

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

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

1.1 <u>Obchodné meno a sídlo</u> (ulica, popisné číslo, PSČ, obec), ak ide o žiadateľa - právnickú osobu:	IČO:
1.2 <u>Meno, priezvisko a miesto podnikania</u> (ulica, popisné číslo, PSČ, obec), ak ide o žiadateľa - fyzickú osobu- podnikateľa:	IČO:
1.3 <u>Osoba/osoby oprávnené konať v mene žiadateľa:</u>	
1.4 <u>Adresa prevádzkarne</u>	
1.5 <u>Meno a adresa osoby zodpovednej za hygienu operácií:</u>	
1.6 Telefónne číslo kontakt na žiadateľa: e - mailová adresa (elektronická pošta) žiadateľa:	
1.7 Druh prevádzkarne: <input type="checkbox"/> bitúnok <input type="checkbox"/> rozrábkareň	
1.8 <u>Meno, priezvisko a adresa osoby zodpovednej za dobré podmienky zvierat :</u>	
1.9 Prílohy k žiadosti: <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):

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

Časť 2. Výnimky zo štruktúrnych 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 štruktúrálnej 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 štruktúrálnej 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 štruktúrálnej 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 štruktúrálnej 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 - rozzábkarneň, o ktoré sa žiada podľa § 4 ods. 1) písm. b) nariadenia č. 359/2011 Z. z.

Rozzábkarneň 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 bitúniku 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 bitúniku s vyznačením šatne, skriniek a záchodov priložiť k žiadosti;*

- bod 3.4. :potravínarska prevádzkareň s bitúnikom, v ktorej sa rozrába najviac 5 t mäsa týždenne podľa § 2 ods. 3 písm. b) z vlastnej produkcie bitúniku, 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 bitúniku 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:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> bod 4.1. Vlastné vozidlo (vozidlá) | <input type="checkbox"/> Bod 4.3. Vlastné vozidlo (vozidlá) nadobúdateľov |
| <input type="checkbox"/> Bod. 4.2.Zmluvná preprava | <input type="checkbox"/> Bod 4.4. Iné/specifikovať: |

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