



SEJM
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
IV kadencja
Prezes Rady Ministrów
RM 10-168-03

Druk nr 2189
Warszawa, 6 listopada 2003 r.

Pan
Marek Borowski
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Na podstawie art. 118 ust. 1 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 r. przedstawiam Sejmowi Rzeczypospolitej Polskiej projekt ustawy

- o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego wraz z projektami podstawowych aktów wykonawczych,

co do którego Rada Ministrów zadeklarowała, że ma na celu dostosowanie polskiego ustawodawstwa do prawa Unii Europejskiej.

Jednocześnie, zgodnie z wymogami art. 34 ust. 5 regulaminu Sejmu przekazuję, przetłumaczone na język polski, teksty przepisów Unii Europejskiej, do których ma być dostosowane prawo polskie.

W załączeniu przedstawiam także opinię dotyczącą zgodności proponowanych regulacji z prawem Unii Europejskiej.

Ponadto uprzejmie informuję, że do prezentowania stanowiska Rządu w tej sprawie w toku prac parlamentarnych został upoważniony Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Z wyrazami szacunku

(-) Leszek Miller

U S T A W A

z dnia.....

o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego

Art. 1. 1. Ustawa określa wymagania weterynaryjne:

- 1) dla produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku oraz przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej;
- 2) przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w pkt 1.

2. Ustawy nie stosuje się do produktów pochodzenia zwierzęcego produkowanych wyłącznie w gospodarstwie i przeznaczonych na potrzeby własne tego gospodarstwa, z zastrzeżeniem art. 21 i art. 22 ust. 1 pkt 1 i 2.

Art. 2. Użyte w ustawie określenia oznaczają:

- 1) produkcja – co najmniej jedną z następujących czynności: pozyskiwanie, wytwarzanie, rozbiór, przetwarzanie, pakowanie, przepakowywanie, przechowywanie lub transport;
- 2) produkty pochodzenia zwierzęcego – przetworzone albo nieprzetworzone produkty pochodzące od zwierząt lub ze zwierząt, o których mowa w przepisach Unii Europejskiej¹⁾, przeznaczone do spożycia przez ludzi;

- 3) zwierzęta rzeźne – hodowane, chowane lub utrzymywane w celu pozyskania mięsa: bydło, włączając gatunki *Bubalus bubalis* oraz *Bison bison*, a także świnie, owce, kozy, zwierzęta jednokopytne, drób, króliki, nutrie oraz zwierzęta łowne na fermach, w tym strusie;
- 4) mięso – mięso w rozumieniu przepisów Unii Europejskiej²⁾;
- 5) ubój – spowodowanie śmierci zwierzęcia przez wykrwawienie;
- 6) ubój z konieczności – ubój dokonany w następstwie wypadku lub w przypadku zagrożenia życia zwierzęcia rzeźnego niezwiązanego z chorobą zakaźną;
- 7) zakład – obiekt lub kilka obiektów połączonych funkcjonalnie i znajdujących się na tym samym terenie albo statek przetwórnia, w których produkuje się produkty pochodzenia zwierzęcego, w celu umieszczenia na rynku lub sprzedaży bezpośredniej, a także gospodarstwo, w którym pozyskuje się produkty pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem miejsc utrzymywania zwierząt lub dokonywania udoju mleka;
- 8) rzeźnia – zakład, w którym dokonuje się uboju i obróbki poubojowej w rozumieniu przepisów Unii Europejskiej³⁾;
- 9) zakład o małej zdolności produkcyjnej – zakład o strukturze nieprzemysłowej w rozumieniu przepisów Unii Europejskiej⁴⁾;
- 10) partia wysyłkowa – liczbę zwierząt rzeźnych objętych tym samym, dołączonym do nich świadectwem zdrowia albo ilość produktów pochodzenia zwierzęcego, a zwłaszcza ryb, skorupiaków lub mięczaków, objętą tym samym, dołączonym do nich handlowym dokumentem identyfikacyjnym lub świadectwem zdrowia;

- 11) środek transportu – część ładunkową pojazdów silnikowych, pojazdów szynowych, samolotów, ładownie statków lub kontenery, przeznaczone do przewożenia drogą lądową, morską lub powietrzną;
- 12) handel – w rozumieniu art. 23 ust. 2 Traktatu o Ustanowieniu Wspólnoty Europejskiej handel pomiędzy państwami członkowskimi Unii Europejskiej;
- 13) rynek krajowy – terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 14) umieszczanie na rynku – przechowywanie lub prezentacja w celu sprzedaży, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostarczanie lub każdy inny sposób wprowadzania na rynek Wspólnoty, z wyłączeniem sprzedaży bezpośredniej lub detalicznej;
- 15) sprzedaż bezpośrednia – oferowanie przez producentów do sprzedaży lub sprzedaż ostatecznemu konsumentowi produktów pochodzenia zwierzęcego, w zakresie i na obszarze określonym w przepisach wydanych na podstawie art. 6 ust. 3 pkt 1;
- 16) produkty pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze – produkty, o których mowa w przepisach Unii Europejskiej⁵⁾;
- 17) świadectwo zdrowia – dokument wydany przez urzędowego lekarza weterynarii, w rozumieniu przepisów o Inspekcji Weterynaryjnej, poświadczający stan zdrowia zwierzęcia lub zwierząt oraz stan zdrowotny stada, z którego zwierzęta pochodzą albo jakość zdrowotną produktu pochodzenia zwierzęcego;
- 18) handlowy dokument identyfikacyjny – dokument dołączony do partii wysyłkowej pozwalający zidentyfikować tę partię, wysyłającego i odbiorcę tej partii.

Art. 3. Do postępowania w sprawach indywidualnych rozstrzyganych w formie decyzji administracyjnej stosuje się przepisy Kodeksu postępowania administracyjnego.

Art. 4. Sposób postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego powstającymi przy produkcji określają przepisy Unii Europejskiej⁶⁾.

Art. 5. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być umieszczane na rynku, jeżeli przy ich produkcji zostały spełnione wymagania zdrowotne, higieniczne, sanitarne, organizacyjne, lokalizacyjne, techniczne i technologiczne, zwane dalej „wymaganiami weterynaryjnymi”, obejmujące w szczególności:

- 1) wymagania dotyczące zdrowia zwierząt, z których lub od których pozyskuje się te produkty;
- 2) wymagania dotyczące uboju lub uboju z konieczności;
- 3) wymagania dotyczące miejsc pochodzenia lub przebywania zwierząt;
- 4) wymagania dotyczące tych produktów, w tym wymagania w zakresie handlu lub przywozu;
- 5) sposób badania zwierząt rzeźnych i ich mięsa, mięsa zwierząt łownych, ryb i produktów rybnych, mięczaków i skorupiaków oraz sposób postępowania z mięsem warunkowo zdatnym lub niezdatnym do spożycia przez ludzi;
- 6) sposób prowadzenia dokumentacji, w tym sposób dokumentowania pochodzenia zwierząt, z których lub od których pozyskuje się te produkty oraz zakres i sposób prowadzenia rejestru zwierząt, a także sposób dokumentowania pochodzenia tych produktów oraz zakres i sposób prowadzenia rejestru tych produktów;

- 7) wymagania dotyczące poszczególnych etapów produkcji;
- 8) wymagania dotyczące osób wykonujących czynności pomocnicze pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii oraz zakres tych czynności;
- 9) warunki, tryb i zakres prowadzenia kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym opracowanie, wdrożenie i realizacja systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (system HACCP);
- 10) sposób i zakres przeprowadzania urzędowego nadzoru;
- 11) sposób znakowania i pakowania tych produktów;
- 12) wymagania dotyczące świadectw zdrowia, handlowych dokumentów identyfikacyjnych lub innych dokumentów dołączonych do tych produktów;
- 13) wymagania dotyczące środków transportu.

2. Minister właściwy do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, wymagania weterynaryjne przy produkcji lub dla produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku, biorąc pod uwagę wielkość produkcji, specyfikę zakładów o małej zdolności produkcyjnej, ochronę zdrowia publicznego oraz przepisy Unii Europejskiej w tym zakresie¹⁾.

3. Minister właściwy do spraw rolnictwa może określić, w drodze rozporządzenia, wymagania weterynaryjne przy produkcji lub dla produktów pochodzenia zwierzęcego przywożonych i przeznaczonych na rynek krajowy, dla których nie określono wymagań weterynaryjnych w przepisach Unii Europejskiej lub objętych przywozem fakultatywnym w rozumieniu przepisów o kontroli weterynaryjnej w handlu, biorąc pod uwagę ochronę zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt.

Art. 6. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli przy ich produkcji zostały spełnione wymagania weterynaryjne, określone na podstawie ust. 3 pkt 1.

2. Produkty o tradycyjnym charakterze mogą być umieszczane na rynku albo przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli przy ich produkcji zostały spełnione wymagania weterynaryjne, określone na podstawie ust. 3 pkt 2.

3. Minister właściwy do spraw rolnictwa, w drodze rozporządzenia:

- 1) określi wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej oraz zakres i obszar tej sprzedaży w odniesieniu do poszczególnych produktów;
- 2) może określić wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla produktów pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze
 - mając na względzie potrzebę zapewnienia ochrony zdrowia publicznego przy ograniczeniu niektórych wymagań weterynaryjnych.

Art. 7. 1. Podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji lub umieszczenia na rynku albo sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego odpowiadają za bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów oraz spełnianie wymagań weterynaryjnych w zakresie prowadzonej działalności.

2. Powiatowy lekarz weterynarii, w przypadku podejrzenia naruszenia wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, podejmuje czynności kontrolne niezbędne przed umieszczeniem na rynku albo wprowadzeniem do sprzedaży bezpośredniej tych produktów.

Art. 8. 1. Niedopuszczalne jest podawanie zwierzętom, z których lub od których pozyskuje się produkty pochodzenia zwierzęcego, substancji niedozwolonych, w tym o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym.

2. Zakaz, o którym mowa w ust. 1, nie dotyczy zwierząt, którym podawano substancje o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym w celu leczniczym lub zootechnicznym, jeżeli upłynął okres karencji określony dla tych substancji.

3. W celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej produktów pochodzenia zwierzęcego, prowadzi się badania kontrolne substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych u zwierząt, w produktach pochodzenia zwierzęcego, w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt i środkach żywienia zwierząt.

4. Minister właściwy do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, wykaz substancji objętych badaniami kontrolnymi, zakres tych badań, rodzaj, wielkość i sposób pobierania próbek, tryb postępowania w przypadku stwierdzenia obecności substancji niedozwolonych lub przekroczenia dopuszczalnego poziomu pozostałości, o których mowa w ust. 3, a także sposób dokumentowania wykonywanych czynności, kierując się potrzebą zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej produktów pochodzenia zwierzęcego oraz ochrony zdrowia publicznego.

Art. 9. 1. Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przed rozpoczęciem inwestycji są obowiązane:

- 1) sporządzić projekt technologiczny zakładu i przesłać go wraz z wnioskiem o zatwierdzenie, powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności;

- 2) powiadomić pisemnie powiatowego lekarza weterynarii, o którym mowa w pkt 1, o:
 - a) zakresie i wielkości produkcji,
 - b) rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w zakładzie,
 - c) planowanym przeznaczeniu produktów pochodzenia zwierzęcego do handlu, na rynek krajowy albo do sprzedaży bezpośredniej.

2. Powiatowy lekarz weterynarii zatwierdza, w formie decyzji, projekt technologiczny zakładu, jeżeli odpowiada on wymaganiom określonym na podstawie ust. 4.

3. Przepisów ust. 1 i 2 nie stosuje się do statków przetwórci, gospodarstw oraz podmiotów zamierzających prowadzić działalność w zakresie transportu.

4. Minister właściwy do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, wymagania, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, biorąc pod uwagę rodzaj produkcji, zapewnienie spełniania wymagań weterynaryjnych oraz ochronę zdrowia publicznego.

Art. 10. 1. Podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w zakładzie są obowiązane zapewnić spełnianie w tym zakładzie wymagań weterynaryjnych w zakresie działalności objętej produkcją.

2. Podmioty, o których mowa w ust. 1, zgłaszają zamiar rozpoczęcia produkcji powiatowemu lekarzowi weterynarii, właściwemu ze względu na miejsce produkcji.

3. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 2, zawiera w szczególności informacje, o których mowa w art. 9 ust. 1 pkt 2. Do zgłoszenia dołącza się aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego albo ewidencji działalności gospodarczej.

4. Powiatowy lekarz weterynarii, w terminie 60 dni od dnia zgłoszenia, o którym mowa w ust. 2, wydaje, po przeprowadzeniu kontroli, decyzję w sprawie:

- 1) dopuszczenia zakładu do prowadzenia produkcji, jeżeli wymagania weterynaryjne właściwe dla tego rodzaju produkcji są spełnione;
- 2) niedopuszczenia zakładu do prowadzenia produkcji, jeżeli wymagania weterynaryjne dla tego rodzaju produkcji nie są spełnione.

5. Przepisu ust. 4 nie stosuje się do gospodarstw i podmiotów zamierzających prowadzić działalność w zakresie transportu.

6. Wydając decyzję, o której mowa w ust. 4 pkt 1, powiatowy lekarz weterynarii:

- 1) nadaje w tej decyzji zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny;
- 2) określa w niej rodzaj produktów i wielkość produkcji oraz kwalifikuje zakład:
 - a) do handlu,
 - b) na rynek krajowy,
 - c) do sprzedaży bezpośredniej.

7. Zakłady, o których mowa w ust. 6 pkt 2 lit. a, uznaje się za zakłady zatwierdzone w rozumieniu przepisów Unii Europejskiej,⁷⁾ jeżeli kontrola, o której mowa w ust. 4, potwierdzi spełnianie wymagań weterynaryjnych przy wprowadzaniu do handlu.

Art. 11. O zaprzestaniu prowadzenia działalności, o której mowa w art. 10 ust. 1, oraz o każdej zmianie stanu prawnego lub faktycznego związanego z prowadzeniem tej działalności, podmiot ją prowadzący informuje powiatowego lekarza weterynarii, w terminie 7 dni od dnia zaistnienia takiego zdarzenia.

Art. 12. 1. Powiatowy lekarz weterynarii może, w każdym czasie bez wcześniejszego powiadomienia, kontrolować zakłady lub środki transportu w zakresie spełniania wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

2. W przypadku stwierdzenia, że w zakładach nie są spełniane wymagania weterynaryjne, powiatowy lekarz weterynarii, w zależności od zagrożenia zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt, wydaje decyzję:

- 1) nakazującą usunięcie uchybień lub
- 2) ograniczającą wielkość produkcji;
- 3) nakazującą wstrzymanie produkcji;
- 4) zakazującą produkcji niektórych rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 5) cofającą zatwierdzenie zakładu oraz zmieniającą jego kwalifikację;
- 6) cofającą zatwierdzenie zakładu oraz zmieniającą jego kwalifikację na określony czas;
- 7) zakazującą umieszczania produktów na rynku albo wprowadzania do sprzedaży bezpośredniej;

8) zakazującą produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego i skreśla zakład z rejestru, o którym mowa w art. 14.

3. Decyzje, o których mowa w ust. 2 pkt 1 i 3, stosuje się odpowiednio do środków transportu.

4. W decyzji, o której mowa w ust. 2 pkt 1-7, powiatowy lekarz weterynarii może określić termin usunięcia uchybień, biorąc pod uwagę ich rodzaj oraz zagrożenie zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt.

5. Wydanie decyzji, o której mowa w ust. 2 pkt 7, w odniesieniu do gospodarstw, w których pozyskuje się mleko surowe przeznaczone do dalszej produkcji, w przypadku niespełnienia przez to mleko wymagań dotyczących liczby drobnoustrojów i komórek somatycznych, poprzedza się dwoma cyklami badań określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 5 ust. 2.

6. Decyzjom, o których mowa w ust. 2, nadaje się rygor natychmiastowej wykonalności.

7. Powiatowy lekarz weterynarii może, na wniosek podmiotu, w formie decyzji, zwiększyć liczbę jednostek przeliczeniowych w zakładach o małej zdolności produkcyjnej, w trybie i na warunkach określonych w przepisach odrębnych⁸⁾.

Art. 13. 1. Powiatowy lekarz weterynarii powiadamia o skreśleniu zakładu z rejestru, o którym mowa w art. 14:

- 1) państwowego powiatowego inspektora sanitarnego;
- 2) wojewódzkiego inspektora inspekcji handlowej;
- 3) Głównego Lekarza Weterynarii, za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii.

2. Jeżeli decyzja, o której mowa w art. 12 ust. 2 pkt 8, dotyczy zakładu zatwierdzonego, Główny Lekarz Weterynarii informuje o tym Komisję Europejską oraz pozostałe państwa członkowskie Unii Europejskiej.

Art. 14. 1. Powiatowy lekarz weterynarii prowadzi, na obszarze swojej właściwości, rejestr zakładów umieszczających na rynku produkty pochodzenia zwierzęcego.

2. W rejestrze zakładów umieszcza się również zakłady produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, jeżeli jest to wymagane.

3. Do rejestru zakładów wpisuje się w szczególności:

- 1) dane zawarte w zgłoszeniach i decyzjach, o których mowa w art. 10;
- 2) informacje o kontrolach przeprowadzonych w zakładach i środkach transportu oraz wydanych decyzjach, o których mowa w art. 12.

4. Powiatowy lekarz weterynarii przekazuje, za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii, Głównemu Lekarzowi Weterynarii dane zawarte w rejestrze, a także informuje o każdej zmianie stanu faktycznego lub prawnego ujawnionego w tym rejestrze.

5. Minister właściwy do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, rodzaj działalności objętej rejestracją, szczegółowy zakres informacji oraz sposób prowadzenia rejestru zakładów, mając na względzie możliwość wpisywania istotnych informacji dotyczących zakładów oraz ich aktualizację.

Art. 15. 1. Główny Lekarz Weterynarii, na podstawie rejestrów zakładów prowadzonych przez powiatowych lekarzy weterynarii, sporządza listę zakładów, z podziałem na zakłady produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego:

- 1) do handlu;
- 2) na rynek krajowy.

2. Główny Lekarz Weterynarii przesyła Komisji Europejskiej informacje dotyczące zakładów, o których mowa w ust. 1 pkt 1, oraz informuje Komisję o każdej zmianie w tym zakresie.

Art. 16. 1. Produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego w zakładach zatwierdzonych prowadzi się wyłącznie przy użyciu produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z zakładów zatwierdzonych.

2. Jeżeli zakłady zatwierdzone, wymienione w załączniku nr 12 do Traktatu Akcesyjnego, prowadzą produkcję mleka i produktów mlecznych przy użyciu produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z zakładów niezatwierdzonych, to takie mleko i produkty mleczne przechowuje się w oddzielnych magazynach, a proces produkcji przy ich użyciu prowadzi się w oddzielnych pomieszczeniach lub w wydzielonym cyklu produkcyjnym.

Art. 17. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego pochodzące z zakładów zatwierdzonych mogą być wysyłane do państw trzecich.

2. Produkty pochodzenia zwierzęcego pochodzące z zakładów zakwalifikowanych na rynek krajowy mogą być wysyłane do państw trzecich, po uzyskaniu ich zgody.

Art. 18. 1. Podmiotom prowadzącym działalność w zakresie transportu produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zakładom, z wyłączeniem gospodarstw, nadaje się weterynaryjny numer identyfikacyjny.

2. Minister właściwy do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, sposób ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego, mając na względzie możliwość identyfikacji zakładu, miejsca produkcji i rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego.

Art. 19. 1. Podmiot prowadzący zakład organizuje, prowadzi i koordynuje kontrolę wewnętrzną w zakładzie w celu zapewnienia spełniania wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

2. W przypadku stwierdzenia, że produkty pochodzenia zwierzęcego niespełniające wymagań weterynaryjnych zostały umieszczone na rynku, podmiot prowadzący zakład jest obowiązany do:

- 1) zabezpieczenia takich produktów, znajdujących się w zakładzie;
- 2) natychmiastowego wycofania tych produktów z rynku;
- 3) przekazania informacji o przyczynie podjęcia działań, o których mowa w pkt 1 i 2, powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu dla miejsca produkcji.

3. Powiatowy lekarz weterynarii, po uzyskaniu informacji, o której mowa w ust. 2 pkt 3, wydaje decyzję:

- 1) o sposobie wykorzystania tych produktów albo
- 2) nakazującą zniszczenie tych produktów

- w zależności od stwierdzonego zagrożenia zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt.

Art. 20. 1. Uboju w rzeźni może dokonywać tylko osoba posiadająca kwalifikacje, określone na podstawie ust. 3 pkt 1.

2. Osoba wykonująca zabiegi odkażania lub zwalczania szkodników w zakładzie powinna posiadać kwalifikacje, określone na podstawie ust. 3 pkt 2.

3. Minister właściwy do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia:

- 1) kwalifikacje osób dokonujących uboju w rzeźni: bydła, świń, owiec, kóz, zwierząt jednokopytnych, nutrii oraz zwierząt łownych na fermach;
 - 2) kwalifikacje osób wykonujących zabiegi odkażania lub zwalczania szkodników w zakładzie
- mając na uwadze spełnianie wymagań weterynaryjnych w zakładach oraz ochronę zdrowia publicznego.

Art. 21. 1. Zwierzęta rzeźne i ich mięso, mięso zwierząt łownych oraz produkty pochodzenia zwierzęcego przed umieszczeniem na rynku, podlegają badaniom.

2. Powiatowy lekarz weterynarii organizuje i nadzoruje badania, o których mowa w ust. 1, ustala terenowe obwody badań zwierząt rzeźnych i ich mięsa, obwody badań dla poszczególnych rzeźni oraz wyznacza lekarzy weterynarii lub osoby wykonujące czynności pomocnicze pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii.

3. Mięso świń, koni, nutrii, dzików oraz niedźwiedzi oprócz badań, o których mowa w ust. 1, podlega badaniu na włośnię.

4. Badaniu na włośnię nie poddaje się mięsa świń, które zostanie zamrożone, w sposób określony w przepisach wydanych na podstawie ust. 6.

5. Mięso dorosłego bydła oprócz badania, o którym mowa w ust. 1, podlega badaniu na gąbczastą encefalopatię bydła (BSE), w sposób określony w przepisach Unii Europejskiej⁹⁾.

6. Minister właściwy do spraw rolnictwa, w drodze rozporządzenia:

- 1) określi sposób przeprowadzenia badania na włośnię, wymagania dla sprzętu i pomieszczeń przeznaczonych do tego badania oraz metodę zamrażania mięsa świń niepoddanego temu badaniu;
- 2) może rozszerzyć wykaz gatunków zwierząt objętych obowiązkiem badania na włośnię
 - mając na względzie ochronę zdrowia publicznego oraz obowiązujące w tym zakresie przepisy Unii Europejskiej¹⁰⁾.

Art. 22. 1. Uboju zwierząt rzeźnych, z których produkty pochodzenia zwierzęcego mają być umieszczone na rynku, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej albo na potrzeby własne gospodarstwa, dokonuje się w rzeźni, z zastrzeżeniem ust. 8 pkt 2 i 3.

2. Do uboju w rzeźni mogą być dopuszczone:

- 1) zwierzęta oznakowane zgodnie z systemem rejestracji i identyfikacji zwierząt określonym w przepisach o rejestracji i identyfikacji zwierząt gospodarskich – w przypadku bydła, owiec, kóz i świń;

- 2) zwierzęta zaopatrzone w świadectwo zdrowia lub inny dokument określony w przepisach wydanych na podstawie art. 5 ust. 2 – w przypadku drobiu.

3. Uboju z konieczności można dokonać również poza rzeźnią w obecności lekarza weterynarii, jeżeli uzna on, że transport zwierzęcia do rzeźni jest niemożliwy lub spowoduje niepotrzebne cierpienie zwierzęcia.

4. Lekarz weterynarii w przypadku, o którym mowa w ust. 3, dokonuje badania przedubojowego oraz wydaje posiadaczowi zwierzęcia pisemne poświadczenie zawierające:

- 1) dane identyfikujące zwierzę;
- 2) informację o przyczynie poddania zwierzęcia ubojowi z konieczności poza rzeźnią;
- 3) wynik badania przedubojowego;
- 4) informację o stosowanych produktach leczniczych;
- 5) inne informacje istotne z uwagi na ocenę mięsa.

5. Lekarz weterynarii kierując zwierzę do uboju z konieczności w rzeźni wydaje posiadaczowi zwierzęcia pisemne poświadczenie zawierające informacje o:

- 1) których mowa w ust. 4 pkt 1, 4 i 5;
- 2) przyczynie skierowania zwierzęcia do uboju z konieczności w rzeźni.

6. Poświadczenia, o których mowa w ust. 4 i 5, posiadacz zwierzęcia przekazuje urzędowemu lekarzowi weterynarii w rzeźni.

7. Zwierzęta rzeźne pochodzące z państw trzecich i przeznaczone do uboju, niezwłocznie transportuje się do rzeźni i poddaje ubojowi przed upływem 3 dni

roboczych od dnia wprowadzenia ich do rzeźni, z wyjątkiem drobiu, który poddaje się ubojowi niezwłocznie po dostarczeniu do rzeźni.

8. Dopuszcza się:

- 1) ubój zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, na terenie tych ferm, po uzyskaniu zgody na ten ubój powiatowego lekarza weterynarii;
- 2) ubój świń, owiec i kóz na terenie gospodarstwa, w którym są utrzymywane, jeżeli uzyskane mięso będzie wykorzystane wyłącznie na potrzeby własne tego gospodarstwa;
- 3) ubój drobiu i królików na terenie gospodarstwa, w którym są utrzymywane, jeżeli uzyskane mięso będzie:
 - a) wykorzystane na potrzeby własne tego gospodarstwa,
 - b) przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej po uzyskaniu zgody na ten ubój powiatowego lekarza weterynarii.

9. Powiatowy lekarz weterynarii wydaje, w formie decyzji zgodę, o której mowa w ust. 8 pkt 1 i 3 lit. b, po spełnieniu wymagań weterynaryjnych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 5 ust. 2.

Art. 23. 1. Badaniu poddaje się:

- 1) przed ubojem - zwierzęta rzeźne, z których produkty pochodzenia zwierzęcego mają być umieszczone na rynku, przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej lub na potrzeby własne gospodarstwa, z wyjątkiem:

- a) owiec, kóz i świń poddanych ubojowi w gospodarstwie, których mięso będzie przeznaczone na potrzeby własne tego gospodarstwa,
 - b) królików i drobiu poddanych ubojowi w gospodarstwie, których mięso będzie przeznaczone na potrzeby własne gospodarstwa lub przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej;
- 2) po uboju – mięso i narządy zwierząt rzeźnych, z wyjątkiem mięsa królików i drobiu oraz ich narządów, przeznaczonych na potrzeby własne gospodarstwa lub do sprzedaży bezpośredniej;
 - 3) po odstrzeleniu – mięso i narządy zwierząt łownych, z wyjątkiem drobnej zwierzyny łownej, niepoddanej patroszeniu lub skórowaniu, przeznaczonej na potrzeby własne myśliwego lub do sprzedaży bezpośredniej;
 - 4) przed umieszczeniem na rynku – ryby, skorupiaki i mięczaki.

2. Jeżeli odstrzelone zwierzę łowne przed dostarczeniem do zakładu przetwórstwa mięsa zwierząt łownych, poddano patroszeniu, myśliwy jest obowiązany dokonać oględzin przewodu pokarmowego odstrzelonego zwierzęcia oraz sporządzić pisemne oświadczenie o wynikach tych oględzin, które dołącza się do tuszy zwierzęcia transportowanej do tego zakładu.

3. W zależności od wyniku badania przedubojowego, urzędowy lekarz weterynarii:

- 1) dopuszcza zwierzę lub grupę zwierząt do uboju albo
- 2) wydaje decyzję:
 - a) zezwalającą na ubój zwierzęcia lub grupy zwierząt, z zachowaniem określonych warunków,

- b) zezwalającą na ubój zwierzęcia lub grupy zwierząt pod warunkiem, że wszystkie produkty uzyskane z tego zwierzęcia zostaną uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi,
- c) zakazującą uboju zwierzęcia lub grupy zwierząt.

4. Urzędowy lekarz weterynarii, który na podstawie wyników badania przedubojowego lub innego badania, lub innych informacji powziął podejrzenie, że w tkankach zwierząt lub w produktach pochodzenia zwierzęcego znajdują się substancje niedozwolone lub zostały przekroczone najwyższe dopuszczalne stężenia pozostałości produktów leczniczych, przeprowadza badania w tym zakresie.

5. W przypadku potwierdzenia, w wyniku badań, obecności substancji lub pozostałości, o których mowa w ust. 4, powiatowy lekarz weterynarii:

- 1) przeprowadza niezwłocznie, w celu wykrycia tych substancji lub pozostałości, badania środków żywienia zwierząt lub wody używanej do pojenia tych zwierząt, a także pozostałych zwierząt utrzymywanych w tych samych warunkach w gospodarstwie pochodzenia;
- 2) zwiększa liczbę i częstość badań zwierząt, środków żywienia zwierząt lub wody używanej do pojenia zwierząt w gospodarstwie pochodzenia;
- 3) zakazuje, w formie decyzji, umieszczania na rynku albo wprowadzania do sprzedaży bezpośredniej tych produktów;
- 4) nakazuje, w formie decyzji, podmiotowi prowadzącemu zakład, natychmiastowe wycofanie tych produktów z rynku, w przypadku ich umieszczenia na rynku;

5) nakazuje, w formie decyzji, zniszczenie tych produktów lub produktów pochodzących ze zwierząt lub od zwierząt, u których stwierdzono obecności takich substancji lub pozostałości.

6. Urzędowy lekarz weterynarii powiadamia powiatowego lekarza weterynarii o każdej decyzji zakazującej dokonania uboju, podając jej przyczynę oraz miejsce przebywania zwierząt objętych taką decyzją.

7. Minister właściwy do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, zakres i sposób dokonywania oględzin przewodu pokarmowego, o których mowa w ust. 2, oraz wzór oświadczenia myśliwego, mając na względzie ochronę zdrowia publicznego.

Art. 24. 1. Urzędowy lekarz weterynarii, w zależności od wyniku badania mięsa, dokonuje jego oceny jako:

- 1) zdatne do spożycia przez ludzi;
- 2) warunkowo zdatne do spożycia przez ludzi;
- 3) niezdatne do spożycia przez ludzi.

2. Mięso, o którym mowa w ust. 1, znakuje się odpowiednio do dokonanej oceny.

3. Oceny mięsa, o której mowa w ust. 1 pkt 2 i 3, dokonuje się w formie decyzji urzędowego lekarza weterynarii wydanej z upoważnienia powiatowego lekarza weterynarii.

4. Od decyzji, o których mowa w art. 23 ust. 3 oraz ust. 4, przysługuje wniosek o ponowne rozpatrzenie sprawy, złożony na piśmie, przed upływem 24 godzin od

wydania decyzji, za pośrednictwem urzędowego lekarza weterynarii do powiatowego lekarza weterynarii. Decyzja powiatowego lekarza weterynarii jest ostateczna.

5. Jeżeli wynik badania wykonanego w związku z wnioskiem o ponowne rozpatrzenie sprawy, o którym mowa w ust. 4, potwierdzi uprzednio wydaną ocenę mięsa, to koszty tego badania, wraz z kosztami dojazdu powiatowego lekarza weterynarii, ponosi posiadacz mięsa.

6. Posiadacz mięsa zabezpiecza to mięso do czasu dokonania badania, o którym mowa w ust. 5.

Art. 25. Wprowadza się odrębne sposoby znakowania:

- 1) produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych:
 - a) na rynek krajowy,
 - b) do handlu;
- 2) produktów pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem mleka surowego, pochodzących z zakładów umieszczonych w załączniku nr 12 do Traktatu Akcesyjnego, do czasu uzyskania zatwierdzenia.

Art. 26. 1. Mięso niepoddane rozbiorowi przeznaczone do umieszczenia na rynku zaopatruje się w świadectwo zdrowia wystawione przez powiatowego lekarza weterynarii.

2. Obowiązkowy system etykietowania wołowiny określają przepisy Unii Europejskiej¹¹⁾.

Art. 27. 1. Mięso poddane rozbiorowi oraz inne produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do umieszczania na rynku, zaopatruje się w handlowy dokument identyfikacyjny.

2. Handlowy dokument identyfikacyjny wystawia podmiot umieszczający produkty pochodzenia zwierzęcego na rynku.

3. Handlowy dokument identyfikacyjny zawiera:

- 1) kolejny numer i datę wystawienia;
- 2) opis i znak identyfikacyjny partii wysyłkowej;
- 3) nazwę i adres albo weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu wystawiającego dokument;
- 4) nazwę i adres albo weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu przeznaczenia partii wysyłkowej;
- 5) datę produkcji, nazwę i adres albo weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, jeżeli zakład, z którego bezpośrednio otrzymano produkty wchodzące w skład partii wysyłkowej jest jednocześnie miejscem ich produkcji albo
- 6) datę otrzymania produktów, nazwę i adres albo weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, jeżeli zakład, z którego otrzymano produkty wchodzące w skład partii wysyłkowej nie jest miejscem ich produkcji.

4. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, jeżeli zawiera ona wszystkie informacje, o których mowa w ust. 3, oraz adnotację, że stanowi ona równocześnie handlowy dokument identyfikacyjny.

Art. 28. 1. Kto prowadząc produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego nie zapewnia wymagań weterynaryjnych w zakresie prowadzonej działalności podlega grzywnie.

2. Kto:

- 1) prowadząc produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego nie zapewnia wymagań weterynaryjnych w zakresie prowadzonej działalności powodując zagrożenie dla zdrowia publicznego;
- 2) podaje zwierzętom, z których lub od których pozyskuje się produkty pochodzenia zwierzęcego, substancje niedozwolone;
- 3) wykorzystuje do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego zwierzęta, którym podawano substancje niedozwolone, w tym o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym, z wyjątkiem zwierząt, którym podawano substancje o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym w celu leczniczym lub zootechnicznym po upływie karencji;
- 4) w celu umieszczania na rynku albo sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, rozpoczął działalność w zakresie ich produkcji, bez uprzedniego zgłoszenia tej działalności powiatowemu lekarzowi weterynarii;
- 5) nie przedstawia do badania zwierząt rzeźnych i ich mięsa, mięsa zwierząt łownych lub produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 6) umieszczając na rynku produkty pochodzenia zwierzęcego, nie zaopatruje ich w handlowy dokument identyfikacyjny lub nieprawidłowo je znakuje;

7) będąc podmiotem prowadzącym zakład wprowadza produkty pochodzenia zwierzęcego niezgodnie z kwalifikacją uzyskaną przez ten zakład

– podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku.

Art. 29. 1. Zakłady posiadające w dniu wejścia w życie ustawy kwalifikacje do prowadzenia sprzedaży, o których mowa w art. 31 ust. 3 ustawy, wymienionej w art. 30 niniejszej ustawy:

- 1) stają się zakładami zatwierdzonymi w rozumieniu niniejszej ustawy – w przypadku zakładów zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży na rynek Unii Europejskiej;
- 2) stają się zakładami zakwalifikowanymi do sprzedaży na rynek krajowy – w przypadku zakładów zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży na rynek krajowy;
- 3) stają się zakładami zakwalifikowanymi do sprzedaży bezpośredniej – w przypadku zakładów zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży bezpośredniej.

2. Zakłady posiadające w dniu wejścia w życie ustawy kwalifikację do prowadzenia sprzedaży na rynek innych państw, o której mowa w art. 31 ust. 3, ustawy wymienionej w art. 30 niniejszej ustawy tracą tę kwalifikację.

3. Do postępowań wszczętych i niezakończonych przed dniem wejścia w życie niniejszej ustawy stosuje się przepisy niniejszej ustawy.

Art. 30. W ustawie z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z późn. zm.¹²⁾) wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w art. 2 uchyla się pkt 2, 8-11, 14, 16a, 17, 18, 47, 48;
- 2) uchyla się art. 26, art. 27 ust. 1-4, art. 28-32;
- 3) w art. 27 w ust. 6:
 - a) pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2) ubój świń, owiec i kóz na terenie gospodarstwa, pod warunkiem wykorzystania uzyskanego mięsa wyłącznie na potrzeby własne,”
 - b) uchyla się pkt 4;
- 4) w załączniku nr 1 do ustawy dodaje się pkt 26-28 w brzmieniu:

„26) wirusowa posocznica krwotoczna ryb łososiowatych (Infectious haematopoietic necrosis – VHS),

27) zakaźna anemia łososia (Infectious salmon anemia – ISA),

28) choroba krwotoczna zwierzyny płowej (Epizootic Haemorrhagic Disease of Deer).”;
- 5) w załączniku nr 2 do ustawy uchyla się pkt 36.

Art. 31. W ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.¹³⁾) w art. 40 ust. 5 otrzymuje brzmienie:

- „5. Organy Inspekcji Weterynaryjnej sprawują nadzór nad:
- 1) zakładami produkującymi produkty pochodzenia zwierzęcego, w rozumieniu przepisów o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego w zakresie spełniania tych wymagań,

- 2) badaniem zwierząt rzeźnych i ich mięsa, mięsa zwierząt łownych oraz produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych na potrzeby własne gospodarstwa,
- 3) produkcją lodów zawierających w swoim składzie mleko w zakładach objętych nadzorem organów Inspekcji Weterynaryjnej,
- 4) sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego w handlu obwoźnym ze specjalnych środków transportu,
- 5) przywożonymi z państw trzecich produktami pochodzenia zwierzęcego,
- 6) produkcją i sprzedażą bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego,
- 7) prawidłowością prowadzenia systemem HACCP i kontroli wewnętrznej w zakładach,
- 8) zaopatrywaniem środków transportu morskiego w komunikacji międzynarodowej w produkty pochodzenia zwierzęcego, które nie spełniają wymagań weterynaryjnych i są przeznaczone do spożycia przez załogę i pasażerów.”.

Art. 32. Traci moc art. 27 ust. 6 ustawy wymienionej w art. 30 w brzmieniu nadanym niniejszą ustawą z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

Art. 33. Ustawa wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej, z wyjątkiem art. 27 ust. 6 pkt 2 i 4 ustawy wymienionej w art. 30 niniejszej ustawy oraz pkt 26-28 załącznika nr 1 i pkt 36 załącznika nr 2 do tej

ustawy, w brzmieniu nadanym niniejszą ustawą, które wchodzą w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

1) Dyrektywa Komisji nr 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną (Dz. Urz. WE nr P 121, 29/07/1964).

Dyrektywa Rady nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr P 121, 29/07/1964).

Dyrektywa Rady nr 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE nr L 55, 08/03/1971).

Dyrektywa Rady nr 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr L 302, 31/12/1972).

Dyrektywa Rady nr 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa (Dz. Urz. WE nr L 302, 31/12/1972).

Dyrektywa Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego na obecność włośni (*trichinella spiralis*) przed przywozem z państw trzecich.

Dyrektywa Rady nr 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE nr L 26, 31/01/1977).

Dyrektywa Rady nr 80/215/EWG z dnia 22 stycznia 1980 r. w sprawie problemów sanitarnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE nr L 47 z 21.02.1980 r., s. 4, ze zm).

Dyrektywa Komisji nr 83/201/EWG z dnia 12 kwietnia 1983 r. ustanawiająca wyjątki od dyrektywy Rady 77/99/EWG dotyczące niektórych produktów, zawierających inne artykuły żywnościowe oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych (Dz. Urz. WE nr L 112, 28/04/1983).

Dyrektywa Rady nr 89/437/EWG z dnia 20 czerwca 1989 r. dotycząca higieny i problemów sanitarnych związanych z produkcją i wprowadzaniem na rynek produktów jajecznych (Dz. Urz. WE nr L 212, 22/07/1989).

Dyrektywa Rady nr 89/556/EWG z dnia 25 września 1989 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz z państw trzecich zarodków bydła domowego.

Dyrektywa Rady nr 90/426/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących przemieszczanie i przywóz zwierząt z rodziny koniowatych z państw trzecich (Dz. Urz. WE nr L 224, 18/08/1990).

Dyrektywa Rady nr 90/429/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiająca wymagania dotyczące zdrowia zwierząt mające zastosowanie w handlu wewnątrzspółnotowym oraz przywozie nasienia trzody chlewnej (Dz. Urz. WE nr L 224, 18/08/1990).

Dyrektywa Rady nr 90/539/EWG z dnia 15 października 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy i przywóz z państw trzecich drobiu i jaj wylęgowych (Dz. Urz. WE nr L 303, 31/10/1990).

Dyrektywa Rady nr 91/68/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy owcami i kozami (Dz. Urz. WE nr L 46, 19/02/1991).

Dyrektywa Rady nr 91/174/EWG z dnia 25 marca 1991 r. ustanawiająca przepisy zootechniczne i genealogiczne w celu wprowadzania na rynek zwierząt rasowych, wprowadzająca poprawki do dyrektyw 77/504/EWG i 90/425/EWG (Dz. Urz. WE nr L 85, 05/04/1991).

Dyrektywa Rady nr 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych mały dwuskorupowych (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).

Dyrektywa Rady nr 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).

Dyrektywa Rady nr 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).

Dyrektywa Rady nr 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotycząca zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).

Dyrektywa Rady nr 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt, odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).

Dyrektywa Rady nr 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustanawiająca przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu surowego mleka, mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).

Dyrektywa Rady nr 92/65/EWG z dnia 13 lipca 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowia zwierząt regulujące handel i przywóz do Wspólnoty zwierząt, nasienia, komórek jajowych i zarodków nieobjętych warunkami zdrowia zwierząt ustanowionymi w szczególnych zasadach Wspólnoty określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).

Dyrektywa Rady nr 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWU oraz w zakresie czynników chorobotwórczych do dyrektywy 90/425/EWU (Dz. Urz. WE nr L 62, 15/03/1993).

Dyrektywa Rady nr 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiająca wymagania w odniesieniu do produkcji i wprowadzania na rynek mięsa mielonego i przetworów mięsnych (Dz. Urz. WE nr L 368, 31/12/1994).

Dyrektywa Rady nr 96/23/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości u żywych zwierząt i w produktach zwierzęcych oraz uchylająca dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG (Dz. Urz. WE nr L 125, 23/05/1996).

2) Dyrektywa Rady nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr P 121, 29/07/1964).

Art. 1 pkt 2 Dyrektywy Rady nr 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE nr L 55, 08/03/1971).

Art. 2 pkt 1 lit. b Dyrektywy Rady nr 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE nr L 26, 31/01/1977).

Art. 2 lit. a Dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich.

Art. 2 pkt 1 Dyrektywy Rady nr 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1991 r. dotycząca zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).

Art. 2 ust. 1 lit. d Dyrektywa Rady nr 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt, odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).

Art. 1 pkt 2 Dyrektywy Rady nr 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr L 302, 31/12/1972).

Art. 1 pkt 2 Dyrektywy Rady nr 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa (Dz. Urz. WE nr L 302, 31/12/1972).

3) art. 2 ust. 1 dyrektywa Rady 93/119/WE z dnia 22 grudnia 1993 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas

uboju lub zabijania.

4) Dyrektywa Rady nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr P 121, 29/07/1964).

Dyrektywa Rady nr 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE nr L 55, 08/03/1971).

Dyrektywa Rady nr 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE nr L 26, 31/01/1977).

Dyrektywa Rady nr 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1991 r. dotycząca zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).

Dyrektywa Rady nr 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt, odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).

Dyrektywa Rady nr 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustanawiająca przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu surowego mleka, mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).

5) Rozporządzenie Rady EWU nr 2081/93 z 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

6) Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi.

7) Art. 4 Dyrektywy Rady nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa.

Art. 5 Dyrektywy Rady nr 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego.

Dyrektywa Rady nr 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa.

Art. 3 pkt 1 Dyrektywy Rady nr 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE nr L 26, 31/01/1977).

Art. 2 pkt 9 Dyrektywy Rady 90/539/EWG z dnia 15 października 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy i przywóz z państw trzecich drobiu i jaj wylęgowych.

8) Dyrektywa Rady nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa.

9) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiające zasady w celu zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych encefalopatii gąbczastych.

10) Dyrektywa Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego na obecność włośni (*trichinella spiralis*) przed przywozem z państw trzecich.

11) Rozporządzenie (UE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła rzeźnego i w sprawie znakowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz anulujące Rozporządzenie Rady (UE) nr 820/97.

12) Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450 i Nr 122, poz. 1144.

13) Zmiany ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 128, poz. 1408, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145, Nr 166, poz. 1362 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450.

UZASADNIENIE

Projekt ustawy o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego dotyczy wymagań weterynaryjnych obowiązujących przy produkcji, czyli pozyskiwaniu, wytwarzaniu i przetwarzaniu, pakowaniu, przepakowywaniu oraz transporcie produktów pochodzenia zwierzęcego, jak również wymagań weterynaryjnych dotyczących tych produktów. Kluczowymi pojęciami w projekcie ustawy są produkty pochodzenia zwierzęcego oraz wymagania weterynaryjne. Za produkty pochodzenia zwierzęcego uważa się produkty pochodzące od zwierząt lub ze zwierząt, przetworzone albo nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi. Natomiast wymagania weterynaryjne są w projekcie ustawy zdefiniowane bardzo szeroko. Określa się je jako wymagania zdrowotne, organizacyjne, lokalizacyjne, techniczne i technologiczne dotyczące pozyskiwania, wytwarzania, przetwarzania, przechowywania, pakowania, transportowania surowców lub produktów pochodzenia zwierzęcego, obejmujące w szczególności:

- 1) wymagania dotyczące zdrowia zwierząt, z których lub od których pozyskuje się produkty,
- 2) wymagania dotyczące miejsc pochodzenia lub przebywania zwierząt,
- 3) wymagania dotyczące surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym higieniczne,
- 4) sposób badania zwierząt i ich mięsa, które jest przeznaczone do spożycia przez ludzi, postępowania z mięsem warunkowo zdatnym i niezdatnym do spożycia oraz sposób prowadzenia dokumentacji w tym zakresie,
- 5) wymagania sanitarne dotyczące poszczególnych etapów pozyskiwania i wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego,
- 6) wymagania dla osób wykonujących czynności pomocnicze pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii oraz zakres tych czynności,
- 7) warunki, tryb i zakres prowadzenia kontroli wewnętrznej w zakładzie,
- 8) sposób i zakres przeprowadzania kontroli urzędowej,
- 9) wymagania i sposób znakowania i pakowania, w tym wymagania dotyczące opakowań,
- 10) wymagania dotyczące świadectw zdrowia lub innych dokumentów towarzyszących produktom,
- 11) wymagania dotyczące środków transportu i warunków transportu,
- 12) wymagania dotyczące warunków i sposobu przechowywania lub magazynowania produktów,
- 13) sposobu ustalania pochodzenia surowców zwierzęcych i wszystkich etapów ich przetwarzania, aż do uzyskania produktu końcowego.

Tak szeroka definicja wymagań weterynaryjnych jest niezbędna do umożliwienia implementacji prawa Unii Europejskiej w zakresie regulowanym w projekcie ustawy. Drobiazgowo określenie wymagań weterynaryjnych umożliwi wdrożenie dyrektyw Unii dotyczących poszczególnych produktów lub grup produktów pochodzenia zwierzęcego, w formie aktów wykonawczych do ustawy. Takie rozwiązanie pozwoli na dokładną transpozycję prawa unijnego w zakresie wymagań weterynaryjnych do polskiego ustawodawstwa zarówno w zakresie jego treści, jak i struktury. Przepisy Unii Europejskiej w omawianym zakresie, chociaż zawarte w przeważającej części w dyrektywach, są bardzo drobiazgowo i szczegółowe. Ustanawiają normy prawne, których właściwa implementacja może być dokonana jedynie w drodze ich bezpośredniego przeniesienia na grunt krajowego porządku prawnego. Ponadto poszczególne akty prawne Unii nie regulują poszczególnych kwestii w sposób tematyczny, tzn. obejmujący określone zagadnienia weterynaryjne np. badanie mięsa, wymagania weterynaryjne dla zakładów itp. W prawie Unii przyjęto inne rozwiązanie. Poszczególne dyrektywy regulują kompleksowo zagadnienia weterynaryjne w odniesieniu do danych produktów pochodzenia zwierzęcego, np.: mięsa drobiowego, mięsa mielonego, mięsa zwierząt rzeźnych, produktów jajecznych, mleka i produktów mlecznych itp. Dla takich produktów lub grup produktów przyjęto dyrektywy, które dotyczą różnych zagadnień, poczynając od umieszczania na rynku, przez przepisy dotyczące badań, wymagań dla zakładów, znakowania, do warunków ich transportu oraz wzorów towarzyszących im dokumentów. Należy podkreślić, że takie rozwiązanie metodologiczne przyjęte w prawie Unii jest odmienne od aktualnie obowiązującego w Polsce. Akty wykonawcze wydane na podstawie art. 32 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z późn. zm.) regulują wymagania weterynaryjne (w rozumieniu projektu ustawy) w ujęciu problemowym (np. badanie, ubój, produkcja, pozyskiwanie itp.) dotyczącym różnych produktów, zatem odmiennie od metody przyjętej w Unii. Zasadnicza zmiana przyjęta w projekcie ustawy dotyczy zatem przyjęcia rozwiązania obowiązującego w Unii, tj. stworzenia możliwości regulowania kompleksowej problematyki weterynaryjnej w odniesieniu do poszczególnych produktów pochodzenia zwierzęcego. Wobec powyższego, zasadnicza zmiana w stosunku do obowiązującego stanu prawnego polega na znacznym rozszerzeniu pojęcia „warunki weterynaryjne” (art. 5 ust. 3 obowiązującej obowiązującej ustawy), które postanowiono zastąpić pojęciem „wymagania weterynaryjne” i zasadniczo zmienić jego zakres. Określenie „wymagania weterynaryjne” nie występuje w ustawodawstwie Unii. Wprowadzono je do projektu w celu praktycznym, aby ogarnąć w jednym pojęciu, którym można się konsekwentnie posługiwać w projekcie ustawy, różnorodność zagadnień występujących w

poszczególnych dyrektywach. Takie rozwiązanie upraszcza projekt ustawy i umożliwia sformułowanie upoważnienia ustawowego, na podstawie którego jest możliwe wydawanie aktów wykonawczych, regulujących różnorodną tematykę, dotyczącą poszczególnych produktów pochodzenia zwierzęcego. Należy również podkreślić, że treść obecnie obowiązującego pojęcia „warunki weterynaryjne” nie obejmuje szeregu zagadnień związanych z produktami pochodzenia zwierzęcego i jest przeszkodą do pełnej implementacji prawa UE. Należy wyraźnie podkreślić, że zgodnie z przyjętym w projekcie ustawy założeniu, implementacja przepisów poszczególnych dyrektyw zostanie dokonana w formie aktów wykonawczych do ustawy. Zgodnie z projektem ustawy, minister właściwy do spraw rolnictwa ustali, w drodze rozporządzenia, wymagania weterynaryjne przy umieszczaniu na rynku, przywozie z państw trzecich i handlu dla określonych w tym upoważnieniu produktów pochodzenia zwierzęcego, biorąc po uwagę przepisy Unii Europejskiej w zakresie zdrowia publicznego. Wymienione w treści tego upoważnienia produkty pochodzenia zwierzęcego nie są przypadkowe, lecz odpowiadają produktom, których wymagania weterynaryjne są uregulowane w poszczególnych dyrektywach. W ten sposób zamierza się implementować daną dyrektywę dotyczącą np. mięsa mielonego, w danym akcie wykonawczym. Projekt ustawy w zamierzeniu reguluje jedynie zagadnienia o charakterze ogólnym, wspólnym dla wszystkich aktów prawa Unii dotyczących zakresu ustawy oraz zagadnienia, które wymagają regulacji w randze ustawy, w szczególności prawa, obowiązki, wyjątki od zasad oraz tryb i uprawnienia organów weterynaryjnych.

Całość zagadnień szczegółowych związanych z warunkami umieszczania na rynku i sposobem produkcji poszczególnych produktów pochodzenia zwierzęcego zostanie uregulowana w rozporządzeniach do ustawy. Takie rozwiązanie nie jest wolne od wad. Jedną z nich jest możliwość powtarzania w aktach wykonawczych do ustawy podobnie brzmiących przepisów. Przeważają jednak korzyści przemawiające za przyjętym w projekcie rozwiązaniem. Po pierwsze, stwarza ono możliwość przyjęcia analogicznego do prawa UE modelu ustawodawstwa weterynaryjnego opartego na zasadzie kompleksowej regulacji prawnej w odniesieniu do danych produktów pochodzenia zwierzęcego. Ponadto należy podkreślić, że dyrektywy zawierają klauzule umożliwiające dokonywanie zmian ich postanowień w drodze przepisów wydawanych przez Radę albo Komisję. Częstotliwość korzystania przez Radę lub Komisję z takiej możliwości oraz zakres ewentualnych zmian lub rozszerzania przepisów dyrektyw są trudne do przewidzenia. W wymiarze praktycznym, w przypadku zmiany, rozszerzenia albo zniesienia postanowień danej dyrektywy, wprowadzałoby się zmiany w konkretnym rozporządzeniu, bez konieczności nowelizowania przepisów innych rozporządzeń lub ustawy. To z kolei

pozwoliłoby sprawnie wdrażać aktualne przepisy UE do krajowego porządku prawnego i regularnie zachowywać zgodność z prawem Wspólnoty.

W projekcie ustawy wprowadzono „słowniczek” podstawowych pojęć dla istotnych projektu. Zdefiniowano między innymi pojęcia zwierząt rzeźnych, mięsa, uboju, zakładu, rzeźni oraz umieszczania na rynku. Projekt ustawy wyraża ogólne zasady związane z umieszczaniem na rynku produktów pochodzenia zwierzęcego. Pozyskiwanie, wytwarzanie, przetwarzanie oraz umieszczanie na rynku takich produktów jest dopuszczalne, jeżeli nie są one szkodliwe dla zdrowia publicznego oraz zostały spełnione wymagania weterynaryjne, określone w aktach wykonawczych do ustawy. Podmioty pozyskujące, wytwarzające, przetwarzające, magazynujące, dokonujące przepakowywania, składujące lub umieszczające na rynku produkty pochodzenia zwierzęcego ponoszą odpowiedzialność za bezpieczeństwo tych produktów oraz spełnianie wymagań weterynaryjnych w zakresie prowadzonej przez nie działalności. W przypadku podejrzenia naruszenia wymagań weterynaryjnych, powiatowy lekarz weterynarii ma obowiązek podjąć czynności kontrolne przed umieszczaniem na rynku produktów pochodzenia zwierzęcego. Projekt wprowadza zakaz wykorzystywania do pozyskiwania, wytwarzania lub przetwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego zwierząt, którym podawano substancje o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym. Zakaz ten nie dotyczy zwierząt, którym podawano substancje o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i beta-agonistycznym w celu leczniczym lub zootechnicznym.

Zgodnie z projektem ustawy, podmioty zamierzające prowadzić działalność w zakresie pozyskiwania, wytwarzania, przetwarzania, magazynowania, przepakowywania lub składowania produktów pochodzenia zwierzęcego w celu umieszczenia ich na rynku są obowiązane zapewnić spełnianie wymagań weterynaryjnych w zakresie działalności objętej zamiarem prowadzenia oraz zgłosić zamiar oraz rodzaj rozpoczęcia działalności powiatowemu lekarzowi weterynarii, właściwemu ze względu na przewidywane miejsce jej prowadzenia, co najmniej 60 dni przed jej rozpoczęciem. Powiatowy lekarz weterynarii po dokonaniu kontroli w zakresie spełniania wymagań weterynaryjnych jest obowiązany wydać decyzję w sprawie dopuszczenia zakładu do prowadzenia zgłoszonego rodzaju działalności, jeżeli wymagania weterynaryjne właściwe dla tego rodzaju zakładu są spełnione albo wydać decyzję w sprawie niedopuszczenia zakładu do prowadzenia zgłoszonego rodzaju działalności, jeżeli wymagania weterynaryjne dla tego rodzaju zakładu nie są spełnione. Lekarz ten może również wydać decyzję w sprawie dopuszczenia zakładu do prowadzenia zgłoszonego rodzaju działalności, jeżeli niektóre wymagania weterynaryjne właściwe dla tego rodzaju zakładu nie są spełnione, wskazując w tej decyzji termin jej obowiązywania, z

zastrzeżeniem jednak, że jeżeli po upływie terminu określonego w takiej decyzji podmiot prowadzący zakład nie zapewnił wymagań weterynaryjnych właściwych dla tego rodzaju zakładu, powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję w sprawie niedopuszczenia zakładu do prowadzenia zgłoszonego rodzaju działalności. Wydając decyzję dopuszczającą zakład do prowadzenia zgłoszonego rodzaju działalności, powiatowy lekarz weterynarii nadaje w takiej decyzji weterynaryjny numer identyfikacyjny, o ile jest on wymagany, a także kwalifikuje zakład do umieszczania na rynku produktów pochodzenia zwierzęcego albo do sprzedaży ostatecznemu konsumentowi produktów pochodzenia zwierzęcego. Obowiązkiem powiatowego lekarza weterynarii jest również prowadzenie rejestru zakładów dopuszczonych do prowadzenia działalności na obszarze jego właściwości. Powiatowy lekarz weterynarii może w każdym czasie kontrolować, czy są spełniane i utrzymywane wymagania weterynaryjne w zakresie prowadzonej działalności przez podmioty. W razie stwierdzenia, że w trakcie prowadzenia takiej działalności są naruszane wymagania weterynaryjne, powiatowy lekarz weterynarii, w zależności od zagrożenia zdrowia publicznego albo zdrowia zwierząt lub naruszenia przepisów o zdrowiu zwierząt, wydaje decyzję nakazującą usunięcie uchybień albo zakazującą produkcji niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego albo ograniczającą wielkość produkcji lub nakazującą jej wstrzymanie, albo zmieniającą kwalifikację zakładu. Powiatowy lekarz weterynarii może również cofnąć decyzję o dopuszczeniu zakładu do prowadzenia produkcji oraz o nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego, jeżeli kierujący zakładem nie zastosuje się do zaleceń wydanych w celu zapewnienia wymagań weterynaryjnych w określonym terminie.

Projekt ustawy wyraża zasadę, że przestrzeganie wymagań weterynaryjnych przy pozyskiwaniu, wytwarzaniu, przetwarzaniu, magazynowaniu, przepakowywaniu, składowaniu lub umieszczaniu na rynku produktów pochodzenia zwierzęcego zapewnia się również przez sprawowanie kontroli wewnętrznej, którą organizuje, prowadzi i koordynuje kierujący zakładem. W razie stwierdzenia w wyniku kontroli wewnętrznej, że produkty pochodzenia zwierzęcego o niewłaściwej jakości zdrowotnej zostały umieszczone na rynku, producent tych produktów jest obowiązany do ich natychmiastowego wycofania z rynku oraz powiadomienia o zaistniałej sytuacji powiatowego lekarza weterynarii właściwego dla miejsca produkcji tych produktów. Powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję o sposobie wykorzystania takich produktów lub nakazuje ich zniszczenie, w zależności od stwierdzonego ryzyka.

Stosownie do postanowień projektu ustawy, zwierzęta rzeźne i ich mięso oraz mięso innych zwierząt przeznaczonych do spożycia przez ludzi podlegają badaniu. Organizacja oraz nadzór nad badaniem spoczywa na powiatowym lekarzu weterynarii. Kolejną zasadą wyrażoną w projekcie

ustawy jest założenie, że uboju zwierząt rzeźnych, których mięso lub jego przetwory mają być umieszczone na rynku, przeznaczone do sprzedaży ostatecznemu konsumentowi lub wykorzystywane na potrzeby własne, dokonuje się w rzeźni. Uboju z konieczności można dokonać również poza rzeźnią za zgodą i pod nadzorem lekarza weterynarii. Do uboju w rzeźni mogą być dopuszczone zwierzęta rzeźne zaopatrzone w świadectwo zdrowia oraz, w przypadku bydła, owiec, kóz, świń, oznakowane zgodnie z systemem rejestracji i identyfikacji zwierząt. Projekt ustawy dopuszcza ubój zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka oraz jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych, na terenie gospodarstwa, w którym są chowane, pod warunkiem uzyskania zgody powiatowego lekarza weterynarii, ubój świń, owiec i kóz na terenie gospodarstwa, pod warunkiem wykorzystania uzyskanego mięsa wyłącznie na potrzeby własne oraz ubój drobiu i królików na terenie gospodarstwa, jeżeli pozyskane mięso jest wykorzystywane na potrzeby własne, w tym do sprzedaży ostatecznemu konsumentowi, po uzyskaniu zgody na ten ubój powiatowego lekarza weterynarii. W zależności od wyniku badania zwierzęcia, przeprowadzonego przed ubojem, powiatowy lekarz weterynarii może wydać decyzję zezwalającą na ubój albo zezwalającą na ubój z zachowaniem określonych warunków albo zakazującą uboju.

W zależności od wyniku badania mięsa rozróżnia się i odpowiednio znakuje mięso jako zdatne do spożycia, warunkowo zdatne do spożycia i niezdatne do spożycia.

Powiatowy lekarz weterynarii, na wniosek posiadacza mięsa, złożony w ciągu 24 godzin po dokonaniu badania i oceny, może zmienić tę ocenę po przeprowadzeniu ponownego badania. Ocena wydana w tym trybie ma charakter ostateczny.

Mięso niepoddane rozbiorowi przeznaczone do umieszczania na rynku zaopatruje się w świadectwo zdrowia wystawione przez powiatowego lekarza weterynarii. Natomiast mięso oraz produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do umieszczania na rynku, zaopatruje się w handlowy dokument identyfikacyjny, który wystawia podmiot umieszczający mięso lub produkty pochodzenia zwierzęcego na rynku.

Projekt ustawy wprowadza zmianę art. 27 ust. 6 oraz załącznika nr 1 ustawy „weterynaryjnej” w celu dostosowania tego przepisu do wymagań Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt.

W aktualnym brzmieniu przepis art. 27 ust. 6 dopuszcza możliwość uboju w gospodarstwie cieląt w wieku do trzech miesięcy oraz świń, owiec i kóz zarówno na potrzeby własne, jak i do sprzedaży bezpośredniej. Przepis ten jest niezgodny z przepisami Unii Europejskiej, a zwłaszcza z:

- dyrektywą Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. nr 64/432/EWG w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną, która stanowi, że bydło, a więc i cielęta, a także świny muszą być ubijane wyłącznie w zatwierdzonej przez władze weterynaryjne rzeźni,
- dyrektywą Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. nr 64/433/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem, stosownie do przepisów, której ubój w gospodarstwie bydła, owiec, kóz i świń może odbywać się tylko na potrzeby danego gospodarstwa, bez możliwości jakiegokolwiek obrotu uzyskanym mięsem,
- rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) z dnia 22 maja 2001 r. nr 999/2001 ustanawiającym zasady w celu zapobiegania, kontroli, zwalczania niektórych przenośnych encefalopatii gąbczastych, z późn. zmianami.

Proponuje się zatem zmianę w ust. 6 art. 27, polegającą na:

- usunięciu pkt 4, w brzmieniu:

„4) ubój cieląt w wieku do trzech miesięcy życia z przeznaczeniem na potrzeby własne lub do sprzedaży bezpośredniej.”

- skreśleniu w pkt 2 zapisu dopuszczającego sprzedaż bezpośrednią ubitych w gospodarstwie świń, owiec i kóz, i tym samym nadanie mu brzmienia:

„2) ubój świń, owiec i kóz na terenie gospodarstwa, pod warunkiem wykorzystania uzyskanego mięsa wyłącznie na potrzeby własne.”.

Projekt wprowadza również zmiany w załącznikach do ustawy „weterynaryjnej” poprzez dodanie w załączniku 1, zawierającym wykaz chorób zwalczanych z urzędu, trzech chorób zakaźnych zwierząt – wirusowej posocznicy krwotocznej ryb łososiowatych (VHS), zakaźnej anemii łososi (ISA), choroby krwotocznej zwierzyny płowej oraz, w konsekwencji, w załączniku 2 do ustawy uchylenie pkt 36.

Przyjęte rozwiązanie stanowi dalszą implementację Decyzji Komisji Nr 2002/788 z dnia 10 października 2002 r. zmieniającej dyrektywę Rady 82/894/EWG w sprawie zgłaszania chorób zwierząt w państwach członkowskich Wspólnoty, a także pośrednio dyrektywy Rady 92/119/EWG.

Powyższe choroby stanowią poważne zagrożenie epizootyczne zdrowia zwierząt. Ich umieszczenie na wykazie chorób zwalczanych z urzędu nałoży na organy Inspekcji Weterynaryjnej obowiązek ich zwalczania. Za takim rozwiązaniem, względem wirusowej posocznicy krwotocznej ryb łososiowatych, dodatkowo przemawia fakt, że choroba ta przebiegać może bezobjawowo. Tym

samym ryby bez objawów klinicznych mogą być przedmiotem handlu, co prowadzić może do dalszego rozprzestrzeniania się choroby.

Projekt ustawy umożliwi przez upoważnienie ministra właściwego do spraw rolnictwa do wydania rozporządzeń dotyczących określenia wymagań weterynaryjnych poszczególnych produktów pochodzenia zwierzęcego, implementację następujących aktów prawnych Unii Europejskiej:

1. Dyrektywa Rady 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r., w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną (Dz. Urz. WE nr P 121 z 29.07.1964, str. 1977/64) ze zm.
2. Dyrektywa Rady 90/539/EWG z dnia 15 października 1990 r. sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy i przywóz z państw trzecich drobiu i jaj wylęgowych (Dz. Urz. WE nr L 303 z 31.10.1990 r., str. 6) ze zm.
3. Dyrektywa Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r., w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr 121 z 29.07.1964 r., s. 2012/64) ze zm.
4. Dyrektywa Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r., w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE nr L 55 z 08.03.1971 r., s. 23) ze zm.
5. Dyrektywa Rady 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r., w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr L 302 z 31.12.1972 r., s. 24) ze zm.
6. Dyrektywa Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r., w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE nr L 26 z 31.01.1977 r., s. 85) ze zm.
7. Dyrektywa Rady 80/215/EWG z dnia 22 stycznia 1980 r., w sprawie problemów sanitarnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE nr L 47 z 21.02.1980 r., s. 4) ze zm.
8. Dyrektywa Rady 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiająca wymagania w odniesieniu do produkcji i wprowadzania na rynek mięsa mielonego i przetworów mięsnych (Dz. Urz. WE nr L 368 z 31.12.1994) ze zm.

9. Dyrektywa Rady 89/437/EWG z dnia 20 czerwca 1989 r., dotycząca higieny i problemów sanitarnych związanych z produkcją i wprowadzaniem na rynek produktów jajecznych (Dz. Urz. WE nr L 212 z 22.07.1989 r., s. 87) ze zm.
10. Dyrektywa Rady 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r., dotycząca warunków zdrowotnych zwierząt, obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury (Dz. Urz. WE nr L 46 z 19.02.1991 r., s. 1) ze zm.
11. Dyrektywa Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r., ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych (Dz. Urz. WE nr L 268 z 24.09.1991 r., s. 1) ze zm.
12. Dyrektywa Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r., ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE nr L 268 z 24.09.1991 r., s. 15) ze zm.
13. Dyrektywa Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r., w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich (Dz. Urz. WE nr L 268 z 24.09.1991 r., s. 35) ze zm.
14. Dyrektywa Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r., dotycząca zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt, wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE nr L 268 z 24.09.1991 r., s. 41) ze zm.
15. Dyrektywa Rady 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r., w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz. Urz. WE nr L 268 z 14.09.1992 r., s. 35) ze zm.
16. Dyrektywa Rady 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r., ustanawiająca przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu surowego mleka, mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka (Dz. Urz. WE nr L 268 z 14.09.1992 r., s.1) ze zm.

Ocena skutków regulacji

Podmioty, na które oddziałuje akt normatywny:

- 1) podmioty zajmujące się pozyskiwaniem, wytwarzaniem i przetwarzaniem, umieszczaniem na rynku produktów pochodzenia zwierzęcego, w szczególności prowadzący zakłady lub rzeźnie,
- 2) organy Inspekcji Weterynaryjnej, w szczególności powiatowi lekarze weterynarii.

Wpływ aktu normatywnego na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego

Ocenia się, że wejście w życie ustawy nie spowoduje obciążeń dla budżetów jednostek sektora finansów publicznych.

Wpływ aktu normatywnego na rynek pracy

Wejście w życie ustawy nie będzie miało wpływu na rynek pracy.

Wpływ aktu normatywnego na konkurencyjność zewnętrzną i wewnętrzną gospodarki.

Wprowadzenie w życie ustawy umożliwi dostosowanie prawa weterynaryjnego do standardów Unii Europejskiej, co z kolei stanowi warunek wprowadzenia do handlu na terytorium Wspólnoty Europejskiej produktów pochodzenia zwierzęcego i umożliwi rozwój przedsiębiorczości w tym zakresie.

Wpływ aktu normatywnego na sytuację i rozwój regionalny

Wejście w życie ustawy nie będzie miało wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

Konsultacje społeczne

Konsultacje zostały przeprowadzone z:

- organizacjami społeczno-zawodowymi rolników,
- organizacjami pracodawców,
- Krajową Radą Lekarsko-Weterynaryjną,
- innymi organizacjami zawodowymi,
- właściwymi jednostkami badawczo-rozwojowymi,
- Krajowym Związkiem Hodowców Bydła Mięsnego,
- Stowarzyszeniem Rzeźników i Wędliniarzy,
- Polskim Związkiem Producentów, Eksporterów i Importerów Mięsa,
- Krajową Radą Izb Rolniczych;
- Krajową Radą Drobiarstwa.

Uwagi zostały zgłoszone przez niektóre z tych organizacji, w szczególności przez Krajową Radę Drobiarstwa, Krajową Radę Lekarsko-Weterynaryjną, w części zostały uwzględnione w projekcie ustawy. Pozostałe uwagi nie zostały uwzględnione ze względu na ich niezgodność z prawem UE lub odbieganie od zakresu projektu ustawy.

**UZASADNIENIE DOSTOSOWAWCZEGO CHARAKTERU
PROJEKTU USTAWY O
WYMAGANIACH WETERYNARYJNYCH
DLA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO**

Celem projektowanej ustawy jest dostosowanie polskiego ustawodawstwa w zakresie warunków weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego do regulacji obowiązujących w prawie Unii Europejskiej.

Projekt ustawy jest częścią systemu legislacyjnego regulującego sektor weterynaryjny.

Przedmiot projektowanej ustawy jest w prawie wspólnotowym regulowany szeregiem dyrektyw. Są to min:

1. Dyrektywa Rady nr 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. dotycząca warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury (Dz. Urz. WE nr L 46, 19/02/1991).
2. Dyrektywa Rady nr 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).
3. Dyrektywa Rady nr 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).
4. Dyrektywa Rady nr 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).
5. Dyrektywa Rady nr 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1991 r. dotycząca zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE nr L 268, 24/09/1991).
6. Dyrektywa Rady nr 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt, odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).
7. Dyrektywa Rady nr 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustanawiająca przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu surowego mleka, mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).
8. Dyrektywa Rady nr 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach

- wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662 oraz w zakresie czynników chorobotwórczych do dyrektywy 90/425 (Dz. Urz. WE nr L 62, 15/03/1993).
9. Dyrektywa Rady nr 90/539/EWG z dnia 15 października 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy i przywóz z państw trzecich drobiu i jaj wylęgowych (Dz. Urz. WE nr L 303, 31/10/1990).
 10. Dyrektywa Rady nr 91/68/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy owcami i kozami (Dz. Urz. WE nr L 46, 19/02/1991).
 11. Dyrektywa Rady nr 91/174/EWG z dnia 25 marca 1991 r. ustanawiająca przepisy zootechniczne i genealogiczne w celu wprowadzania na rynek zwierząt rasowych, wprowadzająca poprawki do Dyrektyw 77/504/EWG i 90/425/EWG (Dz. Urz. WE nr L 85, 05/04/1991).
 12. Dyrektywa Rady nr 92/65/EWG z dnia 13 lipca 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowia zwierząt regulujące handel i przywóz do Wspólnoty zwierząt, nasienia, komórek jajowych i zarodków nieobjętych warunkami zdrowia zwierząt ustanowionymi w szczególnych zasadach Wspólnoty określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 90/425/EWG (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).
 13. Dyrektywa Rady nr 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną (Dz. Urz. WE nr P 121, 29/07/1964).
 14. Dyrektywa Rady nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr P 121, 29/07/1964).
 15. Dyrektywa Rady nr 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa (Dz. Urz. WE nr L 302, 31/12/1972).
 16. Dyrektywa Rady nr 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE nr L 302, 31/12/1972).
 17. Dyrektywa Rady nr 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE nr L 55, 08/03/1971).
 18. Dyrektywa Rady nr 90/429/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiająca wymagania dotyczące zdrowia zwierząt mające zastosowanie w handlu wewnątrzspółnotowym oraz przywozie nasienia trzody chlewnej (Dz. Urz. WE nr L 224, 18/08/1990).

19. Dyrektywa Rady nr 90/426/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących przemieszczanie i przywóz zwierząt z rodziny koniowatych z państw trzecich (Dz. Urz. WE nr L 224, 18/08/1990).
20. Dyrektywa Rady nr 89/556/EWG z dnia 25 września 1989 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz z państw trzecich zarodków bydła domowego (Dz. Urz. WE nr L 302, 19/10/1989).
21. Dyrektywa Rady nr 89/437/EWG z dnia 20 czerwca 1989 r. dotycząca higieny i problemów sanitarnych związanych z produkcją i wprowadzaniem na rynek produktów jajecznych (Dz. Urz. WE nr L 212, 22/07/1989).
22. Dyrektywa Rady nr 80/215/EWG z dnia 22 stycznia 1980 r. w sprawie problemów sanitarnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 047, 21/02/1980).
23. Dyrektywa Rady nr 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE nr L 26, 31/01/1977).
24. Dyrektywa Rady nr 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiająca wymagania w odniesieniu do produkcji i wprowadzania na rynek mięsa mielonego i przetworów mięsnych (Dz. Urz. WE nr L 368, 31/12/1994).
25. Dyrektywa Rady nr 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662 oraz w zakresie czynników chorobotwórczych do dyrektywy 90/425 (Dz. Urz. WE nr L 62, 15/03/1993).
26. Dyrektywa Rady nr 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustanawiająca przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu surowego mleka, mleka poddanego obróbce termicznej i produktów na bazie mleka (Dz. Urz. WE nr L 268, 14/09/1992).
27. Dyrektywa Rady nr 96/23/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości u żywych zwierząt i w produktach zwierzęcych oraz uchylająca dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG (Dz. Urz. WE nr L 125, 23/05/1996).
28. Dyrektywa Komisji nr 83/201/EWG z dnia 12 kwietnia 1983 r. ustanawiająca wyjątki od dyrektywy Rady 77/99/EWG dotyczące niektórych produktów, zawierających inne artykuły żywnościowe oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych (Dz. Urz. WE nr L 112, 28/04/1983).

29. Dyrektywa Rady nr 90/593 z 15 października 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych obowiązujących w handlu wewnątrz Wspólnoty i imporcie z krajów trzecich, drobiu i jaj wylęgowych (Dz. Urz. WE nr L 303, 31/10/1990).
30. Dyrektywa Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego na obecność włośnicy (*trichinella spiralis*) przed przywozem z państw trzecich (Dz. Urz. WE nr L 026, 31/01/1977).

Każda z dyrektyw reguluje warunki weterynaryjne przynajmniej jednego z produktów pochodzenia zwierzęcego.

Projekt ustawy tworzy ramy dla przyjęcia aktów wykonawczych, szczegółowo regulujących warunki weterynaryjne obowiązujące przy produkcji i dla produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do wprowadzania na rynek.

Wprowadzone w projekcie ustawy definicje zgodne są z prawem wspólnotowym. Definicje mięsa oraz rzeźni skonstruowane są przez odesłanie do przepisów dyrektyw. W prawie wspólnotowym brakuje jednoznacznej definicji mięsa, są one tworzone na potrzeby różnych dyrektyw. Różnie określone są również warunki weterynaryjne dla rzeźni.

Pojęcie warunków weterynaryjnych nie istnieje w prawie wspólnotowym, zostało skonstruowane na potrzeby ustawodawstwa krajowego. Obejmuje swym zakresem wszelkie warunki zdrowotne, organizacyjne, lokalizacyjne, techniczne i technologiczne dotyczące pozyskiwania, wytwarzania, przetwarzania, przechowywania, pakowania, czy transportowania produktów pochodzenia zwierzęcego.

Zakłady, które chcą prowadzić produkcję z przeznaczeniem produktu na rynek, muszą spełniać określone warunki weterynaryjne. Projekt ustawy określa uprawnienia powiatowego lekarza weterynarii, który władny jest przeprowadzać kontrole zakładów i środków transportu, a także wydawać decyzje – zakazującą lub ograniczającą produkcję a nakazującą usunięcie uchybień, może także cofnąć zatwierdzenie zakładu. Zakłady zatwierdzone są wpisywane do rejestru.

Zgodnie z nakazem prawa wspólnotowego, mięso przeznaczone na rynek handlowy albo do handlu, podlega odrębnemu znakowaniu (art. 23).

W projekcie ustawy uregulowano problematykę dotyczącą uboju zwierząt, w zakresie nakazanych badań – zarówno zwierzęcia przed ubojem, jak i mięsa pozyskanego z tego zwierzęcia (art. 20-22).

Przedłożony projekt ustawy ma charakter dostosowujący prawo polskie do prawa UE.



**URZĄD
KOMITETU INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ**

MINISTER

Prof. dr hab. Danuta Hübner

Min. DH/3172/2003/DPE/jk

Warszawa, 29.09 września 2003 r.

Pan

Aleksander Proksa

Sekretarz Rady Ministrów

Opinia o zgodności projektu ustawy o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego, z prawem Unii Europejskiej wyrażona na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 8 sierpnia 1996 r. o Komitecie Integracji Europejskiej (DZ. U. Nr 106 poz. 494), przez Sekretarza Komitetu Integracji Europejskiej, Minister Danutę Hübner, działającą z upoważnienia Przewodniczącego Komitetu Integracji Europejskiej.

W związku z przedłożonym projektem ustawy o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (RM-001-41-03) pozwalam sobie zgłosić następującą opinię:

- I. Projektowana ustawa ma na celu wdrożenie do polskiego porządku prawnego przepisów prawa Unii Europejskiej, które regulują kwestię tzw. wymagań weterynaryjnych, przewidzianych przy produkcji i dla produktów pochodzenia zwierzęcego.
- II. W prawie wspólnotowym zagadnienie warunków wymaganych przy produkcji i dla produktów reguluje szereg dyrektyw sektorowych (patrz pkt II pisma Sekr. Min. DH/2943/2003/DPE/jk).
- III. Prawo UE przewiduje różny zakres i stopień wymagań dla poszczególnych produktów pochodzenia zwierzęcego. Projekt ustawy jest częścią kompleksowej legislacyjnej regulacji weterynaryjnej. Przyjęto zasadę, iż ustawa jest ramowym przedstawieniem zagadnień legislacyjnych dotyczących wymagań weterynaryjnych dla produktów pochodzenia


2003-09-30

zwierzęcego. W projekcie ustawy zawarte są bardzo szerokie upoważnienia ustawowe. Projekty rozporządzeń nie zostały przedstawione do zaopiniowania, nie można więc stwierdzić, że prawo UE w zakresie wymagań weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego zostało implementowane.

IV. W konkluzji pozwalam sobie stwierdzić, iż przedłożony projekt ustawy jest zgodny z prawem Unii Europejskiej.

Jednocześnie uprzejmie proszę Ministra ds. rolnictwa o dołączenie do tekstu ustawy przekazywanego na posiedzenie Rady Ministrów kompletu tłumaczeń na język polski aktów prawa wspólnotowego, które są transponowane na mocy projektu, zgodnie z Regulaminem Prac Rady Ministrów.

Z poważaniem,



Do uprzejmej wiadomości:

Pan Jerzy Pilarczyk

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Rozporządzenie**Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹⁾****z dnia2003 r.****w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach**

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia..... o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr, poz. ...) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1
Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, w tym strusi.

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) „mięso królicze” – wszystkie części królika nadające się do spożycia przez ludzi;
- 2) „mięso zwierząt łownych utrzymywanych na fermach” – wszystkie, nadające się do spożycia przez ludzi, części mięsa ssaków lądowych lub ptaków, które nie są uważane za udomowione, a które są utrzymywane jak zwierzęta gospodarskie w warunkach fermowych, z wyłączeniem dzikich ssaków żyjących na terytorium zamkniętym w warunkach zbliżonych do życia na wolności zabitych w niewoli;
- 3) „zwierzęta łowne utrzymywane przez człowieka” - ssaki lądowe lub ptaki, które nie są uważane za udomowione, a które są utrzymywane jak zwierzęta gospodarskie w warunkach fermowych, z wyłączeniem dzikich ssaków żyjących na terytorium zamkniętym w warunkach zbliżonych do życia na wolności;
- 4) „państwo produkcji” - państwo członkowskie Unii Europejskiej, na którego terytorium jest położone gospodarstwo, w którym jest prowadzona produkcja.

Rozdział 2

Wymagania dla mięsa króliczego

§ 3. 1. Mięso królicze powinno spełniać następujące wymagania:

- 1) być pozyskane w zakładzie zatwierdzonym, na zasadach określonych w art. 11 ustawy z dnia..... o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr, poz. ...), zwanej dalej „ustawą” ;
- 2) być pozyskane ze zwierząt pochodzących z obszarów nieobjętych zakazami ze względów zdrowotnych;
- 3) pochodzić ze zwierząt, które zostały poddane badaniu przedubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub osoby wykonujące czynności pomocnicze pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii i w wyniku tego badania zostały uznane za nadające się do uboju;
- 4) być przetworzone przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych określonych w przepisach odrębnych;
- 5) być poddane badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub osoby wykonujące czynności pomocnicze pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, w wyniku którego wykluczono:
 - a) jakiegokolwiek zmiany chorobowe z wyjątkiem urazów, które mogły pojawić się na krótko przed ubojem lub
 - b) miejscowe zniekształcenia lub zmiany; w przypadku ich występowania przeprowadza się badania laboratoryjne w celu ustalenia, że pozyskane mięso nadaje się do spożycia przez ludzi i nie powoduje zagrożenia dla zdrowia publicznego;
- 6) być oznakowane znakiem weterynaryjnym;
- 7) po badaniu poubojowym, być przechowywane w zakładach zatwierdzonych na zasadach określonych w art. 11 ustawy, w temperaturze:
 - a) wynoszącej - 4°C – w przypadku mięsa schłodzonego,
 - b) wynoszącej -12°C – w przypadku mięsa zamrożonego;
- 8) być transportowane:
 - a) w warunkach chłodniczych w temperaturach przewidzianych w pkt 7 lit. a i b,
 - b) w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie lub uszkodzenie;

- 9) w przypadku części tuszek lub mięsa bez kości, powinno być pozyskane przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych, określonych w przepisach odrębnych, w zakładach zatwierdzonych, na zasadach określonych w art. 11 ustawy.
2. Mięso królicze zaopatruje się w świadectwo zdrowia, które:
- 1) jest wystawiane, przed załadunkiem, przez urzędowego lekarza weterynarii;
 - 2) jest sporządzone co najmniej w języku polskim i języku lub językach państwa przeznaczenia;
 - 3) jest dołączone, w czasie transportu do miejsca przeznaczenia, do mięsa przewożonego na terytorium innego państwa członkowskiego.
3. Wzór świadectwa zdrowia, w które zaopatruje się mięso królicze jest określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 4. 1. Mięso królicze niespełniające warunków określonych w § 3, może być:

- 1) oferowane do sprzedaży bezpośredniej;
 - 2) oferowane w małych ilościach przez podmiot, który utrzymuje króliki na małą skalę do sprzedaży bezpośredniej :
 - a) odbiorcy na targowiskach znajdujących się najbliżej gospodarstw podmiotu, lub
 - b) przedsiębiorcy, prowadzącemu działalność gospodarczą w miejscowości, w której znajduje się gospodarstwo podmiotu lub w miejscowości bezpośrednio z nią sąsiadującej.
2. Mięso, o którym mowa w ust. 1, nie może być przedmiotem sprzedaży obwoźnej i wysyłkowej, a w przypadku sprzedawcy detalicznego - sprzedaży na targowisku.
3. Mięso, o którym mowa w ust. 1, jest poddawane kontroli weterynaryjnej mającej na celu:
- 1) sprawdzenie spełniania przez nie warunków weterynaryjnych;
 - 2) ustalenie gospodarstwa, z którego pochodzi.

Rozdział 3

Wymagania weterynaryjne przy produkcji mięsa zwierząt łownych utrzymywanych przez człowieka

§ 5. Mięso zwierząt łownych utrzymywanych przez człowieka może być wprowadzone na rynek, jeżeli spełnia wymagania określone w przepisach odrębnych dla:

- 1) dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka;
- 2) zwierząt łownych utrzymywanych przez człowieka.

§ 6. Mięso zwierząt łownych utrzymywanych przez człowieka uzyskane z ssaków kopytnych powinno:

- 1) spełniać warunki określone dla mięsa świeżego w przepisach odrębnych;
- 2) pochodzić ze stada, które:
 - a) jest poddawane regularnym kontrolom weterynaryjnym,
 - b) nie jest objęte ograniczeniami nałożonymi w wyniku kontroli weterynaryjnej.

§ 7. Wymagania, w których utrzymuje się zwierzęta łowne określają przepisy odrębne.

§ 8. Mięso zwierząt łownych utrzymywanych na fermach zaopatruje się w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 9. 1. W przypadku gdy przewóz zwierząt łownych utrzymywanych na fermie zagraża zdrowiu osoby utrzymującej te zwierzęta lub zdrowiu zwierząt, powiatowy lekarz weterynarii może wydać zgodę na ich ubój w miejscu utrzymywania.

2. Zgodę, o której mowa w ust. 1, wydaje się jeżeli:

- 1) stado, z którego pochodzą zwierzęta przeznaczone do uboju jest poddawane regularnej kontroli weterynaryjnej;
- 2) wyniki kontroli, o której mowa w ust. 1, nie wykazały nieprzestrzegania wymagań weterynaryjnych, w jakich powinny być utrzymywane zwierzęta;
- 3) osoba utrzymująca zwierzęta złożyła wniosek o dokonanie uboju tych zwierząt w miejscu ich utrzymywania;
- 4) termin uboju został ustalony z powiatowym lekarzem weterynarii;
- 5) w gospodarstwie znajduje się miejsce gromadzenia zwierząt łownych, w którym można przeprowadzić badanie przedubojowe partii zwierząt przeznaczonej do uboju;
- 6) gospodarstwo jest wyposażone w pomieszczenia spełniające warunki do dokonania uboju, w tym kłucia i wykrwawienia zwierząt;
- 7) ubój poprzez kłucie i wykrwawienie jest poprzedzony ogłuszeniem, przeprowadzonym w sposób określony w przepisach odrębnych; powiatowy lekarz weterynarii może zezwolić na ubój poprzez odstrzelenie jedynie w szczególnych przypadkach;
- 8) po uboju zwierzęta ubite i wykrwawione zostały bezzwłocznie zawieszane i przetransportowane, przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych obowiązujących w tym zakresie, do rzeźni zatwierdzonej na zasadach określonych w art. 11 ustawy;
- 9) ubite zwierzęta podczas transportu do rzeźni były zaopatrzone w świadectwo zdrowia,

wystawione przez powiatowego lekarza weterynarii i zawierające potwierdzenie pozytywnego wyniku badania przedubojowego, właściwego wykrwawienia oraz godziny uboju.

3. W przypadku gdy transport zwierząt łownych ubitych w miejscu utrzymywania do rzeźni zatwierdzonej, o której mowa w ust. 2 pkt 8, trwa dłużej niż godzinę, ubite zwierzęta przewozi się w pojemniku lub środkiem transportu, w temperaturze otoczenia utrzymującej się od 0°C do +4°C.

4. Patroszenie ubitych zwierząt powinno być wykonane nie później niż w 3 godziny po ogłuszeniu.

§ 10. 1. Ubój zwierząt łownych grubych utrzymywanych na fermach, rozbiór i składowanie ich mięsa mogą być przeprowadzane w zakładach zatwierdzonych do prowadzenia produkcji na rynek krajowy.

2. Mięso pozyskane w zakładach, o których mowa w ust. 1, nie może być umieszczone na rynku.

§ 11. 1. Mięso dzikiego ptactwa utrzymywanego na fermie powinno spełniać wymagania weterynaryjne, określone w przepisach odrębnych.

2. Jeżeli mięso, o którym mowa w ust. 1, ma być wprowadzone na rynek zaopatruje się je w świadectwo zdrowia.

3. W przypadku gdy zastosowana do gołębi i przepiórek technika patroszenia nie pozwala na przeprowadzenie badania wnętrzości wszystkich ptaków, wówczas badaniu poddaje się:

- 1) co najmniej 5% ptaków – przy partii liczącej 500 ptaków;
- 2) odpowiednią proporcję – przy partii liczącej powyżej 500 ptaków
- jednorodnych pod względem rodzaju, wagi oraz pochodzenia.

4. Jeżeli wyniki badań, o których mowa w ust. 3, nie potwierdzą jednoznacznie czy badane ptaki nadają się do spożycia przez człowieka, partię ptaków poddaje się kontroli wyrywkowej.

5. Wynik kontroli wyrywkowej uznaje się za wiążący w odniesieniu do całej badanej partii ptaków.

§ 12. 1. Wymagań określonych w § 11, nie stosuje się do uboju i patroszenia częściowo wypatroszonego i niewypatroszonego dzikiego ptactwa utrzymywanego na fermie.

2. Niedopuszczalne jest umieszczanie na mięsie pozyskanym w sposób, o którym mowa w ust. 1, znaku weterynaryjnego.

§ 13. Wymagań określonych w § 12 nie stosuje się do mięsa dzikiego ptactwa utrzymywanego na fermie, które jest przedmiotem sprzedaży bezpośredniej, z wyłączeniem

sprzedaży obwoźnej i wysyłkowej lub na targowiskach.

Rozdział 4

Sposób przeprowadzania kontroli spełniania wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa króliczego i mięsa zwierząt łownych

§ 14. 1. Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza regularne kontrole spełniania wymagań weterynaryjnych na fermach, w których są utrzymywane króliki i zwierzęta łowne.

2. W przypadku gdy wyniki badań przeprowadzonych przez urzędowego lekarza weterynarii wykazały występowanie chorób przenoszonych na ludzi lub zwierzęta oraz gdy w ich wyniku stwierdzono występowanie w mięsie zwierząt substancji niedozwolonych lub przekroczenie najwyższych dopuszczalnych stężeń pozostałości produktów leczniczych, informacje te są przekazywane Głównemu Lekarzowi Weterynarii.

3. Urzędowy lekarz weterynarii przekazuje bezzwłocznie informację o przypadku wystąpienia u zwierzęcia choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta oraz stwierdzeniu występowania w mięsie zwierząt substancji niedozwolonych lub przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pozostałości produktów leczniczych, powiatowemu lekarzowi weterynarii, na terytorium działania którego znajduje się stado, z którego pochodzi to zwierzę.

4. W przypadku zagrożenia wystąpieniem przypadków zachorowań zwierząt na choroby przenoszone na ludzi lub zwierzęta, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badania dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka w celu wykrycia obecności chorób określonych w przepisach odrębnych.

§ 15. Króliki i zwierzęta łowne utrzymywane na fermie oraz mięso z nich pozyskane są badane:

- 1) w celu wykrycia pozostałości, o których mowa w § 14 ust. 2;
- 2) w celu stwierdzenia obecności zanieczyszczeń występujących w środowisku.

§ 16. Jeżeli badania, o których mowa w § 14 ust. 4, potwierdzą przypadki występowania tych chorób, ogranicza się wprowadzanie na rynek mięsa pochodzącego z gospodarstw lub terenów, gdzie stwierdzono te przypadki.

§ 17. Niedopuszczalne jest przeznaczenie do spożycia przez ludzi mięsa króliczego lub mięsa dzikiego ptactwa utrzymywanego na fermie, jeżeli:

- 1) w wyniku badania poubojowego stwierdzono w nim zmiany chorobowe powstałe w wyniku chorób określonych w przepisach odrębnych;

- 2) pochodzi od zwierząt, które otrzymywały produkty lecznicze lub inne substancje pozostające w mięsie i wpływające na jego ocenę, jeżeli mięso to może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi;
- 3) zostało:
 - a) poddane jonizacji lub promieniowaniu ultrafioletowemu,
 - b) poddane działaniu środków zmiękczejących lub innych substancji, które mogły wpłynąć na właściwości organoleptyczne mięsa,
 - c) oznakowane przy zastosowaniu barwników innych niż używane do jego znakowania.

Rozdział 5

Sposób przeprowadzania badania przedubojowego królików

§ 18. 1. Badanie przedubojowe przeprowadza powiatowy lekarz weterynarii.

2. Badanie, o którym mowa w ust. 1, przeprowadza się:

- 1) przed przeznaczeniem królików do uboju;
- 2) w gospodarstwie, w którym są utrzymywane króliki, przed ich załadunkiem;
- 3) w odpowiednio oświetlonym pomieszczeniu.

§ 19. 1. Jeżeli króliki uznane za zdrowe w wyniku badania przedubojowego w gospodarstwie pochodzenia, zostaną dostarczone przed upływem 24 godzin od tego badania do rzeźni, to badanie przedubojowe w rzeźni można ograniczyć do poszukiwania urazów wywołanych transportem.

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, po dostarczeniu do rzeźni króliki identyfikuje się w celu ustalenia miejsca ich pochodzenia.

§ 20. Jeżeli badanie przedubojowe w gospodarstwie pochodzenia i w rzeźni nie zostało wykonane przez tego samego powiatowego lekarza weterynarii, do królików dołącza się świadectwo zdrowia.

§ 21. 1. Jeżeli badanie przedubojowe nie zostało przeprowadzone w gospodarstwie pochodzenia, to króliki przeznaczone do uboju poddaje się badaniu przedubojowemu nie później niż przed upływem 24 godzin od przywiezienia do rzeźni.

2. Jeżeli od badania, o którym mowa w ust. 1, upłynęło więcej niż 24 godziny, to badanie przedubojowe powtarza się bezpośrednio przed ubojem.

§ 22. Podmiot prowadzący rzeźnię lub inna upoważniona osoba zapewnia powiatowemu

lekarzowi weterynarii pomoc niezbędną do wykonania badania przedubojowego.

§ 23. Przeznaczone do uboju króliki identyfikuje się i w celu ustalenia miejsca pochodzenia każdego zwierzęcia.

§ 24. 1. Badanie przedubojowe ma na celu ustalenie czy króliki:

- 1) wykazują objawy chorobowe charakterystyczne dla chorób zakaźnych zwierząt lub podejrzewa się je o zakażenie tymi chorobami;
 - 2) wykazują inne objawy chorobowe lub zaburzenia ogólne mogące mieć wpływ na przydatność ich mięsa do spożycia przez ludzi.
2. Królików, u których stwierdzono występowanie objawów określonych w ust. 1, nie przeznaczają się do uboju w celu spożycia ich mięsa przez ludzi.
3. Króliki, o których mowa w ust. 2, poddaje się ubojowi oddzielnie po zakończeniu cyklu ubojowego, a ich mięso usuwa się bezzwłocznie przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych określonych w przepisach odrębnych.

Rozdział 6

Sposób przeprowadzania badania poubojowego królików

§ 25. Niezwłocznie po uboju mięso królików poddaje się badaniu poubojowemu.

§ 26. Badanie poubojowe przeprowadza się w pomieszczeniu odpowiednio oświetlonym.

§ 27. Badanie poubojowe obejmuje:

- 1) oględziny poddanego ubojowi zwierzęcia oraz jego narządów;
- 2) omacywanie narządów wewnętrznych;
- 3) nacinanie płuc, wątroby, śledziony, nerek oraz tych części tuszek, które wykazują jakiegokolwiek zmiany;
- 4) badanie konsystencji, zabarwienia i zapachu tuszki oraz smaku w uzasadnionych przypadkach;
- 5) badania laboratoryjne w razie konieczności.

§ 28. Za niezdatne do spożycia przez ludzi uznaje się mięso królików, gdy badanie poubojowe wykazało, że:

- 1) zwierzę:
 - a) było chore na chorobę zakaźną,
 - b) miało złośliwe lub liczne nowotwory i liczne ropnie,

- c) miało liczne pasożyty w tkance podskórnej i mięśniowej,
- d) było zatrute,
- e) miało rozległe uszkodzenia lub nadmierne krwawe lub surowicze wybroczyny;

2) jego mięso:

- a) zawiera substancje niedozwolone lub zostały przekroczone najwyższe dopuszczalne stężenia pozostałości produktów leczniczych,
- b) wykazuje nieprawidłowości w kolorze, zapachu i smaku,
- c) wykazuje nienormalną konsystencję, w szczególności obrzęk lub poważne wychudzenie.

§ 29. Za niezdatne się do spożycia przez ludzi uznaje się także te części mięsa poddanego ubojowi królika, w których występują miejscowe urazy lub zanieczyszczenia nie mające wpływu na stan pozostałej części mięsa.

§ 30. 1. Wyniki badania poubojowego są zapisywane przez powiatowego lekarza weterynarii.
2. W przypadku gdy wyniki badania poubojowego potwierdzą występowanie choroby zakaźnej lub substancji niedozwolonych lub przekroczenie najwyższych dopuszczalnych stężeń pozostałości produktów leczniczych, urzędowy lekarz weterynarii powiadamia o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii sprawującego nadzór nad stadem, z którego pochodziły zwierzęta oraz osobę odpowiedzialną za to stado.

Rozdział 7

Sposób znakowania mięsa króliczego

§ 31. Znakowanie mięsa królików polega na umieszczeniu przez powiatowego lekarza weterynarii znaku weterynaryjnego bezpośrednio na mięsie lub na jego opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym.

§ 32. Powiatowy lekarz weterynarii:

- 1) dysponuje narzędziami i przyrządami używanymi do znakowania mięsa i może je przekazać osobom wykonującym czynności pomocnicze pod jego nadzorem tylko na czas niezbędny do wykonania znakowania;
- 2) posiada i przechowuje etykiety oraz opakowania po umieszczeniu na nich stempla lub znaku, o których mowa w § 3; etykiety, opakowania i pieczęcie są przekazywane osobom wykonującym czynności pomocnicze pod jego nadzorem w chwili wykonywania znakowania w ilości odpowiadającej ilości znakowanych wyrobów.

§ 33. 1. Znak weterynaryjny jest owalnego kształtu i zawiera następujące informacje:

- 1) w górnej części - nazwę państwa wywozu napisaną wielkimi literami;
- 2) na środku - weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni lub zakładu rozbioru mięsa;
- 3) w dolnej części - jeden z następujących zestawów symboli: CEE, EEG, EWG, EØF, EWG lub EOK.

2. Litery umieszczone w znaku powinny mieć 0,8 cm wysokości, zaś cyfry 1,1 cm wysokości lub litery i cyfry powinny mieć 0,2 cm wysokości.

3. Tusz używany do znakowania mięsa powinien spełniać wymagania określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

4. Informacje, o których mowa w ust. 1, umieszcza się w sposób czytelny i trwały.

§ 34. Znak weterynaryjny umieszcza się:

- 1) przy użyciu stempla - na nieopakowanych tuszkach;
- 2) na opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych lub pod tymi opakowaniami w sposób widoczny – na częściach tuszek lub podrobów zapakowanych w małych ilościach.

§ 35. W przypadku umieszczenia znaku weterynaryjnego na opakowaniu:

- 1) umieszcza się go w taki sposób, aby przy otwieraniu opakowania uległ zniszczeniu;
- 2) opakowanie zamyka się w taki sposób, aby po jego otwarciu nie można go było powtórnie użyć.

§ 36. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

Załączniki do rozporządzenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia

Załącznik nr 1

WZÓR
ŚWIADECTWA ZDROWIA

dla mięsa króliczego¹

PAŃSTWO

wywozu:.....Nr²:.....

.....

Właściwa służba:.....

Numer²:.....

I. Identyfikacja mięsa

Mięso z:.....

(gatunek zwierząt)

Rodzaj części:.....

Rodzaj opakowania:.....

Ilość jednostek opakowania:.....

Waga netto:.....

¹ Świeże mięso, które nie zostało poddane żadnym zabiegom konserwującym; mięso królicze chłodzone lub zamrożone uważa się za świeże.

² Nieobowiązkowe.

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) i weterynaryjny numer(y) identyfikacyjny rzeźni³:

.....

Adres(y) i weterynaryjny numer(y) identyfikacyjny zatwierdzonego zakładu
rozbioru mięsa / zatwierdzonych zakładów rozbioru mięsa³:.....

.....

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso będzie wysłane

Z.....

(miejsce załadunku)

do.....

(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu⁴:.....

Nazwa i adres wysyłającego:.....

.....

Nazwa i adres odbiorcy przesyłki:.....

.....

³ W odniesieniu do wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych podaje się numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów - numer lotu, a w odniesieniu do statków - nazwę.

⁴ Niepotrzebne skreślić

IV. Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany powiatowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

a) - opisane mięso królicze³,

posiada znak świadczący o tym, że:

- mięso pochodzi ze zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach⁴;
- rozbiór mięsa odbył się w zatwierdzonym zakładzie rozbioru³;

b) mięso zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku kontroli weterynaryjnej;

c) pojazdy lub pojemniki do transportu mięsa, jak również warunki załadunku niniejszej partii spełniają wymagania weterynaryjne.

Sporządzono w..... dnia.....

.....

(podpis powiatowego lekarza weterynarii)

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA**dla królików i dzikich zwierząt łownych utrzymywanych na fermach
przewożonych do rzeźni**

Właściwy organ:nr:.....

I. Identyfikacja zwierząt

Gatunek zwierząt:.....

Ilość zwierząt:.....

Znak identyfikacyjny:.....

II. Pochodzenie zwierząt

Adres gospodarstwa pochodzenia

.....

.....

III. Przeznaczenie zwierząt

Zwierzęta są przewożone do następującej rzeźni:.....

.....

Następującym środkiem transportu:.....

IV. Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisane wyżej zwierzęta zostały poddane badaniu przedubojowemu w wyżej wymienionym gospodarstwie o godzinie.....
.....w dniui zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w..... dnia.....

.....
(podpis i pieczęć urzędowego lekarza weterynarii)

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach przeznaczonego do wysyłki do państw członkowskich EWG

Kraj wywozu: nr:

Właściwy organ:

nr:

I. Identyfikacja mięsa

Mięso z:

(gatunek zwierząt)

Rodzaj części:

Rodzaj

opakowania:

Ilość jednostek opakowania:

Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) i weterynaryjny numer(y) identyfikacyjny rzeźni:

.....

.....
 Adres(y) i weterynaryjny numer(y) identyfikacyjny zatwierdzonego zakładu rozbioru
 mięsa / zatwierdzonych zakładów rozbioru mięsa³

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso będzie wysyłane

Z

(miejsce załadunku)

do

(państwo i miejsce przeznaczenia)

Następującym środkiem transportu⁴:

Nazwa i adres wysyłającego:

.....

Nazwa i adres odbiorcy:

.....

IV. Zaświadczenie o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany powiatowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- a) - mięso od wyżej opisanych gatunków³,

³ Niepotrzebne skreślić.

⁴ W odniesieniu do wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów - numer lotu, a w odniesieniu do statków - nazwę.

- opakowanie wyżej określonego mięsa³

posiada znak świadczący o tym, że

- mięso pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach⁴
 - rozbiór mięsa odbył się w zatwierdzonym zakładzie rozbioru³;
- b) mięso zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku kontroli weterynaryjnej
- c) pojazdy lub pojemniki do przewozu mięsa, jak również warunki załadunku niniejszej wysyłki są zgodne z wymaganiami weterynaryjnymi.

Sporządzono w....., dnia.....

Uzasadnienie

Rozporządzenie w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach implementuje Dyrektywę Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990r. w dotyczącą zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa królików i dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. W.E. nr L 268 z 24.09.1991r., s. 41), ze zm.

W poszczególnych rozdziałach rozporządzenia zostały uregulowane kwestie dotyczące wymagań dla mięsa króliczego, przy produkcji mięsa zwierząt łownych utrzymywanych przez człowieka, sposób przeprowadzania kontroli spełniania wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa króliczego i mięsa zwierząt łownych sposób przeprowadzania badania przedubojowego i poubojowego królików oraz sposób znakowania mięsa króliczego.

Rozporządzenie

Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹⁾

z dnia2003 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia..... o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr, poz. ...) zarządza się, co następuje:

**Rozdział 1
Przepisy ogólne**

§ 1. 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne obowiązujące przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych.

2. Wymagań, o których mowa w ust. 1, nie stosuje się w przypadku:

- 1) oferowania przez myśliwego bezpośrednio odbiorcy małych ilości zwierząt łownych, niepodanych skórowaniu lub skubaniu, lub - w przypadku drobnych zwierząt łownych – patroszeniu;
- 2) oferowania bezpośrednio odbiorcy małych ilości mięsa zwierząt łownych;
- 3) porcjowania i magazynowania mięsa zwierząt łownych w punktach sprzedaży lub na terenie lokali sąsiadujących z tymi punktami, wyłącznie w celu oferowania go odbiorcy.

3. Wymagań, o których mowa w ust. 1, nie stosuje się do sprowadzanych z państw trzecich trofeów myśliwskich lub ubitych zwierząt łownych przewożonych przez myśliwych w ich własnych pojazdach, jeżeli :

- 1) przewożone są niewielkie ilości drobnych zwierząt łownych lub pojedyncze okazy grubych zwierząt łownych;
- 2) z okoliczności wynika, że mięso tych zwierząt nie jest przeznaczone do celów handlowych;
- 3) zwierzęta pochodzą z państw lub ich części spełniających wymagania weterynaryjne.

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) „zwierzęta łowne” - dzikie ssaki lądowe łowne, łącznie z dzikimi ssakami żyjącymi na obszarze zamkniętym, w warunkach zbliżonych do życia na wolności;
- 2) „grube zwierzęta łowne” - dzikie zwierzęta kopytne;
- 3) „drobne zwierzęta łowne” - dzikie ssaki z rodziny *Leporidae* oraz dzikie ptactwo przeznaczone do spożycia przez ludzi;
- 4) „mięso zwierząt łownych” - wszystkie części zwierząt łownych, które nadają się do spożycia przez ludzi;
- 5) „punkt skupu” - miejsce, w którym są przetrzymywane ubite dzikie zwierzęta przed przewiezieniem do zakładu.
- 6) „zakład przetwórstwa mięsa zwierząt łownych” – zakład zatwierdzony na zasadach określonych w art. 11 ustawy z dnia..... o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr.,poz....), zwanej dalej „ustawą”, w którym są przetwarzane zwierzęta łowne i w którym jest z nich pozyskiwane mięso, podlegające nadzorowi na zasadach określonych w ustawie.

Rozdział 2

Wymagania dotyczące zdrowia zwierząt łownych, z których pozyskuje się mięso

§ 3. 1. Mięso powinno być pozyskane ze zwierząt łownych, które:

- 1) zostały ubite w rejonie łowieckim w sposób określony w przepisach łowieckich;
- 2) nie pochodzą z rejonu objętego ograniczeniami, ze względu na zdrowie zwierząt;
- 3) niezwłocznie po uboju:
 - a) zostały przetworzone lub
 - b) zostały przewiezione nie później niż przed upływem 12 godzin do zakładu, lub
 - c) zostały przewiezione do punktu skupu, w którym zostały schłodzone przy zachowaniu warunków dla danego rodzaju mięsa, a następnie, nie później niż przed upływem 12 godzin, przewiezione do zakładu; w przypadku zwierząt łownych ubitych w dużej odległości od zakładu czas, przed upływem którego powinny być przewiezione do tego zakładu może być przedłużony, przy czym niezwłocznie po przewiezieniu powinny zostać poddane przez powiatowego lekarza weterynarii badaniu poubojowemu.

2. Mięso, o którym mowa w ust. 1, powinno być pozyskane w zakładzie zatwierdzonym na zasadach określonych w art. 11 ustawy, przy zapewnieniu że:

- 1) zwierzęta łowne, z których pozyskano mięso były sprawione w pomieszczeniach innych niż te, w których przechowuje się mięso lub w oddzielnym cyklu produkcyjnym;
 - 2) zostało oznakowane znakiem weterynaryjnym w sposób umożliwiający odróżnienie mięsa pozyskanego w sposób określony w rozporządzeniu od mięsa pozyskanego na zasadach określonych w przepisach odrębnych.
3. Mięso powinno być pozyskane zwierząt łownych, które zostały poddane przez powiatowego lekarza weterynarii badaniu mającemu na celu:
- 1) ustalenie, na podstawie informacji uzyskanych od myśliwego lub, w wyjątkowych przypadkach, zaświadczenia wydanego przez zarząd koła łowieckiego, sposobu zachowania danego zwierzęcia przed ubojem;
 - 2) sprawdzenie czy śmierć zwierzęcia nie nastąpiła z przyczyn innych niż polowanie.
4. Mięso powinno być pozyskane wyłącznie ze zwierząt łownych, które:
- 1) były przechowywane przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych;
 - 2) były poddane badaniu poubojowemu przez powiatowego lekarza weterynarii lub osobę wykonującą czynności pomocnicze pod nadzorem tego lekarza;
 - 3) nie wykazywały żadnych zmian chorobowych z wyjątkiem urazów, które powstały podczas uboju, stwierdzonych wad rozwojowych lub zmian, jeżeli wykonane badania laboratoryjne potwierdzą, że te wady lub zmiany nie spowodowały, że w ich wyniku mięso stało się niezdatne do spożycia przez ludzi lub stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego;
 - 4) były poddane badaniu, o którym mowa w pkt 2, które, w przypadku drobnych zwierząt łownych niewypatroszonych, zostało wykonane bezpośrednio po uboju na reprezentatywnej próbce zwierząt pochodzących z tego samego miejsca, przy czym w przypadku stwierdzenia choroby zakaźnej lub wad, przeprowadza się kontrolę dodatkowych tusz pochodzących z danej partii zwierząt.
5. Jeżeli badanie przeprowadzone w sposób, o którym mowa w ust. 4 pkt 4, nie dało jednoznacznych rezultatów:
- 1) badaniu poddaje się każdą tuszę z tej partii zwierząt lub
 - 2) całą partię zwierząt uznaje się za niezdatną do spożycia przez ludzi.
- § 4. Niedopuszczalne jest przeznaczenie do spożycia przez ludzi mięsa zwierząt łownych w przypadku, gdy:
- 1) stwierdzono, że stanowi ono zagrożenie dla zdrowia ludzi;
 - 2) badania, o których mowa w § 3 ust. 4 pkt 2-4 i ust. 5, potwierdziły występowanie u dzikich zwierząt, z których ją pozyskano chorób zakaźnych;

- 3) pozyskano je ze zwierząt, które otrzymywały produkty lecznicze lub inne substancje, które mogły spowodować, że ich mięso może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego;
- 4) zostało:
 - a) poddane jonizacji lub promieniowaniu ultrafioletowemu,
 - b) poddane działaniu środków zmiękczejących lub innych substancji, które mogły wpłynąć na właściwości organoleptyczne mięsa,
 - c) oznakowane przy zastosowaniu barwników innych niż dopuszczone do używania do tego celu.

§ 5. Mięso dzików i innych gatunków zwierząt podatnych na włośnię poddaje się:

- 1) badaniu przy zastosowaniu metody wytrawiania, lub
- 2) badaniu trychinoskopijnemu polegającemu na obserwacji mikroskopowej kilku próbek mięsa każdego zwierzęcia pobranych co najmniej z mięśni szczęk i przepony, mięśni przedniego podudzia, mięśni międzyżebrowych i mięśni języka.

§ 6. Mięso zwierząt łownych uznane za zdatne do spożycia przez ludzi powinno być:

- 1) oznakowane znakiem weterynaryjnym w sposób określony w § 54;
- 2) po badaniu poubojowym przechowywane w zakładzie, o którym mowa w § 3 ust. 2;
- 3) podczas transportu zaopatrzone w:
 - a) dokument handlowy poświadczony przez powiatowego lekarza weterynarii, zawierający - dla mięsa mrożonego - miesiąc i rok zamrożenia oraz numer kodowy, na podstawie którego można ustalić tożsamość wystawiającego go lekarza; odbiorca mięsa przechowuje dokument przez rok i okazuje na każde wezwanie urzędowego lekarza weterynarii,
 - b) świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku do rozporządzenia;
- 4) transportowane przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych;
- 5) oznakowane ze wskazaniem gatunku zwierząt, z zastrzeżeniem przepisów odrębnych.

§ 7. Mięso zwierząt łownych uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi powinno być:

- 1) oznakowane w sposób wyraźnie odróżniający je od mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi;
- 2) przetworzone w sposób określony w przepisach odrębnych.

§ 8. Warunki i tryb wprowadzania na rynek mięsa zwierząt łownych pochodzących z obszaru objętego ograniczeniami ze względu na zdrowie zwierząt określają przepisy odrębne.

§ 9. 1. Na rynku umieszcza się wyłącznie:

- 1) pozbawione skóry i wypatroszone zwierzęta łowne, spełniające wymagania określone w § 3 i 4, lub świeże mięso tych zwierząt;
- 2) poddane skórowaniu i patroszeniu drobne zwierzęta łowne, niepoddane mrożeniu i głębokiemu mrożeniu, poddane kontroli przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych, o których mowa w § 3 ust. 2 pkt 1 i 2, jeżeli jest magazynowane w oddzielnych pomieszczeniach lub przetwarzane w cyklu produkcyjnym odrębnym od cyklu przetwarzania świeżego mięsa, mięsa drobiowego oraz pozbawionego skóry i piór mięsa drobnych dzikich zwierząt;
- 3) niepoddane skórowaniu grube zwierzęta łowne:
 - a) których wnętrzości zostały poddane badaniu poubojowemu w zakładzie przetwórstwa dziczyzny,
 - b) które zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia potwierdzające, że ich mięso uznano za zdatne do spożycia,
 - c) które zostały schłodzone do temperatury:
 - od -1°C do $+7^{\circ}\text{C}$ i przewiezione w tej temperaturze do zakładu w terminie nie dłuższym niż 7 dni od dnia wykonania badań poubojowych lub
 - od 1°C do $+1^{\circ}\text{C}$ i przewiezione w tej temperaturze do zakładu przetwórstwa dziczyzny w terminie nie dłuższym niż 15 dni od dnia wykonania badań poubojowych.

2. Mięsa pozyskanego ze zwierząt łownych, o których mowa w ust. 1 pkt 2, nie zaopatrjuje się w świadectwo zdrowia, o którym mowa w § 6 pkt 1.

3. Przepisu ust. 2 nie stosuje się do mięsa, które, po oskórowaniu w zakładzie, zostało poddane przez powiatowego lekarza weterynarii badaniu poubojowemu i w jego wyniku uznane za nadające się do spożycia przez ludzi.

§ 10. Produktów pochodzących z zakładów , które nie zostały zatwierdzone na zasadach określonych w art. 11 ustawy:

- 1) nie oznacza się znakiem weterynaryjnym w sposób określony w § 3 ust.2 pkt 2 lit. c;
- 2) nie wprowadza się na rynek.

§ 11. Wnętrznosci dzikich zwierząt uznane za zdatne do spożycia mogą być umieszczone na rynku po poddaniu ich obróbce, w sposób określony w przepisach wydanych na podstawie art. 5 ust. 2 pkt 2 ustawy.

Rozdział 3

Warunki, tryb i zakres przeprowadzania kontroli wewnętrznej w zakładzie przetwórstwa mięsa zwierząt łownych

§ 12. 1. Podmiot prowadzący zakład przetwórstwa mięsa zwierząt łownych przeprowadza regularne kontrole, w szczególności poprzez badania mikrobiologiczne, przestrzegania wymagań weterynaryjnych przy pozyskiwaniu mięsa zwierząt łownych.

2. Kontrolom, o których mowa w ust. 1, są poddawane urządzenia, sprzęt, narzędzia i instalacje używane na wszystkich etapach pozyskiwania mięsa zwierząt łownych oraz, jeżeli to konieczne, produkty uzyskane z mięsa tych zwierząt.

3. O rodzaju, częstotliwości i wynikach kontroli wraz z podaniem nazwy laboratorium wykonującego badania, osoba kierująca informuje powiatowego lekarza weterynarii.

4. Rodzaj kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i metody badań bakteriologicznych określają przepisy odrębne.

§ 13. Podmiot prowadzący zakład przetwórstwa mięsa zwierząt łownych przygotowuje i przeprowadza, w uzgodnieniu i z udziałem powiatowego lekarza weterynarii, program szkolenia pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny dostosowany do rodzaju produkcji prowadzonej przez zakład.

§ 14. 1. Nadzór nad spełnianiem przez zakład wymagań weterynaryjnych sprawuje na zasadach określonych w ustawie z dnia o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. Nr ..., poz...), powiatowy lekarz weterynarii, któremu towarzyszą osoby wykonujące czynności pomocnicze pod jego nadzorem.

2. Wykonując nadzór, o którym mowa w ust. 1, powiatowy lekarz weterynarii:

- 1) ma prawo wstępu, przez całą dobę, do wszystkich pomieszczeń zakładu;
- 2) sprawdza dokumentację dotyczącą terenu łowieckiego, z którego pochodzą zwierzęta;
- 3) analizuje wyniki kontroli, o których mowa w § 12 ust. 1 i 2;

- 4) przeprowadza badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub badania produktów;
 - 5) kontroluje:
 - a) sposób przyjmowania mięsa do zakładu i jego załadunek po przetworzeniu,
 - b) sposób przechowywania mięsa w zakładzie,
 - c) mięso przed rozbiorem i po przetworzeniu przed załadunkiem,
 - d) wymagania weterynaryjne w pomieszczeniach oraz stan urządzeń, sprzętu, narzędzi i instalacji używanych do przetwarzania mięsa,
 - e) higienę osób zatrudnionych przy przetwarzaniu mięsa, w tym ich odzieży.
3. Podmiot prowadzący zakład przetwórstwa mięsa zwierząt łownych udziela powiatowemu lekarzowi weterynarii niezbędnej pomocy przy przeprowadzaniu przez niego kontroli w szczególności poprzez:
- 1) udzielanie informacji o miejscu pochodzenia zwierząt łownych;
 - 2) udostępnienie pomieszczeń i urządzeń do wykonania kontroli.
4. Wyniki przeprowadzonych badań i zalecenia pokontrolne są przedstawiane osobie kierującej zakładem w protokole, o którym mowa w art. 25 ust. 3 ustawy.

§ 15. 1. Powiatowy lekarz weterynarii gromadzi wyniki badań poubojowych w celu ustalenia miejsc występowania chorób zakaźnych.

2. W przypadku gdy badania poubojowe potwierdzą wystąpienie choroby zakaźnej, informację o miejscu pochodzenia chorego zwierzęcia przekazuje powiatowemu lekarzowi weterynarii sprawującemu nadzór nad obszarem łowieckim, z którego pochodziło to zwierzę.

§ 16. 1. W obszarach łowieckich powiatowy lekarz weterynarii przeprowadza regularne kontrole zwierząt łownych.

2. Wyniki kontroli, o których mowa w ust. 1, są przesyłane za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii, Głównemu Lekarz Weterynarii.

3. Główny Lekarz Weterynarii gromadzi wyniki kontroli w przypadku, gdy:

- 1) potwierdzają wystąpienie u zwierzęcia choroby zakaźnej;
- 2) stwierdzono u zwierzęcia substancje niedozwolone lub gdy zostały przekroczone najwyższe dopuszczalne stężenia pozostałości produktów leczniczych.

§ 17. Nie wprowadza się na rynek dzikich zwierząt i ich mięsa pozyskanego na obszarach łowieckich objętych kontrolą, o której mowa w § 16.

§ 18. Zwierzęta łowne i ich mięso importowane z państw trzecich mogą być wprowadzone na rynek, jeżeli spełniają wymagania weterynaryjne określone w ustawie.

§ 19. Zwierzęta łowne i ich mięso, o których mowa w § 18, powinny spełniać następujące warunki:

- 1) pochodzić z państw trzecich lub ich części, z których sprowadzanie towarów nie jest zabronione ze względu na zdrowie zwierząt;
- 2) posiadać świadectwo zdrowia wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii potwierdzające, że spełniają wymagania weterynaryjne określone w ustawie i pochodzić z zakładów spełniających wymagania niezbędne do uzyskania zatwierdzenia.

§ 20. Zwierzęta łowne i ich mięso mogą być importowane, jeżeli:

- 1) są zaopatrzone w świadectwo zdrowia, o którym mowa w § 19 pkt 3, wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii bezpośrednio przed załadunkiem;
- 2) spełniają wymagania w zakresie kontroli określone w przepisach odrębnych.

Rozdział 4

Wymagania lokalizacyjne, techniczne i technologiczne dla zakładu przetwórstwa mięsa zwierząt łownych

§ 21. Zakład przetwórstwa mięsa zwierząt łownych powinien posiadać pomieszczenia przeznaczone do :

- 1) odbioru zwierząt łownych, wyposażone w urządzenia chłodnicze;
- 2) patroszenia, odskórzania i skubania;
- 3) rozbioru mięsa, jego krojenia i innych rodzajów obróbki, wyposażone w urządzenia chłodnicze i przyrząd do pomiaru temperatury;
- 4) pakowania i wysyłki produktów gotowych, jeżeli czynności te są wykonywane w zakładzie;
- 5) magazynu mięsa, mięso przetrzymuje się w warunkach chłodniczych.

§ 22. 1. Pomieszczenia, w których przetwarza się i przechowuje mięso wyposaża się w:

- 1) posadzki o konstrukcji trwałej, nienasiąkliwej, nieprzepuszczalnej, łatwej do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych; kratki lub kanały ściekowe zaopatruje się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków; przy czym:
 - a) w pomieszczeniach chłodniczych instaluje się wyłącznie urządzenie do usuwania wody,
 - b) w magazynie oraz miejscach, przez które jest transportowane mięso podłogę pokrywa się wodoodporną i odporną na gnicie wykładziną podłogową;
 - 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w kolorach jasnych (z wyłączeniem koloru czerwonego i zielonego), gładkich do wysokości co najmniej 2 m albo do wysokości składowania towaru; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni, zamrażalni i tuneli zamrażalniczych, zaokrągla się;
 - 3) drzwi wykonuje się z materiału nieulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; drzwi wykonane z drewna, obudowuje się;
 - 4) sufity o powierzchni łatwej do czyszczenia i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni;
 - 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzaniu się skroplin;
 - 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niepowodujące zmiany kolorów, przy czym punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;
 - 7) instalacje doprowadzające wodę przeznaczoną do celów spożywczych i gospodarczych;
 - 8) umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do celów spożywczych, zimną i gorącą albo wodą zmieszaną, o temperaturze 35-40°C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; krany nie mogą być uruchamianie za pomocą dłoni lub przedramienia;
 - 9) urządzenia do mycia sprzętu i urządzeń;
 - 10) urządzenia do wyładunku surowca i załadunku produktów gotowych;
 - 11) chłodnie lub zamrażalnie przeznaczone dla surowców i produktów gotowych.
2. Niedopuszczalne jest stosowanie drewna z wyjątkiem pomieszczeń, w których przechowuje się produkty gotowe opakowane.
 3. Niedopuszczalne jest rozsypywanie trocin na podłogę pomieszczeń, o których mowa w ust. 1.

§ 23. Zakład przetwórstwa mięsa zwierząt łownych wyposaża się w wodoszczelne, niepodlegające korozji pojemniki do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia, z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości, lub w zamykane pomieszczenie do przetrzymywania takich surowców, jeżeli nie są one usuwane z zakładu codziennie; w przypadku gdy usuwanie surowców niezdatnych do spożycia odbywa się poprzez kanały zsypane, powinny być one skonstruowane i zainstalowane w sposób zabezpieczający zakład przed skażeniem.

§ 24. Zakład przetwórstwa mięsa zwierząt łownych zabezpiecza się przed dostępem owadów i gryzoni; urządzeń do łapania owadów lub gryzoni nie umieszcza się w pomieszczeniach, w których znajdują się nieopakowane surowce, półprodukty i produkty gotowe.

§ 25. 1. Do zakładu przetwórstwa mięsa zwierząt łownych doprowadza się bieżącą wodę przeznaczoną do celów spożywczych i gospodarczych.

2. Punkty czerpalne wody przeznaczonej do celów spożywczych zaopatruje się w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania wody.

3. Do wytwarzania pary wodnej dla celów technicznych lub przeciwpożarowych dopuszcza się używanie wody przeznaczonej do celów gospodarczych.

§ 26. 1. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt mające kontakt z surowcami, półproduktami i produktami gotowymi utrzymuje się w warunkach higienicznych i technicznych wykluczających ich zanieczyszczenie.

2. Pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie używa się do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.

3. Surowiec, półprodukty, produkty gotowe oraz opakowania je zawierające nie mogą stykać się z posadzkami lub ścianami.

4. Krajalnice, pojemniki, taśmy pojemników, piły i noże mające bezpośredni kontakt z surowcem, półproduktem lub produktami gotowym powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i odkażania.

5. Do odkażania narzędzi mających bezpośredni kontakt z surowcami, półproduktami lub produktami gotowymi stosuje się urządzenia z wodą przeznaczoną do celów spożywczych o temperaturze nie niższej niż 82°C.

6. W pomieszczeniach produkcyjnych nie używa się środków transportu o napędzie spalinowym.

§ 27. 1. Osoby, których rodzaj pracy wymaga stykania się z mięsem, półproduktami lub produktami gotowymi, powinny używać odzieży roboczej czystej i w jasnym kolorze, a także obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.

2. Odzież roboczą zmienia się codziennie lub każdorazowo w przypadku jej zabrudzenia.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1, powinny myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy.

4. Palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, jedzenie i picie jest dopuszczalne tylko w miejscach do tego wyznaczonych.

5. Stan zdrowia osób, o których mowa w ust. 1, regulują przepisy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, a kwalifikacje tych osób w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji – przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 28. W zakładzie, o którym mowa w § 21, powinny się znajdować także:

1) szatnie przepustowe dla osób zatrudnionych z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia posadzkami i ścianami; drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych; szatnie wyposaża się w umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do celów spożywczych, zimną i gorącą albo wodą zmieszaną o temperaturze 35-40°C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; umywalki i spłuczki nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia;

2) pomieszczenie dla powiatowego lekarza weterynarii, wyposażone w sprzęt niezbędny do przeprowadzania badań.

§ 29. 1. Środki myjące, odkażające oraz środki chemiczne do zwalczania szkodników przetrzymuje się w zamkniętym pomieszczeniu.

2. Środki myjące i odkażające stosuje się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa i produktów gotowych; w tym celu po ich użyciu maszyny, urządzenia i sprzęt opłukuje się dokładnie wodą przeznaczoną do celów spożywczych, z wyjątkiem użycia środków, których zastosowanie nie wymaga spłukania.

Rozdział 5

Sposób przeprowadzania badania poubojowego zwierząt łownych

§ 30. 1. Badaniu poubojowemu poddaje się wszystkie części ciała zwierząt łownych w celu ustalenia czy ich mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.

2. Badanie poubojowe przeprowadza się nie później niż przed upływem 18 godzin od przyjęcia ubitego zwierzęcia do zakładu.

§ 31. 1. Badanie poubojowe przeprowadza się po otwarciu jam ciała zwierzęcia.

2. Powiatowy lekarz weterynarii może nakazać wzdłużne rozszczepienie kręgosłupa oraz głowy zwierzęcia.

§ 32. Badanie poubojowe obejmuje:

- 1) oględziny poddanego ubojowi zwierzęcia oraz jego narządów;
- 2) omacywanie narządów wewnętrznych;
- 3) badanie konsystencji, zabarwienia i zapachu tuszy oraz smaku w uzasadnionych przypadkach;
- 4) badania laboratoryjne.

§ 33. Za niezdatne do spożycia przez ludzi uznaje się mięso:

- 1) pochodzące od zwierząt, których zachowanie odbiegało od naturalnego,
- 2) jeżeli badanie poubojowe wykazało:
 - a) zapalenie stawów, jąder lub jelit,
 - b) liczne guzy lub ropnie, wpływające na stan narządów wewnętrznych lub mięśni,
 - c) zmiany w wątrobie lub śledzionie,
 - d) obecność ciał obcych w jamach ciała, zwłaszcza w żołądku i jelitach lub w pęcherzu moczowym,
 - e) znaczne ilości gazu w żołądku i jelitach, wraz z odbarwieniem narządów wewnętrznych,
 - f) zmiany dotyczące barwy, zapachu, smaku lub konsystencji,
 - g) zmiany gnilne,
 - h) złamania otwarte, jeżeli nie są bezpośrednio związane z polowaniem,
 - i) wychudzenie,
 - j) ogólny lub umiejscowiony obrzęk,
 - k) inne zmiany chorobowe.

§ 34. Powiatowy lekarz weterynarii powinien nakazać zajęcie mięsa dzikich zwierząt:

- 1) które wykazują zmiany chorobowe, z wyjątkiem urazów, będących wynikiem polowania oraz ustalonych wad rozwojowych i nieprawidłowości, jeżeli powodują, że mięso jest niezdatne do spożycia lub stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego;
- 2) które nie zostały ubite zgodnie z przepisami łowieckimi;

- 3) które, podczas badania poubojowego uznano, z przyczyn określonych w § 40, za niezdatne do spożycia;
- 4) u których stwierdzono chorobę zakaźną;
- 5) u których stwierdzono zakażenie włośniem.

§ 35. Powiatowy lekarz weterynarii może dokonać dodatkowych nacięć i przeprowadzić dodatkowe badania, jeżeli jest to niezbędne do podjęcia ostatecznej decyzji.

§ 36. 1. Z przeprowadzonego badania poubojowego urzędowy lekarz weterynarii sporządza protokół, który zawiera w szczególności wyniki przeprowadzonych badań.

2. W przypadku gdy przeprowadzone badania potwierdzają przypadek choroby zakaźnej, o fakcie tym informuje się powiatowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za nadzór nad terenem łowieckim, z którego pochodzi zwierzę.

§ 37. Po badaniu poubojowym mięso dzikich zwierząt schładza się lub zamraża, przy czym:

- 1) temperatura schłodzenia wynosi:
 - a) $+4^{\circ}\text{C}$ – dla drobnych dzikich zwierząt,
 - b) $+7^{\circ}\text{C}$ – dla grubych dzikich zwierząt;
- 2) temperatura zamrożenia nie może przekraczać -12°C .

Rozdział 6

Wymagania przy przetwarzaniu, przechowywaniu i transporcie mięsa zwierząt łownych

§ 38. Po uboju zwierzęta łowne poddaje się następującym czynnościom:

- 1) grube zwierzęta łowne :
 - a) patroszy się,
 - b) po oddzieleniu od tuszy trzewia piersiowe oraz wątrobę i śledzionę przechowuje się wraz z pozostałymi częściami zwierzęcia łownego w celu poddania ich wraz z tuszą badaniu poubojowemu przez powiatowego lekarza weterynarii,
 - c) narządy wewnętrzne inne niż wymienione w lit. b, usuwa się i poddaje badaniom,
 - d) usuwa się głowę zwierzęcia jako trofeum myśliwskie;
- 2) drobne zwierzęta łowne:

- a) patroszy się całkowicie lub częściowo w miejscu, gdzie zwierzę zostało ubite lub
- b) przewozi się, w temperaturze nie przekraczającej +4°C, do zakładu przetwórstwa dziczyzny nie później niż przed upływem 12 godzin od uboju i tam poddaje patroszeniu.

§ 39. 1. Po wykonaniu czynności, o których mowa w § 46, mięso zwierząt łownych powinno być schłodzone:

- 1) do temperatury +7°C lub niższej - w przypadku grubych zwierząt łownych;
- 2) do temperatury +4°C lub niższej - w przypadku drobnych zwierząt łownych.

2. Po schłodzeniu, o którym mowa w ust. 1, mięso zwierząt łownych przewozi się do zakładu lub do punktu odbioru zwierząt łownych w czasie nie przekraczającym 12 godzin od uboju, przy czym:

- 1) grube zwierzęta łowne nie powinny być podczas przewożenia układane w stosy lub spiętrzane;
- 2) zwierzęta łowne, których narządy wewnętrzne zostały poddane badaniu poubojowemu powinny być zaopatrzone w świadectwo zdrowia wydane przez powiatowego lekarza weterynarii, potwierdzające pozytywny wynik badania i określające przybliżony czas uboju.

§ 40. 1. Zwierzęta łowne, które nie zostały poddane patroszeniu w miejscu uboju, patroszy się niezwłocznie po przewiezieniu do zakładu.

2. Przy patroszeniu zwierząt łownych płuca, serce, wątrobę, nerki, śledzionę i śródpiersie oddziela się od reszty ciała lub pozostawia się połączone w sposób naturalny.

§ 41. 1. Do czasu ukończenia badania tusze oraz narządy wewnętrzne, które nie zostały poddane badaniu nie powinny mieć kontaktu z tuszami i narządami wewnętrznymi już poddanymi badaniu.

2. Niedopuszczalne jest usuwanie, krojenie i dalsza obróbka tuszy.

§ 42. 1. Mięso niezdatne do spożycia przez ludzi oraz żołądki, jelita i niejadalne produkty uboczne nie powinny mieć kontaktu z mięsem zdatnym do spożycia przez ludzi.

2. Mięso, o którym mowa w ust. 1, umieszcza się w wydzielonych pomieszczeniach lub pojemnikach skonstruowanych w sposób wykluczający zakażenie mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi; pojemniki umieszcza się w miejscach oddalonych od miejsc przechowywania mięsa zdatnego do spożycia.

§ 43. Formowanie, oprawianie i obróbka mięsa zwierząt łownych oraz ich narządów wewnętrznych powinny odbywać przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych obowiązujących w tym zakresie.

§ 44. Mięso opakowane i nieopakowane przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach.

§ 45. Sposób poddawania badaniu trofeów myśliwskich określają przepisy odrębne.

§ 46. Mięso grubych zwierząt łownych poddaje się rozbirowi i odkostnieniu wyłącznie w zatwierdzonych zakładach, które mają pomieszczenia do poddawania skórowaniu i rozbioru mięsa.

§ 47. 1. Mięso zwierząt łownych dostarcza się do pomieszczeń, w których jest poddawane obróbce.
2. Po zakończeniu obróbki mięso przechowuje się w pomieszczeniu w warunkach chłodniczych lub w urządzeniach chłodzących.

§ 48. 1. Mięso zwierząt łownych przeznaczone do rozbioru poddaje się kontroli weterynaryjnej i , jeżeli to konieczne, usuwa się jego zbędne części.

2. Miejsce, w którym przeprowadza się rozbiór mięsa powinno być wyposażone w odpowiednia urządzenia i narzędzia oraz oświetlone.

§ 49. 1. Temperatura mięsa podczas rozbioru, odkostnienia i pakowania powinna być stała i wynosić:

- 1) +7°C lub mniej - w przypadku grubych zwierząt łownych;
- 2) +4°C - w przypadku drobnych zwierząt łownych.

2. Temperatura w pomieszczeniu, w którym dokonuje się rozbioru mięsa powinna wynosić nie więcej niż +12°C.

§ 50. 1. Rozbiór mięsa wykonuje się w warunkach wykluczających jego zanieczyszczenie.

2. Skrzepy krwi i odłamki kości powstałe podczas rozbioru usuwa się.

§ 51. Rozebrane mięso niezdatne do spożycia przez ludzi gromadzi się w wodoszczelnych, odpornych na korozję pojemnikach z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości lub w zamykanych pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania takiego mięsa.

§ 52. 1. Mięso zwierząt łownych przewozi się:

- 1) w warunkach chłodniczych z utrzymaniem temperatur, przewidzianych dla tego mięsa;
- 2) w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie lub uszkodzenie.

2. Pojemniki i środki transportu, którymi są przewożone produkty mięsne, powinny być oczyszczone i poddane dezynfekcji przed każdorazowym ich użyciem.

3. Nieopakowane tusze lub półtusze zawiesza się, umieszcza na podpórkach lub w odpornych na korozję pojemnikach.

4. Podpórki, opakowania i pojemniki powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

5. Podpórki, opakowania i pojemniki mogą one być użyte ponownie, jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.

6. Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza kontrolę środka transportu i warunków załadunku .

Rozdział 7

Sposób znakowania i pakowania mięsa zwierząt łownych

§ 53. 1. Znakowanie mięsa zwierząt łownych jest przeprowadzane pod kontrolą powiatowego lekarza weterynarii.

2. Powiatowy lekarz weterynarii:

- 1) dysponuje narzędziami i przyrządami używanymi do znakowania mięsa i może je przekazać osobom wykonującym czynności pomocnicze pod jego nadzorem tylko na czas niezbędny do wykonania znakowania;
- 2) posiada i przechowuje etykiety oraz opakowania po umieszczeniu na nich stempla lub znaku, o których mowa w § 62; etykiety, opakowania i pieczęcie są przekazywane personelowi pomocniczemu w chwili wykonywania znakowania w ilości odpowiadającej ilości znakowanych produktów.

§ 54. 1. Na mięsie zwierząt łownych umieszcza się znak weterynaryjny w kształcie pięciokąta, który zawiera następujące informacje:

- 1) w górnej części - nazwę lub inicjały państwa wysyłki napisane wielkimi drukowanymi literami;
- 2) na środku – numer zatwierdzenia zakładu przetwórstwa dziczyzny;

- 3) w dolnej części - jeden z następujących zestawów symboli: CEE, EEG, EWG, EØF, EOK lub inicjały określające państwo trzecie, będące państwem pochodzenia mięsa.
2. Tusz używany do znakowania mięsa powinien spełniać wymagania określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.
 3. Informacje, o których mowa w ust. 1, umieszcza się w sposób czytelny i trwały.

§ 55. Znak weterynaryjny umieszcza się:

- 1) na nieopakowanych tuszach - przy użyciu stempla;
- 2) na częściach tusz lub podrobów opakowanych w małych ilościach - w widoczny sposób na opakowaniach lub pod nimi.

§ 56. Mięso zwierząt łownych pakuje się, niezwłocznie po rozbiorze, przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych w tym zakresie.

§ 57. 1. Opakowania zbiorcze, w których umieszcza się mięso zwierząt łownych powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

2. Opakowania, o których mowa w ust. 1, ponadto:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych mięsa;
- 2) powinny chronić przed przenikaniem do ich wnętrza substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi;
- 3) powinny zapewniać skuteczną ochronę mięsa w czasie transportu.

3. Opakowania mogą być użyte powtórnie, jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.

§ 58. 1. Mięso umieszcza się w opakowaniu jednostkowym, które powinno być bezbarwne i przezroczyste oraz spełniać wymagania, o których mowa w § 57 ust. 2 pkt 1 i 2.

2. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe stanowi jednocześnie opakowanie przeznaczone do transportu:

- 1) powinno odpowiadać również wymaganiom, o których mowa w § 57 ust. 2 pkt 3;
- 2) nie musi być przezroczyste i bezbarwne.

§ 59. Pakowanie mięsa zwierząt łownych może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, w którym mięso to jest rozbierane i oddzielane od kości, jeżeli:

- 1) jest ono wystarczająco duże i urządzone w sposób zapewniający odpowiednie warunki weterynaryjne;
- 2) opakowania zbiorcze i jednostkowe bezpośrednio po wyprodukowaniu zostały umieszczone w zapieczętowanym pokrowcu ochronnym; pokrowiec zabezpiecza się przed zniszczeniem w czasie transportu do zakładu przetwórstwa dziczyzny, a następnie przechowuje w oddzielnym pomieszczeniu tego zakładu przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych;
- 3) opakowania były przechowywane:
 - a) w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu, nie mających połączenia wentylacyjnego z pomieszczeniami zawierającymi substancje mogące zakazić mięso,
 - b) tak, aby nie miały kontaktu z podłogą,
 - c) w sposób gwarantujący ich ochronę przed pyłami i dostępem owadów.
- 4) opakowania przed dostarczeniem do tego pomieszczenia były przetrzymywane przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych obowiązujących w tym zakresie;
- 5) opakowania były przeniesione do tego pomieszczenia:
 - a) przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych, a następnie niezwłocznie użyte,
 - b) przez osoby, które nie mają kontaktu z mięsem.

§ 60. Niedozwolone jest umieszczanie w jednym opakowaniu mięsa zwierząt łownych różnych gatunków.

§ 61. 1. Mięso przewożone z zakładu do miejsca przeznaczenia zaopatruje się w oryginał świadectwa zdrowia wydany przed załadunkiem przez powiatowego lekarza weterynarii.

2. Świadectwo zdrowia, o którym mowa w ust. 1, sporządza się co najmniej w języku polskim i języku lub językach państwa miejsca przeznaczenia.

§ 62. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

MINISTER ROLNICTWA

I ROZWOJU WSI

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

WZÓR
ŚWIADECTWA ZDROWIA

**DLA MIĘSA ZWIERZĄT ŁOWNYCH ⁽¹⁾ PRZEZNACZONEGO DO WYSYŁKI DO
PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO PO PRZEWIEZIENIU PRZEZ TERYTORIUM
PAŃSTWA TRZECIEGO**

Państwo
wysyłające:.....

Właściwe służby:
.....

Adnotacje ⁽²⁾:
.....

I. I. Informacje dotyczące mięsa

Mięso zwierząt łownych pochodzące od:
.....

(gatunek zwierząt)

Rodzaj cięcia:
.....

Rodzaj pakowania:
.....

Ilość opakowań:
.....

Waga netto:
.....

II. II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) i weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zakładu(ów):

.....
.....
.....
.....
.....

Adres(y) i weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zakładu(ów) rozbioru mięsa⁽⁴⁾:

.....
.....
.....
.....
.....

III. III. Miejsce przeznaczenia mięsa zwierząt łownych

Mięso będzie wysłane

z

.....
.....

(miejsce załadunku)

do

.....
.....

(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu ⁽³⁾:

.....

Nazwa i adres nadawcy:

.....

Nazwa i adres odbiorcy:

.....

⁽¹⁾ Mięso zwierząt łownych, które nie było poddane obróbce innej niż schłodzenie lub mrożenie, zapewniające jego konserwację.

⁽²⁾ Nieobowiązkowe.

⁽³⁾ Określić numer lub numer rejestracyjny (w przypadku wagonów kolejowych, ciężarówek), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).

(⁴) Pomiąć, stosownie do potrzeb.

IV. Świadectwo zdrowia

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- 1) mięso zwierząt łownych pochodzące od gatunków opisanych wyżej zostało pozyskane w zakładzie płożonym w regionie lub na obszarze podlegającym ograniczeniom ze względu na zdrowie zwierząt i zostało uznane za zdatne do spożycia zgodnie z kontrolą weterynaryjną;
- 2) pojazdy lub kontenery oraz warunki ładowania niniejszej przesyłki spełniają wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu;
- 3) zwierzęta łowne lub ich mięso(²) jest przeznaczone do przesłania do państwa członkowskiego po przewiezieniu przez terytorium państwa trzeciego.

Sporządzono w, dn.

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

(1) Łącznie z badaniem trychinoskopowym

(2) Pomiąć, gdy punkt (b) nie znajduje zastosowania.

Uzasadnienie

Rozporządzenie w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych implementuje Dyrektywę Rady 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz.Urz. WE nr L 268 z 14.09.1992r. str. 35) ze zm.

W poszczególnych rozdziałach rozporządzenia zostały uregulowane kwestie dotyczące wymagań co do zdrowia zwierząt łownych, z których pozyskuje się mięso, warunków, trybu i zakresu przeprowadzania kontroli wewnętrznej w zakładzie, wymagań lokalizacyjnych, technicznych i technologicznych dla zakładu, sposobu przeprowadzania badania przedubojowego zwierząt

łownych, wymagania przy przetwarzaniu, przechowywaniu i transporcie mięsa zwierząt łownych oraz sposób znakowania i pakowania mięsa zwierząt łownych

Projekt

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

z dnia2003 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia..... o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr, poz. ...) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1 Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego.

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) „produkty mięsne” - produkty powstałe, w wyniku obróbki, z mięsa lub zawierające mięso, które po dokonaniu przecięcia ukazującego przekrój, nie wykazują cech mięsa świeżego; nie uważa się za produkty mięsne wyrobów wytworzonych z mięsa, które zostało poddane jedynie zimnej obróbce, mięsa mielonego i mięsa w kawałkach mniejszych niż 100g;
- 2) „inne produkty pochodzenia zwierzęcego”:
 - a) ekstrakty mięsne,
 - b) oczyszczony tłuszcz zwierzęcy - tłuszcz pochodzący z oczyszczonego mięsa, łącznie z kośćmi, przeznaczony do spożycia przez człowieka,
 - c) skwarki – zawierające białko produkty powstałe w wyniku topienia mięsa lub tłuszczu z kośćmi lub bez kości,
 - d) mączki mięsne, mączki ze skórek, solona lub suszona krew, solona lub suszona plazma krwi,
 - e) żołądki, pęcherze i jelita oczyszczone, solone lub suszone poddane obróbce termicznej;
- 3) „kulinarne potrawy mięsne” - środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego opakowane i poddane obróbce termicznej, nadające się do spożycia bez stosowania dodatkowych

zabiegów technologicznych z wyjątkiem podgrzania, a zawierające w swoim składzie również środki spożywcze inne niż pochodzenia zwierzęcego, poddane schłodzeniu lub zamrożeniu;

- 4) „materiał surowy” – mięso używane jako składnik do uzyskania produktów mięsnych lub innych produktów pochodzenia zwierzęcego lub używany do wytworzenia gotowego wyrobu mięsnego;
- 5) „obróbka” - proces chemiczny lub fizyczny, w szczególności ogrzewanie, wędzenie, solenie, marynowanie, konserwowanie lub suszenie, podjęty w celu przedłużenia okresu przechowywania mięsa lub produktów zwierzęcych, także w przypadku gdy wchodzi one w skład innych produktów spożywczych;
- 6) „ogrzewanie” - użycie suchego lub wilgotnego strumienia powietrza;
- 7) „solenie” - użycie soli;
- 8) „konserwowanie” - rozprowadzenie soli w całym produkcie;
- 9) „dojrzwanie” - obróbka surowego solonego mięsa, która odbywa się w odpowiedniej temperaturze, wilgotności i przy przepływie powietrza zapewniających stopniową redukcję wilgoci oraz powstanie naturalnej fermentacji i procesów enzymatycznych, w wyniku czego produkt uzyskuje typowe organoleptyczne właściwości oraz zachowuje trwałość i przydatność do spożycia w temperaturze otoczenia;
- 10) „suszenie” - naturalna lub sztuczna redukcja zawartości wody w produkcie;
- 11) „opakowanie” - sposób ochrony produktów, o których mowa w § 1, przy zastosowaniu opakowania jednostkowego, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001r. o opakowaniach i odpadach opakowaniowych mającego bezpośredni kontakt z tymi produktami, a także to opakowanie;
- 12) „zapakowanie” - umieszczenie jednego produktu lub większej ilości opakowanych lub nieopakowanych produktów, o których mowa w § 1, w pojemniku, a także sam ten pojemnik;
- 13) „hermetycznie zamknięte opakowanie” - pojemnik wykonany z materiałów nieprzepuszczających powietrza, zapewniający ochronę przechowywanych w nim produktów przed dostępem mikroorganizmów, podczas i po obróbce termicznej;
- 14) „ośrodek przepakowania” – pomieszczenie, w którym produkty mięsne, inne produkty pochodzenia zwierzęcego lub kulinarne potrawy mięsne przeznaczone do umieszczenia na rynku są przechowywane lub przepakowywane.

Rozdział 2

Wymagania dotyczące produktów mięsnych

§ 3. Produkty mięsne produkuje się z mięsa, które:

1) pochodzi z zakładu zatwierdzonego w sposób określony w art. 12 ustawy z dnia... o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr..., poz....), zwanej dalej „ustawą”;

2) było transportowane i przechowywane przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych.

§ 4. Produkty mięsne, uzyskane z mięsa lub produktów mięsnych, poddaje się przetworzeniu przy zastosowaniu:

- 1) obróbki termicznej;
- 2) konserwowania;
- 3) marynowania;
- 4) suszenia

- połączonego z wędzeniem lub dojrzewaniem w określonych warunkach otoczenia i po dodaniu środków konserwujących.

§ 5. Do produkcji produktów mięsnych nie używa się:

- 1) narządów rozrodczych zwierząt obojga płci, z wyjątkiem jąder;
- 2) narządów układu moczowego, z wyjątkiem nerek i pęcherzy;
- 3) chrząstki krtani, tchawicy i oskrzeli;
- 4) gałek ocznych i powiek;
- 5) przewodu słuchowego zewnętrznego;
- 6) tkanek zrogowaciałych;
- 7) głowy, z wyjątkiem grzebienia i koraliki; wola, przelyku, jelit i narządów rozrodczych drobiu.

§ 6. Zakłady produkują produkty mięsne wyłącznie z mięsa oznakowanego znakiem zdrowia.

§ 7. Kulinarne potrawy mięsne wytwarza się w zakładach, przy spełnieniu wymagań weterynaryjnych, o których mowa w § 11, 26 i 27.

§ 8. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być umieszczone na rynku jeżeli:

- 1) zostały wyprodukowane w zakładach:
 - a) w których są wykonywane działania określone w § 9 ust. 2,
 - b) które zostały zatwierdzone w sposób określony w art. 11 ustawy,
 - c) które są nadzorowane w sposób określony w § 12;

- 2) są wytwarzane przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych właściwych dla wytwarzania tych produktów;
- 3) został do nich dołączony handlowy dokument identyfikacyjny określający pochodzenie tych produktów.

Rozdział 3

Warunki, tryb i zakres prowadzenia kontroli wewnętrznej w zakładzie

§ 9. 1. Podmiot prowadzący zakład podejmuje środki niezbędne do zapewnienia przestrzegania na wszystkich etapach produkcji lub przepakowywania wymagań weterynaryjnych.

2. Podmiot prowadzący zakład:

- 1) wykonuje czynności mające na celu:
 - a) określenie w zakładzie, przy uwzględnieniu specyfiki prowadzonej produkcji, miejsc wymagających zastosowania szczególnych środków bezpieczeństwa,
 - b) ustalenie i wprowadzenie metod kontroli i prowadzenie tej kontroli w miejscach, o których mowa w pkt 1,
 - c) pobieranie próbek do badań w laboratorium w celu sprawdzenia skuteczności zastosowanych metod oczyszczania i dezynfekcji oraz spełniania wymagań weterynaryjnych określonych w ustawie;
- 2) informuje powiatowego lekarza weterynarii o istnieniu poważnego zagrożenia dla zdrowia publicznego – w przypadku gdy uzyskane informacje lub przeprowadzone badania, o których mowa w pkt. 1 lit. c, potwierdzają istnienie takiego zagrożenia;
- 3) wycofuje z rynku, a następnie zabezpiecza i przechowuje, produkty, które mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia publicznego.

§ 10. Podmiot prowadzący zakład zapewnia widoczne i czytelne umieszczenie na opakowaniu produktów mięsnych następujących danych:

- 1) temperatury, w jakiej produkty powinny być transportowane lub przechowywane;
- 2) datę ich trwałości lub
- 3) datę zużycia (przydatności do spożycia) - w przypadku produktów łatwo psujących się.

§ 11. 1. Podmiot prowadzący zakład przygotowuje i przeprowadza, w uzgodnieniu i z udziałem powiatowego lekarza weterynarii, szkolenie osób zatrudnionych w zakresie bezpieczeństwa i higieny dostosowane do rodzaju prowadzonej przez zakład produkcji.

2. Szkolenia, o którym mowa w ust. 1, nie przeprowadza się, jeżeli osoby zatrudnione posiadają udokumentowane kwalifikacje odpowiednie do rodzaju wykonywanej pracy.

§ 12. 1 Nadzór nad spełnianiem przez zakłady wymagań weterynaryjnych, określonych w ustawie sprawuje urzędowy lekarz weterynarii.

2. Nadzór, o którym mowa w ust. 1, jest wykonywany stale lub okresowo, w zależności od wielkości zakładu, rodzaju wytwarzanego produktu i oceny istniejącego zagrożenia.

3. Urzędowy lekarz weterynarii sprawując nadzór, o którym mowa w ust. 1, ma prawo wstępu, przez całą dobę, do wszystkich pomieszczeń zakładu.

4. Nadzór jest wykonywany poprzez:

- 1) kontrolę warunków, w jakich są wytwarzane produkty,
- 2) wgląd do dokumentów potwierdzających pobranie próbek:
 - a) do badań mikrobiologicznych,
 - b) w celu skontrolowania prawidłowości zastosowanej obróbki,
 - c) do wyrywkowej kontroli konserw mięsnych pasteryzowanych i sterylizowanych w hermetycznie zamkniętych opakowaniach;
- 3) kontrolę oznakowania wytworzonych produktów mięsnych;
- 4) sprawdzanie warunków przechowywania i transportu produktów mięsnych;
- 5) sprawdzanie pochodzenia mięsa, z którego produkty zostały wytworzone;
- 6) kontrolę zgodności zawartości przypraw i innych środków spożywczych podanej na etykiecie umieszczonej na wyrobie z występującą w wyrobie – w przypadku środków spożywczych zawierających w swym składzie oprócz mięsa także inne środki spożywcze;
- 7) kontrolę handlowych dokumentów identyfikacyjnych dołączonych do mięsa.

§ 13. W zakładzie produkującym jedynie produkty zawierające w swym składzie nie więcej niż 10 % mięsa lub produktu mięsnego w masie produktu końcowego, wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów mięsnych powinny być spełniane:

- 1) w magazynie świeżego mięsa lub produktu mięsnego;
- 2) w pomieszczeniach:

- a) w których świeże mięso lub produkt mięsny są poddawane obróbce lub dodawane do produktów mięsnych lub produktów, które zawierają inne środki spożywcze i jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego,
- b) w których produkty są przetwarzane i przechowywane.

Rozdział 4

Wymagania lokalizacyjne, techniczne i technologiczne dla zakładu

§ 14. Zakład powinien spełniać następujące wymagania:

- 1) być usytuowany na terenie wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń;
- 2) posiadać pomieszczenia, których powierzchnia i wyposażenie są dostosowane do rodzaju wykonywanych czynności.

§ 15. 1. Pomieszczenia w zakładzie powinny być usytuowane w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia surowca i wyrobu gotowego.

2. Pomieszczenia, w których przygotowuje się, przetwarza i składowe produkty mięsne, wyposaża się w:

- 1) posadzki o konstrukcji trwałej, nienasiąkliwej, nieprzepuszczalnej, łatwej do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, przy czym kratki lub kanały ściekowe zaopatruje się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków; stosowanie środków przeciwpoślizgowych jest niedopuszczalne;
- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w kolorach jasnych (z wyłączeniem koloru czerwonego i zielonego), gładkich do wysokości co najmniej 2 m albo do wysokości składowania towaru; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni, zamrażalni i tuneli zamrażalniczych, zaokrągla się;
- 3) drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych z urządzeniami samozamykającymi, z wyjątkiem drzwi w chłodniach, zamrażalniach i tunelach zamrażalniczych, wykonuje się z materiału nieulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i

nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, obudowuje się je;

- 4) sufity o powierzchni łatwej do czyszczenia i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni;
- 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzaniu się skroplin;
- 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niepowodujące zmiany kolorów, przy czym punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;
- 7) instalacje doprowadzające wodę przeznaczoną do celów spożywczych i gospodarczych;
- 8) umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do celów spożywczych, zimną i gorącą albo wodą zmieszaną, o temperaturze 35-40°C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; kraney nie mogą być uruchamianie za pomocą dłoni lub przedramienia;
- 9) urządzenia do mycia sprzętu i urządzeń;
- 10) urządzenia do wyładunku surowca i załadunku wyrobów gotowych;
- 11) chłodnie lub zamrażalnie przeznaczone dla surowców i wyrobów gotowych;
- 12) system kanalizacyjny.

3. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 2, drewno może być stosowane wyłącznie:

- 1) w pomieszczeniach wędzarni jako kije wędzarnicze;
- 2) do transportowania opakowanego surowca, wyrobów gotowych lub opakowań, jako palety drewniane.

4. Metali galwanizowanych nieskorodowanych używa się wyłącznie do suszenia szynek i kiełbas, w sposób uniemożliwiający ich kontakt z tymi wyrobami.

5. Niedopuszczalne jest rozsypywanie trocin na podłogę pomieszczeń, o których mowa w ust. 2.

§ 16. 1. W zakładach o małej zdolności produkcyjnej dopuszcza się:

1) wykorzystywanie jako szatni dla osób zatrudnionych - pomieszczenia z szafkami; szafka dzieli się na szafki z odzieżą roboczą oraz z odzieżą osobistą pracowników;

2) ręczne uruchamianie kranów w pomieszczeniu, o którym mowa w pkt 1, oraz spłuczek w toaletach;

3) przetrzymywanie środków myjących i odkażających w zamkniętej szafie.

2. W zakładach, o których mowa w ust. 1, powinny znajdować się:

1) pomieszczenie chłodnicze lub urządzenie chłodzące do składowania materiałów surowych;

2) pomieszczenie chłodnicze lub urządzenie chłodzące do składowania produktów gotowych.

§ 17. 1. Zakład wyposaża się:

1) w wodoszczelne, nieulegające korozji pojemniki do przechowywania materiałów surowych niezdatnych do spożycia przez ludzi, z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości albo

2) zamykane pomieszczenie do przetrzymywania materiałów surowych niezdatnych do spożycia przez ludzi, jeżeli nie są one usuwane z zakładu codziennie.

2. W przypadku gdy usuwanie surowców niezdatnych do spożycia przez ludzi odbywa się poprzez kanały zsypane, powinny być skonstruowane i zainstalowane w sposób zapobiegający skażeniu zakładu.

§ 18. Zakład zabezpiecza się przed dostępem owadów i gryzoni; urządzeń do łapania owadów lub gryzoni nie umieszcza się w pomieszczeniach, w których znajdują się nieopakowane materiały surowe, półprodukty i wyroby gotowe.

§ 19. 1. Do zakładu doprowadza się bieżącą wodę przeznaczoną do celów spożywczych i gospodarczych.

2. Punkty czerpalne wody przeznaczonej do celów spożywczych zaopatruje się w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania wody.

3. Przy wejściu do oddziałów produkcyjnych, wydzielonych w ramach działów, montuje się myjki do obuwia; jeżeli mycie obuwia odbywa się ręcznie, w pobliżu myjek instaluje się umywalki.

4. Do wytwarzania pary wodnej dla celów technicznych lub przeciwpożarowych używa się wyłącznie wody przeznaczonej do celów gospodarczych.

5. Przewody doprowadzające wodę przeznaczoną do celów gospodarczych nie mogą przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub magazynowe.

6. Przewody doprowadzające wodę oznacza się na końcówkach opaskami o szerokości 10 cm w następujący sposób:

- 1) przewód z wodą przeznaczoną do celów gospodarczych - kolorem niebieskim;
- 2) przewód z wodą gorącą przeznaczoną do celów spożywczych - kolorem czerwonym;
- 3) przewód z wodą zimną przeznaczoną do celów spożywczych - kolorem zielonym.

7. Urządzenia, w których woda jest używana do celów produkcyjnych, sanitarnych lub chłodniczych, łączą się bezpośrednio z kanalizacją.

§ 20. 1. W zakładzie powinny znajdować się, z zastrzeżeniem ust. 5:

- 1) magazyn:
 - a) materiału surowego; materiał surowy przetrzymuje się w warunkach chłodniczych,
 - b) wyrobów gotowych;
- 2) pomieszczenie do wytwarzania i umieszczania produktów mięsnych w opakowaniach jednostkowych, jeżeli czynności te stanowią jeden cykl produkcyjny;
- 3) magazyn dozwolonych substancji dodatkowych, przypraw, soli i osłonek sztucznych;
- 4) magazyn osłonek naturalnych i soli przeznaczonych do ich solenia;
- 5) pomieszczenie służące do pakowania produktów mięsnych w opakowania zbiorcze;
- 6) magazyn opakowań jednostkowych i zbiorczych;
- 7) pomieszczenie służące do mycia i odkażania sprzętu ruchomego;
- 8) szatnie przepustowe dla personelu z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia posadzkami i ścianami, wyposażone w umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do celów spożywczych, zimną i gorącą albo wodą zmieszaną o temperaturze 35-40°C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; umywalki i spluczki nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia, których drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych;
- 9) myjnia środków transportu, o konstrukcji umożliwiającej mycie w temperaturze poniżej 0°C, z zastrzeżeniem ust. 3;
- 10) pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii, z zastrzeżeniem ust. 4.

2. Jeżeli zachodziłoby krzyżowanie się dróg technologicznych materiału surowego i wyrobu gotowego, zapewnia się pomieszczenie do produkcji produktów mięsnych i pomieszczenie do umieszczania produktów mięsnych w opakowaniach jednostkowych.

3. Dopuszcza się korzystanie z myjni środków transportu znajdującej się poza zakładem, jeżeli myjnia ta spełnia wymagania, o których mowa w ust. 1 pkt 9.

4. Jeżeli wielkość produkcji nie wymaga stałej lub regularnej obecności urzędowego lekarza weterynarii na terenie zakładu, w zakładzie wydziela się miejsce do przechowywania niezbędnego sprzętu oraz dokumentacji.

5. W zależności od rodzaju produkcji w zakładzie powinny znajdować się dodatkowo pomieszczenia przeznaczone do:

- 1) wstępnego oczyszczania materiału surowego;
- 2) rozpakowywania dostarczonego materiału surowego;
- 3) rozmrażania materiału surowego;
- 4) rozbioru mięsa;
- 5) peklowania mięsa;
- 6) obróbki mechanicznej mięsa;
- 7) wędzenia i obróbki termicznej produktów mięsnych;
- 8) przygotowywania osłonek naturalnych;
- 9) plasterkowania i pakowania w opakowania jednostkowe produktów mięsnych;
- 10) chłodzenia produktów mięsnych;
- 11) topienia tłuszczu;
- 13) suszenia lub dojrzewania produktów mięsnych.

§ 21. 1. Zakład, w którym są produkowane produkty zawierające inne środki spożywcze i jedynie mały procent mięsa lub produktów mięsnych, przy czym mięso to lub produkty mięsne zostały poddane pełnej obróbce dopuszcza się:

- 1) wykorzystywanie jako szatni dla osób zatrudnionych - pomieszczenia z szafkami, z podziałem szafek na szafki z odzieżą roboczą oraz z odzieżą osobistą pracowników;
- 2) ręczne uruchamianie kranów w pomieszczeniu, o którym mowa w pkt 1, oraz spłuczek w toaletach;
- 3) przetrzymywanie środków myjących i odkażających w zamkniętej szafie.

2. W zakładach, o których mowa w ust. 1, powinny znajdować się:

- 1) pomieszczenie chłodnicze lub urządzenie chłodzące do składowania surowców;
- 2) pomieszczenie chłodnicze lub urządzenie chłodzące do składowania wyrobów gotowych.

Rozdział 4

Wymagania higieniczne dotyczące poszczególnych etapów produkcji

§ 22. 1. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt mające kontakt z materiałami surowymi, półproduktami i wyrobami gotowymi utrzymuje się w warunkach higienicznych i technicznych wykluczających ich zanieczyszczenie.

2. Pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie używa się do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.

3. Materiały surowe, półprodukty, wyroby gotowe oraz opakowania je zawierające nie mogą stykać się z posadzkami lub ścianami.

4. Krajalnice, pojemniki, taśmy pojemników, piły i noże mające bezpośredni kontakt z materiałem surowym, półproduktem lub wyrobem gotowym powinny być wykonane z materiałów nieulegających korozji, łatwych do mycia i odkażania.

5. Do odkażania narzędzi mających bezpośredni kontakt z materiałami surowymi, półproduktami lub wyrobami gotowymi stosuje się urządzenia z wodą przeznaczoną do celów spożywczych o temperaturze nie niższej niż 82°C.

6. W pomieszczeniach produkcyjnych nie używa się środków transportu o napędzie spalinowym.

7. Niedopuszczalne jest wprowadzanie ani utrzymywanie zwierząt na terenie zakładu.

§ 23. 1. Środki myjące, odkażające oraz środki chemiczne przeciw szkodnikom przetrzymuje się w zamkniętym pomieszczeniu.

2. Środki myjące i odkażające stosuje się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie surowców i wyrobów gotowych; w tym celu po ich użyciu maszyny, urządzenia i sprzęt opłukuje się dokładnie wodą przeznaczoną do celów spożywczych, nie dotyczy to środków, które nie wymagają spłukania.

§ 24. 1. W zakładzie ściśle rozdziela się strefy materiału surowego, półproduktu i wyrobu gotowego; układ pomieszczeń w zakładzie powinien zapewniać rozdział tych stref.

2. Materiał surowy i półprodukty nie mogą stykać się z wyrobami gotowymi.

3. Opakowanych materiałów surowych i wyrobów gotowych nie przetrzymuje się z nieopakowanymi.

4. Produkt mięsny, którego przechowywanie wymaga innej temperatury, składa się w oddzielnym pomieszczeniu.

§ 25. W pomieszczeniach rozbioru mięsa, peklowania i plasterkowania temperatura nie może być wyższa niż 12°C.

§ 26. 1. Osoby, których rodzaj pracy wymaga stykania się z materiałem surowym, półproduktami lub wyrobami gotowymi, powinny używać odzieży roboczej czystej i w jasnym kolorze, a także obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.

2. Odzież roboczą zmienia się codziennie lub każdorazowo w przypadku jej zabrudzenia.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1:

- 1) powinny myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy;
- 2) podczas pracy nie powinny nosić biżuterii i zegarków;
- 3) skaleczenia lub otarcia skóry rąk powinny zabezpieczać wodoodpornym opatrunkiem.

4. Palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, jedzenie i picie jest dopuszczalne tylko w miejscach do tego wyznaczonych.

5. Stan zdrowia osób, o których mowa w ust. 1, regulują przepisy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, a kwalifikacje tych osób w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji - przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Rozdział 5

Wymagania dodatkowe dla zakładów produkujących konserwy mięsne i gotowe potrawy kulinarne

§ 27. 1. Zakłady produkujące konserwy mięsne pasteryzowane lub sterylizowane w hermetycznie zamykanych pojemnikach wyposaża się ponadto w:

- 1) urządzenia zapewniające transport pustych pojemników do pomieszczeń produkcyjnych;
- 2) urządzenia do mechanicznego mycia i sterylizacji pojemników bezpośrednio przed ich napełnieniem; do mycia stosuje się wyłącznie bieżąca, gorącą wodę przeznaczoną do celów spożywczych;
- 3) urządzenia do mechanicznego mycia w gorącej wodzie przeznaczonej do celów spożywczych pojemników po ich napełnieniu; do mycia napełnionych pojemników nie można stosować środków myjących lub substancji zapobiegających korozji;
- 4) pomieszczenie z urządzeniami do obróbki termicznej konserw;
- 5) urządzenia do chłodzenia konserw po obróbce termicznej;
- 6) pomieszczenie z wentylacją lub miejsce do suszenia konserw po procesie chłodzenia;
- 7) odpowiednie do wielkości produkcji pomieszczenie do przeprowadzania prób termostatowych, zaopatrzone w termometr rtęciowy, termograf oraz wentylator;
- 8) pomieszczenie wyposażone w sprzęt do badania podwójnej zakładki puszek.

2. Do sterylizacji lub pasteryzacji konserw stosuje się urządzenia wyposażone w:

- 1) manometr legalizowany nie rzadziej niż co 12 miesięcy;
- 2) termometr rtęciowy legalizowany nie rzadziej niż co 6 miesięcy, z podziałką o dokładności do 0,5°C, przy czym 1 cm tej podziałki nie może wskazywać więcej niż 4°C;

3) urządzenie do automatycznej rejestracji czasu i temperatury procesów pasteryzacji lub sterylizacji konserw, legalizowane nie rzadziej niż co 12 miesięcy.

3. Proces sterylizacji lub pasteryzacji uznaje się za prawidłowy, jeżeli na wykresie temperatury (wskaźnik obróbki termicznej) amplituda nie przekracza 1°C.

4. Różnica między wskazaniem termometru rtęciowego a zapisem urządzenia do automatycznej rejestracji, o którym mowa w ust. 3 pkt 3, nie może być większa niż 1°C.

§ 28. 1. W zakładzie, o którym mowa w § 24 ust. 1, przeprowadza się regularne i systematyczne badanie produktów przed i po procesach obróbki termicznej w celu ustalenia, że:

1) zastosowany czas i temperatura obróbki termicznej konserw, przeznaczonych do składowania w temperaturze otoczenia, były wystarczające dla destrukcji lub inaktywacji chorobotwórczych mikroorganizmów lub ich przetrwalników;

2) pojemniki są szczelnie zamknięte.

2. W celu sprawdzenia szczelności pojemników wykonuje się następujące po sobie czynności:

1) wzrokową kontrolę pojemników po ich napełnieniu, zamknięciu i obróbce termicznej;

2) badanie parametrów podwójnej zakładki;

3) testy termostatowe konserw sterylizowanych w temperaturze nie niższej niż:

a) 37°C - przez 7 dni albo

b) 35°C - przez 10 dni;

4) badania mikrobiologiczne.

3. W pomieszczeniu, w którym dokonuje się obróbki termicznej konserw, parametry tej obróbki umieszcza się na tablicy informacyjnej w sposób trwały i widoczny; w pomieszczeniu tym umieszcza się również zegar.

4. Woda stosowana do chłodzenia konserw powinna zawierać wolny chlor w ilościach nie mniejszych niż 0,5 ppm; czas chłodzenia nie może być krótszy niż 20 min.

5. Wodę, o której mowa w ust. 4, bada się chemicznie po każdym cyklu chłodniczym; urządzenie do chlorowania powinno być zaopatrzone w wizualny lub akustyczny system sygnalizujący zaburzenia w dostawie chloru.

6. Woda, o której mowa w ust. 4, po zakończeniu chłodzenia może być powtórnie użyta do tego celu po poddaniu zabiegom uzdatniającym.

§ 29. 1. Zakłady produkujące kulinarne potrawy mięsne powinny spełniać wymagania, o których mowa w § 14 i 15.

2. Przygotowywanie materiału surowego do produkcji kulinarnych potraw mięsnych i ich pakowanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, pod warunkiem wykonywania tych czynności w kolejnych etapach, poprzedzonych myciem i odkażaniem pomieszczeń oraz urządzeń.

§ 30. 1. Mięso wchodzące w skład kulinarnych potraw mięsnych, bezpośrednio po obróbce termicznej powinno być:

- 1) wymieszane z innymi składnikami kulinarnej potrawy mięsnej w możliwie najkrótszym czasie; czas utrzymywania kulinarnej potrawy mięsnej w przedziale temperatur 10-60°C nie powinien przekroczyć 2 godzin lub
- 2) schłodzone do temperatury nie wyższej niż 10°C, a następnie wymieszane z innymi składnikami kulinarnej potrawy mięsnej.

2. Potrawy, wytworzone w wyniku zastosowania jednej z procedur, o których mowa w ust. 1, schładza się do temperatury nie wyższej niż 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny.

3. Potrawy przeznaczone do mrożenia zamraża się bezpośrednio po schłodzeniu.

Rozdział 6

Sposób znakowania i pakowania produktów mięsnych

§ 31. Znakowanie, etykietowanie oraz pakowanie produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego odbywa się wyłącznie w zakładzie spełniającym wymagania weterynaryjne, o których mowa w § 14 i 15.

§ 32. 1. Produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego znakuje się bezpośrednio po ich wyprodukowaniu w sposób czytelny i trwały.

2. Znakowanie, o którym mowa w ust. 1, polega na naniesieniu bezpośrednio na produkcie, a w przypadku produktu pakowanego w opakowania jednostkowe - bezpośrednio na tym opakowaniu, znaku o kształcie owalnym zawierającego:

- 1) oznaczenie dużymi literami państwa, w którym został wyprodukowany;
- 2) weterynaryjny numer identyfikacyjny nadany zakładowi w sposób, o którym mowa w art.

11 ust. 3 pkt 1 ustawy;

3) numer określający rodzaj produktu, do produkcji którego zakład został zatwierdzony.

3. Znak, o którym mowa w ust. 2, umieszcza się w taki sposób, że otwarcie opakowania powoduje jego zniszczenie.

4. Jeżeli produkt gotowy jest umieszczany w opakowaniu zbiorczym, to opakowanie również znakuje się tym znakiem.

5. Wymiary znaku, o którym mowa w ust. 2, nanoszonego:

- 1) na produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego albo na zawierające te produkty opakowania jednostkowe wynoszą: szerokość 3 cm, a wysokość 2 cm, przy czym wysokość cyfr i liter powinna wynosić 0,2 cm;
- 2) na opakowania zbiorcze zawierające produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego wynoszą: szerokość 6,5 cm, wysokość 4,5 cm, przy czym wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm, a liter 0,8 cm.

6. Znak może być także umieszczony na przytwierdzonej na stałe do produktu mięsnego i innego produktu pochodzenia zwierzęcego tabliczce, wykonanej z materiału odpornego na działanie temperatury i uszkodzenia mechaniczne.

§ 33. Etykiety umieszczane na produktach mięsnych i innych produktach pochodzenia zwierzęcego powinny zawierać informacje:

- 1) o gatunku zwierzęcia, z którego uzyskano produkt;
- 2) o ilości mięsa, z którego uzyskano produkt;
- 3) o dacie wyprodukowania produktu, zapisaną w przy użyciu cyfr lub kodu paskowego;
- 4) o zawartości białka lub skrobi w produkcie;
- 5) o warunkach, w jakich powinny być oferowane do sprzedaży

§ 34. 1. Opakowania, w które są pakowane produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego:

1) powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia;

2) przechowuje się w warunkach higienicznych.

2. Opakowania zbiorcze:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych produktu;
- 2) powinny chronić przed przenikaniem do wnętrza opakowania substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi i zanieczyszczeń;
- 3) powinny być wytrzymałe.

3. Opakowania zbiorcze mogą być używane powtórnie, jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.

4. Opakowania jednostkowe powinny być bezbarwne i przezroczyste oraz odpowiadać wymaganiom, o których mowa w ust. 2 pkt 1 i 2.

5. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe stanowi jednocześnie opakowanie przeznaczone do transportu:

- 1) powinno odpowiadać również wymaganiom, o których mowa w ust. 2 pkt 3;
- 2) nie musi być przezroczyste i bezbarwne.

§ 35. 1. Opakowania przechowuje się w pomieszczeniach przeznaczonych specjalnie do tego celu, w sposób wykluczający ich bezpośredni kontakt ze ścianami i podłogą.

2. Opakowania mogą być użyte, jeżeli są w stanie nieuszkodzonym i nienaruszonym.

§ 36. 1. Opakowane produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego umieszcza się niezwłocznie w magazynie produktów gotowych albo w chłodni składowej.

2. Z opakowaniami zbiorczymi nie mogą mieć kontaktu pracownicy mający kontakt z materiałem surowym lub produktami gotowymi przed ich umieszczeniem w opakowaniu jednostkowym.

§ 37. 1. Produkty mięsne przechowuje się w sposób przewidziany dla danego rodzaju produktu.

2. Produkty mięsne wymagające przechowywania w obniżonej temperaturze przechowuje się w magazynie w warunkach chłodniczych lub w urządzeniach chłodzących.

Rozdział 7

Wymagania dotyczące środków transportu

§ 38. 1. Produkty mięsne transportuje się:

- 1) w warunkach chłodniczych z utrzymaniem temperatur, przewidzianych dla danego rodzaju produktu;
- 2) w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie lub uszkodzenie.

2. Pojemniki i środki transportu, którymi są przewożone produkty mięsne, powinny być oczyszczone i poddane dezynfekcji przed każdorazowym ich użyciem.

§ 39. Produkty mięsne przeznaczone do wprowadzenia na rynek, zaopatruje się w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

Rozdział 8

Wymagania przy produkcji produktów niezdatnych do spożycia przez ludzi

§ 40. Produkty niezdatne do spożycia przez człowieka mogą być wytwarzane w zakładzie, jeżeli:

- 1) mięso przeznaczone do ich produkcji jest przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu chłodniczym lub oddzielnej chłodni;
- 2) są produkowane w odrębnym cyklu produkcyjnym, przy zastosowaniu urządzeń, narzędzi i sprzętu przeznaczonych wyłącznie do ich produkcji;
- 3) po wyprodukowaniu i oznakowaniu są przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu.

§ 41. 1. Zakład, w którym odbywa się wytapianie tłuszczów oprócz wymagań określonych w § 14 i 15, powinien ponadto posiadać:

- 1) pomieszczenie lub miejsce do wyładunku materiału surowego z urządzeniami umożliwiającymi jego organoleptyczną ocenę;
- 2) chłodnię;
- 3) urządzenie do miażdżenia materiału surowego, jeśli czynności te wykonywane są w zakładzie;
- 4) urządzenie ciśnieniowe do wytapiania tłuszczu;
- 5) pojemniki lub zbiorniki do przetrzymywania tłuszczu w stanie płynnym;
- 6) urządzenie do uplastyczniania lub krystalizacji tłuszczu, jeśli czynności te są wykonywane w zakładzie;
- 7) sprzęt do przygotowywania mieszaniny składającej się ze stopionego tłuszczu i przypraw lub innych składników spożywczych, jeżeli czynności te są wykonywane w zakładzie;
- 8) magazyn wyrobów gotowych;
- 9) urządzenia do gromadzenia, pakowania i przechowywania jadalnych skwarek.

2. Materiały surowe do wytapiania tłuszczów:

- 1) powinny pochodzić wyłącznie z mięsa zwierząt, które w wyniku badania poubojowego zostało uznane za nadające się do spożycia przez człowieka;

- 2) które przed przekazaniem do przetworzenia zostały sprawdzone w celu ustalenia, czy nie są zanieczyszczone lub nie zawierają krwi.
3. Materiały surowe, o których mowa w ust. 2, mogą pochodzić z rzeźni, zakładów rozbioru mięsa lub z innych zakładów oraz punktów sprzedaży bezpośredniej, jeżeli są dostarczane bezpośrednio po pozyskaniu; transport i składowanie odbywa się w temperaturze nie wyższej niż 7°C.
4. W przypadku gdy materiały surowe nie zostały schłodzone, mogą być składowane i transportowane pod warunkiem, że zostaną poddane topieniu nie później niż przed upływem 12 godzin od ich pozyskania.
5. Do transportu materiałów surowych używa się pojemników o gładkich powierzchniach wewnętrznych, łatwych do mycia i odkażania.
6. Niedopuszczalne jest używanie rozpuszczalników w procesie topienia tłuszczów.

§ 42. Skwarki przeznaczone do spożycia przez ludzi przechowuje się:

- 1) nie dłużej niż 24 godziny w temperaturze poniżej 7°C lub w temperaturze nie wyższej niż -18°C, jeżeli temperatura wytapiania wynosiła poniżej 70°C;
- 2) nie dłużej niż 48 godzin w temperaturze poniżej 7°C lub w temperaturze nie wyższej niż -18°C, jeżeli temperatura wytapiania wynosiła powyżej 70°C, przy zawartości wilgoci równej lub przekraczającej 10% (m/m)

§ 43. 1. W zakładzie, w którym odbywa się obróbka żołądków, pęcherzy lub jelit, ściśle rozdziela się strefy produkcyjne, dzieląc je na część czystą i brudną, a urządzeń, narzędzi i sprzętu nie używa się do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.

2. Drewno może być stosowane wyłącznie w formie palet w magazynie produktu gotowego.
3. Pakowanie produktu gotowego odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu lub w miejscu przeznaczonym do tego celu.
4. Produkty gotowe, niepoddane soleniu lub suszeniu, do czasu wysyłki składowane są w temperaturze nie wyższej niż 3°C.
5. Transport żołądków, pęcherzy i jelit powinien odbywać się w temperaturze nie wyższej niż 3°C.

§ 44. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

Załącznik do rozporządzenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia

Wzór

ŚWIADECTWO ZDROWIA
DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH (1)

Nr (2)

Państwo

eksportujące.....

Ministerstwo

Departament

Odsyłacz (2).....

Identyfikacja produktów mięsnych

Produkty wytwarzane z mięsa pochodzącego od(gatunek zwierzęcia).....

Rodzaj produktów (3)

Rodzaj opakowania

Liczba pojedynczych kawałków lub paczek

Temperatura przechowywania i transportu (3).....

Okres przechowywania (4)

Waga netto

Pochodzenie produktów mięsnych

Adres(adresy) i weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny zakładu (ów).....

.....

Jeżeli konieczne:

Adres (adresy) i weterynaryjne numer(y) identyfikacyjne magazynów-chłodni

.....

.....

Cel przesyłki produktów mięsnych

Produkty mięsne mają być wysłane z.....(miejsce wysyłki).....do(państwo docelowe).....

następującymi środkami transportu (5)

nazwa i adres wysyłającego.....

nazwa i adres odbiorcy

Świadectwo zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że produkty mięsne opisane powyżej:

1) były wytworzone ze świeżego mięsa lub produktów mięsnych.

2) były wytworzone z mięsa zwierząt innych niż wymienione w art. 2 pkt 3 ustawy z dniao wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr.....,poz.)

3) są przeznaczone do (5).

Tam, gdzie to konieczne

W przypadku rozładowywania i przeładowywania w zakładach lub magazynach-chłodniach, wskazać:

1) miejsce rozładowywania i przeładowywania (adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny);

2) środki transportu (4)

Podpisane w(miejsce)....., dnia

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

.....

(imię i nazwisko drukowanymi literami)

- (1) (1) w rozumieniu art. 2 ustawy z dnia.....o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr.....,poz. ...)
- (2) (2) nieobowiązkowe
- (3) (3) promieniowanie jonizacyjne ze względów medycznych
- (4) (4) określić numer lub numer rejestracyjny (w przypadku wagonów kolejowych, ciężarówek), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek)
- (5) (5) pominąć, stosownie do potrzeb

Uzasadnienie

Rozporządzenie w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego implementuje Dyrektywę Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. W.E. nr L 26 z 31.01.1977r., s. 85).

W poszczególnych rozdziałach rozporządzenia zostały uregulowane kwestie dotyczące wymagań dla materiału surowego, z którego są produkowane produkty mięsne, warunków, trybu i zakresu przeprowadzania kontroli wewnętrznej w zakładzie, wymagań lokalizacyjnych, technicznych i technologicznych dotyczących zakładu, wymagań dotyczących poszczególnych etapów produkcji, wymagań dla produkcji konserw mięsnych i gotowych potraw kulinarnych, sposobu znakowania i pakowania produktów mięsnych, a także wymagania przy produkcji produktów niezdatnych do spożycia przez ludzi.

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ¹⁾

z dnia.....2003 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa bydła, świń, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych oraz produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia.....o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr , poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1.

Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) świeże mięso - mięso, które oprócz schłodzenia zapewniającego przedłużenie okresu przechowywania nie przeszło innej obróbki, a także mięso zapakowane próżniowo lub zapakowane w kontrolowanej atmosferze;
- 2) mięso uzyskane drogą mechaniczną - mięso otrzymane za pomocą narzędzi mechanicznych z tkanek przylegających do kości; nie dotyczy to mięsa uzyskanego z kości głowy, odcinków dalszych kończyn położonych poniżej stawów nadgarstka i skokowego, a w przypadku świń także z kręgów ogonowych;
- 3) tusza – ubite zwierzę po wykrwawianiu, wytrzewieniu oraz usunięciu kończyn w stawie nadgarstkowym i skokowym, usunięciu głowy, ogona i wymienia; w przypadku bydła, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych także po oskórowaniu; w przypadku świń, można zaniechać usunięcia głowy, gdy mięso jest przeznaczone do obróbki;
- 4) uboczne surowce rzeźne - świeże mięso, z wyjątkiem tuszy, jeżeli nawet w dalszym ciągu pozostaje ono złączone z tuszą;
- 5) trzewia - uboczne surowce rzeźne pochodzące z jamy piersiowej, brzusznej i miedniczej włącznie z tchawicą i przełykiem;

- 6) urzędowy lekarz weterynarii - lekarza weterynarii zatrudnionego lub wyznaczonego przez właściwy organ;
- 7) kraj eksportujący (kraj wysyłający) - państwo członkowskie, z którego świeże mięso jest wysyłane;
- 8) kraj miejsca przeznaczenia - państwo członkowskie, do którego świeże mięso jest wysyłane z innego państwa członkowskiego;
- 9) środki transportu - przewożące ładunki samochody, wagony kolejowe oraz samoloty, ładownie statków oraz kontenery transportowane, drogą lądową, morską i powietrzną;
- 11) opakowanie pierwotne - zabezpieczenie świeżego mięsa poprzez zawijanie lub umieszczenie w pojemniku, który ma bezpośredni kontakt ze świeżym mięsem oraz materiał użyty do zawijania lub pojemnik;
- 12) opakowanie wtórne - umieszczenie zawiniętego świeżego mięsa w pojemniku lub umieszczenie pierwotnego pojemnika w drugim pojemniku oraz drugi pojemnik;
- 13) zakład przepakowania - zakład lub magazyn, w którym zapakowane mięso przeznaczone do wprowadzenia na rynek jest rozpakowane, a następnie umieszczone w opakowaniach innej wielkości.

§ 2.

1. Tusze, półtusze, w tym półtusze poddane rozbiorowi na nie więcej niż trzy hurtowe części oraz ćwierćtusze mogą być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, jeżeli:
 - 1) pochodzą z rzeźni będącej pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii oraz spełniającej ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych oraz szczegółowe wymagania weterynaryjne dla rzeźni;
 - 2) pochodzą od zwierząt badanych przed ubojem przez urzędowego lekarza weterynarii i uznanych w wyniku tego badania za nadające się do uboju;
 - 3) zostały poddane ubojowi i dalszej obróbce w odpowiednich warunkach weterynaryjnych;
 - 4) zostały zbadane po uboju przez urzędowego lekarza weterynarii i nie wykazują jakichkolwiek zmian, z wyjątkiem zmian pourazowych, które mogły zdarzyć się na krótko przed ubojem zwierzęcia albo umiejscowionych wad rozwojowych czy zmian miejscowych zwierzęcia, jeżeli w wyniku badań, w tym laboratoryjnych, zostało ustalone, że zmiany pourazowe, wady rozwojowe oraz inne zmiany nie powodują ich szkodliwości dla zdrowia ludzi lub niezdatności do spożycia przez ludzi;
 - 5) zostały oznakowane jako zdatne do spożycia,

6) podczas transportu towarzyszy im:

a) handlowy dokument identyfikacyjny wystawiony przez podmiot wprowadzający środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego na rynek,

b) świadectwo zdrowia - w przypadku mięsa pochodzącego z rzeźni znajdującej się w regionie podlegającym ograniczeniom z powodu chorób zakaźnych zwierząt i w przypadku mięsa wysyłanego do innego państwa członkowskiego, w tranzycie przez kraj trzeci, którego wzór określa załącznik nr 3 do rozporządzenia;

7) po badaniu poubojowemu były przechowywane w odpowiednich warunkach weterynaryjnych, w zatwierdzonym i nadzorowanym zakładzie;

8) są transportowane w odpowiednich warunkach weterynaryjnych.

2. Wzory świadectw zdrowia dla świeżego mięsa są określone w załącznikach nr 3 i 4 do rozporządzenia.

§ 3.

Mięso pochodzące z rozbioru w częściach mniejszych niż wymienione w § 2, oraz mięso bez kości, opakowane lub nieopakowane, może być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, jeżeli:

1) zostało pozbawione kości lub poddane rozbiorowi w zakładzie rozbioru mięsa, spełniającym ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych oraz specjalne wymagania sanitarne dla zakładów rozbioru mięsa;

2) zostało pozbawione kości lub poddane rozbiorowi albo opakowane oraz pozyskane w sposób określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w rozdziale IX i pochodzi ze:

a) świeżego mięsa, które spełnia wymagania wymienione w § 2, oraz które jest transportowane w sposób określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w rozdziale XV;

b) świeżego mięsa importowanego z krajów trzecich zgodnie z odrębnymi przepisami;

3) było przechowywane w zatwierdzonych i nadzorowanych zakładach, w warunkach określonych w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w rozdziale XV;

4) zostało poddane kontroli sanitarno-weterynaryjnej przez urzędowego lekarza weterynarii;

5) zostało opakowane w sposób określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w rozdziale XII;

6) spełnia wymagania, o których mowa w § 2 ust.1 pkt 3, 5, 6 i 8.

§ 4.

Uboczne surowce rzeźne mogą być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, jeżeli:

- 1) zostały pozyskane w zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonym zakładzie rozbioru mięsa;
- 2) spełniają wymagania, o których mowa w § 3, z tym że uboczne surowce rzeźne, które nie zostały poddane rozbiorowi – również wymagania, o których mowa w § 2.

§ 5.

1. Świeże mięso, które było przechowywane w zatwierdzonej chłodni składowej i które nie zostało poddane żadnej obróbce, może być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 2 ust.1 pkt 3, 5, 7 i 8 oraz wymagania, o których mowa w § 3 i 4 albo
- 2) jest importowane z krajów trzecich zgodnie z odrębnymi przepisami;
- 3) podczas transportu do miejsca przeznaczenia jest zaopatrzone w handlowy dokument identyfikacyjny lub świadectwo zdrowia; w dokumencie handlowym podaje się weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzenia chłodni składowej.

2. Jeżeli mięso, o którym mowa w ust.1, powinno być zaopatrzone w świadectwo zdrowia, to powinno ono być wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii na podstawie świadectw zdrowia załączonych do wysyłki świeżego mięsa przed jego składowaniem, a w przypadku importu powinno stwierdzać miejsce jego pochodzenia.

3. Świeże mięso, które było składowane w zatwierdzonej chłodni składowej kraju trzeciego, pod nadzorem celnym oraz które później nie zostało poddane żadnej obróbce może być wprowadzane na rynek, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 2-4;
- 2) spełnia specjalne gwarancje dotyczące sprawdzania i potwierdzania zgodności z wymaganiami co do przechowywania oraz transportu;
- 3) jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia, którego wzór określają odrębne przepisy.

§ 6.

Świeże mięso, z którego zostało usunięte opakowanie i które ma być powtórnie opakowane w innym zakładzie niż zakład, w którym zostało pierwotnie opakowane, może być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty oraz importu, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 2-4 oraz § 5 ust.1 i 2;
- 2) zostało wyjęte z opakowań i opakowane ponownie w nadzorowanym i zatwierdzonym zakładzie przepakowania spełniającym wymagania ogólne dla zakładów mięsnych.

§ 7.

Przepisy § 2-6 nie dotyczą świeżego mięsa:

- 1) nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi;
- 2) przeznaczonego na wystawy, do badań lub analiz, jeżeli mięso nie zostanie wykorzystane do spożycia przez ludzi, a po zamknięciu wystawy lub po zakończeniu badań, mięso to zostanie zniszczone, z wyłączeniem przypadku, gdy zostało ono wcześniej zużyte dla celów analitycznych;
- 3) przeznaczonego wyłącznie na zaopatrzenie organizacji międzynarodowych
- jeżeli mięso to pochodzi od zdrowych zwierząt.

§ 8.

1. Mięso pozyskane w rzeźniach niespełniających ogólnych wymagań weterynaryjnych dla zakładów mięsnych oraz szczegółowych wymagań weterynaryjnych dla rzeźni, może być wprowadzane na rynek krajowy, jeżeli:

- 1) w rzeźniach tych ubijanych jest nie więcej niż 20 dużych sztuk przeliczeniowych zwierząt na tydzień przy maksymalnej ilości 1000 dużych sztuk przeliczeniowych zwierząt w ciągu roku;

- 2) w rzeźniach tych są spełnione wymagania higieniczne dla personelu oraz wymagania sanitarne dla pomieszczeń i urządzeń w zakładach mięsnych, wymagania weterynaryjne przy uboju zwierząt oraz rozbiorze i obróbce mięsa, wymagania weterynaryjne przy transporcie i składowaniu mięsa pozyskanego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej;
- 3) rzeźnie te spełniają ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych o małej zdolności produkcyjnej oraz szczegółowe wymagania weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej;
- 4) podmiot prowadzący rzeźnię powiadamia urzędowego lekarza weterynarii o czasie uboju, ilości ubijanych zwierząt oraz o miejscu ich pochodzenia, co najmniej na 12 godzin przed ubojem, aby umożliwić przeprowadzenie badania przedubojowego;
- 5) podmiot prowadzący rzeźnię prowadzi rejestr:
 - a) wprowadzanych do rzeźni zwierząt oraz wysyłanych z rzeźni mięsa i produktów otrzymanych z tych zwierząt,
 - b) przeprowadzanych kontroli oraz wyników tych kontroli;
- 6) urzędowy lekarz weterynarii lub osoba wyznaczona do wykonywania niektórych czynności pomocniczych, przeprowadza badanie poubojowe; ocenę przydatności mięsa wydaje wyłącznie urzędowy lekarz weterynarii, jeżeli mięso wykazuje zmiany jakościowe lub oznaki rozkładu.

2. Powiatowy lekarz weterynarii może zezwolić, w drodze decyzji, na wniosek zainteresowanego podmiotu, na odstępstwa od spełnienia ogólnych wymagań weterynaryjnych dla zakładów mięsnych oraz szczegółowych wymagań weterynaryjnych dla rzeźni, przez zakłady rozbioru mięsa, które:

- 1) produkują nie więcej niż pięć ton mięsa bez kości na tydzień czy też równoważną ilość mięsa z kością;
- 2) spełniają wymagania higieniczne dla personelu oraz wymagania sanitarne dla pomieszczeń i urządzeń w zakładzie;
- 3) spełniają wymagania weterynaryjne pozwalające na przemieszczanie, dalszą obróbkę i transport mięsa oraz ubocznych surowców rzeźnych w zakładzie w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa;
- 4) spełniają wymagania weterynaryjne wymagane przy rozbiorze mięsa, z wyjątkiem rejestracji temperatury w pomieszczeniach, w których dokonuje się rozbioru.

3. Mięso pochodzące z zakładów, o których mowa w ust.1 i 2 , które zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi znakuje się znakiem weterynaryjnym przewidzianym dla mięsa pozyskanego w zakładach o małej zdolności produkcyjnej.

4. Powiatowy lekarz weterynarii może zezwolić, w drodze decyzji, na wniosek zainteresowanego podmiotu, na odstępstwa od spełnienia ogólnych warunków weterynaryjnych wymaganych dla zatwierdzania zakładów mięsnych, przez chłodnie składowe o małej powierzchni przechowywania, w których przechowywane jest wyłącznie opakowane mięso.

§ 9.

1. Urzędowy lekarz weterynarii uznaje za niezdatne do spożycia przez ludzi:

1) mięso ze zwierząt:

a) u których, z zastrzeżeniem chorób wymienionych w odrębnych przepisach, została stwierdzona jedna z następujących chorób:

- uogólniona aktynobacylloza lub promienica,
- szelestnica,
- uogólniona gruźlica,
- uogólnione zapalenie węzłów chłonnych,
- nosacizna,
- wścieklizna,
- tężec,
- ostra postać salmonellozy,
- ostra postać brucelozy,
- różycy świń,
- botulizm,
- posocznica,
- ropnica,
- toksemia,
- wiremia,

b) wykazujących ostre zmiany chorobowe przy zapaleniu:

- oskrzeli i płuc,
- opłucnej,

- otrzewnej,
 - macicy,
 - wymienia,
 - stawów,
 - osierdzia,
 - jelit,
 - mózgu i opon mózgowych
 - potwierdzone szczegółowym badaniem, uzupełnionym, jeżeli jest to możliwe, badaniem bakteriologicznym i badaniem pozostałości substancji posiadających działanie farmakologiczne; jeżeli wyniki badań specjalnych są korzystne, to tusza może być uznana za zdatną do spożycia przez ludzi, po uprzednim usunięciu wszystkich jej części niezdatnych do spożycia przez ludzi,
- c) dotkniętych jedną z następujących chorób pasożytniczych:
- uogólnioną, widoczną makroskopowo sarkosporidiozą,
 - uogólnioną wągrzycą,
 - uogólnioną włośnicą,
 - d) martwych, martwo urodzonych i nienarodzonych,
 - e) poddanych ubojowi za wcześnie, jeżeli ich mięso wykazuje obrzęk,
 - f) wykazujących wychudzenie lub objawy zaawansowanej anemii,
 - g) wykazujących wielorakie guzy, ropnie lub poważne zranienia w różnych miejscach tuszy lub w różnych miejscach trzewi;

2) mięso od zwierząt:

a) które wykazywały wynik dodatni lub wątpliwy w przeprowadzanej śródskórnej próbie tuberkulinowej, u których badanie, przeprowadzone zgodnie z odrębnymi przepisami, wykazało tylko zlokalizowane zmiany w pewnych organach lub pewnych partiach tuszy; jeżeli zmiany guzłkowe zostały stwierdzone wyłącznie w węzłach chłonnych przynależnego organu lub części tuszy, to zajęty organ lub część tuszy oraz należące do nich węzły chłonne będą uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi,

b) które reagowały dodatnio lub wątpliwie w teście na brucelozę, jeżeli zostały stwierdzone zmiany chorobowe wskazujące na ostrą infekcję; mięso zostaje uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, jeżeli nawet nie zostały stwierdzone zmiany w wymieniu, układzie rozrodczym oraz we krwi;

3) części tuszy z poważnymi wylewami krwiotocznymi, ograniczonymi ropniami lub zlokalizowanymi zanieczyszczeniami;

4) uboczne surowce rzeźne lub trzewia ze zmianami patologicznymi o pochodzeniu zakaźnym, pasożytniczym lub urazowym;

5) mięso, które:

a) wykazuje zmiany gorączkowe,

b) wykazuje poważne nieprawidłowości dotyczące zabarwienia, zapachu, konsystencji lub smaku,

jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna, że tusza lub uboczne surowce rzeźne zawierają ogniska zapalenia serowaciejącego lub jakiegokolwiek inne zmiany ropne oraz zmiany te nie są uogólnione albo związane z wychudzeniem:

- poszczególne organy z ich przynależnymi węzłami chłonnymi jeżeli zmiana znajduje się na powierzchni lub w samej tkance tego organu lub węzła chłonnego,
- w każdym przypadku gdy nie jest możliwe powyższe postępowania sama zmiana i otaczająca część tkanki, tak jak jest to przez niego oceniane za stosowne, mając na względzie okres czasu w jakim ta zmiana istnieje oraz stopień aktywności tej zmiany, przy zrozumieniu faktu, że zmiana całkowicie otoczona torebką musi być uważana za nieczynną;

6) mięso pochodzące z wycięcia punktu klucia -jeżeli cała tusza, jej część lub jakikolwiek uboczny surowiec rzeźny jest dotknięty chorobą lub zmianami innymi niż wymienionymi w poprzednich punktach, to całą tuszę, uboczny surowiec rzeźny lub ich części uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi;

7) tusze, których podroby nie zostały poddane badaniu poubojowemu;

8) krew pochodząca ze zwierzęcia, którego tusza została uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi, zgodnie z poprzednimi punktami oraz krew zanieczyszczona zawartością zwacza lub zabrudzona inną substancją;

9) mięso od zwierząt, którym podawano:

a) niedozwolone substancje wymienione w przepisach odrębnych,

b) produkty, które mogą uczynić mięso niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzi,

c) środki wpływające na zmiękczenie mięsa;

10) mięso zawierające pozostałości dozwolonych substancji, z wyjątkami przewidzianymi w przepisach odrębnych, pozostałości środków medycznych, antybiotyków, pestycydów lub innych substancji, które są szkodliwe lub mogą spowodować, że mięso

będzie niebezpieczne czy szkodliwe dla zdrowia człowieka, jeśli zostanie przekroczony ich dopuszczalny poziom;

11) mięso zanieczyszczone lub skażone w stopniu, który będzie ustalony zgodnie z procedurą, określoną w odrębnych przepisach, po otrzymaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego;

12) wątroba i nerki otrzymane od zwierząt mających więcej niż dwa lata, pochodzących z regionów, w których wprowadzony, zgodnie z przepisami odrębnymi, monitoring wykazał powszechne występowanie metali ciężkich w środowisku;

13) mięso, które zostało poddane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu;

14) mięso o wyraźnym zapachu płciowym.

§ 10.

1. Świeże mięso wieprzowe lub mięso końskie, które nie było badane na włośnię, poddaje się chłodzeniu zgodnie z przepisami odrębnymi.

2. Mięso pochodzące od:

1) knurów używanych do rozplodu;

2) świń wnętrów lub hermafrodytów;

3) od niewykastrowanych osobników męskich świń przy wadze tuszy powyżej 80 kg, z wyjątkiem przypadków kiedy zakład może zagwarantować, że tusze posiadające wyraźny odór knura mogą zostać wykryte

– zostanie oznakowane specjalną pieczęcią przewidzianą w przepisach odrębnych oraz zostaną poddane jednej z obróbek przewidzianych w odrębnych przepisach.

3. Mięso uzyskane mechanicznie zostanie poddane obróbce cieplnej zgodnie z przepisami odrębnymi.

4. Po usunięciu części nienadających się do spożycia, świeże mięso i uboczne produkty rzeźne, pochodzące od zwierząt z nieuogólnionym zakażeniem *Cysticercus bovis* czy *Cysticercus cellulosae*, poddaje się chłodzeniu metodą uznaną zgodnie z przewidzianą procedurą.

5. Mięso ze zwierząt poddanych ubojowi z konieczności może być przeznaczone do spożycia przez ludzi na rynku lokalnym, jeżeli:

1) gospodarstwo pochodzenia zwierząt nie podlega ograniczeniom z powodów zdrowotnych;

2) przed ubojem zwierzę zostało poddane badaniu przedubojowemu, przez lekarza weterynarii;

3) zwierzę zostało poddane ubojowi po oszołomieniu oraz wykrwawione, i jeżeli to możliwe wytrzewione na miejscu; lekarz weterynarii może zwolnić z konieczności oszołomienia i w specjalnych warunkach zezwolić na zastrzelenie zwierzęcia;

4) poddane ubojowi i wykrwawione zwierzę będzie transportowane tak szybko, jak to jest możliwe, do zatwierdzonej rzeźni; jeżeli poddane ubojowi zwierzę nie będzie mogło zostać dostarczone w ciągu godziny do rzeźni, to powinno być ono transportowane w kontenerze lub środkach transportu, w temperaturze do 0⁰ do 4⁰ C; wytrzewienie powinno być dokonane w ciągu trzech godzin po uboju, jeżeli nie zostało ono dokonane w czasie uboju; jeżeli wytrzewienie zostało przeprowadzone na miejscu uboju, to trzewia przesyła się do rzeźni razem z tuszą;

5) zwierzę transportowane do rzeźni jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia wydane przez lekarza weterynarii, który zarządził ubój zwierzęcia, potwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, dokładny czas uboju oraz rodzaj zastosowanego leczenia, a jeżeli jest to niezbędne również wynik badania trzewi;

6) do czasu przeprowadzenia badania poubojowego, potwierdzonego, jeżeli to niezbędne - badaniem bakteriologicznym, tusza była przetrzymywana w sposób wykluczający kontakt z tuszami mięsa lub ubocznymi surowcami rzeźniami przeznaczonymi do spożycia przez ludzi.

6. Obróbkę przeprowadza się w zakładzie pochodzenia zwierzęcia lub w innym zakładzie wyznaczonym przez urzędowego lekarza weterynarii.

7. Mięso powinno być oznakowane pieczęcią krajową, która nie może mieć kształtu owalnego.

§ 11.

Mięso uznane jako niezdatne do spożycia przez ludzi będzie:

- 1) oznakowane;
- 2) traktowane zgodnie z odrębnymi przepisami.

§ 12.

1. Zwierzęta lub mięso z nich pochodzące powinno zostać poddane pozostałości mających działanie farmakologiczne, jak też badaniom na pozostałości, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii podejrzewa ich obecność na podstawie wyników kontroli sanitarno - weterynaryjnej. Badanie to powinno zapewnić sprawdzenie zawartości innych substancji odkładanych w mięsie, które mogą być szkodliwe dla zdrowia człowieka.
2. Jeżeli badane mięso wykazuje ślady pozostałości w ilościach przewyższających dozwolone poziomy, to uznaje się je za niezdatne do spożycia przez ludzi.

§ 13.

1. Do tekstu dopuszcza się kandydatów, którzy udokumentują, że ukończyli trwający 400 godzin kurs teoretyczny, z ćwiczeniami laboratoryjnymi, zatwierdzony przez właściwe władze i którzy odbyli 200 godzinną praktykę pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. Zajęcia praktyczne powinny odbyć się w rzeźniach, zakładach rozbioru mięsa, chłodniach składowych i punktach badania świeżego mięsa.
2. Pracownicy służby pomocniczej spełniający wymagania określone w odrębnych przepisach, mogą ukończyć kurs, którego część teoretyczna może być zmniejszona do 200 godzin.
3. Test składa się z części praktycznej i teoretycznej i obejmuje następujące przedmioty:
 - 1) część teoretyczna:
 - a) podstawowe wiadomości z anatomii i fizjologii zwierząt rzeźnych,
 - b) podstawowe wiadomości z patologii zwierząt rzeźnych,
 - c) podstawowe wiadomości z anatomii patologicznej zwierząt rzeźnych,
 - d) podstawowe wiadomości z higieny a w szczególności z przepisów sanitarnych dotyczących zakładów mięsnych, uboju, rozbioru mięsa, przechowywania mięsa oraz higieny pracy,
 - e) wiedza o metodach i procedurach uboju, badania, obróbki, pakowania pierwotnego, pakowania wtórnego i transportu świeżego mięsa,
 - f) wiedza o ustawach, rozporządzeniach i przepisach administracyjnych odnoszących się do wykonywanej przez nich pracy,
 - g) procedury pobierania próbek;
 - 2) część praktyczna:
 - a) badanie i ocena sanitarna ubijanych zwierząt,

- b) określenie gatunków zwierząt poprzez badanie typowych części tuszy,
- c) zbadanie pewnej ilości tusz i ubocznych surowców rzeźnych ubijanych zwierząt, w których stwierdzono zmiany chorobowe oraz samodzielna ocena tych zmian,
- d) badanie poubojowe w rzeźni,
- e) kontrola stanu sanitarnego,
- f) pobieranie próbek.

4. Urzędowy lekarz weterynarii może korzystać z usług pomocników, pracujących pod jego nadzorem i odpowiedzialnością, przy:

1) badaniu przedubojowym - pomocnicy przeprowadzają badanie wstępne oraz pomagają przy wykonywaniu zadań praktycznych;

2) badaniu poubojowym, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii ma możliwość nadzorowania służby pomocniczej na miejscu;

3) kontrolowaniu stanu sanitarnego zakładu rozbioru mięsa i chłodni składowej;

4) nadzorze i inspekcji zatwierdzonych zakładów.

5. W celu zapewnienia pomocy, służba pomocnicza działa w zespole inspekcyjnym pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. Zespół ten powinien być niezależny od zakładu.

§ 14.

1. Kierujący zakładem regularnie sprawdza spełnienie przez zakład ogólnych wymagań sanitarnych i warunków produkcji, przeprowadzając badania mikrobiologiczne.

2. Badania, o których mowa w ust.1, obejmują narzędzia, instalacje i urządzenia techniczne używane we wszystkich stadiach produkcji, a jeśli to niezbędne także produkty.

3. Kierujący zakładem informuje urzędowego lekarza weterynarii lub ekspertów weterynaryjnych Wspólnoty, na ich prośbę, o rodzaju, częstotliwości i wynikach przeprowadzanych w zakładzie kontroli w zakresie, o którym mowa w ust.1, oraz nazwę laboratorium, w którym zostały przeprowadzone badania mikrobiologiczne.

4. Kierujący zakładem ustali w porozumieniu z urzędowym lekarzem weterynarii, program szkolenia personelu w zakresie ogólnych wymagań sanitarnych oraz warunków produkcji w zakładzie.

5. Inspekcję i nadzór nad zakładami będzie sprawować urzędowy lekarz weterynarii, który ma prawo wstępu do wszystkich pomieszczeń w zakładzie oraz dokumentów dotyczących działalności prowadzonej przez zakład.

6. Urzędowemu lekarzowi weterynarii, przy wykonywaniu jego zadań, mogą asystować pomocnicy.

7. Urzędowy lekarz weterynarii analizuje wyniki kontroli przeprowadzonej w zakładzie przez kierującego zakładem, sporządza raport z przeprowadzonej analizy, w którym wskazuje ewentualne niedociągnięcia w zakresie spełnienia przez zakład warunków sanitarnych i w razie potrzeby zarządza przeprowadzenie dodatkowych badań mikrobiologicznych na wszystkich etapach produkcji lub badanie produktów. Raport jest przekazywany prowadzącemu rzeźnię lub jego przedstawicielowi, który jest obowiązany naprawić zauważone niedociągnięcia.

§ 15.

1. Informacje o badaniach przedubojowych i badaniach poubojowych, przeprowadzanych przez urzędowego lekarza weterynarii, oraz o stwierdzeniu w wyniku tych badań chorób przenoszonych na człowieka (zoonoz) gromadzi urzędowy lekarz weterynarii

2. Informacje o stwierdzonych chorobach przenoszonych na człowieka (zoonozach) urzędowy lekarz weterynarii przekazuje powiatowemu lekarzowi weterynarii, na którego obszarze działania znajduje się stado, z którego pochodzą zwierzęta, u których wykryto daną chorobę.

3. Główny Lekarz Weterynarii przekazuje Komisji Europejskiej oraz państwom członkowskim informacje o stwierdzeniu chorób przenoszących się na ludzi.

§ 16.

Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

11-10-om

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ¹⁾

z dnia.....2003 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa bydła, świń, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych oraz produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia.....o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr , poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1.

Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) świeże mięso - mięso, które oprócz schłodzenia zapewniającego przedłużenie okresu przechowywania nie przeszło innej obróbki, a także mięso zapakowane próżniowo lub zapakowane w kontrolowanej atmosferze;
- 2) mięso uzyskane drogą mechaniczną - mięso otrzymane za pomocą narzędzi mechanicznych z tkanek przylegających do kości; nie dotyczy to mięsa uzyskanego z kości głowy, odcinków dalszych kończyn położonych poniżej stawów nadgarstka i skokowego, a w przypadku świń także z kręgów ogonowych;
- 3) tusza – ubite zwierzę po wykrwawianiu, wytrzewieniu oraz usunięciu kończyn w stawie nadgarstkowym i skokowym, usunięciu głowy, ogona i wymienia; w przypadku bydła, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych także po oskórowaniu; w przypadku świń, można zaniechać usunięcia głowy, gdy mięso jest przeznaczone do obróbki;
- 4) uboczne surowce rzeźne - świeże mięso, z wyjątkiem tuszy, jeżeli nawet w dalszym ciągu pozostaje ono złączone z tuszą;
- 5) trzewia - uboczne surowce rzeźne pochodzące z jamy piersiowej, brzusznej i miedniczej włącznie z tchawicą i przełykiem;

- 6) urzędowy lekarz weterynarii - lekarza weterynarii zatrudnionego lub wyznaczonego przez właściwy organ;
- 7) kraj eksportujący (kraj wysyłający) - państwo członkowskie, z którego świeże mięso jest wysyłane;
- 8) kraj miejsca przeznaczenia - państwo członkowskie, do którego świeże mięso jest wysyłane z innego państwa członkowskiego;
- 9) środki transportu - przewożące ładunki samochody, wagony kolejowe oraz samoloty, ładownie statków oraz kontenery transportowane, drogą lądową, morską i powietrzną;
- 11) opakowanie pierwotne - zabezpieczenie świeżego mięsa poprzez zawijanie lub umieszczenie w pojemniku, który ma bezpośredni kontakt ze świeżym mięsem oraz materiał użyty do zawijania lub pojemnik;
- 12) opakowanie wtórne - umieszczenie zawiniętego świeżego mięsa w pojemniku lub umieszczenie pierwotnego pojemnika w drugim pojemniku oraz drugi pojemnik;
- 13) zakład przepakowania - zakład lub magazyn, w którym zapakowane mięso przeznaczone do wprowadzenia na rynek jest rozpakowane, a następnie umieszczone w opakowaniach innej wielkości.

§ 2.

1. Tusze, półtusze, w tym półtusze poddane rozbiorowi na nie więcej niż trzy hurtowe części oraz ćwierćtusze mogą być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, jeżeli:
 - 1) pochodzą z rzeźni będącej pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii oraz spełniającej ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych oraz szczegółowe wymagania weterynaryjne dla rzeźni;
 - 2) pochodzą od zwierząt badanych przed ubojem przez urzędowego lekarza weterynarii i uznanych w wyniku tego badania za nadające się do uboju;
 - 3) zostały poddane ubojowi i dalszej obróbce w odpowiednich warunkach weterynaryjnych;
 - 4) zostały zbadane po uboju przez urzędowego lekarza weterynarii i nie wykazują jakichkolwiek zmian, z wyjątkiem zmian pourazowych, które mogły zdarzyć się na krótko przed ubojem zwierzęcia albo umiejscowionych wad rozwojowych czy zmian miejscowych zwierzęcia, jeżeli w wyniku badań, w tym laboratoryjnych, zostało ustalone, że zmiany pourazowe, wady rozwojowe oraz inne zmiany nie powodują ich szkodliwości dla zdrowia ludzi lub niezdatności do spożycia przez ludzi;
 - 5) zostały oznakowane jako zdatne do spożycia,

6) podczas transportu towarzyszy im:

a) handlowy dokument identyfikacyjny wystawiony przez podmiot wprowadzający środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego na rynek,

b) świadectwo zdrowia - w przypadku mięsa pochodzącego z rzeźni znajdującej się w regionie podlegającym ograniczeniom z powodu chorób zakaźnych zwierząt i w przypadku mięsa wysyłanego do innego państwa członkowskiego, w tranzycie przez kraj trzeci, którego wzór określa załącznik nr 3 do rozporządzenia;

7) po badaniu poubojowemu były przechowywane w odpowiednich warunkach weterynaryjnych, w zatwierdzonym i nadzorowanym zakładzie;

8) są transportowane w odpowiednich warunkach weterynaryjnych.

2. Wzory świadectw zdrowia dla świeżego mięsa są określone w załącznikach nr 3 i 4 do rozporządzenia.

§ 3.

Mięso pochodzące z rozbioru w częściach mniejszych niż wymienione w § 2, oraz mięso bez kości, opakowane lub nieopakowane, może być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, jeżeli:

1) zostało pozbawione kości lub poddane rozbiorowi w zakładzie rozbioru mięsa, spełniającym ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych oraz specjalne wymagania sanitarne dla zakładów rozbioru mięsa;

2) zostało pozbawione kości lub poddane rozbiorowi albo opakowane oraz pozyskane w sposób określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w rozdziale IX i pochodzi ze:

a) świeżego mięsa, które spełnia wymagania wymienione w § 2, oraz które jest transportowane w sposób określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w rozdziale XV;

b) świeżego mięsa importowanego z krajów trzecich zgodnie z odrębnymi przepisami;

3) było przechowywane w zatwierdzonych i nadzorowanych zakładach, w warunkach określonych w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w rozdziale XV;

4) zostało poddane kontroli sanitarno-weterynaryjnej przez urzędowego lekarza weterynarii;

5) zostało opakowane w sposób określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w rozdziale XII;

6) spełnia wymagania, o których mowa w § 2 ust.1 pkt 3, 5, 6 i 8.

§ 4.

Uboczne surowce rzeźne mogą być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, jeżeli:

- 1) zostały pozyskane w zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonym zakładzie rozbioru mięsa;
- 2) spełniają wymagania, o których mowa w § 3, z tym że uboczne surowce rzeźne, które nie zostały poddane rozbiorowi – również wymagania, o których mowa w § 2.

§ 5.

1. Świeże mięso, które było przechowywane w zatwierdzonej chłodni składowej i które nie zostało poddane żadnej obróbce, może być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 2 ust.1 pkt 3, 5, 7 i 8 oraz wymagania, o których mowa w § 3 i 4 albo
- 2) jest importowane z krajów trzecich zgodnie z odrębnymi przepisami;
- 3) podczas transportu do miejsca przeznaczenia jest zaopatrzone w handlowy dokument identyfikacyjny lub świadectwo zdrowia; w dokumencie handlowym podaje się weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzenia chłodni składowej.

2. Jeżeli mięso, o którym mowa w ust.1, powinno być zaopatrzone w świadectwo zdrowia, to powinno ono być wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii na podstawie świadectw zdrowia załączonych do wysyłki świeżego mięsa przed jego składowaniem, a w przypadku importu powinno stwierdzać miejsce jego pochodzenia.

3. Świeże mięso, które było składowane w zatwierdzonej chłodni składowej kraju trzeciego, pod nadzorem celnym oraz które później nie zostało poddane żadnej obróbce może być wprowadzane na rynek, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 2-4;
- 2) spełnia specjalne gwarancje dotyczące sprawdzania i potwierdzania zgodności z wymaganiami co do przechowywania oraz transportu;
- 3) jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia, którego wzór określają odrębne przepisy.

§ 6.

Świeże mięso, z którego zostało usunięte opakowanie i które ma być powtórnie opakowane w innym zakładzie niż zakład, w którym zostało pierwotnie opakowane, może być przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty oraz importu, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 2-4 oraz § 5 ust.1 i 2;
- 2) zostało wyjęte z opakowań i opakowane ponownie w nadzorowanym i zatwierdzonym zakładzie przepakowania spełniającym wymagania ogólne dla zakładów mięsnych.

§ 7.

Przepisy § 2-6 nie dotyczą świeżego mięsa:

- 1) nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi;
- 2) przeznaczonego na wystawy, do badań lub analiz, jeżeli mięso nie zostanie wykorzystane do spożycia przez ludzi, a po zamknięciu wystawy lub po zakończeniu badań, mięso to zostanie zniszczone, z wyłączeniem przypadku, gdy zostało ono wcześniej zużyte dla celów analitycznych;
- 3) przeznaczonego wyłącznie na zaopatrzenie organizacji międzynarodowych
- jeżeli mięso to pochodzi od zdrowych zwierząt.

§ 8.

1. Mięso pozyskane w rzeźniach niespełniających ogólnych wymagań weterynaryjnych dla zakładów mięsnych oraz szczegółowych wymagań weterynaryjnych dla rzeźni, może być wprowadzane na rynek krajowy, jeżeli:

- 1) w rzeźniach tych ubijanych jest nie więcej niż 20 dużych sztuk przeliczeniowych zwierząt na tydzień przy maksymalnej ilości 1000 dużych sztuk przeliczeniowych zwierząt w ciągu roku;

- 2) w rzeźniach tych są spełnione wymagania higieniczne dla personelu oraz wymagania sanitarne dla pomieszczeń i urządzeń w zakładach mięsnych, wymagania weterynaryjne przy uboju zwierząt oraz rozbiorze i obróbce mięsa, wymagania weterynaryjne przy transporcie i składowaniu mięsa pozyskanego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej;
- 3) rzeźnie te spełniają ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych o małej zdolności produkcyjnej oraz szczegółowe wymagania weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej;
- 4) podmiot prowadzący rzeźnię powiadamia urzędowego lekarza weterynarii o czasie uboju, ilości ubijanych zwierząt oraz o miejscu ich pochodzenia, co najmniej na 12 godzin przed ubojem, aby umożliwić przeprowadzenie badania przedubojowego;
- 5) podmiot prowadzący rzeźnię prowadzi rejestr:
 - a) wprowadzanych do rzeźni zwierząt oraz wysyłanych z rzeźni mięsa i produktów otrzymanych z tych zwierząt,
 - b) przeprowadzanych kontroli oraz wyników tych kontroli;
- 6) urzędowy lekarz weterynarii lub osoba wyznaczona do wykonywania niektórych czynności pomocniczych, przeprowadza badanie poubojowe; ocenę przydatności mięsa wydaje wyłącznie urzędowy lekarz weterynarii, jeżeli mięso wykazuje zmiany jakościowe lub oznaki rozkładu.

2. Powiatowy lekarz weterynarii może zezwolić, w drodze decyzji, na wniosek zainteresowanego podmiotu, na odstępstwa od spełnienia ogólnych wymagań weterynaryjnych dla zakładów mięsnych oraz szczegółowych wymagań weterynaryjnych dla rzeźni, przez zakłady rozbioru mięsa, które:

- 1) produkują nie więcej niż pięć ton mięsa bez kości na tydzień czy też równoważną ilość mięsa z kością;
- 2) spełniają wymagania higieniczne dla personelu oraz wymagania sanitarne dla pomieszczeń i urządzeń w zakładzie;
- 3) spełniają wymagania weterynaryjne pozwalające na przemieszczanie, dalszą obróbkę i transport mięsa oraz ubocznych surowców rzeźnych w zakładzie w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa;
- 4) spełniają wymagania weterynaryjne wymagane przy rozbiorze mięsa, z wyjątkiem rejestracji temperatury w pomieszczeniach, w których dokonuje się rozbioru.

3. Mięso pochodzące z zakładów, o których mowa w ust.1 i 2 , które zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi znakuje się znakiem weterynaryjnym przewidzianym dla mięsa pozyskanego w zakładach o małej zdolności produkcyjnej.

4. Powiatowy lekarz weterynarii może zezwolić, w drodze decyzji, na wniosek zainteresowanego podmiotu, na odstępstwa od spełnienia ogólnych warunków weterynaryjnych wymaganych dla zatwierdzania zakładów mięsnych, przez chłodnie składowe o małej powierzchni przechowywania, w których przechowywane jest wyłącznie opakowane mięso.

§ 9.

1. Urzędowy lekarz weterynarii uznaje za niezdatne do spożycia przez ludzi:

1) mięso ze zwierząt:

a) u których, z zastrzeżeniem chorób wymienionych w odrębnych przepisach, została stwierdzona jedna z następujących chorób:

- uogólniona aktynobacylloza lub promienica,
- szelestnica,
- uogólniona gruźlica,
- uogólnione zapalenie węzłów chłonnych,
- nosacizna,
- wścieklizna,
- tężec,
- ostra postać salmonellozy,
- ostra postać brucelozy,
- różycy świń,
- botulizm,
- posocznica,
- ropnica,
- toksemia,
- wiremia,

b) wykazujących ostre zmiany chorobowe przy zapaleniu:

- oskrzeli i płuc,
- opłucnej,

- otrzewnej,
 - macicy,
 - wymienia,
 - stawów,
 - osierdza,
 - jelit,
 - mózgu i opon mózgowych
 - potwierdzone szczegółowym badaniem, uzupełnionym, jeżeli jest to możliwe, badaniem bakteriologicznym i badaniem pozostałości substancji posiadających działanie farmakologiczne; jeżeli wyniki badań specjalnych są korzystne, to tusza może być uznana za zdatną do spożycia przez ludzi, po uprzednim usunięciu wszystkich jej części niezdatnych do spożycia przez ludzi,
- c) dotkniętych jedną z następujących chorób pasożytniczych:
- uogólnioną, widoczną makroskopowo sarkosporidiozą,
 - uogólnioną wągrzycą,
 - uogólnioną włośnicą,
 - d) martwych, martwo urodzonych i nienarodzonych,
 - e) poddanych ubojowi za wcześnie, jeżeli ich mięso wykazuje obrzęk,
 - f) wykazujących wychudzenie lub objawy zaawansowanej anemii,
 - g) wykazujących wielorakie guzy, ropnie lub poważne zranienia w różnych miejscach tuszy lub w różnych miejscach trzewi;

2) mięso od zwierząt:

a) które wykazywały wynik dodatni lub wątpliwy w przeprowadzanej śródskórnej próbie tuberkulinowej, u których badanie, przeprowadzone zgodnie z odrębnymi przepisami, wykazało tylko zlokalizowane zmiany w pewnych organach lub pewnych partiach tuszy; jeżeli zmiany guzłkowe zostały stwierdzone wyłącznie w węzłach chłonnych przynależnego organu lub części tuszy, to zajęty organ lub część tuszy oraz należące do nich węzły chłonne będą uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi,

b) które reagowały dodatnio lub wątpliwie w teście na brucelozę, jeżeli zostały stwierdzone zmiany chorobowe wskazujące na ostrą infekcję; mięso zostaje uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, jeżeli nawet nie zostały stwierdzone zmiany w wymieniu, układzie rozrodczym oraz we krwi;

3) części tuszy z poważnymi wylewami krwiotocznymi, ograniczonymi ropniami lub zlokalizowanymi zanieczyszczeniami;

4) uboczne surowce rzeźne lub trzewia ze zmianami patologicznymi o pochodzeniu zakaźnym, pasożytniczym lub urazowym;

5) mięso, które:

a) wykazuje zmiany gorączkowe,

b) wykazuje poważne nieprawidłowości dotyczące zabarwienia, zapachu, konsystencji lub smaku,

jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna, że tusza lub uboczne surowce rzeźne zawierają ogniska zapalenia serowaciejącego lub jakiegokolwiek inne zmiany ropne oraz zmiany te nie są uogólnione albo związane z wychudzeniem:

- poszczególne organy z ich przynależnymi węzłami chłonnymi jeżeli zmiana znajduje się na powierzchni lub w samej tkance tego organu lub węzła chłonnego,
- w każdym przypadku gdy nie jest możliwe powyższe postępowania sama zmiana i otaczająca część tkanki, tak jak jest to przez niego oceniane za stosowne, mając na względzie okres czasu w jakim ta zmiana istnieje oraz stopień aktywności tej zmiany, przy zrozumieniu faktu, że zmiana całkowicie otoczona torebką musi być uważana za nieczynną;

6) mięso pochodzące z wycięcia punktu klucia -jeżeli cała tusza, jej część lub jakikolwiek uboczny surowiec rzeźny jest dotknięty chorobą lub zmianami innymi niż wymienionymi w poprzednich punktach, to całą tuszę, uboczny surowiec rzeźny lub ich części uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi;

7) tusze, których podroby nie zostały poddane badaniu poubojowemu;

8) krew pochodząca ze zwierzęcia, którego tusza została uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi, zgodnie z poprzednimi punktami oraz krew zanieczyszczona zawartością zwacza lub zabrudzona inną substancją;

9) mięso od zwierząt, którym podawano:

a) niedozwolone substancje wymienione w przepisach odrębnych,

b) produkty, które mogą uczynić mięso niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzi,

c) środki wpływające na zmiękczenie mięsa;

10) mięso zawierające pozostałości dozwolonych substancji, z wyjątkami przewidzianymi w przepisach odrębnych, pozostałości środków medycznych, antybiotyków, pestycydów lub innych substancji, które są szkodliwe lub mogą spowodować, że mięso

będzie niebezpieczne czy szkodliwe dla zdrowia człowieka, jeśli zostanie przekroczony ich dopuszczalny poziom;

11) mięso zanieczyszczone lub skażone w stopniu, który będzie ustalony zgodnie z procedurą, określoną w odrębnych przepisach, po otrzymaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego;

12) wątroba i nerki otrzymane od zwierząt mających więcej niż dwa lata, pochodzących z regionów, w których wprowadzony, zgodnie z przepisami odrębnymi, monitoring wykazał powszechne występowanie metali ciężkich w środowisku;

13) mięso, które zostało poddane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu;

14) mięso o wyraźnym zapachu płciowym.

§ 10.

1. Świeże mięso wieprzowe lub mięso końskie, które nie było badane na włośnię, poddaje się chłodzeniu zgodnie z przepisami odrębnymi.

2. Mięso pochodzące od:

1) knurów używanych do rozplodu;

2) świń wnętrów lub hermafrodytów;

3) od niewykastrowanych osobników męskich świń przy wadze tuszy powyżej 80 kg, z wyjątkiem przypadków kiedy zakład może zagwarantować, że tusze posiadające wyraźny odór knura mogą zostać wykryte

– zostanie oznakowane specjalną pieczęcią przewidzianą w przepisach odrębnych oraz zostaną poddane jednej z obróbek przewidzianych w odrębnych przepisach.

3. Mięso uzyskane mechanicznie zostanie poddane obróbce cieplnej zgodnie z przepisami odrębnymi.

4. Po usunięciu części nienadających się do spożycia, świeże mięso i uboczne produkty rzeźne, pochodzące od zwierząt z nieuogólnionym zakażeniem *Cysticercus bovis* czy *Cysticercus cellulosae*, poddaje się chłodzeniu metodą uznaną zgodnie z przewidzianą procedurą.

5. Mięso ze zwierząt poddanych ubojowi z konieczności może być przeznaczone do spożycia przez ludzi na rynku lokalnym, jeżeli:

1) gospodarstwo pochodzenia zwierząt nie podlega ograniczeniom z powodów zdrowotnych;

2) przed ubojem zwierzę zostało poddane badaniu przedubojowemu, przez lekarza weterynarii;

3) zwierzę zostało poddane ubojowi po oszołomieniu oraz wykrwawione, i jeżeli to możliwe wytrzewione na miejscu; lekarz weterynarii może zwolnić z konieczności oszołomienia i w specjalnych warunkach zezwolić na zastrzelenie zwierzęcia;

4) poddane ubojowi i wykrwawione zwierzę będzie transportowane tak szybko, jak to jest możliwe, do zatwierdzonej rzeźni; jeżeli poddane ubojowi zwierzę nie będzie mogło zostać dostarczone w ciągu godziny do rzeźni, to powinno być ono transportowane w kontenerze lub środkach transportu, w temperaturze do 0⁰ do 4⁰ C; wytrzewienie powinno być dokonane w ciągu trzech godzin po uboju, jeżeli nie zostało ono dokonane w czasie uboju; jeżeli wytrzewienie zostało przeprowadzone na miejscu uboju, to trzewia przesyła się do rzeźni razem z tuszą;

5) zwierzę transportowane do rzeźni jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia wydane przez lekarza weterynarii, który zarządził ubój zwierzęcia, potwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, dokładny czas uboju oraz rodzaj zastosowanego leczenia, a jeżeli jest to niezbędne również wynik badania trzewi;

6) do czasu przeprowadzenia badania poubojowego, potwierdzonego, jeżeli to niezbędne - badaniem bakteriologicznym, tusza była przetrzymywana w sposób wykluczający kontakt z tuszami mięsa lub ubocznymi surowcami rzeźniami przeznaczonymi do spożycia przez ludzi.

6. Obróbkę przeprowadza się w zakładzie pochodzenia zwierzęcia lub w innym zakładzie wyznaczonym przez urzędowego lekarza weterynarii.

7. Mięso powinno być oznakowane pieczęcią krajową, która nie może mieć kształtu owalnego.

§ 11.

Mięso uznane jako niezdatne do spożycia przez ludzi będzie:

- 1) oznakowane;
- 2) traktowane zgodnie z odrębnymi przepisami.

§ 12.

1. Zwierzęta lub mięso z nich pochodzące powinno zostać poddane pozostałości mających działanie farmakologiczne, jak też badaniom na pozostałości, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii podejrzewa ich obecność na podstawie wyników kontroli sanitarno - weterynaryjnej. Badanie to powinno zapewnić sprawdzenie zawartości innych substancji odkładanych w mięsie, które mogą być szkodliwe dla zdrowia człowieka.
2. Jeżeli badane mięso wykazuje ślady pozostałości w ilościach przewyższających dozwolone poziomy, to uznaje się je za niezdatne do spożycia przez ludzi.

§ 13.

1. Do tekstu dopuszcza się kandydatów, którzy udokumentują, że ukończyli trwający 400 godzin kurs teoretyczny, z ćwiczeniami laboratoryjnymi, zatwierdzony przez właściwe władze i którzy odbyli 200 godzinną praktykę pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. Zajęcia praktyczne powinny odbyć się w rzeźniach, zakładach rozbioru mięsa, chłodniach składowych i punktach badania świeżego mięsa.
2. Pracownicy służby pomocniczej spełniający wymagania określone w odrębnych przepisach, mogą ukończyć kurs, którego część teoretyczna może być zmniejszona do 200 godzin.
3. Test składa się z części praktycznej i teoretycznej i obejmuje następujące przedmioty:
 - 1) część teoretyczna:
 - a) podstawowe wiadomości z anatomii i fizjologii zwierząt rzeźnych,
 - b) podstawowe wiadomości z patologii zwierząt rzeźnych,
 - c) podstawowe wiadomości z anatomii patologicznej zwierząt rzeźnych,
 - d) podstawowe wiadomości z higieny a w szczególności z przepisów sanitarnych dotyczących zakładów mięsnych, uboju, rozbioru mięsa, przechowywania mięsa oraz higieny pracy,
 - e) wiedza o metodach i procedurach uboju, badania, obróbki, pakowania pierwotnego, pakowania wtórnego i transportu świeżego mięsa,
 - f) wiedza o ustawach, rozporządzeniach i przepisach administracyjnych odnoszących się do wykonywanej przez nich pracy,
 - g) procedury pobierania próbek;
 - 2) część praktyczna:
 - a) badanie i ocena sanitarna ubijanych zwierząt,

- b) określenie gatunków zwierząt poprzez badanie typowych części tuszy,
- c) zbadanie pewnej ilości tusz i ubocznych surowców rzeźnych ubijanych zwierząt, w których stwierdzono zmiany chorobowe oraz samodzielna ocena tych zmian,
- d) badanie poubojowe w rzeźni,
- e) kontrola stanu sanitarnego,
- f) pobieranie próbek.

4. Urzędowy lekarz weterynarii może korzystać z usług pomocników, pracujących pod jego nadzorem i odpowiedzialnością, przy:

1) badaniu przedubojowym - pomocnicy przeprowadzają badanie wstępne oraz pomagają przy wykonywaniu zadań praktycznych;

2) badaniu poubojowym, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii ma możliwość nadzorowania służby pomocniczej na miejscu;

3) kontrolowaniu stanu sanitarnego zakładu rozbioru mięsa i chłodni składowej;

4) nadzorze i inspekcji zatwierdzonych zakładów.

5. W celu zapewnienia pomocy, służba pomocnicza działa w zespole inspekcyjnym pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. Zespół ten powinien być niezależny od zakładu.

§ 14.

1. Kierujący zakładem regularnie sprawdza spełnienie przez zakład ogólnych wymagań sanitarnych i warunków produkcji, przeprowadzając badania mikrobiologiczne.

2. Badania, o których mowa w ust.1, obejmują narzędzia, instalacje i urządzenia techniczne używane we wszystkich stadiach produkcji, a jeśli to niezbędne także produkty.

3. Kierujący zakładem informuje urzędowego lekarza weterynarii lub ekspertów weterynaryjnych Wspólnoty, na ich prośbę, o rodzaju, częstotliwości i wynikach przeprowadzanych w zakładzie kontroli w zakresie, o którym mowa w ust.1, oraz nazwę laboratorium, w którym zostały przeprowadzone badania mikrobiologiczne.

4. Kierujący zakładem ustali w porozumieniu z urzędowym lekarzem weterynarii, program szkolenia personelu w zakresie ogólnych wymagań sanitarnych oraz warunków produkcji w zakładzie.

5. Inspekcję i nadzór nad zakładami będzie sprawować urzędowy lekarz weterynarii, który ma prawo wstępu do wszystkich pomieszczeń w zakładzie oraz dokumentów dotyczących działalności prowadzonej przez zakład.

6. Urzędowemu lekarzowi weterynarii, przy wykonywaniu jego zadań, mogą asystować pomocnicy.

7. Urzędowy lekarz weterynarii analizuje wyniki kontroli przeprowadzonej w zakładzie przez kierującego zakładem, sporządza raport z przeprowadzonej analizy, w którym wskazuje ewentualne niedociągnięcia w zakresie spełnienia przez zakład warunków sanitarnych i w razie potrzeby zarządza przeprowadzenie dodatkowych badań mikrobiologicznych na wszystkich etapach produkcji lub badanie produktów. Raport jest przekazywany prowadzącemu rzeźnię lub jego przedstawicielowi, który jest obowiązany naprawić zauważone niedociągnięcia.

§ 15.

1. Informacje o badaniach przedubojowych i badaniach poubojowych, przeprowadzanych przez urzędowego lekarza weterynarii, oraz o stwierdzeniu w wyniku tych badań chorób przenoszonych na człowieka (zoonoz) gromadzi urzędowy lekarz weterynarii

2. Informacje o stwierdzonych chorobach przenoszonych na człowieka (zoonozach) urzędowy lekarz weterynarii przekazuje powiatowemu lekarzowi weterynarii, na którego obszarze działania znajduje się stado, z którego pochodzą zwierzęta, u których wykryto daną chorobę.

3. Główny Lekarz Weterynarii przekazuje Komisji Europejskiej oraz państwom członkowskim informacje o stwierdzeniu chorób przenoszących się na ludzi.

§ 16.

Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej - rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

11-10-om

Załączniki do rozporządzenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia

Załącznik nr 1

ROZDZIAŁ I

WYMAGANIA OGÓLNE DLA ZAKŁADÓW MIĘSNYCH

1. Pomieszczenia zakładów mięsnych, w których świeże mięso jest pozyskiwane, poddawane obróbce lub przechowywane oraz korytarze i inne pomieszczenia, przez które mięso jest transportowane, z zastrzeżeniem rozdziału III, wyposaża się w:

1) wodoszczelne podłogi (posadzki), łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, zabezpieczone przed butwieniem (gniciem), z odpowiednim spadkiem w kierunku kratki ściekowych, przy czym kratki ściekowe wyposaża się w urządzenia zabezpieczające przed cofaniem się wody (ścieków) (syfony), z tym że w przypadku:

a) pomieszczeń wymienionych w pkt 4 i 6 rozdziału II, pkt 1 rozdziału III oraz pkt 1 w ust.1 rozdziału IV, skierowanie wody w kierunku kanałów odpływowych wyposażonych w kratki i urządzenia zabezpieczające przed cofaniem się wody (syfony) nie jest wymagane, a w przypadku pomieszczeń wymienionych w pkt 1 w ust.1 wystarczające jest urządzenie z którego woda może być łatwo usunięta,

b) pomieszczeń wymienionych w pkt 1 w ust.2 rozdziału IV oraz w pomieszczeniach i korytarzach), przez które świeże mięso jest transportowane, wystarczająca jest wodoszczelna i zabezpieczona przed gniciem podłoga;

2) ściany z materiałów trwałych i nieprzepuszczalnych, gładkich, pomalowane na jasny kolor (zmywalną warstwą) do wysokości 2 m, w pomieszczeniach, w których dokonuje się uboju - do wysokości 3 m, w pomieszczeniach chłodniczych i zamrażalniczych oraz

w magazynach - do wysokości składowania; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami zaokrągla się; warunek zaokrąglonego łączenia ścian i podłóg (posadzek) nie dotyczy to pomieszczeń wymienionych w ust. 2 pkt 1 rozdziału IV, czy chodzi tu o chłodnie, zamrażalnie i tunele zamrażalnicze);

- 3) drzwi wykonane z twardego niekorodującego (nieulegającego korozji) materiału, z tym że drzwi wykonane z drewna powinny mieć twarde nieprzepuszczalne pokrycie na wszystkich powierzchniach;
- 4) materiały izolacyjne, które nie ulegają rozkładowi i są bezwonne;
- 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzaniu się skroplin;
- 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmieniające kolorów;
- 7) sufity o powierzchni czystej i łatwej do czyszczenia; w przypadku braku sufitu - pokrycie dachowe o powierzchni wewnętrznej czystej i łatwej do czyszczenia;
- 8) urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk oraz do czyszczenia narzędzi gorącą wodą; (tak blisko jak to jest możliwe stanowisk pracy) krany nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia; do mycia rąk urządzenia te powinny mieć bieżącą ciepłą i zimną wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury używaną także do czyszczenia i dezynfekcji przyrządów;
- 9) higieniczne środki do osuszania rąk;
- 10) urządzenia do dezynfekowania narzędzi, z dostarczaną gorącą wodą o temperaturze powyżej 82 °C.

2. Zakłady powinny być zabezpieczone przed szkodnikami, w szczególności owadami i gryzoniami.

3. Zakłady powinny posiadać:

- 1) urządzenia i wyposażenie, w szczególności stoły do rozbioru, stoły z odłączanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, pasy transmisyjne i piły wykonane z nierdzewnego metalu, niezanieczyszczające mięsa oraz łatwe do oczyszczania i dezynfekcji. Powierzchnie mające kontakt lub mogące mieć kontakt z mięsem w tym miejsca styku i połączenia, powinny być gładkie szczególnie w przypadku pakowania mięsa;
- 2) nierdzewne urządzenia i sprzęt, spełniające wymagania sanitarne dla:
 - a) przenoszenia mięsa,

- b) przechowywania pojemników na mięso, w taki sposób, aby mięso i pojemniki nie miały bezpośredniego kontaktu z podłogami czy ścianami;
- 3) pomieszczenia oraz właściwie umiejscowione i wyposażone miejsca przyjęć i gromadzenia mięsa, zapewniające higieniczne przenoszenie i zabezpieczenia mięsa podczas załadunku i rozładunku;
- 4) specjalne wodoszczelne nierdzewne zamykane pojemniki do przetrzymywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi (konfiskatory) lub zamykane pomieszczenie przeznaczone do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi, jeżeli ilości mięsa są wystarczająco duże oraz w przypadku gdy mięso nie jest codziennie usuwane; jeżeli takie mięso jest usuwane za pomocą kanałów, to powinny one być skonstruowane i zainstalowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem świeżego mięsa;
- 5) pomieszczenia przeznaczone do higienicznego przechowywania materiałów do pakowania, jeżeli pakowanie wykonywane jest w zakładzie;
- 6) urządzenia chłodnicze do utrzymywania wewnętrznej temperatury mięsa na poziomie wymaganym przez przepisy niniejszego rozporządzenia – do wyjaśnienia; urządzenia te powinny zawierać system odpływu wody pochodzącej ze skraplania, skonstruowany w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa;
- 7) wystarczającą ilość wody do picia i celów gospodarczych (gorącej, zdatnej do picia wody w rozumieniu odrębnych przepisów; dostarczanie wody nienadającej się do picia może być dozwolone w wyjątkowych przypadkach do produkcji pary, do celów przeciwpożarowych oraz chłodzenia w urządzeniach chłodniczych, jeżeli zainstalowane rury wykluczają wykorzystanie wody do innych celów i nie stanowią ryzyka zakażenia świeżego mięsa; rury z wodą nienadającą się do picia powinny być oznakowane w sposób wyraźnie odróżniający je od rur z wodą nadającą się do picia;
- 8) systemy usuwania płynnych i stałych odpadków, spełniające wymagania sanitarne;
- 9) pomieszczenie dla urzędowych lekarzy weterynarii; w przypadku chłodni składowych, o których mowa w ust. 2 Rozdziału IV, odpowiednie udogodnienia do wykonywania nadzoru;
- 10) szatnie przepustowe dla personelu (liczba szatni odpowiednia do liczby zatrudnionych pracowników) z gładką, wodoodporną powierzchnią, zmywalnymi podłogami i ścianami, umywalkami, prysznicami oraz splukiwanymi toaletami, wyposażonymi w sposób zabezpieczający czyste części budynku przed zanieczyszczeniem; ubikacje nie mogą mieć drzwi otwieranych do pomieszczeń

służących produkcyjnych; instalowanie pryszniców nie jest wymagane w chłodniach składowych otrzymujących i wysyłających wyłącznie higienicznie opakowane świeże mięso; do umywalek powinna być doprowadzona bieżąca ciepła i zimna woda lub woda zmieszana do odpowiedniej temperatury; przy umywalkach powinny znajdować się środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz higieniczne środki do ich osuszania; krany umywalek nie mogą być uruchamiane przy użyciu rąk lub przedramienia; w pobliżu ubikacji powinna znajdować się odpowiednia ilość umywalek;

11) miejsce do oczyszczania i dezynfekowania środków transportu, nie dotyczy to chłodni składowych otrzymujących i wysyłających wyłącznie higienicznie opakowane świeże mięso; miejsce i odpowiednie urządzenia dla środków transportu służących do przewozu żywych zwierząt powinno być zabezpieczone w przypadku rzeźni; wyodrębnienie tych miejsc i urządzeń nie jest wymagane, jeżeli istnieją warunki do oczyszczania i dezynfekcji w innych urzędowo uznanych miejscach do tego przeznaczonych;

12) pomieszczenie lub specjalne miejsce do przechowywania detergentów, środków dezynfekcyjnych i tym podobnych substancji.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WYMAGANIA SANITARNE DLA RZEŹNI

Rzeźnie, oprócz warunków ogólnych, o których mowa w rozdziale II, powinny posiadać:

- 1) miejsca do leżenia zwierząt lub zagrody do przetrzymywania zwierząt (magazyny żywca), jeżeli warunki klimatyczne na to pozwalają; ściany i podłogi powinny być wykonane z trwałego materiału, nieprzepuszczalne oraz łatwe do oczyszczania i odkażania; pomieszczenia *te* powinny posiadać wyposażenie do pojenia zwierząt, a jeśli to niezbędne również do ich żywienia oraz odpowiedni system odpływu ścieków;
- 2) odpowiedniej wielkości pomieszczenia do uboju zwierząt oraz wydzielone miejsca do uboju poszczególnych gatunków zwierząt, w przypadku gdy w pomieszczeniach rzeźni różne gatunki zwierząt są ubijane w tym samym czasie; w takim przypadku czynności takie jak oparzenie, odwłosienie, skrobanie i opalenie powinny być wykonywane w specjalnie do tego celu wyodrębnionych miejscach, wyraźnie oddzielonych od linii ubojowej albo też powinna być pozostawiona otwarta przestrzeń o szerokości przynajmniej 5 m lub przegroda o wysokości nie mniejszej niż 3 m;

- 3) odpowiedniej wielkości wyodrębnione pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do opróżniania z treści pokarmowej i czyszczenia żołądków i jelit, z tymże oddzielne pomieszczenie nie jest niezbędne, jeżeli czynności opróżniania i czyszczenia żołądka są wykonywane za pośrednictwem urządzenia mechanicznego, o zamkniętym obiegu, posiadającego odpowiedni system wentylacyjny oraz spełniającego następujące wymagania:
- a) powinno być zainstalowane w taki sposób, aby oddzielanie jelit od żołądka oraz opróżnianie i czyszczenie żołądka były wykonywane w odpowiednich warunkach sanitarnych,
 - b) zamieszczone (usytuowane) w wydzielonym miejscu, oddzielonym od świeżego mięsa za pośrednictwem przegrody rozciągającej się od podłogi do wysokości 3 m oraz otaczającej miejsce, w którym oddzielanie jelit od żołądka oraz opróżnianie i czyszczenie żołądka są przeprowadzane; w przypadku uboju świń miejsce to powinno być zabezpieczone przed zanieczyszczeniem świeżego mięsa oraz ubocznych surowców rzeźnych,
 - c) typ zainstalowanego urządzenia oraz jego obsługa zapewniają zabezpieczenie świeżego mięsa przed zanieczyszczeniem,
 - d) jest zainstalowany wyciąg powietrza zapewniający usuwanie odoru, nie powodujący ryzyka zanieczyszczenia aerozolowego,
 - e) zapewnia usuwanie w systemie zamkniętym, pozostającej wody i zawartości żołądka do kanalizacji,
 - f) droga obiegu żołądka do maszyny (urządzenia) i z powrotem powinna być oddzielona oraz umiejscowiona w pewnej odległości od linii ubojowej świeżego mięsa; natychmiast po usunięciu zawartości żołądków i ich oczyszczeniu powinny one zostać w higieniczny sposób usunięte,
 - g) obróbka żołądków powinna być wykonywana przez personel, który nie pracuje przy świeżym mięsie
 - dla osłonek i flaków jeśli są przygotowywane w rzeźni; obróbka ta może być dokonywana w pomieszczeniu wspomnianym wyżej, pod warunkiem, że uniknie się zanieczyszczenia pomiędzy nimi;
 - obróbki i oczyszczania ubocznych surowców rzeźnych, innych niż te wymienione wyżej, a także oddzielne miejsce do gromadzenia głów znajdujące się w odpowiedniej odległości od innych ubocznych surowców rzeźnych. Dotyczy to

- obróbki dokonywanej w rzeźni, ale nie przeprowadzanej na normalnej linii ubojowej;
- do składowania skór, rogów, kopyt i świńskiej szczeciny, w zamkniętych i zabezpieczonych przed wyciekaniem pojemnikach, w wypadku gdy nie są one usuwane z rzeźni bezpośrednio w dniu uboju, oczekując na ich zabranie;
- 4) wyodrębnione miejsce do pakowania ubocznych surowców rzeźnych, jeżeli jest ono dokonywane w rzeźni;
 - 5) pomieszczenia lub w przypadku gdy warunki klimatyczne na to pozwalają - odpowiednio usytuowane zagrody z oddzielną kanalizacją dla zwierząt chorych i podejrzanych o chorobę; zamykane pomieszczenia do uboju tych zwierząt, przechowywania zatrzymanego mięsa oraz mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi; pomieszczenia do uboju tych zwierząt nie są niezbędne, jeżeli ubój jest przeprowadzany po zakończeniu normalnego uboju, jeżeli będzie to przeprowadzane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi; w przypadku takiego uboju pomieszczenia powinny być, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, oczyszczone i odkażone przed ich ponownym użyciem do uboju zwierząt, które nie są chore ani podejrzane o występowanie choroby;
 - 6) wystarczająco duże komory chłodnicze i zamrażalnicze wyposażone w przeciwkorozyjne urządzenia zabezpieczające świeże mięso przed kontaktem ze ścianami i podłogami podczas jego przetrzymywania i przemieszczania;
 - 7) środki umożliwiające kontrolę wejścia na teren rzeźni i wyjścia z niej;
 - 8) wyraźny podział na części czyste i części brudne zakładu w celu uniknięcia zanieczyszczenia czystych części pomieszczeń;
 - 9) wyposażenie zapewniające, aby po oszołomieniu obróbka poubojowa została przeprowadzona na zawieszonym zwierzęciu; podczas obróbki poubojowej zawieszony zwierzę nie może dotykać podłogi;
 - 10) system kolejki napowietrznej dla dalszej obróbki mięsa;
 - 11) wydzielone miejsce na składowanie nawozu naturalnego, jeżeli nawóz jest składowany na terenach rzeźni;
 - 12) odpowiednio wyposażone pomieszczenia do przeprowadzania badań na włośnię, jeżeli badania takie są wykonywane w zakładzie.

ROZDZIAŁ III
SPECJALNE WYMAGANIA SANITARNE DLA ZAKŁADÓW
ROZBIORU MIĘSA

Zakłady rozbioru mięsa, oprócz wymagań ogólnych, o których mowa w rozdziale II, powinny posiadać:

- 1) wystarczająco duże komory chłodnicze i zamrażalnicze do przechowywania mięsa oraz odrębne pomieszczenie dla mięsa opakowanego, jeżeli w zakładzie jest przechowywane mięso opakowane; nieopakowane mięso nie może być przechowywane w komorach chłodniczych czy zamrażalniczych, jeżeli nie zostały one wcześniej oczyszczone i odkażone;
- 2) pomieszczenie przeznaczone do rozbioru mięsa i oddzielania mięsa od kości oraz pierwotnego pakowania mięsa wyposażone w termometr rejestrujący temperaturę lub termometr teleskopowy;
- 3) pomieszczenie przeznaczone do pakowania wtórnego, jeżeli jest to dokonywane w zakładzie rozbioru mięsa chyba, że spełnione są wymagania wymienione w ust. 5 rozdziału XII;
- 4) pomieszczenie przeznaczone do składowania opakowań pierwotnych i wtórnych, jeżeli pakowanie jest dokonywane w zakładzie rozbioru mięsa.

ROZDZIAŁ IV
SPECJALNE WYMAGANIA SANITARNE DLA CHŁODNI SKŁADOWYCH

1. Chłodnie składowe, w których przechowywane jest świeże mięso, oprócz wymagań ogólnych powinny posiadać przynajmniej:

- 1) wystarczająco duże, łatwe do czyszczenia, komory chłodnicze i zamrażalnicze, w których świeże mięso może być przechowywane w temperaturach określonych w ust.1 rozdziału XIV;
- 2) termometr rejestrujący temperaturę lub termometr teleskopowy umieszczony wewnątrz lub przeznaczony dla każdej przestrzeni chłodniczej.

2. Chłodnie składowe, w których przechowywane jest świeże mięso, oprócz wymagań ogólnych powinny posiadać przynajmniej:

- 1) wystarczająco duże, łatwe do czyszczenia, komory chłodnicze i zamrażalnicze, w których świeże mięso może być przechowywane w temperaturach określonych w ust.1 rozdziału XIV;
- 2) termometr rejestrujący temperaturę lub termometr teleskopowy umieszczony wewnątrz lub przeznaczony dla każdej przestrzeni chłodniczej.

ROZDZIAŁ V

WYMAGANIA SANITARNE ODNOSZĄCE SIĘ DO PERSONELU, POMIESZCZEŃ I URZĄDZEŃ W ZAKŁADACH MIĘSNYCH

1. Personel przenoszący nieopakowane lub opakowane mięso lub pracujący w pomieszczeniach czy na terenie, w którym mięso jest poddane obróbce, pakowane czy transportowane powinien mieć, w szczególności, czyste ubranie i łatwe do oczyszczenia nakrycie głowy i buty, jasnego koloru odzież roboczą oraz gdy to niezbędne czysty impregnowany fartuch gumowy lub inną odzież ochronną.
2. Personel dokonujący uboju zwierząt lub pracujący przy obróbce mięsa powinien:
 - 1) mieć czystą odzież roboczą na początku każdego dnia roboczego i powinien ją zmieniać również w ciągu dnia w przypadku jej zabrudzenia;
 - 2) myć i odkażać ręce kilka razy dziennie oraz przed każdym rozpoczęciem pracy; osoby, które miały kontakt z chorymi zwierzętami lub z zainfekowanym mięsem powinny natychmiast po tym umyć ręce i przedramiona ciepłą wodą a następnie je odkażyć.
3. W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynach, miejscach załadunku i wyładunku oraz w innych pomieszczeniach i korytarzach przez które świeże mięso jest transportowane palenie tytoniu jest zakazane.
4. Do rzeźni mogą być wprowadzane wyłącznie zwierzęta przeznaczone do uboju, w przypadku terenów rzeźni także zwierząt używanych do różnych niezbędnych czynności wykonywanych przez te zwierzęta na terenie rzeźni.
5. Teren zakładu mięsnego powinien być zabezpieczony przed dostępem gryzoni, owadów i innych szkodników. Ich ewentualne pojawienie się powinno być systematycznie zwalczane.
6. Sprzęt i narzędzia, używane przy obróbce mięsa, powinny być czyste oraz sprawne.

7. Sprzęt i narzędzia, używane przy obróbce mięsa, oczyszcza się i odkaża kilkakrotnie w ciągu dnia roboczego, na koniec każdego dnia roboczego oraz przed ich ponownym użyciem po zanieczyszczeniu.

8. Pomieszczenia, narzędzia i wyposażenie zakładów mięsnych nie mogą być używane do innych celów niż obróbka świeżego mięsa lub mięsa otrzymanego ze zwierząt dzikich hodowanych na fermach zgodnie z odrębnymi przepisami.

Nie dotyczy to:

1) urządzeń do transportu używanych w pomieszczeniach wymienionych w punkcie ust.2 pkt 1 rozdziału IV, gdy mięso jest opakowane,

2) rozbioru mięsa drobiowego, mięsa króliczego lub dziczyzny czy też do produkcji przetworów mięsnych, jeżeli jest to dokonywane w innym czasie niż obróbka świeżego mięsa lub mięsa otrzymanego ze zwierząt dzikich hodowanych na fermach, wspomnianych w ustępie pierwszym, oraz że pomieszczenie, w którym rozbiór jest dokonywany będzie całkowicie oczyszczone i zdezynfekowane przed jego ponownym użyciem do rozbioru świeżego mięsa lub mięsa otrzymanego ze zwierząt dzikich hodowanych na fermach.

9. Do procesów technologicznych powinna być używana woda zdatna do picia (woda do picia i celów gospodarczych). Dostarczanie wody nienadającej się do picia jest możliwe jedynie do produkcji pary, jeżeli zainstalowane rury wykluczają wykorzystanie wody do innych celów i nie stanowią ryzyka zakażenia świeżego mięsa. Woda nienadająca się do picia może służyć w wyjątkowych wypadkach do oziębiania urządzeń chłodniczych. Rury z wodą nienadającą się do picia powinny być oznakowane w sposób wyraźnie odróżniający je od rur z wodą nadającą się do picia.

10. Rozrzucanie trocin lub podobnych substancji na podłodze pomieszczeń roboczych i służących do przechowywania świeżego mięsa jest zabronione.

11. Detergenty, środki dezynfekcyjne oraz podobne substancje powinny być używane w taki sposób, aby nie wpływało to niekorzystnie na narzędzia i sprzęt. Po ich użyciu należy takie narzędzia i sprzęt starannie wypłukać wodą do picia.

12. Przy obróbce mięsa lub jego przenoszeniu nie mogą pracować osoby mogące zakazić mięso.

ROZDZIAŁ VI

Badanie przedubojowe

1. Zwierzęta poddaje się badaniu przedubojowemu w ciągu 24 godzin po przybyciu do rzeźni, nie później jednak niż na 24 godziny przed ubojem.

Urzędowy lekarz weterynarii może przeprowadzić badanie w każdym innym czasie.

2. Podmiot prowadzący rzeźnię (lub jego przedstawiciel) powinni umożliwić i ułatwić wykonywanie przez lekarza weterynarii badania przedubojowego, a w szczególności zapewnić wszelką niezbędną pomoc przy przytrzymywaniu zwierząt.

Każde zwierzę przeznaczone do uboju powinno mieć znak identyfikacyjny, umożliwiając w ten sposób określenie miejsca jego pochodzenia.

3. Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie przedubojowe, zgodnie z przepisami sanitarno - weterynaryjnymi i przy odpowiednim oświetleniu.

4. Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza spełnienie przepisów Wspólnoty o zapewnieniu dobra zwierząt, w stosunku do zwierząt dostarczonych do rzeźni.

5. W wyniku przeprowadzanego badania przedubojowego lekarz weterynarii ustala, czy zwierzęta:

1) cierpią z powodu choroby, która jest zaraźliwa dla ludzi i innych zwierząt, czy wykazują objawy choroby lub są w stanie ogólnym wskazującym, że choroba ta może wystąpić;

2) wykazują objawy chorobowe lub zaburzenia ogólne, które mogą spowodować, że ich mięso nie będzie nadawało się do spożycia przez ludzi, bądź też objawy wskazujące, że zwierzęta otrzymały substancje o działaniu farmakologicznym lub inne substancje, które mogą spowodować, że ich mięso będzie szkodliwe dla zdrowia ludzi;

3) są zmęczone, podniecone lub zranione.

6. Zmęczone lub podniecone zwierzęta powinny odpoczywać przez 24 godziny chyba, że urzędowy lekarz weterynarii zdecyduje inaczej.

7. Zwierzęta, u których urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi choroby, o których mowa w ust.5 pkt 1 i 2, nie mogą być poddane ubojowi z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi.

8. Zwierzęta cierpiące z powodu jednej z chorób, o których mowa w ust. 5 pkt 1 i 2, nie mogą zostać poddane ubojowi do czasu przeprowadzenia badania klinicznego w celu postawienia diagnozy.

9. W przypadku gdy konieczne jest przeprowadzenie badania poubojowego w celu postawienia diagnozy, to podejrzane zwierzęta zostają poddane ubojowi oddzielnie lub na końcu normalnego uboju.

10. Zwierzęta, o których mowa w ust.9, poddaje się szczegółowemu badaniu poubojowemu uzupełnionemu, jeżeli lekarz weterynarii uzna to za stosowne, badaniem bakteriologicznym albo poszukiwaniem pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne, przy podejrzeniu, że były one podawane w celu leczenia zaobserwowanych zmian patologicznych.

ROZDZIAŁ VII

Wymagania sanitarne dotyczące uboju zwierząt oraz rozbioru i obróbki mięsa

1. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczeń rzeźni poddaje się natychmiast ubojowi.
2. Wykrwawianie, skórowanie lub usunięcie szczeciny, mycie poubojowe i wytrzewianie przeprowadza się w sposób zabezpieczający przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem mięsa.
3. Wykrwawianie powinno być całkowite; krew przeznaczoną do spożycia przez ludzi zbiera się do absolutnie czystych pojemników; krew może być mieszana wyłącznie przy użyciu narzędzi, spełniających wymagania sanitarne.
4. Z wyjątkiem świń, bezzwłoczne i całkowite skórowanie jest obowiązkowe, jednak z zastrzeżeniem do odstępstw przewidzianych w rozdziale VIII. Jeżeli świnię nie są skórowane to szczecinę usuwa się natychmiast. Do tego celu mogą być użyte środki chemiczne, jeżeli świnię zostaną następnie starannie opłukane wodą nadającą się do picia.
Skórowanie głowy cieląt i bydła nie jest konieczne, jeżeli takie głowy są poddane obróbce w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem mięsa.
5. Wytrzewianie przeprowadza się natychmiast, nie później niż 45 minut po oszołomieniu lub w przypadku uboju rytualnego, w ciągu pół godziny po wykrwawieniu. Płuca, serce, nerki, śledziona i śródpiersie mogą być oddzielone od tuszy lub pozostawione przy niej, przyłączone za pośrednictwem naturalnych połączeń. Jeżeli zostaną oddzielone, to powinny być ponumerowane lub oznakowane w sposób umożliwiający ich rozpoznanie jako przynależne do danej tuszy; dotyczy to również głowy, języka, przewodu pokarmowego oraz innych części ciała zwierzęcia wymaganych do badania lub w przypadku, jeżeli jest to konieczne do przeprowadzania kontroli określonych w odrębnych przepisach; wymienione części powinny pozostać w pobliżu tuszy do czasu zakończenia badania. Prącie może zostać usunięte natychmiast, jeśli nie wykazuje zmian patologicznych. U wszystkich gatunków zwierząt nerki powinny zostać uwolnione z tkanki tłuszczowej; w przypadku bydła, świń i zwierząt jednokopytnych nerki powinny być wyłuszczone z otaczającej je torebki.

6. Jakiemukolwiek narzędzle czy sprzęt nie może zostać pozostawlone na mięsle; oczyszczanie mięsła nie może odbywać się przez pocleranie płótnem lub lnym materiałem oraz przez dmuchanie.

Jednakże, nadmuchanie organu może być dozwolone dla celów rytualnych ale w tym przypadku nadmuchany organ nie może być przeznaczony do spożycia przez ludzi.

Nadmuchanie za pomocą środków mechanicznych w celu skórowania jagniąt i kozłat o wadze żywej do 15 kg, może być dozwolone przez właściwe władze ale musi to być przeprowadzone zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.

7. Tusze zwierząt koniowatych, świń powyżej czterech tygodni życia oraz bydła powyżej sześciu miesięcy życia powinny być dostarczone do badania rozdzielone na dwie półtusze wzdłuż kręgosłupa. Jeżeli jest to wymagane do przeprowadzania badania, to urzędowy lekarz weterynarii może nakazać przepołowienie jakiegkolwiek głowy czy tuszy.

8. Do czasu zakończenia badania, niepoddane badaniom tusze i uboczne surowce rzeźne nie mogą mieć kontaktu z tuszami i ubocznymi surowcami rzeźnymi już zbadanymi; nie może odbywać się usuwanie, rozbiór i dalsza obróbka tusz.

9. Zatrzymane mięso oraz przeznaczone do spożycia przez ludzi żołądki, jelita i niejadalne produkty uboczne nie mogą mieć styczności z mięsem uznany za zdatne do spożycia przez ludzi; umieszcza się je, tak szybko jak to jest możliwe, w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach ulokowanych i ułożonych w sposób zabezpieczający świeże mięso przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem.

10. Jeżeli krew lub uboczne surowce rzeźne pochodzące od kilku zwierząt, przed ukończeniem badania poubojowego są umieszczone w jednym pojemniku, a jedna z tusz tych zwierząt zostanie uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi, to całą zawartość pojemnika uznaje się za niezdatną do spożycia przez ludzi.

11. Przenoszenie, wykrawanie, dalsza obróbka oraz transport mięsła oraz ubocznych surowców rzeźnych przeprowadza się w odpowiednich warunkach sanitarnych. Jeśli takie mięso jest pakowane to powinno być wydzielone miejsce do pakowania ubocznych surowców rzeźnych, jeżeli jest ono dokonywane w rzeźni oraz powinny być spełnione warunki określone w rozdziale XII. Zapakowane mięso przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach niż eksponowane świeże mięso.

ROZDZIAŁ VIII

Badanie poubojowe

1. Wszystkie części ciała zwierzęcia włącznie z krwią, natychmiast po uboju, powinny zostać zbadane w celu określenia, czy mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.

2. Badanie poubojowe obejmuje:

- 1) oględziny ubitego zwierzęcia oraz jego organów wewnętrznych;
- 2) palpację organów wymienionych w ust.3, a także macicy, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za niezbędne;
- 3) nacinanie niektórych organów i węzłów chłonnych, a także macicy, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za niezbędne; jeżeli oglądanie czy palpacja pewnych organów wskazuje, że zwierzę posiada zmiany chorobowe, które mogą zanieczyścić tusze, wyposażenie, personel czy pomieszczenia robocze, to organów tych nie wolno naciąć na hali ubojowej czy w innych pomieszczeniach rzeźni, w których mięso może być zanieczyszczone;
- 4) badanie nieprawidłowości w konsystencji, zabarwieniu, zapachu oraz gdy to właściwe także smaku;
- 5) testy laboratoryjne, służące przede wszystkim dla wykrycia substancji wymienionych w § 9 pkt 9 i 10, jeżeli są one niezbędne.

3. Badanie poubojowe obejmuje:

1) Bydło powyżej sześciu tygodni życia

- a) oględziny głowy oraz jamy gardłowej; powinny być nacięte i zbadane węzły chłonne pozagardłowe, podszczękowe i przyusznicze (Lnn. retropharyngiales, mandibulares i parotidei); zbadane powinny być zewnętrzne mięśnie żwaczowe, w których wykonane zostaną dwa równoległe do skrzydła żuchwy nacięcia oraz wewnętrzne mięśnie żwaczowe (wewnętrzne mięśnie skrzydłowe), które powinny być nacięte wzdłuż ich płaszczyzny; język, po wcześniejszym jego uwolnieniu pozwalającym na szczegółowe oględziny jamy ustnej i gardła, musi zostać obejrzany i obmacany; migdałki powinny zostać usunięte,
- b) badanie tchawicy; oglądanie i palpacja płuc i przełyku; węzły chłonne tchawiczno - oskrzelowe i śródpiersiowe (Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales) powinny być nacięte i zbadane; tchawica i główne pnie oskrzelowe powinny być przecięte wzdłuż ich przebiegu, a płuca powinny być nacięte, poprzecznie do ich osi, w dolnej jednej trzeciej; nacięcia te nie są konieczne jeśli płuca nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi,
- c) oględziny worka osierdziowego i serca; serce powinno zostać przecięte podłużnym cięciem, aby otworzyć komory oraz przeciąć podłużnie przegrodę międzykomorową,

- d) oględziny przepony,
- e) oględziny i palpacja wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (Lnn portales); nacięcie powierzchni żółdkowej wątroby oraz podstawy jej płata doogonowego w celu zbadania przewodów żółciowych; badanie i palpacja węzłów chłonnych trzustki,
- f) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żółdkowych i kręzkowych (Lnn. gastrici, mesenterici craniales i caudales), palpacja węzłów chłonnych żółdkowych i kręzkowych oraz, jeśli to niezbędne, ich nacięcie,
- g) oględziny oraz, jeśli to niezbędne, palpacja śledziony,
- h) oględziny nerek, i jeśli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (Lnn. renales),
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej,
- j) oględziny organów płciowych,
- k) oględziny, i jeśli to niezbędne, palpacja i nacięcie wymienia i przynależnych węzłów chłonnych (Lnn. supramammarii); u krów obie połowy wymienia powinni być przecięte długim cięciem poprowadzonym w taki sposób, aby zbiorniki mleka (sinus lactiferes) oraz węzły chłonne wymienia zostały nacięte; nie jest to konieczne, jeżeli wymię nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi;

2) Bydło poniżej sześciu tygodni życia

- a) oględziny głowy i jamy gardłowej; węzły chłonne zagardłowe (Lnn. retropharyngiales) powinny być nacięte i zbadane; jama ustna i gardłowa musi być sprawdzona, a język obmacany; migdałki powinny zostać usunięte,
- b) oględziny płuc tchawicy i przełyku; palpacja płuc; węzły chłonne tchawiczno -oskrzelowe i śródpiersiowe (Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales) powinny być nacięte i zbadane,
- c) oględziny worka osierdziowego i serca; serce musi zostać przecięte podłużnym cięciem aby otworzyć komory oraz przeciąć podłużnie przegrodę międzykomorową,
- d) oględziny przepony,
- e) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (Lnn portales); palpacja i, jeśli to niezbędne, nacięcie wątroby oraz jej węzłów chłonnych,
- f) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żółdkowych i kręzkowych (Lnn. gastrici, mesenterici craniales i caudales), palpacja węzłów chłonnych żółdkowych i kręzkowych oraz, jeśli to niezbędne, ich nacięcie,
- g) oględziny i, jeśli to niezbędne, palpacja śledziony,

h) oględziny nerek, i jeśli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (Lnn. renales),

i) oględziny opłucnej i otrzewnej,

j) oględziny i palpacja okolic pępownicy oraz stawów; w wypadku wątpliwości okolice pępownicy muszą zostać nacięte a stawy otwarte; płyn maziowy powinien zostać zbadany;

3) Trzoda chlewna

a) oględziny głowy i jamy gardłowej; węzły chłonne podszczękowe (Lnn. mandibulares) powinny być nacięte i zbadane; jama ustna i gardłowa oraz język powinny być obejrzone; migdałki powinny zostać usunięte,

b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; palpacja płuc oraz węzłów chłonnych tchawiczno - oskrzelowych i śródpiersiowych (Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales); tchawica i główne pnie oskrzelowe powinny być przecięte wzdłuż ich przebiegu, a płuca powinny być nacięte, poprzecznie do ich osi, w dolnej jednej trzeciej; nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi,

c) oględziny worka osierdziowego i serca; serce powinno zostać przecięte podłużnym cięciem aby otworzyć komory oraz przeciąć podłużnie przegrodę międzykomorową,

d) oględziny przepony,

e) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (Lnn portales); palpacja wątroby oraz jej węzłów chłonnych,

f) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (Lnn. gastrici, mesenterici craniales i caudales), palpacja węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych oraz, jeśli to niezbędne, ich nacięcie,

g) oględziny i, jeśli to niezbędne, palpacja śledziony,

h) oględziny nerek i, jeśli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (Lnn. renales),

i) oględziny opłucnej i otrzewnej,

j) oględziny organów płciowych,

k) oględziny i palpacja wymienia i przynależnych węzłów chłonnych (Lnn. supramammarii) nacięcie węzłów chłonnych nadwymieniowych u macior,

l) oględziny i palpacja okolic pępownicy oraz stawów u młodych zwierząt; w wypadku wątpliwości okolice pępownicy powinny zostać nacięte a stawy otwarte;

4) Owce i kozy

a) oględziny głowy po zdjęciu skóry oraz w przypadku wątpliwości badanie jamy ustnej, gardła, języka i węzłów chłonnych zagardłowych oraz przyuszniczych; z zastrzeżeniem do

stanu zdrowia zwierząt, badanie to nie jest konieczne, jeżeli lekarz weterynarii może zagwarantować, że głowa wraz z językiem i mózgiem nie będzie przeznaczona do spożycia przez ludzi,

b) oględziny płuc tchawicy i przełyku; palpacja płuc oraz węzłów chłonnych tchawiczno - oskrzelowych i śródpiersiowych (Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales); w przypadku wątpliwości organy te oraz przynależne do nich węzły chłonne powinny zostać nacięte i zbadane,

c) oględziny worka osierdziowego i serca; w przypadku wątpliwości serce musi zostać przecięte i zbadane,

d) oględziny przepony,

e) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (Lnn. portales); palpacja wątroby oraz jej węzłów chłonnych; nacięcie żołądkowej powierzchni wątroby dla zbadania przewodów wątrobowych,

f) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (Lnn. gastrici, mesenterici craniales i caudales),

g) oględziny i, jeśli to niezbędne, palpacja śledziony,

h) oględziny nerek i, jeśli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (Lnn. renales),

i) oględziny opłucnej i otrzewnej,

j) oględziny organów płciowych,

k) oględziny wymienia i przynależnych węzłów chłonnych,

l) oględziny i palpacja okolic pępownicy oraz stawów u młodych zwierząt; w wypadku wątpliwości okolice pępownicy muszą zostać nacięte a stawy otwarte;

5) Domowe zwierzęta jednokopytne

a) oględziny głowy oraz, po uwolnieniu języka, jamy gardłowej; powinny być zbadane i jeśli to konieczne nacięte węzły chłonne pozagardłowe, podszczękowe i przyusznicze (Lnn. retropharyngiales, mandibulares i parotidei); język, po wcześniejszym jego uwolnieniu pozwalającym na szczegółowe oględziny jamy ustnej i gardła, musi zostać obejrzany i obmacany; migdałki muszą zostać usunięte,

b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; palpacja płuc; węzły chłonne tchawiczno -oskrzelowe i śródpiersiowe (Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales) muszą być nacięte i zbadane; tchawica i główne pnie oskrzelowe powinny być przecięte wzdłuż ich przebiegu, a płuca powinny być nacięte poprzecznie do ich osi w dolnej jednej trzeciej; nacięcia te nie są konieczne jeśli płuca nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi,

- c) oględziny worka osierdziowego i serca; serce powinno zostać przecięte podłużnym cięciem aby otworzyć komory oraz przeciąć podłużnie przegrodę międzykomorową,
 - d) oględziny przepony,
 - e) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (Lnn portales); palpacja wątroby oraz jej węzłów chłonnych; jeśli to niezbędne nacięcie wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych,
 - f) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (Lnn. gastrici, mesenterici craniales i caudales), nacięcie węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych, jeśli jest to niezbędne,
 - g) oględziny i, jeśli jest to niezbędne, palpacja śledziony,
 - h) oględziny nerek oraz ich palpacja, a jeśli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (Lnn. renales);
 - i) oględziny opłucnej i otrzewnej,
 - j) oględziny organów płciowych ogierów i klaczy,
 - k) oględziny i palpacja wymienia i przynależnych węzłów chłonnych (Lnn. supramammarii), i jeśli to konieczne nacięcie węzłów chłonnych nadwymieniowych,
 - l) oględziny i palpacja okolic pępownicy oraz stawów u młodych zwierząt; w wypadku wątpliwości okolice pępownicy powinny zostać nacięte a stawy otwarte.
 - m) wszystkie siwe konie powinny być badane na występowanie czerniako-mięsaków w mięśniach i węzłach chłonnych (Lnn. lymphonodi subrhomboides) poprzez wykonanie głębokich cięć pod łopatkami poniżej chrząstki łopatkowej. Nerki muszą być wyodrębnione i zbadane poprzez wykonanie nacięcia przez cały miąższ organu;
- 6) W przypadku wątpliwości urzędowy lekarz weterynarii może dokonać dalszych nacięć i badań odpowiednich części ciała zwierzęcia, jeżeli są one niezbędne dla podjęcia ostatecznej oceny.

Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że określone w niniejszym Rozdziale przepisy sanitarne są wyraźnie łamane, czy też wymagane kontrole sanitarno - weterynaryjne są utrudnione, to będzie on upoważniony do podjęcia działań dotyczących właściwego użycia wyposażenia lub pomieszczeń oraz do wydania decyzji dotyczących zmniejszenia produkcji aż do przerwania procesu produkcyjnego włącznie;

7) Jeżeli wykonanie nacięcia węzłów chłonnych jest obowiązkowe, to węzły te powinny być najpierw plasterkowane i następnie dokładnie oglądane.

4. Oprócz powyższego urzędowy lekarz weterynarii powinien systematycznie wykonywać:

1) badanie na wągrycę u świń; badanie to powinno zawierać staranne oględziny widocznych bezpośrednio powierzchni mięśni przede wszystkim mięśni uda, filarów przepony, mięśni międzykostnych, serca, języka, krtani, a jeśli to niezbędne, to mięśnie brzuszne i lędźwiowe należy oddzielić od sadła;

2) badanie na nosaciznę u zwierząt koniowatych za pośrednictwem dokładnego oglądania błon śluzowych tchawicy, krtani, jam nosowych, zatok i ich rozgałęzień, po uprzednim przepiłowaniu głowy w kierunku podłużnym oraz po wycięciu przegrody nosowej;

3) świeże mięso świń i zwierząt koniowatych, zawierające mięśnie szkieletowe (mięśnie poprzecznie prążkowane), powinno być poddane obowiązkowemu badaniu na obecność włośni.

Badanie to powinno być przeprowadzone sprawdzonymi i uznanymi naukowo metodami, szczególnie metodami, które są określone w dyrektywach Wspólnoty lub w innych międzynarodowych normach.

Wyniki powinny być weryfikowane po zastosowaniu metody referencyjnej, ustalonej zgodnie z procedurą określoną w odrębnych przepisach, po dostarczeniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego; niezawodność tej metody musi być przynajmniej taka jaką daje metoda trychinoskopowa, przewidziana w odrębnych przepisach.

5. Wyniki badania przedubojowego i poubojowego powinny być zarejestrowane przez urzędowego lekarza weterynarii, a jeżeli zostanie zdiagnozowana choroba przenoszona na człowieka, lekarz powiadamia (właściwe władze weterynaryjne odpowiedzialne za nadzór nad stadem, z którego dane zwierzęta pochodzą, jak również osoba odpowiedzialna za wspomniane stado).

ROZDZIAŁ IX

Wymagania sanitarne dla mięsa przeznaczonego do rozbioru

1. Rozbiór mięsa na kawałki mniejsze niż wymienione w § 2 rozporządzenia, obieranie mięsa z kości lub rozbiór ubocznych surowców rzeźnych może odbywać się wyłącznie w zatwierdzonych zakładach rozbioru mięsa.

2. Kierujący zakładem powinien ułatwić prowadzenie nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad zakładem, w szczególności powinien zapewnić pomoc konieczną przy przenoszeniu mięsa oraz udostępnić niezbędne urządzenia. Na prośbę urzędowego lekarza weterynarii, powinien

on w szczególności przekazać informację, o źródle pochodzenia mięsa wprowadzonego do zakładu rozbioru mięsa.

3. Mięso, które nie spełnia wymagań określonych w § 3, nie może zostać przyjęte do zatwierdzonych zakładów rozbioru mięsa, jeśli nie zostanie ono umieszczone w specjalnych pomieszczeniach do przechowywania; powinno ono zostać poddane rozbiorowi w innych miejscach niż mięso spełniające te wymagania. Urzędowy lekarz weterynarii powinien mieć zapewniony stały dostęp do pomieszczeń, w których mięso jest składowane lub poddawane rozbiorowi, w celu sprawdzenia, czy spełnione są wymagania.

4. Świeże mięso powinno być przynoszone do pomieszczeń, o których mowa w odrębnych przepisach, stopniowo i w miarę potrzeby. Bezpośrednio po rozbiorze, po jego opakowaniu, mięso transportuje się do odpowiednich komór chłodniczych lub zamrażalniczych, o których mowa w pkt 1 rozdziału III.

5. Mięso wprowadzane do pomieszczeń, w których dokonuje się rozbioru, powinno być poddane kontroli sanitarnej i higienicznej, i jeżeli to niezbędne, powinny zostać z niego wycięte części, które nie odpowiadają warunkom sanitarno - weterynaryjnym. Potrzebne do tego stanowisko pracy powinno być wyposażone w niezbędne urządzenia oraz być prawidłowo oświetlone.

6. Podczas dokonywania rozbioru, obierania mięsa z kości, pakowania pierwotnego i pakowania wtórnego, temperatura wewnętrzna mięsa powinna wynosić około 7°C lub być niższa. Podczas rozbioru temperatura w pomieszczeniu, w którym ten rozbiór jest dokonywany, nie może przekraczać 12°C . Podczas krojenia, pakowania pierwotnego i pakowania wtórnego wątrób, ich wewnętrzna temperatura powinna być utrzymywana stale na poziomie $+3^{\circ}\text{C}$ lub być niższa.

Podczas dokonywania rozbioru, obierania mięsa z kości, krojenia na plastry, krojenia w kostkę i pakowania, temperatura nerek, wątrób i mięsa z pochodzącego z obróbki głowy powinna być utrzymywana stale na poziomie 3°C lub być niższa.

7. Mięso może zostać poddane obróbce będąc ciągle ciepłe. W takim przypadku mięso powinno być dostarczane bezpośrednio z pomieszczeń rzeźni do pomieszczeń, w których dokonywany jest rozbiór. Pomieszczenia rzeźni i rozbioru mięsa powinny znajdować się w tej samej grupie budynków oraz wystarczająco blisko siebie, aby mięso było transportowane jedną operacją transportową, a rozbiór mógł nastąpić natychmiast po transferze. Natychmiast po rozbiorze oraz opakowaniu, gdy jest to konieczne, mięso umieszcza się w odpowiednio chłodzonym pomieszczeniu.

8. Mięso po dokonanych rozbiórce powinno być przenoszone w sposób zabezpieczający przed jego zabrudzeniem; odpryski kości i skrzepy krwi usuwa się. Mięso otrzymane z rozbioru, które nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi, powinno być zbierane w urządzeniach, pojemnikach czy pomieszczeniach wymienionych w rozdziale III, w czasie dokonywania tego rozbioru.

ROZDZIAŁ X

Kontrole sanitarno-weterynaryjne mięsa pochodzącego bezpośrednio z rozbioru i mięsa składowanego

1. Zatwierdzone zakłady rozbioru mięsa oraz zatwierdzone chłodnie składowe są pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.
2. Nadzór urzędowego lekarza weterynarii obejmuje:
 - 1) nadzór nad świeżym mięsem wprowadzanym do zakładu i opuszczającym zakład;
 - 2) kontrolę sanitarno - weterynaryjną świeżego mięsa przetrzymywanego w zakładzie;
 - 3) kontrolę sanitarno - weterynaryjną świeżego mięsa, przed jego rozbiorem oraz w momencie, gdy opuszcza ono zakład;
 - 4) nadzór sanitarny nad czystością pomieszczeń, urządzeń i narzędzi przewidziany w rozdziale V oraz nad higieną osobistą personelu, z używaną przez ten personel odzieżą ochronną włącznie;
 - 5) każdy inny nadzór, który urzędowy lekarz weterynarii uzna za niezbędny.

ROZDZIAŁ X

Znakowanie mięsa

1. Znakowania mięsa przydatnego do spożycia przez ludzi dokonuje się poprzez umieszczenie znaku weterynaryjnego:

- 1) w kształcie owalnym, o szerokości co najmniej 6,5 cm i co najmniej 4,5 cm wysokości, zawierającym informacje z czytelnymi znakami:
 - a) w górnej części, dużymi literami, litery PL,
 - b) w środku - numer zatwierdzenia zakładu,
 - c) w dolnej części - jeden z następujących układów liter: CEE, EOF, EWG, EOK, EEG lub ETY;
- 2) w kształcie owalnym, o szerokości co najmniej 6,5 cm i co najmniej 4,5 cm wysokości zawierającym informację z czytelnymi znakami:
 - a) w górnej części - nazwę kraju wysyłki, dużymi literami (POLSKA, POLAND),
 - b) w środku - numer weterynaryjnego zatwierdzenia zakładu,
 - c) w dolnej części - jeden z następujących układów liter: CEE, EOF, EWG, EOK, EEG lub ETY.

2. Wysokość liter w pieczęciach, o których mowa w ust.1, wynosi co najmniej 0,8 cm, a cyfr - co najmniej 1 cm.

3. Pieczęcie mogą zawierać znak identyfikacyjny urzędowego lekarza weterynarii dokonującego badania sanitarno - weterynaryjnego mięsa.

4. Wymiary pieczęci, w tym liter i cyfr, mogą być zmniejszone w przypadku znakowania jagniąt, koźląt i prosiąt; znakowanie tych tusz może być również dokonane poprzez umieszczenie znaku weterynaryjnego na etykietce jednorazowego użycia lub zawieszce załączonej do tuszy.

5. Pieczęć nanosi się na tuszę przy użyciu stempla lub poprzez wypalenie, przy czym:

- 1) tusze o ciężarze powyżej 65 kg oznacza się na każdej półtuszy, co najmniej na zewnętrznej powierzchni ud, lędźwi, pleców, piersi i barku;
- 2) tusze jagniąt, koźląt i prosiąt oznacza się na każdej stronie tuszy na barku (łopatce) lub zewnętrznej powierzchni ud;
- 3) tusze niewymienione w pkt 1 i 2 oznacza się co najmniej w czterech miejscach – na barku (łopatce) lub zewnętrznej powierzchni ud.

6. Wątroby bydlęce, świńskie i zwierząt koniowatych powinny mieć wypalane znaki zgodne z ust. 1 pkt 1 i 2, jeżeli są one przeznaczone dla innego Państwa Członkowskiego lub kraju należącego do EEA.

7. Wszystkie inne uboczne surowce rzeźne, zdatne do spożycia przez ludzi, powinny natychmiast oznakowane, zgodnie z ust. 1 pkt 1 i 2, pieczęciami przyłożonymi bezpośrednio na produkcie lub na opakowaniu pierwotnym czy wtórnym. Pieczęć powinna być przystawiona na nalepce przyklepionej do opakowania pierwotnego czy wtórnego albo przystawiona na opakowaniu w taki sposób, że zostanie ona zniszczona podczas otwierania opakowania. Nie złamanie pieczęci może być tolerowane tylko w wypadku jeśli opakowanie jest zniszczone przez samo jego otwarcie. poprawić

Jeżeli mięso po rozbiorze lub uboczne surowce rzeźne są opakowane, to nalepka może być przyklepiona do opakowania pierwotnego. W przypadku pakowania ubocznych surowców rzeźnych w rzeźni, przystawiana pieczęć powinna zawierać numer zatwierdzenia weterynaryjnego danej rzeźni. Wymaganie to powinno obowiązywać w przypadku gdy użyte będą łatwe do składowania transportery do mięsa (Euro-skrzynki), spełniające wymagania określone w ust.3 Rozdziału XII.

8. Przepis ust.7 dotyczy również porcjowanego świeżego mięsa, przeznaczonego do bezpośredniej sprzedaży konsumentom. Wymagania co do wymiarów, o których mowa w ust. 1 nie dotyczą tej pieczęci.

Jeśli mięso jest przepakowywane w innym zakładzie niż ten, w którym było ono pakowane pierwotnie, to na opakowaniu pierwotnym powinna znajdować się pieczęć pierwszego zakładu rozbioru, a na opakowaniu wtórnym powinna być umieszczona pieczęć zakładu przepakowywania.

9. Mięso zwierząt koniowatych oraz jego opakowanie powinno mieć specjalną pieczęć, wzór tej pieczęci zostanie ustalony zgodnie z przewidzianą procedurą.

Używane do znakowania barwy muszą być zgodne z wykazem barw określonym w odrębnych przepisach.

ROZDZIAŁ XII

Pakowania pierwotne i pakowanie wtórne świeżego mięsa

1. Opakowania zbiorcze:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych;
 - 2) powinny chronić przed przenikaniem do wnętrza opakowania substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi i zanieczyszczeń;
 - 3) powinny wytrzymałe (być wystarczająco mocne, aby zabezpieczało mięso podczas transportu i przenoszenia).
2. Opakowanie drewniane mogą być użyte wyłącznie w przypadku opakowania tusz jagnięcych i koźlęcych; w tym przypadku podjęte zostaną wszelkie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu pomiędzy mięsem oraz opakowaniem wtórnym w przypadku rozerwania opakowania pierwotnego.
3. Opakowania zbiorcze mogą być użyte ponownie, jeżeli zostało sporządzone z nierdzewnego materiału, łatwego do czyszczenia, i przed ponownym użyciem zostało oczyszczone i odkażone.
4. Jeżeli świeże mięso lub uboczne produkty rzeźne są pakowane, to powinno być to dokonane natychmiast po rozbiorze oraz zgodnie z wymogami sanitarnymi.
5. Pochodzące z rozbioru słonina i boczek, mięso i uboczne surowce rzeźne powinny być zabezpieczone ochronnym opakowaniem pierwotnym chyba, że są one podwieszane podczas transportu. Opakowanie powinno być przezroczyste, bezbarwne oraz spełniać warunki, o których mowa w ust. 1; nie może być użyte ponownie do pakowania pierwotnego mięsa. Wymóg ten nie dotyczy mięsa mrożonego przeznaczonego do użycia bez dalszej obróbki jako surowiec do wytwarzania produktów wymienionych w odrębnych przepisach.
6. Jeżeli przedmiotem handlu lub importu są wątroby, nerki i serca to pojedyncze opakowanie może zawierać tylko jeden cały organ.
7. Opakowane pierwotnie mięso powinno być zapakowane w opakowanie wtórne.
8. Jeżeli opakowanie pierwotne spełnia wszystkie warunki zabezpieczające tak jak opakowanie wtórne, to nie musi ono przejrzyste i bezbarwne. Euro-skrzynki mogą również zostać użyte jako drugie opakowanie, jeżeli są spełnione warunki, o których mowa w ust. 3.
9. Rozbiór, obieranie mięsa z kości, pakowanie pierwotne i pakowanie wtórne mogą być wykonywane w tym samym pomieszczeniu, jeżeli:
- 1) pomieszczenie jest wystarczająco duże oraz urządzone w sposób, który zapewnia odpowiednie warunki sanitarne wykonywanych czynności;
 - 2) opakowanie pierwotne i opakowanie wtórne powinny być zamknięte w zapieczętowanym opakowaniu transportowym natychmiast po zapakowaniu; opakowanie to powinno zabezpieczać przed uszkodzeniem podczas transportu do

zakładu oraz być przechowywane w dobrych warunkach sanitarnych w oddzielnym pomieszczeniu zakładu;

3) pomieszczenia do składowania materiałów do pakowania są wolne od szkodników i kurzu oraz nie mają bezpośredniego połączenia z pomieszczeniami, w których znajdują się substancje mogące zanieczyścić świeże mięso;

4) opakowania nie są składowane bezpośrednio na podłodze;

5) opakowania są składane w odpowiednich warunkach sanitarnych przed ich przyniesieniem do pomieszczenia;

6) opakowania są przenoszone do pomieszczenia w odpowiednich warunkach sanitarnych i natychmiast użyte; nie mogą one być przenoszone przez personel uczestniczący w obróbce mięsa;

7) natychmiast po zapakowaniu mięso powinno być umieszczane w przeznaczonym do tego magazynie.

10. Świeże mięso może być pakowane w pomieszczeniu rozbioru mięsa jeżeli spełnia wymagania, o którym mowa w ust.3; Euro-skrzynki, przed wniesieniem do pomieszczenia rozbioru mięsa, powinny być oczyszczone i zdezynfekowane.

11. Opakowanie może zawierać wyłącznie mięso pochodzące z rozbioru tych samych gatunków zwierząt, z wyłączeniem porcji handlowych przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży dla konsumenta.

ROZDZIAŁ XIV

Składowanie

1. Świeże mięso, natychmiast po badaniu poubojowym, powinno być schłodzone i następnie przetrzymywane w stałej temperaturze wewnętrznej nie wyższej niż $+7^{\circ}\text{C}$ dla tusz i mięsa pochodzącego z rozbioru oraz $+3^{\circ}\text{C}$ dla ubocznych surowców rzeźnych.

Odstępstwa od tego wymogu, ze względów natury technicznej, związanych z dojrzewaniem mięsa, mogą być udzielone w pojedynczych przypadkach, przez urzędowego lekarza

weterynarii, dla transportu mięsa do zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych znajdujących się w bezpośredniej bliskości rzeźni, pod warunkiem, że taki transport nie będzie trwał dłużej niż dwie godziny.

2. Świeże mięso przeznaczone do zamrożenia powinno pochodzić bezpośrednio z zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonego zakładu rozbioru mięsa.

3. Zamrażanie świeżego mięsa może odbywać się wyłącznie w pomieszczeniach zakładu, w którym mięso zostało uzyskane lub dokonany został jego rozbiór, w zatwierdzonej chłodni składowej oraz przy zastosowaniu właściwych urządzeń chłodniczych.

4. Przeznaczone do zamrażania i pochodzące z rozbioru mięso, wymienione w § 2 oraz w ust. 7 rozdziału XI powinno być zamrożone niezwłocznie, chyba, że jego dojrzewanie jest konieczne z powodów sanitarnych. W takim przypadku zamrażanie powinno być dokonane natychmiast po zakończeniu procesu dojrzewania.

5. Przeznaczone do zamrażania tusze, półtusze, półtusze przecięte na nie więcej niż trzy części oraz ćwierćtusze powinny być zamrożone niezwłocznie, po okresie stabilizacji.

6. Przeznaczone do zamrażania części tuszy pochodzące z rozbioru powinny być zamrożone niezwłocznie po dokonaniu rozbioru.

7. Mięso mrożone powinno uzyskać wewnętrzną temperaturę - 12 °C lub niższą i nie może być przechowywane później w wyższych temperaturach.

8. Świeże mięso, które poddane zostało procesowi zamrożenia powinno posiadać znak wskazujący miesiąc i rok zamrożenia.

9. Produkty, które mogą wpłynąć na stan sanitarny mięsa lub je zanieczyścić nie mogą być składowane w pomieszczeniach wymienionych w rozdziale IV chyba, że są zapakowane i przechowywane osobno.

10. Temperatura składowania w pomieszczeniach chłodniczych wymienionych w Rozdziale IV powinna być rejestrowana.

ROZDZIAŁ XV

Transport

1. Świeże mięso powinno być transportowane w hermetycznie zamkniętych środkach transportu oraz, w przypadku świeżego mięsa importowanego zgodnie z odrębnymi

przepisami lub świeżego mięsa przechodzącego tranzytem przez terytorium kraju trzeciego, w zaplombowanych środkach transportu, zbudowanych i wyposażonych w taki sposób, aby temperatury wymienione w rozdziale XIV, były utrzymywane podczas trwania transportu.

2. Tusze, półtusze, półtusze przecięte na nie więcej niż trzy części oraz ćwierćtusze, mogą być transportowane w temperaturach wyższych niż te, które zostały określone w rozdziale XIV w warunkach, które zostaną ustalone, po konsultacji z Komitetem Naukowym, zgodnie z przewidzianą procedurą

3. Środki transportu przeznaczone dla transportowania świeżego mięsa powinny spełniać następujące wymagania:

1) ich powierzchnia wewnętrzna lub jakakolwiek inna część mogąca mieć kontakt z mięsem powinna być wykonana z nierdzewnego materiału, który nie może wpłynąć na organoleptyczne cechy mięsa lub spowodować, że mięso będzie szkodliwe dla zdrowia ludzi; powierzchnie te powinny być gładkie oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;

2) powinny posiadać odpowiednie urządzenia do zabezpieczenia mięsa przed szkodnikami i zanieczyszczeniem kurzem; powinny być wodoszczelne;

3) dla transportu tusz, półtusze, półtusze przeciętych na nie więcej niż trzy części i ćwierćtusze oraz nieopakowanego świeżego mięsa, powinny posiadać nierdzewne wyposażenie służące do podwieszania mięsa na takiej wysokości, że mięso nie może dotykać podłogi; nie dotyczy to mięsa mrożonego transportowanego w higienicznych opakowaniach; w przypadku transportu drogą powietrzną, wyposażenie służące do podwieszania mięsa nie jest wymagane, jeżeli odpowiednie nierdzewne wyposażenie jest zabezpieczone do higienicznego załadunku, przechowywania i wyładunku mięsa.

4. Środki transportu, przeznaczone do przewozu mięsa nie mogą być użyte do transportowania żywych zwierząt oraz produktów, które mogłyby mięso zanieczyścić.

5. Produkty, które mogą wpłynąć na stan sanitarny mięsa lub je zanieczyścić nie mogą być transportowane w tym samym czasie co mięso lub razem z mięsem, jeśli nie zostaną podjęte odpowiednie środki zabezpieczające.

6. Mięso pakowane powinno być transportowane w oddzielnych środkach transportu niż mięso nieopakowane chyba, że została w nich przewidziana wystarczająca przegroda, dla oddzielenia mięsa opakowanego od nieopakowanego; zołądki nie mogą być w nich transportowane chyba, że zostały one oparzone lub oczyszczone; to samo dotyczy głów i kończyn chyba, że zostały one pozbawione skóry lub odwołosione.

7. Świeże mięso nie może być transportowane w pojazdach i kontenerach, które nie były wyczyszczone i następnie zdezynfekowane.

8. Tusze, półtusze, półtusze przecięte na nie więcej niż trzy części oraz ćwierćtusze, wyłączając z tego mięso zamrożone zgodnie z wymogami sanitarnymi, powinno w czasie transportu być podwieszane, w sposób określony w ust.3 pkt 3, nie dotyczy to transportu powietrznego.

9. Części pochodzące z rozbioru, inne niż wymienione w ust.8, powinny być podwieszane lub umieszczone na podkładach, jeśli nie są umieszczone w nierdzewnych pojemnikach. Takie podkłady, opakowania czy pojemniki muszą spełniać wymogi sanitarne.

10. Trzewia zawsze powinny być transportowane w mocnych wodoszczelnych i zabezpieczonych przed przeciekaniem tłuszczu opakowaniach, które mogą być użyte ponownie wyłącznie po oczyszczeniu i dezynfekcji.

11. Przed wysyłką urzędowy lekarz weterynarii sprawdza, czy środki transportu oraz warunki załadunku spełniają wymagania sanitarne

Załącznik nr 2

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WYMAGANIA SANITARNE DLA MAŁYCH ZAKŁADÓW MIĘSNYCH

1. Pomieszczenia zakładów mięsnych o małej przepustowości, w których świeże mięso jest pozyskiwane i poddawane obróbce wyposaża się w:

1) wodoszczelne podłogi, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, zabezpieczone przed butwieniem, położone w sposób przyspieszający (ułatwiający) odpływ wody, z odpowiednim spadkiem w kierunku kratek (urządzeń) ściekowych wyposażonych w urządzenia zabezpieczające przed cofaniem się wody (syfony);

2) gładkie, trwałe i nieprzepuszczalne ściany, pomalowane na jasny kolor (ze zmywalną warstwą) do 2 m wysokości, a w pomieszczeniach, w których dokonuje się uboju do wysokości 3 m;

3) drzwi wykonane z łatwego do zmywania, nie dającego zapachu (bezwonnego, bezzapachowego) i nie ulegającego rozkładowi materiału;

- 4) materiały izolacyjne, które nie ulegają rozkładowi i są bezwonne;
- 5) wystarczającą wentylację oraz dobre odprowadzanie pary;
- 6) wystarczające naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie zmienia barwy oświetlanego obiektu;
- 7) tak blisko stanowisk pracy, jak to jest możliwe, wystarczającą ilość urządzeń do mycia i dezynfekcji rąk oraz urządzenia z gorącą wodą do czyszczenia narzędzi; urządzenia do mycia rąk powinny mieć bieżącą ciepłą i zimną wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, która może być także używana do czyszczenia i dezynfekcji przyrządów oraz powinny posiadać higieniczne środki do osuszania rąk;
- 8) urządzenia do dezynfekcji narzędzi, albo na miejscu lub w przyległym pomieszczeniu, z dostarczaną gorącą wodą o temperaturze powyżej 82 °C;
- 9) urządzenia i wyposażenie, takie jak stoły do rozbioru, stoły z odłączanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, pasy transmisyjne i piły wykonane z nierdzewnego metalu i nie zanieczyszczające mięsa oraz łatwe do oczyszczania i dezynfekcji. Używanie drewna jest zakazane;
- 10) nierdzewne urządzenia i sprzęt spełniające wymagania sanitarne do:
 - a) przenoszenia mięsa,
 - b) przechowywania pojemników na mięso, w taki sposób aby ani mięso ani pojemniki nie miały bezpośredniego kontaktu z podłogami czy ścianami;
- 11) specjalne wodoszczelne, nierdzewne pojemniki do przetrzymywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi (konfiskatory), z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości; mięso takie powinno być usuwane z zakładu lub niszczone pod koniec każdego dnia roboczego;
- 12) urządzenia chłodnicze do utrzymywania wewnętrznej temperatury mięsa na poziomie wymaganym dla mięsa danego gatunku; urządzenia te powinny zawierać system odpływu wody pochodzącej ze skraplania skonstruowany w taki sposób, aby nie było możliwości zanieczyszczenia mięsa;
- 13) dostarczaną pod ciśnieniem nadającą się do picia wodę w rozumieniu przepisów odrębnych (wodę do picia i celów gospodarczych); dostarczanie wody nienadającej się do picia może być dozwolone w wyjątkowych przypadkach dla produkcji pary, do celów przeciwpożarowych oraz chłodzenia w urządzeniach chłodniczych, pod warunkiem, że zainstalowane rury wykluczają wykorzystanie wody do innych celów i

nie stanowią ryzyka zakażenia świeżego mięsa; rury z wodą nienadającą się do picia powinny być oznakowane w sposób wyraźnie odróżniający je od rur z wodą nadającą się do picia;

14) wystarczająca ilość gorącej, zdatnej do picia wody w rozumieniu odrębnych przepisów odrębnych;

15) system higienicznego usuwania wody odpadowej;

16) przynajmniej jedną umywalkę i toaletę; drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczenia roboczego; umywalka powinna mieć doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury; powinny być zaopatrzone w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz posiadać higieniczne środki do osuszania rąk (ręcznika jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki); umywalka powinna umiejscowiona blisko toalet.

2. Pomieszczenie, w których składuje się, powinny spełniać wymagania, o których mowa w ust.1 pkt 1- 3.

3. Zakłady mięsne powinny być zabezpieczone przed szkodnikami, w szczególności owadami i gryzoniami.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WYMAGANIA SANITARNE DLA MAŁYCH RZEŹNI

1. Małe rzeźnie, oprócz wymagań ogólnych powinny posiadać przynajmniej:

1) wystarczająco duże pomieszczenia umożliwiające leżenie zwierzętom spędzającym noc na terenie rzeźni;

2) pomieszczenie do uboju oraz w zależności od ilości operacji dokonywanych podczas uboju, wystarczająco duże pomieszczenia do ich wykonywania, przy zachowaniu odpowiednich warunków sanitarnych;

3) w pomieszczeniu ubojowym, wyraźnie wydzieloną przestrzeń, przeznaczoną do oszłamiania i wykrwawiania zwierząt;

4) w pomieszczeniu ubojowym zmywalne ściany do wysokości przynajmniej 3 m lub do sufitu; podczas uboju para wodna powinna być w wystarczającym stopniu usuwana;

5) tego rodzaju wyposażenie, iż po oszołomieniu obróbka poubojowa może być przeprowadzana na zawieszonym zwierzęciu; podczas przeprowadzania obróbki poubojowej, zawieszone zwierzę nie może dotykać podłogi;

- 6) wystarczająco duże, w stosunku do wielkości i rodzaju ubijanych zwierząt, pomieszczenie chłodnicze, z wydzieloną częścią przeznaczoną do przechowywania „tymczasowo zajętych” tusz, z wyłączeniem przypadków gdy „tymczasowo zajęte” tusze są natychmiast wysłane pod urzędowym nadzorem do wyspecjalizowanego zakładu, dla przeprowadzania dodatkowych badań; urzędowy lekarz weterynarii, w szczególnych przypadkach, może udzielić odstępstwa od powyższego wymogu, jeżeli mięso jest natychmiast usuwane z rzeźni do zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych znajdujących się w bezpośredniej bliskości rzeźni, a transport nie trwa dłużej niż jedną godzinę.
2. W pomieszczeniu ubojowym nie może być dokonywane opróżnianie treści żołądków i jelit lub przechowywanie skór, rogów, kopyt i szczeciny.
 3. W pomieszczeniu ubojowym, żołądki i jelita mogą być czyszczone wyłącznie w czasie, gdy nie dokonuje się uboju.
 4. W przypadku, gdy nawóz nie jest codziennie usuwany z terenów rzeźni, to składa się go w wyraźnie wydzielonym miejscu.
 5. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczeń ubojowych powinny być natychmiast oszołomione i poddane ubojowi.
 6. Chore lub podejrzane o chorobę zwierzęta nie mogą być ubijane w danej rzeźni chyba, że urzędowy lekarz weterynarii na to zezwoli.
 7. W wypadku udzielenia zezwolenia, ubój powinien być dokonany pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii i powinny być podjęte kroki dla zapobieżenia zakażeniom; pomieszczenia powinny być specjalnie oczyszczone i odkażone, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, przed ich ponownym użyciem.
 8. W rzeźniach powinien znajdować się pokój z zamykaną szafką do dyspozycji służby sanitarno- weterynaryjnej podczas pracy.

Wzór

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa ⁽¹⁾, o którym mowa w § 2 pkt 6 lit. b rozporządzenia

Nr⁽²⁾:.....

Miejsce załadunku:

.....

Ministerstwo:

.....

Departament:

.....

Znak⁽²⁾:

.....

I. Identyfikacja mięsa

Mięso:

.....

(gatunki zwierząt)

Rodzaj rozbioru:

.....

Rodzaj opakowania:

.....

Ilość kawałków lub paczek:

.....

Miesiąc(e) i rok (lata) zamrożenia:

.....

Waga netto:

.....

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) oraz numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego, zatwierdzonej(ych) rzeźni:

.....

Adres(y) oraz numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego, zatwierdzonego(ych) zakłady(ów)
rozbioru mięsa:

.....
Adres(y) oraz numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego, zatwierdzonej(ych) chłodni
składowej(ych):
.....

III. Miejsce przeznaczenia mięsa

Mięso zostanie wysłane

Z:.....

(miejsce załadunku)

do:.....

(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu⁽³⁾:

.....
Nazwa i adres wysyłającego:
.....
.....

Nazwa i adres odbiorcy:
.....
.....

Załącznik nr 4

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa przeznaczonego do wysyłki do Państwa Członkowskiego⁽¹⁾

Nr⁽²⁾:.....

Miejsce załadunku:
.....

Ministerstwo:
.....

Departament:
.....

Znak⁽²⁾:

.....

I. Identyfikacja mięsa

Mięso:.....

(gatunki zwierząt)

Rodzaj rozbioru:

.....

Rodzaj opakowania:

.....

Ilość kawałków lub paczek:

.....

Miesiąc(e) i rok (lata) zamrożenia:

.....

Waga netto:

.....

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) oraz numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego, zatwierdzonej(ych) rzeźni:

.....

Adres(y) oraz numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego, zatwierdzonego(ych) zakłady(ów)
rozbioru mięsa:

.....

Adres(y) oraz numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego, zatwierdzonej(ych) chłodni
składowej(ych):

.....

III. Miejsce przeznaczenia mięsa

Mięso zostanie wysłane

Z:.....

(miejsce załadunku)

do:

.....

(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu⁽³⁾:

.....
Nazwa i adres wysyłającego:
.....
.....

Nazwa i adres odbiorcy:
.....
.....

IV. Ocena sanitarna

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisane powyżej mięso zostało uzyskane zgodnie z przepisami regulującymi produkcję i nadzór sanitarny, określonymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia.....w sprawie wymagań weterynaryjnych i jest zdatne do spożycia przez ludzi.

Sporządzono w.....dnia.....

.....
(nazwisko i podpis urzędowego lekarza weterynarii)

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia w sprawie wymagań weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa bydła, świń, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych oraz produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 6 ust.2 pkt 1 i 2 ustawy z dniao wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. Nr , poz.).

Projekt rozporządzenia implementuje przepisy dyrektywy Rady 64/433/EEC o warunkach sanitarnych przy produkcji i wprowadzaniu na rynek świeżego mięsa poprawionej oraz uaktualnionej dyrektywami Rady 91/496 z 29 lipca 1991 r., 92/5 z 10 lutego 1992 r. oraz decyzjami Rady 95/1 z 1 stycznia 1995 r. i 95/23 z 22 czerwca 1995 r.

Projekt rozporządzenia określa wymagania dla mięsa będącego przedmiotem handlu wewnątrz Wspólnoty lub importu, wymagania dla mięsa wprowadzanego na rynek krajowy oraz określa, jakie mięso uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi.

W załącznikach do projektu rozporządzenia zostały określone wymagania dla zakładów przetwórstwa mięsnego, rzeźni, zakładów rozbioru mięsa, chłodni składowych, wymagania sanitarne odnoszące się do personelu, pomieszczeń i urządzeń w zakładach, warunki przeprowadzania badania przedubojowego i badania poubojowego, wymagania sanitarne dotyczące uboju zwierząt oraz rozbioru i obróbki mięsa, wymagania sanitarne dla mięsa przeznaczonego do rozbioru, kwestie kontroli sanitarno-weterynaryjnych mięsa pochodzącego bezpośrednio z rozbioru i mięsa składowanego, sposób znakowania mięsa, a także wymagania przy pakowaniu, składowaniu i transporcie mięsa oraz wzory świadectw zdrowia dla świeżego mięsa.

Projekt rozporządzenia zostanie skonsultowany z zainteresowanymi organizacjami społeczno-zawodowymi, a w szczególności z Krajową Izbą Lekarsko-Weterynaryjną, Polską Radą Izb Rolniczych, Polską Konfederacją Pracodawców Prywatnych, Ogólnopolskim Związkiem Zawodowym Lekarzy Weterynarii Inspekcji Weterynaryjnej, NSZZ „Solidarność” Pracowników Weterynarii.

Regulacje zawarte w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na rynek pracy, konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną gospodarki oraz rozwój regionalny.

Wejście w życie rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Ustawa	Dyrektywy	Komentarz
Art. 1	brak	Przepis określa zakres przedmiotowy ustawy, która w założeniu ma stworzyć podstawę do implementacji poszczególnych dyrektyw
Art. 2	Definicje z dyrektyw 64/433, 77/99, 71/118, 92/45	Część definicji jest skonstruowana na użytek ustawy, bez odpowiedników w prawie UE, spora część definicji określonych w prawie wspólnotowym zostanie umieszczona w poszczególnych rozporządzeniach
Art. 3	brak	Proceduralny przepis krajowy
Art. 4	brak	Ogólne odesłanie do rozporządzenia UE
Art. 5	64/433, 77/99, 71/118, 80/215, 72/461, 72/462, 91/494, 92/45	Najogólniejsza zasada, zgodne z którą produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być wprowadzone na rynek, jeżeli spełniają wymagania określone w poszczególnych dyrektywach, w przypadku ustawy – wymagania weterynaryjne, które dla poszczególnych produktów określa Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi implementując w drodze rozporządzeń poszczególne dyrektywy
Art. 6	brak	Przepisy krajowe dotyczące sprzedaży bezpośredniej
Art. 7	Brak	Ogólne wyłączenia krajowe
Art. 8 Art. 9 Art.10	64/433	
Art. 11	91/495	Przepisy krajowe dotyczące tzw. „sprzedaży bezpośredniej”
Art. 12	64/433	Przepisy proceduralne
Art. 13	64/433	W znacznej części przepis ustala krajowe zasady proceduralne i tryb postępowania organów administracji weterynaryjnej
Art. 14	Zasada z dyrektywy 64/433	Przepisy dotyczące kontroli i

		rygorów wymuszających spełnianie wymagań weterynaryjnych
Art. 15	Zasada z dyrektywy 64/433	Przepisy krajowe uzupełniają procedurę list zakładów uprawnionych do wprowadzania na rynek
Art. 16	64/433	Przepisy dotyczące kontroli
Art. 17	64/433	Zasada produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego
Art. 18	64/433	System numeracji zakładów
Art. 19	64/433, 77/99, 71/118	Zasady kontroli wewnętrznej
Art. 20	64/433, 77/96	Zasady badania
Art. 21	64/433, 91/495, 71/118	Zasady uboju
Art. 22	64/433	Zasady badania
Art. 23	64/433, 72/461	Zasady znakowania mięsa
Art. 24	64/433	Zasada zaopatrywania produktu w świadectwo zdrowia
Art. 25 - 26	64/433	System znakowania
Art. 27	64/433, 77/99, 71/118	Zasada wystawiania handlowego dokumentu identyfikacyjnego
Art. 28	Zasady środków karnych i administracyjnych 64/433, 77/99	Przepisy karne krajowe
Art. 29	Brak	Przepis przejściowy
Art. 30-31	Brak	Przepisy zmieniające
Art. 32- 33	Brak	Przepisy o wejściu w życie ustawy