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:

- neporcované maso z drůbeže, králíků a nutrií (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělená hlava, nutrie vyštřeny na trichinelu) maximálně z 10 kusů krůt, 35 kachen, 35 hus týdně a maximálně 35 kusů ostatní drůbeže nebo králíků nebo nutrií 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, a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli
- včelí produkty 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, nutrií a drobné zvěře
- 3 °C pro vnitřnosti
- 5-18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
- 2-8 °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. U potravin podle bodu 3 musí být prodávající vždy schopen na místě doložit původ produktů. Potraviny musí být označeny podle platné legislativy

5. Označení potraviny, že je „vhodná pro děti“, „domácí“, „čerstvá“, „živá“, „čistá“, „přírodní“ nebo „pravá“ je možné, nesmí být však zavádějící

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