

## Žiadosť

**o schválenie potravinárskej prevádzkarne s malým objemom výroby podľa nariadenia vlády SR č. 359 / 2011 Z.z., ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá (ďalej len „nariadenie č. 359/2011 Z.z.“)**  
*Vytlačte si kópiu tohto tlačiva a vyplňte ju čitateľne veľkými tlačnými písmenami, alebo vyplňte elektronicky. Vyplňte kompletne časti 1 až 5, po vyplnení uveďte v konečnej časti dátum a podpis podnikateľa/osoby oprávnenej konať v mene podnikateľa a pripojte prílohy. Žiadosť sa podáva osobne alebo zasiela poštou na adresu územne príslušnej (podľa adresy prevádzkarne) regionálnej veterinárnej a potravinovej správy zoznam adries je na internetovej adrese [http://www.svssr.sk/zakladne\\_info/kontakty.asp](http://www.svssr.sk/zakladne_info/kontakty.asp)*

**Časť 1. Potravinárska prevádzkareň s malým objemom výroby, pre ktorú sa žiada schválenie (ďalej len žiadateľ)**

<b>1.1 Obchodné meno a sídlo</b> (ulica, popisné číslo, PSČ, obec), ak ide o žiadateľa - právnickú osobu:	<b>IČO:</b>
<b>1.2 Meno, priezvisko a miesto podnikania</b> (ulica, popisné číslo, PSČ, obec), ak ide o žiadateľa - fyzickú osobu- podnikateľa:	<b>IČO:</b>
<b>1.3 Osoba/osoby oprávnené konať v mene žiadateľa:</b>	
<b>1.4 Adresa prevádzkarne</b>	
<b>1.5 Meno a adresa osoby zodpovednej za hygienu operácií:</b>	
<b>1.6 Telefónne číslo kontakt na žiadateľa: e - mailová adresa (elektronická pošta) žiadateľa:</b>	
<b>1.7 Druh prevádzkarne:</b> <input type="checkbox"/> bitúnok <input type="checkbox"/> rozrábkareň	
<b>1.8 Meno, priezvisko a adresa osoby zodpovednej za dobré podmienky zvierat :</b>	
<b>1.9 Prílohy k žiadosti:</b> <input type="checkbox"/> úradne osvedčená kópia výpisu z obchodného registra/ <input type="checkbox"/> úradne osvedčená kópia výpisu zo živnostenského registra; <input type="checkbox"/> výpis z listu vlastníctva prevádzkarne / <input type="checkbox"/> nájomná zmluva prevádzkarne <input type="checkbox"/> dokumentácia k požadovaným výnimkám zo štrukturálnych požiadaviek podľa bodu 2. tejto žiadosti: <input type="checkbox"/> Dokumentácia podľa 1.10 bodov A. 1. - 3., 5., 6., 13.	

1. 10. Informácie a dokumentáciu podľa bodov A. 1., 2., 3., 5., 6., 13. je potrebné predložiť ako prílohy k žiadosti.

Ostatné informácie a dokumentácia v bode A 4., 7., - 12., 14.-16. a dokumentácia v bode B sa vyžadujú až pred osobitnou kontrolou na schválenie a **podliehajú úradnej dokumentačnej kontrole vykonanej územne príslušnou RVPS na mieste počas výkonu osobitnej kontroly**; vyznačte ☒, ktoré dokumenty sú vypracované (určené):

<b>A. Dokumentácia k uplatňovaniu NEVYHNUTNÝCH POŽIADAVIEK HYGIENY POTRAVÍN v prevádzkarni:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>1. podrobné plány (nákrasy/pôdorysy) prevádzkarne navrhovanej na schválenie</b> (celkové umiestnenie prevádzkarne- situačný plán/umiestnenie a usporiadanie miestností a priestorov na skladovanie a spracovanie surovín, produktov, zložiek, obalov, na odpady, pomocných priestorov a umiestnenie a usporiadanie zariadení a vybavenia ) <i>vrátane</i>
<input type="checkbox"/>	<b>2. tokov (ciest- schémy postupu/prúdových schém) osôb/zamestnancov, surovín/zložiek, obalov, hotových výrobkov, odpadov v rámci prevádzkarne)</b>
<input type="checkbox"/>	<b>3. opis (program) čistenia a dezinfekcie</b> prevádzkarne/zariadení/vybavenia/pomocných priestorov/dopravných prostriedkov <b>a</b>
<input type="checkbox"/>	<b>4. opis (plán) opatrení [ bežných/havarijných] údržby</b> prevádzkarne navrhovanej na schválenie a jej zariadení
<input type="checkbox"/>	<b>5. opis (program) zhromažďovania odpadov a vedľajších živočíšnych produktov</b> a ich odstraňovania z prevádzkarne; systém a plán(nákras) kanalizácie a nakladania s <b>odpadovou vodou</b>
<input type="checkbox"/>	<b>6. opis zásobovania pitnou vodou a</b>
<input type="checkbox"/>	<b>7. opis (plán) vlastných kontrol pitnej vody prostredníctvom odberu vzoriek a testovania</b>
<input type="checkbox"/>	<b>8. opis (plán) opatrení na testovanie (vlastné kontroly)</b>
<input type="checkbox"/>	<b>9. opis (plán) kontroly škodcov</b>
<input type="checkbox"/>	<b>10. opis (plán) sledovania a zabezpečenia zdravia zamestnancov</b>
<input type="checkbox"/>	<b>11. opis (plán) hygienických školení/vzdelávania zamestnancov</b>
<input type="checkbox"/>	<b>12. opatrenia na vedenie a uchovávanie záznamov a dokumentov</b> (vypracovanie/určenie záznamov a opatrení);
<input type="checkbox"/>	<b>13. kontrola teplôt</b> a zachovávanie <b>chladiarenskeho reťazca</b> (záznamy/preukazovanie)
<input type="checkbox"/>	<b>14. opatrenia týkajúce sa vysledovateľnosti a</b>
<input type="checkbox"/>	<b>15. sťahovania/spät'vzatia nebezpečných alebo zdraviu škodlivých produktov</b>
<input type="checkbox"/>	<b>16. opis navrhovaných opatrení na aplikovanie a kontroly identifikačných značiek</b> na produkty/priame/druhé obaly a vlastné kontroly a zabezpečenie identifikačného označovania
<b>B. Dokumentácia k uplatňovaniu ÚPLNÉHO trvalého postupu založeného na zásadách HACCP v prevádzkarni</b>	
<input type="checkbox"/>	Identifikovanie nebezpečenstiev ( <b>analýza nebezpečenstiev</b> )
<input type="checkbox"/>	Identifikácia <b>CCP</b>
<input type="checkbox"/>	Určenie <b>kritických limitov</b>
<input type="checkbox"/>	Určenie <b>postupov monitorovania v CCP</b>
<input type="checkbox"/>	Určenie <b>nápravných opatrení</b>
<input type="checkbox"/>	Určenie <b>postupov overovania</b>
<input type="checkbox"/>	Určenie <b>dokumentov a záznamov na preukazovanie</b> účinného uplatňovania prechádzajúcich 6 zásad HACCP

**Časť 2.** Výnimky zo štrukturálnych požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskej prevádzkarne - **bitúnku**, o ktoré sa v schvaľovaní žiada podľa § 4, ods.1 písm. a) **nariadenia č. 359/2011 Z.z.**

Bitúnok na zabíjanie domácich kopytníkov **nemusí mať** (vyznačte ☒ **výnimky, o ktoré žiadate**)

- bod 2.1.: primerané a hygienické ustajňovacie priestory alebo čakacie ohrady, ak sú zvieratá po presunutí na bitúnok z chovu vzdialeného najviac 50 km od bitúnku privedené priamo do priestoru na zabíjanie**

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky a najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad ochrany zvierat :

- Dokumentáciu o chovoch vzdialených najviac 50 km od bitúnku a o opatreniach v každom dni zabíjania priložiť k žiadosti;

- bod 2.2.: samostatné uzamykateľné zariadenia pre choré alebo podozrivé zvieratá, ak zvieratá pochádzajú z farmy, ktorej vlastníkom alebo nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku, alebo ak ide o bitúnok v rámci farmy, ktorého nájomcom je prevádzkovateľ bitúnku**

- kópia listu vlastníctva farmy/ kópia nájomnej zmluvy farmy, z ktorej musia pochádzať všetky zabíjané zvieratá (priložiť k žiadosti); alebo

- doklad o tom, že bitúnok, ktorého nájomcom je žiadateľ je umiestnený v rámci farmy, z ktorej musia pochádzať všetky zabíjané zvieratá (priložiť k žiadosti);

- bod 2.3.: samostatnú miestnosť alebo priestor na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto činnosti vykonávajú časovo oddelene**

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

- Dokumentáciu o opatreniach – časovom oddelení a čistení a dezinfekcii priložiť k žiadosti;

- bod 2.4.: samostatnú miestnosť na vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene od ostatných operácií tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa**

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

- Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení a čistení a dezinfekcii priložiť k žiadosti;

- bod 2.5.: samostatné linky na zabíjanie a jatočné opracovanie jednotlivých druhov zvierat, ak sa tieto operácie vykonávajú časovo oddelene**

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

- Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení a čistení a dezinfekcii priložiť k žiadosti;

- bod 2.6.:** samostatné miesto s vhodným zariadením na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat, ak sú zvieratá prepravované na bitúnok priamo z chovu chovateľom alebo prepravcom, ktorý má k dispozícii zariadenie zodpovedajúce hygienickým požiadavkám

Uved'te konkrétne údaje o zabezpečení hygieny a bezpečnosti v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe:

Uved'te konkrétne miesto/miesta a vhodné zariadenie na čistenie, umývanie a dezinfekciu všetkých prostriedkov na dopravu všetkých zabíjaných zvierat chovateľmi alebo prepravcami:

- Dokumentáciu o opatreniach priložiť k žiadosti;

- bod 2.7.:** šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a osobnej hygieny zamestnancov:

- Nákres- pôdorys bitúnku s vyznačením šatne, skriniek a záchodov priložiť k žiadosti;

**Časť 3 – Výnimky zo štrukturálnych požiadaviek na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskej prevádzkarne - rozrábkareň, o ktoré sa žiada podľa § 4 ods. 1) písm. b) nariadenia č. 359/2011 Z. z.**

**Rozrábkareň mäsa domácich kopytníkov nemusí mať / vyznačte  výnimky, o ktoré žiadate/:**

- bod 3.1.:** samostatné zariadenia na vykonávanie rozrábania rôznych druhov mäsa, ak sa tieto operácie s mäsom rozdielnych druhov vykonávajú časovo oddelene

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

- Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení, čistení a dezinfekcii priložiť k žiadosti;

- bod 3.2.:** samostatné miestnosti na oddelené skladovanie mäsa nebaleného, nechráneného a mäsa baleného a chráneného v druhom obale, ak sa ich skladovanie vykonáva časovo oddelene

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štruktúrálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe:

- Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení priložiť k žiadosti;

- bod 3.3.:** šatne s hygienickou slučkou, ak je v budove bitúnku mimo prevádzkových priestorov dostatočný počet skriniek na osobný a pracovný odev, ktoré sú usporiadané tak, že sa chránia čisté časti budovy pred kontamináciou; záchody sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štruktúrálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a osobnej hygieny zamestnancov:

- Nákres bitúnku s vyznačením šatne, skriniek a záchodov priložiť k žiadosti;*

- bod 3.4.:** potravinárska prevádzkareň s bitúnikom, v ktorej sa rozrába najviac 5 t mäsa týždenne podľa § 2 ods. 3 písm. b) z vlastnej produkcie bitúnku, nemusí mať samostatnú miestnosť na rozrábanie mäsa, ak sa príslušné činnosti zabíjania a jatočného opracovania v miestnosti na zabíjanie zvierat vykonávajú v inom čase ako rozrábanie mäsa a vykonávajú sa opatrenia na zabránenie kontaminácii mäsa

Uved'te konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štruktúrálnej výnimky, najmä opatrenia, ktoré sa týkajú uplatňovania zásad správnej hygienickej praxe a postupov založených na zásadách HACCP:

- Dokumentáciu o opatreniach- časovom oddelení, prevádzkovom poriadku bitúnku a rozrábania a o opatreniach na zabránenie kontaminácii mäsa priložiť k žiadosti;

#### Časť 4 – Preprava produktov z prevádzkarne

**Vyznačte, ako sa produkty budú prepravovať z prevádzkarne:**

- bod 4.1. Vlastné vozidlo (vozidlá)

- Bod 4.3. Vlastné vozidlo (vozidlá) nadobúdateľov

- Bod. 4.2. Zmluvná preprava

- Bod 4.4. Iné/špecifikovať:

**Časť 5 - Druh a rozsah vykonávanej činnosti prevádzkarne, pre ktorú sa žiada schválenie podľa nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.**

Uviest', ktoré z nasledujúcich činností a v akom rozsahu (množstvách v t/DJ) týždenne sa budú v prevádzkarni vykonávať;

**5.1. Zabíjanie domácich kopytníkov (najviac 30 dobytčích jednotiek za týždeň) podľa § 2 ods. (3) písm. a) nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.**

5.1.1.  Hovädzí dobytok/ DJ...../týždeň;  Ošípané DJ...../týždeň;  Ovce/kozy  
DJ...../týždeň  Kone/ DJ...../týždeň;

5.1.2. Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

**5.2. Rozrábanie mäsa domácich kopytníkov (najviac 5 ton vykosteného mäsa týždenne, alebo zodpovedajúce množstvo mäsa s kosťou) podľa § 2 ods. (3) písm. b) nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.**

5.2.1. Rozrábanie (vykostené mäso).....ton /týždeň

5.2.2. Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

**Časť 6. Potvrdenie žiadosti**

Ja nižšie podpísaný týmto v mene žiadateľa uvedeného v časti 1 tejto žiadosti podávam Regionálnej veterinárnej a potravinovej správe..... žiadosť o schválenie prevádzkarne uvedenej s adresou v časti 1 tejto žiadosti

Dňa : ..... V: .....  
(deň/mesiac/rok) (miesto)

Meno a priezvisko podnikateľa / osoby oprávnenej podľa Obchodného registra alebo Živnostenského registra konať v mene žiadateľa :

.....  
(veľkými tlačnými písmenami)

Funkcia:.....

Podpis:.....

**Pečiatka:**

**Poznámky:**

- V prípade problémov so získaním tohto formulára z internetu alebo potreby konzultácie k vyplňaniu a podávaniu žiadosti je potrebné obrátiť sa na územne príslušnú regionálnu veterinárnu a potravinovú správu podľa sídla právnickej osoby/miesta podnikania fyzickej osoby- podnikateľa alebo adresy prevádzkarne.

- Pri vyplňaní tlačíva označte do  krížikom skutočnosť, o ktorú žiadate/ktorú prikladáte k žiadosti