



**ŠTÁTNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY  
Botanická č. 17, 842 13 BRATISLAVA**

**Určené:  
RVPS v SR**

Váš list č.

Náš list č.  
465/16-366

Vybavuje  
Mgr. Závacká

Bratislava  
11. 3. 2016

**Vec : Manuál na úradnú kontrolu potravín v prvovýrobe „po zbere“ – II. vydanie**

V prílohe Vám zasielame novelizované znenie Manuálu na úradnú kontrolu potravín v prvovýrobe „po zbere“.

Novela manuálu nadobúda účinnosť od 1.4. 2016.

S pozdravom

**Prof. MVDr. Jozef Bireš, DrSc.**  
ústredný riaditeľ

ŠTÁTNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY  
Botanická 17, 842 13 Bratislava

Číslo: 6/2016-364

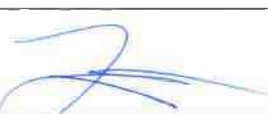
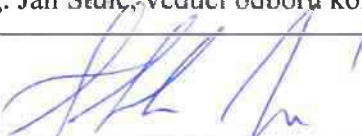

Dňa : 10.3.2016

# Manuál

**na plánovanú úradnú kontrolu potravín v prevádzkach**  
**rastlinnej prvovýroby „po zbere“**

*Poznámka: Tento manuál sa nevzťahuje na kontrolu spracovania prvotných produktov prvovýrobcom priamo v mieste prvovýroby.*

## II. doplnené znenie

<b>Vypracovala:</b>	Mgr. Anna Závracká
<b>Podpis:</b>	
<b>Predkladá:</b>	Ing. Ján Štulc, vedúci odboru kontroly potravín rastlinného pôvodu
<b>Podpis:</b>	
<b>Schválil:</b>	Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc., ústredný riaditeľ ŠVPS SR
<b>Podpis:</b>	

## Obsah

### Časť A Úvodné ustanovenia

1. Súvisiaca legislatíva .....	3
2. Vymedzenie pojmov.....	4
3. Členenie prvovýrobov .....	5
4. Významné nebezpečenstvá v rastlinnej prvovýrobe.....	6
5. Objekty kontroly.....	6
6. Ciele kontroly .....	6

### Časť B Kontroly u prvovýrobcov

1. Plánovanie kontrol.....	7
2. Personálne zabezpečenie kontroly.....	7
3. Kontrola dokladov potrebných k podnikateľskej činnosti .....	8
4. Kontrola dokumentácie a záznamov súvisiacich s rastlinnou prvovýrobou.....	9
5. Kontrola prevádzky .....	11
6. Kontrola prvovýrobov .....	11
7. Kontrola vysledovateľnosti.....	13
8. Krízové riadenie v prípade nepredvídateľných prírodných katastrof.....	13
9. Kontroly hygieny skladovania potravinárskych druhov zrnovín v obilných silách, podlahových skladoch, hangárových skladoch a pod.....	14

### Časť C Kontroly u prvovýrobcov „malých množstiev“ .....

### Časť D Kontroly predaja prvovýrobov ambulantným predajom na trhoviskách a trhových miestach, ďalej len „na trhoviskách“ .....

### Časť E Kontroly u výrobcov klíčkov

1. Schvaľovanie prevádzky.....	20
2. Vysledovateľnosť .....	20
3. Odber vzoriek, mikrobiologické požiadavky .....	21

### Časť F Záverečné ustanovenia .....

**Prílohy:** Príloha č. 1 – Hodnotiaci list z výkonu úradnej kontroly potravín v prvovýrobe

Príloha č. 2 – Malé množstvá prvotných produktov rastlinného pôvodu

Príloha č. 3 – Žiadosť o schválenie prevádzky produkujúcej klíčky

Príloha č. 4 – Kontrolný list k úradnému záznamu

Príloha č. 5 - Kódexy správnej poľnohospodárskej praxe

## Časť A Úvodné ustanovenia

### 1) Súvisiaca legislatíva

- a) Zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov, ďalej len „zákon o potravinách“
- b) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín v znení neskorších predpisov, ďalej len „Nariadenie 852/2004“
- c) Nariadenie (ES) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady v znení neskorších predpisov, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín, ďalej len „Nariadenie 178/2002“
- d) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 v znení neskorších predpisov, o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť dodržiavanie potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá
- e) Nariadenie komisie (ES) č. 1881/2006, v znení neskorších predpisov, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách, ďalej len „nariadenie o kontaminantoch“
- f) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 11. septembra 2006 č. 18558/2006 – SL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca kontaminanty v potravinách v platnom znení, ďalej len „kódexová hlava na kontaminanty“
- g) Nariadenie vlády SR č. 360/2011, ktorým sa ustanovujú hygienické požiadavky na priamy predaj a dodávanie malého množstva prvotných produktov rastlinného a živočíšneho pôvodu a dodávanie mlieka a mliečnych výrobkov konečnému spotrebiteľovi a iným maloobchodným prevádzkarňam v znení neskorších predpisov, ďalej len „nariadenie o malých množstvách“
- h) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 o maximálnych hladinách rezíduí pesticídov v alebo na potravinách a krmivách rastlinného a živočíšneho pôvodu a o zmene a doplnení smernice Rady 91/414/EHS v znení neskorších predpisov
- i) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 543/2011, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007, pokiaľ ide o sektory ovocia a zeleniny a spracovaného ovocia a zeleniny v znení neskorších predpisov, ďalej len nariadenia 543/2011
- j) Vyhláška MP RV SR č. 132/2014 o spracovanom ovocí a zelenine, **jedlých hubách, olejninách, suchých škrupinových plodoch, zemiakoch** a výrobkoch z nich, Ďalej len „Vyhláška č. 132/2014“
- k) Vyhláška MP RV SR č. 2/2014 o jedlom obilí a mlynských výrobkoch z obilia, ďalej len „Vyhláška č. 2/2014“
- l) „Balíček nariadení ku klíčkom“
  - (1) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 208/2013 o požiadavkách na vysledovateľnosť klíčkov a semien určených na výrobu klíčkov

- (2) nariadenie Komisie (EÚ) č. 209/2013, ktorým sa mení a doplna nariadenie (ES) č. 2073/2005, pokiaľ ide o mikrobiologické kritéria pre kľíčky a pravidlá odberu vzoriek z jatočných tiel hydiny a z čerstvého hydinového mäsa
  - (3) nariadenie Komisie (EÚ) č. 210/2013 o schválení prevádzkarní produkujúcich kľíčky podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady č. 852/2004
  - (4) nariadenie Komisie (EÚ) č. 211/2013 o požiadavkách na certifikáciu pri dovoze kľíčkov a semien určených na výrobu kľíčkov do Únie, v znení neskorších predpisov
- m) Vedecké stanovisko ohľadom rizika spôsobeného patogénmi v potravinách neživočíšneho pôvodu, časť 1 a 2 (EFSA Panel pre biologické nebezpečenstvá- BIOHAZ).

## 2) Vymedzenie pojmov

„**Potraviny**“ akékoľvek látky alebo výrobky, či už spracované, čiastočne spracované alebo nespracované, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu alebo o ktorých sa predpokladá, že sú na ňu určené. **Potraviny nie sú krmivá, rastliny pred zberom, liečivá v súlade so smernicami Rady 65/65/EHS a 92/73/EHS**, kozmetické prostriedky v súlade so smernicou rady 76/768/EHS, tabak a tabakové výrobky v súlade so smernicou Rady 89/622/EHS, omamné a psychotropné látky v súlade s Jednotnou konvenciou OSN o omamných látkach 1961 a Konvencie OSN o psychotropných látkach 1971, rezíduá a kontaminanty, živé zvieratá.

„**Prvovýroba**“ – výroba primárnych produktov. Zahŕňa tiež zber divo rastúcich produktov. Výraz „prvovýroba“ v tomto pokyne zahŕňa aj súvisiace činnosti, ako je preprava, skladovanie a manipulácia s prvotnými produktami za podmienky, že tieto činnosti podstatne nenarušia charakter prvotných produktov.

„**Rastlinné prvovýrobky**“ alebo „**prvotné produkty rastlinného pôvodu**“ znamenajú produkty rastlinnej prvovýroby. Medzi rastlinné prvovýrobky patria napr. obilniny, strukoviny, olejniny, ovocie, zelenina, zemiaky, byliny, huby, ako aj zozbierané produkty rastlinného pôvodu ako sú lesné huby, alebo bobuľové lesné ovocie.

„**Samostatne hospodáriaci roľník**“ ďalej len **SHR** - podnikateľ, ktorého činnosť spočíva vo vykonávaní poľnohospodárskej výroby, vrátane hospodárenia v lesoch a na vodných plochách. Ide najmä o činnosť fyzickej osoby, ktorá vyrába výrobky poľnohospodárskej výroby, za účelom získavania trvalého zdroja príjmov.

„**Prevádzkovateľ/lia potravinárskych podnikov**“ ďalej len **PPP**- fyzické alebo právnické osoby zodpovedné za zabezpečenie toho, aby sa v potravinárskom podniku pod ich kontrolou plnili požiadavky potravinového práva. Patria sem aj SHR.

„**Konečný spotrebiteľ**“ - posledný spotrebiteľ potravín, ktorý nevyužíva potraviny ako súčasť akejkoľvek potravinárskej prevádzky alebo činnosti.

„**Správna poľnohospodárska prax**“ ďalej len „**SPP**“ znamená vnútroštátne odporúčané, povolené alebo zaregistrované bezpečné používanie prípravkov na ochranu rastlín za súčasných podmienok na ktoromkoľvek stupni výroby, skladovania, prepravy, distribúcie a spracovania potravín. Tiež znamená uplatňovanie, v súlade so smernicou 91/414/EHS, zásad integrovanej kontroly škodcov v danej

klimatickej oblasti, ako aj používanie najmenšieho množstva pesticídov a stanovenie MRL/dočasných MRL na najnižšej možnej úrovni, ktorá umožní dosiahnuť žiadaný účinok.

„**Rezíduá pesticídov**“ znamenajú rezíduá vrátane aktívnych látok, metabolitov a /alebo produktov rozpadu alebo reakčných produktov aktívnych látok v súčasnosti alebo minulosti používaných na ochranu rastlín.

„**Vysledovateľnosť**“ – znamená schopnosť nájsť a sledovať potraviny, krmivá, zvieratá slúžiace na produkciu potravín alebo látky, ktoré sú určené alebo o ktorých sa predpokladá že sú určené na pridávanie do potravín alebo krmív vo všetkých etapách výroby, spracovania a distribúcie.

„**Klíčky**“ sú výrobky získané naklíčením semien a ich rastom vo vode alebo v inom médiu, ktoré boli zozbierané pred vytvorením pravých listov a ktoré sú určené na konzumáciu celé vrátane semena.

„**Maximálna hladina rezíduí**“, ďalej len „MRL“ je legislatívnou ustanovená horná hranica koncentrácie rezíduí pesticídov v alebo na potravinách, ktorá je stanovená v Nariadení č. 396/2005, a je založená na Správnej poľnohospodárskej praxi a najnižšom možnom vystavení spotrebiteľov.

„**Režim malé množstvá**“ - druhy prvovýrobov a ich množstvá uvedené v prílohe č. 2, ktorých uvádzanie do obehu je povolené a vykonáva sa v súlade s Nariadením vlády č. 360/2011.

### 3) Členenie prvovýrobov

#### **a) zrniny určené na priamu spotrebu alebo na spracovanie pre výrobu potravín**

- ab) obilniny, olejniny, strukoviny
- aba) určené na priamu spotrebu
- abb) určené na spracovanie pre výrobu potravín

#### **b) čerstvé ovocie a zelenina, vrátane orechov, húb a zemiakov určené na priamu spotrebu**

- ba) ovocie a zelenina určené primárne na priamu spotrebu, ktoré rastú na pôde alebo na kríkocho
  - mäkké ovocie, napr. jahody, maliny, čučoriedky, ríbezle, brusnice a pod.
  - zelenina
    - listová hlúbová zelenina, napr. šalát, špenát, kel, kapusta, karfiol, brokolica
    - plodová, napr. rajčiny, paprika, baklažán
    - cibuľová, napr. cibuľa, cesnak
  - čerstvé bylinky určené na priamu spotrebu bez tepelnej úpravy, vrátane čerstvej petržlenovej vňate a mladej lahôdkovej cibulky s vňaťou
  - čerstvé struky, napr. hrášok, fazuľka, vrátane čerstvých vylúpaných zŕn
  - uhorky, melóny, cukety, tekvice
- bb) ovocie rastúce na stromoch, napr. jablká hrušky, marhule, broskyne a pod.
- bc) orechy
- bd) zemiaky a koreňová zelenina
- be) pestované huby

#### **c) plodiny uvedené v kategórii 3b) určené na ďalšie spracovanie**

#### **d) divorastúce plody lesného ovocia**

#### **e) klíčky a semená určené na naklíčovanie.**

#### 4) Významné nebezpečenstvá v rastlinnej prvovýrobe

Vzhľadom k tomu, že nie je možné zostaviť vyčerpávajúci zoznam nebezpečenstiev, uvádzajú sa iba tie najzávažnejšie, alebo tie, ktorých pravdepodobnosť výskytu býva najvyššia:

- a) chemické – v podmienkach prvovýroby je potrebné veľký dôraz klásť na kaly, znečistenú vodu/odtokovú vodu, čistiace a sanitačné prípravky, škodlivé chemikálie, nafta, použité motorové oleje, silážne šťavy, pesticídy, biocídy, umelé hnojivá alebo iné chemikálie používané na ochranu a výživu rastlín, ako aj mykotoxíny a ťažké kovy,
- b) biologické – mikroorganizmy (plesne, kvasinky, hnilobné a fekálne baktérie a pod.), škodcovia, genetické modifikácie rastlín a iné,
- c) fyzikálne – sklo, drevo, ostré plasty, drôty, kovové piliny, znečistenie od pôdy a pod.

#### 5) Objekty kontroly

Prevádzky prvovýrobcov produkujúcich prvotné produkty rastlinného pôvodu, ktorých povaha sa podstatne nezmenila pri preprave a manipulácii z miesta produkcie do prevádzkarne, t. j. s produktami neboli vykonávané činnosti ako šúpanie, krájanie, vákuové balenie alebo balenie do ochranej atmosféry a pod. V prípade, že sa v prevádzke takéto činnosti vykonávajú, treba pri ich kontrole postupovať ako u výrobcu potravín.

Ak prvovýrobca nemá vlastné prvovýrobky, t. j. získava ich nákupom a následne len triedi a balí, neposudzuje sa ako prvovýrobca, ale ako baliareň a úradná kontrola sa u neho vykonáva v zmysle Manuálu na kontrolu výrobcov a baliarní.

#### 6) Ciele kontroly

Overenie dodržiavania potravinového práva pri preprave, skladovaní a manipulácii s prvotnými produktami v mieste výroby za predpokladu, že to podstatne nemení ich povahu.

## **Časť B      Kontroly u prvovýrobcov**

### **1)      Plánovanie kontrol**

Inšpektor pri prvej úradnej kontrole vykonanej v zmysle tohto manuálu vyplní „Hodnotiaci list z výkonu úradnej kontroly potravín u prvovýrobcu“, ktorý tvorí prílohu č. 1 tohto manuálu. Na základe vyhodnotenia v zmysle „Hodnotiaceho listu z výkonu úradnej kontroly potravín u prvovýrobcu“ inšpektor stanoví frekvenciu úradných kontrol.

V prípade nepredvídateľných živelných katastrof, napr. povodne alebo iné prírodné živly, ktoré by mohli spôsobiť kontamináciu územia, na ktorom sa pestujú prvovýrobky a následne aj kontamináciu prvovýrobcov, inšpektor vykoná kontrolu v takto postihnutej prevádzke neodkladne v najbližších dňoch a následne intenzívne komunikuje s PPP až do odstránenia škôd spôsobených prírodným živlom. V takomto prípade inšpektor z dôvodu koordinácie ďalšej kontrolnej činnosti neodkladne kontaktuje ŠVPS SR, odbor kontroly potravín rastlinného pôvodu.

### **2)      Personálne zabezpečenie kontroly**

a) Výkon úradnej kontroly vykonáva inšpektor Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy v zmysle svojej pôsobnosti.

b) Ak sa úradná kontrola bude vykonávať u prvovýrobcu čerstvého ovocia a zeleniny (okrem zemiakov), je nevyhnuté, aby sa kontroly zúčastnil autorizovaný inšpektor pre kontrolu zhody v zmysle nariadenia 543/2011.

Ak má takúto úradnú kontrolu vykonať inšpektor RVPS, ktorý:

- nie je zároveň aj autorizovaným inšpektorom pre kontrolu zhody v zmysle nariadenia 543/2011, počas plánovania kontroly dohodne spoločnú kontrolu s autorizovaným inšpektorom s určenou pôsobnosťou, pričom kontrolu vykonajú obidvaja spolu. Inšpektor úradnej kontroly potravín v tomto prípade fyzicky vykoná kontrolu a napíše úradný záznam z kontroly v zmysle zákona 152/1995 (celá kontrola okrem hodnotenia kvality ovocia, zeleniny a označovania) a autorizovaný inšpektor vykoná kontrolu kvality a označovania čerstvého ovocia a zeleniny a napíše úradný záznam v zmysle zákona 491/2001 z kontroly zhody v zmysle nariadenia 543/2011,
- je zároveň aj autorizovaným inšpektorom pre kontrolu zhody v zmysle nariadenia 543/2011, vykoná obidve kontroly sám. V tomto prípade napíše inšpektor obidva úradné záznamy. Týmto nie je dotknutá možnosť, aby úradnú kontrolu podľa pokynov RVPS vykonali dvaja, alebo viacerí inšpektori úradnej kontroly potravín.



### 3) Kontrola dokladov potrebných k podnikateľskej činnosti

a) **Oprávnenie na podnikanie** - Živnostenský list, Výpis z Obchodného registra alebo Osvedčenie o zápise SHR – inšpektor RVPS skontroluje na vyžiadanie uvedené doklady. Pri opakovanej kontrole inšpektor overí, či od poslednej kontroly nedošlo k podstatným zmenám právneho subjektu. V zázname o úradnej kontrole potravín inšpektor uvádza presné obchodné meno vypísané z predložených dokladov, aby PPP bol evidovaný v databáze vždy pod rovnakým obchodným menom. V prípade, že inšpektor zistí zmenu v dokladoch súvisiacich s oprávnením na podnikanie, uvedie túto zmenu aj v úradnom zázname a zaeviduje ju do systému KIČ. Zároveň vyzve PPP, aby (pokiaľ sa tak dovtedy nestalo) nahlásil zmenu na RVPS prostredníctvom registračného formulára (§6 ods. 1 zákona 152/1995 Z. z. o potravinách).

**b) Rozhodnutie Regionálneho úradu verejného zdravotníctva (ďalej len „RÚVZ“) sa na prevádzky prvovýroby nevydáva, nakoľko v daných prevádzkach nedochádza k epidemiologicky závažnej činnosti.**

c) **Oznámenie o registrácii výroby potravín** – inšpektor RVPS overí, či PPP oznámil príslušnej RVPS kontrolovanú prevádzkareň prvovýroby na účely registrácie (ohlásenie výroby), príp. či PPP nahlásil významné zmeny podnikateľského subjektu.

Každá RVPS vedie v rámci svojej územnej pôsobnosti register prvovýrobcov (§6 ods. 2 zákona 152/1995 Z. z. o potravinách).

*Pozn.: Táto povinnosť sa vzťahuje aj na prvovýrobcov a predajcov v „režime malé množstvá“, pričom regionálna úroveň, v rámci ktorej je možné umiestňovať produkty na trh je územie celej Slovenskej republiky.*

#### 4) Kontrola dokumentácie a záznamov súvisiacich s rastlinnou prvovýrobou

##### a) Kontrola dokumentácie

aa) **Dokumenty Správnej hygienickej praxe** (alebo dokument s iným názvom), ktoré popisujú hygienické pravidlá prevádzky a v ktorých budú mať ustanovené:

- Pravidlá na udržiavanie čistoty okolia prevádzky, prevádzkových priestorov, technologického vybavenia, kontajnerov, prepraviek, vozidiel a všetkého čo priamo súvisí s danou prvovýrobou. Rovnako musí byť v dokumente zadefinované používanie pitnej vody na čistenie prvovýrobných a prepravných obalov a technologického zariadenia, ktoré dochádzajú do priameho styku s prvovýrobnými, a na činnosti, v ktorých by mohlo prísť ku kontaminácii prvovýrobných.
- Nebezpečenstvá a riziká bezpečnosti potravín priamo súvisiace s konkrétnou prvovýrobou.
- Pravidlá udržiavania hygieny a sanitácie na prevádzke vrátane frekvencie a výkonu sanitálnych prác, používania čistiacich sanitálnych prípravkov.
- Spôsob manipulácie s odpadmi vzniknutými na prevádzke.

**!!! Poznámka: V zmysle platného znenia zákona o odpadoch nie je možné žiadny biologicky rozložiteľný odpad likvidovať ako komunálny odpad. Vhodné spôsoby likvidácie sú kompostovanie, využitie ako surovina pre bioplynové stanice, prípadne ako krmivo. Ak sa prvovýrobca rozhodne využívať svoj biologicky rozložiteľný odpad ako krmivo, musí sa registrovať na ÚKSUP a ďalej vystupovať aj ako výrobca krmiva. PPP uchováva doklady – potvrdenia o vykonanej likvidácii.**

*Pozn.: Hygienické pravidlá si môžu PPP vytvoriť na základe požiadaviek nariadenia č. 852/2004, príloha I. alebo príručiek Správnej poľnohospodárskej praxe pre pestovanie jednotlivých poľnohospodárskych produktov, ktoré sú dostupné na internete, alebo vytvorené v iniciatívy Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR a Ministerstva životného prostredia (Kódex správnej poľnohospodárskej praxe – ochrana vôd pred znečistením dusičnanmi z poľnohospodárskych zdrojov, Kódex správnej poľnohospodárskej praxe na ochranu pôdy, Kódex správneho používania hnojív), vid' príloha č. 5.*

ab) **Dokumenty pre vysledovateľnosť** – ktoré popisujú pravidlá vysledovateľnosti na prevádzke, vrátane spôsobu označovania prvovýrobných výrobnými dávkami. Tieto pravidlá nemusia tvoriť samostatný dokument, môžu byť aj súčasťou hygienických predpisov uvedených v bode 4aa).

b) Kontrola záznamov a evidencie

ba) **Záznamy o používaní hnojív a prípravkov na ochranu rastlín a Záznamy o výskyte škodcov alebo ochorení**, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť produktov rastlinného pôvodu. V zmysle nariadenia č. 852/2004 o hygiene potravín je každý prvovýrobca povinný viesť uvedené druhy záznamov, ktoré sú súčasťou „Správnej poľnohospodárskej praxe“ pri pestovaní rastlín určených na ľudskú spotrebu. Hoci obsahová stránka týchto záznamov nie je predmetom úradnej kontroly potravín vykonávanej orgánmi ŠVPS SR, inšpektor môže využiť informácie z predmetných záznamov napr. pri rozhodovaní o analýze, ktorá má byť vykonaná na odobratej úradnej vzorke prvovýrobku.

V prípade, že analýzou vzorky sa zistí použitie chemických prípravkov pri pestovaní rastlín, a PPP deklaruje, že ich nepoužíva alebo uvedené záznamy nemá, inšpektor odstúpi zistenie na kompetentný orgán - ÚKSUP.

**Pozn.: INŠPEKTOR ZÁZNAMY PO OBSAHOVEJ STRÁNKE NEKONTROLUJE, IBA MÔŽE VYUŽIŤ INFORMÁCIE V NICH UVEDENÉ, KTORÉ PRIAMO SÚVISIA S ČINNOSŤOU ÚRADNEJ KONTROLY POTRAVIN, KTORÁ JE V KOMPETENCII ORGÁNOV ŠVPS SR.**

**ŠVPS SR A RVPS MAJÚ V ZMYSLE § 23 ODS. 1 ZÁKONA O POTRAVINÁCH KOMPETENCIU IBA NA VÝKON ÚRADNEJ KONTROLY POĽNOHOSPODÁRSKÝCH PRODUKTOV V POĽNOHOSPODÁRSKEJ PRVOVÝROBE PO ZBERE ÚRODY.**

bb) **Záznamy o vykonávaní upratovacích, čistiacich a sanitačných prác.**

bc) **Záznamy o podmienkach skladovania prvovýrobkov.**

bd) **Záznamy o výsledkov akýchkoľvek analýz vzoriek, ktoré majú súvislosť so zdravotnou bezpečnosťou.**

V rámci vnútorného systému kontroly by si mali PPP, hlavne tí ktorí používajú hnojivá a prípravky na ochranu rastlín vykonávať vlastné analýzy s cieľom zistiť obsah rezíduí v prvovýrobkoch. Inšpektor požiadava o predloženie výsledkov analýz. Frekvencia analýz vzoriek závisí od spôsobu pestovania (používania chemických prípravkov) a stanovuje si ju sám prvovýrobca.

be) **Záznamy o likvidácii, resp. zhodnotení odpadu.**

bf) **Záznamy o kontrole kvality a bezpečnosti vody určenej na zavlažovanie.**

## 5) Kontrola prevádzky

Inšpektor fyzickou kontrolou overí dodržiavanie Správnej hygienickej praxe (hygienického režimu alebo dokumentu s iným názvom), ktorý ustanovuje hygienické pravidlá prevádzky.

Inšpektor posúdi:

- a) funkčnosť a technický stav prevádzky,
- b) čistotu prevádzky, funkčnosť a čistotu prepravných nádob;  
*Pozn. čistotu prevádzky posudzuje vzhľadom na stupeň vykonávaných prác, jedná sa o prvovýrobu, teda o manipuláciu s celistvými nenarušenými poľnohospodárskymi plodinami, nie o výrobu potravín.*
- c) či sa v prevádzke používa pitná voda na operácie bezprostredne súvisiace s manipuláciou s potravinami,
- d) zabezpečenie prevádzky proti vniknutiu živočíchov (hlodavcov, vtáky, mačky, psy a pod.),
- e) podmienky pre osobnú hygienu pracovníkov,
- f) hygienu technologických zariadení, napr. funkčnosť a čistotu triediacich a baliacich zariadení,
- g) vhodnosť skladovania a uchovávanía odpadov a nebezpečných látok, v zmysle zabránenia kontaminácii prvovýrobov určených na ľudskú spotrebu.

## 6) Kontrola prvovýrobov

- a) Kontrola kvality ovocia a zeleniny (okrem zemiakov)

Inšpektor pri posudzovaní kvality výrobkov rozlíši, či ide o PPP, ktorý je povinný dodržiavať obchodné normy kvality v zmysle Vykonávacieho Nariadenia komisie (ES) č. 543/2011, alebo PPP, na ktorého sa táto povinnosť nevzťahuje (predaj v mieste svojej prevádzky priamo spotrebiteľovi na jeho osobnú spotrebu, klíčky).

- b) V prípade, že prvovýrobky nachádzajúce sa na prevádzke

⇒ **podliehajú posudzovaniu zhody** podľa nariadenia 543/2011, autorizovaný inšpektor vykoná posúdenie zhody podľa nariadenia 543/2011 v súlade s „Manuálom pre výkon kontroly zhody obchodných noriem čerstvého ovocia a zeleniny“ a napíše úradný záznam v zmysle zákona 491/2001. V tomto prípade inšpektor napíše dva úradné záznamy – jeden v zmysle zákona o potravinách (celá kontrola okrem hodnotenia kvality a označenia) a druhý z posudzovania zhody v zmysle zákona o organizácii trhu (hodnotenie kvality výrobkov a označenia).

⇒ **nepodliehajú posudzovaniu zhody** podľa nariadenia 543/2011, inšpektor vykoná posudzovanie kvality prostredníctvom HNM tak, ako je uvedené v bode 6c) tohto manuálu.

- c) Kontrola kvality zemiakov, jedlých húb, obilnín, olejnin, suchých škrupinových plodov a čerstvého ovocia a zeleniny nespádajúcich pod obchodné normy kvality podľa nariadenia 543/2011

Inšpektor pri každej kontrole vykoná hodnotenie zemiakov, resp. prvovýrobov „hodnotením na mieste“ (okrem prípadov, že sa v prevádzke žiadne prvovýrobky nenachádzajú, ale túto skutočnosť treba uviesť v úradnom zázname). Inšpektor výsledky senzorického hodnotenia na mieste vyhodnotí na nariadenie č. 178/2002, čl. 14 a aj:

- Vyhlášku č. 132/2014 pre komodity jedlé huby, olejninu, suché škrupinové plody a konzumné zemiaky a
- Vyhlášku č. 2/2014 pre jedlé obilie.

V prípade, že na hodnotený druh prvovýrobku neexistuje právny predpis, v zmysle ktorého by bola posúdená jeho kvalita, inšpektor použije nasledovné kritériá hodnotenia vhodnosti na ľudskú spotrebu:

- celistvosť plodín – popraskané, polámané, rozseknuté,
- nahnité a plesnivé,
- škodci,
- pach – vôňa.

d) Odber vzoriek na analýzy do laboratórií ŠVPÚ sa vykonáva podľa plánu odberu vzoriek na jednotlivých RVPS. Vzorky sa môžu odobrať na stanovenie v zmysle „Pokynu ŠVPS SR na odber vzoriek potravín a surovín rastlinného pôvodu“ na príslušný kalendárny rok.

Odber vzoriek na stanovenie rezíduí pesticídov sa vykonáva v zmysle „Viacročného kontrolného programu pre rezíduá pesticídov v potravinách a detskej výžive“.

e) Inšpektor si počas prípravy na kontrolu (min. 1 deň dopredu) zistí podmienky pre odber vzoriek v zmysle platných predpisov, zabezpečí si potrebné zariadenia, ktoré bude používať pri odbere vzoriek (ak je to potrebné) tak ako to vyžadujú vzorkovacie schémy, napr. pre mykotoxíny v zmysle nariadenia Komisie č. 401/2006, dohodne plynulý odvoz do laboratóriá najlepšie ešte v ten istý deň podľa režimu jednotlivých zvozných liniek.

f) Inšpektor v čo najkratšej dobe po obdržaní nevyhovujúcich výsledkov analýz uvedených v Protokole o skúške z laboratória ŠVPÚ znovu príde do prevádzky a ukončí kontrolu. V prípade, že vzorky boli vyhovujúce, nie je potrebná ďalšia kontrola.

g) V prípade, že sa zistí nevyhovujúca vzorka, inšpektor zvýši frekvenciu kontrol v danej prevádzke. V prípade, že všetky vzorky boli vyhovujúce, ďalšia kontrola v prevádzke sa vykoná podľa plánu kontrol.

h) V prípade, že analýzou sa zistila produkcia potravín – prvovýrobkov nebezpečných pre ľudí, alebo nevhodných na ľudskú spotrebu, inšpektor okamžite na mieste vydá zákaz ďalšej manipulácie s predmetnými výrobkami a uvádzania do obehu a oznámi túto skutočnosť do systému RASFF.

i) V prípade zistenia nebezpečnosti prvovýrobkov inšpektor v zmysle § 20 ods. 9 zákona o potravinách uloží opatrenie na zničenie nebezpečnej potraviny na náklady PPP, alebo jej znehodnotenie takým spôsobom, aby sa znemožnilo opätovnému umiestneniu takejto potraviny – prvovýrobku na trh.

j) Po skončení kontroly vyhotoví inšpektor úradný záznam z kontroly, v ktorom uvedie všetky prekontrolované a aj zistené skutočnosti.

### **k) Kontrola výsledovateľnosti**

- a) Inšpektor počas trvania kontroly skontroluje spôsob označovania jednotlivých výrobných dávok podľa pravidiel zavedených na prevádzke.
- b) Ďalej inšpektor overí, či prvovýrobca do dodacích dokladov uvádza aj označenia jednotlivých výrobných dávok tak, aby v prípade potreby bolo možné operatívne a rýchlo sťahovať výrobky z trhu.
- c) Inšpektor skontroluje, či prvovýrobca vedie evidenciu svojich odberateľov pre všetky prvovýrobky.
- d) Inšpektor skontroluje, či sú k dispozícii doklady o zneškodnení odpadu (v prípade reklamácií, alebo vráteného tovaru nebezpečného, alebo nevhodného na ľudskú spotrebu).

*Pozn: V prípade, že PPP je zároveň registrovaný aj ako výrobca krmív na ÚKSUPe, môže preradiť prvovýrobky nevhodné na ľudskú spotrebu (bývalé potraviny) na krmné suroviny za podmienky, že sú splnené podmienky pre zaradenie medzi krmné suroviny. V tomto prípade inšpektor kontroluje doklad o prevzatí spracovateľom krmných surovín.*

### **8) Krízové riadenie v prípade nepredvídateľných prírodných katastrof**

1. V prípade nepredvídateľných prírodných katastrof, napr. povodne, je RVPS, v ktorej pôsobnosti sa nachádza postihnuté územie povinná neodkladne, v čo najkratšom čase, vytvoriť prehľad postihnutých poľnohospodárskych podnikov s uvedením podrobností o škodách týkajúcich sa poľnohospodárskych prvovýrobov (možnej kontaminácie) určených na použitie v potravinárstve.
2. RVPS následne komunikuje so ŠVPS SR, odbor kontroly potravín rastlinného pôvodu, ohľadom ďalšieho postupu, mimoriadnych kontrol a odberu vzoriek prvovýrobov pochádzajúcich z postihnutého územia.
3. ŠVPS SR sa v takejto mimoriadnej situácii spojí s ÚKSUP-om za účelom vytvorenia krízových opatrení a spoločnej koordinácie vzniknutej situácie.
4. V prípade, že sa dá v oblasti na základe dlhodobého nepriaznivého počasia predpokladať povodňová situácia, RVPS situáciu priebežne monitoruje a vyhodnocuje. V situácii hroziacej povodne (na základe monitoringu) RVPS postupuje ako v bode 2 a pripraví si plán mimoriadnych kontrol na najbližšie dni.
5. Ak sa na základe výsledkov šetrenia zistí, že prvovýrobky určené na predaj alebo výrobu potravín pochádzali z postihnutého územia a mohli byť kontaminované, inšpektor vydá dočasný zákaz

ich ďalšej distribúcie. Súčasne odoberie vzorky prvovýrokov do úradného laboratória na objektívne posúdenie stupňa kontaminácie.

Bezpečnosť prvovýrokov v prípade prírodnej katastrofy je povinný overovať a vyhodnocovať aj PPP v rámci svojho kontrolného systému. Výsledky vnútornej kontroly prvovýrobcu môže RVPS využiť ako doplnkové informácie pri vyhodnocovaní krízovej situácie.

6. V prípade, že na základe výsledkov vzoriek z úradného laboratória sa zistí, že prvovýrobky sú bezpečné, inšpektor zruší zákaz a uvoľní prvovýrobky do obehu.
7. V prípade, že sa na základe výsledkov vzoriek z úradného laboratória zistí, že prvovýrobky sú nebezpečné, zákaz uvádzania do obehu zostane v platnosti. Inšpektor zároveň uloží opatrenie na likvidáciu nebezpečných prvovýrokov v súlade s ustanoveniami zákona o odpadoch.
8. V prípade zistenia nebezpečných prvovýrokov kontaminovaných v dôsledku prírodnej katastrofy, ktoré PPP na základe vlastnej kontroly, alebo opatrenia inšpektora úradnej kontroly zlikviduje (škoda objektívne vznikla bez pričinenia PPP, alebo iných osôb), RVPS neukladá pokutu v zmysle § 28 zákona o potravinách. Pokuta sa uloží iba v prípade, že PPP nerešpektuje uložené opatrenie na likvidáciu, alebo ak umiestňuje na trh prvovýrobky z kontaminovaného územia bez prešetrenia ich bezpečnosti.

## **9) Kontroly hygieny skladovania potravinárskych druhov zrnovín v obilných silách, podlahových skladoch, hangárových skladoch a pod.**

1) Vzhľadom k tomu, že PPP zaoberajúci sa nákupom, skladovaním a predajom zrnovín, manipulujú s nespracovanými prvovýročkami, pri úradnej kontrole potravín budú kontrolovaní podobne ako prvovýrobcovia, nakoľko vykonávajú činnosť - skladovanie a manipulácia s prvovýročkami.

**2) Vzhľadom na aplikáciu čl. 1 nariadenia č. 852/2004, t. j. zachovanie zdravotnej bezpečnosti potravín na všetkých stupňoch výroby potravín, je povinnosťou skladovateľov dodržiavať tieto požiadavky pri skladovaní zrnovín určených na potravinárske účely.**

3) Kontrola hygieny skladovania v obilných silách, ako aj v podlahových skladoch, si vyžadujú špecifické zručnosti a znalosti inšpektora úradnej kontroly potravín a preto je potrebné, aby kontroly vykonávali inšpektori, ktorí absolvovali „školenie v obilných silách“, alebo inšpektori, ktorí sú držiteľmi poverení na kontrolu vo verejných skladoch.

4) Pri kontrole hygieny skladovania budú inšpektori postupovať nasledovne:

4a) Kontrola evidencie o skladovaných zásobách:

- ❖ druh skladovaného tovaru
- ❖ umiestnenie v bunkách

- ❖ evidencia hmotnosti
- ❖ skladové karty – skladovanie podľa druhu a množstva tovaru
- ❖ pomocné skladové karty – evidencia premiestňovania obilia
- ❖ evidencia v podlahových skladoch.

#### 4b) Spôsob naskladňovania

- ❖ kritériá – dodávateľ, kvalitatívne parametre, odroda, dátum a pod.
- ❖ vstupná kontrola pri nákupe.

4c) Kontrola funkčnosti teplomerov a evidencie nameraných teplôt v jednotlivých bunkách (vo veľíme síla, vpichové teplomery v podlahových skladoch – evidencia).

4d) Hygienický režim v sklade, jeho vypracovanie - dodržiavanie (spôsob ošetrovania obilia – jeho evidencia, DDD, čistenie).

4e) Praktická kontrola hygieny v celom síle – porovnanie skutkového stavu s vypracovaným vnútorným predpisom (výskyt vtáctva vo vnútri skladu, siete na oknách, staré hromady obilia, nepoužívané strojnotechnologické zariadenia – musia byť vyčistené, priesak dažďovej vody, celkový poriadok v sklade, utesnenie dverí ).

4f) Kontrola priestorov v suteréne (rozsypané obilie, hrubé vrstvy prachu, spodná voda, naklíčené staré vrstvy obilia, zápach, hlodavce). Areál podniku (okolie násypných košov, železničnej vlečky, okolie síla).

4g) Vnútorný kontrolný systém – je vypracovaný a zavedený? Je sledovaná zdravotná bezpečnosť potravinárskych druhov zrnovín?

4h) Metrologický poriadok – je vypracovaný? Kontrola platnosti overenia používaných meradiel („mostová“ váha, váha na železničné vagóny, váhy v laboratóriu).

4i) Inšpektor skontroluje systém vysledovateľnosť skladovaných zrnín v zmysle nariadenia 178/2002.

4j) Hodnotenie na mieste - odoberie vzorku na hodnotenie na mieste, posúdi vzhľad, vôňu, preoseje a zistí prítomnosť škodcov, vyhodnotí na príslušnú STN, vystaví posudok z hodnotenia. **Živý škodca sa nesmie vyskytovať**, mŕtvy sa počíta medzi nečistoty. Vôňa musí byť čistá po zdravom obilí, nesmie byť



potuchnutá, hnilobná, kyslá, po chemikáliách ani iná - cudzia. Zrná nesmú byť plesnivé, nahnité, napadnuté sneťou, fuzariózou alebo námeľom.

5) Slovenské technické normy (STN), ktoré je potrebné uvádzať na protokol z hodnotenia na mieste:

- STN 46 1100-2 Zrno potravinárskej pšenice letnej
- STN 46 1100-3 Zrno pšenice tvrdej
- STN 46 1100-4 Zrno potravinárskej raže
- STN 46 1100-5 Zrno sladovníckeho jačmeňa
- STN 46 1100-6 Zrno potravinárskeho jačmeňa
- STN 46 1100-7 Zrno potravinárskeho ovsa
- STN 46 1100-8 Zrno potravinárskej kukurice
- STN 46 1100-9 Zrno potravinárskeho ciroku.

6) **V prípade zistenia nedostatkov v hygiene skladovania je potrebné vyhodnotiť ich na vlastný vnútorný predpis, ktorý musí byť v súlade s nariadením 852/2004.**

7) Pri kontrole v tomto type prevádzky treba zohľadniť skutočnosť, že sa jedná o prevádzku prvovýroby a nie výrobu potravín a pri posudzovaní nedostatkov treba brať do úvahy **charakter prevádzky**, napr. vysokú prašnosť, ktorá sa nepovažuje za nedostatok!

8) Pri kontrole hygieny je zároveň možné odobrať vzorku potravinárskeho obilia na stanovenie mykotoxínov a chemických prvkov.

## **Časť C Kontroly u prvovýrobcov „malých množstiev“**

Inšpektor vykonáva kontrolu u prvovýrobcu buď na základe Registrácie prvovýrobcu „malých množstiev“ na príslušnej RVPS, alebo na základe informácií od spotrebiteľov, že v danom mieste sa vykonáva činnosť predaj „malých množstiev“ rastlinných prvovýrobcov s nedostatkami v kvalite a bezpečnosti. V prípade, že kontrolovaná osoba skutočne vykonáva činnosť v zmysle Nariadenia vlády č. 360/2011 a nie je registrovaná na RVPS, RVPS uloží v zmysle §19 ods. 1 zákona o potravinách opatrenie s cieľom registrácie.

Živnostenský list ani Rozhodnutie úradu verejného zdravotníctva sa od prvovýrobcov „malých množstiev“, ktorí predávajú svoje produkty priamo v mieste svojho bydliska, alebo záhrady, nepožaduje.

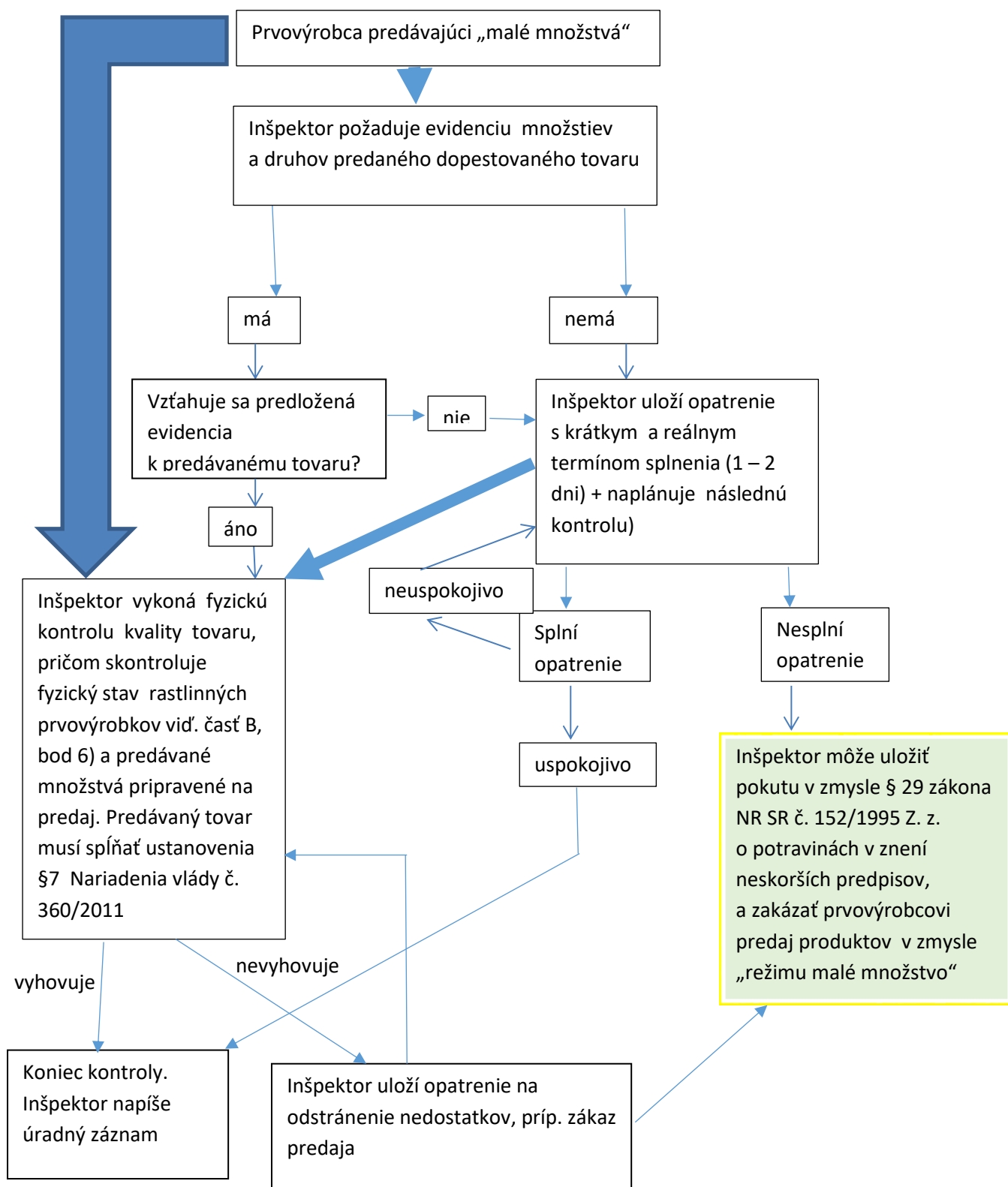
Podrobnosti ohľadne povolených množstiev jednotlivých prvovýrobcov v rámci „režimu malé množstvá“ sú uvedené v prílohe č. 2 tohto manuálu. Údaje sú prevzaté z Nariadenia o malých množstvách.

V prípade zistenia nedostatkov vzťahujúcich sa k bezpečnosti potravín, inšpektor postupuje obdobne ako pri kontrole u prvovýrobcu.

### ***Poznámka:***

*Pri kontrole ovocia a zeleniny určených na priamy predaj **v mieste prevádzky prvovýrobcu konečnému spotrebiteľovi** inšpektor môže zistiť aj predaj prvovýrobcov nespĺňajúcich požiadavky všeobecnej obchodnej normy a osobitných obchodných noriem. Takýto predaj je možný, ale za predpokladu, že tieto prvovýrobky spĺňajú požiadavky na bezpečnosť potravín (Nariadenie 543/2011, čl. 4 ods. 1 písm. b) a Nariadenie 178/2002 čl. 14). Ide napr. o prvovýrobky, ktoré by v zmysle nariadenia 543/2011 nespĺňali požiadavky pre veľkosť a tvar plodov, alebo prvovýrobky s narušenou celistvosťou, ktoré nie sú napadnuté hnilobou, alebo plesňou a spotrebiteľ je o týchto vlastnostiach informovaný.*

Inšpektor pri kontrole postupuje podľa schémy:



## **Časť D    Kontrola predaja prvovýrobcov ambulantným predajom na trhoviskách a trhovách miestach, ďalej len „na trhoviskách“**

Inšpektor pri kontrole používa „Usmernenie vo veci uplatňovania zákona č. 178/1998 Z. z. o podmienkach predaja výrobkov a poskytovania služieb na trhovách miestach a o zmene a doplnení zákona o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov“.

Prvovýrobky na trhovisku môže predávať:

### **1) Prvovýrobca** (predaj malých množstiev z vlastnej produkcie)

1a) Inšpektor si pri kontrole prvovýrobcu predávajúceho malé množstvá telefonicky overí prostredníctvom RVPS jeho registráciu v systéme ŠVPS SR, či je registrovaný (register prvovýrobcov bude centrálné prístupný pre všetky RVPS) a ak áno, v akej forme je registrovaný (prvovýrobca alebo prvovýrobca malých množstiev).

1b) Ak sa podľa informácie o registrácii potvrdí, že kontrolovaný prvovýrobca je registrovaný ako prvovýrobca malých množstiev, inšpektor vykoná kontrolu spôsobom, ako je uvedené v časti C tohto manuálu (kontrola u prvovýrobcu malých množstiev), avšak pri takomto predaji už nie je možné predávať prvovýrobky nespĺňajúce požiadavky obchodných noriem, ako je to pri predaji priamo v mieste prvovýroby.

1c) V prípade podozrenia inšpektora, že predajca - prvovýrobca predáva väčšie množstvá prvovýrobcov ako povoľuje predávať Nariadenie vlády o malých množstvách, inšpektor vykoná nasledovné kroky:

- informuje sa u správcu trhoviska na frekvenciu predaja danej fyzickej osoby (ako často predáva),
- vykoná kontrolu u preverovaného prvovýrobcu v mieste jeho prevádzky registrovanej na RVPS, prípadne odstúpi žiadosť o vykonanie takejto kontroly na inú RVPS, na ktorej je prvovýrobca registrovaný.

### **2) Podnikateľ - predajca**, ktorý má na maloobchodný predaj príslušné oprávnenie na podnikateľskú činnosť (živnostenský list, Výpis z obchodného registra a pod.).

Predajca môže v zmysle §2 ods. 2 nariadenia vlády o malých množstvách na trhovom mieste predávať aj prvovýrobky pochádzajúce z činnosti prvovýrobcu „malých množstiev“. Množstvo takto predávaného tovaru musí byť úmerné možnostiam prvovýrobcu malých množstiev. Pri predaji nesmie byť spotrebiteľ uvedený do omylu ohľadom pôvodu prvovýrobcov, nesmie sa napr. pri citrusových plodoch, banánoch, alebo iných tropických a subtropických plodoch uvádzať, že pochádzajú z produkcie „malých množstiev“.

**V oboch prípadoch musí byť dodržiavaná hygiena predaja, rovnako aj kvalita a bezpečnosť prvovýrobcov (viď kapitola 6). Pri predaji na trhovom mieste musí byť ponúkaný tovar dostatočne chránený pred priamym slnkom, aby nedošlo k poškodeniu a znehodnoteniu prvovýrobcov.**

## **Časť E Kontroly u výrobcov klíčkov**

Vzhľadom k tomu, že v minulosti sa vyskytli v Európe nákazy z potravín, na ktoré zomrelo viacero ľudí a ktorých pôvodcom bola neskôr zistená kontaminácia čerstvých klíčkov baktériou Shigatoxín produkujúcou *Escherichia coli* (STEC), vydala Európska komisia „balíček nariadení ku klíčkom“ vzťahujúci sa na výrobu, manipuláciu a dovoz čerstvých klíčkov, uplatňujúci sa od 1. 7. 2013.

### **1. Schvaľovanie prevádzky**

V zmysle Nariadenia komisie č. 210/2013, čl. 2 a § 6 ods. 3 písm. f) zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov je možné vyrábať a umiestňovať na trh klíčky iba v prevádzkach, ktoré boli predtým schválené príslušnou Regionálnou veterinárnou a potravinovou správou. Schválenie prevádzky sa vykoná na základe žiadosti uvedenej vo formulári, ktorý tvorí prílohu č. 3 tohto manuálu. Prevádzky, ktorých činnosť sa začala pred 1. aprílom 2013 (pred platnosťou uvedeného nariadenia), dodatočne požiadajú o schválenie prevádzky.

RVPS po prijatí žiadosti o schválenie prevádzky produkujúcej klíčky upovedomí ŠVPS SR, odbor kontroly potravín rastlinného pôvodu. Kontroly, pri ktorej bude prevádzka schvaľovaná sa zúčastní aj inšpektor ŠVPS SR z odboru kontroly potravín rastlinného pôvodu.

RVPS schváli prevádzku iba za podmienok, že spĺňa kritériá ustanovené v prílohe 3 nariadenia č. 852/2004 a hygienické požiadavky ustanovené v prílohe k nariadeniu č. 210/2013. Výsledok schvaľovania prevádzky – schválenie prevádzky - sa uvedie v úradnom zázname.

Inšpektor počas schvaľovacej kontroly postupuje v zmysle kontrolného listu, ktorý tvorí prílohu č. 4 tohoto manuálu.

### **2. Vysledovateľnosť**

Pre kontrolu vysledovateľnosti musí každý PPP produkujúci klíčky viesť evidenciu nasledovných informácií:

- presný opis semien alebo klíčkov vrátane taxonomického názvu rastliny
- objem alebo množstvo dodaných semien alebo klíčkov
- ak sú semená alebo klíčky odosielané od iného PPP, názov a adresa:
  - PPP, ktorý semená alebo klíčky odoslal, prípadne odosielateľa (vlastníka) ak sa líši od PPP
  - názov a adresa PPP, ktorému sa semená alebo klíčky odosielaajú, príp. názov a adresa príjemcu (vlastníka), ak sa líši od PPP
- dátum odoslania.

Uvedené záznamy sa môžu uchovávať po dohode všetkých zúčastnených PPP v akejkoľvek forme za predpokladu, že ich príjemca dodávky môže kedykoľvek ľahko vyhľadať. Záznamy je potrebné uchovávať počas dostatočne dlhého obdobia po tom, ako sa predpokladá, že budú klíčky spotrebované.

Všetci PPP, ktorí pracujú s dovážanými semenami z tretích krajín určených na výrobu klíčkov, poskytnú kópie importného certifikátu všetkým PPP, distribútorom semien pre výrobcov klíčkov. Pri kontrole importu semien určených na výrobu klíčkov a klíčkov, rovnako ako aj pri vydávaní importných certifikátov treba postupovať podľa „Manuálu na kontrolu dovozu potravín neživočíšneho pôvodu z tretích krajín“.

### **3. Odber vzoriek, mikrobiologické požiadavky**

Počas plánovanej kontroly môže inšpektor podľa plánu odberu vzoriek RVPS odobrať vzorku klíčkov na mikrobiologické stanovenie:

- E. coli produkujúca Shigatoxín (STEC)
- Salmonela
- Listéria monocytogenes.

Parameter E. coli (STEC) možno vyšetrovať vo všetkých vzorkách klíčkov už uvedených na trh a vzoriek u výrobcu pripravených na expedíciu, pričom doba od začiatku procesu klíčenia až po odber vzorky musí byť minimálne 48 hodín.

Vzorky sa odoberajú 5 vzorkovým systémom pre mikrobiologické skúšanie, podobne ako u iných „rýchlo sa kaziacich“ potravín.

## **Časť F Záverečné ustanovenia**

1) Týmto sa rušia nasledovné doteraz platné usmernenia:

- Metodické usmernenie na odbery vzoriek a kontrolu prvovýrobcov /pestovateľov/, zo dňa 11.7.2005, odoslané pod číslom listu 2984/05-252
- Usmernenie na kontrolu hygieny skladovania potravinárskych druhov zrnovín v obilných silách, podlahových skladoch, hangárových skladoch a pod. zo dňa 11.9.2006, odoslané pod č. listu 2569/06-251, Ing. Gavorníková.

2) Tento manuál nadobúda účinnosť **1. apríla 2016**.