

Kategorizácia mäsa, podmienky výstavby a prevádzky bitúnkov

1. prednáška

- **Mäso jatočných zvierat** je mäso zo všetkých častí zabitých zvierat v súlade s výnosom MPô SR č. 678/2001-100 určené na uvádzanie do obehu, alebo na výrobu potravín. Podľa citovaného výnosu sú mäsom všetky časti z domáceho hovädzieho dobytku, vrátane druhov Bubalus bubalis a Bison bison, z ošípaných, z domácich oviec a kôz a z domácich nepárnokopytníkov vhodné na výživu ľudí.
- **Jedlé vedľajšie produkty** sú PK špecifikované ako časti zabitých zvierat určené na požívanie ľuďmi, ktoré nie sú vymedzené ako jatočne opracované telo v zmysle výnosu MPô SR 678/2001, v ktorom je definovaná základná charakteristika jatočne opracovaných tiel zvierat jednotlivých druhov.

Jedlé vedľajšie jatočné produkty sú:

1. orgány jatočných zvierat

- vnútorné orgány (vnútornosti) – orgány dutiny hrudnej, vrátane priedušnice a pažeráka, dutiny brušnej, močový mechúr a obličky.
- ostatné orgány, ktorými sú jazyk, vemenó kráv a jalovíc, semeníky býkov a mozog a miecha.

2. ostatné jedlé VJP, ktorými sú bravčové hlavy a teľacie hlavy, surová bravčová slanina alebo surový loj, ak nie je súčasťou tela, mäso z hovädzích hláv a kostí hovädzieho dobytku, teliat, ošípaných a domácich nepárnokopytníkov.

- nejedlé jatočné produkty podľa potravinového kódexu SR sú rohovina prstov ošípaných, konce končatín hovädzieho dobytku okrem teliat do veku 6 mesiacov, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov oddelené v zápästnom a päťovom kĺbe, rohy, srst', štetiny a koža okrem kože ošípaných, krv ak sa nezachytí za osobitných podmienok a ostatné jatočné produkty nevhodné na výživu ľudí.

Kategorizácia mäsa jatočných zvierat

Podľa druhu, vekovej kategórie, prípadne tiež podľa pohlavia sa ustanoveniami potravinového kódexu sa mäso jatočných zvierat člení na :

- hovädzie,
- teľacie,
- bravčové,
- baranie,
- jahňacie,
- kozie,
- kozľacie,
- z domácich nepárnokopytníkov.

Podľa určenia na ďalšie použitie sa mäso člení:

1. trhovo upravené druhy mäsa:

- jatočne opracované telá,
- výseľovo upravené časti JOT alebo menšie diely týchto častí.

2. výrobné mäso

Hovädzie mäso sa na základe hmotnosti, veku, prípadne pohlavia ďalej člení na nasledované kategórie :

- mladý hovädzí dobytok – sú zvieratá samčieho i samičieho pohlavia vo veku do 12 mesiacov o živej hmotnosti viac ako 150 kg,
- mladý býk je nekastrované zviera samčieho pohlavia vo veku 13 až 24 mesiacov,
- býk je nekastrované zviera samčieho pohlavia staršie ako 24 mesiacov,
- vól je kastrované zviera samčieho pohlavia staršie ako 12 mesiacov,
- jalovica je neotelené zviera samičieho pohlavia staršie ako 12 mesiacov,
- krava je zviera samičieho pohlavia po otelení.

Teľacie mäso sa získava zo zvierat tejto kategórie vo veku viac ako 2 týždne a hmotnosti najviac 150 kg. PK rozlišuje nasledovné skupiny teľacieho mäsa :

- a/ mliečnych teliat vo veku do 6 týždňov a o hmotnosti najmenej 25 kg
- b/ výkrmových teliat vo veku 6 týždňov až 6 mesiacov o hmotnosti najmenej 70 kg
- c/ teliat starších ako 6 mesiacov.

Bravčové mäso určené na uvádzanie do obehu (výsek) možno získavať len z jatočne opracovaných tiel výkrmových ošípaných – prasničiek a kastrátov. Do obehu sa **nesmie uvádzať** mäso kancov po dosiahnutí pohlavnej dospelosti, mäso kryptorchidov a mäso prasnic.

Baranie mäso sa získava z jatočne opracovaných tiel oviec, škopov a baranov vo veku nad 12 mesiacov. Vyhláška MPô SR 682/2002 „O klasifikácii jatočného hovädzieho dobytku a oviec“ rozlišuje kategóriu L „ovce do 12 mesiacov“, kde zaraďuje jarky a barančeky do veku 12 mesiacov, ako aj mliečne jahňatá a výkrmové jahňatá s hmotnosťou jatočne opracovaného tela nad 13 kg.

Jahňacie mäso PK v paragrafe 15 rozlišuje mäso mliečnych jahniat vo veku najviac 8 týždňov o hmotnosti jatočne opracovaného tela 3 až 9 kg a mäso výkrmových jahniat o hmotnosti jatočne opracovaných tiel 10 kg až 22 kg.

Vyhľadávka o klasifikácii oviec rozlišuje nasledovné 3 skupiny jahniat :

- A – jahňatá s jatočnou hmotnosťou (JOT) do 7,0 kg vrátane.
- B – jahňatá s jatočnou hmotnosťou (JOT) od 7,1 do 10 kg
- C - jahňatá s jatočnou hmotnosťou (JOT) od 10 kg do 13 kg vrátane.

Kozie mäso sa získava z jatočne opracovaných kôz a kastrátov, ako aj capov do 1 roka veku. Do obehu sa nesmie uvádzať mäso capov starších ako 1 rok.

Kozľacie mäso sa získava z jatočne opracovaných tiel kozliat vo veku najviac 5 mesiacov. Jatočné telo musí byť mäsité, pokryté primeraným množstvom tuku s typickou vôňou.

Mäso domácich nepárnokopytníkov sa získava z jatočne opracovaných tiel jatočných koní, somárov, ich krížencov a žriebät.

PODMIENKY VÝSTAVBY A PREVÁDZKY BITÚNKOV

Fyzické osoby zúčastnené na výrobe potravín a ich uvádzaní do obehu sú povinné :

- mať primerané znalosti o výrobe úmerné ich pracovnému zaradeniu a tiež o predpisoch na zabezpečenie ich zdravotnej neškodnosti a kvality,
- dodržiavať zásady osobnej hygieny a hygienické požiadavky na výrobu potravín a manipuláciu s potravinami,
- zaobchádzať s potravinami tak, aby sa neporušoval ich zdravotná neškodnosť a kvalita,
- absolvovať stanovené lekárske prehliadky a informovať o zmene svojho aktuálneho zdravotného stavu bezprostredného nadriadeného .

V súčasnosti upravujú podmienky zabezpečovania zdravotnej neškodnosti živočíšnych produktov nasledujúce predpisy :

- Zákon o potravinách č. 152/1995 s novelou č. 23/2002 a novelou 472/2003
- Výnos MPô SR č. 678/2001 : O všeobecných požiadavkách na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti a hygienickej bezchybnosti živočíšnych produktov
- Výnos MPô SR č. 468/2001, ktorým sa upravujú podrobnosti o všeobecných a osobitných hygienických podmienkach pre jednotlivé druhy prevádzkárni a zariadení
- Nariadenie vlády SR č. 281 z 9.júla 2003 „O požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri produkcii a uvádzaní čerstvého mäsa na trh.

Zákon o potravinách - **povinnosti** pri výrobe potravín:

Povinnosti PS (výroba, uvádzanie do obehu):

- **zabezpečiť** dodržiavanie hygieny, zdravotnej neškodnosti a kvality potravín tak, zodpovedali ustanoveniam tohto zákona.
- **hlásiť** výrobu resp. distribúciu potravín písomne orgánu potravinového dozoru najneskôr v deň jej začatia.

Zamestnanci prevádzok:

- musia byť aktuálne zdraví, s platným zdravotným preukazom,
- musia mať čistý pracovný odev menený každý deň, prípadne vymeniť podľa potreby,
- musí byť zabezpečené umývanie a dezinfekcia rúk po predlaktie ako aj pracovných nástrojov pred začatím práce a priebežne podľa potreby,
- zákaz fajčenia a nehygienického chovania sa v prevádzkach,
- zabezpečenie ochrany prevádzok pred hmyzom, hlodavcami a inými škodcami,
- priestory ani zariadenia sa nesmú využívať na iný účel ako na opracovanie a spracovanie mäsa,
- musí byť pitná voda v prevádzkovo dostatočnom množstve.
- podlahy prevádzok musia byť čisté, mechanicky nenarušené,

Areál prevádzkarne

- musí mať ohradený, alebo inak účinne oddelený pozemok,
- v areáli prevádzkarne musia byť všetky budovy a zariadenia, musia sa v ňom vykonávať všetky úkony súvisiace s technologickými procesmi daného druhu prevádzkarne,
- priestranstvá v areáli prevádzkarne, ktoré sa používajú na dopravu, ako aj prístupové plochy k príjmovým a expedičným rampám musia mať pevný, bezprašný a čistiteľný povrch upravený (vypádovaný) tak, aby sa na ňom nesústredovala voda,
- komunikácie prísunu jatočných zvierat a expedície mäsa a výrobkov musia byť riešené samostatne a nemali by sa vzájomne križovať,

- vstupovať do prevádzkarne možno len cez dvere, alebo vchody, ktoré možno kontrolovať a ktoré nesmú viesť priamo do výrobných a manipulačných priestorov prevádzkarne,
- ochranné pásmo prevádzkarne má byť „dostatočne“ vo vzťahu k možnostiam vzájomného negatívneho vplyvu susediacich prevádzok resp. bytovej zástavby,
- pri určovaní ochranného pásma sa zohľadňuje aj veterinárne ochranné pásmo určené na ochranu chovov hospodárskych, alebo iných zvierat v blízkosti prevádzkarne,
- v závislosti od druhu zvierat a spôsobu chovu je veterinárne ochranné pásmo „spravidla“ 500 až 1000 metrov od prevádzkarne.

Výrobné priestory miestnosti :

- prevádzkové budovy a stavby musia byť dostatočne pevné, priestrané a členené tak, aby sa výroba potravín daného druhu v predpokladanom rozsahu a charaktere spracovania mohla vykonávať hygienickým spôsobom pri rešpektovaní zásad správnej výrobných praxe.

Všetky miestnosti v ktorých sa získava, spracúva alebo skladuje mäso vrátane priestorov a chodieb, ktorými sa prepravuje musia mať :

a/ podlahu z nepriepustného materiálu odolávajúceho hnilobe, ktorá je ľahko čistiteľná a dezinfikovateľná a je upravená tak, aby umožňovala ľahký odtok vody.

b/ kanalizačné vpuste v podlahe na odvod vody musia byť vybavené mriežkou s veľkosťou otvorov maximálne 2 x 2 cm a sifónom na zamedzenie prenikania pachov z kanalizácie. Priamy odtok odpadovej vody kanálmi z miestnosti sa nevyžaduje v chladiarenských a mraziarenských skladoch, ak je ich podlaha vspádaná k dverám.

- steny prevádzkových miestností musia byť dostatočne prevádzkovo odolné, nenasiaklivé pričom musia mať svetlý, hladký, umývateľný a dezinfikovateľný povrch najmenej do výšky 3 metrov v priestoroch na zabíjanie a jatočnú úpravu tiel hovädzieho dobytku, ošípaných, oviec, kôz a koní,

- ak ide o miestnosti na zabíjanie a jatočné opracovanie hydiny a králikov, ako aj ostatné miestnosti na spracúvanie čerstvého mäsa jatočných zvierat vyžaduje sa umývateľný povrch stien najmenej do výšky 2 m,

- spojenie príľahlých stien ako aj stien a podláh musí byť zaoblené. Stropy prevádzkových miestností musia byť čisté a ľahko čistiteľné.

- ak miestnosť nemá strop musí túto požiadavku plniť vnútorný povrch zastrešenia. Izolácia stropov musí účinne zabraňovať kondenzácii vodných pár. Izolačné materiály musia byť nepáchnuce, odolávajúce hnilobe.

- dvere, okná, zárubne a prahy musia byť z nekorodujúceho materiálu s hladkým, odolným, čistiteľným a dezinfikovateľným povrchom. Parapety okien majú byť zošíkmené, aby sa zabránilo sústreďovaniu vody. Ak sa okná využívajú na vetranie, musia byť opatrené sieťou proti hmyzu,

- ventilácia prevádzkových priestorov musí byť dostatočná, zabezpečujúca vyhovujúce ovzdušie a účinný odvod pár tak, aby nedochádzalo k ich kondenzácii v ovzduší miestnosti,

- rozvody elektrických prípadne iných vedení musia byť nainštalované v ľahko čistiteľných krytoch, ktoré musia byť zhotovené tak, aby zabraňovali hromadeniu nečistôt,

- osvetlenie priestorov musí byť primerané, neskresľujúce farby o intenzite najmenej :

- 540 luxov ak ide o pracovné miesta určené na veterinárnu prehliadku
- 220 luxov ak ide o výrobné priestory a o priestory na balenie mäsa
- 110 luxov ak ide o skladovacie priestory vrátane ustajnenia zvierat.

Umývadlá v prevádzkových miestnostiach.

Miestnosti v ktorých sa mäso získava, alebo sa ďalej spracúva a manipuluje sa s ním musia byť vybavené :

a/ „dostatočným“ počtom umývadiel a zariadení na dezinfekciu rúk určených výhradne na tento účel, ako aj zariadení na čistenie pracovných nástrojov.

- prívod vody zmiešanej na vhodnú teplotu nesmie byť na týchto zariadeniach ovládateľný dotykom ruky a odvod odpadovej vody musí byť zabezpečený potrubím do kanalizácie,

- umývadlá musia byť vybavené tekutým mydlom, dezinfekčným prostriedkom, ako aj jednorázovými utierkami a zbernými nádobami na použité utierky.

b/ zariadeniami na dezinfekciu pracovných nástrojov vodou o teplote najmenej 82 °C s odvodom odpadovej vody do kanalizácie.

- Vo všetkých priestoroch potravinárskych prevádzkárň musia byť realizované účinné opatrenia proti škodcom ako je hmyz a hlodavce.

Materiály technologických zariadení :

- časti technologických zariadení a pracovných nástrojov, ktoré prichádzajú bezprostredne do kontaktu s mäsom, musia byť zhotovené s nehrdzavejúceho materiálu a ich povrch musí byť hladký a dobre čistiteľný,

- v priestoroch jatočnej výroby, rozrábok a v ostatných priestoroch, kde sa manipuluje s nebaleným mäsom sa zakazuje používať drevo, drevené zariadenia a nástroje a to ani ako ich súčasti, napríklad rukoväte ani drevené palety a kláty na sekanie mäsa (§ 9 čl. 4).

Členenie priestorov bitúnku a ich základné vybavenie.

Bitúnky musia byť vybavené:

- dostatočne veľkými samostatnými miestnosťami a zariadením na hygienický príjem, jatočné opracovanie, triedenie a kontrolu, prepravu v rámci prevádzkarne a expedíciu čerstvého mäsa,
- uzavretým systémom nakládky a vykládky mäsa, ktorý vylučuje kontamináciu prachom, výfukovými plynmi, dažďom, hmyzom a vtákmi a zabezpečuje dodržanie predpísanej teploty mäsa,
- samostatnými miestnosťami na chladenie a uchovávanie mäsa s dostatočným výkonom na dosiahnutie a udržiavanie vnútornej teploty so zariadením na odvod kondenzovanej vody a s registráciou teploty v skladovacom priestore,
- uzamykateľnými a ak je to potrebné a chladenými samostatnými miestnosťami na odpady živočíšneho pôvodu, ak sa tieto neodstraňujú z prevádzkarne po skončení každého pracovného dňa,
- samostatnou miestnosťou, alebo uzamykateľným zariadením na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, pričom tieto materiály a pomôcky sa nesmú uchovávať v priestoroch, v ktorých sa vyrába, spracúva alebo skladuje mäso jatočných zvierat,
- mäso sa nesmie vykladať z dopravných prostriedkov priamo do priestorov rozrábkárne, alebo nakladať priamo z nich do dopravných prostriedkov.

Zásobovanie prevádzkárň pitnou vodou :

- prevádzkárne musia mať na všetky účely dostatočné zásobovanie pitnou vodou pod tlakom a teplou vodou vyrobenou z pitnej vody,
- odpadová voda z umývadiel a sterilizátorov nástrojov, ako aj technologických zariadení sa musí odvádzať do krytých kanálov potrubím,
- tok odpadovej vody musí viesť z miest čistých pracovných operácií do miest menej čistých operácií,
- vonkajší zvod odpadovej vody, ako aj zariadenia na jej čistenie a nádoby na zhromažďovanie odpadov musia byť v areáli prevádzkarne úplne zakryté a chránené pred vnikaním škodcov.

Podmienky na výkon veterinárnych prehliadok a kontrol :

- v prevádzkárňach kde sa získava, spracúva, alebo skladuje mäso jatočných zvierat, musia mať pracovníci veterinárno-potravinového dozoru vhodnú primerane vybavenú uzamykateľnú miestnosť, ako aj uzamykateľné zariadenie na uloženie dokladov, osvedčení, pomôcok a pečiatok na označovanie mäsa jatočných zvierat,
- k dispozícii musia mať primerané priestory na osobnú hygienu s tečúcou studenou a teplou vodou a s podmienkami na prezlečenie sa do pracovných odevov,
- vytvorené musia mať podmienky umožňujúce kedykoľvek vykonať veterinárnu prehliadku, alebo kontrolu v súlade s predpismi o veterinárnej starostlivosti.

Podmienky zabezpečenia osobnej hygieny zamestnancov bitúnkov

- každá prevádzkárňa musí byť vybavená dostatočným počtom šatní, umyvární a splachovacích záchodov v súlade so všeobecnými zdravotno-hygienickými predpismi,
- šatne s umyvárňami musia byť riešené ako hygienická slučka, pričom umývadlá nesmú byť ovládateľné dotykom ruky, alebo ramena,
- do záchodov nesmie byť vstup priamo z pracovných priestorov. Zamestnanci, ktorí manipulujú so živými zvieratami, nepoživatelným mäsom, odpadmi, alebo vykonávajú čistenie žalúdkov a čriev v bitúnkoch musia mať samostatné šatne, umyvárne a záchody.

Čistenie a dezinfekcia dopravných prostriedkov

- v prevádzkárňach musí byť zriadené miesto vhodne zabezpečené na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov konštruované tak, aby bolo schopné prevádzky aj pri vonkajších teplotách nižších ako 0 °C, pričom má mať dostatočné osvetlenie,
- vybudované musí byť v nečistej časti prevádzkarne,
- musí mať vybudovanú vodotesnú vypádovanú plochu s odtokom do kanalizácie,
- musí mať prívod pitnej vody pod tlakom zohriatej na teplotu najmenej 50 °C,
- musí byť vybavené funkčným zariadením na aplikáciu dezinfekčných prostriedkov.