

Veterinární desatero pro prodejce

Velmi důležitou součástí Novojičínských jarmarků je respekt ke stávajícím zákonům ČR respektive vyhláškám Státní veterinární správy. Také v případě, že s něčím jakožto prodejci nesouhlasíte, dodržujte prosím na Novojičínském jarmarku všechna nařízení a doporučení. Nechceme za žádnou cenu ublížit spotřebitelům, kteří by si mohli koupit závadné zboží, které například nebylo vhodně skladováno.

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, prosvícená a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli,

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 výrobcem⁴. Pro potraviny podle bodu 3 musí být k dispozici viditelná informace o jejím názvu, množství a datu použitelnosti

nebo datu minimální 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 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.