



DODATEK TRŽNÍ ŘÁDU – PLZEŇSKÉ FARMÁŘSKÉ TRHY – VETERINÁRNÍ A HYGIENICKÉ PODMÍNKY

Nádvoří hotelu Gondola (Pallova 12, Plzeň) a Pallova ulice, Plzeň

Na Plzeňském farmářském trhu lze prodávat jen zdravotně nezávadné živočišné produkty. Živočišné produkty s prošlým datem použitelnosti jsou považovány za zdravotně závadné. Kdo nabízí živočišné produkty k prodeji, je povinen skladovat potraviny nebo suroviny v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich zdravotní nezávadnost a jakost, vyloučit přímý styk potravin nebo surovin s látkami nepříznivě ovlivňujícími zdravotní nezávadnost a jakost potravin a uchovávat potraviny a suroviny při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarovaných výrobcem.

Obecné podmínky pro prodej živočišných produktů:

1. Prodejní zařízení musí být konstruována a udržována čistá a v dobrém stavu, aby bylo zabráněno riziku kontaminace, zejména zvířaty a škůdci.
2. Musí být k dispozici vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny prodávajících (zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety).
3. Povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, musí být v dobrém stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li nezbytné, dezinfikovatelné. Požaduje se použití hladkých, omyvatelných, nerezavějících a netoxických materiálů.
4. Musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, jeli nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení.
5. Musí být zajištěno, aby pracovní úkony probíhaly za hygienických podmínek, jestliže jsou potraviny čištěny jako součást prodeje.
6. Musí být k dispozici odpovídající zařízení na přívod teplé nebo studené pitné vody.
7. Musí být k dispozici odpovídající zařízení pro hygienické skladování a odstraňování nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadu.
8. Musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo nástroje pro uchovávání potravin při vhodné teplotě a pro kontrolu teplot.
9. Musí být potraviny umístěny tak, aby bylo zabráněno riziku kontaminace.
10. Prodejci živočišných produktů musí mít platný zdravotní průkaz. Prodejci musí nosit vhodný čistý a je-li nezbytné, ochranný oděv, musí dbát na vysoký stupeň čistoty.
11. Obaly použité pro první a další balení potravin nesmí být zdrojem kontaminace. Materiály pro první balení musí být skladovány takovým způsobem, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.

Prodej živočišných produktů ze závodů registrovaných příslušnou krajskou veterinární správou:

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů, zejména tyto požadavky: Čerstvé drůbeží a králičí maso musí být po celou dobu nabízení k prodeji skladováno při teplotě do +4°C, čerstvé vepřové, hovězí maso a zvěřina při teplotě do +7°C v odpovídajícím zařízení. Skladovací teplota mléčných výrobků ošetřených UHT je do +24°C, ostatních mléčných výrobků - +4 - +8°C. Masné a rybí výrobky se musí uchovávat při skladovacích teplotách deklarovaných výrobcem (nejčastěji do +5°C). Při těchto teplotách musí být produkty uchovávány po celou dobu prodeje. Dále musí být chráněny před kontaminací, zejména před zvířaty a škůdci, před povětrnostními vlivy (přímé slunce, déšť), před prachem a před přímým kontaktem zákazníků s nebalenými potravinami. Povrchy přicházející do styku s potravinami musí být udržovány ve stavu, který umožňuje hygienickou manipulaci s potravinami, a musí být snadno čistitelné. K dispozici musí být vhodné zařízení k zajištění odpovídající hygieny zaměstnanců (včetně zařízení k hygienickému umytí a osušení rukou, toalety). Při prodeji nebalených produktů odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody pro čištění popřípadě dezinfekci pracovních nástrojů a zařízení přímo na místě prodeje. Prodávající musí zamezit možné kontaminaci potravin při současné manipulaci s nebalenou potravinou a penězi (rukavice, podávací náčiní). Požadavky na značení balených i nebalených potravin vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, §6 a §8. Při prodeji nebalených potravin musí být pro spotřebitele na viditelném místě umístěn údaj s názvem výrobku, podmínkami skladování (teplota) a datem spotřeby.

Prodej přebytků chovatelem:

Platí obecné podmínky pro prodej živočišných produktů.

Čerstvé drůbeží maso

Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat v malém množství neporcované drůbeží maso přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů drůbeže týdně.

Čerstvé králičí maso

Chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli v tržnici nebo na tržišti, nejbližších jeho hospodářství. Za malé množství se považuje maso z nejvýše 10 kusů králíků týdně. Při prodeji nesmí být oddělována hlava od těla.

Vejce

Prodej přebytků chovatelem: vejce nemusí být prosvícená, musí být skladována při nekolísavé teplotě +5 - +18°C, chráněná před sluncem, mohou být prodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž minimální trvanlivost je 28 dnů. Pro zákazníky musí být na viditelném místě umístěno jméno a adresa chovatele, u kterého byla vejce vyprodukována a datum minimální trvanlivosti. Jednomu konečnému spotřebiteli může být prodáno max. 60 ks vajec. Prodej obchodníkem (překupníkem): platí stejné podmínky jako při prodeji v obchodě (skladovací podmínky, balení, značení), množství neomezené. Požadavky na značení vyplývají ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, §6 a §8.

Živé ryby

Prodejce živých ryb je povinen oznámit nejméně 7 dní předem Krajské veterinární správě pro Plzeňský kraj zahájení sezónního prodeje ryb, kde a kdy bude prodej zahájen a kdy ukončen.

Med

Med musí pocházet od včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu. Musí být skladován v obalech, které splňují podmínky na obaly pro potraviny živočišného původu, nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. K dispozici musí být informace o druhu medu a tom, kdo je výrobcem medu. Medař musí být schopen předložit na vyžádání registraci včelaře.

Odpady

Pokud by došlo k tomu, že se vyskytnou vedlejší živočišné produkty II. a III. kategorie, které nejsou určeny k výživě lidí – dále jen VŽP, tedy odpad živočišného původu, je prodejce povinen zavolat asanační podnik (kafilérii), která zajistí jeho neškodné odstranění. Může využít kontaktů odborných firem např.: ASAVET BIŘKOV – tel. 376 383 079, 376 393 283, nebo P.F.B. TRANSPORT – tel. 283 931 169, 602 312 308. K dispozici musí mít prodejce odpovídající zařízení pro hygienické skladování těchto odpadů až do jejich odvozu asanační službou (uzavíratelné nádoby, které musí být vhodně konstruovány, udržovány, snadno čistitelné, a je-li nezbytné, dezinfikovatelné). Odpady nesmí představovat přímý nebo nepřímý zdroj kontaminace. Prodejci, kteří nabízejí živočišné produkty na trzích opakovaně, musí při likvidaci VŽP vystavit obchodní doklad o odvozu a na vyžádání jej předložit kontrolnímu orgánu.

V Plzni, dne 2. dubna 2011

Manažer tržiště:

Tomáš Popp, tel: +420 739 654 834

Správce tržiště:

Envic, občanské sdružení, Prešovská 8, 301 00 Plzeň, tel.: +420 377 220 323