

PRÍLOHA 4.1.: VZOR

Žiadosť o schválenie prevádzkarne,
ktorá podlieha schváleniu podľa Nariadenia (ES) č. 853/2004
a zákona č. 39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti

Vytlačte si kópiu tohto tlačiva a vyplňte ju čitateľne veľkými tlačenými písmenami, alebo vyplňte v počítači. Vyplňte kompletne časti 1 až 7 a potom konkrétny oddiel/oddiely časti 8, ktorý sa vzťahuje na produkt/produkty, ktorých sa žiadosť týka, po vyplnení uveďte v konečnej časti dátum a podpis osoby oprávnenej konať menom podnikateľa a pripojte prílohy. Žiadosť sa podáva alebo zasiela poštou na adresu územne príslušnej (podľa adresy prevádzkarne) regionálnej veterinárnej a potravinovej správy- zoznam adries je v Prílohe 4.0.

Časť 1 - Prevádzkareň, pre ktorú sa žiada schválenie	
Obchodné meno a sídlo, <small>ak ide o právnickú osobu,</small> Meno, priezvisko a sídlo, <small>ak ide o fyzickú osobu,</small>	ICO:
Osoba/osoby oprávnené konať menom podnikateľa:	
Adresa prevádzkarne:	
Meno a adresa osoby zodpovednej za výrobné alebo manipulačné činnosti prevádzkarne:	
Prílohy k žiadosti: <input type="checkbox"/> osvedčená kópia výpisu z obchodného registra/ <input type="checkbox"/> osvedčená kópia výpisu zo živnostenského registra; <input type="checkbox"/> výpis z listu vlastníctva prevádzkarne / <input type="checkbox"/> nájomná zmluva prevádzkarne	
Časť 2- Druh(y) produktov živočíšneho pôvodu, určené na ľudskú spotrebu, pre ktoré sa žiada schválenie vyššie uvedenej prevádzkarne	
<i>Vyznačte produkty živočíšneho pôvodu, pre ktoré žiadate o schválenie vyššie uvedenej prevádzkarne:</i>	
<input type="checkbox"/> mäso	<input type="checkbox"/> produkty rybolovu
<input type="checkbox"/> mleté mäso	<input type="checkbox"/> mliečne výrobky
<input type="checkbox"/> mäsové prípravky	<input type="checkbox"/> vajcia
<input type="checkbox"/> mechanicky separované mäso	<input type="checkbox"/> vaječné výrobky
<input type="checkbox"/> mäsové výrobky	<input type="checkbox"/> kolagén
<input type="checkbox"/> škvarené živočíšne tuky	<input type="checkbox"/> želatína
<input type="checkbox"/> oškvarky	<input type="checkbox"/> med
<input type="checkbox"/> ošetrené žalúdky/ mechúre/črevá	<input type="checkbox"/> mraziarenský/chladiarenský sklad
<input type="checkbox"/> žabacie stehienka/šlimáky	<input type="checkbox"/> zber surovín na výrobu škv.živ.tukov a oškv.
Časť 3 - Činnosti prevádzkarne, pre ktorú sa žiada o schválenie	
<i>Vyznačte nasledujúce činnosti, ktoré sa vykonávajú/budú vykonávať v prevádzkarni, pre ktorú sa žiada o schválenie:</i>	
<input type="checkbox"/> výroba/specifikovať činnosti:	
<input type="checkbox"/> spracovanie /specifikovať:	
<input type="checkbox"/> balenie do priameho obalu	
<input type="checkbox"/> balenie do druhého obalu	
<input type="checkbox"/> skladovanie/ špecifikovať: mraziarenské/chladiarenské/suroviny/fínálne výrobky:	
<input type="checkbox"/> distribúcia /veľkoobchod - skladovanie [ak sa len skladuje a prepravuje a dodáva výlučne konečným spotrebiteľom alebo maloobchodným pobočkám- schválenie sa nevyžaduje]:	
<input type="checkbox"/> prebaľovanie produktov/specifikovať/ pochádzajúcich z inej schválenej prevádzkarne:	

C iné/specifikovať:

Časť 4 - Preprava produktov z prevádzkarne

Vyznačte, ako sa produkty prepravujú/budú prepravovať z prevádzkarne:

C Vlastné vozidlo (vozidlá)

C Vlastné vozidlá nadobúdateľov

C Zmluvná preprava

C Iné/specifikovať:

Časť 5-Dodávanie produktov z prevádzkarne iným prevádzkarniam

Vyznačte, ktoré prevádzkarne sa zásobujú produktmi z prevádzkarne, pre ktorú sa žiada o schválenie:

C Iné prevádzkarne, ktoré vyrábajú alebo spracúvajú potraviny

C Iné prevádzkarne žiadateľa, ktoré vyrábajú alebo spracúvajú potraviny

C Veľkoobchod/veľkodistribúcia

C Mraziarenské sklady, ktoré nie sú súčasťou vyššie uvedenej prevádzkarne, pre ktorú sa žiada schválenie

C Chladiarenské sklady, ktoré nie sú súčasťou vyššie uvedenej prevádzkarne, pre ktorú sa žiada schválenie

C Maloobchodné predajne, ktoré patria žiadateľovi

C Maloobchodné predajne, ktoré nepatria žiadateľovi

C Reštaurácie, hotely, jedálne a iné stravovacie služby

C Iné /špecifikovať

Časť 6-Iné činnosti vykonávané na rovnakom mieste

Uveďte, ktoré z nasledujúcich činností sa už vykonávajú - sú schválené/budú vykonávať na rovnakom mieste, alebo v prevádzkarni, na ktorú sa vzťahuje táto žiadosť o schválenie:

Zabíjanie : **ÁNO** **NIE** Schvaľovacie číslo/VKČ druhy

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
--------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------

Rozrábanie (mäso kopytníkov, hydiny zverina): **ÁNO** **NIE** Schvaľovacie číslo/VKČ druhy

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
--------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------

Skladovanie čerstvého mäsa kopytníkov, hydiny zveriny) **ÁNO** **NIE** Schvaľovacie číslo/VKČ druhy

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
--------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------

Skladovanie:

.. Chladiarenské skladovanie

.. Mraziarenské skladovanie

INÉ ČINNOSTI **ÁNO** **NIE** Schvaľovacie číslo/VKČ

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
--------------------------	--------------------------	----------------------

Špecifikovať produkty:

Časť 7- Informácie a dokumentácia

Nasledujúce informácie a dokumentácia sa vyžadujú pri schvaľovacom procese prevádzkarne a pri začatí činnosti podmienene schválenej prevádzkarne; podliehajú úradnej dokumentačnej kontrole vykonanej územne príslušnou RVPS na mieste; vyznačte **Ÿ**, ktoré dokumenty sú vypracované (určené):

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

¹) Postačuje pre tie potravinárske podniky, v ktorých sa nevykonávajú žiadne operácie prípravy, výroby, spracovania produktov živ. pôvodu/nebezpečenstvá sa v týchto prevádzkarniach dajú kontrolovať všeobecným spôsobom vypracovaním a zavedením týchto požiadaviek jednoznačne predpísaných predpismi o hygiene potravín a potravinovým právom/ prvý krok HACCP (Analýza nebezpečenstiev) sa považuje za vykonaný a netreba vypracúvať a zavádzať ani iné zásady HACCP (ide napr. o prevádzkarne, ktoré vykonávajú prebaľovanie produktov živ. pôvodu, skladovanie vopred zabalených potravín živočíšneho pôvodu).

²) Úplný trvalý postup alebo postupy založené na 7 zásadách HACCP sa musia úmerne a na základe rizika uplatňovať v tých potravinárskych podnikoch, ktoré pripravujú, vyrábajú alebo spracúvajú produkty živočíšneho pôvodu a musia byť zohľadnené najmä nebezpečenstvá spojené s určitými druhmi potravín a procesmi, ktoré sa na ne aplikujú.

Časť 8- Podrobnosti o činnostiach/produktach, s ktorými sa bude zaobchádzať v prevádzkarni, pre ktorú sa žiada o schválenie

Uviesť â, ktoré z nasledujúcich činností a približne v akom rozsahu (množstvách v kg/t/ks alebo litroch) týždenne sa budú vykonávať; príslušnú činnosť/produkt v okienku začiarovať

8.1.Mäso

• **Zabíjanie/kopytníky** £:

£Hovädzí dobytok/ ks...../týždeň; £Ošípané ks...../týždeň; £Ovce/kozy ks...../týždeň

£Kone/ ks...../týždeň;

£Zver z farmových chovov: špecifikovať druhy...../ks...../týždeň

Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

• **Zabíjanie/hydina/zajacovité** £:

£Hydina (špecifikovať druhy).....ks /týždeň

£Zajacovité (špecifikovať druh):.....ks/týždeň

£Malá zver z farmových chovov (špecifikovať druhy):.....ks/týždeň

£ Zabíjanie hydiny na farme (špecifikovať druh):.....ks/ týždeň

Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

• **Rozrábanie/mäso kopytníkov**£:.....ton /týždeň

• **Rozrábanie/mäso hydiny/zajacovitých/ zverina zo zveri z farmových chovov**£:.....ton /týždeň

Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.2.Zverina z voľne žijúcej zveri - prevádzkarne na manipuláciu so zverou

£Malá voľne žijúca zver pernatá (špecifikovať druhy):.....ton/týždeň

£Malá voľne žijúca zver srstnatá - zajacovité (špecifikovať druhy):.....ton/týždeň

£Veľká voľne žijúca zver- kopytníky (špecifikovať druhy):.....ton/ týždeň

£Veľká voľne žijúca zver - ostatné cicavce (špecifikovať druhy):.....ton/ týždeň

£ Rozrábkareň zveriny:.....ton/ týždeň

Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch/druhoch zveri:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.3. Mleté mäso a mäsové prípravky

£ Mleté mäso:ton /týždeň

Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

£ Mäsové prípravky:ton /týždeň

Podrobnosti o činnosti a jednotlivých produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.4. Mechanicky separované mäso

£ MSM:ton /týždeň

Podrobnosti o činnosti/produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.5. Mäsové výrobky

£ Mäsové výrobkyton /týždeň

Podrobnosti o činnosti a o jednotlivých procesoch/skupinách MV (napr. TO/TTNMV a pod.):

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.6. Produkty rybolovu

£ Produkty rybolovuton /týždeň

Podrobnosti o činnosti a o jednotlivých procesoch/operáciách/skupinách produktov rybolovu:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.7. Mlieko a mliečne výrobky

- £ spracovanie/výroba -mlieko/mliečne výrobky.....l/rok
- £ výroba mliečnych výrobkov na farme prvovýrobcu.....l/rok
- £ zberné stredisko.....l/rok

Podrobnosti a o činnosti a o jednotlivých procesoch/produktov skupinách/druhoch výrobkov:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.8. Vajcia

- £ zber vajec od prvovýrobcov pre triediarne, trhy, veľkoobchody a potravinársky priemysel:.....ks/rok
- £ triedenie vajec:.....ks/rok
- £ triedenie vajec a prebaľovanie vajec [opätovné balenie vajec do iných veľkých alebo malých balení:.....ks./rok

Podrobnosti o činnosti procesoch/produktov:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.9. Vaječné výrobky

- £ vaječné výrobky.....ton/týždeň

Podrobnosti a o činnosti a o jednotlivých špecifických procesoch/produktov:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.10. Chladiarenské/mraziarenské skladovanie

- £ Chladiarenské skladovanie
- £ Mraziarenské skladovanie

Podrobnosti a o činnosti a špecifikácia produktov, s ktorými sa manipuluje a spôsob (druh) ich balenia:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

Koľko ton produktov sa bude priemerne skladovať/ týždeň?:.....t/týždeň

8.11. Prebaľovanie

£ vybaľovanie z priameho obalu produktov živočíšneho pôvodu, ktoré boli predtým zabalené do priameho obalu v inej prevádzkarni. ton výrobkov/týždeň

£ operácie vybaľovania a prebaľovania priameho obalu kombinované s operáciami, ako je plátkovanie a krájanie potravín..... ton výrobkov/týždeň

Podrobnosti â o činnosti a špecifikácia produktov, ktoré sa prebaľujú a/alebo upravujú - plátkovanie a krájanie a pod.:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.12. Škvarené živočíšne tuky a oškvarky

spracovateľská prevádzkareň:

£ škvarené živočíšne tuky:.....t/týždeň

£ oškvarky: :.....t/týždeň

Podrobnosti â o činnosti/procesoch a produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

£ zber surovín na výrobu škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov:t/týždeň

Podrobnosti o surovinách a činnosti:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.13.Žalúdky,črevá mechúre

£ ošetrovanie/spracovanie žalúdkov

£ ošetrovanie/spracovanie čriev

£ ošetrovanie/spracovanie mechúrov

Koľko ton produktov sa bude priemerne ošetrovať (soliť, tepelne ošetrovať alebo sušiť)?:.....t/týždeň

Podrobnosti â o činnosti/procesoch a produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.14. Želatína a kolagén

£ želatína na ľudskú spotrebu:.....ton /týždenne

£ kolagén na ľudskú spotrebu:..... ton/týždeň.

Podrobnosti â o činnosti/procesoch a produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.15. Žabie stehienka a slimáky

£ žabie stehienka:.....ton /týždenne

£ slimáky:..... ton/týždeň.

Podrobnosti â o činnosti/procesoch a produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.16. Med- zber a balenie

£ zber medu:.....t/rok

£ balenie medu:.....t/rok

Podrobnosti o činnosti/procesoch a produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

8.17. Zberné strediská a garbiarne na dodávanie surovín na výrobu želatíny/kolagénu na ľudskú spotrebu^Ü

£ zber.....t surovín/rok

Podrobnosti â o činnosti/procesoch a produktoch:

Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:

ÜRVPS vydáva rozhodnutím osobitné povolenie len na túto činnosť prevádzkariam už schváleným podľa zák.č. 39/2007Z.z. a nariadenia (ES) 1774/2002 pre ŽVP určené pre ľudskú spotrebu

Časť 9- Potvrdenie žiadosti

Ja, nižšie podpísaný týmto v mene potravinárskeho podniku uvedeného v časti 1 tejto žiadosti podávam Regionálnej veterinárnej a potravinovej správe.....*
žiadosť o schválenie prevádzkarne uvedenej s adresou v časti 1 tejto žiadosti na účely činností a zaobchádzania s produktmi, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 853/2004.

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

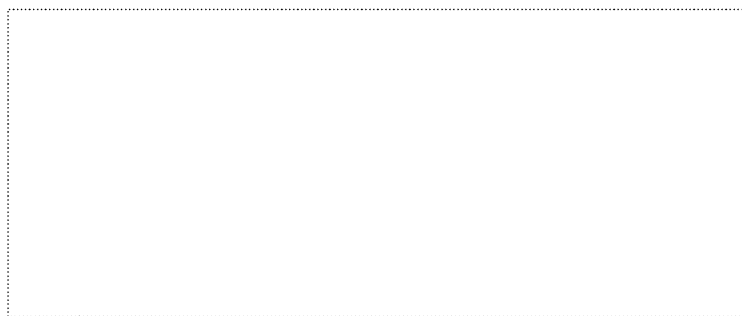
Meno a priezvisko osoby oprávnenej podľa Obchodného registra alebo Živnostenského registra konať menom potravinárskeho podniku:

.....
(veľkými tlačnými písmenami)

Funkcia:.....

Podpis:.....

Pečiatka:



Poznámka:

V prípade problémov so získaním tohto formulára z internetu alebo potreby poradiť sa s vyplňaním a podávaním žiadosti je potrebné obrátiť sa na územne príslušnú regionálnu veterinárnu a potravinovú správu podľa sídla podnikateľa/alebo adresy prevádzkarne.

* Uviest' názov príslušnej RVPS, ktorej sa žiadosť zasiela poštou/doručuje; zoznam adries je v prílohe 4.0 alebo na internetovej stránke ŠVPS SR: <http://www.svssr.sk/sk/adresy/Regiony.asp#1>.

â VZOR, ako uvádzať podrobnosti o činnostiach/produktach a procesoch k ČASTI 8. ŽIADOSTI

Podrobnosti v Časti 8 žiadosti uvádza žiadateľ týmto spôsobom:

• **8.1.: Mäso:**

Bitúnky:

- zabíjanie domácich kopytníkov, a to (*uviesť tento druh/druhy*) : hovädzieho dobytku, ošípaných, kôz, oviec, nepárnokopytníkov ;
- zabíjanie zveri z farmových chovov, a to: (*uviesť druh/druhy, prípadne uviesť podľa prílohy I bodu 1.6.nariadenia (ES) č. 853/2004): vysokej zveri(Cervidae):....., čiernej zveri(Suidae):.....; nelietavých vtákov (Ratitae): pštrosy, emu atď.*)
- zabíjanie zajacovitých, a to: domácich králikov, zajacov (*iných hlodavcov! nemáme*),
- zabíjanie hydiny (=vtáky chované na farmách vrátane vtákov, ktoré sa nepovažujú za domáce, ale ktoré sa chovajú ako domáce zvieratá, okrem vtákov bežcov (Ratitae)] (*uviesť druh/druhy: kura domáca, morky, perličky, kačice domáce, husi domáce*),
- chladiarenské/mraziarenské skladovanie čerstvého mäsa [*„čerstvým mäsom“ je podľa prílohy I nariadenia (ES) č. 853/2004 toto: 1.1. „Mäso“ znamená jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.2 až 1.8, vrátane krvi; 1.10.; „Čerstvé mäso“ znamená mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré nebolo podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia;1.9. „Telo“ znamená telo zvierat a po zabíí a jatčnom opracovaní; 1.11. „Vedľajšie jatčné produkty“ znamenajú čerstvé mäso iné, ako je mäso z tela vrátane vnútorností a krvi,*

[*osobitné zariadenia vyhradené na zabíjanie chorých a podozrivých kopytníkov a zariadenia na zabíjanie hydiny na farme*].

Rozrábkarne mäsa:

- rozrábanie a vykosťovanie čerstvého mäsa /domácich kopytníkov/zajacovitých (domácich králikov, zajacov)/čerstvého hydínového mäsa/ čerstvej zveriny zo zveri z farmových chovov (*druhy - suchozemské cicavce iné ako domáce kopytníky; bežce/Ratitae*);
- rozrábanie a vykosťovanie čerstvej zveriny z voľne žijúcej pernatej zveri/ voľne žijúcich zajacovitých/voľne žijúcich kopytníkov iných voľne žijúcich suchozemských cicavcov/;
- balenie čerstvého mäsa do priameho obalu/druhého obalu,
- chladiarenské/mraziarenské skladovanie čerstvého mäsa [*„čerstvým mäsom“ je podľa prílohy I nariadenia (ES) č. 853/2004 toto: 1.1. „Mäso“ znamená jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.2 až 1.8, vrátane krvi; 1.10.; „Čerstvé mäso“ znamená mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré nebolo podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia;1.9. „Telo“ znamená telo zvierat a po zabíí a jatčnom opracovaní; 1.11. „Vedľajšie jatčné produkty“ znamenajú čerstvé mäso iné, ako je mäso z tela vrátane vnútorností a krvi.*]

8.2.:Zverina z voľne žijúcej zveri :

- manipulácia so zverou (*- uviesť druh/ druhy/malej voľne žijúcej zver pernatej(bažanty, holuby, kačky, husi atď..)/malej voľne žijúcej zveri srstnatej (divoké králiky, zajace iné..)/ veľkej voľne žijúcej zveri vysokej(Cervidae)/ čiernej(Suidae).....druhy.*),
- rozrábanie a vykosťovanie čerstvej zveriny z voľne žijúcej pernatej zveri/ voľne žijúcich zajacovitých/ inej malej srstnatej zveri:...../voľne žijúcich kopytníkov (vymenovať druhy.....); iných voľne žijúcich suchozemských cicavcov vymenovať druhy /;

- chladiarenské/mraziarenské skladovanie čerstvej zveriny [„čerstvým mäsom“ je podľa prílohy I nariadenia (ES) č. 853/2004 toto: 1.1. „zverina =mäso“ znamená jedlé časti zvierat uvedených v bodoch 1.5. , 1.7., a 1.8,].
- balenie zveriny do priameho obalu/druhého obalu,....,

8.3.: Prevádzkarne na mleté mäso, mäsové prípravky, 8.4.: mechanicky separované mäso:

- výroba chladeného /ných/mrazeného/ných mletého mäsa/mäsových prípravkov/mechanicky separovaného mäsa,
- balenie chladeného /ných/mrazeného/ných mletého mäsa/mäsových prípravkov/mechanicky separovaného mäsa do priameho obalu/druhého obalu,
- chladiarenské/mraziarenské skladovanie (vymenovať produkty živočíšneho pôvodu, ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania),

• 8.5.: Spracovateľské prevádzkarne na mäsové výrobky:

- spracovanie čerstvého mäsa a výroba(špecifikovať operácie/procesy významné z hľadiska hygieny, ktoré podstatne menia čerstvé nespracované mäso - tepelne opracované/tepelne neopracované/sušené/fermentované/trvanlivé, sterilizované a/alebo pasterizované v hermeticky uzavretých obaloch a pod.) mäsových výrobkov, mäsových výťažkov, práškov a všetkých sušených (práškových) produktov získaných z mäsa/krví [okrem želatíny a kolagénu]
- balenie mäsových výrobkov do priameho obalu/druhého obalu,
- chladiarenské/mraziarenské skladovanie (vymenovať „#výrobky,“ ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania) mäsových výrobkov,

• 8.12.: Škvarené živočíšne tuky a oškvarky:

- činnosť strediska na zber surovín na výrobu škvarených živočíšnych tukov a oškvarok, /ich chladiarenské skladovanie /prepravu do spracovateľskej prevádzkarne,
- spracovanie a výroba škvarených živočíšnych tukov a/alebo oškvarok (uviesť aj druhy produktov - hovädzí loj, bravčová masť, kačacia/husacia masť/oškvarky a pod).
- balenie a/alebo oškvarok do priameho obalu/druhého obalu,
- chladiarenské/mraziarenské skladovanie (vymenovať „#výrobky,“ ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania),

• 8. 13.: Ošetrované žalúdky/mechúre/črevá:

[„ošetrovanie“ neznamená vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev, zdieranie slizníc a chladiarenské uchovávanie „čerstvých/nespracovaných vedľajších jatočných produktov do spracovania- to patrí k požiadavkám na bitúnky (nariadenie (ES) č. 853/2004 príloha III Oddiel I ! - ak sa okrem spracovania uskutočňujú v prevádzkarni aj tieto operácie musia byť schválené]

- spracovanie, a to: (špecifikovať operácie/ procesy) solenie/ ošetrovanie ohrevom/ sušenie žalúdkov/mechúrov/čriev
- balenie do.... (špecifikovať)
- skladovanie..... (špecifikovať)

• 8.6.: Produkty rybolovu:

Spracovateľské prevádzkarne pre produkty rybolovu a prevádzkarne pre čerstvé produkty rybolovu:

- zabíjanie rýb z farmového chovu (akvakultúry),
- manipulácia s čerstvými produktmi rybolovu (Príloha I nariadenia (ES) č. 853/2004 bod.3.5. „Čerstvé produkty rybolovu“ znamenajú nespracované produkty rybolovu, či už celé alebo upravené vrátane

produktov balených vo vákuu alebo modifikovanej atmosfére, ktoré neboli na zabezpečenie trvanlivosti podrobené žiadnemu inému ošetrovaniu, než je chladenie.,

- úprava produktov rybolovu, a to (*špecifikovať operácie*): odrezávanie hláv, pitvanie filetovanie, krájanie produktov rybolovu /Príloha I nariadenia (ES) č. 853/2004 bod.3.6./),
- mechanické separovanie produktov rybolovu,
- rozmrazovanie produktov rybolovu
- spracovanie produktov rybolovu, a to: (*špecifikovať operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt*) : solenie, marinovanie, údenie (za studena/za tepla), varenie/tepelné opracovanie, sterilizácia v hermeticky uzavretých obaloch a pod.),
- balenie do priameho obalu/druhého obalu,
- mraziarenské/chladiarenské skladovanie nespracovaných /spracovaných produktov rybolovu (*výrobkov, ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania*),

● **8.7.:Surové mlieko a mliečne výrobky:**

- Tepelné ošetrovanie surového mlieka termizáciou,
- tepelné ošetrovanie mlieka pasterizáciou,
- tepelné ošetrovanie mlieka ohrevom ultravysokou teplotou (UHT),
- výroba mliečnych výrobkov z tepelne ošetrovaného mlieka: *špecifikovať skupiny mliečnych výrobkov napr. konzumné mlieko, prírodné syry, kyslomliečne výrobky, sušené mlieko a pod. ,*
- výroba mliečnych výrobkov zo surového mlieka: *špecifikovať skupiny mliečnych výrobkov,*
- výroba mliečnych výrobkov z už vyrobených spracovaných mliečnych výrobkov: *špecifikovať skupiny mliečnych výrobkov, napr. tavené syry, maslo,*
- výroba mliečnych výrobkov z výrobkov vyrobených zo surového mlieka: *špecifikovať skupiny mliečnych výrobkov napr. bryndza,*
- balenie do priameho obalu/druhého obalu (*špecifikovať spôsob balenia*),
- chladiarenské/mraziarenské skladovanie mliečnych výrobkov,

Poznámka: medzi tieto činnosti patria aj:

- « činnosť zberného miesta surového mlieka (*zberné miesto je samostatná prevádzkareň, do ktorej sa zväžá surové mlieko, v ktorej sa môže mlieko chladiť a čistiť*), ktoré podľa nám dostupných informácií v SR neexistuje a
- « výroba surového mlieka na spotrebu ľuďmi, ktoré sa uvádza na trh v surovom stave, ktoré v SR nevyrába žiadna schválená prevádzkareň.

● **8.8.:Vajcia a 8.9.: Vaječné výrobky:**

- zber vajec od prvovýrobcov na dodávanie triediarňam vajec/ trhom, ktoré dodávajú výlučne veľkoobchodníkom, ktorých podniky sú schválené ako triediarne vajec /alebo potravinárskemu priemyslu
- činnosť triediarne vajec, ktorá triedi vajcia podľa kvality /alebo podľa kvality a hmotnosti/,
- činnosť triediarne, ktorá vykonáva opätovné balenie vajec do iných veľkých alebo malých balení (*podľa článku 21 nariadenia Komisie (ES) č. 2295/2003*),
- prevádzkareň pre tekuté vajcia- špecifikovať operácie,
- spracovateľská prevádzkareň na spracovanie vajec..... (*špecifikovať operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt*) a výrobu (*špecifikovať výrobky*).
- balenie do priameho obalu/druhého obalu,
- mraziarenské/chladiarenské skladovanie nespracovaných /spracovaných..... (*špecifikovať výrobky#, ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania*),

- **8.15.:Prevádzkarne, ktoré upravujú žabie stehienka alebo slimáky:**
 - zabíjanie žiab/slimákov
 - úprava a spracovanie (*špecifikovať operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt*) žabích stehienok / slimákov,
 - balenie do priameho obalu/druhého obalu,
 - zmrazovanie,
 - mraziarenské/chladiarenské skladovanie nepracovaných /spracovaných(*špecifikovať výrobky#,* “*ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania,*“
- **8.14.: Želatína - spracovateľská prevádzkareň:**
 - výroba želatíny na ľudskú spotrebu (*špecifikovať suroviny podľa Oddielu XIV kapitola I nariadenia (ES) č. 853/2004 a spracovateľské operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt*)
- **8.14.:Kolagén - spracovateľská prevádzkareň:**
 - výroba kolagénu na ľudskú spotrebu (*špecifikovať suroviny podľa Oddielu XV kapitola I nariadenia (ES) č. 853/2004 a spracovateľské operácie, ktoré podstatne menia pôvodný nespracovaný produkt*)
- **8. 16.:Med**
 - zber medu,
 - balenie medu.
- **8.11.:Prebaľovacie prevádzkarne (samostatné prebaľovacie prevádzkarne /alebo prebaľovanie ako pridružená činnosť - Prebaľovacie strediská prevádzkarní):**
 - príjem(*špecifikovať produkty živočíšneho pôvodu určené na prebaľovanie z iných schválených prevádzkarní*),
 - vybaľovanie(*špecifikovať prebaľované produkty živočíšneho pôvodu*) z priameho obalu a ich prebaľovanie do nového priameho obalu, /+ *ak sa žiada o schválenie týchto operácií* /: spojené s inými operáciami (*vymenovať*) a to: krájaním, delením, plátkovaním
 - mraziarenské/chladiarenské skladovanie (*špecifikovať výrobky#,* “*ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania*),
- **8. 10.: Mraziarenské/chladiarenské sklady (samostatné, stojace osamote/izolované),** pre ktoré sa vyžaduje schválenie podľa § 41 ods. 5 písm. s) zákona č. 39/2007 Z.z.):
 - chladiarenské/ mraziarenské skladovanie.....(*B špecifikovať produkty živočíšneho pôvodu, ktoré si vyžadujú regulované teplotné podmienky skladovania*),balených v priamom obale a/v druhom obale (*Bšpecifikovať spôsob balenia*)