*, bakterie rodu *Yersinia*;
 - mikroorganismy kažení - kvasinky a plísně, mikroorganismy mléčného kvašení;
 - nepřítomnost cizopasníků - není povolena přítomnost původců parazitárních nemocí: boubele (uhry), larvy svalovců a echinokoky, cysty sarkosporidií a *Toxoplasma gondii* a dalších.

Poznámka: Normování mikrobiologických ukazatelů zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků se u většiny skupin mikroorganismů provádí podle alternativního principu, tj. je stanovena norma pro množství výrobku, v němž není povolena přítomnost bakterií skupiny *Escherichia coli*, většiny podmíněně patogenních mikroorganismů, a rovněž patogenní mikroorganismy, včetně salmonel a *Listeria monocytogenes*. V ostatních případech norma odráží počet jednotek tvořících kolonie v 1 g (ml) výrobku (CFU/g, ml).

K provádění laboratorních vyšetření a zkoušek ukazatelů kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků musejí být používány metodiky odpovídající požadavkům na zajištění jednoty měření a charakteristikám směrodatných odchylek měření, způsobům používání vzorků masa a masných výrobků při zkouškách a kontrola jejich parametrů, potvrzené stanoveným postupem.

Při získání nevyhovujících výsledků vyšetření, byť jen u jednoho z ukazatelů zdravotní nezávadnosti, musejí být u něj provedena opakovaná vyšetření dvojnásobného objemu výrobku, odebraného z téže šarže masných výrobků připravených k prodeji. Výsledky opakovaného vyšetření se vztahují na celou šarži masných výrobků.

Kvalita a zdravotní nezávadnost masných výrobků musejí být potvrzeny výrobcem na základě provedených laboratorních vyšetření potvrzením o kvalitě a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.

Masné potravinářské produkty, obsahující zakázané stimulatory růstu zvířat (včetně hormonálních přípravků), a také léčiva, pesticidy a hnojiva ve vyšších než přípustných

koncentracích, nejsou určeny k dovozu, výrobě a prodeji. Mají být kafilerně zpracovány nebo zničeny stanoveným postupem.

V produktech živočišného původu, včetně masa a masných výrobků, musejí být kontrolována rezidua stimulatorů růstu zvířat (včetně hormonálních preparátů) a léčiv (včetně antibiotik), používaných v chovech zvířat k účelům výkrmu, léčení a prevence onemocnění zvířat.

Kontrola těchto stimulatorů růstu zvířat (včetně hormonálních přípravků) a léčiv (včetně antibiotik), používaných v chovatelství k účelům výkrmu, léčení a prevence onemocnění skotu, které nejsou uvedeny ve veterinárních a hygienických předpisech, je založena na informacích, dodaných výrobcem (dodavatelem) výrobků o stimulatorech růstu a léčivech, použitých při jejich výrobě a skladování, a výsledcích státní laboratorní kontroly reziduí zakázaných a zdraví škodlivých látek v organismech zvířat a masných potravinářských výrobcích.

U výrobků obsahujících tuky musejí být kontrolovány ukazatele žluknutí tuků: číslo kyselosti a peroxidové číslo.

Kontrola organizace a provádění vyšetření výrobků na bovinní spongiformní encefalopatii (BSE) je prováděna v souladu s doporučeními OIE.

XXIII. Dodržování požadavků při provádění výrobní kontroly kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků v podniku

V podniku musí být zřízen systém výrobní veterinární kontroly kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků.

Upozornění – nejedná se o úřední překlad.