

DESATERO STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVY K PRODEJI NA FARMÁŘSKÝCH TRZÍCH

Krajská veterinární správa (KVS) dozoruje trhy konané na místě schváleném obcí, jejichž konání bylo obcí povoleno a příslušná krajská veterinární správa schválila provozovateli tržní řád, nebyl-li vydán formou nařízení obce.

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 veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele*“;
 - syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS);
 - čerstvá, označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele a datem minimální trvanlivosti, v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli, u chovů do 50 ks nosnic nemusí být vejce označená na skořápce;
 - 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 výrobcem.
4. 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. Prodávát potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné.
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 být držiteli zdravotního průkazu, 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.