

## 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 tlačenými písmenami, alebo vyplňte elektronicky. V žiadosti vyplňte kompletne všetky časti. Elektronicky podpísaná žiadosť sa spolu s prílohami prednostne zasiela prostredníctvom portálu ÚPVS Slovensko.sk alebo po vyplnení a podpísaní sa podáva osobne alebo zasiela poštou na adresu územne príslušnú (podľa adresy prevádzkarne) Regionálnu veterinárnu a potravinovú správu. Zoznam adries je na webovom sídle ŠVPS SR [http://www.svssr.sk/zakladne\\_info/kontakty.asp](http://www.svssr.sk/zakladne_info/kontakty.asp)*

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

<b>1.1 <u>Obchodné meno a sídlo</u></b> (ulica, popisné číslo, PSČ, obec), ak ide o žiadateľa - právnickú osobu:	<b>IČO:</b>
<b>1.2 <u>Meno, priezvisko a miesto podnikania</u></b> (ulica, popisné číslo, PSČ, obec), ak ide o žiadateľa - fyzickú osobu- podnikateľa:	<b>IČO:</b>
<b>1.3 <u>Osoba/osoby oprávnené konať v mene žiadateľa:</u></b>	
<b>1.4 <u>Adresa prevádzkarne</u></b>	
Prevádzkareň list vlastníctva č.	
Číslo parcely:	
Katastrálne územie:	
<input type="checkbox"/> úradne osvedčená kópia nájomnej zmluvy prevádzkarne (ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nie je vlastníkom prevádzkarne) zo dňa	
<b>1.5 <u>Meno a adresa osoby zodpovednej za hygienu operácií:</u></b>	

**1.6 Telefónne číslo / kontakt na žiadateľa:**

**e - mailová adresa (elektronická pošta) žiadateľa:**

**1.7 Druh prevádzkarne:**

bitúnok

rozrábkareň

**1.8 Meno, priezvisko a adresa osoby zodpovednej za dobré podmienky zvierat :**

**1.9 Prílohy k žiadosti:**

dokumentácia k požadovaným výnimkám zo štrukturálnych požiadaviek podľa bodu 2. tejto žiadosti:

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):

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

**Časť 2.** Výnimky zo štrukturálnych 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 **nemúsi 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

Uveďte konkrétne opatrenia na zabezpečenie hygieny a bezpečnosti potravín v súvislosti s povolením tejto požadovanej štrukturálnej 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 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

Uveďte 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 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

Uveďte 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 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**

Uveďte 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 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**

Uveďte 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:

Uveďte 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**

Uveďte 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 rozzábania 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 štrukturálnej 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 štrukturálnej 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.:** potravinárska prevádzkarneň s bitúnikom, v ktorej sa rozzába najviac 5 t mäsa týždenne podľa § 2 ods. 3 písm. b) z vlastnej produkcie bitúniku, nemusí mať samostatnú miestnosť na rozzábanie mäsa, ak sa príslušné činnosti zabíjania a jatočného opracovania v miestnosti na zabíjanie zvierat vykonávajú v inom čase ako rozzábanie mäsa a vykonajú sa opatrenia na zabránenie kontaminácii mäsa

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, prevádzkovom poriadku bitúniku a rozzábania 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/špecifikovať:                       |

Časť 5 - Druh a rozsah vykonávanej činnosti prevádzkarne, pre ktorú sa žiada schválenie podľa nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.

Uviesť, ktoré z nasledujúcich činností a v akom rozsahu (množstvách v t/DJ) týždenne sa budú v prevádzkarni vykonávať;

**5.1. Zabíjanie kopytníkov a manipulácia s nimi (najviac 30 dobytčích jednotiek za týždeň) podľa § 2 ods. (3) písm. a) nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.**

5.1.1.  Hovädzí dobytok ks ...../ DJ...../týždeň;     Ošípané ks ...../DJ...../týždeň;  
 Ovce/kozy ks ...../ DJ...../týždeň     Kone ks ...../ DJ...../týždeň     Farmovej zveri ks ...../ DJ...../týždeň

**5.1.2. Počet zamestnancov vykonávajúcich činnosť:**

**5.2. Rozrábanie mäsa kopytníkov (najviac 5 ton vykoseného mäsa týždenne, alebo zodpovedajúce množstvo mäsa s kosťou) podľa § 2 ods. (3) písm. b) nariadenia č. 359 / 2011 Z.z.**

**5.2.1. Rozrábanie** (vykosené mäso domácich kopytníkov).....ton /týždeň

**5.2.1.1. Rozrábanie** (vykosené mäso zveri\*).....ton /týždeň

(\*mäso zabitej farmovej zveri a ulovenej voľne žijúcej zveri v koži prisúvanej na bitúnok)

**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.

***Súhlasím so spracovaním osobných údajov na účely schválenia prevádzkarne, vedenia registrov a úradných kontrol.***

Dňa:..... V: .....

(deň/mesiac/rok)

(miesto)

**Meno a priezvisko osoby oprávnenej podľa Registra právnických osôb a podnikateľov (Obchodného registra alebo Živnostenského registra) konat' menom potravinárskeho podniku:**

.....  
(veľkými tlačеныmi 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 tlačiva označte do  krížikom skutočnosť, o ktorú žiadate/ktorú prikladáte k žiadosti***