



PRAVIDLA PRO UDRŽOVÁNÍ ČISTOTY A BEZPEČNOSTI A VETERINÁRNÍ A HYGIENICKÉ PODMÍNKY PRODEJE ZVÍŘAT A ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ

Příloha č. 2 k nařízení č. 11/2023, kterým se vydává Tržní řád

Článek 1 Obecné povinnosti zúčastněných osob

Při prodeji na tržních místech jsou všechny zúčastněné osoby (provozovatelé, prodávající a poskytovatelé služeb) povinny zejména:

- a) udržovat čistotu prodejních míst i míst pro nakládku a vykládku zboží a skladových prostor,
- b) nakládat s odpady, které vznikají při provozu tržního místa v souladu se zvláštními předpisy¹, popř. průběžně odstraňovat odpad i s obaly ze zboží na provozovatelem určené místo utříděné podle jednotlivých druhů a kategorií odpadů,
- c) prodej organizovat tak, aby se jednotlivé druhy zboží nevhodně navzájem neovlivňovaly a byly chráněny před přímými slunečními paprsky a jinými nepříznivými vlivy (prach, vlhko, kouř a podobně),
- d) k prodeji zboží používat prodejní zařízení zhotovená ze zdravotně nezávadného a dobře čistitelného materiálu,
- e) k prodeji zboží a poskytování služeb užívat jen místa k tomu určená,
- f) motorovými vozidly zde parkovat pouze v prostoru určeném provozovatelem a v souladu s místní úpravou provozu na pozemních komunikacích,
- g) zajistit úklid v okruhu 20 m od umístěné mobilní provozovny, jak během prodejní doby, tak po opuštění stanoviště, a to včetně znečištění kapalnými látkami (např. skvrny od oleje).

Článek 2 Povinnosti zúčastněných osob při prodeji potravin

1. Zúčastněné osoby (provozovatelé, prodávající a poskytovatelé služeb) jsou při prodeji potravin povinny zejména:

- a) používat jen takové obaly a obalové materiály, které chrání potravinu před znehodnocením a znemožňují záměnu nebo změnu obsahu bez otevření nebo změny obalu, a odpovídající požadavkům na předměty a materiály přicházející do přímého styku s potravinami,
- b) zelenina, brambory, ovoce i lesní plody musí být celé, zdravé, zdravotně nezávadné, čerstvého vzhledu, čisté, nenapadené škůdci; ovoce musí být jakostně přetříděno a během prodeje uloženo v bednách nebo vyloženo na stánku; prodej musí být prováděn výhradně z pultů,
- c) zajistit dostatek pitné vody pro umytí rukou personálu, zejména při prodeji nebalených potravin a zvláště masa, vč. hygienicky vhodných prostředků k osušení,
- d) 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,
- e) zajistit odpovídající systémy nebo zařízení pro hygienické skladování a likvidaci nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadů (ať kapalných nebo pevných),
- f) zajistit odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny.

2. Při prodeji živých zvířat a živočišných produktů zúčastněné osoby (provozovatelé, prodávající a poskytovatelé služeb) dodržují další povinnosti stanovené zvláštními předpisy² zejména:

¹ např. zákon č. 541/2020 Sb., o odpadech, ve znění pozdějších předpisů,

² např. zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů,

- a) dodržovat pravidla čištění a sanitace prodejních míst v případě znečištění nebo kontaminace provést řádnou očistu, popř. desinfekci,
- b) 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:
 - 1) maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava) maximálně z 10 kusů týdně. Maso musí být čitelně označeno nápisem „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“,
 - 2) čerstvá, prosvícená a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli,
 - 3) včelí produkty musí být od zdravých včelstev, označené jménem, příjmením, názvem a adresou trvalého pobytu, sídla chovatele a u medu druhem a množstvím,
- c) je nepřipustné prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbeže a králíků) a výrobky z tohoto masa,
- d) 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:
 - 1) 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře,
 - 2) 3 °C pro vnitřnosti,
 - 3) 5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota),
 - 4) 4 - 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené,
 - 5) 0 °C pro čerstvě chlazené ryby (teplota tajícího ledu),
 - 6) ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem,
- e) neupotřebitelné zbytky živočišných produktů a vedlejší živočišné produkty ukládat do uzavíratelných nádob; likvidaci zajišťuje prodejce na vlastní náklady,
- f) u potravin dle bodu 4 musí být prodávající vždy schopen na místě doložit původ produktů. Potraviny musí být označeny podle platné legislativy;
- g) označení „domácí“ v názvu potraviny je nepřipustné,
- h) prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je nepřipustné.

zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů, vyhláška č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování, ve znění pozdějších předpisů, (např. při prodeji živých ryb) vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, ve znění pozdějších předpisů.