

DESATERO STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVY K PRODEJI NA FARMÁŘSKÝCH TRZÍCH

Krajská veterinární správa (KVS) dozoruje trhy konané na místě schváleném obcí, jejichž konání bylo obcí povoleno a příslušná krajská veterinární správa schválila provozovateli tržní řád, nebyl-li vydán formou nařízení obce.

- 1) Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku a to za těchto podmínek:
 - maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava) maximálně z 10 kusů týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně 4 °C. Maso musí být čitelně označeno nápisem „Maso není veterinární vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“
 - syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS)
 - čerstvá, označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele a datem min. trvanlivosti, v max. množství 60 ks jednomu konečnému spotřebiteli, u chovů do 50 ks nosnic nemusí být vejce označená na skořápce
 - včelí produkty od včelstev ze stanovišť ve stejném kraji jako trh, označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím
 - živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem).
- 2) Je nepřípustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa.
- 3) Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je při stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat.
 - 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře
 - 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
 - 3 °C pro vnitřnosti
 - 5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
 - 4 – 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené
 - 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu)
 - ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem.
- 4) Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti nebo datu min. trvanlivosti. Prodávající musí být vždy schopen na místě doložit původ produktů
- 5) Označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřípustné.
- 6) Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřípustné.
- 7) Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek.
- 8) Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.
- 9) Osoby manipulující s potravinami musí být držiteli zdravotního průkazu, dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou.
- 10) Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.