

Požadavky na minimlékárny (malé výrobní sýrů, případně dalších mléčných výrobků)

Záleží na tom, jaké suroviny, v jakém množství budou zpracovávány a jak budou výrobky uváděny na trh.

- a. Provoz, který bude zpracovávat pouze mléko z vlastního chovu a produkovat mléko a mléčné výrobky pro vlastní prodejnu, resp. pro prodej vlastních produktů prostřednictvím prodejního automatu nebo na tržišti a tržnici, resp. jen 35% produkce bude prodávat jinému maloobchodnímu zařízení, bude pouze registrován (podrobnosti uvedeny ve vyhlášce č. 128/2009 Sb.)
- b. Provoz, který zpracovává (i) jiné mléko, než z vlastního chovu nebo pokud má výrobce záměr uvádět produkty z mléka z vlastního chovu na trh jiným způsobem než je uvedeno v předchozím odstavci, musí být schválen a registrován v souladu s požadavky článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
Žádost o schválení a registraci potravinářského podniku (https://www.svsr.cz/?dl_name=formulare-ke-stazeni/Zadost-o-schvaleni-potravinarskeho-podniku-2025-04-01.doc)  (231,4 KB)

Náležitosti žádosti o schválení a registraci jsou uvedeny v § 22 odst. 1 písm. a) zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a v § 32 vyhlášky č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

§ 32 odst. 2 vyhlášky č. 289/2007 Sb. stanoví, že některé skutečnosti, které jsou nezbytné pro posouzení žádosti, mohou být poskytnuty formou příloh.

Krajská veterinární správa požaduje, aby formou příloh k žádosti byl vždy předložen provozní a sanitační řád (dle § 33 vyhlášky č. 289/2007 Sb.) a dokumentace ke zdroji pitné vody, doklad o podnikání (doklad o podnikání v zemědělství při zpracování vlastní produkce nebo živnostenský list na živnost mlékářskou při zpracování nakupovaných hlavních surovin (mléka)), dokumentace o postupech založených na principech analýzy rizika a správné výrobní praxe.

Z hlediska bezpečnosti potravin je nezbytné splnit zejména tyto požadavky:

- a. Provozovatel smí zahájit činnost až po obdržení vyrozumění o provedené registraci nebo schválení.
- b. Provozovatel musí zajistit, aby prostory a vybavení provozovny byly vhodné pro prováděné činnosti, aby byly zavedeny postupy pro zajištění dodržování veterinárních a hygienických požadavků a zabezpečeno, aby při výrobě a zpracování potravin nedocházelo k šíření nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka.
- c. Provozovatel musí zpracovat systémy založené na analýze rizika a kritických kontrolních bodech (HACCP) nebo jiný systém zajišťující dostatečnou kontrolu nad produkcí bezpečných potravin (správnou výrobní praxi).
- d. Činnosti prováděné v provozovně musí být popsány v provozním řádu, postupy pro úklid musí být popsány v sanitačním řádu.
- e. Provozovatel musí provádět soustavně vlastní kontroly hygienických podmínek výroby včetně stanovených mikrobiologických kritérií, odběru vzorků a jejich kontrolních vyšetření, vést záznamy o výsledcích těchto vyšetření. O vhodné četnosti odběru vzorků rozhodne provozovatel potravinářského podniku ve svých postupech založených na HACCP.
- f. Vyrobené potraviny musí být správně označeny tj. především podle nařízení (ES) 1169/2011 zákona č. 110/1997 Sb. a příslušných prováděcích vyhlášek a také podle právních předpisů o ekologickém zemědělství, jedná-li se o biopotraviny.
- g. Nepoživatelné potraviny tzv. vedlejší živočišné produkty, musí být správně zlikvidovány tj. v souladu s nařízením (ES) č. 1069/2009.
- h. Musí být zavedeny systémy a postupy pro sledovatelnost surovin (článek 18 nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002) zejména vést dokumentaci která umožní identifikovat osoby:

- 1. kterým byly dodány výrobky (kromě konečných spotřebitelů)
- 2. které dodaly surovinu nebo jakoukoli látku, která je určena k přimísení do potraviny nebo u níž se předpokládá, že do ní bude přimísená
- i. Zpracovávané mléko musí splňovat všechny požadavky na mléko určené pro lidskou spotřebu.

Příručka pro faremní a řemeslné zpracování mléka ([https://www.svscr.cz/?](https://www.svscr.cz/?dl_name=PRIRUCKA_PRO_FAREMNI_A_REMESLNE_ZPRACOVANI_MLEKA_final.pdf)

[dl_name=PRIRUCKA_PRO_FAREMNI_A_REMESLNE_ZPRACOVANI_MLEKA_final.pdf](https://www.svscr.cz/?dl_name=PRIRUCKA_PRO_FAREMNI_A_REMESLNE_ZPRACOVANI_MLEKA_final.pdf))  (1,2 MB) Příručka pro provozovatele minimlékárny

Odkaz na původní článek (<https://www.svscr.cz/pozadavky-na-minimlekarny-male-vyrobny-syru-pripadne-dalsich-mlecnych-vyrobku/>)

