



# REGIONÁLNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA KOŠICE - OKOLIE

040 01 KOŠICE

UL.KUKUČÍNOVA 24

Pol'nohospodárske družstvo KLATOV

Hlavná 53

044 12 Nižný Klatov

Váš list :

Náš list :  
2012/481-451/1

Vybavuje :  
MVDr. Šoltésová

Košice, dňa :  
16.05.2012

Vec :

**Stanovisko k dokumentácii na stavebné povolenie pre bitúnok.**

Regionálna veterinárna a potravinová správa Košice – okolie s navrhovaným riešením stavby **súhlasí za podmienok**, že konštrukcia, usporiadanie a vybavenie bitúnku, na ktorom sa budú zabíjať domáce kopytníky budú **okrem výnimiek** zo štrukturálnych požiadaviek ustanovených v Nariadení vlády SR č. 359/2011, ktorým sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá **spĺňať nasledujúce požiadavky** ustanovené v NARIADENÍ (ES) č. 853/2004 EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu :

## POŽIADAVKY NA BITÚNKY

1. Aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, **musia bitúnky**

- mať dostatočný počet miestností, vhodných na vykonávanie daných operácií;

- zabezpečovať priestorové alebo časové oddelenie nasledujúcich operácií:

a) omračovanie a vykrvovanie;

b) v prípade ošípaných oparovanie, odštetinovanie, oškrabovanie a opalovanie;

c) vykoľovanie a ďalšie jatočné opracovanie;

d) manipulácia s vyčistenými črevami, žalúdkami a drčkami;

e) príprava a čistenie ostatných vedľajších jatočných produktov, najmä manipulácia s hlavami v koži, ak sa neuskutočňuje na linke na zabíjanie;

f) balenie vedľajších jatočných produktov;

g) expedovanie mäsa;

- mať zariadenia, ktoré zabráňujú styku mäsa s podlahami, stenami a konštrukciami;

- mať linky na zabíjanie (ak sa používajú), ktoré sú skonštruované tak, aby umožňovali trvalé napredovanie procesu zabíjania a zabránili krížovej kontaminácii medzi rôznymi časťami linky na zabíjanie. Kde je v tých istých priestoroch v prevádzke viac ako jedna linka na zabíjanie, musia byť linky navzájom náležito oddelené, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii.

2. Bitúnky musia mať zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C alebo alternatívny systém, ktorý má rovnocenný účinok.

4. Zariadenia na umývanie rúk, používané zamestnancami, ktorí sa dotýkajú nechráneného mäsa, musia mať kohútiky skonštruované tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie.

5. Bitúcky musia mať uzamykateľné zariadenia na chladiarenské skladovanie pozastaveného mäsa a samostatné uzamykateľné zariadenia na skladovanie mäsa posúdeného ako nepoživatelné pre ľudskú spotrebu.

6. Bitúcky musia mať samostatné miesto s vhodnými zariadeniami na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na dopravu zvierat. Bitúcky však nemusia mať tieto miesta a zariadenia, ak to príslušný orgán povolí a ak v blízkosti existujú úradne schválené miesta a zariadenia.

7. Ak sa na bitúcku skladuje hnoj alebo obsahy zažívacieho ústrojenstva, musí na tento účel byť osobitná časť alebo miesto.

8. Bitúcky musia mať primerane vybavené uzamykateľné zariadenia alebo, ak je to potrebné, miestnosť na výlučné používanie veterinárnou službou.

### POŽIADAVKY NA ROZRÁBKARNE

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby **rozzábkarne**, ktoré nakladajú s mäsom domácich kopytníkov :

1. boli skonštruované tak, aby sa zabránilo kontaminácii mäsa, a to najmä umožnením trvalého napredovania operácií alebo zabezpečením oddelenia medzi rôznymi dávkami;

2. mali miestnosti na samostatné skladovanie mäsa baleného v druhom obale a nechráneného mäsa nebaleného v druhom obale, ak sa neskladujú v rozdielnom čase alebo takým spôsobom, že materiál druhých obalov a spôsob skladovania nemôže byť zdrojom kontaminácie mäsa;

3. mali miestnosti na rozrábanie vybavené tak, aby sa:

- mäso určené na rozrábanie prinášalo do pracovných miestností postupne podľa potreby;

- počas rozrábania, vykost'ovania, orez'ovania, krájania na plátky, krájania na kocky, balenia do priameho obalu a balenia do druhého obalu teplota mäsa udržiavala na najviac 3 °C, ak ide o vedľajšie jatočné produkty a na najviac 7 °C, ak ide o ostatné mäso, a to prostredníctvom teploty prostredia najviac 12 °C alebo alternatívneho systému s rovnocenným účinkom;

4. mali zariadenie na umývanie rúk zamestnancov, ktorí pracujú s nechráneným mäsom s kohútikmi skonštruovanými tak, aby sa zabránilo šíreniu kontaminácie;

5. mali zariadenia na dezinfekciu nástrojov s horúcou vodou s teplotou najmenej 82 °C, alebo alternatívny systém s rovnocenným účinkom.

Vzhľadom k tomu, že podľa projektovej dokumentácie sa jedná o prevádzkareň s malým objemom výroby, prevádzkari je **možné povoliť výnimky zo štruktúrnych požiadaviek** na bitúnok a rozrábkareň za podmienok, že budú dodržané všetky ostatné požiadavky na bitúcky a rozrábkarene ustanovené v Nariadení (ES) č. 853/2004.

REGIONÁLNA VETERINÁRNA  
A POTRAVINOVÁ SPRÁVA  
Košice-okolie  
Kukučínova 24, Košice  
IČO: 31 295 070, DIČ: 2021437187

*Jarmila Horváthová*

MVDr. Jarmila Horváthová  
riaditeľka RVPS  
regionálny veterinárny lekár