



# Zpracování živočišné produkce na farmě

Jak na to aneb na co si dát pozor  
při zpracování mléka a masa

Text zpracoval Ing. Milan Kouřil



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



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

# Úvodní komentář

Při prodeji základní suroviny v nezpracovaném stavu (mléko, vejce, med apod.) se zisky „přesouvají“ ke zpracovatelům a obchodníkům. Zemědělec, který přemýšlí nad rozvojem svého podniku, musí hledat cesty realizace produkce (odbyt produkce s přidanou hodnotou), které mu pomohou, aby alespoň část zisku zůstala u něj. Nelze si nepovšimnout stoupajícího zájmu zákazníků o chutné, tradiční a autentické potraviny z farem, z regionu jejich vzniku, z malých rodinných podniků apod. Pořádají se ochutnávky, dny otevřených dveří, soutěže regionálních potravin atd.

Tato příručka shrnuje praktickou a přehlednou formou „začátečnické“ informace pro ty, kteří uvažují o zpracování mléka a masa na farmě a odbytu mléčných/masných výrobků. Nenabízí detailní přehled problematiky, k tomu slouží jiné materiály. Pokud někdo uvažuje o zpracování mléka/masa na farmě (např. po zajímavé exkurzi) a chybí mu základní přehled informací, jsou pro něj určeny následující řádky.



Text byl konzultován se Státní veterinární správou (SVS).

Brožura vznikla v rámci projektu seminářů, realizovaných s podporou Programu rozvoje venkova 2014–2020, Operace 1.1.1 Vzdělávací akce.

## Kapitola 1.

# Nezbytné pojmy

### Uvádění na trh

Držení potravin nebo krmiv za účelem prodeje, včetně nabízení k prodeji nebo jakékoli jiné formy převodu, zdarma nebo za úplatu, jakož i prodej, distribuce a další formy převodu jako takové.

### Prodej ze dvora

- označení používané pro přímý prodej malých množství NEZPRACOVANÝCH produktů prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu (např. **čerstvé drůbeží maso, syrové mléko**),
- na tento prodej se **vztahuje výjimka** stanovená předpisy Evropské unie [viz ustanovení článku 1 odst. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 852/2004, ustanovení článku 1 odst. 3 písm. c) nařízení (ES) č. 853/2004],
- upraveno pro živočišné produkty národní legislativou (ustanovení § 27a) zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči.

Chovatel může v malých množstvích prodávat ve svém hospodářství „ze dvora“ mj.:

- živou drůbež a králíky,
- čerstvé drůbeží a králíčí maso aj.

### Registrace

Zapsání do seznamu registrovaných subjektů pod dozorem Státní veterinární správy nebo jiného dozorového orgánu dle zákonných kompetencí (např. Státní zemědělské a potravinářské inspekce v případě potravin rostlinného původu). Registraci podléhají podniky, na něž se nevztahuje nařízení (ES) č. 853/2004 (např. maloobchod).

Registrace znamená, že provozovatel oznámí příslušnému kompetentnímu orgánu, v případě živočišných produktů krajské veterinární správě (KVS), jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek **100 Kč** a smí zahájit činnost po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

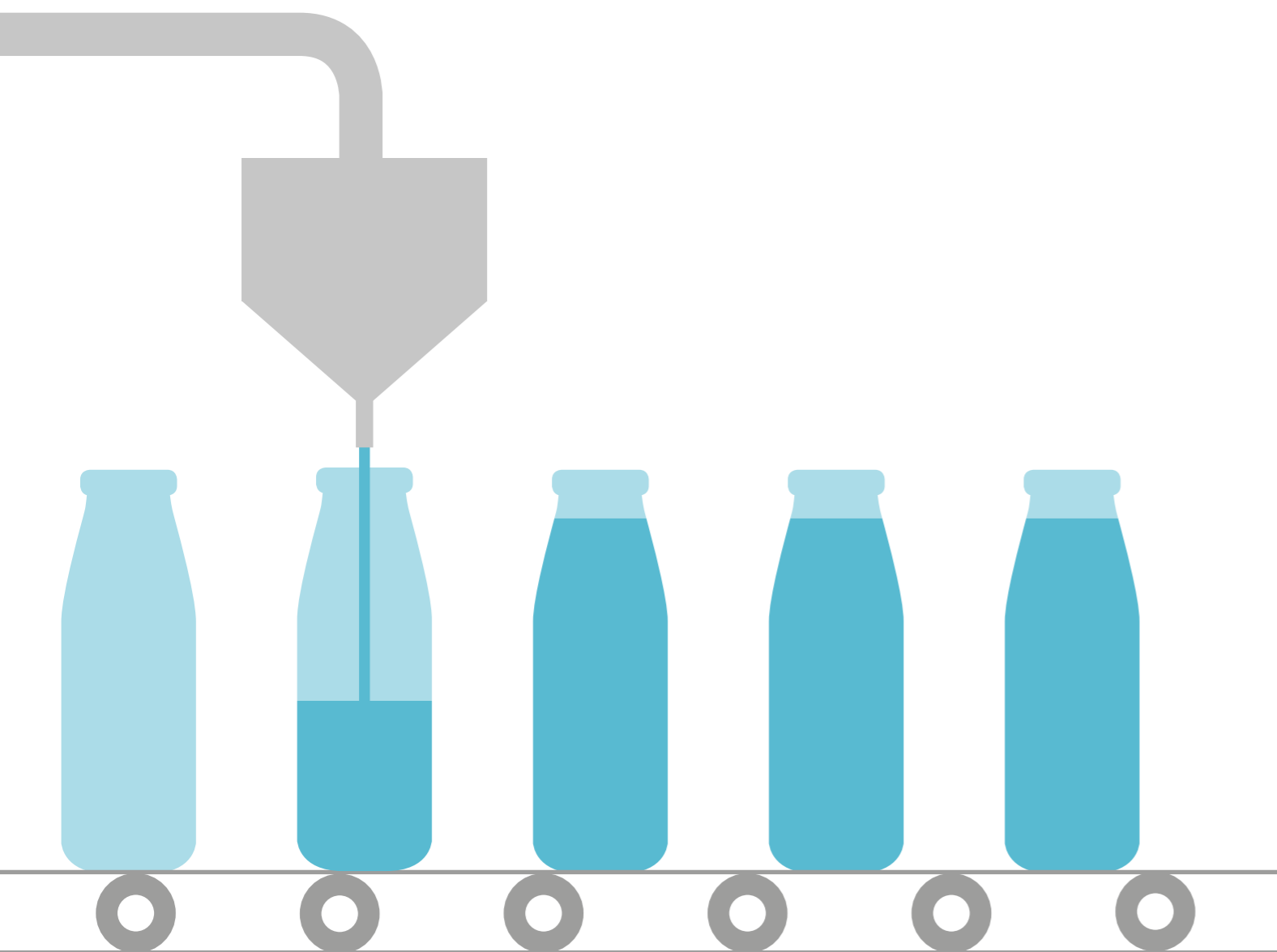
Pokud žádost o registraci splňuje všechny požadavky, příslušný orgán podnik zaregistruje a provádí v podniku běžné kontroly. Součástí žádosti podniku zpracovávajícího živočišné produkty je mimo jiné provozní a sanitační řád a postupy založené na zásadách HACCP (viz § 32–34 vyhlášky č. 289/2007 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství).

V případě, že KVS při běžné kontrole zjistí, že podnik neodpovídá požadavkům legislativy, vymáhá odstranění nedostatků.

### Schválení a registrace pro uvádění živočišných produktů na trh

Udělení souhlasu k výkonu určité činnosti na základě splnění podmínek stanovených veterinárním zákonem a legislativou EU. Schválení podléhají podniky pod veterinárním dozorem, na něž se vztahuje nařízení (ES) č. 853/2004 (např. jatky, porcovny, bourárny, mlékárny).

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na KVS, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde. Na rozdíl od „pouhé“ registrace jsou v případě schvalování výrobních prostorů a dokumentace podniku zkontrolovány před zahájením činnosti. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, KVS provoz schválí dočasně na tři až šest měsíců, během kterých je provoz pod zvýšeným (častějším) dozorem. Poté následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu (viz níže). Správní poplatek za schválení a registraci činí **500 Kč**.



## Kapitola 2.

# Co není faremní zpracování

### Domácí porážka

V diskusích často zaznívá dotaz, zda se maso z domácí porážky může prodávat. Požadavky na domácí porážku jsou dány § 21 zákona o veterinární péči č. 166/1999 Sb. Domácí porážkou mohou být porážena ve vlastním hospodářství chovatele jatečná zvířata s výjimkou **skotu staršího 72 měsíců**, koní, oslů a jejich kříženců.

Skot **mladší, než 72 měsíců**, koně, osli a jejich křížence může chovatel ve vlastním hospodářství porazit **nejvýše v počtu 3 kusy ročně**, počet ostatních kategorií hospodářských zvířat (ovce, kozy, prasata) **není nijak omezen**.

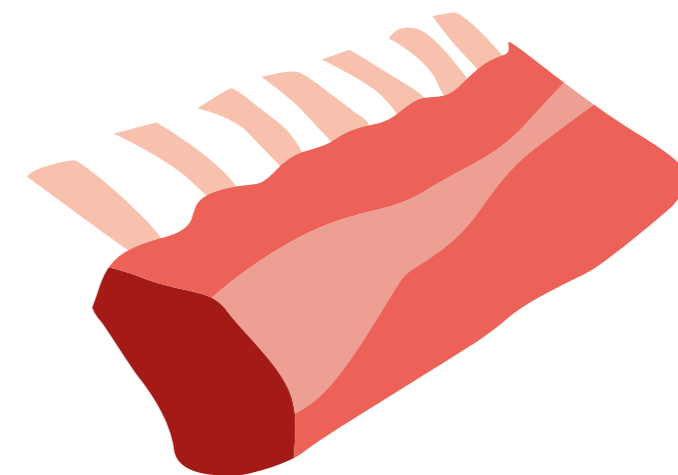
Maso a orgány z domácí porážky jsou určeny **pro vlastní spotřebu**:

- osob tvořících domácnost chovatele, jedná-li se o maso a orgány ze skotu, nebo
- osob tvořících domácnost chovatele nebo pro spotřebu osoby blízké, jedná-li se o maso a orgány ostatních zvířat.

Domácnost je třeba chápat jako fyzické osoby, které spolu trvale žijí a společně uhradují náklady na své potřeby. V případě masa a orgánů **ostatních zvířat** (jiných než skotu, tj. např. prasat) poražených domácí porážkou je připuštěna spotřeba osobou blízkou, kterou se rozumí příbuzný v řadě přímé, sourozenec a manžel nebo partner podle jiného zákona upravujícího registrované partnerství. Jiné osoby v poměru rodinném nebo obdobném se pokládají za osoby sobě navzájem blízké, pokud by újmu, kterou utrpěla jedna z nich, druhá důvodně pocítovala jako újmu vlastní. Má se za to, že osobami blízkými jsou i osoby sešvagrené nebo osoby, které spolu trvale žijí (viz občanský zákoník č. 89/2012 Sb.).

Z toho jasně vyplývá, že občas diskutovaný přístup „zabijeme býka a maso rozdáme po rodině a kamarádech“ je nesprávný a v rozporu s uvedenou legislativou. Ve výše uvedeném § 21 se jasně píše: „Maso a orgány jatečných zvířat z domácí porážky podléhají veterinárnímu vyšetření, stanoví-li tak krajská veterinární správa se zřetelem k nálezové situaci, a **nesmí být dále uváděny na trh**“ (tedy **není** možné je prodávat ani rozdávat osobám, které netvoří domácnost chovatele, popřípadě nespádají mezi jeho blízké osoby).

Bližší požadavky na domácí porážky jsou specifikovány ve výše **uvedeném § 21** zákona o veterinární péči č. 166/1999 Sb., v platném znění.







## Kapitola 4.

# Plánování zpracovatelského provozu

Velikost zpracovatelského provozu a jeho kapacitu lze odhadnout již při přípravě, např. s pomocí tzv. check-listu (lze jakkoli upravovat a doplňovat, příklad pro **minimlékárnu**):

**1. Mléko ke zpracování vlastní/nakupované**

ANO

NE

- důležité mj. z hlediska registrace/schvalování provozu, logistiky, možností odbytu apod.

**2. Rozumím patřičné legislativě?**

ANO

NE

- evropská legislativa
- národní legislativa

**3. Jsem schopen/a jednat s příslušnými úřady a argumentovat v případě neshody?**

ANO

NE

- příprava projektu zpracovatelské kapacity
- registrace/schválení provozu

**4. Jsem schopen/a připravit se na nevyhnutelnou administrativní zátěž** (např. sledovatelnost, záznamy na kritických kontrolních bodech apod.)?

ANO

NE

**5. Mám vhodné prostory nebo jsem schopen/a vhodné prostory zařídit/vybavit/pronajmout/rekonstruovat/postavit?**

ANO

NE

- napojení na bod 3
- stavební požadavky, hygiena, kolaudace prostor
- případné dotační požadavky

**6. Rozumím ekonomickým otázkám (náklady, výnosy, marže apod.), abych dokázal/a nastavit správnou cenu?**

ANO

NE

- fixní náklady, dotace, úvěry apod.

**7. Dokážu se postarat o odbyt?**

ANO

NE

- analýza území
- obchody, restaurace, případná spolupráce
- e-shop, Facebook, přímý prodej, bedýnky apod.

**8. Jsem si vědom/a, že odpovídám za zdravotní nezávadnost vyrobených potravin?**

ANO

NE

**Odpověď ANO na jakoukoli otázku vás posouvá dále, odpověď NE ukazuje, na kterou oblast (okruh/problém) je potřeba se soustředit.**

## Kapitola 5.

# Odbyt masa bez vlastního zpracování

### Spolupráce s jatkami

- nejjednodušší možnost, nejsou potřeba vlastní zpracovatelské prostory,
- zvíře je na jatkách odborně poráženo a rozbouřeno, maso nachystáno k prodeji, popř. dále zpracováváno. Pohlídejte si, aby spolupracující subjekt byl opravdu schválený a registrovaný!
- při prodeji masa zákazníkům pak v řeznictví (v prodejně) zákazníka informují, že maso je od konkrétního chovatele (ideálně lze spojit s letáky, propagačními materiály v řeznictví, propagovat na webu/FB, Instagramu apod.),
- tento způsob je velmi náročný na hledání toho správného spolupracujícího subjektu. Je nutné najít řeznictví, kde pracují k vaší spokojenosti, kde je dobrá výměna informací apod.

### Prodej balíčkového (baleného i nebaleného) masa zákazníkům na základě spolupráce chovatele s jiným zemědělcem (s vlastními jatkami/bourárnou), popř. schválenými jatkami

- stejně jako v předchozím případě musí vždy jít o **schválené** jatky, kde zvířata porazí, provedou veterinární prohlídku, maso je posouzeno z hlediska zdravotní nezávadnosti a označeno příslušnou značkou (veterinární ovál). V bourárně pak jatečně upravená těla (JUT) mohou odborně rozbouřit až do balíčků masa dle objednávky chovatele (jatky, nebo farma s takovými jatkami/bourárnou),

#### **POZOR: Některé jatky nemají bourárnu, ty maso bourat nemohou!**

- ideální je nechat rozbouřené maso zabalit do balíčků a označit, maso pak lze přebírat a uložit na farmě do lednice. Je velmi důležité zajistit, aby se nepřetrhl tzv. chladírenský řetězec, tj. aby u masa nedošlo při delší přepravě (např. v létě) ke zvýšení teploty. Přepravce musí být u KVS registrovaný,

#### **POZOR: Jedná se o podnikatelskou činnost, tuto nelze skloubit s používáním lednice v domácnosti chovatele. Ideální je někde v rámci hospodářství vyčlenit místnost s lednicí/lednicemi, vhodné je např. výdejní okénko pro realizaci prodeje zákazníkům (obdoba stánkového prodeje), prodej lze vyřešit i bez okénka.**

- tato prodejna/výdejna by měla mít vlastní sociální zázemí (lze využívat WC v domácnosti chovatele, pokud **nemá** zaměstnance), zde velmi záleží na domluvě s krajskou hygienickou stanicí (KHS),

#### **POZOR: Registrace takové činnosti musí být u Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI), <https://www.szpi.gov.cz/>. Jednalo by se totiž o prodej balíčkového masa bez dalšího opracování.**

- jiným způsobem je prodej (uvádění na trh) masa konečnému spotřebiteli z jiného (u KVS registrovaného) zařízení, tj. prodej by zajišťoval jiný subjekt než samotný chovatel (viz předchozí příklad),
- v úvahu připadá také nákup chladicího přívěsu, který by po konzultaci s KVS fungoval jako pojízdná výdejna. V takovém případě by bylo možné balíčkové maso rozvážet koncovým zákazníkům,

#### **POZOR: V případě chladicího přívěsu je nutná registrace dopravce u KVS a musí se se jednat o cílené objednávky pro zákazníky.**

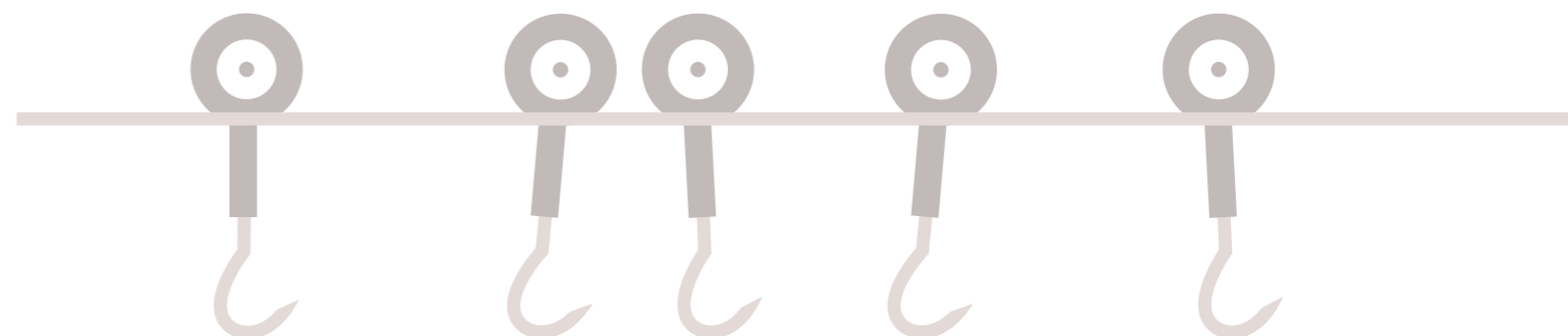
#### **TIP: Chladicí přívěs je vhodné využívat pravidelně, jinak bude poměrně drahou záležitostí. Použít lze také auto s chladicím boxem, popř. s chladicí vestavbou.**

#### **POZOR: V žádném případě nelze bez patřičné registrace/schválení KVS využívat přívěs/auto jako bourárnu či prodejnu!**

- lepší, bohužel nákladnější je jednoduchá pojízdná prodejna s hygienickým zázemím a chladicí jednotkou a normální, třeba v obci vyhlášený prodej v určitou dobu. Registrace činnosti (bez chladicího přívěsu) u SZPI, pokud by chovatel prodával i nebalené výsekové maso, pak registrace pouze u KVS,
- chovatel musí jatkám ohlásit, že se jedná o porážku ve mzdě. Od nich bude informován úřední veterinární lékař na jatkách. Takto zpracované partie zvířat se evidují zvlášť, aby mohla být zajištěna zpětná kontrola, a sledovatelnost, tzn. jestli se maso nedostává na trh jiným, nekalým způsobem,
- existuje také možnost, že chovatel je u KVS registrovaný jako tzv. „zprostředkovatel“ (§ 22 odst. 2 veterinárního zákona) a rozbouřené maso si v balíčcích zákazníci vyzvedávají přímo na jatkách.

#### **Na základě bodů viz výše je nutné si vyřídit registraci jako potravinářský podnik!**

#### **POZOR: Je-li maso z potravinářského provozu prodáváno zákazníkovi a část je využívána pro vlastní potřebu v domácnosti chovatele, pozor na povinnosti vůči finančnímu úřadu. Pokud chovatel z jatek odebere např. 100 kg masa a nechá si pro vlastní potřebu 30 kg (tj. 30 %), tak si z faktury od jatek může dát do nákladů max. 70 %, nikoli celou fakturu. To proto, že v rámci své podnikatelské činnosti bude mít chovatel příjmy jen ze 70 kg masa, nikoli z celých 100 kg. V opačném případě by došlo ke zkrácení daně z příjmů.**



## Kapitola 6.

# Faremní zpracování

### Kdy se má podnik registrovat, kdy se nechat schválit a registrovat?

V § 22 zákona o veterinární péči č. 166/1999 Sb., se mj. říká: „Osoby, které jako podnikatelé získávají, vyrábějí, zpracovávají, ošetřují, balí, skladují, přepravují a uvádějí na trh živočišné produkty v podniku, závodě, popřípadě jiném zařízení, jež jsou pod státním veterinárním dozorem, mají v souladu s předpisy Evropské unie odpovědnost za to, aby v jednotlivých fázích potravinového řetězce nebyla ohrožena zdravotní nezávadnost živočišných produktů. Jsou povinny:

a) v souladu s předpisy Evropské unie požádat KVS o schválení a registraci, popřípadě jen o registraci podniku, závodu, popřípadě jiného zařízení, oznámit KVS datum zahájení činnosti a provozovat ji až po schválení, popřípadě registraci a oznamovat KVS změny údajů rozhodných z hlediska schválení, popřípadě registrace. V žádosti uvedou vedle náležitostí podle správního řádu druhy činností, které hodlají provozovat. Podmínky schválení, podmíněného schválení, pozastavení nebo odejmutí schválení jsou stanoveny předpisy Evropské unie“.

Místně příslušná KVS vykoná úřední kontrolu za účelem schválení podniku se zaměřením na ověření, zda uspořádání a vybavení a navrhované výrobní procesy splňují požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, č. 1069/2009, a č. 853/2004. Zároveň posoudí dokumentaci provozních systémů (provozní a sanitační řád se zaměřením na body HACCP, DDD, správná hygienická praxe, systém kontroly vody, systémy sledovatelnosti atd.) a schválí provozní a sanitační řád.

V případě **minimlékáren** je situace následující:

- provozovna, která bude zpracovávat pouze mléko z vlastního chovu a produkovat mléko a mléčné výrobky pro vlastní prodejnu, resp. pro prodej vlastních produktů prostřednictvím prodejního automatu nebo na tržišti a tržnici, max. 35 % produkce bude prodávat jinému maloobchodnímu zařízení a množství zpracovávaného mléka nepřekročí 500 l denně, bude pouze **registrována**,
- provozovna, která zpracovává (i) jiné mléko než z vlastního chovu nebo pokud má výrobce záměr uvádět produkty z mléka z vlastního chovu na trh jiným způsobem, než je uvedeno v předchozím odstavci (území celé ČR, území EU), nebo bude zpracovávat více než 500 l mléka od vlastních zvířat denně, musí být **schválena a registrována**.

V případě **bouráren či malých zpracoven masa** jde dle § 8 vyhlášky č. 128/2009 Sb. o maloobchodní činnost (tedy stačí jen registrace), jestliže:

a) jde o potravinářský podnik, v němž se týdně

- bourá nejvýše 3,5 tun vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa, jde-li o maso domácích kopytníků,
- porcuje nejvýše 1,5 tun masa, jde-li o maso drůbeží nebo králíčí,
- vyrobí nejvýše 4,5 tun masných výrobků,

b) množství dodávaného masa a masných výrobků nepřekračuje týdně

- 35 % tímto podnikem vyrobeného vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa, jde-li o maso domácích kopytníků,
- 35 % tímto podnikem vyrobeného masa, jde-li o maso drůbeží nebo králíčí,
- 35 % tímto podnikem vyrobených masných výrobků,

c) jiné maloobchodní zařízení toto maso a masné výrobky

- dodává přímo konečnému spotřebiteli nebo
- opracovává dále jen na výslovné přání konečného spotřebitele.

**POZOR: Nezbytnou podmínkou však je, aby maso pocházelo ze zvířat poražených na schválených jatkách, kde probíhá úřední veterinární prohlídka.**

To znamená, že výše uvedené malé provozovny se nemusí nechat schvalovat, za splnění legislativních požadavků odešlou žádost o registraci provozu a vyčkají na zápis do patřičného registru (všechny schválené a některé registrované provozovny jsou k nalezení na webové stránce [www.svscr.cz](http://www.svscr.cz), v sekci „Registrované subjekty SVS“).



## Kapitola 7.

# Příklad z praxe – doporučený postup realizace malé faremní zpracovny (bourárna, sýrárna)

### 1. krok

**Místně příslušný stavební úřad (SÚ):** návštěva je nezbytná, ať už půjde o novostavbu, rekonstrukci, či vnitřní úpravy stávající budovy. Pracovníkům SÚ budete prezentovat svůj záměr (základní informace, stávající stav a plán stavby apod.) a zjišťovat, zda je dle územního plánu možný. To je důležité, protože se může stát, že vámi plánovaná aktivita se v daném území nedá realizovat. Zástupce SÚ vám na základě dodaných informací sdělí, jaké další kroky podniknete, zda je nutný např. územní souhlas, stavební povolení/ohlášení stavby apod. Dozvíte se také, od jakých dotčených organizací (KHS, HZS apod.) bude SÚ chtít vyjádření (závazná stanoviska), může mít i další požadavky dle místních potřeb a zvyklostí.

**POZOR: V případě, že je budova, kde zamýšlenou zpracovnu chcete vybudovat, vedena v katastru nemovitostí jako rodinný dům, není možné zde potravinářský provoz vybudovat. Nejdříve je potřeba zajistit změnu užívání stavby.**

**POZOR: Pokud se stavebními pracemi spěcháte (např. kvůli plnění podmínek dotací) a budete z jakýchkoli důvodů zasahovat do nosných zdí, pak se veškerá administrace ze strany SÚ poměrně dost protáhne. Na toto je potřeba při plánování zpracovny myslet dostatečně dopředu.**

**Místně příslušná krajská veterinární správa (KVS):** při prezentaci záměru nezapomeňte na základní informace o vašem hospodářství: půdorys, alespoň rámcovou představu o objemu (množství zvířat, množství litrů mléka, kategorie zvířat apod.) a sortimentu zpracovávaného masa nebo mléka, vzdálenost jatek, úmysl registrace/schválení provozu, provozní záležitosti apod.

V prezentovaném plánu bude v případě bourárny důležité mj. navrhnout popis cesty jatečních trupů od vchodu do budovy bourárny k samotnému zpracování/bourání (pozor na křížovou kontaminaci). Oddělení cest lze dle možností a potřeb zpracovny provést prostorově (zdí, výklenkem/pracovištěm určeným pro určitou činnost apod.), u malých zpracoven postačí oddělení časové. V případě sýrárny to bude popis cesty mléka od vchodu do budovy sýrárny k samotnému zpracování (opět pozor na křížovou kontaminaci), pasterace mléka (či zpracování bez pasterace) apod.

**POZOR: O všech změnách provozu je nutné informovat dozorový orgán, například veterinárního inspektora.**

**Místně příslušná krajská hygienická stanice (KHS):** zde bude potřeba prezentovat plán stavby (stávající stav + plánovaný stav), včetně plánu činnosti. Lze použít stejný plán jako v případě KVS, důraz bude kladen na **základní hygienické požadavky** (kde bude výlevka, dřez apod.). V plánu bude opět důležitý popis cesty jatečních trupů od vchodu ke zpracování.

**Místně příslušný hasičský záchranný sbor (HZS):** půdorys zamýšlených prostor by měl obsahovat návrh rozvodů elektřiny (technická zpráva, revize), umístění hasičského přístroje; nutná je požárně bezpečnostní zpráva, vše dobře konzultujte.

### 2. krok

Příprava projektové dokumentace: zakres stávající situace, návrh finální verze bourárny (umístění zařízení, chladicího boxu, ponku, pracovních stolů, rozměry apod.), technická zpráva.

Při přípravě projektové dokumentace je vhodné průběžně komunikovat s výše uvedenými organizacemi (hlavně s KVS) tak, aby v dokumentaci byly zohledněny všechny relevantní připomínky.

### 3. krok

Hotovou projektovou dokumentaci je potřeba dodat všem výše uvedeným organizacím. V případě, že je vše v pořádku, obdržíte kladná závazná stanoviska, že s realizací bourárny lze začít. V případě, že je potřeba něco opravit či dodat nějaké podklady, obdržíte výzvu. Pečlivost při realizaci předchozích kroků napomůže k hladkému průběhu přípravy podkladů.

**TIP: Často je možné s úředníky dokumenty konzultovat, buďte k nim vstřícní a ohleduplní.**

### 4. krok

Fyzická realizace zpracovny: dle vašich plánů a možností, dle schválených podkladů. V případě, že je nutné provést nějaké úpravy v rozporu se schválenou dokumentací, neprodleně komunikujte s dotčenými organizacemi.

**TIP: S nákupem vybavení se doporučuje počkat až po kolaudaci.**

### 5. krok

Po realizaci zpracovatelského provozu informujte výše uvedené organizace o tom, že akce proběhla v souladu s podklady (pokud neproběhla nějaká schválená změna). Z výše uvedených organizací se dostaví pověřený pracovník. Ten s vámi projde realizovaný zpracovatelský prostor a v rámci svých povinností vypracuje podklady, aby bylo možné vydat závazné stanovisko pro SÚ.

### 6. krok

V případě, že je vše v pořádku a obdrželi jste závazná stanoviska pro SÚ, proběhne kolaudace prostor ze strany SÚ. Kolaudační rozhodnutí nebo jiný dokument od SÚ je podklad pro KVS, jako součást dokladů k registraci bourárny (půdorys, vybavení, provozní řád, sanitační a hygienický řád apod.).

Je potřeba myslet na to, že se nejedná o závazný postup. Vždy je potřeba vše projednat s místně příslušnou KVS. Na jednotlivých požadavcích se lze v rámci jednání shodnout, každá situace má řešení. Pamatujte na heslo „Jak já se budu chovat k nim, tak se budou chovat oni ke mně“.

V případě plánování zpracovny se rozhodně doporučuje navštívit několik fungujících registrovaných/schválených provozů, přesvědčit se, jak fungují a vše s jejich provozovateli prodiskutovat. Není nad praktické zkušenosti.



**TIP:** V případě, že to není z hlediska plánovaného provozu potřeba, doporučuje se „zvládnout“ nejdříve provoz registrovaný. Na něm si lze „osahat“ v praxi své potřeby a možnosti a po pár letech zjistíte, zda je nutné provozovnu nechat schválit (např. z hlediska intenzity výroby, distribučních kanálů apod.), či zda vám registrovaný provoz postačí.

**POZOR:** Vzhledem k tomu, že jak v sýrárně, tak v bourárně budeme provádět živnosti řemeslné, je nutné si na živnostenském úřadě zařídit patřičnou živnost (řezník uzenář, mlékař). Pokud nejste v daném oboru vyučeni nebo nemáte dostatečnou praxi, můžete podnikat pouze prostřednictvím odpovědného zástupce, tzv. odborného garanta.



## Kapitola 8.

# Základní požadavky na zpracovatelský prostor, v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- podlahy, povrchy stěn, stropy, popřípadě vnitřní plochy zastřešení, dveře a rámy oken snadno čistitelné a dezinfikovatelné, vyrobené z dobře udržovatelných, hladkých, nepropustných a nekorodujících materiálů, které nepůsobí nepříznivě na zdravotní nezávadnost potravin (může jít i o dřevo, pokud splňuje nároky na použití v hygienických prostorách),

**TIP:** U kachliček pozor na spáry, špatně se čistí. Lze využít bezspárové obklady nebo lze ošetřit spáry polyuretanem.

- podlahy konstruované tak, aby umožňovaly snadný, a přímý odtok vody do kanalizačních vpustí. Odvod kondenzátu musí být sveden přímo do kanalizačního vedení. V bourárně krev na zem nestéká, při úklidu lze použít např. k tomu určený mop na vytírání,

**TIP:** Dohlédněte na to, aby stavební firma použila odpadové trubky o větším průměru. V případě potřeby pak ve zpracovně nemáte problém s pomalým odtokem.

**TIP:** Vhodný materiál na podlahu je lino, u často používaného betonu je potřeba dbát na jeho ošetření, aby nenasakoval vodu. Lze využít různé epoxidy do potravinářských provozů apod.

- stěny s omyvatelným povrchem, výška omyvatelného povrchu není legislativně daná, omyvatelnost nemusí znamenat za každou cenu obklady stěn,

**TIP:** Často se stěny v bourárnách dělají z polypropylenových desek kvůli ceně. Ty jsou ale poměrně měkké a může dojít k poškození stěny. Lepší je použít PUR panely, lze využít i např. omyvatelné barvy do hygienických prostor apod.

**TIP:** Vždy se zamyslete nad praktičností: např. v bourárně tam, kde se bourá a kde je řeznický špalek, je vhodná úprava stěn nutností, protože kousky masa od sekery prostě „lítají“ vzduchem. Typický je také příklad okolí narážek, kdy je výhodné mít i omyvatelný strop nad narážkou, kam často vystříkuje dílo.

**TIP:** Kreativité za splnění legislativních podmínek se meze nekladou. Lze využít např. omyvatelné kuchyňské panely (favoritem jsou ty z IKEA, při volbě materiálu je také potřeba vzít v úvahu nezbytnost častého používání dezinfekcí).

- zkosené okenní parapety: aby na nich nestála voda,
- veškeré rozvody vedeny skrytě, pouze s vyústěním nezbytně nutných přípojek,
- dostatečná přirozená nebo mechanická ventilace na výměnu vzduchu,

**POZOR: Voknech sítě, na tom je nutné z hygienického hlediska trvat! V případě potřeby filtraci a úpravy vzduchu, je nutno dbát, aby v závislosti na teplotě a technologickém procesu bylo zajištěno udržování relativní vlhkosti pod rosným bodem k zabránění kondenzace vodních par a aby byly odstraněny nežádoucí pachy, pára, kouř a jiné nečistoty z ovzduší.**

- dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení,

**TIP: Na tom lpí KHS!**

- dostatečný počet (dostatečný pro váš provoz, pro vaše potřeby) vhodně umístěných a vybavených zařízení na mytí, sušení a dezinfekci rukou s tekoucí pitnou, studenou a teplou vodou, popřípadě vodou předmíchanou na přiměřenou teplotu, která nejsou ovladatelná ručně, a zařízení na čištění a dezinfekci nástrojů, nářadí, nádob a pracovních pomůcek s tekoucí vodou o teplotě alespoň 82 °C, jakož i dostatečný počet toalet se splachovacím zařízením a šaten pro zaměstnance umístěných tak, aby byl vyloučen přímý vstup z těchto míst na pracoviště,
- místnost/prostor pro expedici výrobků,
- místnost/prostor pro mytí, dezinfekci a skladování vratných a nevratných obalů, přepravek, provozních a skladovacích nádob,
- uzamykatelná místnost/prostor pro ukládání čisticích a dezinfekčních prostředků,
- prostory a zařízení k čištění a dezinfekci dopravních prostředků,
- kafilerní box,

**TIP: Dá se použít i obyčejná plastová popelnice s nápisem VŽP.**

**POZOR: Dodržujte požadavky legislativy. Dle veterinárního zákona, § 40 odst. 1 písm. b), by vedlejší živočišné produkty měly být „podle potřeby ošetřovány“ – pokud není denní svoz, tak např. zchlazit, mrazit.**

- zařízení k odvádění tekutých a pevných odpadů.

Technologická zařízení a stroje musí být rozmístěny tak, aby snadný přístup k nim umožňoval jejich řádné čištění a dezinfekci i provádění oprav.

Provozy, v nichž se zachází s potravinami živočišného původu, musí být zásobeny pitnou vodou pod tlakem, přičemž teplé vody musí být takové množství, aby byla plně pokryta její potřeba v průběhu výrobního procesu.


Není-li dále stanoveno jinak, nesmí být teplota v masných provozech:

- vyšší než 4 °C v chladírnách (teplota masa by neměla stoupnout nad 7 °C, 4 °C u drůbežního masa a 3 °C u vnitřností)
- vyšší než -12 °C v provozních mrazírnách
- vyšší než -18 °C ve skladovacích mrazírnách

**POZOR: Při bourání nesmí teplota masa překročit hodnoty uvedené v první odrážce. Toho lze docílit buď tím, že se v prostoru, kde se bourá, udržuje teplota vzduchu 12 °C a nižší, nebo se maso do bourárny přináší postupně tak, aby při čekání na bourání nezteplalo.**

Technologická zařízení, stroje, nástroje, nářadí, nádoby a pracovní pomůcky, které přichází do styku s potravinami živočišného původu, musí být konstruovány a vybaveny tak, aby:

- jejich povrchy byly hladké, snadno omyvatelné a dezinfikovatelné,
- nepodléhaly korozi a nepůsobily nepříznivě na zdravotní nezávadnost potravin.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

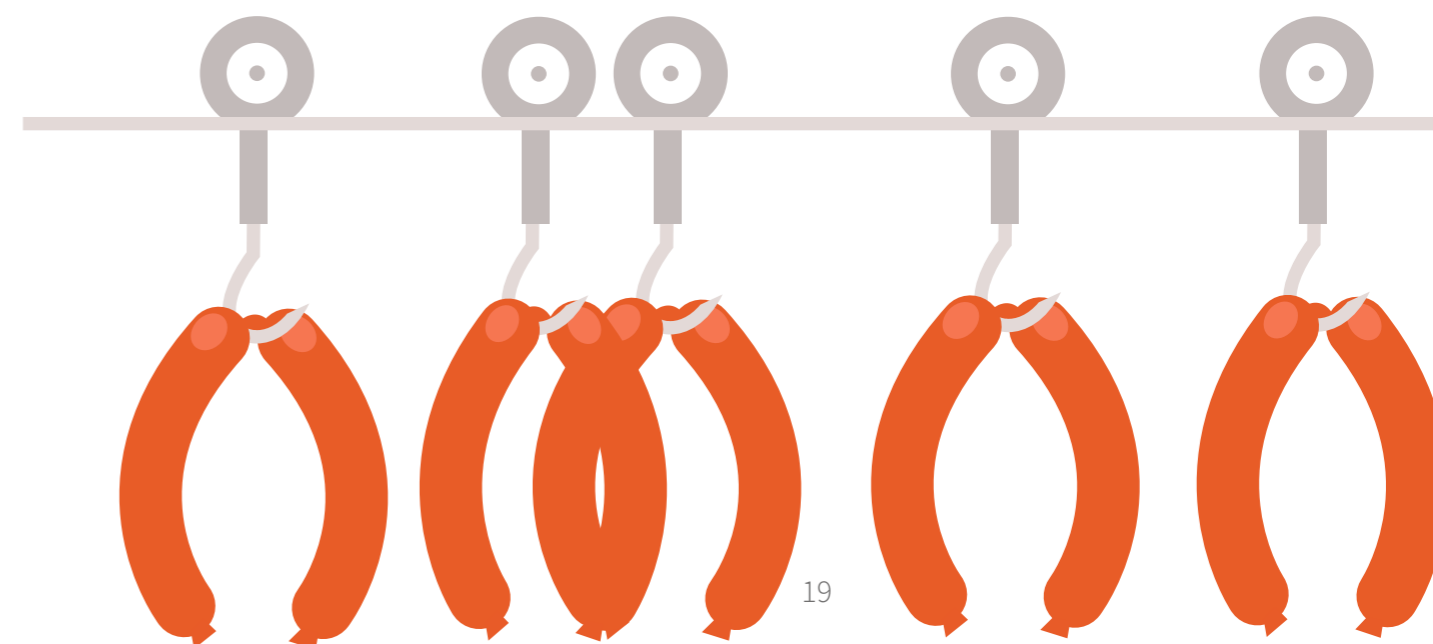
---

---

---

---

---



## Kapitola 9.

# Příklady realizací odbytu vlastního masa

### Ekofarma s chovem mléčného skotu, spolupráce s jatkami a řeznictvím

- jatky si objednají vždy na určitý den převoz zvířat, který přijede na farmu a zvířata si odveze
- berou si hlavně větší jalovice, které dále na farmě nepotřebují do chovu, býčky prodávají dalšímu zemědělci na výkrm
- zvířata jsou porážena na jatkách, v řeznictví je poté dále bourají a nechávají zrát metodou suchého zrání
- na webových stránkách řeznictví jsou představeny všechny zemědělské podniky, od kterých berou zvířata, další propagace jde přes Facebook a Instagram, kde často naleznete fotky ze spolupracujících farem.

### Farma s chovem masného skotu, spolupráce s další farmou, kde mají jatky s bourárnou

- chovatel odveze zvíře na spolupracující farmu (pozor na případné povinnosti jako dopravce a hlášení přesunů zvířat do ústřední evidence)
- ve faremních jatkách zvíře porazí
- poté maso rozbourají ve vlastní bourárně dle objednávky chovatele, vakuově balí a označují v souladu s legislativou
- chovatel si pak balíčkované a označené maso přebere a v chladicím přívěsu, určeném pro rozvoz a krátkodobé skladování, rozváží koncovým zákazníkům.

**POZOR: takový přívěs musí být registrován u KVS!**

**POZOR: je nezbytné najít takovou farmu, kde zvíře dobře porazí, maso nechají kvalitně zrát a dobře ho zabalí tak, aby balíček dobře vypadal, odpovídal hmotnostně, byl správně označen apod.**

### Ekofarma s chovem masného skotu, vlastní bourárna

- býčky odvezou na jatky, kde je porazí a přivezou je zpět v chladicím autě ve čtvrtích
- následně najatý řezník čtvrtě rozbourá a rozdělí je do partií
- chovatel si sám maso očistí od přebytečného tuku, šlach a vazů, následně maso a kosti balíčkuje ve vlastní bourárně
- prodej probíhá v regionu formou směsných balíčků o váze 5 nebo 10 kg.

### Farma s chovem masného skotu, ovcí, vlastními minijatkami s bourárnou

- v první fázi časově omezené schválení a registrace provozovny, po splnění všech podmínek trvalé schválení (nemohou mít jen registraci, jde o jatky)
- zvířata porážejí cca 2x měsíčně, po nachystání do čtvrtí maso zraje cca 2 týdny
- poté je rozbouráno a nachystáno do balíčků dle objednávek
- zákazníkům je vydáváno ve výdejně, farma nemá klasickou prodejnu.

**TIP: vždy je nutné si stanovit, zda chcete prodávat partie masa, balené maso nebo naopak prodávat směsné balíčky s různým složením dle vašich potřeb. Zvolte takovou formu, která vám vyhovuje a která bude vyhovovat vašim zákazníkům.**

### Farma s chovem masného skotu a ovcí, vlastní jatky a bourárna, vlastní zpracovna masa

- zrání masa v chladicích boxech, cca po dobu 10 dní
- prodávají buď maso v balíčcích, partie masa (steakové maso, svíčkovou apod.), popř. maso zpracovávají do uzenářských výrobků



