

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹**

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie
mięsa, wprowadzaniu go na rynek oraz sposobu znakowania przetworów mięsnych.**

Na podstawie art. 32 pkt 3 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999r. Nr 66, poz.752, z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.....) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy przetwórstwie mięsa, składowaniu i transporcie mięsa i produktów mięsnych,
- 2) wzór świadectwa zdrowia dla produktów mięsnych.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) przetworach mięsnych, rozumie się przez to:
 - a) produkty wytworzone z mięsa lub z udziałem mięsa świeżego po dokonaniu zabiegów powodujących utratę przez to mięso cech mięsa świeżego i zapewniających trwałość wytworzonemu produktowi,
 - b) topiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany przez topienie mięsa lub tłuszczu z kośćmi lub bez, przeznaczony do spożycia przez ludzi,
 - c) skwarki zawierające białko produktów powstałych w wyniku topienia mięsa lub tłuszczu, o którym mowa w lit. b,
 - d) mączki mięsne, mączki ze skórek, solona i suszona krew oraz solona lub suszona plazma krwi przeznaczone do spożycia przez ludzi,
 - e) żołądki, pęcherze i jelita, oczyszczone, solone lub suszone, poddane lub niepoddane obróbce termicznej,
 - f) mięso oddzielone mechanicznie od kości, uzyskane poprzez mechaniczne odseparowanie mięsa od kości,
- 2) innych środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego – rozumie się przez to opakowane produkty mięsne zawierające w swoim składzie środki spożywcze inne niż

pochodzenia zwierzęcego, poddane odpowiedniej obróbce, nadające się do spożycia bez stosowania dodatkowych zabiegów technologicznych z wyjątkiem podgrzania,

3) zakładzie – rozumie się przez to zakład przetwórstwa mięsa.

§ 3. Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią przetworów mięsnych, o których mowa w § 2, regulują przepisy odrębne.

§ 4. Wymagania, o których mowa w rozdziałach 1-5, stosuje się odpowiednio do zakładów, w których odbywa się ponowne składowanie i przepakowywanie mięsa i jego przetworów z naruszeniem ich struktury wewnętrznej.

§ 5.1. Przetwory mięsne nie mogą być wytwarzane z:

- 1) mięsa i narządów wewnętrznych uznanych za niezdatne do spożycia,
- 2) narządów rozrodczych, z wyjątkiem jąder,
- 3) narządów układu moczowego, z wyjątkiem nerek i pęcherzy,
- 4) chrząstek krtani, tchawicy i oskrzeli,
- 5) migdałków, mózgu, rdzenia przedłużonego i rdzenia kręgowego pozyskanych od bydła, owiec i kóz w wieku powyżej 12 miesięcy oraz gałek ocznych, powiek niezależnie od wieku,
- 6) przewodu słuchowego zewnętrznego,
- 7) tkanek zrogowaciałych,
- 8) śledziony owiec i kóz,
- 9) głowy z wyjątkiem koralu i grzebienia, wola, przełyku, jelit i narządów rozrodczych drobiu,
- 10) jelit bydłych oraz krezki niezależnie od wieku,
- 11) mięsa mechanicznie oddzielonego od kości bydła, owiec, kóz i drobiu.

2. Mięso mechanicznie oddzielone od kości może być używane w stanie surowym do wytwarzania przetworów mięsnych po obróbce cieplnej, przy czym temperatura wewnątrz masy mięsnej nie może być niższa niż 72°C.

3. Mięso, o którym mowa w ust. 2, może być wykorzystywane do wytwarzania przetworów mięsnych w innym zakładzie, jeżeli po jego pozyskaniu będzie zamrożone do temperatury, nie wyższej niż minus 18 °C, mierzonej wewnątrz bloku.

4. Temperaturę, o której mowa w ust. 3, utrzymuje się w czasie transportu i składowania.

§ 6. Szczegółowy zakres i metody wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności określają przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Rozdział 2

Warunki lokalizacyjne i techniczne zakładu

§ 7. 1. Zakład powinien być ogrodzony, usytuowany na terenie wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń przekraczających dopuszczalne poziomy.

2. Nawierzchnia dróg wewnętrznych powinna być gładka i utwardzona.

3. Pomieszczenia w zakładzie powinny być usytuowane w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia produktu i utrzymywania całkowitego rozdziału stref surowca, półproduktu i wyrobu gotowego.

4. Do zakładu doprowadza się bieżącą wodę zdatną do picia w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

5. W pomieszczeniach, w których przygotowuje się, przetwarza i składa przetwory mięsne, znajdują się:

- 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 zaopatrzone są 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 lub do wysokości składowania towaru; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni, zamrażalni i tuneli zamrażalniczych zaokrąglone,
 - 3) drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych z urządzeniami samozamykającymi, z wyjątkiem drzwi w chłodniach, zamrażalniach i tunelach zamrażalniczych, wykonane z materiału nieulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, obudowane są je,
 - 4) sufity o powierzchni łatwej do oczyszczania i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni,
 - 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, wykluczające osadzanie się skroplin,
 - 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezniekształcające kolorów; przy czym punkty świetlne zabezpiecza się osłonami,
 - 7) instalacje doprowadzające wodę zdatną do picia,
 - 8) umywalki w ilości odpowiedniej do liczby pracowników z doprowadzoną bieżącą wodą o temperaturze 35-40°C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki, przy czym kranie nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,
 - 9) urządzenia do mycia sprzętu i urządzeń,
 - 10) urządzenia do wyładunku i załadunku przetworów mięsnych,
 - 11) chłodnie lub zamrażalnie przeznaczone dla surowców i wyrobów gotowych,
 - 12) system kanalizacyjny.
6. Zakład zabezpiecza się przed dostępem owadów i gryzoni z tym, że urządzeń do łapania owadów nie umieszcza się w pomieszczeniach, w których znajdują się nieopakowane surowce, półprodukty i wyroby gotowe.

§ 8. 1. Punkty czerpalne wody zdatnej do picia zaopatrzone są w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania.

2. Do wytwarzania pary wodnej dla celów technicznych, przeciwpożarowych dopuszcza się używanie wody niezdatnej do picia, zwanej dalej "wodą do celów technicznych".

3. Przewody przeprowadzające wodę do celów technicznych oznacza się w sposób wyraźny oraz nie mogą one przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub magazynowe.

4. Przewody wodne oznacza się opaskami o szerokości 10 cm na końcówkach w następujący sposób:

- 1) przewód z wodą do celów technicznych - kolorem niebieskim,
- 2) przewód z gorącą wodą zdatną do picia - kolorem czerwonym,

- 3) przewod z zimną wodą zdatną do picia - kolorem zielonym.
5. Urządzenia, w których używana jest woda do celów produkcyjnych, sanitarnych lub chłodniczych, łączy się bezpośrednio z kanalizacją.

Rozdział 3

Warunki sanitarne

- § 9. 1. Każda osoba, której rodzaj pracy wymaga stykania się z mięsem, półproduktami mięsnymi, wyrobami gotowymi, dozwolonymi substancjami dodatkowymi, przyprawami i opakowaniami jednostkowymi, powinna używać czystej, w jasnym kolorze odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.
2. Odzież roboczą zmienia się codziennie lub w miarę potrzeby częściej.
3. Osoby, o których mowa w ust. 1:
- a) powinny myć ręce za każdym razem gdy wznawiają pracę,
 - b) nie mogą nosić biżuterii oraz zegarków,
 - c) skaleczenia lub otarcia rąk powinny zabezpieczać wodoodpornym opatrunkiem.
4. Palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, jedzenie i picie dozwolone jest tylko w miejscach wyznaczonych.
5. Warunki zdrowotne i kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny osób, o których mowa w ust. 1, regulują przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz przepisy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

- § 10. 1. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt mające kontakt z mięsem, półproduktami mięsnymi, wyrobami gotowymi utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych wykluczających ich zanieczyszczanie.
2. W pomieszczeniach produkcyjnych nie wolno używać środków transportu o napędzie spalinowym.
3. Na teren zakładu nie wolno wprowadzać zwierząt.

- § 11. 1. Środki myjące i dezynfekujące oraz środki chemiczne przeciw szkodnikom przetrzymuje się w wydzielonym, zamykanym pomieszczeniu.
2. Detergenty i środki odkażające stosuje się zgodnie z instrukcjami producenta w sposób niestwarzający zagrożenia zanieczyszczeń sprzętu, surowców i wyrobów gotowych.
3. Po użyciu środków myjących i odkażających maszyny i sprzęt opłukuje się dokładnie wodą zdatną do picia z wyjątkiem środków, po użyciu których stosowanie płukania nie jest wymagane.
4. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt nie mogą być używane do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.
5. Mięso, półprodukty mięsne, wyroby gotowe lub opakowania je zawierające nie mogą stykać się z posadzkami lub ścianami.
6. Mięso, półprodukty mięsne nie mogą stykać się z produktem gotowym.

- § 12. 1. W zakładzie obowiązuje ściśle rozdzielenie stref surowca i wyrobu gotowego.
2. Drewno może być stosowane wyłącznie w pomieszczeniach wędzarni jako kije wędzarnicze oraz w magazynach opakowanego mięsa, wyrobów gotowych lub opakowań.

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

2. Krajalnice, pojemniki, taśmy pojemników, piły i noże mające bezpośredni kontakt z mięsem lub przetworami mięsnymi wykonuje się z materiałów nieulegających korozji, łatwych do mycia i odkażania.

3. Do odkażania narzędzi stosuje się urządzenia z wodą o temperaturze nie niższej niż 82°C lub inne metody dopuszczone przez powiatowego lekarza weterynarii.

4. Przy wejściu do oddziałów produkcyjnych zamontowuje się myjki do obuwia, a jeśli czynności mycia odbywają się ręcznie, w pobliżu myjek instaluje się umywalki.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne przy pakowaniu przetworów mięsnych

§ 14. 1. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z przetworami mięsnymi powinny spełniać wymagania określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a w szczególności:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych mięsa lub przetworów mięsnych,
- 2) nie mogą powodować przenikania do mięsa lub przetworów mięsnych substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi,
- 3) powinny być wytrzymałe i zabezpieczać mięso przed zanieczyszczeniem.

2. Materiały opakowaniowe nie mogą być używane powtórnie, jeżeli nie są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.

3. Opakowania jednostkowe dla mięsa lub narządów wewnętrznych powinny być bezbarwne i przezroczyste, oraz odpowiadać wymaganiom, o których mowa w ust. 1 w pkt 1 i 2.

4. W przypadku, gdy opakowania jednostkowe stanowią jednocześnie opakowanie transportowe powinny one odpowiadać warunkom, o których mowa w ust. 1 w pkt 3, przy czym nie muszą być przezroczyste i bezbarwne.

5. Materiały opakowaniowe przetrzymuje się w pomieszczeniach przeznaczonych specjalnie do tego celu w sposób wykluczający bezpośredni kontakt ze ścianami i posadzkami.

6. Materiały opakowaniowe, o których mowa w ust. 5, mogą być używane wówczas gdy są w stanie nieuszkodzonym i nienaruszonym.

7. Opakowane przetwory mięsne umieszcza się niezwłocznie w magazynie z tym, że z opakowaniami zbiorczymi nie mogą mieć styczności pracownicy mający kontakt z mięsem lub przetworami mięsnymi przed ich umieszczeniem w opakowaniu jednostkowym.

8. Opakowane mięso i jego przetwory nie mogą być przetrzymywane w jednym pomieszczeniu z nieopakowanymi.

9. Każdy produkt dla którego wymagana jest odrębna temperatura wymaga składowania w oddzielnym pomieszczeniu.

Rozdział 5

Warunki technologiczne i organizacyjne

§ 15. 1. W zakładzie wyodrębnia się:

- 1) oddzielne pomieszczenia do:
 - a) przetrzymywania mięsa - w warunkach chłodniczych,
 - b) składowania przetworów mięsnych - w zależności od ich rodzaju w temperaturze otoczenia lub w warunkach chłodniczych z tym, że opakowane surowce i produkty gotowe nie mogą być przetrzymywane z nieopakowanymi,
 - 2) jedno lub więcej pomieszczeń do wytwarzania i umieszczania przetworów mięsnych w opakowaniach jednostkowych, pod warunkiem, że czynności te stanowią jeden cykl produkcyjny i wykluczona jest możliwość krzyżowania się dróg technologicznych mięsa i wyrobu gotowego,
 - 3) pomieszczenie do przetrzymywania dozwolonych substancji dodatkowych, przypraw, soli i osłonek sztucznych,
 - 4) magazyn osłonek naturalnych i soli przeznaczonej do ich solenia,
 - 5) pomieszczenie do pakowania przetworów mięsnych w opakowania zbiorcze,
 - 6) pomieszczenie do magazynowania materiałów opakowaniowych,
 - 7) pomieszczenie do mycia i odkażania sprzętu ruchomego,
 - 8) szatnie przepustowe dla personelu z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia posadzkami i ścianami; umywalkami zaopatrzonymi w higieniczne środki osuszania rąk oraz toalety, których drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych, a umywalki i spłuczki w tych pomieszczeniach nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,
 - 9) myjnia środków transportowych o konstrukcji umożliwiającej mycie w temperaturze poniżej 0 °C, z zastrzeżeniem ust.2,
 - 10) pomieszczenie dla lekarza weterynarii z zastrzeżeniem ust. 3.
2. Powiatowy lekarz weterynarii może udzielić zgody na korzystanie z myjni znajdującej się poza zakładem, jeśli myjnia ta spełnia warunki, o których mowa w ust. 1 w pkt 9.
3. Jeśli wielkość produkcji nie wymaga regularnej lub stałej obecności urzędowego lekarza weterynarii wystarczające jest wydzielenie miejsca do przechowywania niezbędnego sprzętu oraz dokumentacji.
4. W zależności od rodzaju produkcji w zakładzie wyodrębnia się pomieszczenia:
- 1) do rozpakowywania dostarczonego surowca,
 - 2) do rozmrażania surowca,
 - 3) do rozbioru mięsa,
 - 4) do peklowania mięsa,
 - 5) do obróbki mechanicznej mięsa,
 - 6) do wędzenia i obróbki termicznej,
 - 7) do przygotowywania osłonek naturalnych,
 - 8) do plasterkowania i pakowania w opakowania jednostkowe,
 - 9) chłodnie,
 - 10) pomieszczenie lub wydzielony obszar do topienia tłuszczu,
 - 11) pomieszczenie lub sprzęt do suszenia lub dojrzewania wyrobów mięsnych,
 - 12) pomieszczenie do wstępnego oczyszczania surowców.

§ 16. 1. Przetwory mięsne oprócz oznakowania określonego w odrębnych przepisach zaopatruje się w numer partii produkcyjnej oraz w znak weterynaryjny umieszczony na wyrobie gotowym, opakowaniu jednostkowym lub na etykiecie umieszczonej na tym opakowaniu, którego otwarcie powoduje zniszczenie znaku weterynaryjnego.

2. Znakowanie wyrobów gotowych odbywa się w zakładzie bezpośrednio po ich wytworzeniu w sposób czytelny i trwały.

3. Jeżeli wyroby gotowe są umieszczane w opakowaniach zbiorczych, opakowania te również oznacza się znakiem weterynaryjnym.

4. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1 zawiera:

- 1) w górnej części - litery PL,
- 2) w środku - numer weterynaryjny zakładu,
- 3) w dolnej części - litery IW.

5. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, dla przetworów mięsnych wyprodukowanych w zakładach posiadających uprawnienia do produkcji na rynek Unii Europejskiej, ma kształt owalny o wymiarach: szerokość 3 cm i wysokość 2 cm, przy czym wysokość cyfr i liter powinna wynosić 0,2 cm.

6. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, dla przetworów mięsnych wyprodukowanych w zakładach nie posiadających uprawnień, o których mowa w ust. 5, lub z udziałem mięsa pochodzącego z takich zakładów, ma kształt okrągły o wymiarach: średnica 3 cm, przy czym wysokość cyfr i liter powinna wynosić 0,2 cm.

7. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 3, dla przetworów mięsnych wyprodukowanych w zakładach posiadających uprawnienia do eksportu na rynek Unii Europejskiej ma szerokość 6,5 cm, wysokość 4,5 cm przy czym wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm a liter 0,8 cm.

8. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 3, dla przetworów mięsnych wyprodukowanych w zakładach nie posiadających uprawnień, o których mowa w ust. 7, ma kształt okrągły o średnicy 6 cm; wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm, liter 0,8 cm.

§ 17. Nanoszenie znaku weterynaryjnego nie jest wymagane, gdy przetwory mięsne przekazywane są do dalszego przetworzenia lub przepakowywania, a zakład otrzymujący przesyłkę przechowuje dokumentację o pochodzeniu, rodzaju i ilości przetworów mięsnych przez okres 2 lat.

§ 18.1 Nie nanosi się znaku weterynaryjnego na przetwory mięsne nieopakowane, które są wprowadzane na rynek.

2. Na opakowania transportowe przetworów mięsnych, o których mowa w ust. 1, nanosi się znak weterynaryjny.

Rozdział 6

Warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji konserw mięsnych pasteryzowanych lub sterylizowanych, wytapianiu surowców tłuszczowych oraz przetwórstwie żołądków, pęcherzy i jelit

§ 19. 1. W zakładach produkujących konserwy mięsne pasteryzowane i sterylizowane znajdują się:

- 1) urządzenia zapewniające transport pustych puszek lub słoików do pomieszczeń produkcyjnych w warunkach higienicznych,

- 2) urządzenia do mechanicznego mycia i sterylizacji puszek lub słoików bezpośrednio przed ich napełnieniem, przy czym stosowana może być do tego celu wyłącznie bieżąca woda zdatna do picia,
 - 3) urządzenia do mechanicznego mycia w gorącej wodzie zdatnej do picia puszek i słoików po ich napełnieniu, przy czym środki myjące lub substancje zapobiegające korozji nie mogą być stosowane,
 - 4) pomieszczenie wraz z urządzeniami do obróbki termicznej konserw,
 - 5) urządzenia do chłodzenia konserw po obróbce termicznej,
 - 6) pomieszczenie z wydajną wentylacją lub wydzielone miejsce do suszenia konserw po procesie chłodzenia,
 - 7) odpowiednie do wielkości produkcji pomieszczenie termostatu 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 wzorcowany nie rzadziej niż co 12 miesięcy,
 - 2) termometr rtęciowy wzorcowany 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 potwierdza się wskaźnikiem obróbki termicznej i uznaje się go za prawidłowy, jeżeli na wykresie temperatury amplituda nie przekracza 1°C.
4. Różnica między wskazaniem termometru rtęciowego, a zapisem urządzenia do automatycznej rejestracji, o której mowa w ust. 2 w pkt 3, nie może być większa niż 1°C.

§ 20. 1. W zakładzie, o którym mowa w § 19 w ust. 1, przeprowadza się regularne i systematyczne badanie produktów przed i po procesach obróbki termicznej, dla potwierdzenia, że:

- 1) zastosowany czas i temperatura obróbki termicznej konserw przeznaczonych do składowania w temperaturze otoczenia są wystarczające dla inaktywacji mikroorganizmów chorobotwórczych lub destrukcji ich przetrwalników,
 - 2) urządzenia zamykające puszek lub słoiki zapewniają ich szczelność,
2. W celu sprawdzenia szczelności puszek i słoików, wykonuje się:
- 1) wizualne badanie puszek i słoików po ich napełnieniu, zamknięciu i obróbce termicznej,
 - 2) badanie parametrów podwójnej zakładki,
 - 3) testy termostatowe konserw sterylizowanych w temperaturze nie niższej niż 37°C przez 7 dni lub minimum 35°C przez 10 dni,
 - 4) badania mikrobiologiczne.
3. Konserwy, które nie spełniają warunków, o których mowa w ust. 2, nie mogą być etykietowane.
4. 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.
5. Woda stosowana do chłodzenia konserw powinna zawierać wolny chlor w ilościach nie mniejszych niż 0,5 ppm, przy czym czas chłodzenia nie może być krótszy niż 20 min.
6. Wodę, o której mowa w ust. 5, bada się chemicznie po każdym cyklu chłodniczym, a urządzenie do chlorowania powinno być zaopatrzone w wizualny lub akustyczny system sygnalizujący zaburzenia w dostawie chloru.
7. Woda, o której mowa w ust. 5, po zakończeniu chłodzenia może być powtórnie użyta do tego celu po poddaniu zabiegom uzdatniającym.

§ 21.1. Przesyłkom produktów mięsnych towarzyszy świadectwo zdrowia, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do rozporządzenia.

2. Świadectwo zdrowia, o którym mowa w ust. 1, zawiera w szczególności dane dotyczące identyfikacji, pochodzenia, przeznaczenia i zdrowotności towaru.

§ 22. 1. W zakładzie wytapiania surowców tłuszczowych znajduje się:

1) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do wyładunku surowca z urządzeniami umożliwiającymi jego organoleptyczną ocenę,

2) chłodnia,

3) urządzenie do miazdzenia surowców, jeśli czynności te wykonywane są w zakładzie

4) urządzenie ciśnieniowe do wytapiania surowców,

5) pojemniki lub zbiorniki do przetrzymywania tłuszczu w stanie płynnym,

6) urządzenie do uplastyczniania lub krystalizacji tłuszczu, jeśli czynności te wykonywane są w zakładzie,

7) sprzęt do przygotowywania mieszaniny składającej się ze stopionego tłuszczu i przypraw lub innych składników spożywczych, jeżeli czynności te wykonywane są w zakładzie,

8) magazyn spedycyjny,

9) wodoszczelne, wykonane z materiałów nierdzewnych pojemniki do przechowywania surowców niezdatnych do spożycia przez ludzi, z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nie upoważnionym usuwanie z nich zawartości lub zamykane pomieszczenie do przetrzymywania takich surowców i produktów, jeżeli nie są one usuwane codziennie,

a) jeżeli usuwanie surowców niezdatnych do spożycia odbywa się poprzez kanały zsykowe, muszą one być tak skonstruowane i zainstalowane, aby nie powodowały skażenia innych surowców lub produktów,

10) urządzenia do gromadzenia, pakowania i przechowywania jadalnych skwarków.

2. Surowce do wytapiania tłuszczów muszą pochodzić ze zwierząt zbadanych przed i po uboju i uznanych za zdatne do spożycia przez ludzi.

3. Surowce, o których mowa w ust. 2 muszą być pozyskane w warunkach higienicznych i nie mogą być zanieczyszczone i zawierać krwi.

4. Surowce, o których mowa w ust. 2, mogą pochodzić z rzeźni, zakładów rozbioru mięsa lub z innych zakładów oraz punktów sprzedaży bezpośredniej, jeżeli dostarczane są bezpośrednio po pozyskaniu; transport i składowanie odbywa się w temperaturze nie wyższej niż 7 °C.

5. Jeżeli surowce, o których mowa w ust. 3, nie są dostarczane codziennie, schładza się je do temperatury nie wyższej niż 4 °C natychmiast po pozyskaniu.

6. Surowce nieschłodzone mogą być składowane i transportowane pod warunkiem, że zostaną poddane topieniu w ciągu 12 godzin od ich pozyskania.

7. Do transportu surowców należy używać pojemników o gładkich powierzchniach wewnętrznych, łatwych do mycia i odkażania.

8. Używanie rozpuszczalników w procesie topienia tłuszczów jest niedopuszczalne.

§ 23 1. Wymagania, o których mowa w rozdziałach 1-5, stosuje się odpowiednio do zakładu obróbki żołądków, pęcherzy i jelit.

2. W zakładzie, o którym mowa w ust. 1, obowiązuje ścisłe rozdzielanie stref produkcyjnych, z podziałem na część czystą i brudną, a wszystkie urządzenia i sprzęt nie mogą być używane do innych celów.

3. Drewno może być stosowane wyłącznie w formie palet w magazynie wyrobu gotowego.
4. Opakowywanie wyrobu gotowego odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu lub w miejscu przeznaczonym do tego celu.
5. Gotowe produkty niepoddane soleniu lub suszeniu, do czasu wysyłki przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż 3 °C.
6. Przewóz żołądków, pęcherzy i jelit odbywa się w temperaturze nie wyższej niż 3 °C.

Rozdział 7

Warunki weterynaryjne przy produkcji innych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

§ 24.1. Wymagania określone w rozdziałach 1-5, stosuje się odpowiednio do zakładów produkujących inne środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, zawierające w swoim składzie środki spożywcze inne niż pochodzenia zwierzęcego, z zastrzeżeniem ust.2.

2. Jest dopuszczalne przygotowywanie surowców do produkcji innych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w ust. 1, i pakowania w tym samym pomieszczeniu, pod warunkiem wykonywania tych czynności w wydzielonych cyklach, poprzedzonych myciem i dezynfekcją pomieszczeń oraz urządzeń.

§ 25.1. Produkt mięsny znajdujący się w innych środkach spożywczych, o których mowa w §24, bezpośrednio po obróbce termicznej powinien:

- 1) zostać wymieszany z innymi składnikami w możliwie najkrótszym czasie; czas utrzymywania innego środka spożywczego pochodzenia zwierzęcego w przedziale temperatur 10 - 60 °C nie powinien przekroczyć 2 godzin,
 - 2) zostać schłodzony do temperatury nie wyższej niż 10 °C, a następnie wymieszany z pozostałymi składnikami.
2. Wyrób gotowy schładza się do temperatury nie wyższej niż 10°C w czasie nie przekraczającym 2 godzin.

3. Wyroby gotowe przeznaczone do mrożenia bezpośrednio po schłodzeniu zamraża się.

Rozdział 8

Warunki weterynaryjne dla zakładu przetwórstwa mięsa o małej zdolności produkcyjnej

§ 26.1 Zakładami o małej zdolności produkcyjnej są zakłady wytwarzające tygodniowo nie więcej niż 7, 5 Mg produktu gotowego,

2. Do przetwórnicy mięsa o małej zdolności produkcyjnej nie stosuje się § 7 ust. 5 pkt 10 i 11, § 13 ust. 4, § 15 ust.1 i 4 oraz § 8 ust. 1,

3. Przetwórnice, o których mowa w ust. 1, posiadają w szczególności:

- 1) pomieszczenie chłodzone lub urządzenie do przetrzymywania surowców,

- 2) pomieszczenie produkcyjne,
 - 3) chłodnie lub urządzenie chłodnicze do przetrzymywania wyrobu gotowego.
4. W przetwórni, o której mowa w ust. 1, dopuszcza się stosowanie:
- 1) jako szatni dla personelu - pomieszczenia z szafkami, z obowiązkowym rozdziałem szafek na odzież roboczą oraz osobistą pracowników,
 - 2) ręcznego uruchamiania kranów w pomieszczeniu, o którym mowa w pkt 1, oraz spłuczek w toaletach,
 - 3) przetrzymywania środków myjących i odkażających w zamkniętej szafie.

Rozdział 9

Przepisy końcowe

§ 27. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

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.

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa zwierząt rzeźnych oraz składowaniu i transporcie przetworów z tego mięsa stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 32 w pkt 3 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.).

Aktualnie obowiązujące rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 20 stycznia 1999 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie i składowaniu przetworów mięsnych (Dz. U. Nr 10, poz. 91 i z 2001 r. Nr 133, poz.1506) nie wyczerpuje zakresu regulacji Dyrektywy 77/99/EEC, która jest zasadniczym dokumentem w kwestii wymagań weterynaryjnych stosowanych w państwach Unii Europejskiej przy przetwórstwie mięsa.

Aby uzyskać pełną zgodność projektu rozporządzenia z wyżej wym. Dyrektywą, niezbędne było dokonanie zmian i uzupełnień w projekcie w stosunku do brzmienia przepisów rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 20 stycznia 1999 r., a w szczególności:

- zmieniono zakres stosowania rozporządzenia poprzez wprowadzenie grup asortymentowych,
- uregulowano kwestie wykorzystania do przetwórstwa mięsa mechanicznie oddzielonego,
- określono szczegółowe warunki weterynaryjne przy produkcji wyrobów zawierających w swoim składzie mięso,
- dokonano zmiany przepisów dotyczących znakowania przetworów mięsnych, wprowadzając na rynek UE lub innych państw oraz rynek krajowy (art.31 ust.3 ustawy weterynaryjnej),
- uzupełniono wymagania w odniesieniu do zakładów wytapiania surowców tłuszczowych oraz obróbki żołądków, pęcherzy i jelit,
- ustalono wzór świadectwa zdrowia dla przetworów mięsnych,
- wprowadzono nową kategorię tzw. zakłady o małej zdolności produkcyjnej, określając dla nich derogacje w zakresie szczegółowych wymagań przewidzianych dla zakładów o strukturze przemysłowej,
- określono niezbędne warunki przy działalności związanej z przepakowywaniem przetworów mięsnych.

W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 20 stycznia 1999r. uregulowane były zagadnienia szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa jak i szczególne warunki dla mięsa mielonego. W projekcie uregulowano tylko szczególne warunki weterynaryjne wymagane przy przetwórstwie mięsa, ponieważ warunki produkcji mięsa mielonego oraz wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej, są określone w Dyrektywie 94/65/EEC i zostaną uregulowane oddzielnym rozporządzeniem. W związku z tym planowane jest, że rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa oraz rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej, zostaną ogłoszone w jednym Dzienniku Ustaw i wejdą w życie w tym samym terminie.

Projekt rozporządzenia określa w wymiarze wyczerpującym warunki weterynaryjne wymagane przy przetwórstwie mięsa, uwzględniając regulacje prawne Unii Europejskiej.

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało wpływu na rynek pracy, konkurencyjność gospodarki, rozwój regionalny, a także nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Proponuje się, aby rozporządzenie weszło w życie po 14 dniach od ogłoszenia.

**Rozporządzenie
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹**

z dnia

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej oraz ich wprowadzaniu na rynek.

Na podstawie art. 32 pkt 4 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. z 1999r. Nr 66, poz.752, z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.....) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej, a także ich składowania i transportu oraz wzory świadectw zdrowia dla mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) **świeżym mięsie** – rozumie się przez to mięso:
 - a) z niezmienioną wewnętrzną strukturą komórkową, charakterystyczną dla mięsa surowego, które nie było poddane innej obróbce technologicznej, z wyjątkiem schłodzenia lub zamrożenia, zapewniającej przedłużenie okresu przechowywania,
 - b) także mięso, które zostało zapakowane próżniowo lub zapakowane w zmodyfikowanej atmosferze, poddane zabiegom, o których mowa w lit. a.
 - c) pochodzące od zwierząt, które przebywały na obszarze kraju, co najmniej 21 dni przed dniem uboju, a w przypadku zwierząt młodszych niż 21 dni – od dnia urodzenia,
- 2) **mięsie mielonym** – rozumie się przez to świeże mięso, uzyskane od bydła, świń, owiec lub kóz, przygotowane z mięśni poprzecznie prążkowanych, z przylegającą tkanką łączną i tłuszczową, które zostało posiekane na drobne części lub przepuszczone przez urządzenie do mielenia, z wyłączeniem mięśnia sercowego oraz ścinków i skrawków porozbiorowych, odłamków, opiłków i innych pozostałości tkanki kostnej, części niemięśniowych linii białej i przepony, mięśni okolic nadgarstka i stępu, okostnej i błon surowiczych oraz mięśni głowy, z wyjątkiem mięśni żwaczowych,
- 3) **wyrobach mięsnych niepoddanych obróbce termicznej** – rozumie się przez to produkty, zwane dalej wyrobami, złożone ze świeżego mięsa, podrobów, z kawałków mięsa albo podrobów, z mięsa mielonego lub z dodatkiem mięsa mielonego, w różnych kombinacjach – do których dodano inne składniki spożywcze lub przyprawy, uzyskane ze świeżego mięsa i innych części jadalnych pochodzących od bydła, świń, owiec, kóz, drobiu, dzikich zwierząt łownych, zwierząt łownych fermowych, a także królików, nutrii, gołębi, przepiórek i strusiowatych,
- 4) **podrobach** – rozumie się przez to inne jadalne części zwierząt oraz mięsień sercowy, niebędące mięśniami poprzecznie prążkowanymi, niepoddane innej obróbce poza

schłodzeniem lub zamrożeniem, także poddane zabiegom, o których mowa w pkt. 1 lit. b,

- 5) przyprawach – rozumie się przez to sól konsumpcyjną, musztardę, przyprawy wonne i ich ekstrakty, zioła aromatyczne i ich ekstrakty,
- 6) innych składnikach spożywczych – rozumie się przez to inne dodatki technologiczne, w szczególności: grysy zbożowe, mąka, bułka tarta i inne podobne składniki, gotowe do użycia świeże warzywa i grzyby, a także substancje dodatkowe dozwolone,
- 7) zakładzie produkcyjnym – rozumie się przez to zakład prowadzący działalność związaną z produkcją mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej.

§ 3. Szczegółowe warunki weterynaryjne przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów, związane z przetwórstwem mięsa i ze sprzedażą bezpośrednią, określają odrębne przepisy.

§ 4. Przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów wyróżnia się następujące grupy wyrobów:

- 1) mięso mielone wytworzone ze świeżego mięsa pochodzącego od zwierząt, których gatunki określa § 2 pkt. 2,
- 2) wyroby z mięsa mielonego lub z dodatkiem mięsa mielonego pochodzące od zwierząt, lub z udziałem mięsa od zwierząt, których gatunki określa § 2 pkt. 2,
- 3) wyroby z mięsa mielonego lub z dodatkiem mięsa mielonego pochodzące od zwierząt, których gatunki określa § 2 pkt. 3, wytworzonych bez udziału mięsa zwierząt określonych w § 2 pkt. 2,
- 4) wyroby z kawałków lub plastrów świeżego mięsa, z podrobów lub w połączeniu z podrobami pochodzących od zwierząt, których gatunki określa § 2 pkt. 3,
- 5) wyroby przeznaczone do produkcji surowych kielbas, wytworzone z mięsa pochodzącego od zwierząt, których gatunki określa § 2 pkt. 3,
- 6) surowe kielbasy wytworzone z mięsa pochodzącego od zwierząt, których gatunki określa § 2 pkt. 3.

§ 5. Świeże mięso może być przeznaczone do produkcji mięsa mielonego jeżeli zostało:

- 1) schłodzone i pochodzi z mięsa oddzielonego od kości, przechowywanego i wykorzystanego w terminie 6 dni od dnia uboju, a w przypadku wołowiny i cielęciny zapakowanych próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze w terminie 15 dni od dnia uboju, pod warunkiem składowania w zakładzie produkcyjnym lub chłodni składowej w wymaganych temperaturach.
- 2) zamrożone i pochodzi z mięsa oddzielonego od kości, przechowywanego i wykorzystanego w terminie 18 miesięcy od zamrożenia w przypadku wołowiny i cielęciny, w terminie 12 miesięcy w przypadku baraniny i koziny oraz w terminie 6 miesięcy w przypadku wieprzowiny, pod warunkiem składowania w zakładzie produkcyjnym lub chłodni składowej w wymaganych temperaturach,

§ 6. Dopuszczalne jest dodawanie do mięsa mielonego wyłącznie soli konsumpcyjnej, przy czym zawartość soli w tym mięsie nie może przekraczać 1% w stosunku wagowym.

§ 7. Świeże mięso i podroby mogą być przeznaczone do produkcji wyrobów jeżeli zostały:

- 1) schłodzone i są przechowywane i wykorzystane w terminie 6 dni od dnia uboju, a w przypadku mięsa i podrobów pochodzących od bydła, zapakowanych próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, w terminie 15 dni od dnia uboju, pod warunkiem składowania w zakładzie produkcyjnym lub chłodni składowej w wymaganych temperaturach.
- 2) zamrożone i są przechowywane i wykorzystane w terminie 18 miesięcy w przypadku mięsa i podrobów pochodzących od bydła, w terminie 12 miesięcy w przypadku mięsa i podrobów pochodzących od owiec, kóz, drobiu, królików i zwierząt łownych fermowych oraz w terminie 6 miesięcy w przypadku mięsa i podrobów świń i pozostałych gatunków zwierząt, pod warunkiem składowania w zakładzie produkcyjnym lub chłodni składowej w wymaganych temperaturach

§ 8. Mięso mielone i wyroby mogą być, w procesie technologicznym, zamrożone tylko jeden raz i mogą być wprowadzane na rynek w terminie nie przekraczającym 18 miesięcy od dnia produkcji.

§ 9. 1. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na oddzielanie kości od mięsa wieprzowego i baraniego, w wyodrębnionym miejscu pomieszczenia mielenia lub produkcji wyrobów, bezpośrednio przed przygotowaniem mięsa mielonego i wyrobów, o ile wielkość pomieszczenia pozwala na wydzielenie stref umożliwiających higieniczny przepływ mięsa i zapobiegających zanieczyszczeniom krzyżowym, pod warunkiem, że czynności te są wykonywane w zadowalających warunkach higienicznych i w warunkach kontrolowanej temperatury, w takim przypadku operacje pakowania zbiorczego są przeprowadzane w osobnym pomieszczeniu.

2. Powiatowy lekarz weterynarii może zezwolić na operacje pakowania jednostkowego w pomieszczeniu mielenia lub przygotowania wyrobów, o ile wielkość pomieszczenia pozwala na wydzielenie stref zapobiegających zanieczyszczeniom krzyżowym, pod warunkiem, że przygotowanie i formowanie opakowań zbiorczych odbywa się będzie w odrębnym pomieszczeniu, a opakowania nie są przenoszone przez personel posiadający bezpośredni kontakt z nieopakowanym mięsem, a po dostarczeniu do strefy pakowania, opakowania są natychmiast użyte.

3. Za zgodą powiatowego lekarza weterynarii, w zakładzie produkcyjnym, produkującym inne środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, produkcja mięsa mielonego i wyrobów może być prowadzona w odrębnym czasie po uprzednim myciu i odkażeniu powierzchni produkcyjnych, w takim przypadku dla surowców, z których produkowane jest mięso mielone i wyroby, a także dla gotowych wyrobów wymagane są odrębne lub wydzielone pomieszczenia chłodzone i, jeśli to konieczne, zamrażalnicze.

§ 10. 1. Produkcja mięsa mielonego jest dopuszczalna jeżeli:

- 1) przed rozbiorem i mieleniem mięsa jest ono sprawdzone, a wszystkie zanieczyszczone lub podejrzane części oraz pieczęcie są usunięte przed zmieleniem mięsa,
- 2) produkcja mięsa mielonego odbywa się w warunkach kontrolowanej i rejestrowanej temperatury pomieszczenia mielenia, temperatura pomieszczenia nie powinna przekraczać 12⁰C,

- 3) czas procesu produkcyjnego, od chwili dostarczenia surowca do pomieszczenia mielenia, do momentu, kiedy mięso mielone jest przed składowaniem schładzane lub zamrażane nie trwa więcej niż 1 godzinę,
- 4) wewnętrzna temperatura mięsa nie przekracza 7⁰C.

2. Jeżeli czas procesu produkcyjnego jest dłuższy od czasu, o którym mowa w ust. 1 pkt. 3, mięso przeznaczone do mielenia może być użyte, o ile jego temperatura nie przekracza 4⁰C.

3. W celu przyspieszenia schłodzenia mięsa przeznaczonego do produkcji mięsa mielonego dopuszczalne jest dodanie do 10% mięsa mrożonego w stosunku wagowym, pod warunkiem, że informacja o dodaniu mięsa mrożonego jest umieszczona na etykiecie opakowania jednostkowego.

4. Niezwłocznie po zakończeniu procesu produkcyjnego mięso mielone formuje się i umieszcza w opakowaniu jednostkowym, przy czym:

- 1) chłodzone mięso mielone poddaje się procesowi schłodzenia w czasie nie dłuższym niż 1 godzina po opakowaniu, a temperatura wewnętrzna 2⁰C jest osiągnięta w jak najkrótszym czasie,
- 2) mrożone mięso mielone poddaje się procesowi zamrożenia w czasie nie dłuższym niż 1 godzina po opakowaniu, a temperatura wewnętrzna -18⁰C jest osiągnięta w jak najkrótszym czasie.

§ 11. 1. Produkcja wyrobów jest dopuszczalna jeżeli:

- 1) przed rozbiorem, krojeniem lub mieleniem mięsa oraz podrobów są one sprawdzone, a wszystkie zanieczyszczone lub podejrzane części oraz pieczęcie są usunięte przed produkcją,
- 2) produkcja wyrobów odbywa się w warunkach kontrolowanej i rejestrowanej temperatury pomieszczenia produkcyjnego, w pomieszczeniu tym temperatura nie powinna przekraczać 12⁰C,
- 3) czas procesu produkcyjnego od chwili dostarczenia surowców do pomieszczenia produkcyjnego, do momentu kiedy wyroby są przed składowaniem schładzane lub zamrażane nie trwa więcej niż 1 godzinę,

2. Niezwłocznie po zakończeniu procesu produkcyjnego wyroby formuje się i umieszcza w opakowaniu jednostkowym w czasie nie dłuższym od 1 godziny, przy czym:

- 1) chłodzone wyroby, o których mowa w § 4 pkt. 2, pkt. 3, pkt. 5 i pkt. 6 poddaje się procesowi schłodzenia, a temperatura wewnętrzna 2⁰C jest osiągnięta w jak najkrótszym czasie,
- 2) chłodzone wyroby złożone z kawałków mięsa, o których mowa w § 4 pkt. 4 poddaje się procesowi schłodzenia, a temperatura wewnętrzna 7⁰C jest osiągnięta w jak najkrótszym czasie, przy czym:
- 3) chłodzone wyroby, o których mowa w § 4 pkt. 4, zawierające podroby, poddaje się procesowi schłodzenia, a temperatura wewnętrzna 3⁰C jest osiągnięta w jak najkrótszym czasie,

- 4) chłodzone wyroby złożone z mięsa drobiu lub z dodatkiem takiego mięsa, o których mowa w § 4 pkt. 4, poddaje się procesowi schłodzenia, a temperatura wewnętrzna 4⁰C jest osiągnięta w jak najkrótszym czasie,
- 5) mrożone wyroby poddaje się procesowi zamrożenia, a temperatura wewnętrzna – 18⁰C jest osiągnięta w jak najkrótszym czasie.

§ 12. 1. Zakład produkcyjny powinien być:

- a) ogrodzony, z równą i utwardzoną nawierzchnią dróg wewnętrznych i placów, umożliwiającą odprowadzenie wód opadowych,
- b) zabezpieczony przed dostępem szkodników, przy czym urządzenia do łapania i kontroli szkodników nie są umieszczane w pomieszczeniach i ciągach komunikacyjnych, w których znajdują się nieopakowane surowce, półprodukty i gotowe wyroby.

2. Rozmieszczenie pomieszczeń i urządzeń w zakładzie produkcyjnym powinno wykluczać możliwość zanieczyszczenia surowców, półproduktów i gotowych wyrobów na każdym etapie procesu produkcyjnego.

3. Do zakładu produkcyjnego powinna być doprowadzona bieżąca woda zdatna do picia, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

4. W pomieszczeniach, w których przygotowuje się i składowane jest mięso mielone i wyroby znajdują się:

- 1) trwałe, nienasiąkliwe posadzki, łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim pochyleniem w kierunku sprawnych urządzeń ściekowych, przy czym kratki lub kanały ściekowe są zaopatrzone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się wylotów i cofaniu się ścieków,
- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych, pokryte jasną, gładką i nietoksyczną powłoką do wysokości co najmniej 2 m oraz do wysokości składowania, łatwe do mycia i odkażania; połączenia ścian oraz połączenia ścian z posadzkami w pomieszczeniach produkcyjnych są zaokrąglone, z wyjątkiem pomieszczeń zamrażalniczych, przy czym promień zaokrąglenia nie powinien być mniejszy niż 6 cm,
- 3) drzwi wykonane z trwałego, odpornego na uszkodzenia, nierdzewnego materiału, drzwi wykonane z drewna powinny być szczelnie obudowane,
- 4) jasne sufity o zmywalnej powierzchni i konstrukcji zapobiegającej gromadzeniu się brudu lub pleśni,
- 5) urządzenia wentylacyjne wykluczające osadzanie się skroplin na ścianach, sufitach i konstrukcjach,
- 6) naturalne lub elektryczne oświetlenie, albo oba rodzaje oświetlenia, nieznieszczające barw, o natężeniu co najmniej 300 lx we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych – mierzonym na posadzce oraz o natężeniu nie mniejszym od 540 lx na wszystkich stanowiskach kontrolnych – mierzonym na powierzchniach badanych, punkty świetlne, zabezpieczone osłonami, które są łatwe do oczyszczenia,
- 7) instalacje doprowadzające wodę zdatną do picia, przy czym punkty poboru wody są zaopatrzone w zawory przeciwdziałające wstecznemu zasysaniu, instalacje

- wodociągowe dla wody do celów technicznych są wyraźnie oznaczone i nie przebiegają przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe,
- 8) odpowiednie, w stosunku do liczby pracowników, umywalki z doprowadzoną pod ciśnieniem bieżącą wodą zimną i gorącą lub wodą zmieszaną o temperaturze 35⁰C – 45⁰C, zlokalizowane w pobliżu stanowisk pracy, zaopatrzone w środki do mycia i do odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki, przy czym krany nie są uruchamiane przy pomocy dłoni lub przedramienia,
 - 9) zapewniony jest rozdzielny system kanalizacyjny dla ścieków sanitarnych i produkcyjnych, przy czym urządzenia ściekowe w pomieszczeniach zamrażalniczych nie są wymagane, połączenie sieci kanalizacyjnych jest oddalone od pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych zgodnie z odrębnymi przepisami,
 - 10) urządzenia do odkażania narzędzi zapewniają utrzymanie stałej ciepłoty o temperaturze co najmniej 82⁰C,
 - 11) urządzenia do mycia oraz odkażania pomieszczeń oraz powierzchni maszyn, sprzętów, urządzeń i narzędzi,
 - 12) urządzenia do mycia obuwia przy wejściu do oddziałów produkcyjnych, jeśli mycie obuwia odbywa się ręcznie - bezpośrednio przy myjkach znajdują się umywalki spełniające wymagania i wyposażone w sposób, o którym mowa w ust. 4 pkt. 8,
 - 13) urządzenia do wyładunku i załadunku oraz transportu wewnętrznego surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,
 - 14) urządzenia chłodnicze i, jeśli wymaga tego charakter produkcji, zamrażalnicze umożliwiające osiągnięcie i utrzymanie temperatur ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu, urządzenia chłodnicze powinny posiadać system odprowadzający skropliny w sposób wykluczający zanieczyszczenie mięsa mielonego i wyrobów,
 - 15) narzędzia, urządzenia i sprzęty kontaktujące się bezpośrednio z mięsem mielonym i wyrobami, które są wykonane z nierdzewnych materiałów spełniających wymagania sanitarne oraz są łatwe do mycia i odkażania na każdym etapie produkcyjnym
 - 16) bezwonne i odporne na rozkład materiały izolacyjne.

§ 13. 1. W zakładzie produkującym mięso mielone znajdują się oddzielne pomieszczenia przeznaczone do:

- 1) rozładunku surowców i załadunku gotowych wyrobów,
- 2) składowania świeżego mięsa w warunkach chłodniczych lub zamrażalniczych,
- 3) rozbioru świeżego mięsa, jeśli taka czynność jest wykonywana, pomieszczenie to wyposaża się w lokalny lub zdalny termometr rejestrujący,
- 4) mielenia i pakowania w opakowania jednostkowe, z zastrzeżeniem § 9, pomieszczenie to wyposaża się również w lokalny lub zdalny termometr rejestrujący,
- 5) magazynowania soli, przy braku takiego pomieszczenia dopuszczalne jest przechowywanie soli w specjalnych szafkach lub pojemnikach,
- 6) magazynowania i przygotowywania materiałów opakowaniowych jednostkowych i zbiorczych,
- 7) pakowania zbiorczego gotowych wyrobów, z zastrzeżeniem § 9,
- 8) magazynowania mięsa mielonego chłodzonego, i jeśli to konieczne, mrożonego,
- 9) mycia i odkażania sprzętu ruchomego,
- 10) składowania detergentów i środków odkażających, właściwie oznakowane i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych,

- 11) użytku przez właściwe organy Inspekcji Weterynaryjnej,
- 12) przebierania się dla pracowników zatrudnionych przy produkcji, z nienasiąkliwymi i łatwymi do mycia posadzkami oraz ścianami, rozdzielone strefą sanitarną wyposażoną w natryski, ubikacje i umywalki wyposażone w sposób, o którym mowa w § 12 ust. 4 pkt. 8,
- 13) składowania odpadów w warunkach chłodzonych, dozwolony jest szczelny pojemnik, jeżeli odpady są codziennie usuwane z terenu zakładu produkcyjnego,

2. W zależności od rodzaju dostarczanego surowca, w zakładzie produkcyjnym powinny znajdować się pomieszczenia do:

- 1) rozpakowywania surowców,
- 2) rozmrażania surowców.

3. W zakładzie produkcyjnym powinny znajdować się odpowiednio osłonięte od wpływów atmosferycznych urządzenia do oczyszczania, mycia i odkażania środków transportu zewnętrznego, powiatowy lekarz weterynarii może udzielić zgody na korzystanie z myjni środków transportu, znajdującej się poza zakładem produkcyjnym, jeżeli sprawdzi warunki oraz prawidłowość oczyszczania, mycia i odkażania.

§ 14. Przepisy, o których mowa w § 13. stosuje się odpowiednio do zakładów produkujących wyroby z tym, że odrębne pomieszczenie mielenia nie jest wymagane.

§ 15. W zakładzie produkującym wyroby powinny znajdować się ponadto oddzielne pomieszczenia przeznaczone do:

- 1) przechowywania i przygotowania przypraw i innych składników spożywczych,
- 2) produkcji i pakowania jednostkowego wyrobów, z zastrzeżeniem § 9,
- 3) chłodnicze lub zamrażalnicze dla gotowych warzyw i grzybów, o ile wymaga tego rodzaj produkcji.

§ 16. 1. Składowanie mięsa mielonego i wyrobów jest dopuszczalne jeżeli:

- 1) są opakowane w opakowania jednostkowe i zbiorcze,
- 2) materiały opakowaniowe są przed użyciem składowane we właściwych warunkach higienicznych, zapobiegających zanieczyszczeniom i są zabezpieczone przed bezpośrednim kontaktem z posadzkami i ścianami,
- 3) materiały opakowaniowe przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności:
 - a) nie powodują przenikania do mięsa mielonego i wyrobów substancji szkodliwych dla zdrowia,
 - b) są wytrzymałe w celu właściwego zabezpieczenia mięsa przed zanieczyszczeniom w czasie składowania oraz transportu i nie zmieniają właściwości organoleptycznych zawartości,
 - c) są nieuszkodzone,
 - d) opakowania jednostkowe są przezroczyste i bezbarwne, jednakże dopuszcza się nieprzezroczysty nadruk na części opakowania,

- e) materiały opakowaniowe nie są używane powtórnie, jeżeli nie są przeznaczone do pakowania wielokrotnego,
 - 4) opakowania jednostkowe używane jako opakowanie zbiorcze są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania, w takim przypadku nie wymaga się, aby były one bezbarwne i przezroczyste, nie jest też wymagane umieszczanie ich w następnym opakowaniu.
2. Składowanie mięsa nieopakowanego i opakowanego w jednym pomieszczeniu jest niedozwolone.

§ 17. 1. Transport mięsa mielonego i wyrobów jest dopuszczalny jeżeli:

- 1) są opakowane w opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe,
- 2) są oznakowane zgodnie z odrębnymi przepisami,
- 3) przygotowane do transportu w taki sposób, aby w trakcie przewozu były chronione przed wszelkimi zanieczyszczeniami,
- 4) przestrzenie ładunkowe środków transportowych są wyposażone w taki sposób, aby w czasie transportu zapewniały utrzymanie temperatur określonych w niniejszym rozporządzeniu,
- 5) temperatura przestrzeni ładunkowej podczas transportu jest automatycznie rejestrowana,
- 6) w czasie transportu towarzyszą im świadectwa zdrowia, których wzory określają załączniki 2 i 3 do rozporządzenia.

2. Jeżeli ładunek jest przeznaczony dla kilku odbiorców, mięso mielone i wyroby powinny być posegregowane w taki sposób, aby dane partie odpowiadały miejscom przeznaczenia, a każda partia przeznaczona dla poszczególnego odbiorcy była zaopatrzona w odrębne świadectwo zdrowia.

3. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na transport mięsa mielonego i wyrobów w wyższych temperaturach niż określone w niniejszym rozporządzeniu pod warunkiem, że transport nie trwa dłużej niż 1 godzinę.

4. Świadectwa określone w ust. 1 pkt. 6 towarzyszące przesyłkom są, dla potrzeb kontroli, przechowywane u odbiorcy przez co najmniej 1 rok, licząc od daty przydatności do spożycia.

§ 18. 1. Mięso mielone jest poddawane codziennym badaniom laboratoryjnym pod kątem składu i oceniane zgodnie z kryteriami określonymi w tabeli nr 1A załącznika nr 1 do niniejszego rozporządzenia, skład mięsa mielonego ustala się na podstawie dziennej przeciętnej z 5 pobranych prób.

2. Mięso mielone i wyroby z mięsa mielonego lub z zawartością mięsa mielonego pochodzącego od bydła, świń, owiec oraz kóz są poddawane codziennym testom mikrobiologicznym i oceniane pod kątem wymogów określonych w tabeli 1B załącznika nr 1 do niniejszego rozporządzenia.

3. Pozostałe wyroby są poddawane testom mikrobiologicznym, co najmniej 1 raz w tygodniu i są oceniane pod kątem wymogów określonych w tabeli 2 załącznika nr 1 do niniejszego rozporządzenia.

4. Próbkę pobrane do analiz mikrobiologicznych składają się z 5 jednostek reprezentatywnych dla dziennej produkcji, próbki te pobierane są z głębokich warstw wyrobów, po opaleniu zewnętrznej powierzchni.

5. Badania składu wyrobów i poziomu zanieczyszczenia mikrobiologicznego zleca właściciel zakładu produkcyjnego, badania przeprowadzane są w laboratorium zakładowym lub urzędowym.

§ 19. W celu zapewnienia przestrzegania warunków higieny, w zakładzie produkcyjnym stosuje się następujące zasady:

- 1) surowce, półprodukty, wyroby, inne składniki spożywcze i przyprawy, opakowane i nie opakowane, nie stykają się z posadzkami i ścianami,
- 2) każda osoba, której rodzaj pracy wymaga kontaktu ze świeżym mięsem, mięsem mielonym i wyrobami, innymi składnikami spożywczymi i przyprawami oraz opakowaniami jednostkowymi i zbiorczymi, używa czystej odzieży roboczej w jasnym kolorze, obuwia ochronnego i nakrycia głowy zakrywającego całkowicie włosy,
- 3) pracownicy zatrudnieni przy ręcznym przygotowaniu i produkcji mięsa mielonego oraz wyrobów dodatkowo noszą maski zakrywające nos i usta oraz zobowiązani są do noszenia gładkich, nie przepuszczających wilgoci rękawic jednorazowych lub łatwych do mycia i odkażania rękawic wielokrotnego użytku,
- 4) odzież robocza jest codziennie zmieniana na czystą oraz każdorazowo po jej widocznym zabrudzeniu,
- 5) stosowanie detergentów i środków odkażających nie grożą zanieczyszczeniem surowców, półproduktów i wyrobów ani ich opakowaniom,
- 6) osoby przebywające w pomieszczeniach produkcyjnych nie noszą zegarków i biżuterii,
- 7) palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, jedzenie i picie są dozwolone wyłącznie w miejscach wyznaczonych.

§ 20. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

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 Nr 1 – skład i wymagania mikrobiologiczne mięsa mielonego i wyrobów.

TABELA 1		
A. SKŁAD MIĘSA MIELONEGO (na podstawie dziennej przeciętnej)		
Rodzaj mięsa mielonego	Zawartość tłuszczu w %	Kolagen: stosunek procentowy zawartości kolagenu do całkowitego białka zwierzęcego
- mięso mielone chude	≤ 7	≤ 12
- mięso mielone wołowe	≤ 20	≤ 15
- mięso mielone z wieprzowiną	≤ 30	≤ 18
- mięso mielone innych gatunków	≤ 25	≤ 15
B. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE MIĘSA MIELONEGO, WYROBÓW Z MIĘSA MIELONEGO POCHODZĄCEGO OD BYDŁA, OWIEC, KÓZ I ŚWIŃ ORAZ Z DODATKIEM MIĘSA MIELONEGO POCHODZĄCEGO OD TYCH ZWIERZĄT		
Rodzaj drobnoustrojów	M ^(a)	m ^(b)
Mezofilne bakterie tlenowe n ^(c) = 5, c ^(d) = 2	5 x 10 ⁶ /g	5 x 10 ⁵ /g
Escherichia coli n ^(c) = 5, c ^(d) = 2	5 x 10 ² /g	50/g
Salmonella n ^(c) = 5, c ^(d) = 0	Nieobecna w 10 g	Nieobecna w 10 g
Staphylococcus aureus n ^(c) = 5, c ^(d) = 2	5 x 10 ³ /g	10 ² /g

^(a)„M” - próg dopuszczalności - wartość, powyżej której wyniki są niezadowolające, kiedy „M” = 10 „m” przy badaniu na podłożu stałym albo „M” = 30 „m” przy badaniu na podłożu płynnym;

^(b)„m” - wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznaje się za zadowolające;

^(c)„n” - liczba badanych próbek;

^(d)„c” - liczba badanych próbek, których wynik mieści się pomiędzy wartościami „m” i „M”

A. Interpretacja wyników powinna, w stosunku do bakterii tlenowych mezofilnych, Escherichia coli i Staphylococcus aureus, opierać się na wartościach uwzględniających:

- do i łącznie z „m”,
- pomiędzy „m” a „M”,
- powyżej „M”.

1. W stosunku do bakterii tlenowych mezofilnych, Escherichia coli i Staphylococcus aureus partię uznaje się za:

- a) zadowolającą, jeśli wszystkie zbadane wartości są równe lub mniejsze od 3 „m”, przy użyciu pożywki stałej lub 10 „m” przy użyciu podłoża płynnego;
- b) możliwą do zaakceptowania, jeżeli wszystkie zanotowane wartości znajdują się w przedziale pomiędzy:
 - 3 „m” a 10 „m” (=M) w pożywce stałej;
 - 10 „m” a 30 „m” (=M) w pożywce płynnej;
 - oraz jeżeli „c”/”n” jest równe lub mniejsze niż 2/5, gdzie „n” = 5, a „c” = 2;
- c) niezadowolającą we wszystkich przypadkach, kiedy zanotowane zostaną wartości powyżej „M”, oraz jeżeli „c”/”n” jest większe niż 2/5;

B. W stosunku do Salmonelli nie zezwala się na żadną tolerancję i partię uznaje się za:

- a) zadowolającą w przypadku kiedy zanotowano: "nieobecne w 10 g";
- b) niezadowolającą w przypadku kiedy zanotowano: "obecne w 10 g".

TABELA 2		
C. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE POZOSTAŁYCH WYROBÓW		
Rodzaj drobnoustrojów	M ^(a)	m ^(b)
Escherichia coli N ^(c) = 5, c ^(d) = 2	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g
Salmonella N ^(c) = 5, c ^(d) = 0	nieobecna w 1 g	nieobecna w 1 g
Staphylococcus aureus N ^(c) = 5, c ^(d) = 1	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g

^(a)„M” - próg dopuszczalności - wartość, powyżej której wyniki są niezadowalające, kiedy „M” = 10 „m” przy badaniu na podłożu stałym albo „M” = 30 „m” przy badaniu na podłożu płynnym;

^(b)„m” - wartość, poniżej której wszystkie wyniki uznaje się za zadowalające;

^(c)„n” - liczba badanych próbek;

^(d)„c” - Liczba badanych próbek, których wynik mieści się pomiędzy wartościami „m” i „M”.

ZAŁĄCZNIK Nr 2 – Wzór świadectwa zdrowia dla mięsa mielonego.

WETERYNARYJNE ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA MIĘSA MIELONEGO

Właściwi urząd wydający:

.....

I. Identyfikacja mięsa mielonego:

Wyroby przygotowane z mięsa:

.....

(nazwy gatunków zwierząt)

Rodzaj wyrobów:

(terminy według załącznika Nr 1, tabela 1A).

Rodzaj opakowania:

Ilość pojedynczych jednostek lub opakowań:

.....

Temperatura przechowywania i transportu:

.....

Czas przechowywania:

Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa mielonego:

Adres(y) i numer(y) zakładu:

.....

Jeśli potrzebne:

Adres(y) i numer(y) magazynów chłodni:

.....

III. Przeznaczenie mięsa mielonego:

Mięso mielone ma zostać wysłane z:

.....

(miejsce wysyłki)

do:

(miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu¹:

.....

Nazwa i adres wysyłającego:

Nazwa i adres odbiorcy:

IV. Świadczenie zdrowotne

Ja, niżej podpisany(a) zaświadczam, że mięso mielone opisane powyżej zostało wyprodukowane ze świeżego mięsa w warunkach określonych w Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej (Dz. U. Nr).

Sporządzono w, dnia

.....
(Pieczęć i podpis lekarza weterynarii – nazwisko wpisać dużymi literami)

¹Podać numer lub numer rejestracyjny (wagon kolejowy lub samochód, numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).
Informacje w przypadku przeładunku powinny być uaktualnione.

ZAŁĄCZNIK Nr 3 – wzór świadectwa zdrowia dla wyrobów.

WETERYNARYJNE ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA WYROBÓW MIĘSNYCH NIEPODDANYCH OBRÓBCE TERMICZNEJ

Właściwy urząd wydający:

I. Identyfikacja wyrobów:

Wyroby przygotowane z mięsa:

.....
(nazwy gatunków zwierząt)

Rodzaj wyrobów:

Rodzaj opakowania:

Ilość pojedynczych jednostek lub opakowań:

.....

Temperatura przechowywania i transportu:

.....

Czas przechowywania:

Waga netto:

II. Pochodzenie wyrobów:

Adres(y) i numer(y) zakładu produkcyjnego:

.....

Jeśli potrzebne:

Adres(y) i numer(y) chłodni:

III. Przeznaczenie wyrobów:

Wyroby mają zostać wysłane z:

.....

(miejsce wysyłki)

do:

(miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu¹:

Nazwa i adres wysyłającego:

Nazwa i adres odbiorcy:

IV. Świadcstwo zdrowia

Ja, niżej podpisany(a) zaświadczam, że wyroby opisane powyżej zostały wyprodukowane ze świeżego mięsa w warunkach określonych w Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów z mięsnych niepoddanych obróbce termicznej (Dz. U. Nr).

Sporządzono w, dnia

.....
(Pieczęć i podpis lekarza weterynarii – nazwisko wpisać dużymi literami)

¹Podać numer lub numer rejestracyjny (wagon kolejowy lub samochód, numer lotu (samolot) lub nazwę (statek). Informacje w przypadku przeladunku powinny być uaktualnione.

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 32 w pkt 4 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.).

W celu uzyskania harmonizacji z prawem UE, projekt podporządkowany jest szczegółowym przepisom zawartym w dyrektywie 94/65/EEC z dnia 14 grudnia 1994 r. Ustanawiającej wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek mięsa mielonego oraz wyrobów z mięsa niepoddanego obróbce termicznej (preparatów mięsnych).

Poza dyrektywą 94/65, projekt uwzględnia przepisy innych dyrektyw, do których ona odsyła. Między innymi: 93/43, 71/118, 64/433, 77/99, 92/45 i 72/462.

Uwzględniając ryzyko konsumentów, związane z możliwością spożywania surowych lub półsurowych wyrobów należy zastosować bardzo ostre wymagania dla mięsa mielonego i wyrobów z mięsa niepoddanego obróbce termicznej, a także ustalić warunki ich produkcji, składowania i transportu.

Projekt w zdecydowanej większości przenosi treść dyrektywy 94/65 i w wymaganych częściach również przepisy pozostałych dyrektyw, w szczególności reguluje następujące kwestie:

- 1) określa definicje na potrzeby rozporządzenia,
- 2) określa wymagania dla surowców,
- 3) określa warunki techniczne i sanitarne zakładu produkcyjnego,
- 4) określa warunki produkcji mięsa mielonego i wyrobów,
- 5) określa warunki składowania produktów,
- 6) określa warunki transportu produktów,
- 7) określa specyficzne warunki kontroli laboratoryjnych,

-
- 8) określa zasady higieny produkcji,
 - 9) określa kryteria składu i drobnoustrójów w produktach,
 - 10) określa wzory świadectw zdrowia.

Projekt rozporządzenia określa w wymiarze wyczerpującym warunki weterynaryjne ustanowione w dyrektywie 94/65/EEC, uwzględniając regulacje UE w zakresie, w jakim ustawa weterynaryjna zawiera upoważnienia.

Proponuje się, aby przepisy rozporządzenia weszły w życie po upływie 14 dni od ogłoszenia. Z uwagi na brak upoważnienia ustawowego, w tej wersji projektu nie ujęto zagadnień związanych z urzędową kontrolą, ani kontrolą wewnętrzną mimo, że zagadnienia te dyrektywa reguluje w bardzo szczegółowy sposób.

W projekcie nie ujęto derogacji wynikających z art. 4 , art. 5 ust. 5 oraz art. 6 dyrektywy 94/65, dotyczących niektórych wyłączeń dla zakładów nie mających charakteru przemysłowego m. in. możliwości produkcji mięsa mielonego ze wszystkich gatunków, czy braku obowiązku oznaczania znakiem zdrowia, bowiem mogłoby to pozostawać w konflikcie z obowiązującymi przepisami ustawy weterynaryjnej i innych ustaw.

Wejście w życie przepisów rozporządzenia nie powinno spowodować wydatków budżetowych.

**Rozporządzenie
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹**

z dnia.....2002 r.

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu
skupu zwierząt łownych i ich wprowadzaniu na rynek.**

Na podstawie art. 32 pkt 5 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1.

Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) zwierzyna gruba - dzikie zwierzęta kopytne;
- 2) zwierzyna drobna - dzikie ptactwo łowne i inne zwierzęta łowne niekopytne przeznaczone do spożycia;
- 3) punkt skupu - obiekt służący do czasowego składowania upolowanych zwierząt łownych, tusz tych zwierząt i ich narządów wewnętrznych, po nabyciu od uprawnionego do wykonywania polowania, a przed przekazaniem do zakładu przetwórczego.

§ 2.

1. Punkt skupu sytuuje na terenie wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń przekraczających dopuszczalne poziomy.
2. Punkt skupu ogradza się oraz zabezpiecza przed dostępem owadów i gryzoni.
3. W punkcie skupu powinny znajdować się:
 - 1) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do przyjmowania upolowanych zwierząt łownych, tusz tych zwierząt i ich narządów wewnętrznych;
 - 2) pomieszczenie do przechowywania w pozycji wiszącej tusz zwierząt łownych wyposażone w urządzenia chłodnicze z automatycznym utrzymaniem zakresu temperatur;
 - 3) wydzielone miejsce do przetrzymywania środków myjących i dezynfekcyjnych, których stosowanie nie może stwarzać zagrożenia dla przechowywanego surowca.
4. W punkcie skupu należy :
 - 1) zapewnić bieżącą zimną i ciepłą wodę do picia i na potrzeby gospodarce;
 - 2) zainstalować umywalkę i założyć instalację wodociagową i kanalizacyjną.

§ 3.

1. Skupowane upolowane zwierzęta łowne, tusze zwierząt łownych i ich narządy wewnętrzne, nie mogą pochodzić z obszarów objętych czasowym zakazem polowań i odłowów zwierząt łownych w związku z występowaniem chorób zakaźnych lub zagrożeń ich wystąpienia.
2. Do punktu skupu przyjmowane są :
 - 1) nie później niż 24 godziny po upolowaniu, zwierzęta łowne wytrzewione albo wypatroszone w miejscu upolowania; z tym że płuca, serce, wątroba, nerki i śledziona mogą być odłączone od tuszy pod warunkiem ich oznakowania umożliwiającego identyfikację z tą tuszą albo powinny pozostawać w naturalnym połączeniu z tuszą;
 - 2) nie później niż 12 godzin po upolowaniu, niewytrzewiona albo niewypatroszona zwierzyna drobna.

§ 4.

Dostarczone do punktu skupu upolowane zwierzęta łowne, tusze zwierząt łownych i ich narządy wewnętrzne w punkcie schładza się do temperatury:

- 1) nie wyższej niż 7 ° C, w przypadku zwierzyny grubej;
- 2) nie wyższej niż 4 ° C, w przypadku zwierzyny drobnej.

§ 5.

Głowa i kończyny zwierzęcia łownego, oddzielone od tuszy, mogą być skupowane w miejscu odstrzelenia pod warunkiem zabezpieczenia odkrytej tkanki zwierzęcia przed zanieczyszczeniem.

§ 6.

Z punktu skupu upolowane zwierzęta łowne, tusze zwierząt łownych i ich narządy wewnętrzne przekazuje się do zakładu przetwórstwa mięsa zwierząt łownych niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 7 dni od dnia upolowania.

§ 7.

Zwierzęta łowne, tusze zwierząt łownych i ich narządy wewnętrzne transportuje się w :

- 1) taki sposób, aby podczas transportu nie nastąpiło ich zanieczyszczenie lub uszkodzenie;
- 2) warunkach chłodniczych z zachowaniem odpowiednio temperatur, o których mowa w § 4;
- 3) pozycji wiszącej lub w przeznaczonych specjalnie do tego celu pojemnikach.

§ 8.

Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 20 stycznia 1999 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu skupu i przetwórstwie mięsa zwierząt łownych oraz jego składowaniu (Dz. U. Nr 10, poz. 89) w zakresie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu skupu zwierząt łownych i ich składowaniu.

§ 9.

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

¹ i 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).

UZASADNIENIE

Przedmiotowy projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji z art. 32 pkt 5 ustawy z dnia 24 kwietnia 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.).

Dotychczas obszar ten regulowało rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 20 stycznia 1999 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu skupu i przetwórstwie mięsa zwierząt łownych oraz jego składowaniu (Dz. U. Nr 10, poz. 89), w którym nie uwzględniono wymogów zawartych w Dyrektywie Rady Unii Europejskiej 92/45.

W projekcie uregulowano w sposób przejrzysty wszystkie warunki i czynności związane ze skupem, składowaniem i transportem upolowanych zwierząt łownych, tusz tych zwierząt i ich narządów wewnętrznych. Określono wymogi, które powinien spełniać punkt skupu aby został dopuszczony do prowadzenia działalności przez powiatowego lekarza weterynarii. Projektowane rozporządzenie jest zgodne z wyżej wymienioną Dyrektywą Rady UE.

Sprawy przetwórstwa mięsa zwierząt łownych, co w praktyce polega na skórowaniu, dzieleniu i pakowaniu mięsa zwierząt łownych, będą uregulowane oddzielnym rozporządzeniem z uwagi na to, iż prowadzenie skup jest odrębną działalnością nie zawsze związaną z przetwórstwem tego mięsa.

Ocena skutków regulacji (OSR) :

- podmioty na które oddziałuje akt normatywny: punkty skupu zwierząt łownych,
- wyniki przeprowadzonych konsultacji: projekt rozporządzenia był wstępnie uzgodniony z organizacjami branżowymi; zgłoszone uwagi zostały w większości uwzględnione,
- wpływ rozporządzenia na sektor finansów publicznych: nie będzie wpływu,
- wpływ rozporządzenia na rynek pracy: nie będzie wpływu,
- wpływ na konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną gospodarki: poprzez ujednoczenie w całym kraju systemu skupu zwierząt łownych podniesie się poziom tej usługi, głównie w zakresie sanitarno-higienicznym, co wpłynie na konkurencyjność polskich firm tej branży w handlu międzynarodowym,

-
- wpływ na sytuację i rozwój regionalny: nie będzie wpływu.

Wdrożenie nowego przepisu, z punktu widzenia zakresu zdrowia publicznego będzie miało pozytywny wpływ na poprawę jakości zdrowotnej mięsa zwierząt łownych. Podstawowa faza przy pozyskiwaniu tego mięsa, jaką jest dostarczanie z łowisk upolowanych zwierząt do punktów skupu, ich składowanie jak i transportowanie do przetwórni, będzie przebiegać według ustalonego schematu uwzględniającego jakość zdrowotną mięsa.

Wejście w życie rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

opracowano w Departamencie
Produkcji Zwierzęcej i Weterynarii

za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym

Akceptował

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹
z dnia2002 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu, przetwórstwie i wprowadzaniu na rynek ryb, skorupiaków, mięczaków i ich przetworów oraz sposób znakowania tych produktów.

Na podstawie art. 32 pkt 6 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

Rozdział I
Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe warunki zdrowotne dotyczące pozyskiwania, transportu, przetwarzania, przechowywania, sprzedaży hurtowej ryb, mięczaków i skorupiaków i ich przetworów.

§ 2. W rozumieniu rozporządzenia:

1. „**produkty rybne**” oznaczają wszystkie ryby, skorupiaki i mięczaki morskie i słodkowodne lub ich części, łącznie z ich ikrą;
2. „**produkty akwakultury**” oznaczają wszystkie produkty rybne powstałe i wyhodowane w warunkach kontrolowanych aż do momentu wprowadzenia ich na rynek jako artykuły spożywcze. Jednakże, ryby morskie, słodkowodne lub skorupiaki odłowione w ich naturalnym środowisku jako formy młodociane i hodowane aż osiągną pożądane wymiary handlowe dla celów spożywczych, uznaje się również za produkty akwakultury. Ryby i skorupiaki o wymiarach handlowych odłowione w ich naturalnym środowisku i przetrzymywane w stanie żywym do sprzedaży w późniejszym czasie, nie uznaje się za produkty akwakultury, jeżeli są one jedynie utrzymywane przy życiu bez prób zwiększenia ich wymiaru lub masy;
3. „**schładzanie**” oznacza proces ochładzania produktów rybnych do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu;
4. „**produkty świeże**” oznaczają jakikolwiek produkt rybny, cały lub przetworzony, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo, albo w atmosferze modyfikowanej, których nie poddano żadnej innej obróbce dla zapewnienia konserwacji, niż schładzanie;
5. „**wstępnie przetworzone produkty**” oznaczają jakikolwiek produkt rybny, który został poddany czynności naruszającej jego całość anatomiczną, takie jak patroszenie, odgławianie, porcjowanie, filetowanie, rozdrabnianie itp.;

6. **„produkty przetworzone”** oznaczają jakikolwiek produkt rybny, który został poddany procesowi chemicznemu lub fizycznemu takiemu jak ogrzewanie, wędzenie, solenie, odwadnianie lub marynowanie itp., z produktów schłodzonych lub mrożonych, w połączeniu lub nie, z innymi produktami żywnościowymi, albo kombinacji tych różnych procesów.
7. **„konserwacja”** oznacza proces, w którym produkty zostają zapakowane do hermetycznie zamykanych pojemników i poddane obróbce cieplnej do takiego stopnia, że jakiegokolwiek mikroorganizmy, które mogłyby się namnażać, zostają zniszczone lub unieszkodliwione, niezależnie od temperatury, w jakiej produkt będzie składowany;
8. **„produkty mrożone”** oznaczają jakikolwiek produkt rybny, który poddano procesowi zamrażania do osiągnięcia temperatury -18°C lub niższej w środku bryły, po ustabilizowaniu się temperatury;
9. **„opakowanie”** oznacza sposób ochrony produktów rybnych przez owinięcie, umieszczenie w pojemniku lub przez inny odpowiedni sposób;
10. **„partia”** oznacza pewną ilość produktów rybnych uzyskanych w praktycznie identycznych okolicznościach;
11. **„przesyłka”** oznacza pewną ilość produktów rybnych przeznaczoną dla jednego lub więcej klientów w kraju przeznaczenia i przewożonych tylko jednym środkiem transportu;
12. **„środek transportu”** oznacza te części pojazdów samochodowych, kolejowych i lotniczych, ładowni statków oraz kontenerów przeznaczonych do transportu lądowego, morskiego i lotniczego, które zarezerwowane są dla towarów;
13. **„zakład”** oznacza wszelkie pomieszczenia, gdzie produkty rybne są poddawane obróbce wstępnej lub właściwej, schładzaniu, zamrażaniu, pakowaniu lub składowaniu. Miejsca aukcji lub rynki hurtowe, w których odbywa się jedynie prezentacja i sprzedaż hurtowa, nie są uważane za zakłady;
14. **„wprowadzenie na rynek”** oznacza gromadzenie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostawę albo jakikolwiek inny sposób wprowadzania na krajowy rynek, z wyłączeniem sprzedaży detalicznej i bezpośredniego przekazywania na rynki lokalne niewielkich ilości produktów przez rybaków sprzedawcom detalicznym lub konsumentom, które musi podlegać kontroli zdrowotnej, wymaganej przez przepisy krajowe dotyczące kontroli handlu detalicznego;
15. **„czysta woda morska”** oznacza wodę morską lub wodę słonawą wolną od skażenia mikrobiologicznego, substancji szkodliwych i/lub toksycznego planktonu morskiego w takich ilościach, które mogłyby wpływać na zdrowotną jakość produktów rybnych i, którą wykorzystuje się zgodnie z postanowieniami wprowadzonymi w niniejszym rozporządzeniu;
16. **„statek przetwórczy”** oznacza jakikolwiek statek, na którym produkty rybne przechodzą jeden albo więcej procesów przetwórczych, po których następuje ich opakowanie: filetowania, porcjowania, odskórzania, rozdrabniania, zamrażania lub przetwarzania właściwego. Nie są uważane za „statki przetwórcze”:
 - statki rybackie, na pokładzie, których gotuje się tylko krewetki i mięczaki;
 - statki rybackie, na których dokonuje się jedynie zamrażania.

17. „**widoczne pasożyty**” oznaczają pasożyta lub grupę pasożytów, które posiadają rozmiar, kolor lub strukturę, którą wyraźnie można odróżnić od tkanek rybich;

18. „**inspekcja wzrokowa**” oznacza niedestrukcyjne badanie ryb lub produktów rybnych bez optycznych przyrządów powiększających i w dobrych warunkach świetlnych dla widzenia ludzkiego, w razie potrzeby obejmujących sztuczne światło.

§ 3. Wprowadzenie na rynek produktów rybnych odłowionych z ich naturalnego środowiska będzie podlegać następującym warunkom:

1. Powinny one:

a) zostać odłowione, w miarę możliwości wykrwawiane, odgławiane, patroszone oraz pozbawiane płetw, schładzane lub zamrażane na statku zgodnie z wymaganiami załącznika nr 1 do rozporządzenia;

b) w miarę możliwości być przerabiane na statkach przetwórczych zaakceptowanych zgodnie z § 5 oraz zgodnie z wymaganiami załącznika nr 2 do rozporządzenia a gotowanie krewetek i mięczaków na pokładzie musi być zgodne z przepisami załącznika nr 5, I, 5 i załącznika nr 5, VII do rozporządzenia .

2. W trakcie i po wylądunku muszą być obrabiane zgodnie z wymaganiami załącznika nr 3 do rozporządzenia

3. Powinny być obrabiane, a w miarę możliwości pakowane, wstępnie przetwarzane, przetwarzane właściwie, zamrażane, rozmrażane lub przechowywane w pomieszczeniach zakładów zaakceptowanych na mocy § 5, zgodnie z wymaganiami załącznika nr 4 i 5 do rozporządzenia. Powiatowy Lekarz Weterynarii niezależnie od przepisów załącznika nr 3, ust.2 do rozporządzenia, może zezwolić na przekazywanie produktów rybnych z nabrzeża do kontenerów w celu natychmiastowej dostawy do zatwierdzonego zakładu, na zarejestrowaną aukcję albo na rynek hurtowy, gdzie podlegać będą kontroli;

4. Produkty rybne są poddane kontroli zdrowotnej zgodnie z załącznikiem nr 7 do rozporządzenia.

5. Produkty rybne są odpowiednio opakowane zgodnie z załącznikiem nr 8 do rozporządzenia.

6. Nadaje im się znak identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem nr 9 do rozporządzenia.

7. Produkty rybne są przechowywane i transportowane w warunkach sanitarnych zgodnie z załącznikiem nr 10 do rozporządzenia.

8. Jeśli z punktu widzenia technicznego i handlowego istnieje możliwość patroszenia, musi być ono wykonane możliwie jak najszybciej po złowieniu lub wylądunku produktów rybnych.

9. Wprowadzenie na rynek produktów akwakultury będzie podlegać następującym warunkom:

a) powinny być zabijane we właściwych warunkach higienicznych. Nie mogą być zabrudzone ziemią, śluzem, czy fekaliami. Jeśli po zabiciu nie zostaną natychmiast przetworzone, powinny być przechowywane w stanie schłodzonym;

b) dodatkowo powinny spełniać wymagania określone w § 3, ust. 3 do 7.

10. Wprowadzanie na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych będzie podlegało wymaganiom ustanowionym w rozporządzeniu ustanawiającym warunki sanitarne produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży. Podczas przetwarzania mięczaków dwuskorupowych, dodatkowo muszą być spełnione wymagania zawarte w § 3, ust. 1, ust. 3 do 7.

11. Produkty rybne przeznaczone do wprowadzenia na rynek w stanie żywym powinny być przez cały czas utrzymywane w warunkach najbardziej sprzyjających ich przeżyciu.

12. Zakazuje się wprowadzania na rynek następujących produktów :

a) ryb trujących z następujących rodzin: *Tetradontidae* [rozdympkowate], *Molidae* [samogłowate], *Diodontidae*, *Canthigasteridae*,

b) produktów rybnych zawierających biotoksyny, takie jak ciguatera lub toksyny paraliżujące mięśnie.

§ 4. 1. Osoby odpowiedzialne w zakładzie podejmą wszelkie konieczne środki, aby wymagania zawarte w niniejszym rozporządzeniu były spełniane na wszystkich etapach produkcji produktów rybnych. W tym celu, wspomniane osoby odpowiedzialne, muszą przeprowadzać swoje własne kontrole w oparciu o następujące zasady:

1) identyfikacja punktów krytycznych w zakładzie w oparciu o stosowane procesy produkcji;
2) ustalenie i wdrożenie metod monitorowania i kontroli tych punktów krytycznych;

3) pobieranie próbek do analiz wykonywanych w laboratorium zatwierdzonym przez Głównego Lekarza Weterynarii celem sprawdzenia metod czyszczenia i dezynfekcji oraz w celu sprawdzenia zgodności z obowiązującymi normami;

4) prowadzenie rejestru pisemnego, albo zapisu dotyczącego powyższych punktów, w sposób trwały, mając na względzie przedłożenie go Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii. Szczególnie wyniki z różnych kontroli i przeprowadzonych badań mają być przechowywane przez co najmniej dwa lata.

2. Jeśli wyniki własnych kontroli albo każda informacja będąca w dyspozycji osoby odpowiedzialnej, o której mowa w ust. 1, ujawnią ryzyko dla zdrowia albo sugerują, że takie ryzyko może zaistnieć, w zakładzie zostaną podjęte odpowiednie środki zaradcze pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii.

§ 5. 1. Powiatowy Lekarz Weterynarii zatwierdzi zakłady po upewnieniu się, że spełniają one wymagania niniejszego rozporządzenia pod względem rodzaju prowadzonej działalności. Zatwierdzenie to musi być odnawiane, jeśli zakład zdecyduje się na prowadzenie innej działalności niż tej, na jaką zatwierdzenie to zostało przyznane.

2. Powiatowy Lekarz Weterynarii podejmie wszelkie konieczne środki w przypadku zaprzestania spełniania wymagań.

3. Główny Lekarz Weterynarii utworzy wykaz zatwierdzonych przez nie zakładów, którym, każdemu z osobna, zostanie nadany numer urzędowy.

4. Inspekcje i monitorowanie zakładów będą przeprowadzane regularnie w ramach Powiatowego Lekarza Weterynarii, które celem zapewnienia zgodności z wymaganiami niniejszego rozporządzenia, stale mają swobodny dostęp do wszystkich części zakładu.

Jeśli inspekcje i monitorowanie wykażą nieprzestrzeganie wymagań niniejszego rozporządzenia, Powiatowy Lekarz Weterynarii podejmie odpowiednie działania.

5. Zapisy ustępów 1, 2, 3 i 4 stosują się również do statków przetwórci.

6. Zapisy ustępów 1,2,3 i 4 stosują się również do rynków hurtowych i aukcyjnych.

7. Inspekcje oraz kontrole wykonywane zgodnie z niniejszym rozporządzeniem odnoszą się w równym stopniu do statków, o których mowa w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

Rozdział II

Wymagania przy imporcie produktów rybnych

§ 6. Przepisy w zakresie importu produktów rybnych powinny spełniać co najmniej takie warunki jak przepisy regulujące produkcję i wprowadzanie na rynek krajowych produktów rybnych.

§ 7. Aby umożliwić ustalenie warunków importowych oraz w celu sprawdzenia warunków produkcji, przechowywania i wysyłki produktów rybnych z przeznaczeniem na rynek krajowy, mogą być przeprowadzane kontrole na miejscu, dokonywane przez osoby wyznaczone przez Głównego Lekarza Weterynarii.

§ 8. Przy ustalaniu warunków importowych na produkty rybne, o których mowa w § 6, szczególną uwagę należy zwrócić na:

a) przepisy prawne kraju eksportera

b) organizację właściwych władz kraju eksportera i jego służb inspekcyjnych, uprawnienia tych służb i nadzór jakiemu podlegają, jak również ich możliwości do skutecznej weryfikacji realizacji obowiązującego w danym kraju prawa;

c) aktualne warunki zdrowotne podczas produkcji, magazynowania i wysyłki produktów rybnych z przeznaczeniem na rynek krajowy;

d) zapewnienie, jakie może udzielić kraj trzeci, co do zgodności z normami ustanowionymi w załączniku nr 7 do rozporządzenia.

§ 9. Warunki importowe, o których mowa w § 1 obejmują:

- a) procedurę uzyskiwania świadectwa zdrowia, które ma towarzyszyć przesyłce przewożonej na rynek krajowy;
- b) umieszczanie znaku identyfikującego produkty rybne, szczególnie numeru zatwierdzenia dla zakładu pochodzenia, z wyjątkiem przypadku mrożonych produktów rybnych, bezpośrednio wyładowanych w celu przetworzenia na konserwy i posiadających świadectwo określone w lit. A;
- c) sporządzenie wykazu zatwierdzonych zakładów oraz rynków aukcyjnego i hurtowego zarejestrowanych i zatwierdzonych przez krajowe kompetentne władze;

§ 10. Kompetentne władze kraju eksportera sporządzą jeden lub więcej wykazów takich zakładów. Zakład nie może pojawić się w wykazie zanim nie zostanie urzędowo zatwierdzony przez kompetentne władze kraju eksportującego. Takie zatwierdzenie wymaga przestrzegania następujących wymagań:

- a) zgodności z wymaganiami równoważnymi do tych, które ustanowiono w niniejszym rozporządzeniu,
- b) monitorowaniu prowadzonego przez urzędową służbę inspekcyjną kraju eksportującego.

Rozdział III Przepisy końcowe

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

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 nr 1 Warunki dotyczące statków rybackich

I. Ogólne warunki higieny wymagane wobec produktów rybołówstwa na pokładzie statków rybackich

1. Oddziały statków lub kontenery przeznaczone do przechowywania produktów rybołówstwa nie mogą zawierać przedmiotów lub produktów, które mogą przekazywać szkodliwe właściwości lub anormalne cechy charakterystyczne artykułom spożywczym. Te oddziały lub kontenery muszą być tak skonstruowane, aby zezwolić na ich łatwe czyszczenie oraz by zapewnić, że woda z topnień nie może pozostawać w kontakcie z produktami rybołówstwa.

-
2. Gdy używane, oddziały statków lub kontenery przeznaczone do przechowywania produktów rybołówstwa muszą być całkowicie czyste oraz, w szczególności, nie mogą dać się, zanieczyścić przez paliwo użyte do napędu statku lub przez wodę zęzową.
 3. Gdy tylko produkty rybołówstwa są wzięte na pokład, muszą one być chronione przed zanieczyszczeniem oraz przed wpływem słońca i innych źródeł ciepła. Gdy są one myte, użyta woda musi być albo słodką wodą zdatną do picia lub morską wodą tak, aby nie wpłynąć ujemnie na ich jakość lub zdrowotność.
 4. Produkty rybołówstwa będą poddane czynnościom manipulacyjnym i będą przechowywane w taki sposób, by zapobiec stłuczeniom. Użycie spiczastych narzędzi będzie tolerowane do przemieszczania dużych ryb lub ryb, które mogłyby zranić osobę robiącą to, o ile mięso tych produktów nie jest uszkodzone.
 5. Produkty rybołówstwa inne niż te trzymane żywcem muszą zostać poddane obróbce podzerowej tak szybko po załadowaniu jak to jest tylko możliwe. Jednakże, w przypadku statków rybackich, na których chłodzenie nie jest możliwe z praktycznego punktu widzenia, produkty rybołówstwa nie mogą być trzymane na pokładzie dłużej niż osiem godzin.
 6. Łód użyty do wychładzania produktów musi być uzyskany z wody zdatnej do picia lub z czystej wody morskiej. Przed użyciem musi on być przechowywany zgodnie z warunkami, które zapobiegają jego zanieczyszczeniu.
 7. Po wyładowaniu produktów rybołówstwa, kontenery, sprzęt oraz oddziały statków, które są w bezpośredniej styczności z produktami rybołówstwa, muszą być wyczyszczone wodą zdatną do picia lub czystą wodą morską.
 8. W przypadkach, gdy ryby są odgławiane oraz/lub patroszone na pokładzie, takie operacje muszą być wykonywane higienicznie, a produkty muszą zostać natychmiast dokładnie umyte wodą zdatną do picia lub czystą wodą morską. Wnętrza oraz części, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego muszą zostać usunięte i oddzielone od produktów przeznaczonych do ludzkiej konsumpcji. Wątroby i mleczce przeznaczone do ludzkiej konsumpcji muszą zostać schłodzone lub zamrożone.
 9. Sprzęt użyty do patroszenia, odgławiania i usuwania pletw, a także kontenery i sprzęt w styczności z produktami rybołówstwa muszą być zrobione z, lub pokryte materiałem, który jest wodoodporny, odporny na gnicie, gładki oraz łatwy do czyszczenia i dezynfekowania. W chwili używania, muszą one być całkowicie czyste.
 10. Będzie wymagane od personelu przydzielonego do obsługi produktów rybołówstwa utrzymywanie wysokiego stopnia czystości własnej oraz ich ubrań.

II. Dodatkowe warunki higieny dla statków rybackich skonstruowanych i wyposażonych dla celów zabezpieczania (utrwalania) produktów rybołówstwa na pokładzie, zgodnie z odpowiednimi warunkami przez dłużej niż dwadzieścia cztery godziny, innych niż te wyposażone do przetrzymywania żywych ryb, skorupiaków i mięczaków bez żadnych innych środków zabezpieczania na pokładzie.

1. Statki rybackie muszą być wyposażone w ładownie, zbiorniki lub kontenery do przechowywania schłodzonych lub mrożonych produktów rybołówstwa. Te ładownie będą oddzielone od maszynowni oraz obszarów zarezerwowanych dla załogi poprzez przepierzenia, które są wystarczająco nieprzepuszczalne, aby zapobiec jakimkolwiek zanieczyszczeniu przechowywanych produktów rybołówstwa.
2. Wewnętrzna powierzchnia ładowni, zbiorników lub kontenerów będzie wodoszczelna i łatwa do mycia i dezynfekowania. Będzie się ona składała z gładkiego materiału lub, w jego braku, gładkiej farby utrzymanej w dobrym stanie, nie dopuszczającej do przeniesienia na produkty rybołówstwa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.
3. Ładownie będą zaprojektowane tak, aby zapewnić, że woda z topnień nie może pozostawać w kontakcie z produktami rybołówstwa.
4. Kontenery użyte do przechowywania produktów muszą zapewniać ich zabezpieczenie (utrwalenie) zgodnie z należytymi warunkami higieny i, w szczególności, muszą zezwalać na odprowadzanie wody z topnień. Muszą one być kompletnie czyste w czasie używania.
5. Pokłady pracujące, sprzęt oraz ładownie, zbiorniki i kontenery będą czyszczone za każdym razem, gdy są używane. Woda pitna lub czysta woda morska będą użyte do tego celu. Dezynfekcja, usuwanie insektów lub zwalczanie szczurów będą dokonywane, gdy jest to konieczne.

-
6. Środki czyszczące, odkażające, owadobójcze oraz wszelkie potencjalnie trujące substancje będą przechowywane w zamkniętych na klucz obszarach lub w szafkach. Używanie ich nie może przedstawiać żadnego ryzyka zanieczyszczenia produktów rybołówstwa.
 7. Jeśli produkty rybołówstwa są zamrażane na pokładzie, ta operacja musi być wykonana zgodnie z warunkami sformułowanymi w załączniku nr 5, II, 1 i 3 do rozporządzenia. Gdy zastosowane jest zamrażanie w solance, solanka nie będzie źródłem zanieczyszczenia dla ryb.
 8. Statki wyposażone do wychładzania produktów rybołówstwa w oziębionej wodzie morskiej, albo wychłodzonej przez lód (CSW) lub chłodzonej środkami mechanicznymi (RSW), będą spełniały następujące wymogi:
 - (a) zbiorniki muszą być wyposażone w odpowiednie urządzenia napełniające i odprowadzające wodę morską oraz muszą zawierać przyrządy do osiągania jednolitej temperatury w całych zbiornikach;
 - (b) zbiorniki muszą posiadać środki odnotowywania temperatury połączone do czujnika temperatury umiejscowionego w części zbiornika, gdzie temperatury są najwyższe;
 - (c) działanie systemu zbiornikowego lub kontenerowego musi zabezpieczać tempo wychładzania, które zapewni, że mieszanka ryb i wody morskiej osiąga najwyżej 3°C sześć godzin po załadunku i najwyżej 0 °C po szesnastu godzinach;
 - (d) po każdym rozładunku, zbiorniki, systemy obiegu oraz kontenery muszą zostać całkowicie opróżnione i dokładnie wyczyszczone przy użyciu wody zdanej do picia lub czystej wody morskiej. Powinny one być napełnione tylko czystą wodą morską.
 - (e) data i numer zbiornika muszą być wyraźnie wskazane w zapisach temperatury, które muszą być trzymane w celu udostępnienia Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii.
 9. Powiatowy Lekarz Weterynarii będzie dla celów kontroli trzymał aktualną listę statków wyposażonych zgodnie z ust. 7 lub 8, jednakże za wyjątkiem statków wyposażonych w możliwe do wyjęcia kontenery, które bez uszczerbku dla ust. 5, zapisów drugiego zdania ust. 5,I, załącznika nr 1 do rozporządzenia, nie są zajęte regularnym zabezpieczaniem (utrwalaniem) ryb w wychłodzonej wodzie.
 10. Właściciele statków oraz ich przedstawiciele podejmą wszelkie niezbędne środki, aby powstrzymać osoby mogące zanieczyścić produkty rybołówstwa od pracy przy ręcznych czynnościach manipulacyjnych z nimi, aż do czasu, gdy istnieje dowód na to, że takie osoby mogą to robić bez ryzyka. Osoby zatrudnione na statkach rybackich będą poddawane rutynowym kontrolom medycznym zgodnie z obowiązującym prawem.

Załącznik nr 2

Warunki dotyczące statków przetwórci

I. Warunki dotyczące konstrukcji i wyposażenia

1. Minimalne wymagania stawiane statkom przetwórcim są następujące:

- a) przestrzeń pokładu roboczego przeznaczona do przyjmowania produktów rybnych, zaprojektowana i wyposażona w przegrody na tyle duże, by można było oddzielać ryby z poszczególnych zaciągów. Strefa odbioru ryb, jak też ruchome części znajdujące się w jej obrębie, muszą być łatwe do oczyszczenia. Przestrzeń ta musi być tak zaprojektowana, aby produkty były chronione przed działaniem słońca lub innych czynników oraz od jakiegokolwiek źródła brudu, czy skażenia;
- b) system przenośnikowy do transportu produktów rybnych z pokładu roboczego, przeznaczonego do przyjmowania produktów rybnych do przestrzeni roboczej spełniającej zasady higieny;
- c) przestrzeń robocza dostatecznie duża na dokonywanie wstępnego przetwarzania i przetwarzania właściwego produktów rybnych w odpowiednich warunkach higienicznych. Musi być ona tak zaprojektowana i wyposażona, aby zabezpieczała produkty przed jakimkolwiek skażeniem;

-
- d) powierzchnie magazynowe na produkty końcowe, które są dostatecznie duże i tak zaprojektowane, że umożliwiają łatwe czyszczenie. Jeśli na pokładzie działa jednostka przetwarzająca odpady, należy przeznaczyć oddzielną ładownię na składowanie tych półproduktów;
 - e) miejsce na składowanie materiałów opakowaniowych, które musi być oddzielone od miejsca przetwarzania wstępnego i przetwarzania właściwego produktów;
 - f) specjalne urządzenie do pompowania odpadów lub produktów rybnych nie nadających się do konsumpcji przez ludzi albo bezpośrednio do morza, albo kiedy okoliczności tego wymagają, do przeznaczonego w tym celu wodoszczelnego zbiornika. Jeśli na pokładzie odpady są składowane i przetwarzane, to ze względu na konieczność zachowania czystości, muszą być do tego celu przeznaczone oddzielne miejsca;
 - g) urządzenie dostarczające wodę zdatną do picia albo dostarczające czystą wodę morską pod ciśnieniem. Ujęcie wody morskiej musi być tak usytuowane, by nie zaistniała możliwość pobierania wody z miejsc wypływu do morza wody zabrudzonej odpadami (ściekowej), samych odpadów oraz wody
 - h) odpowiednia liczba przebieralni, umywalek i toalet, przy czym odpływ z toalet nie może znajdować się bezpośrednio w obszarze, gdzie zachodzi przetwarzanie wstępne, przetwarzanie właściwe lub składowanie produktów rybnych. Umywalki muszą być wyposażone w urządzenia do mycia i suszenia rąk, które spełniają wymogi higieny; baterie zaworów umywalek nie mogą być uruchamiane ręcznie.

2. Obszary przeznaczone do przetwarzania wstępnego, przetwarzania właściwego, zamrażania/ szybkiego zamrażania produktów rybnych, muszą być wyposażone w:

- a) podłogę przeciwpoślizgową, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji oraz wyposażoną w dobry odpływ wody. Konstrukcje i zamontowany osprzęt muszą mieć otwory przelewowe na tyle duże, by nie zatykały się odpadami rybnymi i umożliwiały swobodny odpływ wody;
- b) ściany i sufity muszą być łatwe do czyszczenia, szczególnie w miejscach przebiegu rurociągów, łańcuchów lub przewodów elektrycznych;
- c) układy hydrauliczne muszą być tak umiejscowione albo zabezpieczone, aby nie zaistniała możliwość skażenia produktów rybnych jakimkolwiek wyciekami oleju;
- d) odpowiednia wentylacja, a gdzie to niezbędne, właściwy wyciąg oparów;
- e) odpowiednie oświetlenie;
- f) urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi, urządzeń i osprzętu;
- g) urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji rąk z kranami czerpalnymi wody, które nie są uruchamiane ręcznie oraz ręczniki jednorazowego użytku.

3. Takie urządzenia i narzędzia jak stoły do cięcia, pojemniki, przenośniki, maszyny do patroszenia lub filetowania itp. muszą być odporne na korozję powodowaną wodą morską, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji oraz utrzymywane w dobrym stanie technicznym.

4. Statki przetwórczo dokonujące zamrażania produktów rybnych muszą dysponować:

- a) urządzeniami do mrożenia o dostatecznej zdolności do szybkiego obniżania temperatury tak, by uzyskać temperaturę w środku bryły produktu, odpowiadającą warunkom technicznym zawartym w niniejszej dyrektywie;
- b) aparaturą chłodniczą o dostatecznej wydajności, tj. umożliwiającą składowanie produktów rybnych w ładowniach w temperaturach zgodnych z warunkami technicznymi zawartymi w niniejszej dyrektywie. Ładownie muszą być wyposażone w system zapisu temperatury, umieszczony w łatwym do kontroli miejscu.

II. Warunki sanitarne dotyczące obchodzenia się z produktami rybnymi na pokładzie statku oraz ich składowania

1. Na statku przetwórci musi znajdować się wykwalifikowany członek załogi, odpowiedzialny za stosowanie właściwych metod obróbki produktów rybnych. Osoba taka musi posiadać uprawnienia zapewniające, że postanowienia niniejszej dyrektywy będą stosowane oraz, że udostępni inspektorom program kontrolowania i sprawdzania występujących na statku krytycznych punktów kontroli; wymagany może być również rejestr zawierający uwagi takiej osoby i zapis temperatur.
2. Ogólne warunki higieny mające zastosowanie na obszarach i na urządzeniach będą odpowiadały wymaganiom określonym w załączniku nr 4, II, 1 do rozporządzenia.
3. Ogólne warunki higieny mające zastosowanie do personelu będą odpowiadały wymaganiom określonym w załączniku nr 4, II, 2 do rozporządzenia.
4. Odgławianie, patroszenie i filetowanie musi być wykonywane zgodnie z warunkami higieny określonymi w załączniku nr 5, I, 2 do 4 do rozporządzenia.
5. Przetwórstwo produktów rybnych na statku musi się odbywać zgodnie z warunkami higieny określonymi w załączniku nr 5, II, 2 i 3 i załączniku nr 6 do rozporządzenia.
6. Produkty rybne muszą być owinięte w materiał pakunkowy i zapakowane zgodnie z warunkami higieny określonymi w załączniku nr 8 do rozporządzenia.
7. Składowanie produktów rybnych na statku musi się odbywać zgodnie z warunkami higieny określonymi w załączniku nr 10, 1 i 2.

Załącznik nr 3

Wymagania podczas i po wylądunku

1. Urządzenia wylądunkowe muszą być wykonane z materiałów łatwych do oczyszczania i dezynfekcji, a ponadto muszą być utrzymywane we właściwym stanie technicznym i czystości.
2. Należy unikać skażenia produktów rybnych w trakcie operacji wylądunkowych. W szczególności należy zapewnić, aby:
 - a) operacje wylądunkowe dokonywane były bardzo szybko;
 - b) produkty rybne były bez niepotrzebnej zwłoki umieszczane w otoczeniu zabezpieczonym, w temperaturze wymaganej dla danego rodzaju produktu, a kiedy to niezbędne, w lodzie podczas transportu, składowania w magazynach lub pomieszczeniach na rynkach, lub w zakładach;
 - c) nie dopuszczać stosowania takich urządzeń i obchodzenia się z produktami, które powodują niepotrzebne uszkodzenie części jadalnych produktów rybnych.
3. Miejsca, gdzie produkty rybne są wystawiane do sprzedaży na aukcjach czy w hurtowniach, muszą spełniać następujące warunki:
 - a) mieć zadaszenie i ściany łatwe do czyszczenia;
 - b) mieć wodoodporne posadzki, łatwo zmywalne i łatwe do dezynfekcji oraz tak ułożone, aby ułatwiały odpływ wody, a ponadto mieć higieniczny system usuwania brudnej wody;
 - c) być wyposażone w urządzenia sanitarne o odpowiedniej liczbie umywalek i spłukiwanych misek ustępowych. Umywalki powinny być zaopatrzone w środki czystości do mycia rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku;
 - d) być dobrze oświetlone dla ułatwienia przeprowadzania kontroli produktów rybnych, o których mowa w załączniku nr 7 do rozporządzenia

-
- e) jeśli takie miejsca są wykorzystywane do wystawiania lub składowania produktów rybnych, nie mogą być wykorzystywane do innych celów; nie można dopuszczać wjazdu na rynek pojazdów wydzielających spaliny, które mogą obniżyć jakość produktów rybnych; nie można wpuszczać niepożądanych zwierząt;
 - f) muszą być regularnie czyszczone, przy najmniej po każdej sprzedaży; kratki ściekowe muszą być myte i splukiwane wewnątrz i na zewnątrz wodą pitną albo czystą wodą morską; a jeśli to potrzebne, muszą być dezynfekowane;
 - g) w głównych miejscach muszą być wystawione znaki informujące o zakazie palenia, soplwania, jedzenia i picia;
 - h) miejsca te muszą być zamykane i być stale zamknięte;
 - i) dysponować urządzeniami zapewniającymi właściwe zaopatrzenie w wodę, spełniającą warunki zawarte w załączniku nr 4, I, 7.
 - j) dysponować specjalnym wodoszczelnym zbiornikiem na produkty rybne nie nadające się na konsumpcję przez ludzi, wykonanym z materiału odpornego na korozję;
 - k) o ile brak jest własnych zabudowań na miejscu albo w bezpośredniej bliskości, to ze względu na ilości wystawiane do sprzedaży muszą dysponować odpowiednio wyposażonym, zamykanym pomieszczeniem oraz urządzeniami niezbędnymi dla dokonywania kontroli, do wykorzystania przez Powiatowego Lekarza Weterynarii.

4. Po wyładunku, albo gdzie to stosowne, po pierwszej sprzedaży, produkty rybne muszą być bezzwłocznie przewiezione do ich miejsca przeznaczenia, zgodnie z warunkami ustanowionymi w załączniku nr 10 do rozporządzenia.

5. Jednakże, jeśli postanowienia przedstawione w ust. 4 nie są spełnione, rynki, na których produkty rybne mogą być przetrzymywane przed ich wystawieniem na sprzedaż albo po dokonanej sprzedaży i w oczekiwaniu na transport do ich miejsca przeznaczenia, muszą być umieszczone w dostatecznie dużych komorach chłodniczych, które spełniają warunki określone w załączniku 4, I,3 do rozporządzenia. W takich przypadkach, produkty rybne muszą być przetrzymywane w temperaturach zbliżonych do temperatury topnienia lodu.

6. Ogólne warunki higieniczne, określone w załączniku nr 4, II do rozporządzenia, powinny mieć zastosowanie mutatis mutandis do rynków, na których produkty rybne są wystawiane do sprzedaży lub przechowywane.

7. Rynki hurtowe, na których produkty rybne są wystawiane na sprzedaż lub składowane, podlegają takim samym warunkom, jak te określone w ust. 3 i 5, załącznika nr 3 i ust. 4, 10 i 11, załącznika nr 4 do rozporządzenia. Ogólne warunki higieny określone w załączniku nr 4, II do rozporządzenia, stosują się mutatis mutandis do rynków hurtowych.

Załącznik nr 4

Ogólne warunki dla zakładów lądowych

I. Warunki ogólne dotyczące zabudowań i wyposażenia

Zakłady powinny zainstalować przynajmniej następujące urządzenia:

1. powierzchnie robocze o dostatecznej wielkości, aby prace były wykonywane w odpowiednich warunkach higienicznych. Ich konstrukcja i układ powinny wykluczać możliwość skażenia produktu i utrzymywać w budynku podział między częściami czystymi i skażonymi.
2. na obszarach, gdzie produkt jest poddawany obróbce, przetwarzaniu wstępnemu i przetwarzaniu właściwemu:
 - a) wodoszczelne posadzki, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji i tak położone, by ułatwiały odpływ wody albo wyposażone w urządzenia usuwające wodę;
 - b) ściany o gładkich powierzchniach i łatwe do czyszczenia, trwałe i niepochlaniające wilgoci;

-
- c) sufity albo wykładziny sufitowe, łatwe do czyszczenia;
 - d) drzwi z trwałych materiałów, łatwe do czyszczenia;
 - e) odpowiednia wentylacja, a gdzie to niezbędne, sprawne urządzenia wyciągowe pary i oparów wodnych;
 - f) odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne;
 - g) odpowiednia liczba urządzeń do mycia i dezynfekcji rąk. W pomieszczeniach roboczych i toaletach zawory czerpalne wody powinny być uruchamiane bez pomocy rąk. Miejsca te muszą być wyposażone w ręczniki jednorazowego użytku;
 - h) urządzenia do czyszczenia zakładu, urządzeń i narzędzi;
3. w komorach chłodniczych gdzie składowane są produkty rybne:
- przepisy określone w ust. 2 lit. a), b), c), d) oraz f);
 - tam, gdzie to niezbędne, dostatecznie wydajne urządzenia chłodnicze pozwalające na utrzymanie temperatur wymaganych w niniejszej dyrektywie;
4. odpowiednie urządzenia zabezpieczające przed takimi szkodnikami jak insekty, gryzonie, ptaki itp.;
5. narzędzia i sprzęt roboczy takie jak stoły do cięcia, pojemniki, przenośniki taśmowe i noże wykonane z odpornych na korozję materiałów, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;
6. specjalne wodoszczelne pojemniki, odporne na korozję, wykorzystywane na produkty rybne nie przeznaczone do konsumpcji przez ludzi, jak również pomieszczenia na magazynowanie takich pojemników, jeśli ich opróżnianie nie następuje nie częściej niż pod koniec dnia roboczego;
7. urządzenia zapewniające zasilanie w wodę zdatną do picia albo czystą wodę morską lub wodę morską pochodzącą z odpowiedniej instalacji uzdatniającej, podawanej pod ciśnieniem i w odpowiedniej ilości. Jednakże w drodze wyjątku dopuszcza się, zasilanie wodą niezdatną do picia, zakładając, że używana jest ona do wytwarzania pary, do celów przeciwpożarowych i do chłodzenia instalacji chłodniczej, pod warunkiem, że instalacja rurowa wyklucza użycie takiej wody do innych celów oraz nie stwarza ryzyka skażenia produktów. Rury na wodę niezdatną do picia muszą być wyraźnie oznakowane, różniąc się od instalacji na wodę zdatną do picia lub czystą wodę morską;
8. instalacja usuwania w sposób higieniczny wód odpadowych (ściekowych);
9. odpowiednia liczba przebieralni o gładkich, wodoodpornych, zmywalnych ścianach i podłogach, umywalek i splukiwanych misek ustępowych. Ubikacje nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być wyposażone w środki do mycia rąk i ręczniki jednorazowego użytku; zawory czerpalne umywalek muszą być uruchamiane bez pomocy rąk;
10. jeśli wielkość masy produktów obrabianych wymaga regularnej lub stałej obecności Powiatowego Lekarza Weterynarii dokonującego kontroli, trzeba udostępnić odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenie dla ich wyłącznego użytku;
11. odpowiednie urządzenia do oczyszczania i dezynfekcji środków transportu. Jednakże takie urządzenia nie są konieczne, jeśli istnieje wymaganie, by środki transportu były myte i dezynfekowane w urządzeniach urzędowo autoryzowanych przez właściwe władze;
12. zakłady, które przechowują żywe zwierzęta takie jak skorupiaki i ryby, muszą mieć odpowiednie urządzenia, zapewniające najlepsze warunki przeżycia, zaopatrzone w wodę takiej jakości, by żadne szkodliwe organizmy bądź substancje nie zostały przeniesione na te zwierzęta.

II. Ogólne warunki higieny

1. Ogólne warunki sanitarne stosujące się do pomieszczeń i wyposażenia:

1) Podłogi, ściany i przepierzenia (ściany działowe), sufity i okładziny dachowe, sprzęt i narzędzia stosowane przy obróbce produktów rybnych, muszą być utrzymywane w zadawalającym stanie czystości i technicznej sprawności, tak by nie stanowiły źródła skażenia produktów.

2) W pomieszczeniach lub na urządzeniach należy systematycznie tępić gryzonie, insekty i każde inne zwierzęta. Środki trujące gryzonie, insekty, środki dezynfekcyjne i każde inne środki potencjalnie trujące, muszą być magazynowane w zamkniętych pomieszczeniach bądź szafach; ich stosowanie nie może w żadnym wypadku narażać produktów na ryzyko skażenia.

3) Obszary robocze, narzędzia i sprzęt roboczy musi służyć wyłącznie do obróbki produktów rybnych. Jednakże, w następstwie zezwolenia Powiatowego Lekarza Weterynarii, mogą być one wykorzystywane w tym samym lub innym czasie do obróbki innej żywności.

4) Woda zdatna do picia albo czysta woda morska musi być wykorzystywana do wszystkich celów. Jednakże w drodze wyjątku dopuszcza się wodę niezdatną do picia, która może być używana do wytwarzania pary, do celów przeciwpożarowych i do chłodzenia instalacji chłodniczej, pod warunkiem, że instalacja rurowa wyklucza użycie takiej wody do innych celów oraz nie stwarza ryzyka skażenia produktów.

5) Detergenty, środki dezynfekcyjne i podobne im substancje muszą być zatwierdzone przez właściwe władze oraz tak stosowane, by nie wpływały szkodliwie na maszyny, urządzenia i produkty.

2. Ogólne warunki higieny stosowane do personelu.

1) Od personelu wymaga się możliwie najwyższego standardu higieny. A szczególnie:

- a) personel zakładu musi nosić odpowiednie czyste ubrania robocze i nakrycia głowy, które całkowicie okrywają włosy. Dotyczy to szczególnie osób, które mają kontakt z odsłoniętymi produktami rybnymi;
- b) od personelu wyznaczonego do obróbki i wstępnego przetwarzania produktów rybnych musi się wymagać mycia rąk, co najmniej przy każdym wznowieniu pracy; rany na rękach muszą być pokryte wodoodpornym materiałem opatrunkowym;
- c) w pomieszczeniach roboczych i magazynowych zabrania się palenia tytoniu, spluwania, jedzenia i picia.

2) Pracodawca podejmie wszelkie niezbędne środki w celu uniemożliwienia osobom mogącym spowodować skażenie produktów rybnych pracy przy obróbce tych produktów, aż do chwili udokumentowania, że osoby te mogą pracować bez stwarzania dalej takiego zagrożenia. Przy rekrutacji osób do pracy przy obróbce produktów rybnych, od każdej z nich wymagać się będzie zaświadczenia lekarskiego stwierdzającego, że nie ma przeszkód dla takiego zatrudnienia. Nadzór lekarski nad taką osobą będzie się odbywał zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Załącznik nr 5

Warunki specjalne związane z obróbką produktów rybnych na lądzie

I. Warunki dla produktów świeżych

1. Jeśli nieopakowane, schładzane produkty nie są wysyłane, obrabiane lub przetwarzane natychmiast po ich dostawie do zakładu, muszą być składowane lub wystawiane w lodzie w komorze chłodniczej zakładu. Dolodowanie musi być wykonywane tak często, jak to okaże się niezbędne; używany lód, z solą lub bez, musi być wyprodukowany z wody pitnej lub czystej wody morskiej i być magazynowany w warunkach z zachowaniem higieny w pojemnikach przewidzianych do tego celu; takie pojemniki muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie technicznym. Świeże produkty w opakowaniach jednostkowych muszą być schładzane lodem lub w mechanicznie schładzanym urządzeniu stwarzającym podobne warunki temperaturowe.

-
2. Jeśli nie dokonano tego na statku, zabiegi takie jak odgławianie i patroszenie muszą być wykonywane z zachowaniem warunków higienicznych. Natychmiast po takiej obróbce produkty muszą być dokładnie wymyte w wodzie pitnej lub czystej wodzie morskiej.
 3. Takie operacje jak filetowanie albo krojenie w porcje, muszą być wykonywane w taki sposób, aby zapobiec skażeniu czy zepsuciu filetów czy porcji, a obróbka taka musi się odbywać w odrębnym miejscu niż miejsce wykorzystywane do odgławiania i patroszenia. Filety i porcje nie mogą pozostawać na stołach roboczych dłużej niż to jest konieczne do ich przygotowania. Filety i porcje przeznaczone do sprzedaży w stanie świeżym, muszą być możliwe jak najszybciej schłodzone, zaraz po wstępnym przetworzeniu.
 4. Wnętrznosci i części, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego, muszą być oddzielone i usunięte z sąsiedztwa produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
 5. Pojemniki wykorzystywane do wysyłki lub składowania świeżych produktów rybnych muszą mieć taką konstrukcję, aby zapewniały zarówno ochronę zawartości przed skażeniem i jej zachowanie w warunkach dostatecznej higieny, a szczególnie, musi umożliwiać odpływ wody z topniejącego lodu.
 6. W przypadku braku specjalnego urządzenia do ciągłego usuwania odpadów, muszą być one zbierane w szczelnych, zamykanych pojemnikach, które jest łatwo czyścić i dezynfekować. Odpady nie mogą się nagromadzać w miejscach roboczych. Muszą być one usuwane albo w sposób ciągły, albo też w momencie napełnienia pojemników, a co najmniej na koniec dnia roboczego do pojemników, albo do pomieszczeń wskazanych w załączniku nr 4, I, ust. 6 do rozporządzenia. Pojemniki, zbiorniki oraz/lub pomieszczenia specjalnie przeznaczone na odpady, muszą być po użyciu zawsze dokładnie oczyszczone, i jeśli to stosowne, dezynfekowane. Gromadzone tam odpady nie mogą stanowić źródła skażenia zakładu lub zanieczyszczenia jego otoczenia.

II. Warunki dla produktów mrożonych

1. Zakłady muszą być wyposażone w :

- a) urządzenia zamrażalnicze o dostatecznej mocy, zdolne do szybkiego obniżenia temperatury tak, by w produkcji można było uzyskać temperaturę określoną w niniejszym rozporządzeniu;
- b) urządzenia zamrażalnicze o dostatecznej mocy dla utrzymania produktów w komorach składowych w temperaturze nie przekraczającej temperatury określonej w niniejszym rozporządzeniu, jakakolwiek by była temperatura otoczenia.

Jednakże, ze względów technicznych związanych z metodą zamrażania i obróbki takich produktów, dla ryb całych zamrażanych solankowo i przeznaczonych do produkcji konserw, dopuszcza się wyższe temperatury niż te, które określono w niniejszym rozporządzeniu, jednakże nie może ona przekroczyć -9°C .

2. Produkty świeże, które mają być zamrażane lub szybko mrożone, muszą spełniać wymagania stawiane w części I niniejszego załącznika.
3. Komory na składowanie chłodnicze muszą być wyposażone w urządzenie do rejestrowania temperatury, umieszczone w miejscu łatwo dostępnym dla odczytu. Czujnik pomiaru temperatury urządzenia musi być zainstalowany jak najdalej od źródła schładzania, tj. w takim miejscu komory chłodniczej gdzie temperatura jest najwyższa. Karty zapisu temperatur muszą być udostępniane do kontroli dokonywanej przez Powiatowego Lekarza Weterynarii, co najmniej przez okres składowania produktów.

III. Warunki dla produktów rozmrożonych

1. Rozmrażanie produktów rybnych w zakładach musi odbywać się w warunkach higienicznych; musi się unikać ich zakażenia oraz musi być przewidziany odpowiedni odpływ wody, wynikającej z rozmrażania.
2. Podczas rozmrażania temperatura produktów nie może nadmiernie wzrastać;

3. Po rozmrożeniu, produkty rybne muszą być obrabiane zgodnie z wymaganiami niniejszego rozporządzenia. Kiedy dokonuje się ich wstępnego przetworzenia lub przetworzenia właściwego, czynności te muszą być wykonywane bezzwłocznie. Jeśli rozmrożone produkty rybne są bezpośrednio kierowane na rynek, na opakowaniach musi być wyraźne oznakowanie informujące, że ryba jest w stanie rozmrożonym.

IV. Warunki dla produktów przetworzonych

1. Produkty świeże, mrożone i rozmrożone wykorzystywane do przetwórstwa muszą odpowiadać wymaganiom stawianym w części I, II lub III niniejszego załącznika.
2. Gdzie przeprowadza się przetwórstwo jako obróbkę dla zahamowania rozwoju patogennych mikroorganizmów, albo jeśli to stanowi znaczący czynnik w utrwalaniu produktu, taka obróbka musi być naukowo uznana przez obowiązujące prawo.
3. Osoba odpowiedzialna za zakład musi prowadzić rejestr przeprowadzanego przetwórstwa. W zależności od rodzaju zastosowanego procesu przetwórczego, muszą być monitorowane i kontrolowane czas ogrzewania i temperatura, zawartości soli, pH, zawartości wody itp. Zapisy z rejestru należy przechowywać co najmniej przez okres spodziewanej trwałości produktów i muszą być udostępniane Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii.
4. Na opakowaniach muszą być wyraźnie zaznaczone warunki przechowywania dla produktów utrwalonych na ograniczony czas przez takie zabiegi jak solenie, wędzenie, suszenie, czy marynowanie.

V. Dla produktów rybnych, które poddano sterylizacji w hermetycznie zamkniętych puszkach to jest konserwach, muszą być zapewnione następujące warunki:

- 1) woda wykorzystywana do produkcji konserw musi być wodą zdatną do picia
- 2) zastosowany proces obróbki cieplnej musi być odpowiedni, uwzględniający takie ważne kryteria jak: czas obróbki cieplnej, temperatura, napełnienie, wielkość pojemników itp., które muszą być ujęte i prowadzone w dzienniku produkcyjnym; obróbka cieplna musi gwarantować zabicie lub unieszkodliwienie drobnoustrojów patogennych, jak również spor tych mikroorganizmów.
- 3) autoklawy muszą być wyposażone w instrumenty wskazujące, czy puszki faktycznie przeszły odpowiedni proces obróbki termicznej. Do schładzania puszek po obróbce cieplnej można stosować tylko wodę zdatną do picia, bez uszczerbku dla obecności dodawanych pewnych środków chemicznych, używanych zgodnie ze stosowaną praktyką technologiczną, zapobiegających korozji urządzeń i puszek;
- 4) dalsze kontrole muszą być wykonywane przez producenta na próbkach pobieranych losowo dla upewnienia się, czy wytworzone produkty poddane zostały właściwej obróbce cieplnej, a mianowicie:
 - a) testy inkubacyjne: inkubacja musi być prowadzona przez siedem dni w temperaturze 37°C, albo przez dziesięć dni w temperaturze 35°C, albo w jakiegokolwiek innej równoważnej kombinacji;
 - b) badanie mikrobiologiczne zawartości puszek wykonywane we własnym laboratorium, albo innym zatwierdzonym laboratorium;
- 5) dla upewnienia się o skuteczności hermetycznego zamknięcia, próbki muszą być pobierane z produkcji każdego dnia w z góry zaplanowanych odstępach czasu. Dla tego celu trzeba dysponować odpowiednim urządzeniem dla zbadania przekroju poprzecznego zamknięcia puszki;
- 6) kontrole wykonuje się celem sprawdzenia, czy puszki nie uległy uszkodzeniu;
- 7) wszystkim puszkom, które przeszły proces obróbki cieplnej w praktycznie identycznych warunkach musi być nadany znak identyfikacyjny wsadu.

VI. Wędzenie

1. Wędzenie musi być wykonywane w osobnych pomieszczeniach, albo w specjalnych miejscach wyposażonych, jeśli to konieczne, w instalację wentylacyjną chroniącą przed dymem i ciepłem ze spalania inne pomieszczenia lub miejsca, w których produkty rybne są poddawane wstępnemu lub właściwemu przetworzeniu lub w których są składowane.
2. Materiały używane do generowania dymu do wędzenia ryb, muszą być magazynowane z dala od wędzarni i muszą być tak wykorzystywane, by nie skażały produktów.
3. Zabrania się wykorzystywania do produkcji dymu drewna, które było uprzednio malowane, lakierowane, klejone, albo poddane jakiegokolwiek konserwacji chemikaliami.
4. Produkty po uwędzeniu, zanim zostaną zapakowane, muszą być gwałtownie schłodzone do temperatury wymaganej dla ich konserwacji.

VII. Solenie

1. Operacje solenia muszą się odbywać w odrębnych pomieszczeniach, dostatecznie oddalonych od pomieszczeń, gdzie odbywają się inne zabiegi przetwórcze.
2. Stosowana do solenia produktów rybnych sól musi być czysta i magazynowana w taki sposób, aby nie została skażona. Nie może być ponownie wykorzystywana.
3. Każdy zbiornik wykorzystywany do solenia albo solankowania musi być tak skonstruowany, aby wykluczał możliwość skażenia podczas procesu solenia lub solankowania.
4. Zbiorniki lub powierzchnie wykorzystywane do solenia lub solankowania, muszą być oczyszczone przed wykorzystaniem.

VIII. Gotowanie skorupiaków i mięczaków muszlowych

1. Po każdym gotowaniu musi nastąpić gwałtowne schłodzenie. Woda używana do tego celu musi być wodą pitną lub czystą wodą morską. Jeśli nie stosuje się innych metod utrwalania, schładzanie musi być kontynuowane do czasu, kiedy produkt osiągnie temperaturę topniejącego lodu;
2. Zdejmowanie pancerzy skorupiaków lub wybijanie mięsa z muszli musi być wykonywane z zachowaniem warunków higieny, unikając zakażenia produktu. Tam, gdzie takie operacje są wykonywane ręcznie, pracownicy muszą przestrzegać szczególnie higieny, zwracając szczególną uwagę na mycie rąk, a wszelkie powierzchnie robocze muszą być dokładnie oczyszczone. Jeśli stosuje się obróbkę mechaniczną, wtedy wszystkie maszyny muszą być czyszczone w częstych odstępach czasu i dezynfekowane po każdym dniu pracy.
3. Po odskorupianiu lub wybiciu z muszli, gotowane produkty muszą być natychmiast zamrożone albo przetrzymywane w stanie schłodzonym do temperatury, która wyklucza rozwój patogenów oraz powinny być składowane w odpowiednich pomieszczeniach;
4. Każdy przetwórcza musi prowadzić w regularnych odstępach czasu kontrolę mikrobiologiczną swoich produktów.

IX. Mechaniczne odzyskiwanie mięsa ryb musi się odbywać w następujących warunkach:

- a) mechaniczne odzyskiwanie mięsa z ryb patroszonych musi się odbywać bez zbędnej zwłoki po ich filetowaniu, stosując surowiec bez wnętrzości. Kiedy wykorzystuje się całe ryby, muszą one być wcześniej wypatroszone i umyte;
- b) maszyny muszą być częstych odstępach czasu czyszczone, a co najmniej co każde dwie godziny;

-
- c) po oddzieleniu, mechanicznie odzyskane mięso musi być możliwie jak najszybciej zamrożone, albo połączone w produkcie, który jest przeznaczony do mrożenia lub utrwalany środkami stabilizującymi.

Załącznik nr 6

Warunki dotyczące kontroli pasożytów

1. Podczas produkcji na łądzie lub na pokładzie statków-przetworni, a przed ich przekazaniem do spożycia przez ludzi, ryby i produkty rybne muszą być poddane wzrokowej kontroli w celu wykrycia i usunięcia jakichkolwiek widocznych pasożytów.

2. Ryby lub ich części, które są w oczywisty sposób zarażone pasożytami, a które usunięto, nie mogą być kierowane na rynek jako produkt do spożycia przez ludzi.

3. Ryby i produkty rybne, o których mowa w ust. 4, które są konsumowane w takim stanie, jakim są, muszą dodatkowo być poddane zamrożeniu do temperatury nie wyższej niż -20°C w każdej części produktu i przetrzymywane w tej temperaturze przez nie mniej niż 24 godziny. Produkty poddane takiemu procesowi zamrażania muszą być albo produktem surowym albo gotowym.

4. Ryby i produkty rybne podlegające warunkom określonym w ust. 3:

a) ryby spożywane w stanie surowym, albo prawie surowym, np. 'maatje' ("matjas holenderski");

b) śledź, makrela, szprot, łosoś atlantycki i pacyficzny(dziki), jeśli przechodzą proces zimnego wędzenia, w którym wewnętrzna temperatura ryby jest niższa niż 60°C ;

c) marynowany i/lub solony śledź, kiedy proces przetwórczy jest niewystarczający do zabicia larw nicieni.

5. Producenci muszą zapewnić, by ryby i produkty rybne zestawione w wykazie w ust. 4 albo surowce wykorzystywane w ich zakładzie, przed dopuszczeniem ich do celów konsumpcyjnych, były poddane obróbce określonej w ust. 3.

6. Produktom rybnym zestawionym w wykazie w ust. 4 w momencie wprowadzenia ich na rynek, musi towarzyszyć dokument wystawiony przez producenta stwierdzający rodzaj procesu jakim je poddano.

7. Do osób pracujących na łądzie i na pokładzie statków-przetworni należy przeprowadzanie samodzielnych kontroli na wszystkich etapach produkcji produktów rybnych tak, aby ryby, które są oczywiście zakażone pasożytami nie zostały dopuszczone do spożycia przez człowieka;

8. Inspekcja wzrokowa powinna być przeprowadzana na reprezentatywnej liczbie próbek.

9. Osoby odpowiedzialne za zakłady położone na łądzie i posiadające kwalifikacje osoby na pokładach statków-przetworni określają skalę i częstotliwość inspekcji o których mowa w ust. 8 przez odniesienie do charakteru produktów rybnych, ich pochodzenia geograficznego i ich wykorzystania.

10. Podczas produkcji wykwalifikowane osoby muszą przeprowadzić inspekcję wzrokową wypatroszonych ryb, jam brzusznych, wątrób, ikry i mlecza przeznaczonych do spożycia przez człowieka. Zgodnie ze stosowanym systemem patroszenia, należy przeprowadzić inspekcję wzrokową:

a. w przypadku patroszenia ręcznego, w sposób ciągły przez robotnika w czasie patroszenia i mycia;

b. w przypadku patroszenia mechanicznego, przez badanie próbek przeprowadzane na reprezentatywnej liczbie próbek nie mniejszej niż 10 ryb na partię.

11. Inspekcja wzrokowa filetów rybnych lub płatów rybnych musi być przeprowadzana przez osoby wykwalifikowane podczas porządkowania po filetowaniu lub cięciu. Jeżeli badanie indywidualne nie jest możliwe ze względu na rozmiar filetów lub operacji filetowania, należy sporządzić plan badania próbek i udostępnić go Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii. Jeżeli oświetlanie filetów sztucznym światłem jest możliwe z technicznego punktu widzenia, należy je ująć w planie badania próbek.

Załącznik nr 7

Kontrola zdrowotna i nadzór warunków produkcji

I. Nadzór ogólny i kontrole muszą być przeprowadzane przez Powiatowego Lekarza Weterynarii celem stwierdzenia czy są stosowane wymagania ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Będą one dotyczyły:

- 1) kontroli statków rybackich w rozumieniu, że kontrola taka może się odbywać podczas jego postoju w porcie;
- 2) kontrola warunków podczas wylądunku i pierwszej sprzedaży;
- 3) prowadzone w regularnych odstępach czasu inspekcje zakładów dla sprawdzenia szczególnie następujących spraw:
 - a) czy nadal są spełniane warunki dla udzielonego zatwierdzenia;
 - b) czy produkty rybne są należycie obrabiane;
 - c) czystość w budynkach, urządzeniach i narzędzi oraz higiena personelu;
 - d) czy prawidłowo nadaje się znaki identyfikacyjne;
- 4) inspekcji rynków hurtowych i aukcyjnych;
- 5) kontroli warunków magazynowania i transportu.

II. Kontrole specjalne będą dotyczyły następujących elementów:

1. Kontrole organoleptyczne

- 1) Każda partia produktów rybnych musi być przedstawiona do kontroli przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w czasie wylądunku albo przed pierwszą sprzedażą, dla sprawdzenia, czy się nadają się spożycia przez ludzi. Inspekcja obejmuje kontrolę organoleptyczną wykonaną na pobranych próbkach.
- 2) Badanie organoleptyczne musi być powtórzone po pierwszej sprzedaży produktów rybnych, jeżeli okaże się, że nie spełnione są wymagania niniejszego rozporządzenia, lub jeśli uzna się to za konieczne.
- 3) Jeśli badanie organoleptyczne wykaże, że produkty rybne nie nadają się do spożycia przez ludzi, należy zastosować środki powodujące ich wycofanie z rynku i takie ich skażenie, by nie mogły być ponownie wykorzystywane do spożycia.
- 4) Jeśli badanie organoleptyczne daje podstawę do jakiegokolwiek wątpliwości co do świeżości produktów rybnych, można zastosować kontrolę chemiczną lub analizę mikrobiologiczną.

2. Kontrole chemiczne. Dla skontrolowana poniższych parametrów należy pobrać próbki i poddać je analizie laboratoryjnej.

- 1) Azot lotnych zasad amonowych [LZA-N] i azot trójmetyloaminy [TMA-N]
- 2) Histamina. Z każdej partii należy pobrać dziewięć próbek. Muszą one spełniać poniższe wymagania z zaznaczeniem, że limity te mają zastosowanie jedynie do gatunków ryb należących do następujących rodzin: Scombridae, Clupeidae, Engraulidea i Coryphaenidae. Jednakże, ryby należące do tych rodzin, które poddano

enzymatycznej obróbce dojrzewania w solance, mogą mieć wyższe poziomy histaminy, choć w stosunku do podanych poniżej, nie więcej niż podwójną wartość:

- średnia wartość nie może przekraczać 100 ppm;
- dwie próbki mogą mieć wartość powyżej 100 ppm, ale nie przekraczać 200 ppm;
- żadna próbka nie może wykazywać wartości przekraczającej 200 ppm.

3. Kontrole zanieczyszczenia obecnego w środowisku wodnym. Produkty rybne nie mogą zawierać w swoich częściach jadalnych substancji zanieczyszczających, obecnych w środowisku wodnym, takich jak metale ciężkie i substancje chloroorganiczne na takim poziomie koncentracji, że skalkulowane ich pobieranie w diecie ludzi przekracza dopuszczalną dawkę dzienną lub tygodniową.

4. Analizy mikrobiologiczne.

Załącznik nr 8

Pakowanie

1. Celem wykluczenia możliwości skażenia produktów rybnych, pakowanie musi być przeprowadzane w zadawalających warunkach higienicznych.

2. Materiały opakowaniowe oraz produkty, które prawdopodobnie będą się stykać z produktami rybnymi muszą spełniać wszystkie zasady higieny, a w szczególności:

- a) nie mogą pogarszać walorów organoleptycznych produktów rybnych;
- b) nie mogą przenosić na produkty rybne substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego;
- c) muszą być odpowiednio mocne, aby właściwie zabezpieczać produkty rybne.

3. Nie można ponownie używać materiałów opakowaniowych, za wyjątkiem niektórych pojemników nieprzepuszczalnych, gładkich i odpornych na korozję, łatwych do zmywania i dezynfekcji, które można ponownie używać po oczyszczeniu i wydezynfekowaniu. Opakowania wykorzystywane do świeżych produktów przetrzymywanych w lodzie, muszą zapewniać odpowiedni odpływ wody z topniejącego lodu.

4. Opakowania nowe muszą być magazynowane w pomieszczeniach położonych z dala od powierzchni produkcyjnych i muszą być zabezpieczone przed kurzem i skażeniami.

Załącznik nr 9

Znaki identyfikacyjne

1. Z zastrzeżeniem przepisów rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych dozwolonych, dla celów kontrolnych musi istnieć możliwość ustalenia tożsamości zakładu dokonującego wysyłkę dostawy produktów rybnych, przy pomocy albo etykietowania towaru albo przez towarzyszące dokumenty.

2. Na opakowaniach lub w przypadku produktów nieopakowanych - w towarzyszących dokumentach, muszą być podane następujące informacje:

- 1) kraj producenta, który może być napisany w całości lub w formie skróconej;
- 2) identyfikację zakładu, statku przetwórci, rynku hurtowego lub aukcyjnego przy pomocy urzędowo przydzielonego numeru, albo w przypadku prowadzenia sprzedaży ze statku chłodni objętego przepisami załącznika 1, II, 7 do rozporządzenia, numer identyfikacyjny statku.

3) litery „IW”

3. Wszystkie litery i liczby muszą być w pełni czytelne i zebrane razem na opakowaniu w miejscu, które jest widoczne z zewnątrz bez potrzeby otwierania wspomnianego opakowania.

Załącznik nr 10 **Magazynowanie i transport**

1. Podczas magazynowania i transportu, produkty rybne muszą być przetrzymywane w temperaturach określonych w niniejszym rozporządzeniu, a w szczególności:

1) produkty rybne świeże lub rozmrożone, a także gotowane i schłodzone skorupiaki i mięczaki muszlowe, muszą być przetrzymywane w temperaturze topniejącego lodu;

2) zamrożone produkty rybne, za wyjątkiem mrożonych solankowo przeznaczonych do produkcji konserw, muszą być przetrzymywane w temperaturze równej lub niższej niż -18°C w każdej części produktu, z dopuszczeniem podczas transportu, możliwości występowania krótkotrwałych wahań w górę, nie większych jednak niż 3°C.

3) produkty przetworzone muszą być przetrzymywane w temperaturach podanych przez producenta.

2. Powiatowy Lekarz Weterynarii może zezwolić na odstępstwo wymagań ust. 1, pkt 2 na przewożenie zamrożonych produktów rybnych z chłodni do zatwierdzonego zakładu, gdzie po przybyciu mają być rozmrożone w celu przetworzenia wstępnego oraz/albo przetworzenia właściwego, i kiedy odległość do pokonania jest krótka - nie przekracza 50 km lub jednej godziny jazdy,

3. Produkty nie mogą być składowane lub transportowane z innymi produktami mogącymi je skażać lub ujemnie wpłynąć na ich stan higieniczny, chyba, że są opakowane w taki sposób, że stanowią zadowalającą ochronę.

4. Pojazdy służące do przewozu produktów rybnych muszą być skonstruowane i wyposażone w sposób pozwalający podczas transportu na utrzymywanie temperatur, określonych w niniejszym rozporządzeniu. Aby produkty schładzane lodem nie były podtapiane wodą z jego topnienia, musi być zainstalowany odpowiedni sposób skutecznego odprowadzania wody. Wewnętrzne powierzchnie środków transportowych muszą być tak wykończone, aby nie wpływały szkodliwie na produkty rybne. Muszą być gładkie i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

5. Środki transportu wykorzystywane do przewozu produktów rybnych nie mogą być stosowane do przewozu innych produktów mogących wpłynąć ujemnie albo skażać produkty rybne, z wyjątkiem przypadku, kiedy w wyniku dokładnego oczyszczenia i dezynfekcji takiego środka transportowego daje to gwarancję przewozu bez skażenia tych produktów.

6. Nie można przewozić produktów rybnych w pojeździe lub pojemniku (kontenerze), który nie jest czysty albo który powinien być zostać zdezynfekowany.

7. Warunki przewozu produktów rybnych wprowadzanych na rynek w postaci żywej nie mogą wpływać ujemnie na te produkty.

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie części delegacji zawartej w art. 32 pkt 6 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 ze późn. zm.). Mając na względzie obowiązujące w tym zakresie przepisy Unii Europejskiej, jak również potrzebę dostosowania sposobów postępowania z rybami, skorupiakami i mięczakami jako surowcami spożywczymi - w rozporządzeniu określono szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy

pozyskiwaniu, przetwórstwie i składowaniu, transporcie i wprowadzaniu na rynek ryb, skorupiaków, mięczaków i ich produktów.

W przedstawionym projekcie, zawarto wymagania weterynaryjne określone w Dyrektywie Rady 91/493, Dyrektywie Rady 92/48 i Decyzji Komisji 93/140 dla podmiotów zajmujących się pozyskiwaniem, przetwórstwem i składowaniem, transportem i wprowadzaniem na rynek ryb, skorupiaków, mięczaków i ich produktów. Wymagania te sprowadzają się przede wszystkim do:

- zdefiniowania nowych określeń, których użyto w rozporządzeniu,
- określenia zasad opracowywania i sprawowania przez kierownictwo zakładu kontroli wewnętrznej,
- określono szczegółowe zasady i tryb sprawowania urzędowej kontroli weterynaryjnej nad produkcją,
- warunków dla statków rybackich i statków przetwórczych,
- warunków podczas i po wyładunku,
- ogólnych warunków dla zakładów lądowych,
- warunków obróbki i kontroli pasożytów,
- warunków pakowania, magazynowania i transportu.

Zaproponowana nowelizacja dotychczas obowiązujących w Polsce przepisów w tym zakresie zapewni transpozycję prawa unijnego w zakresie przetwórstwa ryb, skorupiaków, mięczaków i uwzględni wszystkie różnice zawarte w „tabeli zgodności”.

Przyjęcie przedłożonego projektu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu, przetwórstwie i składowaniu, transporcie i wprowadzaniu na rynek ryb, skorupiaków, mięczaków i ich produktów – nie będzie miało konsekwencji dla budżetu.

**Rozporządzenie
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹
z dnia.....2002 r.**

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu,
przetwórstwie i wprowadzaniu na rynek mleka i przetworów mlecznych oraz sposobu
znakowania tych produktów.**

Na podstawie art. 32 pkt 7 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

**Rozdział 1
Przepisy ogólne**

§ 1.

Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) mleko surowe - mleko pochodzące od krów, owiec, kóz i bawolic, o niezmienionym składzie, które nie było ogrzane do temperatury powyżej 40°C i nie było poddane innym zabiegom, powodującym podobne efekty jak ogrzanie powyżej tej temperatury,
- 2) mleko spożywcze - mleko przeznaczone do obrotu, uzyskane z mleka surowego poddanego obróbce cieplnej i oferowane w postaci mleka pasteryzowanego, mleka UHT, mleka sterylizowanego,
- 3) przetwory mleczne - produkty z mleka, w tym także wieloskładnikowe produkty mleczne, w których samo mleko lub produkty z mleka są podstawowym składnikiem, a inne składniki nie są dodane w celu zmiany naturalnych składników mleka,
- 4) obróbka cieplna - ogrzewanie mleka surowego, w wyniku którego niezwłocznie występuje ujemna reakcja na obecność fosfatazy,
- 5) termizacja - ogrzewanie mleka surowego przez co najmniej 15 sekund w temperaturze od 57°C do 68°C, w wyniku którego występuje dodatnia reakcja na obecność fosfatazy,
- 6) gospodarstwo produkcyjne - obiekt, w którym utrzymuje się mleczne krowy, owce, kozy lub bawolice oraz pozyskuje się mleko surowe,
- 7) punkt odbioru – obiekt, w którym mleko surowe jest odbierane, chłodzone i jeżeli to możliwe fizycznie oczyszczane,
- 8) punkt normalizacji – obiekt, w którym mleko surowe jest odtłuszczane lub modyfikowane pod względem składu,
- 9) zakład obróbki cieplnej – obiekt, w którym mleko surowe poddaje się obróbce cieplnej,
- 10) zakład mleczarski – zakład przetwórczy lub gospodarstwo produkcyjne, w którym mleko lub przetwory mleczne są poddawane obróbce, przetwarzane i pakowane,
- 11) hermetyczne opakowanie - nieprzepuszczalny pojemnik, który po zamknięciu chroni jego zawartość przed wtórnym zanieczyszczeniem chemicznym i biologicznym podczas i po obróbce cieplnej.

Rozdział 2

Warunki weterynaryjne wymagane przy pozyskiwaniu mleka surowego

§ 2.

Mleko surowe powinno pochodzić od :

1) krów i bawolic :

- a) z gospodarstw produkcyjnych wolnych od gruźlicy (*Bovine tuberculosis*) i brucelozy (*Bovine brucellosis*),
- b) u których nie występują objawy chorób zakaźnych przenoszonych na człowieka za pośrednictwem mleka,
- c) o dobrym ogólnym stanie zdrowia, bez widocznych objawów chorobowych, wycieku z narządów rodnych, biegunki z gorączką i zapalenia wymienia,
- d) które nie wykazują uszkodzeń wymienia mających wpływ na jakość mleka,
- e) których mleko posiada właściwe cechy organoleptyczne,
- f) które dają co najmniej 2 litry mleka dziennie,
- g) którym nie podawano substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi, mogących przechodzić do mleka lub u których minął okres karencji po podaniu takich substancji,

2) owiec i kóz:

- a) z gospodarstw produkcyjnych wolnych od brucelozy (*Brucella melitensis*),
- b) które spełniają wymagania określone w pkt 1 lit. b) – e) i g).

§ 3.

1. Mleko surowe pochodzące od krów nie powinno zawierać w 1 ml więcej niż 100 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C i więcej niż 400 000 komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową.
2. Mleko surowe pochodzące od owiec, kóz lub bawolic, jeżeli przeznaczone jest do produkcji mleka spożywczego z mleka poddawanego obróbce cieplnej lub przetworów mlecznych z mleka poddawanego obróbce cieplnej, nie powinno zawierać w 1 ml więcej niż 1 500 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C.
3. Liczbę drobnoustrojów, o której mowa w ust.1, ustala się dla okresu dwóch miesięcy na podstawie średniej geometrycznej wyników badań co najmniej dwóch próbek pobranych w ciągu miesiąca.
4. Liczbę komórek somatycznych, o której mowa w ust.1, ustala się dla okresu trzech miesięcy na podstawie średniej geometrycznej wyników badań co najmniej jednej próbki pobranej w ciągu miesiąca.

§ 4.

1. Do mleka surowego nie można dodawać wody.
2. Zakład mleczarski prowadzi badania punktu zamarzania mleka surowego na podstawie losowo pobieranych próbek w momencie przelewania mleka do cysterny w punkcie odbioru.
3. Jeżeli wyniki badania, o którym mowa w ust. 2, wykażą, że do mleka surowego została dodana woda, do badania punktu zamarzania pobiera się próbki mleka bezpośrednio w gospodarstwie produkcyjnym.
4. Jeżeli wyniki badania, o którym mowa w ust. 2, wykażą, że wody nie dodano, mleko surowe może być użyte do produkcji mleka spożywczego lub przetworów mlecznych.

§ 5.

Jeżeli mleko surowe po przyjęciu do punktu odbioru, zakładu obróbki cieplnej lub zakładu mleczarskiego nie zostanie poddane obróbce cieplnej w ciągu 4 godzin od przyjęcia, powinno być schłodzone do temperatury nie wyższej niż 6°C i przechowywane w tej temperaturze aż do momentu obróbki cieplnej.

Rozdział 3

Warunki weterynaryjne wymagane dla mleka surowego przeznaczonego do spożycia, mleka spożywczego oraz przetworów mlecznych

§ 6.

1. Mleko surowe pochodzące od krów, owiec, kóz i bawolic przeznaczone do spożycia oraz do produkcji przetworów mlecznych niepoddanych obróbce cieplnej, niezależnie od wymagań określonych w § 3 ust. 1 i 2, powinno spełniać wymagania określone w załączniku do rozporządzenia.
2. Mleko spożywcze i przetwory mleczne produkuje się z mleka surowego, które zostało poddane co najmniej jednej obróbce cieplnej.
3. Przetwory mleczne podczas produkcji poddaje się obróbce cieplnej lub produkuje z przetworów mlecznych, które były poddane tej obróbce lub innym zabiegom niepowodującym obniżenia jakości zdrowotnej wyprodukowanych przetworów mlecznych.

§ 7.

1. Mleko surowe powinno być poddane obróbce cieplnej w ciągu 36 godzin od odbioru, jeżeli jest przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 6°C, lub w ciągu 48 godzin od odbioru, jeżeli jest przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 4°C, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.
2. Mleko surowe pochodzące od krów, które nie zostało poddane obróbce cieplnej w ciągu 36 godzin od odbioru, może być użyte do produkcji mleka spożywczego, jeżeli zawiera w 1 ml nie więcej niż 300 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 ° C.
3. Mleko surowe pochodzące od owiec, kóz lub bawolic nie może być użyte do produkcji przetworów mlecznych, jeżeli nie zostało poddane obróbce cieplnej w ciągu 72 godzin od odbioru.

§ 8.

1. Podczas produkcji mleka spożywczego z mleka pochodzącego od krów sprawdza się:
 - 1) ogólną liczbę drobnoustrojów w mleku poddanym uprzednio pasteryzacji lub termizacji, bezpośrednio przed drugą obróbką cieplną, która nie powinna przekraczać w 1 ml 100 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C,
 - 2) czy do mleka nie została dodana woda.
2. Mleko spożywcze:
 - 1) wykazuje gęstość w temperaturze 20°C nie niższą niż 1028 g na 1 litr w przypadku mleka pełnego lub ekwiwalent gęstości w temperaturze 20 ° C w przypadku mleka całkowicie odtłuszczonego,
 - 2) zawiera nie mniej niż 28 g białka na 1 litr, stanowiącego iloczyn całkowitej zawartości azotu wyrażonego w procentach i współczynnika 6,38, oraz nie mniej niż 8,50% suchej masy beztłuszczowej,
 - 3) posiada punkt zamarzania nie wyższy niż – 0,520 ° C, z zastrzeżeniem ust 3.

3. Punkt zamarzania mleka może być wyższy niż $-0,520^{\circ}\text{C}$, jeżeli w wyniku badania punktu zamarzania nie stwierdzono dodania wody do mleka.

§ 9.

1. Mleko pasteryzowane:

- 1) produkuje się przy zastosowaniu temperatury nie niższej niż $71,7^{\circ}\text{C}$ przez 15 sekund lub z zastosowaniem innych parametrów czasu i temperatury zapewniających taki sam skutek,
 - 2) wykazuje ujemną reakcję na obecność fosfatazy i dodatnią na obecność peroksydazy, z zastrzeżeniem ust. 2,
 - 3) schładza się bezpośrednio po pasteryzacji do temperatury nie wyższej niż 6°C .
2. Mleko pasteryzowane, które wykazuje ujemną reakcję na obecność peroksydazy, znakuje się jako pasteryzowane w wysokiej temperaturze.

§ 10.

1. Mleko UHT:

- 1) produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej mleka surowego w temperaturze nie niższej niż 135°C przez co najmniej 1 sekundę,
 - 2) pakuje się aseptycznie,
 - 3) zachowuje trwałość po upływie 15 dni przechowywania w zamkniętym opakowaniu w temperaturze 30°C lub po upływie 7 dni przechowywania w zamkniętym opakowaniu w temperaturze 55°C .
2. W przypadku obróbki cieplnej mleka poprzez bezpośredni kontakt z parą wodną, wytwarzaną z wody do picia, para wodna nie może pozostawiać w mleku śladów substancji obcych ani nie może wpływać negatywnie na jego jakość. Proces ten nie może prowadzić do zmian zawartości wody w mleku UHT.

§ 11.

Mleko sterylizowane:

- 1) produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej w hermetycznych opakowaniach, których szczelność nie może zostać naruszona,
- 2) zachowuje trwałość po upływie 15 dni przechowywania w zamkniętym opakowaniu w temperaturze 30°C lub po upływie 7 dni przechowywania w zamkniętym opakowaniu w temperaturze 55°C .

§ 12.

1. Mleko pasteryzowane, mleko UHT i mleko sterylizowane może być produkowane z mleka surowego poddanego termizacji lub wstępnej obróbce cieplnej w innym zakładzie mleczarskim.
2. Przetwory mleczne mogą być produkowane z mleka surowego poddanego wstępnej obróbce cieplnej w innym zakładzie mleczarskim.
3. Parametry czasu i temperatury wstępnej obróbki cieplnej, o której mowa w ust 1, powinny być takie same jak w przypadku pasteryzacji lub niższe, a mleko przed drugą obróbką cieplną powinno wykazywać dodatnią reakcję na obecność peroksydazy.

§ 13.

W przypadku, gdy to wynika z receptury, przetwory mleczne mogą zawierać, oprócz mleka, inne środki spożywcze, spełniające wymagania jakości zdrowotnej i które nie zostały użyte w celu częściowego lub całkowitego zastąpienia jakichkolwiek składników mleka.

§ 14.

Wymagania mikrobiologiczne dla mleka surowego przeznaczonego do spożycia, mleka spożywczego oraz przetworów mlecznych zawiera załącznik do rozporządzenia.

§ 15.

1. Temperatura przechowywania mleka spożywczego w zakładzie mleczarskim nie może być wyższa niż 6 ° C.
2. Szybkość schładzania mleka i przetworów mlecznych powinna być tak dobrana, aby osiągnęły one temperaturę przechowywania tak szybko jak to możliwe.
3. Temperatura przechowywania mleka i przetworów mlecznych jest systematycznie rejestrowana, a jej wysokość i data pomiaru są odnotowywane. Wyniki pomiaru zachowuje się przez 2 lata.

§ 16.

1. Pakowanie mleka spożywczego i przetworów mlecznych prowadzi się w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu, w warunkach higienicznych zapobiegających ich zanieczyszczeniu, z zastrzeżeniem § 17.
2. Do pakowania należy używać opakowań jednorazowych lub wielokrotnego użytku, które mogą być wykorzystane ponownie po dokładnym ich oczyszczeniu, umyciu i dezynfekcji.
3. Opakowania powinny charakteryzować się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej mleka i przetworów mlecznych oraz powinny spełniać wymagania określone w przepisach dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
4. Opakowania zamyka się bezpośrednio po ich napełnieniu, przy użyciu urządzeń zamykających, które zabezpieczają zawartość przed negatywnym oddziaływaniem czynników zewnętrznych.
5. Zamykanie opakowań odbywa się w taki sposób, aby naruszenie opakowań było widoczne i łatwe do sprawdzenia.

§ 17.

Produkcja i pakowanie mleka spożywczego i przetworów mlecznych mogą być prowadzone w pomieszczeniu produkcyjnym, jeżeli:

- 1) wielkość pomieszczenia produkcyjnego pozwala na prowadzenie produkcji i pakowania równocześnie, a jego wyposażenie spełnia warunki higieniczne wymagane przy produkcji i pakowaniu,
- 2) opakowania są dostarczane do zakładu mleczarskiego w osłonie ochronnej, w której umieszczono je bezpośrednio po wyprodukowaniu, zabezpieczającej przed uszkodzeniem opakowań w czasie transportu,
- 3) opakowania są formowane bezpośrednio przed ich dostarczeniem do pomieszczenia produkcyjnego, chyba że są automatycznie formowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem,
- 4) opakowania formowane poza pomieszczeniem produkcyjnym będą użyte niezwłocznie,
- 5) mleko spożywcze i przetwory mleczne niezwłocznie po zapakowaniu są umieszczane w pomieszczeniach przeznaczonych do ich przechowywania.

§ 18.

1. Mleko spożywcze i przetwory mleczne, oprócz znakowania określonego w odrębnych przepisach, należy zaopatrzyć w owalny znak weterynaryjny zawierający:
 - 1) w górnej części – litery PL,

- 2) w środku – weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - 3) w dolnej części – litery IW.
2. Znak weterynaryjny umieszcza się na produkcie lub opakowaniu, jeżeli produkt jest w opakowaniu jednostkowym albo na etykiecie przymocowanej do tego opakowania, w widocznym miejscu.
 3. W przypadku mleka spożywczego i przetworów mlecznych w opakowaniach jednostkowych, które umieszcza się w opakowaniu pośrednim, znak weterynaryjny można umieścić tylko na opakowaniu pośrednim.
 4. Znakowania dokonuje się w czasie produkcji lub bezpośrednio po zapakowaniu mleka spożywczego i przetworów mlecznych, w sposób czytelny i trwały.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne wymagane w gospodarstwach produkcyjnych, punktach odbioru, punktach normalizacji, zakładach obróbki cieplnej i zakładach mleczarskich

§ 19.

Pomieszczenia dla zwierząt w gospodarstwie produkcyjnym powinny być zaprojektowane, skonstruowane i utrzymywane w taki sposób, aby:

- 1) powierzchnia stanowisk dla zwierząt była odpowiednia dla danego gatunku,
- 2) były zapewnione higieniczne warunki doju.

§ 20.

1. Pomieszczenia i stanowiska do doju powinny być tak usytuowane i zbudowane w taki sposób, aby mleko nie ulegało zanieczyszczeniu.
2. Pomieszczenia i stanowiska do doju powinny być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.
3. Pomieszczenia do doju powinny posiadać:
 - 1) ściany i posadzki łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, szczególnie w miejscach narażonych na zanieczyszczenia mechaniczne i biologiczne,
 - 2) posadzki ułożone w sposób ułatwiający odpływ wody i usuwanie nieczystości,
 - 3) oświetlenie i wentylację.
4. Pomieszczenia do doju powinny być odizolowane od wszelkich źródeł zanieczyszczenia, takich jak ustępy, składowiska obornika i zbiorniki na płynne odchody zwierzęce.
5. Pomieszczenia do doju powinny być niedostępne dla drobiu i trzody chlewnej.

§ 21.

W przypadku utrzymywania zwierząt bez uwięzi na otwartym terenie, w gospodarstwie produkcyjnym powinno być wydzielone miejsce do doju.

§ 22.

1. Urządzenia i sprzęt do doju powinny być łatwe do czyszczenia, mycia i dezynfekcji.
2. Przewoźne urządzenia do doju powinny:
 - 1) być usytuowane na terenie wolnym od odchodów i innych odpadów,
 - 2) zabezpieczać mleko surowe przed zanieczyszczeniem podczas ich używania.

§ 23.

1. Dój prowadzi się w warunkach higienicznych, które zapobiegają zanieczyszczeniu mleka surowego.
2. Osoby prowadzące dój powinny nosić czystą odzież roboczą i czyste nakrycie głowy oraz myć i dezynfekować ręce przed rozpoczęciem doju.
3. Przed rozpoczęciem doju wymiona oraz wewnętrzne powierzchnie ud zwierzęcia myje się i dezynfekuje przy użyciu środków dopuszczonych do tego celu.
4. W pobliżu pomieszczeń i stanowisk do doju instaluje się urządzenia do mycia rąk dla osób prowadzących dój i innych mających kontakt z mlekiem surowym.

§ 24.

1. Mleko surowe bezpośrednio po doju powinno być umieszczone w miejscu czystym i tak wyposażonym, aby nie ulegało zanieczyszczeniu.
2. Mleko surowe należy schłodzić do temperatury 8°C lub niższej, w przypadku codziennego odbioru, albo do temperatury 6 °C lub niższej, jeżeli mleko nie jest odbierane codziennie.
3. Mleko nieschłodzone może być odbierane w ciągu dwóch godzin od doju, jeżeli niezwłocznie po odbiorze zostanie schłodzone lub poddane obróbce cieplnej.

§ 25.

1. Zbiorniki i pojemniki używane do doju oraz przeznaczone do zlewania lub przewożenia mleka nie mogą być uszkodzone.
2. Zbiorniki i pojemniki, o których mowa w ust. 1, powinny być wykonane z materiału nierdzewnego o gładkiej powierzchni, łatwej do czyszczenia, mycia i dezynfekcji oraz o właściwościach zapobiegających przenikaniu do mleka substancji powodujących pogorszenie jego jakości lub cech organoleptycznych.
3. Zbiorniki i pojemniki, o których mowa w ust. 1, czyści się, myje i dezynfekuje po każdorazowym użyciu, nie rzadziej jednak niż raz dziennie, w pomieszczeniu do tego przeznaczonym, przy użyciu środków przeznaczonych do tego celu.

§ 26.

1. Pomieszczenia gospodarstwa produkcyjnego przeznaczone do przechowywania mleka surowego powinny być tak usytuowane i zbudowane w taki sposób, aby mleko nie ulegało zanieczyszczeniu. Teren wokół pomieszczeń powinien być czysty i uporządkowany.
2. Ściany i posadzki w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, powinny być gładkie, łatwe do czyszczenia, mycia i dezynfekcji.
3. Pomieszczenia, o których mowa w ust.1, powinny być wyposażone w urządzenia chłodnicze oraz zabezpieczone przed owadami i gryzoniami i oddzielone od pomieszczeń dla zwierząt.

§ 27.

Pomieszczenia i stanowiska do przelewania i schładzania mleka oraz pomieszczenia do przechowywania mleka surowego powinny być niedostępne dla zwierząt.

§ 28.

W gospodarstwie produkcyjnym powinna być zapewniona możliwość odizolowania zwierząt zakażonych, podejrzanych o zakażenie lub wykazujących objawy chorób, o których mowa w § 2, od zwierząt zdrowych.

§ 29.

1. Punkty odbioru mleka surowego powinny spełniać warunki higieniczne oraz być wyposażone w :
 - 1) zbiorniki do przechowywania mleka surowego w warunkach chłodniczych,
 - 2) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka surowego, jeżeli mleko jest oczyszczane w punkcie odbioru,
 - 3) umywalki, ustępy oraz szafki na odzież własną i roboczą pracowników.
2. Przepis ust. 1 nie dotyczy gospodarstw produkcyjnych, z których mleko jest odbierane bezpośrednio.

§ 30.

Punkty normalizacji mleka surowego powinny spełniać warunki higieniczne oraz być wyposażone w:

- 1) zbiorniki do przechowywania mleka surowego w warunkach chłodniczych,
- 2) urządzenia do normalizacji oraz zbiorniki do przechowywania mleka po normalizacji,
- 3) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka surowego.

§ 31.

Zakłady obróbki cieplnej powinny być wyposażone w:

- 1) zbiorniki do przechowywania w warunkach chłodniczych mleka surowego i mleka po obróbce cieplnej,
- 2) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka surowego,
- 3) urządzenia do obróbki cieplnej mleka surowego posiadające:
 - a) automatyczną regulację temperatury,
 - b) termometr rejestrujący,
 - c) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed niedostatecznym ogrzaniem,
 - d) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed zmieszaniem mleka pasteryzowanego lub sterylizowanego z mlekiem niedostatecznie ogrzanym.

§ 32.

1. Zakłady mleczarskie powinny posiadać:

- 1) pomieszczenia produkcyjne, które powinny być tak rozmieszczone i mieć taki układ funkcjonalny, aby surowce, mleko i przetwory mleczne nie ulegały zanieczyszczeniu,
- 2) pomieszczenia do przechowywania surowców, mleka spożywczego i przetworów mlecznych,
- 3) pomieszczenia do przechowywania opakowań, zabezpieczone przed kurzem, owadami i gryzoniami oraz oddzielone od pomieszczeń, w których znajdują się substancje grożące zanieczyszczeniem; opakowania nie powinny być składowane bezpośrednio na posadzce,
- 4) pomieszczenie do przechowywania substancji toksycznych, detergentów, środków do utrzymania czystości i dezynfekcji.

2. Pomieszczenia produkcyjne oraz pomieszczenia do przechowywania powinny posiadać:

- 1) trwałą, wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i dezynfekcji, umożliwiającą odpływ wody do instalacji kanalizacyjnej oraz sprzęt do usuwania wody, z zastrzeżeniem ust. 5 i 6,
- 2) ściany o gładkiej powierzchni, w jasnych kolorach, łatwe do mycia i dezynfekcji,
- 3) sufity lub stropodachy, łatwe do czyszczenia,
- 4) drzwi szczelne, wykonane z materiałów nierdzewnych, łatwe do mycia,
- 5) wentylację, tam gdzie jest to niezbędne,
- 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne,

- 7) urządzenia do mycia i odkażania rąk, z wodą ciepłą i zimną.
3. Pomieszczenia produkcyjne powinny być ponadto wyposażone w wyciągi pary wodnej.
4. Pomieszczenia do schładzania i chłodnie mogą posiadać posadzkę łatwą do mycia i dezynfekcji, umożliwiającą odpływ wody do instalacji kanalizacyjnej.
5. Pomieszczenia do zamrażania i głębokiego zamrażania powinny posiadać trwałą, wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia.

§ 33.

Zakłady mleczarskie powinny być wyposażone w:

- 1) urządzenia do załadunku i rozładunku surowców, mleka spożywczego i przetworów mlecznych, opakowanych i nieopakowanych, umożliwiające wykonanie tych czynności w sposób higieniczny i bezpieczny dla tych surowców, mleka i przetworów,
- 2) urządzenia produkcyjne i sprzęt, stykające się bezpośrednio z surowcami, mlekiem spożywczym i przetworami mlecznymi, wykonane z materiałów nierdzewnych, łatwe do czyszczenia, mycia i dezynfekcji, dopuszczone do kontaktu z żywnością,
- 3) wodoszczelne, wykonane z materiałów nierdzewnych, pojemniki na surowce i produkty nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi; jeżeli surowce te lub produkty usuwane są przy użyciu rurociągów, rurociągi powinny być tak skonstruowane i zainstalowane, aby zapobiegać zanieczyszczeniu pozostałych surowców oraz mleka spożywczego i przetworów mlecznych,
- 4) sprzęt do czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń produkcyjnych, innych urządzeń, sprzętu oraz instalacji,
- 5) urządzenie do automatycznego czyszczenia, mycia i dezynfekcji pojemników wielokrotnego użytku,
- 6) urządzenia zabezpieczające przed owadami i gryzoniami,
- 7) instalację kanalizacyjną,
- 8) instalację doprowadzającą wodę do picia i na potrzeby gospodarcze,
- 9) sprzęt i urządzenia do czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu i zbiorników używanych do przewożenia mleka oraz przetworów mlecznych, chyba że czyszczenie, mycie i dezynfekcja środków transportu i zbiorników odbywa się w wyspecjalizowanych stacjach obsługi,
- 10) zbiorniki do przechowywania mleka surowego, urządzenia do normalizacji oraz zbiorniki do przechowywania mleka po normalizacji,
- 11) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka surowego,
- 12) urządzenia do obróbki cieplnej mleka surowego posiadające:
 - a) automatyczną regulację temperatury,
 - b) termometr rejestrujący,
 - c) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed niedostatecznym ogrzaniem,
 - d) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed zmieszaniem mleka pasteryzowanego lub sterylizowanego z mlekiem niedostatecznie ogrzanym,
- 13) urządzenia do mechanicznego napełniania i automatycznego zamykania pojemników służących do pakowania mleka spożywczego i przetworów mlecznych, jeżeli takie pojemniki są używane, z wyjątkiem konwi i zbiorników,
- 14) urządzenia do schładzania i przechowywania mleka spożywczego lub przetworów mlecznych w pomieszczeniach posiadających urządzenie do stałego pomiaru temperatury, wzorcowane zgodnie z odrębnymi przepisami,

- 15) urządzenia do schładzania, pakowania i przechowywania przetworów mlecznych mrożonych, jeżeli przetwory takie są produkowane w zakładzie,
- 16) urządzenia do suszenia i pakowania przetworów mlecznych w proszku, jeżeli przetwory takie są produkowane w zakładzie.

§ 34.

1. W pomieszczeniach produkcyjnych, szatniach i ustępach przy umywalkach powinny być zainstalowane krany uruchamiane bez użycia rąk.
2. Do osuszania rąk w pomieszczeniach, o których mowa w ust.1, nie mogą być używane suszarki automatyczne.

§ 35.

W uzasadnionych przypadkach do produkcji pary wodnej, urządzeń chłodniczych oraz do celów ochrony przeciwpożarowej może być używana woda przemysłowa, z tym że przewody doprowadzające taką wodę powinny stanowić odrębną instalację i być wyraźnie oznakowane.

§ 36.

Urządzenia i sprzęt używany do produkcji mleka spożywczego i przetworów mlecznych może być używany do produkcji innych środków spożywczych, jeżeli nie powoduje to zanieczyszczenia lub zepsucia mleka i przetworów mlecznych. Urządzenia te i sprzęt myje się i dezynfekuje przy użyciu środków przeznaczonych do tego celu.

§ 37.

1. Zbiorniki na mleko surowe i mleko spożywcze powinny być wyraźnie oznakowane.
2. Jeżeli zakład mleczarski produkuje środki spożywcze zawierające mleko, przetwory mleczne lub inne składniki, które nie zostały poddane obróbce cieplnej lub innej równoważnej obróbce, to takie mleko, przetwory mleczne i składniki - w celu zabezpieczenia przed ich pomieszczeniem - powinny być przechowywane oddzielnie oraz poddawane obróbce cieplnej i przetwarzane w przeznaczonych do tego pomieszczeniach.

§ 38.

Organizację systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) regulują przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 39.

W zakładach mleczarskich należy:

- 1) zapobiegać zanieczyszczeniom wywoływanym przez urządzenia, sprzęt i ludzi,
- 2) zapewniać czyszczenie, mycie i dezynfekcję pojemników i zbiorników używanych do przewożenia mleka surowego niezwłocznie po przewożeniu, nie rzadziej jednak niż raz dziennie,
- 3) zapewniać czyszczenie, mycie i dezynfekcję urządzeń, sprzętu, pojemników i instalacji, które mają bezpośredni kontakt z mlekiem surowym, mlekiem spożywczym, przetworami mlecznymi lub surowcami łatwo psującymi się, po zakończeniu procesu produkcyjnego, nie rzadziej jednak niż raz dziennie, chyba że proces produkcyjny trwa dłużej niż dobę, wówczas po zakończeniu procesu,
- 4) zapewniać czyszczenie, mycie i dezynfekcję pomieszczeń, w których mleko surowe poddawane jest obróbce cieplnej, nie rzadziej jednak niż raz dziennie, chyba że proces produkcyjny trwa dłużej niż dobę, wówczas po zakończeniu procesu.

§ 40.

1. Do czyszczenia i dezynfekcji mogą być używane wyłącznie środki dopuszczone do stosowania przy produkcji środków spożywczych.
2. Pojemniki zawierające środki, o których mowa w ust. 1, powinny być wyraźnie oznakowane i posiadać etykiety informujące o sposobie użycia tych środków.
3. Środki, o których mowa w ust. 1, powinny być stosowane w taki sposób, aby nie wpływały niekorzystnie na urządzenia, sprzęt, surowce oraz mleko spożywcze i przetwory mleczne.
4. Urządzenia produkcyjne i sprzęt po użyciu środków, o których mowa w ust. 1, należy dokładnie spłukać wodą do picia.

§ 41.

Czyszczenie, mycie i dezynfekcja pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, pojemników i instalacji w punkcie odbioru, punkcie normalizacji, zakładzie obróbki cieplnej i zakładzie mleczarskim odbywa się zgodnie z harmonogramem opracowanym przez kierującego punktem lub zakładem.

§ 42.

Wymagania, o których mowa w § 32 ust.1 pkt 1 i 3, ust. 2 pkt 1, 4 i 5, ust.3-5, § 33 pkt 1, 3, 10-16, § 34 ust.1 i § 37 ust.2, nie dotyczą zakładów mleczarskich przetwarzających do 500 000 litrów mleka w roku kalendarzowym.

§ 43.

Wymagania, o których mowa w § 32 ust.1 pkt 1 i 3, ust.4 i 5 oraz § 33 pkt 1 i 3, nie dotyczą zakładów mleczarskich przetwarzających do 2 000 000 litrów mleka w roku kalendarzowym.

Rozdział 5

Warunki weterynaryjne wymagane przy transporcie

§ 44.

1. Pojazdy używane do transportu mleka nie mogą być uszkodzone i nie mogą być używane do przewożenia zwierząt, produktów lub rzeczy, mogących spowodować zanieczyszczenie mleka.
2. Pojazdy powinny być tak skonstruowane, aby zapewniały ochronę pojemników używanych do przewożenia mleka przed zanieczyszczeniem i czynnikami atmosferycznymi.
3. Powierzchnie wewnętrzne pojazdów powinny być gładkie i łatwe do czyszczenia, mycia i dezynfekcji.
4. Cysterny, zbiorniki, konwie i inne pojemniki używane do przewożenia mleka powinny być:
 - 1) tak skonstruowane, aby mleko spływało z nich całkowicie, zaś krany powinny być łatwe do rozmontowania, czyszczenia, mycia i dezynfekcji,
 - 2) czyszczone, myte i poddawane dezynfekcji bezpośrednio po użyciu, a jeżeli to konieczne również przed ponownym użyciem,
 - 3) hermetycznie zamknięte w czasie transportu,
 - 4) wyraźnie oznakowane.

5. Powierzchnie wewnętrzne cystern, zbiorników, konwi i innych pojemników używanych do przewożenia mleka powinny być wykonane z gładkiego nierdzewnego materiału, łatwego do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, z którego nie przenikają do mleka substancje szkodliwe.
6. Temperatura przewożonego mleka nie może być wyższa niż 10 ° C.

Rozdział 6

Przepisy przejściowe i końcowe

§ 45.

Do dnia 31 grudnia 2006 r. do produkcji mleka spożywczego i przetworów mlecznych może być używane mleko surowe pochodzące od krów zawierające w 1 ml nie więcej niż 400.000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C i nie więcej niż 500.000 komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową.

§ 46.

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia, z wyjątkiem § 20 ust.2 i 3, § 26 ust.2, § 29 ust. 1, § 31 pkt 3, § 32 ust.1 pkt 1 i ust.2, § 33 pkt 1,3,5 i 12, które wchodzi w życie z dniem 1 maja 2003 r.

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).

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE DLA MLEKA SUROWEGO PRZEZNACZONEGO DO
SPOŻYCIA, MLEKA SPOŻYWCZEGO ORAZ PRZETWORÓW MLECZNYCH

I. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka surowego:

1) pochodzącego od krów i przeznaczonego do spożycia po zapakowaniu:

a) ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C w 1 ml $\leq 50\ 000$ (średnia geometryczna, o której mowa w § 3 ust. 3 rozporządzenia),

b) *Staphylococcus aureus* w 1 ml: $n=5, c=2, m=100, M=500$,

c) *Salmonella*: brak w 25 g, $n=5, c=0$,

2) pochodzącego od krów i przeznaczonego do produkcji przetworów mlecznych, których proces technologiczny nie przewiduje obróbki cieplnej:

Staphylococcus aureus w 1 ml: $n=5, c=2, m=500, M=2000$,

3) pochodzącego od owiec, kóz i bawolic przeznaczonego do produkcji przetworów

mlecznych, których proces technologiczny nie przewiduje obróbki cieplnej:

ogólna liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C w 1 ml poniżej 500 000.

II. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka spożywczego.

1. Wymagania dla mleka pasteryzowanego:

1) drobnoustroje chorobotwórcze (*Salmonella* i *Listeria monocytogenes*): brak w 25 g, $n=5, c=0, m=0, M=0$,

2) liczba bakterii z grupy coli w 1 ml: $n = 5, c = 1, m = 0, M = 5$,

3) po przetrzymaniu próbki w temperaturze 6°C przez 5 dni - ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 21°C w 1 ml: $n = 5, c = 1, m = 5 \times 10^4, M = 5 \times 10^5$.

2. Wymagania dla mleka sterylizowanego i mleka UHT, po przetrzymaniu próbki w temperaturze 30°C przez 15 dni:

1) ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C w 0,1 ml ≤ 10 ,

2) badanie organoleptyczne: bez zmian,

3) substancje czynne farmakologicznie - zgodnie z wymaganiami określonymi w odrębnych przepisach.

III. Wymagania mikrobiologiczne dla niektórych przetworów mlecznych opuszczających zakład mleczarski.

1. Wymagania dotyczące drobnoustrojów chorobotwórczych

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml, g)
Listeria monocytogenes	Ser, z wyjątkiem sera twardego	Brak w 25 g ¹ n = 5, c = 0
	Inne przetwory	Brak w 1 g
Salmonella	Wszystkie, z wyjątkiem mleka w proszku	Brak w 1 g n = 5, c = 0
	Mleko w proszku	Brak w 1 g n = 10, c = 0

¹ Próbką 25 g składa się z 5 próbek po 5 g pobranych z różnych części środka spożywczego.

2. Wymagania dotyczące drobnoustrojów świadczących o niskim poziomie higieny (badania nieobowiązkowe dla mleka sterylizowanego oraz przetworów mlecznych, w przypadku gdy obróbkę cieplną zastosowano po zapakowaniu):

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml, g)
Staphylococcus aureus	Ser z mleka surowego i z mleka poddanego termizacji	m = 1000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Ser miękki z mleka poddanego obróbce cieplnej	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
	Ser twarogowy niedojrzewający Mleko w proszku Mrożone przetwory mleczne, w tym lody	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Escherichia coli	Ser z mleka surowego i z mleka poddanego termizacji	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Ser miękki z mleka poddanego obróbce cieplnej	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2

3. Wymagania w zakresie drobnoustrojów wskaźnikowych:

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml, g)
Bakterie z grupy coli w temperaturze 30 ⁰ C	Płynne przetwory mleczne	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Masło z mleka pasteryzowanego, śmietanki pasteryzowanej lub śmietany	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Ser miękki z mleka poddanego obróbce cieplnej	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Przetwory mleczne w proszku	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Przetwory mleczne mrożone, w tym lody	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 21 ⁰ C	Płynne niefermentowane przetwory mleczne poddane ogrzewaniu ²	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30 ⁰ C	Przetwory mleczne mrożone, w tym lody	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

²Po przetrzymaniu próbki w temperaturze 6⁰C przez 5 dni.

4. Wymagania dla przetworów mlecznych, które zostały poddane obróbce UHT lub sterylizacji, przeznaczonych do przechowywania w temperaturze pokojowej, po przetrzymaniu próbki w temperaturze 30⁰C przez 15 dni:

- 1) ogólna liczba drobnoustrojów w 0,1 ml ≤10,
- 2) badanie organoleptyczne: bez zmian.

Symbole użyte w załączniku oznaczają :

n - liczba próbek pobranych do badań,

m - wartość graniczna liczby drobnoustrojów; wynik uznaje się za zadowalający, jeżeli we wszystkich badanych próbkach liczba drobnoustrojów nie przekracza wartości „m”,

M - wartość maksymalna liczby drobnoustrojów; wynik uznaje się za niezadowalający, jeżeli liczba drobnoustrojów w jednej lub kilku badanych próbkach ma wartość „M” lub ją przekracza,

c - liczba próbek, w których dopuszcza się liczbę drobnoustrojów pomiędzy „m” i „M”; wynik uznaje się za zadowalający, jeżeli liczba drobnoustrojów w pozostałych próbkach ma wartość „m” lub niższą.

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu, przetwórstwie, składowaniu i transporcie mleka i przetworów mlecznych jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 32 pkt. 7 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 oraz z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438).

Projekt rozporządzenia uwzględnia przede wszystkim konieczność zapewnienia prawidłowych warunków zdrowotnych zwierząt, od których pozyskiwane jest mleko oraz jakości zdrowotnej mleka i przetworów mlecznych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Dotychczasowe regulacje prawne w omawianym zakresie pochodzą sprzed 45 lat i nie obejmują wszystkich zagadnień w przemyśle mleczarskim dzisiejszej doby. Tym samym brak jest spójności prawnej w tym obszarze z ustawodawstwem unijnym.

Projekt rozporządzenia zapewnia dostosowanie do regulacji prawnych Unii Europejskiej w zakresie parametrów chemicznych i mikrobiologicznych mleka surowego przeznaczonego do produkcji mleka spożywczego i przetworów mlecznych, warunków higienicznych i sanitarnych, które muszą spełniać gospodarstwa produkcyjne, punkty odbioru mleka, punkty normalizacyjne i zakłady mleczarskie oraz ich wyposażenia technicznego, jak i warunków produkcji, warunków składowania i transportu. Należy podkreślić, że załącznik do rozporządzenia „Wymagania mikrobiologiczne dla mleka surowego przeznaczonego do spożycia, mleka spożywczego oraz przetworów mlecznych” wiernie odzwierciedla wymagania zawarte w Aneksie C do Dyrektywy Rady 92/46. Te wymagania stanowią bardzo istotne standardy dla tej grupy środków spożywczych i nie są zanieczyszczeniami biologicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634)

Projekt rozporządzenia uwzględnia regulacje zawarte w ujednoliconym tekście Dyrektywy Rady 92/46/EEC z dnia 16 czerwca 1992 r. dotyczącej warunków zdrowotnych produkcji i wprowadzania do obrotu mleka surowego poddanego obróbce cieplnej (termizacja, pasteryzacja, sterylizacja, UHT) i przetworów mlecznych wraz z poprawkami do wymienionej Dyrektywy uwzględnionymi w Dyrektywie Rady 92/47/EEC z dnia 16 czerwca 1992 r.

Proponowany akt normatywny oddziałuje na producentów mleka i przetwórców mleka w zakresie poprawy jakości mleka surowego jak również przetworów mlecznych. W wyniku przeprowadzonych konsultacji, w tym również z organizacjami społeczno-zawodowymi, w projekcie rozporządzenia wprowadzono szereg poprawek, niemniej nie uwzględniano poprawek, które przekraczały upoważnienie ustawowe. Rozporządzenie wpłynie pozytywnie na konkurencyjność polskich mleczarni na rynku krajowym i zagranicznym, gdyż produkcja przetworów mlecznych oparta o nowoczesne przepisy otwiera szersze możliwości eksportu do państw UE, jak również innych państw, które stawiają podobne wymagania.

Przewiduje się również pozytywny wpływ rozporządzenia na rozwój produkcji regionalnych przetworów mlecznych, jak np. oscypek na Podhalu, czy mleko kozie i przetwory z tego mleka.

Zgodnie ze stanowiskiem negocjacyjnym, odpowiednio do dnia 31 grudnia 2002 r. i 31 grudnia 2006 r. dopuszcza się wykorzystywanie do przetwórstwa mleka surowego pochodzącego od krów, o innych parametrach niż określone w § 3 projektu rozporządzenia.

Wprowadzenie rozporządzenia w życie nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Proponuje się, aby rozporządzenie weszło w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia, z wyjątkiem niektórych przepisów dotyczących zakładów mleczarskich, które weszły by w życie z dniem 1 maja 2003 r.

opracowano w Departamencie
Produkcji Zwierzęcej i Weterynarii

za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym

Akceptował

**Rozporządzenie
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹
z dnia2002 r.**

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu
oraz wprowadzaniu na rynek jaj konsumpcyjnych.**

Na podstawie art. 32 pkt 8 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

§1.1 Rozporządzenie określa szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy pozyskiwaniu, składowaniu i transporcie jaj do konsumpcji.

§2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) jaja konsumpcyjne - jaja w skorupkach, przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub do przetwórstwa spożywczego, z wyjątkiem jaj wylewek,
- 2) jaja wylewki - jaja z uszkodzoną skorupką lub/i błoną podskorupkową i widoczną zawartością jaja,
- 3) jaja przemysłowe – jaja przeznaczone dla zakładów przemysłu spożywczego lub zakładów przemysłu innego niż spożywczy,
- 4) jaja stłuczki - jaja z uszkodzoną skorupką , lecz nienaruszoną błoną podskorupkową,
- 5) punkt odbioru jaj – obiekt w którym prowadzi się zakup jaj od producentów,
- 6) zakład pakowania – zakład zajmujący się klasyfikacją jaj według kategorii jakościowych i wagowych i ich pakowaniem,
- 7) opakowania transportowe - opakowania, otwarte skrzynki lub pojemniki zawierające więcej niż 36 jaj,
- 8) opakowania jednostkowe – opakowania, wytłaczanki tacowe lub pudełkowe owinięte folią za wyjątkiem wytłaczanek tacowych lub pudełkowych nie owiniętych, zawierających nie więcej niż 36 jaj,

3. Jaja konsumpcyjne pozyskuje się w gospodarstwach:

- 1) w których zwierzęta nie wykazują objawów chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania i zwalczania lub nie są podejrzane o zakażenie,
- 2) znajdujących się na obszarach, na których nie występują choroby zakaźne drobiu podlegające obowiązkowi zgłaszania i zwalczania.

§ 4. 1. Gospodarstwo zajmujące się pozyskiwaniem jaj może je dostarczać:

1) do zbiornic, zakładów pakowania, na rynek, lub do zakładów przemysłu spożywczego i do zakładów przemysłu innego niż spożywczy,

§ 5 1. Gospodarstwa zajmujące się pozyskiwaniem jaj lub zakłady pakowania jaj dopuszczają się do prowadzenia działalności, jeżeli:

- 1) są wyposażone w pomieszczenia do prowadzenia tego typu działalności,
- 2) pomieszczenia są wyposażone w:
 - a) wentylację i oświetlenie,
 - b) sprzęt do mycia i dezynfekcji,
 - c) urządzenia do utrzymania stabilnej temperatury,
- 3) spełniają odpowiednie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy regulowane innymi przepisami.

3. Zakłady pakowania jaj wyposażają się w urządzenia lub przyrządy służące do:

- 1) prześwietlania jaj,
- 2) określania wysokości komory powietrznej,
- 3) sortowania jaj według klas wagowych,
- 4) ważenia jaj,
- 5) stemplowania jaj,
- 6) mycia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu.

4. Pomieszczenia zakładu oraz zainstalowane w nich urządzenia utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.

5. Pracownicy punktów odbioru jaj i zakładów pakowania jaj używają czystą odzież i obuwie robocze oraz myć i odkażać ręce przed każdym przystąpieniem do pracy.

6. Do zakładów, o których mowa w § 6.1 powinna być doprowadzona woda zdatna do picia.

§ 6.1. Ustala się następujące kategorie jaj:

- 1) kategoria A - „jaja świeże”,
- 2) kategoria B - „jaja drugiej jakości lub jaja konserwowane”,
- 3) kategoria C – „jaja poza klasyfikacją - dla przemysłu spożywczego”.

2. Jaja kategorii A klasyfikowane są według ich wagi.

3. Przepisów dotyczących klasyfikacji i znakowania nie stosuje się do jaj wyprodukowanych w celu bezpośredniego dostarczenia ich do zakładów przemysłu spożywczego oraz do zakładów innych niż spożywczy.

§ 7.1. Jaja kategorii „A” powinny spełniać następujące wymagania:

- 1) skorupka i osłonka - czysta, nieuszkodzone o normalnym wyglądzie ;
 - 2) komora powietrzna - Wysokość nie przekraczająca 6 mm, nieruchoma, jednak w jajach oznakowanych jako „extra” nie powinna być wyższa niż 4 mm;
 - 3) białko - jasne, przejrzyste, o konsystencji galaretowatej, wolne od wszelkiego rodzaju ciał obcych,
 - 4) żółtko - podczas prześwietlania widoczne tylko jako cień, bez wyraźnych konturów, podczas obracania jaja niewielkie odchylenie od położenia centralnego, wolne od wszelkiego rodzaju ciał obcych,
 - 5) zarodek - rozwój niedostrzegalny,
 - 6) zapach - wolne od obcych zapachów.
2. Jaja kategorii „A” nie powinny być myte ani czyszczone.
 3. Jaj kategorii „A” nie powinno poddawać się żadnej obróbce konserwującej ani schładzaniu w pomieszczeniach lub urządzeniach , w których utrzymuje się sztucznie temperaturę poniżej +5 °C.
 4. Jaja, które były utrzymywane w temperaturze poniżej +5 °C podczas czynności transportowych trwających nie dłużej niż 24 godziny lub w tym samym pomieszczeniu, gdzie odbywa się sprzedaż detaliczna lub w pomieszczeniach pomocniczych, nie uważa się za jaja chłodnicze, pod warunkiem, że ilość składowanych jaj nie przekracza ilości potrzebnej na okres trzydniowej sprzedaży detalicznej.

§ 8. Ustala się następujące klasy wagowe jaj kategorii „A”:

- 1) klasa 0 75 g i powyżej,
- 2) klasa 1 od 70 g do poniżej 75 g,
- 3) klasa 2 od 65 g do poniżej 70 g,
- 4) klasa 3 od 60 g do poniżej 65 g,
- 5) klasa 4 od 55 g do poniżej 60 g,
- 6) klasa 5 od 50 g do poniżej 55 g,
- 7) klasa 6 od 45 g do poniżej 50 g,
- 8) klasa 7 poniżej 45 g.

§ 9. Na jajach kategorii A umieszcza się co najmniej jedno z następujących oznaczeń:

- 1) termin przydatności do spożycia,
- 2) datę zniesienia jaj,

- 3) kategorię jakości,
- 4) klasę wagowa,
- 5) numer zakładu pakowania,
- 6) nazwę zakładu pakowania,
- 7) znak firmowy producenta,
- 8) informację o sposobie chowu niosek,
- 9) informację o pochodzeniu jaj,
- 10) kod identyfikacyjny zakładu producenta.

§10. Oznakowanie jaj kategorii A dokonuje się przez umieszczenie na jajach:

- 1) okręgu o średnicy co najmniej 12 mm, który określa kategorię,
- 2) cyfry o wysokości $2 \div 3$ mm umieszczonej wewnątrz okręgu, która określa klasę wagową,
- 3) numeru rejestracyjnego zakładu pakowania, który tworzy osiem cyfr o wysokości co najmniej 5 mm;
- 4) innych informacji, o których mowa w § 9, które podaje się za pomocą liter i cyfr o wysokości co najmniej 5 mm..

§ 11. 1. Na jajach kategorii A oraz ich opakowaniach można umieszczać dodatkowe informacje dotyczące sposobu chowu kur niosek w formie następujących określeń:

- 1) na opakowaniach:
 - a) jaja kur z chowu na wolnym wybiegu,
 - b) jaja kur z chowu na wolnym powietrzu,
 - c) jaja kur z chowu zamkniętego,
 - d) jaja kur z chowu grzędowego,

- 2) na jajach:
 - a) wolny wybieg,
 - b) wolne powietrze,
 - c) chów zamknięty,
 - d) chów grzędowy.

2. Zakłady pakujące, które umieszczają na jajach dodatkowe informacje, o których mowa w ust.1, powinny prowadzić rejestry dotyczące chowu kur nieśnych, zawierające:

- 1) nazwę i adres producentów jaj, którzy po uprzedniej kontroli zostali wpisani do rejestru powiatowego lekarza weterynarii,
- 2) liczbę kur niosek utrzymywanych przez każdego producenta.

3. Producenci, o których mowa w ust. 2, powinni prowadzić rejestr zawierający:

- 1) datę zasiedlenia kurnika,
- 2) wiek oraz liczbę kur niosek w dniu zasiedlenia,

- 3) typ chowu,
 - 4) dzienną produkcję i dostawy jaj,
 - 5) datę wysyłki oraz nazwy odbiorców jaj.
4. Dodatkowe znakowanie, o którym mowa w ust. 1, wolno prowadzić po spełnieniu następujących kryteriów chowu drobiu:
- 1) jaja w opakowaniach jednostkowych z napisem "jaja kur z chowu na wolnym wybiegu" powinny być pozyskiwane w hodowlach gdzie:
 - a) kury nioski mają w ciągu całego dnia swobodny dostęp do wolnego wybiegu,
 - b) teren dostępny dla kur jest w większości porośnięty roślinnością,
 - c) obsada nie przekracza 1 000 kur na 1 hektar powierzchni wybiegu, czyli 10 m² na jedną nioskę,
 - d) wnętrze kurnika odpowiada warunkom określonym poniżej w punktach c) lub d);
 - 2) jaja w opakowaniach jednostkowych z napisem "jaja kur z chowu na wolnym powietrzu" powinny być pozyskiwane w hodowlach gdzie:
 - a) kury nioski mogą nieprzerwanie w ciągu dnia przebywać na wolnym wybiegu na powietrzu,
 - b) teren dostępny dla kur jest w większej części porośnięty roślinnością
 - c) obsada nie przekracza 4 000 kur na 1 hektar powierzchni wybiegu czyli 2,5 m² na jedną nioskę,
 - d) wnętrze kurnika odpowiada warunkom określonym w punktach c) lub d);
 - 3) jaja w opakowaniach jednostkowych z napisem "jaja kur z chowu zamkniętego" powinny być pozyskiwane w hodowlach gdzie:
 - a) obsada nie przekracza siedmiu kur na metr kwadratowy powierzchni dostępnej dla kur,
 - b) co najmniej jedna trzecia część tej powierzchni pokryta jest ściółką ze słomy, wiór drewna, piasku lub torfu,
 - c) wystarczająca część powierzchni dostępnej dla kur jest przeznaczona do zgarniania odchodów ptasich.
 - 4) jaja w opakowaniach jednostkowych z napisem "jaja kur z chowu grzędowego" powinny być pozyskiwane w hodowlach gdzie:
 - a) obsada nie przekracza 25 sztuk kur niosek na 1 metr kwadratowy powierzchni dostępnej dla kur,
 - b) wnętrze kurnika wyposażone jest w grzędy, których łączna długość zapewnia każdej niosce przestrzeń nie mniejszą niż 15 centymetrów.

§12. Jaja kategorii „B” powinny spełniać następujące wymagania:

- 1) skorupka - Nieuszkodzona o normalnym wyglądzie,
- 2) komora powietrzna- wysokość nie przekraczająca 9 mm;
- 3) białko - jasne, przejrzyste, wolne od wszelkiego rodzaju ciał obcych,

- 4) żółtko - podczas prześwietlenia widoczne jako cień; cecha ta nie jest wymagana w jajach konserwowanych wapnem, wolne od wszelkiego rodzaju ciał obcych,
- 5) zarodek - rozwój niedostrzegalny,
- 6) zapach - wolne od obcych zapachów.

2. Jaja kategorii „B” dzielą się na trzy grupy:

- 1) jaja niechłodnicze i niekonserwowane,
- 2) jaja chłodnicze - jaja, które zostały schłodzone w pomieszczeniach o sztucznie utrzymywanej temperaturze poniżej +5 °C,
- 3) jaja konserwowane - jaja, które za pomocą chłodzenia lub bez schładzania zostały utrwalone w mieszaninie gazów innej od składu powietrza atmosferycznego oraz jaja poddane innym procesom utrwalającym.

§13.1. Oznakowanie jaj kategorii „B” dokonuje się przez umieszczenie na jajach:

- 1) litery B o wysokości co najmniej 5 mm w okręgu o średnicy nie mniejszej niż 12 mm - w przypadku jaj niechłodniczych
- 2) trójkąta równobocznego o długości boku nie mniejszym niż 10 mm- w przypadku jaj chłodniczych,
- 3) rombu o przekątnych 16 mm i 7 mm – w przypadku jaj konserwowanych.

2. Jaja znakuje się przed ich schładzaniem lub konserwowaniem.

3. Jeżeli jaja są konserwowane przy użyciu wody wapiennej mogą być oznakowane po utrwaleniu.

§14.1 Jaja kategorii „C”, to jaja nie spełniające wymagań określonych dla kategorii „A” i „B”, które mogą być dostarczane wyłącznie do zakładów przemysłu spożywczego lub zakładów przemysłu innego niż spożywczy.

2. Oznakowania jaj kategorii „C” dokonuje się przez umieszczenie na jajach litery C o wysokości nie mniejszej niż 5 mm umieszczonej w okręgu o średnicy nie mniejszej niż 12 mm.

§ 15.1. Przepisów § 13 i 14 nie stosuje się do jaj kategorii B i C dostarczanych bezpośrednio do przemysłu spożywczego, o ile cel przeznaczenia jest określony na opakowaniu.

2. Jaja kategorii A i B, które nie spełniają już wymagań ustalonych dla tych kategorii powinny być przeklasyfikowane odpowiednio do kategorii B i C, stosownie do posiadanych cech.

3. Zmiany kategorii, o której mowa w ust. 2 nie stosuje się do jaj dostarczanych bezpośrednio do zakładów przemysłu spożywczego, o ile cel przeznaczenia jest określony na opakowaniu.

§ 16. Oznakowanie, o którym mowa w § 13 i 14, powinno być :

1) czytelne,

2) wykonane niezmywalnym, odpornym na gotowanie tuszem, który jest dopuszczony do barwienia środków spożywczych .

§ 17.1 Jaja pozyskane przez producenta powinny być dostarczane do zakładów, o których mowa w §. 4.1 pkt.a, co najmniej co trzy dni robocze.

2. Jaja, które mają być oznaczone klasą jakościową „extra” powinny być dostarczane przez producenta do zakładów pakowania jaj lub odbierane od producenta każdego dnia roboczego; jednak dostawa lub odbiór jaj może odbywać się każdego drugiego dnia roboczego, jeżeli temperatura u producenta, w której składowane są jaja nie przekracza 13 °C.

3. Jaja, które mają być oznakowane datą zniesienia powinny być dostarczane przez producenta do zakładu pakowania lub odbierane od producenta w dniu zniesienia. Jeżeli data zniesienia jest stemplowana u producenta, jaja powinny być dostarczane lub odbierane nie później niż w roboczym dniu następującym po dniu zniesienia.

4. Jaja pozyskane przez zbiornicę jaj powinny być dostarczane do zakładu pakowania najpóźniej w dniu roboczym następującym po dniu otrzymania jaj. Jednak podmioty zajmujące się sprzedażą jaj na rynkach , o których mowa §2 pkt. 5, mogą dostarczać jaja najpóźniej drugiego dnia roboczego po dacie nadejścia jaj na rynek.

5. Do każdej dostawy jaj powinna być dołączona specyfikacja zawierająca nazwę i adres producenta lub zbiornicy jaj oraz datę wysyłki.

6. Zakłady pakowania powinny klasyfikować i pakować jaja nie później niż w drugim dniu roboczym po dniu dostarczenia ich do zakładu pakowania, z wyjątkiem przypadków, gdy:

1) jaja dostarczone przez producenta są wysyłane do innego zakładu pakowania nie później niż w dniu roboczym następującym po dacie otrzymania,

2) jaja dostarczone przez producenta w otwartych pojemnikach do zakładu pakowania znajdującego się na tym samym terenie mają być oznakowane datą zniesienia - wówczas należy je klasyfikować i pakować w tym samym dniu, w którym zostały zniesione, a w przypadku gdy dzień zniesienia nie jest dniem roboczym, to w pierwszym następnym dniu roboczym.

7. Oznaczenia, o których mowa w § 9 i 10, powinny być naniesione przez zakład pakowania jaj w dniu ich klasyfikacji i pakowania.

8. Jaja kategorii A i B powinny być dostarczone konsumentowi nie później niż w 21 dni od daty zniesienia z zastrzeżeniem ust.9.

9. Obowiązek, o którym mowa w ust.8 nie dotyczy jaj chłodniczych i konserwowanych oraz jaj przeznaczonych do zakładów przemysłu spożywczego, o ile cel przeznaczenia określony jest na opakowaniu.

§ 18. 1.Klasyfikację jaj według kategorii jakościowych i wagowych mogą prowadzić wyłącznie zakłady pakujące.

2. Zakład, o którym mowa w ust.1 prowadzi rejestr:

- 1) wielkości dostawy jaj z uwzględnieniem ich pochodzenia,
- 2) dostawców jaj z uwzględnieniem nazwy i adresu producenta,
- 3) ilości lub wagi gromadzonych jaj,
- 4) codziennej klasyfikacji na kategorie i klasy wagowe jaj.

3. Zamiast prowadzenia rejestru, o którym mowa w ust.2, zakłady pakujące jaja mogą przechowywać faktury ich dostawy i na tych dokumentach odnotowywać dane, o których mowa w ust. 1.

§ 19.1. Opakowania powinny być odporne na uderzenia, suche, czyste i nieuszkodzone oraz wykonane z tworzywa, które zabezpiecza jaja przed obcymi zapachami i innymi czynnikami mogącymi pogorszyć ich jakość.

2. Opakowania transportowe wolno stosować powtórnie jeżeli:

- 1) spełniają wymagania określone w ust.1,
- 2) nie posiadają pierwotnych oznakowań, które mogłyby być przyczyną pomyłki.

3. Nie dopuszcza się powtórnego używania opakowań jednostkowych.

§ 20.1. Na zewnętrznej stronie opakowań umieszcza się następujące dane:

- 1) nazwę lub nazwę firmową oraz adres zakładu, który jaja zapakował lub zlecił pakowanie;
- 2) numer weterynaryjny zakładu pakowania;
- 3) kategorię jakościową i wagową jaj; jaja należące do kategorii A mogą być oznaczane słowami „kategoria A” lub literą „A” w połączeniu ze słowem „świeże” lub bez niego
- 4) liczbę jaj w opakowaniu,
- 5) datę pakowania, termin przydatności do spożycia i warunki przechowywania,

6) w przypadku jaj chłodniczych lub konserwowanych, informację w niezakodowanej formie na temat chłodzenia lub metody konserwowania.

2. Na opakowaniach można ponadto umieszczać następujące dane:

- 1) cenę detaliczną,
- 2) informacje o warunkach przechowywania jaj,
- 3) dane reklamowe, o ile ich treść i sposób wykonania nie wprowadzą w błąd odbiorcy,
- 4) informacje dotyczące sposobu chowu niosek.

2. Opakowania transportowe nie są wymagane jeżeli:

- 1) dostawa jaj odbywa się bezpośrednio z zakładu pakowania do handlu detalicznego,
- 2) jaja przeznaczone są do sprzedaży luzem,

- 3) promień dostaw nie przekracza 20 kilometrów a codzienne dostawy nie są większe niż 3600 jaj łącznie lub 360 jaj na indywidualnego odbiorcę.

§21.1. Jaja powinny być składowane w pomieszczeniach czystych, suchych, bez obcych zapachów i bezpośredniego działania promieni słonecznych.

2. Jaja należy przewozić z zastosowaniem obowiązujących przepisów przewozowych, środkami transportu krytymi, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, zabezpieczającymi ładunek przed opadami atmosferycznymi, mrozem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i zanieczyszczeniem.

3. Jaja podczas składowania u producenta i transportu od producenta do zbiornicy lub zakładu pakowania oraz w obrocie handlowym powinny znajdować się w temperaturze 8 – 13 ° C.

§ 22.1. Termin przydatności jaj do spożycia, o którym mowa w § 20.1 pkt. 5, ustala się używając określenia : „najlepiej spożyć przed...”.

2. Datę określającą termin przydatności do spożycia podaje się w dwóch dwucyfrowych liczbach w następującej kolejności:

- 1) dzień od 01 do 31,
- 2) miesiąc od 01 do 12.

2. W przypadku sprzedaży jaj luzem zalecenie , o którym mowa w ust. 3, podaje się do wiadomości konsumenta w miejscu sprzedaży.

§ 23.1. Zakład pakujący jaja, oprócz terminu przydatności do spożycia, może podać zalecaną datę sprzedaży umieszczoną na powierzchni jaj, na opakowaniu lub na obu.

2. Data, o której mowa w ust 1, określa ostateczny termin, w którym jaja powinny być oferowane do sprzedaży konsumentowi, po którym pozostaje jeszcze okres siedmiu dni przeznaczonych na przechowanie jaj po zakupie. Oznacza to, że prawidłowo przechowywane jaja kategorii „A” zachowują cechy jakościowe opisane w art. 9, do momentu upływu okresu przechowywania. Termin przydatności do spożycia określa koniec okresu przechowywania.

3. Ponadto na opakowaniu i jajach można podawać datę ich zniesienia . W takim przypadku data ta może być stemplowana na jajach również u producenta.

3. Daty, o których mowa w ust. 1 i 3 oznacza się w sposób, określony w § 22.ust. 2.

§ 24.1 Jeżeli na jajach i ich opakowaniach podawana jest data zniesienia, o której mowa w

§ 23.3, wówczas powinny być zachowane następujące warunki:

- 1) zakłady pakujące jaja powinny prowadzić oddzielne rejestry zawierające:
 - a) nazwę i adres producentów dostarczających jaja,
 - b) liczbę kur niosek utrzymywanych przez każdego producenta jaj,
 - c) dzienne dostawy jaj, które mają być oznakowane datą zniesienia lub które już zostały oznakowane datą zniesienia u producenta, z uwzględnieniem nazwy, adresu i numeru ewidencyjnego poszczególnych producentów,
 - d) codzienne wyniki klasyfikacji jakościowej i wagowej tych jaj,
 - e) liczbę lub wagę sprzedanych jaj w poszczególnych klasach wagowych oraz liczbę poszczególnych odbiorców, z podaniem ich nazw i adresów,

- 2) producenci wymienieni w pkt. a) powinni prowadzić rejestry zawierające:
 - a) datę wstawienia, wiek kur w momencie wstawienia i liczbę niosek w poszczególnych kurnikach,
 - b) dzienną produkcję jaj w każdym kurniku,
 - c) liczbę lub wagę dostarczanych jaj, na których ma być umieszczona data zniesienia lub została już umieszczona u producenta oraz nazwy i adresy odbiorców wraz z numerem zakładu pakowania jaj.
2. Jaja, które mają być oznakowane datą zniesienia dostarcza się do zakładów pakowania jaj w zamkniętych pojemnikach, na których podaje się następujące informacje:
 - 1) datę zniesienia,
 - 2) nazwę i adres producenta wraz z kodowym oznaczeniem kurnika, z którego pochodzą jaja,
 - 3) datę wysyłki,
 - 4) liczbę lub wagę jaj w dostawie.
3. Każdej przesyłce jaj powinna ponadto towarzyszyć dokumentacja zawierająca informacje, o których mowa w ust. 2, którą zakład pakujący powinien przechowywać co najmniej przez sześć miesięcy.
4. Jeżeli zakłady pakowania przyjmują jaja od innych producentów, które nie będą oznakowane datą zniesienia, jaja te powinny być składowane oddzielnie i poddane osobnej obróbce.
5. Producenci i zakłady pakowania jaj, o których mowa w ust.1, powinni być kontrolowani przez powiatowego lekarza weterynarii co najmniej raz na dwa miesiące.

§ 25.1. . Na opakowaniach jednostkowych i transportowych zawierających jaja kategorii A można umieszczać banderolę lub etykietą koloru białego opatrzoną napisem koloru czarnego o wysokości liter - 2 cm: „*extra*” lub „*extra świeże*” cm i uzupełnione słowem: "do" oraz dwiema dwucyfrowymi liczbami, o których mowa w §22 ust.2, oznaczającymi siódmy dzień po zapakowaniu lub dziewiąty dzień po dacie zniesienia jaj.

2. Banderolę lub etykietę, o których mowa w ust.1, należy usunąć i zniszczyć nie później niż siódmego dnia od daty pakowania lub dziewiątego dnia od daty zniesienia.

3. Na opakowaniach transportowych zawierających jaja zakwalifikowane do innych kategorii niż „A”, umieszcza się banderolę lub etykietę, która po otwarciu opakowania ulegnie zniszczeniu, wg poniższych zasad:

1) banderolę lub etykietę w kolorze żółtym stosuje się do opakowań zawierających :

a) jaja nie sklasyfikowane do kategorii A,B lub C,

b) jaja kategorii A lub B, które nie odpowiadają już cechom tych kategorii, ale nie zostały ponownie sklasyfikowane,

a) jaja kategorii C.

Informacje umieszczone na banderoli lub etykiecie w formie napisu koloru czarnego wykonanego literami o wysokości 2 cm, powinny zawierać:

- nazwę i adres zakładu pakującego jaja,

- liczbę lub wagę netto jaj w opakowaniach,
 - napis: „JAJA PRZEZNACZONE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO”,
- 2) banderolę lub etykietę w kolorze czerwonym do opakowań zawierających jaja przemysłowe, określone w § 2 ust. 3
- Informacje umieszczone na banderoli lub etykiecie w formie napisu koloru czarnego wykonanego literami o wysokości 2 cm, powinny zawierać:
- nazwę i adres podmiotu odbierającego jaja,
 - nazwę i adres podmiotu wysyłającego jaja,
 - napis: „JAJA PRZEMYSŁOWE”,
 - oraz dodatkowy napis koloru czarnego o wysokości liter 1 cm: „nie nadają się do spożycia przez ludzi.”
4. Banderole i etykiety ,o których mowa w ust.1 powinny być umieszczone na opakowaniach w taki sposób, aby nie zakrywały innych danych uprzednio umieszczonych na opakowaniu.
5. Banderol lub etykiet nie stosuje się na opakowaniach zawierających jaja przeznaczone do sprzedaży luzem.

§ 26. 1. Jaja przeklasyfikowane do niższej kategorii jakości , o którym mowa w §15ust.2,

wolno kierować do obrotu handlowego w tych samych opakowaniach, w których znajdowały się przed obniżeniem kategorii jeżeli:

- 1) na banderolach i etykietach umieszczonych na opakowaniach transportowych i jednostkowych zostaną podane następujące informacje:
 - a) nazwa i adres zakładu, który dokonał przeklasyfikowania lub zlecił przeklasyfikowanie jaj,
 - a) numer zakładu pakowania, który po raz pierwszy zapakował jaja oraz kraj pochodzenia w przypadku jaj importowanych;
 - b) kategorię jakościową i wagową;
 - c) liczbę zapakowanych jaj;
 - d) w przypadku jaj kategorii „A” – pierwotny termin przydatności do spożycia oraz wyrazy: „jaja o obniżonej kategorii”; w przypadku jaj pozostałych kategorii - wyraz: "pakowano", a dalej datę pierwszego pakowania i poniżej wyrazy: „obniżona kategoria”, a dalej datę obniżenia kategorii,
 - e) w przypadku jaj chłodniczych lub konserwowanych - sposób obróbki.
- 2) zostaną całkowicie usunięte lub zaklejone oznaczenia z pierwotnej klasyfikacji..

§27. Jaja zapakowane, mogą być przepakowywane do innych opakowań jednostkowych i transportowych wyłącznie w zakładach pakowania, z zastrzeżeniem §15 ust.2, jeżeli:

- 1) w każdym opakowaniu znajdują się jaja z tej samej partii,
- 2) na banderolach lub etykietach opakowań transportowych i jednostkowych się umieści się następujące informacje:
 - a) nazwę i adres zakładu, który przepakował lub zlecił przepakowanie jaj,
 - b) numer zakładu pakowania jaj, który je przepakował,
 - c) kategorię jakościową i wagową;
 - d) liczbę zapakowanych jaj;
 - f) w przypadku jaj kategorii „A” – pierwotny termin przydatności do spożycia, a poniżej słowa: „jaja przepakowane”; w odniesieniu do jaj pozostałych kategorii - słowo: "pakowano", a dalej datę pierwszego pakowania i poniżej słowo: „przepakowano”, a dalej datę przepakowania,
 - g) w przypadku jaj chłodniczych lub konserwowanych – rodzaj zastosowanej obróbki.
 - e) numer zakładu pakowania, który po raz pierwszy zapakował jaja lub kraj pochodzenia w odniesieniu do jaj importowanych.

§ 28.1. Nadzór nad przestrzeganiem przepisów niniejszego rozporządzenia sprawuje powiatowy lekarz weterynarii.

2. Kontrolę jakości jaj powinno prowadzić się wrywkowo, na wszystkich etapach obrotu oraz w trakcie transportu.

3. Postępowanie organu nadzoru w przypadku nieprzestrzegania warunków weterynaryjnych określają odrębne przepisy..

4. Kontrolę, o której mowa w ust.2, powinno prowadzić się poprzez badania jaj w oparciu o poniższe zasady:

- 1) w przypadku, gdy jaja znajdują się w opakowaniach transportowych bez opakowań jednostkowych, do badań pobiera się:

Ogólna liczba jaj w partii, szt.	Liczba jaj pobranych do badań	
	% partii	Minimalna liczba jaj
poniżej 180	100	-
181 do 1 800	15	180
1 801 do 3 600	10	270
3 601 do 10 800	5	360
10 801 do 18 000	4	540
18 001 do 36 000	3	720
36 001 do 360 000	1,5	1 080
powyżej 360 000	0,5	5 400

2) w przypadku jaj w opakowaniach jednostkowych umieszczonych w opakowaniach transportowych, do badań pobiera się:

Ogólna liczba jaj w partii, szt.	% badanych opakowań jednostkowych	liczba badanych jaj z pobranymi opakowań
poniżej 180	100	100
181 do 1 800	15	100
1 801 do 3 600	10	100
3 601 do 10 800	5	100
10 801 do 18 000	4	100
18 001 do 36 000	3	100
36 001 do 360 000	1,5	100
powyżej 360 000	0,5	100

3) w przypadku partii nie przekraczającej 18 000 jaj, do badań należy pobrać jaja z nie mniej niż 20 % opakowań transportowych,

4) w przypadku partii większej niż 18 000 jaj, do badań należy pobrać jaja z co najmniej 10 % opakowań transportowych, lecz nie mniej niż z dziesięciu opakowań transportowych,

5) w przypadku jaj składowanych lub sprzedawanych luzem w obrocie, próbkę przy liczbie jaj do 180 stanowi 100%, a przy większej liczbie jaj 15 % jaj z danej partii, lecz nie mniej niż 180 sztuk.

5.Badania jaj, o których mowa w ust.4, obejmują w szczególności:

- 1) częstotliwość zbioru i dostaw jaj,
- 2) kryteria jakości i kategorie wagowe,
- 3) oznaczenia na jajach i ich opakowaniach,
- 4) wygląd skorupy,
- 5) konsystencję białka,
- 6) wysokość komory powietrznej,
- 7) wygląd i położenie żółtka,
- 8) określenie obecności i wielkości ciał obcych.

6. Podczas kontroli partii jaj kategorii „A” dopuszcza się następujące odchylenia:

1) podczas wysyłki z zakładu pakowania jaj:

- 5 % jaj z wadami jakościowymi, w tym nie więcej niż:

- a) 2 % wylewek lub stłuczek, przy czym wady te powinny być widoczne gołym okiem;

a) 1 % jaj z widocznymi plamami mięsnymi lub krwistymi.

Podczas kontroli jaj sprzedawanych pod nazwą „extra” nie dopuszcza się żadnej tolerancji w zakresie wysokości komory powietrznej podczas pakowania lub odprawy celnej jaj;

2) na innych etapach obrotu towarowego:

a) 7 % jaj z wadami jakościowymi, w tym nie więcej niż:

b) 4 % jaj wylewek lub stłuczek, przy czym wady te powinny być widocznej gołym okiem,

b) 1 % jaj z widocznymi plamami mięsnymi lub krwistymi,

d) w odniesieniu do jednostkowej wagi jaj dopuszcza się udział 12 % jaj należących do klas wagowych zbliżonych do klasy podanej na opakowaniu, ale nie więcej niż 6% jaj sklasyfikowanych do pierwszej niższej klasy wagowej w danej partii.

7. Podczas kontroli partii jaj klasy „B”, tolerancja wad jakościowych wynosi 7 %.

8. Jeżeli kontrolowana partia jaj zawiera mniej niż 180 sztuk, to tolerancje określone w pkt. a, b i c podwaja się.

§29. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 11 lutego 1999r., w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji lub przechowywaniu niektórych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

§ 30. Rozporządzenia wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia.

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).

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji i wprowadzaniu na rynek jaj konsumpcyjnych stanowi wykonanie delegacji z art. 32 pkt 8 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.). Wobec braku polskich przepisów prawnych odnoszących się do spraw związanych z produkcją i wprowadzaniem na rynek jaj konsumpcyjnych, zaistniała konieczność opracowania projektu nowego rozporządzenia, które w sposób szczegółowy, analogicznie jak w prawodawstwie U.E., określałoby wymagania weterynaryjne związane z tym rodzajem działalności.

Aby uzyskać pełną harmonizację z prawem U.E. projekt tego rozporządzenia został oparty na następujących aktach prawnych:

1. Rozporządzenia Komisji EWG Nr 1274/91 z 15 maja 1991r. (DzUWE z 16.05.91, popr. 22.08.91r.) określające sposób wykonania rozporządzenia Rady EWG nr 1907-90 w sprawie niektórych norm w obrocie towarowym mających zastosowanie do jaj.
2. Rozporządzenie Rady EWG Nr 1907/90 z dnia 26 czerwca 1990r. (DzUWE z 06-7-90) w sprawie niektórych norm w obrocie towarowym mających zastosowanie do jaj.
3. Decyzja Rady z dnia 20 czerwca 1994r. ustanawiająca szczegółowe warunki w zakresie zdrowia publicznego odnoszące się do wprowadzania na rynek niektórych kategorii jaj.

Nowe rozporządzenie jest w pełni ekwiwalentne z prawem U.E. w tym zakresie, a w szczególności reguluje następujące kwestie:

- warunki produkcji jaj konsumpcyjnych w gospodarstwach,
- zasady i warunki zbierania, pakowania i dostarczania jaj do konsumenta,
- sposób klasyfikacji i oznakowania jaj oraz opakowań je zawierających,
- zasady sprawowania urzędowego nadzoru weterynaryjnego.

Wydanie rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa..

**Rozporządzenie
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹
w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy
przetwórstwie oraz wprowadzaniu na rynek produktów z jaj konsumpcyjnych.**

Na podstawie art. 32 pkt 9 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy:

- 1) przetwórstwie jaj,
- 2) pozyskiwaniu, składowaniu i transporcie jaj konsumpcyjnych.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) jajach konsumpcyjnych – rozumie się przez to jaja kurze w skorupkach, przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przetwórstwa spożywczego, z wyjątkiem jaj wylewek,
- 2) jajach wylewkach - rozumie się przez to jaja z uszkodzoną skorupką oraz błoną podskorupkową i widoczną zawartością jaja,
- 3) jajach przemysłowych – rozumie się przez to jaja przeznaczone dla zakładów przemysłu spożywczego lub zakładów przemysłu innego niż spożywczy,
- 4) punkcie odbioru jaj – rozumie się przez to obiekt, w którym prowadzi się zakup jaj od producentów,
- 5) zakładzie pakowania – rozumie się przez to zakład zajmujący się klasyfikacją jaj według kategorii jakościowych i wagowych i ich pakowaniem,
- 6) opakowaniach transportowych - rozumie się przez to opakowania, otwarte skrzynki lub pojemniki zawierające więcej niż 36 jaj,
- 7) opakowaniach jednostkowych – rozumie się przez to opakowania, wytłaczanki tacowe lub pudełkowe owinięte folią z wyjątkiem wytłaczanek tacowych lub pudełkowych nieowiniętych, zawierających nie więcej niż 36 jaj,

- 8) produktach jajczarskich - produkty otrzymane z jaj, po usunięciu skorupy oraz błony podskorupkowej, przeznaczone do spożycia przez ludzi w stanie płynnym, zagęszczone, suszone, skryształizowane, zamrożone, z zawartością innych artykułów spożywczych i dodatków lub bez,
- 9) zakładzie - rozumie się przez to zakład zajmujący się przygotowaniem, przetwarzaniem i składowaniem produktów jajczarskich,
- 10) przesyłce – rozumie się przez to ilość produktów jajczarskich stanowiących pojedynczą dostawę do jednego miejsca przeznaczenia, w celu dalszego przetwarzania przez przemysł spożywczy lub przeznaczoną do bezpośredniego spożycia przez ludzi,
- 11) zakładzie przemysłowym – rozumie się przez to zakład zajmujący się przetwórstwem jaj nie na cele spożywcze,
- 12) jajach stłuczkiach – rozumie się przez to jaja z uszkodzoną skorupą, lecz z nieuszkodzonymi błonami jajowymi.

§3. Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią produktów jajczarskich i jaj konsumpcyjnych, regulują przepisy odrębne.

§ 4.1. Produkty jajczarskie wytwarza się z jaj kurzych, kaczyc, gęsich, indyczych, perliczych, strusich lub przepiórczych, które:

- 1) pochodzą ze stada, w którym zwierzęta nie wykazują objawów chorób zakaźnych lub nie są podejrzane o zakażenie,
 - 2) pochodzą ze stada znajdującego się na obszarze, na którym nie występują choroby zakaźne drobiu podlegające obowiązkowi zwalczania,
 - 3) przed obróbką technologiczną zostały umyte i odkażone, jeżeli ich skorupka zanieczyszczona jest brudem nałożonym (w tym treścią jaja lub krwią) albo rozartym,
 - 4) nie były wcześniej poddane wylęganiu,
 - 5) posiadają w pełni ukształtowaną i nie uszkodzoną skorupę.
2. Dopuszcza się wytwarzanie produktów jajczarskich z jaj stłuczek, jeżeli zostaną poddane obróbce niezwłocznie po dostarczeniu ich do zakładu.
3. Produkty jajczarskie wytwarza się z jaj tego samego gatunku zwierząt.
4. Jaja konsumpcyjne pozyskuje się ze stad zwierząt, o których mowa w ust. 1 w pkt. 1 i 2.

§ 5. Szczegółowe metody wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności określają przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Rozdział 2

Warunki techniczne zakładu przetwórstwa jaj

§.6 1. W zakładzie znajdują się:

- 1) trwale, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne posadzki, łatwe do mycia i dezynfekcji, 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,

2) ściany z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, gładkich do wysokości co najmniej 2 m lub do wysokości składowania; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni, zamrażalni, zaokrągła się,

3) drzwi wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, obudowuje się,

4) sufity o łatwej do oczyszczenia powierzchni i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni,

5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, wykluczające osadzanie się skroplin na suficie lub na konstrukcjach,

6) naturalne lub elektryczne oświetlenie, przy czym punkty świetlne zabezpiecza się osłonami,

7) instalacje doprowadzające wodę zdatną do picia,

8) odpowiednia w stosunku do liczby pracowników liczba umywalek z doprowadzoną bieżącą wodą o temperaturze 35-40°C, zaopatrzonych w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki, przy czym krany nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,

9) urządzenia do mycia sprzętu i urządzeń,

10) zabezpieczenie przed dostępem owadów i gryzoni, z tym że urządzenia do łapania owadów nie mogą być umieszczane w pomieszczeniach, w których znajdują się nie opakowane surowce, półprodukty i wyroby gotowe.

2. W zakładzie znajduje się odpowiednia liczba szatni przepustowych dla personelu z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi i łatwymi do mycia posadzkami i ścianami, umywalkami zaopatrzonymi w higieniczne środki osuszania rąk oraz toalety, których drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych. Umywalki i spłuczki w tych pomieszczeniach nie powinny być obsługiwane ręcznie,

3. W zakładzie znajduje się oddzielne, o wystarczającej wielkości pomieszczenia, do przechowywania jaj oraz gotowych produktów – w zależności od ich rodzaju, w temperaturze otoczenia lub w warunkach chłodniczych, przy czym pomieszczenia chłodzone wyposaża się w termometry lub termometry z automatycznym rejestrowaniem temperatury;

4. W zakładzie znajdują się pomieszczenia przeznaczone do:

a) wybijania jaj i zbierania ich zawartości oraz usuwania części skorup i błon,

b) przechowywania innych artykułów spożywczych i dodatków,

c) pakowania produktów jajczarskich,

d) przechowywania opakowań,

e) pasteryzacji produktów, jeżeli zakład nie posiada zamkniętego systemu pasteryzacji,

f) przechowywania środków myjących i dezynfekcyjnych.

5. W zakładzie znajdują się odpowiednie urządzenia przeznaczone do:

1) transportu zawartości jaj w zakładzie,

2) mycia i odkażania jaj,

- 3) pasteryzacji, z możliwością automatycznej kontroli i rejestracji temperatury, a w przypadku pasteryzacji ciągłej wyposażone dodatkowo w system wykluczający możliwość mieszania się produktów pasteryzowanych z niepasteryzowanymi,
- 4) natychmiastowego usuwania i oddzielnego przechowywania pustych skorup lub jaj i produktów jajczarskich nie nadających się do spożycia przez ludzi,
- 5) pakowania produktów jajczarskich,
- 6) jeżeli jest to niezbędne, rozmrażania produktów jajczarskich, przeznaczonych do dalszej obróbki,
- 7) mycia i odkażania stałych i przenośnych pojemników oraz zbiorników, usytuowane w odrębnym pomieszczeniu lub wydzielonym miejscu.

§ 7. 1. Do zakładu doprowadza się bieżącą wodę zdatną do picia w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych

2. Do wytwarzania pary technicznej i celów przeciwpożarowych jest dopuszczalne używanie wody niezdatnej do picia, zwanej dalej "wodą do celów technicznych",

3. Przewody z wodą do celów technicznych powinny być wyraźnie oznaczone i nie mogą przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub magazynowe.

4. Przewody wody należy oznakować opaskami o szerokości 10 cm na końcówkach w następujący sposób:

- 1) przewód z wodą do celów technicznych - kolorem niebieskim,
- 2) przewód z wodą gorącą zdatną do picia - kolorem czerwonym,
- 3) przewód z zimną wodą zdatną do picia - kolorem zielonym.

5. Urządzenia, w których używana jest woda do celów produkcyjnych, higienicznych, sanitarnych lub chłodniczych łączy się bezpośrednio z kanalizacją.

Rozdział 3 **Warunki sanitarne**

§ 8. 1. Każda osoba, której rodzaj pracy wymaga stykania się z jajami, półproduktami jajczarskimi, wyrobami gotowymi, dozwolonymi substancjami dodatkowymi i opakowaniami jednostkowymi, powinna używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.

2. Odzież roboczą zmienia się codziennie.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1:

- 1) powinny myć ręce za każdym razem gdy wznawiają pracę,
- 2) nie mogą nosić biżuterii oraz zegarków,
- 3) skaleczenia lub otarcia rąk powinny zabezpieczać wodoodpornym opatrunkiem.

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

5. Warunki zdrowotne osób, o których mowa w ust. 1, regulują przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 9. 1. Pomieszczenia oraz urządzenia lub sprzęt mające kontakt z jajami, półproduktami jajczarskimi, wyrobami gotowymi utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych wykluczających ich zanieczyszczenie.

2. Urządzenia, sprzęt, o których mowa w ust. 1, powinny być wykonane z gładkich materiałów, łatwych do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, odpornych na korozję oraz nie uwalniających substancji chemicznych w ilościach mogących stanowić zagrożenie dla

zdrowia ludzkiego lub oddziałujących negatywnie na ich właściwości organoleptyczne produktów jajczarskich.

3. Na teren zakładu nie wolno wprowadzać zwierząt.

§ 10. 1. Środki myjące i dezynfekujące oraz środki chemiczne przeciw szkodnikom przetrzymuje się w wydzielonym, zamykanym pomieszczeniu, a ich stosowanie nie może stwarzać zagrożenia zanieczyszczenia surowców lub wyrobów gotowych.

2. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt nie mogą być używane do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.

§ 11. Jaja oraz produkty jajczarskie dostarczone do zakładu przechowuje się w pomieszczeniach chłodzonych, w temperaturze gwarantującej ich trwałość przy czym tacek z jajami nie umieszcza się bezpośrednio na posadzce.

§ 12. 1. Jaja, o których mowa w § 4 w ust.1 w pkt. 3, po rozpakowaniu myje się i odkaża, a następnie suszy w wydzielonym pomieszczeniu przed dostarczeniem ich do pomieszczenia, w którym są wybijane.

2. Jaja inne niż kurcze, indycze, strusie lub perlicze przetwarza się oddzielnie.

3. W przypadku gdy do przetwarzania jaj, o których mowa w ust. 2, wykorzystuje się urządzenia służące również do przetwarzania jaj kurzych, indyckich, strusich lub perliczych, urządzenia te myje się i dezynfekuje przed wznowieniem produkcji.

§ 13. 1. Wybijanie jaj prowadzi się w sposób wykluczający ich skażenie, przy czym jaj nie zgniata się i nie odwirowuje.

2. Pozostałe po rozbiciu jaj skorupy i błony, a także jaja i produkty jajczarskie nie nadające się do spożycia przez ludzi, usuwa się niezwłocznie i przechowuje w wydzielonych miejscach oddalonych od pomieszczeń produkcyjnych.

§ 14. 1. Po wybiciu jaj białko, żółtko lub ich mieszanina, zwane dalej "półproduktami jajczarskimi", poddaje się natychmiast obróbce cieplnej, z zastrzeżeniem § 15 i 16.

2. Obróbkę cieplną prowadzi się w sposób zapewniający zniszczenie organizmów patogennych.

3. W czasie obróbki cieplnej temperaturę stale rejestruje się, a zapisy temperatury dotyczące każdej partii jaj – przechowuje się przez okres 2 lat.

4. W przypadku gdy obróbka cieplna, o której mowa w ust. 1, jest nieskuteczna, ponowną obróbkę wykonuje się natychmiast po pierwszej obróbce.

§ 15. 1. W przypadku, gdy obróbka cieplna półproduktów jajczarskich, o której mowa w § 14 w ust. 1, nie jest przeprowadzona natychmiast po wybiciu jaj, półprodukty te przechowuje się w postaci zamrożonej lub w temperaturze nie przekraczającej 4°C.

2. Produkty jajczarskie nie przeznaczone do odcukrzenia przechowuje się w temperaturze 4 °C nie dłużej niż 48 godzin.

§ 16. Półprodukty jajczarskie pozyskane w innym zakładzie poddaje się obróbce cieplnej jeżeli :

1) po pozyskaniu zostały zmrożone lub schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 C; w przypadku schłodzenia poddaje się je obróbce cieplnej w ciągu 48 godzin od wybicia jaj, z których zostały wytworzone, z wyłączeniem półproduktów jajczarskich przeznaczonych do odcukrzenia,

2) na opakowaniach półproduktów jajczarskich umieszcza się informację, że są to półprodukty jajczarskie przeznaczone do dalszej obróbki, oraz podaje się datę i godzinę wybicia jaj.

§ 17. Bezpośrednio po wytworzeniu produkty jajczarskie suszy się lub schładza do temperatury nie wyższej niż 4°C albo zamraża.

§ 18.1. Każdą partię produktów jajczarskich bada się w celu ustalenia czy spełnia kryteria dopuszczalnej ilości zanieczyszczeń, w tym mikrobiologicznych, określonych w przepisach odrębnych oraz wymagań, określonych w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne wymagane przy pakowaniu, znakowaniu i przechowywaniu produktów jajczarskich

§ 19.1. Produkty jajczarskie pakuje się w odpowiednich warunkach higienicznych, w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniem, a opakowania dostarcza się w taki sposób aby nie następowało ich gromadzenie na stanowisko pakowania.

2. Materiały opakowaniowe odpowiadają warunkom higienicznym, a w szczególności:

1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych produktów jajczarskich,

2) nie mogą powodować przenikania do produktów jajczarskich substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi,

3) powinny być wytrzymałe i zabezpieczać produkty jajczarskie przed zanieczyszczeniem.

3. Materiały opakowaniowe przechowuje się w szczelnych pomieszczeniach przeznaczonych specjalnie do tego celu, w sposób wykluczający bezpośredni kontakt ze ścianami i posadzkami.

4. Do pakowania produktów jajczarskich używa się wyłącznie opakowań czystych, przy czym opakowania wielokrotnego użytku myje się i dezynfekuje każdorazowo przed powtórny użyciem.

5. Natychmiast po zapakowaniu produktu, opakowania zamyka się i składa w pomieszczeniu służącym do ich przechowywania.

6. Opakowania wielokrotnego użycia przeznaczone do produktów jajczarskich mogą być wykorzystane do pakowania innych artykułów spożywczych, jeżeli przed kolejnym użyciem zostaną umyte i zdezynfekowane.

7. Opakowania transportowe do przewozu produktów jajczarskich w ilościach hurtowych oprócz warunków higienicznych, określonych w § 19 w ust. 2 w pkt 1-3, powinny być w szczególności:

1) skonstruowane w sposób umożliwiający całkowite usunięcie półproduktów lub produktów jajczarskich, a jeżeli są one wyposażone w zawory, to powinny one być łatwe do odłączenia, rozebrania, mycia, czyszczenia i dezynfekcji,

2) wykonane z gładkiego materiału, łatwego do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, odpornego na korozję,

3) czyszczone, myte, dezynfekowane i płukane natychmiast po każdorazowym użyciu, a jeśli to konieczne, również przed powtórny użyciem,

4) po ich napełnieniu zamknięte,

5) przeznaczone wyłącznie do transportu półproduktów i produktów jajczarskich.

§ 20.1. Produkty jajczarskie oprócz oznakowania określonego w odrębnych przepisach zaopatruje się w numer partii produkcyjnej oraz w znak weterynaryjny umieszczony na wyrobie gotowym, opakowaniu jednostkowym lub na etykiecie umieszczonej na tym opakowaniu, którego otwarcie powoduje zniszczenie znaku weterynaryjnego.

2. Znakowanie produktów gotowych odbywa się w zakładzie bezpośrednio po ich wytworzeniu w sposób czytelny i trwały.

3. Jeżeli produkty gotowe są umieszczane w opakowaniach zbiorczych, opakowania te również oznacza się znakiem weterynaryjnym.

4. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1 zawiera:

- 1) w górnej części - litery PL,
- 2) w środku - numer weterynaryjny zakładu,
- 3) w dolnej części - litery IW.

5. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, dla produktów wyprodukowanych w zakładach posiadających uprawnienia do produkcji na rynek Unii Europejskiej, ma kształt owalny o wymiarach: szerokość 3 cm i wysokość 2 cm, przy czym wysokość cyfr i liter powinna wynosić 0,2 cm.

6. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, dla produktów wyprodukowanych w zakładach nie posiadających uprawnień, o których mowa w ust.5, ma kształt okrągły o wymiarach: średnica 3 cm, przy czym wysokość cyfr i liter powinna wynosić 0,2 cm.

7. Znak weterynaryjny o którym mowa w ust. 3, dla produktów wyprodukowanych w zakładach posiadających uprawnienia do eksportu na rynek Unii Europejskiej ma szerokość 6,5 cm, wysokość 4,5 cm przy czym wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm a liter 0,8 cm.

8. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 3, dla przetworów wyprodukowanych w zakładach nie posiadających uprawnień, o których mowa w ust. 7 ma kształt okrągły o średnicy 6 cm; wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm, liter 0,8 cm.

§ 21. Każdej przesyłce produktów jajczarskich towarzyszą handlowe dokumenty identyfikacyjne określające w szczególności:

- 1) rodzaj produktów z wyszczególnieniem gatunków zwierząt, z których pozyskano jaja do ich wytworzenia,
- 2) numer partii produkcyjnej,
- 3) przeznaczenie produktów jajczarskich,
- 4) nazwę, adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny producenta.

§ 22. 1. W pomieszczeniach do przechowywania półproduktów i produktów jajczarskich zapewnia się swobodny obieg powietrza wokół tych półproduktów i produktów.

2. Temperatury przechowywania produktów jajczarskich nie mogą być wyższe od:

- 1) - 18°C dla produktów głęboko zamrożonych,
- 2) - 12°C dla produktów zamrożonych,
- 3) 4°C dla produktów schłodzonych,
- 4) 15°C dla produktów odwodnionych, z wyłączeniem białka,.

3. Temperatury przechowywania stale się rejestruje, a szybkość schładzania ustala się tak, aby produkty jajczarskie osiągały odpowiednie temperatury, określone w ust. 2, w możliwie najkrótszym czasie.

4. Przy transporcie produktów jajczarskich stosuje się tempereatury, o których mowa w ust.2..

Rozdział 5

Warunki weterynaryjne wymagane przy pozyskiwaniu, klasyfikacji i znakowaniu jaj konsumpcyjnych

§ 23. Gospodarstwo zajmujące się pozyskiwaniem jaj może je dostarczać do:

- 1) punktu odbioru jaj,
- 2) zakładów pakowania,
- 3) zakładów przemysłu spożywczego i do zakładów przemysłu innego niż spożywczy,

§ 24 1. Gospodarstwa zajmujące się pozyskiwaniem jaj oraz zakłady pakowania:

1) wyposaża się w pomieszczenia, które posiadają wentylację i oświetlenie, sprzęt do mycia i dezynfekcji, urządzenia do utrzymania optymalnej temperatury,

2) powinny spełniać warunki bezpieczeństwa i higieny pracy, określone w przepisach odrębnych

2. Zakłady pakowania jaj wyposaża się w urządzenia służące do:

- 1) prześwietlania jaj,
- 2) określania wysokości komory powietrznej,
- 3) sortowania jaj według klas wagowych,
- 4) ważenia jaj,
- 5) znakowania jaj,
- 6) mycia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu.

3. Pracownicy punktów odbioru jaj i zakładów pakowania jaj używają czystą odzież i obuwie robocze oraz są obowiązani myć i odkażać ręce przed każdym przystąpieniem do pracy.

4. Do gospodarstw i zakładów, o których mowa w § 24 w ust. 1, doprowadza się wodę zdatną do picia.

§ 25.1. Ustala się następujące kategorie jaj:

- 1) kategoria „A” - „jaja świeże”,
- 2) kategoria „B” - „jaja drugiej jakości lub jaja konserwowane”,
- 3) kategoria „C” – „jaja poza klasyfikacją - dla przemysłu spożywczego”.

2. Jaja kategorii A są klasyfikowane według ich wagi.

3. Jaj, które dostarcza się bezpośrednio do zakładów przemysłowych nie klasyfikuje się i nie znakuje.

§ 26.1. Jaja kategorii „A” spełniają następujące wymagania:

- 1) skorupka i osłonka są czyste i nieuszkodzone, o normalnym wyglądzie,
- 2) komora powietrzna ma wysokość nie przekraczającą 6 mm, nieruchomą, zaś w jajach klasy „extra” nie powinna być wyższa niż 4 mm;
- 3) białko jest jasne i przejrzyste, o konsystencji galaretowatej, wolne od ciał obcych,
- 4) żółtko jest widoczne podczas prześwietlania tylko jako cień, bez wyraźnych konturów zaś podczas obracania jaja występuje niewielkie odchylenie od położenia centralnego, wolne od ciał obcych,
- 5) zarodek - rozwój niedostrzegalny,
- 6) zapach - wolne od obcych zapachów.

2. Jaj kategorii „A”:

- 1) nie myje się i nie czyści się,
 - 2) nie poddaje się żadnym zabiegom konserwującym ani schładzaniu w temperaturze poniżej +5 °C, z zastrzeżeniem ust. 3.
3. Jaja kategorii „A”, mogą być przetrzymywane w temperaturze poniżej 5 °C wyłącznie podczas transportu, którego czas nie przekracza 24 godzin lub w pomieszczeniu, w którym odbywa się sprzedaż detaliczna albo w magazynach sklepowych, jeżeli liczba składowanych jaj nie przekracza ilości niezbędnej na okres trzydniowej sprzedaży.

§ 27. Ustala się następujące klasy wagowe jaj kategorii „A”:

- 1) klasa 0 - 75 g i powyżej,
- 2) klasa 1 - od 70 g do poniżej 75 g,
- 3) klasa 2 - od 65 g do poniżej 70 g,
- 4) klasa 3 - od 60 g do poniżej 65 g,
- 5) klasa 4 - od 55 g do poniżej 60 g,
- 6) klasa 5 - od 50 g do poniżej 55 g,
- 7) klasa 6 - od 45 g do poniżej 50 g,
- 8) klasa 7 - poniżej 45 g.

§ 28. Na jajach kategorii „A” umieszcza się, co najmniej, jedno z następujących oznaczeń:

- 1) termin przydatności do spożycia,
- 2) datę zniesienia jaja,
- 3) kategorię jakości,
- 4) klasę wagową,
- 5) weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu pakowania,
- 6) nazwę zakładu pakowania,

- 7) znak firmowy producenta,
- 8) informację o sposobie chowu niosek,
- 9) informację o pochodzeniu jaj.

§29. Znakowanie jaj kategorii „A” dokonuje się przez umieszczenie na jajach:

- 1) okręgu o średnicy co najmniej 12 mm, który określa ich kategorię,
- 2) cyfry o wysokości 2 ÷3 mm umieszczonej wewnątrz okręgu, która określa ich klasę wagową,
- 3) weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego zakładu pakowania, który tworzy osiem cyfr o wysokości co najmniej 5 mm;
- 4) innych informacji, o których mowa w § 25, które podaje się za pomocą liter i cyfr o wysokości co najmniej 5 mm..

§ 30. 1. Na jajach kategorii „A” lub na ich opakowaniach jednostkowych można umieszczać następujące dodatkowe informacje dotyczące sposobu chowu kur niosek:

- 1) na opakowaniach:
 - a) jaja kur z chowu na wolnym wybiegu,
 - b) jaja kur z chowu na wolnym powietrzu,
 - c) jaja kur z chowu zamkniętego,
 - d) jaja kur z chowu grzędowego,

- 2) na jajach:
 - a) wolny wybieg,
 - b) wolne powietrze,
 - c) chów zamknięty,
 - d) chów grzędowy.

2. Zakłady pakujące, które umieszczają na jajach informacje, o których mowa w ust.1, gromadzą dane dotyczące:

- 1) producentów jaj,
- 2) liczby kur niosek utrzymywanych przez każdego producenta.

Producenci, o których mowa w ust. 2, gromadzą informacje obejmujące:

- 1) datę zasiedlenia kurnika,
- 2) wiek oraz liczbę kur niosek w dniu zasiedlenia,
- 3) typ chowu,
- 4) dzienną produkcję i dostawy jaj,
- 5) datę wysyłki oraz nazwy odbiorców jaj.

4. Dodatkowe informacje, o których mowa w ust. 1, umieszcza się po spełnieniu następujących kryteriów chowu drobiu:

- 1) w opakowaniach jednostkowych z napisem "jaja kur z chowu na wolnym wybiegu" jeżeli jaja pozyskano w hodowlach, w których:
 - a) kury nioski mają w ciągu całego dnia swobodny dostęp do wolnego wybiegu,

- b) teren dostępny dla kur jest w większości porośnięty roślinnością,
 - c) na jedną nioskę przypada nie mniej niż 10 m² powierzchni,
 - d) wnętrze kurnika odpowiada warunkom, o których mowa w pkt.3 w lit. b i w lit. c ,
- 2) w opakowaniach jednostkowych z napisem "jaja kur z chowu na wolnym powietrzu" jeżeli jaja pozyskano w hodowlach, w których :
- a) kury nioski przebywają w ciągu dnia na wolnym wybiegu na powietrzu,
 - b) teren dostępny dla kur jest w większej części porośnięty roślinnością
 - c) na jedną nioskę przypada nie mniej niż 2,5 m² powierzchni,
 - d) wnętrze kurnika odpowiada warunkom, o których mowa w pkt.3 w lit. c,
- 3) w opakowaniach jednostkowych z napisem "jaja kur z chowu zamkniętego" jeżeli jaja pozyskano w hodowlach, w których :
- a) na metr kwadratowy powierzchni dostępnej dla kur przypada nie więcej niż siedem niosek,
 - b) co najmniej jedna trzecia część powierzchni, o której mowa w lit. a, pokryta jest ściółką ze słomy, wiórami , piaskiem lub torfem,
 - c) wystarczająca część powierzchni dostępnej dla kur jest przeznaczona do zgarniania odchodów ptasich,
- 4) w opakowaniach jednostkowych z napisem "jaja kur z chowu grzędowego" jeżeli jaja pozyskano w hodowlach, w których :
- a) na metr kwadratowy powierzchni dostępnej dla kur przypada nie więcej niż 25 niosek,
 - b) wnętrze kurnika jest wyposażone w grzędy, których łączna długość zapewnia każdej niosce przestrzeń nie mniejszą niż 15 cm.

§31. Jaja kategorii „B” spełniają następujące wymagania:

- 1) skorupka - jest nieuszkodzona o normalnym wyglądzie,
- 2) komora powietrzna- ma wysokość nie przekraczająca 9 mm;
- 3) białko - jest jasne i przejrzyste, wolne od ciał obcych,
- 4) żółtko - podczas prześwietlenia jest widoczne jako cień; cecha ta nie jest wymagana w jajach konserwowanych wapnem, wolne od wszelkiego rodzaju ciał obcych,
- 5) zarodek - rozwój niedostrzegalny,
- 6) zapach - wolne od obcych zapachów.

2. Jaja kategorii „B” dzieli się na trzy grupy:

- 1) jaja niechłodnicze i niekonserwowane,
- 2) jaja chłodnicze , które zostały schłodzone w temperaturze poniżej 5 °C,

3) jaja konserwowane, które zostały utrwalone w mieszaninie gazów różnej od składu powietrza atmosferycznego lub poddane innym procesom utrwalającym.

§32.1. Znakowanie jaj kategorii „B” dokonuje się przez umieszczenie na jajach:

- 1) okręgu o średnicy co najmniej 12 mm, z wpisaną w jego wnętrzu literą B o wysokości co najmniej 5 mm - w przypadku jaj niechłodniczych
- 2) trójkąta równobocznego o długości boku nie mniejszym niż 10 mm- w przypadku jaj chłodniczych,
- 3) rombu o przekątnych 16 mm i 7 mm – w przypadku jaj konserwowanych.

2. Jaja znakuje się przed ich schładzaniem lub konserwowaniem z zastrzeżeniem ust.3.

3. Jaja konserwowane przy użyciu wody wapiennej można znakować po utrwaleniu.

§33.1 Do kategorii „C” należą jaja niespełniające wymagań określonych dla kategorii „A” i „B”, które dostarcza się wyłącznie do zakładów i zakładów przemysłowych.

2. Znakowanie jaj kategorii „C” dokonuje się przez umieszczenie na jajach okręgu o średnicy co najmniej 12 mm, z wpisaną w jego wnętrzu literą C o wysokości co najmniej 5 mm.

§ 34.1. Przepisów, określonych w § 32 i 33 nie stosuje się do jaj kategorii „B” i „C” dostarczanych bezpośrednio do zakładów przemysłowych, jeżeli cel ich przeznaczenia jest określony na opakowaniu.

2. Jaja kategorii „A” i „B” , które przestały spełniać wymagania ustalone dla tych kategorii przeklasyfikowuje się odpowiednio do kategorii „B” i „C”, stosownie do posiadanych cech.

3. Jaj nie przeklasyfikowuje się, jeżeli dostarczane są bezpośrednio do zakładów przemysłowych, a cel ich przeznaczenia jest określony na opakowaniu.

§ 35. Znakowanie, o którym mowa w § 32 i 33, dokonuje się czytelnie, niezmywalnym, odpornym na gotowanie tuszem, dopuszczonym do barwienia środków spożywczych. .

§ 36.1 Jaja pozyskane przez producenta dostarcza się do zakładów, o których mowa w § 23., nie rzadziej niż co trzy dni robocze.

2. Jaja, które mają być znakowane klasą jakościową „extra” są odbierane od producenta lub dostarczane przez niego do zakładu pakowania jaj każdego dnia roboczego; jeżeli temperatura składowania jaj nie przekracza 13 °C, dostawa lub odbiór jaj może odbywać się co drugi dzień roboczy.

3. Jaja, które mają być znakowane datą zniesienia są odbierane od producenta lub dostarczane przez niego do zakładu pakowania jaj w dniu ich zniesienia; jeżeli jaja znakowane są u producenta dostarcza się je lub odbiera najpóźniej w następnym dniu roboczym po zniesieniu.

4. Jaja z punktu odbioru jaj dostarcza się do zakładu pakowania najpóźniej w następnym dniu roboczym po ich zakupie.

5. Do każdej dostawy jaj dołącza się handlowy dokument identyfikacyjny zawierający nazwę i adres producenta lub punktu odbioru jaj oraz datę ich wysyłki.

6. Zakłady pakowania klasyfikują i pakują jaja nie później niż drugiego dnia roboczego po ich otrzymaniu, z wyjątkiem przypadków, gdy:

- 1) jaja są wysyłane do innego zakładu pakowania nie później niż w następnym dniu roboczym po dacie ich otrzymania,

- 2) jaja mają być znakowane datą zniesienia; w takim przypadku jaja klasyfikuje się i pakuje w tym samym dniu, a jeżeli dzień zniesienia nie jest dniem roboczym czynności te wykonuje się w pierwszym następnym dniu roboczym.

7. Znakowanie, o którym mowa w § 29-30 i w § 32-33, nanosi się w zakładzie pakowania jaj w dniu ich klasyfikacji i pakowania.

8. Jaja kategorii „A” i „B” wprowadza się na rynek nie później niż 21 dni od dnia ich zniesienia, z zastrzeżeniem ust.9.

9. Obowiązek, o którym mowa w ust.8 nie dotyczy jaj chłodniczych i konserwowanych oraz jaj przeznaczonych do przetwórstwa w zakładach oraz zakładach przemysłowych, jeżeli cel ich przeznaczenia jest określony na opakowaniu.

§ 37. 1.Jaja klasyfikują wyłącznie zakłady pakujące.

2. Zakład, o którym mowa w ust.1,gromadzi informacje dotyczące:

- 1) wielkości dostawy jaj z uwzględnieniem ich pochodzenia,
- 2) dostawców jaj z uwzględnieniem nazwy i adresu producenta,
- 3) ilości lub wagi gromadzonych jaj,
- 4) sklasyfikowanych jaj na kategorie i klasy wagowe.

§ 38.1.Opakowania jednostkowe i transportowe powinny być odporne na uderzenia, suche, czyste i nieuszkodzone oraz wykonane z tworzywa, które zabezpiecza jaja przed obcymi zapachami i innymi czynnikami mogącymi pogorszyć ich jakość.

2. Opakowania transportowe stosuje się powtórnie jeżeli:

- 1) spełniają wymagania określone w ust.1,
- 2) nie posiadają pierwotnych oznakowań, które mogłyby być przyczyną pomyłki.

3. Powtórne użycie opakowań jednostkowych jest niedopuszczalne.

§ 39.1. Na zewnętrznej stronie opakowań jednostkowych umieszcza się:

- 1) danie dotyczące nazwę oraz siedzibę zakładu, który jaja zapakował lub zlecił pakowanie,
- 2) weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu pakowania,
- 3) kategorię jakościową i wagową jaj; jaja należące do kategorii A oznacza się słowami: „kategoria A” lub literą „A” w połączeniu z napisem „świeże” lub bez niego,
- 4) liczbę jaj w opakowaniu,
- 5) datę pakowania, termin przydatności do spożycia i warunki przechowywania,
- 6) informację o sposobie chłodzenia lub metodzie konserwowania.

2. Na opakowaniach jednostkowych ponadto mogą być umieszczone informacje dotyczące:

- 1) ceny detalicznej,
- 2) warunków przechowywania jaj,
- 3) sposobu chowu niosek.

2. Opakowania transportowe nie są wymagane jeżeli:

- 1) dostawa jaj odbywa się bezpośrednio z zakładu pakowania do punktów sprzedaży detalicznej,
- 2) jaja przeznaczone są do sprzedaży na sztuki,
- 3) jeżeli są przewożone na odległość nie przekraczającą 20 km, a codzienne dostawy nie są większe niż 3600 jaj łącznie lub 360 jaj dla indywidualnego odbiorcy.

§ 40.1. Termin przydatności jaj do spożycia, o którym mowa w § 39 w ust.1 w pkt 5, określa się : „najlepiej spożyć przed...”.

2. Datę określającą termin przydatności do spożycia podaje się w dwóch dwucyfrowych liczbach w następującej kolejności:

- 1) dzień od 01 do 31,
- 2) miesiąc od 01 do 12.

2. W przypadku sprzedaży jaj na sztuki informację , o której mowa w ust. 2, podaje się do wiadomości konsumenta w miejscu sprzedaży.

§ 41.1. Zakład pakujący, oprócz terminu przydatności jaj do spożycia, może podać zalecaną datę ich sprzedaży, którą umieszcza się na ich powierzchni oraz dodatkowo na opakowaniu.

2. Data, o której mowa w ust 1, określa ostateczny termin, w którym jaja są wprowadzane na rynek, po którym pozostaje jeszcze okres siedmiu dni przeznaczonych na przechowanie ich po zakupie.

3. Na opakowaniu jednostkowym i jajach można podawać datę ich zniesienia, przy czym znakowanie jaj może odbywać się również u producenta.

4. Daty, o których mowa w ust. 1 i 3 oznacza się w sposób, określony w § 40 w ust. 2.

§ 42.1 Jeżeli na jajach i ich opakowaniach jednostkowych podawana jest data zniesienia, o której mowa w § 41 w ust..3, wówczas powinny być zachowane następujące warunki:

1) zakłady pakujące jaja gromadzą dane dotyczące:

- a) producentów jaja,
- b) liczby kur niosek utrzymywanych przez każdego producenta jaj,
- c) dziennej dostaw jaj, które mają być znakowane datą zniesienia lub które zostały już oznakowane u producenta,
- d) sklasyfikowanych jaj na kategorie i klasy wagowe,
- e) liczbę lub wagę sprzedanych jaj w poszczególnych klasach wagowych oraz liczbę poszczególnych odbiorców, z podaniem ich nazw i adresów,

2) producenci , o których mowa w lit. a gromadzą informacje dotyczące:

- a) daty wstawienia, wieku kur w momencie wstawienia i liczby niosek w poszczególnych kurnikach,
- b) dziennej produkcji jaj w każdym kurniku,
- c) liczby lub wagi dostarczanych jaj, na których ma być umieszczona data zniesienia lub została już umieszczona u producenta oraz nazwy, adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu pakowania jaj, który je odebrał.

Jaja, które mają być znakowane datą zniesienia dostarcza się do zakładów pakowania w zamkniętych pojemnikach, na których podaje się następujące informacje:

- 1) datę zniesienia,
- 2) dane dotyczące producenta producenta wraz z oznaczeniem kurnika, z którego pochodzą jaja,
- 3) datę wysyłki,
- 4) liczbę lub wagę jaj w dostawie.

3. Każdej przesyłce jaj towarzyszy handlowy dokument identyfikacyjny zawierający informacje, o których mowa w ust. 2, który zakład pakujący przechowuje przez co najmniej sześć miesięcy.
4. Jeżeli zakłady pakowania przyjmują jaja od innych producentów, które nie będą oznakowane datą zniesienia, jaja te składa się i klasyfikuje oddzielnie.

§ 43.1. Na opakowaniach jednostkowych i transportowych zawierających jaja kategorii A można umieszczać banderolę lub etykietą koloru białego opatrzoną napisem koloru czarnego o wysokości liter - 2 cm: „extra” lub „extra świeże” i uzupełnione słowem: "do" oraz dwiema dwucyfrowymi liczbami, o których mowa w § 40 w ust.2, oznaczającymi siódmy dzień po zapakowaniu lub dziewiąty dzień po dacie zniesienia jaj.

2. Banderole lub etykiety, o których mowa w ust.1, usuwa się lub niszczy w terminie siedmiu dni od daty pakowania lub w terminie dziewięciu dni od daty zniesienia jaj.

Na opakowaniach transportowych, zawierających jaja zakwalifikowane do innych kategorii niż „A”, umieszcza się banderolę lub etykietę, która po otwarciu opakowania ulegnie zniszczeniu, po spełnieniu następujących warunków:

1) banderolę lub etykietę w kolorze żółtym stosuje się do opakowań zawierających :

a) jaja nie sklasyfikowane do kategorii A,B lub C,

b) jaja kategorii A lub B, które przestały już spełniać wymagania dla tych kategorii, ale nie zostały ponownie sklasyfikowane,

c) jaja kategorii C.

2) informacje umieszczone na banderoli lub etykiecie powinny być w formie napisu koloru czarnego o wysokości liter 2 cm, powinny zawierać:

a) dane dotyczące zakładu pakowania,

b) liczbę lub wagę netto jaj w opakowaniu transportowym,

c) napis: „JAJA PRZEZNACZONE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO”,

4. Banderolę lub etykietę w kolorze czerwonym do opakowań zawierających jaja przemysłowe, określone w § 2 w pkt 3, zaopatruje się w informacje w formie napisu koloru czarnego o wysokości liter 2 cm zawierające:

1) dane dotyczące podmiotu odbierającego jaja,

2) dane dotyczące podmiotu wysyłającego jaja,

3) napis: „JAJA PRZEMYSŁOWE”,

4) oraz dodatkowy napis koloru czarnego o wysokości liter 1 cm: „nie nadają się do spożycia przez ludzi.”

5. Banderole i etykiety, o których mowa w ust.1 powinny być umieszczone na opakowaniach transportowych w taki sposób, aby nie zakrywały innych danych uprzednio umieszczonych na opakowaniu.

6. Banderole lub etykiety nie stosuje się na opakowaniach transportowych zawierających jaja przeznaczone do sprzedaży na sztuki.

§ 44. Jaja przeklasyfikowane do niższej kategorii jakości, o którym mowa w § 34 w ust.2,

kieruje się do obrotu handlowego w tych samych opakowaniach, w których

znajdowały się przed obniżeniem kategorii jeżeli:

- 1) na banderolach i etykietach umieszczonych na opakowaniach transportowych i jednostkowych zostaną podane następujące informacje:
 - a) nazwa i adres zakładu, który dokonał przeklasyfikowania lub zlecił przeklasyfikowanie jaj,
 - a) numer zakładu pakowania, który po raz pierwszy zapakował jaja oraz kraj pochodzenia w przypadku jaj importowanych,
 - b) kategorię jakościową i wagową,
 - c) liczbę zapakowanych jaj,
 - d) w przypadku jaj kategorii „A” – pierwotny termin przydatności do spożycia oraz wyrazy: „jaja o obniżonej kategorii”; w przypadku jaj pozostałych kategorii - wyraz: "pakowano", a dalej datę pierwszego pakowania i poniżej wyrazy: „obniżona kategoria”, a dalej datę obniżenia kategorii,
 - e) w przypadku jaj chłodniczych lub konserwowanych - sposób obróbki,
- 2) zostaną całkowicie usunięte lub zaklejone oznaczenia z pierwotnej klasyfikacji.

§ 45. Jaja zapakowane, mogą być przepakowywane do innych opakowań jednostkowych i transportowych wyłącznie w zakładach pakowania, z zastrzeżeniem §34 w ust.2, jeżeli:

- 1) w każdym opakowaniu znajdują się jaja z tej samej partii,
- 2) na banderolach lub etykietach opakowań transportowych i jednostkowych się umieszcza się następujące informacje:
 - a) nazwę i adres zakładu, który przepakował lub zlecił przepakowanie jaj,
 - b) numer zakładu pakowania jaj, który je przepakował,
 - c) kategorię jakościową i wagową;
 - d) liczbę zapakowanych jaj;
 - f) w przypadku jaj kategorii „A” – pierwotny termin przydatności do spożycia, a poniżej słowa: „jaja przepakowane”; w odniesieniu do jaj pozostałych kategorii - słowo: "pakowano", a dalej datę pierwszego pakowania i poniżej słowo: „przepakowano”, a dalej datę przepakowania,
 - g) w przypadku jaj chłodniczych lub konserwowanych – rodzaj zastosowanej obróbki.
 - e) numer zakładu pakowania, który po raz pierwszy zapakował jaja lub kraj pochodzenia w odniesieniu do jaj importowanych.

Rozdział 6

Składowanie i transport jaj konsumpcyjnych

§ 46.1. Jaja składa się w pomieszczeniach czystych, suchych, bez obcych zapachów i bezpośredniego działania promieni słonecznych.

2. Jaja przewozi się z zastosowaniem obowiązujących przepisów przewozowych, środkami transportu krytymi, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, zabezpieczającymi ładunek

przed opadami atmosferycznymi, mrozem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i zanieczyszczeniem.

3. Jaja składa się u producenta i transportuje od producenta do punktu odbioru jaj lub zakładu pakowania oraz w obrocie handlowym w temperaturze 8 – 13 ° C.

§ 47. W celu sprawdzenia jakości jaj przeprowadza się ich badania, w sposób określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

Rozdział 7

Przepisy końcowe

§ 48. Rozporządzenia wchodzi w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia.

§ 49. Rozporządzenie traci moc z dniem uzyskania członkostwa w Unii Europejskiej.

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 nr 1 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia.....

Sposób badania jaj konsumpcyjnych

1. Kontrolę jakości jaj prowadzi się:

- 1) w przypadku, gdy jaja znajdują się w opakowaniach transportowych bez opakowań

jednostkowych, do badań pobiera się:

Ogólna liczba jaj w partii, szt.	Liczba jaj pobranych do badań	
	% partii	Minimalna liczba jaj
poniżej 180	100	-
181 do 1 800	15	180
1 801 do 3 600	10	270
3 601 do 10 800	5	360
10 801 do 18 000	4	540
18 001 do 36 000	3	720
36 001 do 360 000	1,5	1 080
powyżej 360 000	0,5	5 400

2) w przypadku jaj w opakowaniach jednostkowych umieszczonych w opakowaniach transportowych, do badań pobiera się:

Ogólna liczba jaj w partii, szt.	% badanych opakowań jednostkowych	liczba badanych jaj z pobranych opakowań
poniżej 180	100	100
181 do 1 800	15	100
1 801 do 3 600	10	100
3 601 do 10 800	5	100
10 801 do 18 000	4	100
18 001 do 36 000	3	100
36 001 do 360 000	1,5	100
powyżej 360 000	0,5	100

3) w przypadku partii nie przekraczającej 18 000 jaj, do badań pobiera się jaja z nie mniej niż 20 % opakowań transportowych,

4) w przypadku partii większej niż 18 000 jaj, do badań pobiera się jaja z co najmniej 10 % opakowań transportowych, lecz nie mniej niż z dziesięciu opakowań transportowych,

5) w przypadku jaj składowanych lub sprzedawanych luzem w obrocie, próbkę przy liczbie jaj do 180 stanowi 100%, a przy większej liczbie jaj 15 % jaj z danej partii, lecz nie mniej niż 180 sztuk.

2.Badania jaj obejmują w szczególności określenie:

- 1) częstotliwości zbioru i dostaw jaj,
- 2) kategorii jakościowej i wagowej,
- 3) prawidłowości znakowania jaj i ich opakowaniach,
- 4) wyglądu skorupy,
- 5) konsystencji białka,

6) wysokości komory powietrznej,

7) wyglądu i położenia żółtka,

8) obecności i wielkości ciał obcych.

3. Podczas kontroli partii jaj kategorii „A” dopuszcza się następujące odchylenia:

1) podczas wysyłki z zakładu pakowania jaj:

- 5 % jaj z wadami jakościowymi, w tym nie więcej niż:

a) 2 % wylewek lub stłuczek, przy czym wady te powinny być widoczne gołym okiem;

1 % jaj z widocznymi plamami mięsnymi lub krwistymi.

Podczas kontroli jaj sprzedawanych pod nazwą „extra” nie dopuszcza się żadnej tolerancji w zakresie wysokości komory powietrznej podczas pakowania lub odprawy celnej jaj;

2) na innych etapach obrotu towarowego:

a) 7 % jaj z wadami jakościowymi, w tym nie więcej niż:

b) 4 % jaj wylewek lub stłuczek, przy czym wady te powinny być widocznej gołym okiem,

c) 1 % jaj z widocznymi plamami mięsnymi lub krwistymi,

d) w odniesieniu do jednostkowej wagi jaj dopuszcza się udział 12 % jaj należących do klas wagowych zbliżonych do klasy podanej na opakowaniu, ale nie więcej niż 6% jaj sklasyfikowanych do pierwszej niższej klasy wagowej w danej partii.

7. Podczas kontroli partii jaj klasy „B”, tolerancja wad jakościowych wynosi 7 %.

8. Jeżeli kontrolowana partia jaj zawiera mniej niż 180 sztuk, to tolerancje określone w pkt. a,b i c podwaja się.

**Załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia.....(poz.....)**

Maksymalne dopuszczalne poziomy pozostałości chemicznych i fizycznych w produktach jajczarskich

Rodzaj zanieczyszczenia	Dopuszczalny poziom
3-OH kwas masłowy	10 mg/kg w suchej masie po obróbce termicznej
kwas mlekowy	1000 mg/kg w suchej masie przed obróbką termiczną
kwas bursztynowy	25 mg/kg w suchej masie przed obróbką termiczną
Pozostałości błon i skorup	100 mg/kg

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie jaj konsumpcyjnych, jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 32 w pkt. 9 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.)

Aktualnie obowiązujące rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 11 lutego 1999 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji lub przechowywaniu niektórych środków spożywczych nie jest w pełni zgodne z prawem Unii Europejskiej, a zwłaszcza spraw związanych z pozyskiwaniem, składowaniem i transportem jaj konsumpcyjnych

W celu uzyskania harmonizacji z prawem U.E. projekt tego rozporządzenia został znacznie poszerzony i dostosowany do następujących aktach prawnych:

1. Rozporządzenia Komisji EWG Nr 1274/91 z 15 maja 1991r. (DzUWE z 16.05.91, popr. 22.08.91r.) określającego sposób wykonania rozporządzenia Rady EWG nr 1907-90 w sprawie niektórych norm w obrocie towarowym mających zastosowanie do jaj.
2. Rozporządzenia Rady EWG Nr 1907/90 z dnia 26 czerwca 1990r. (DzUWE z 06-7-90) w sprawie niektórych norm w obrocie towarowym mających zastosowanie do jaj.
2. Decyzji Rady z dnia 20 czerwca 1994r. ustanawiającej szczegółowe warunki w zakresie zdrowia publicznego odnoszące się do wprowadzania na rynek niektórych kategorii jaj.
3. Dyrektywy Rady (EEC) nr 89/437/EEC z dnia 20 lipca 1989 r. dotyczącej higieny i problemów zdrowotnych odnośnie produkcji i wprowadzania na rynek produktów jajczarskich

Projekt rozporządzenia przenosi w całości treść zawartą w w/w aktach prawa unijnego, a w szczególności reguluje następujące kwestie:

- warunki produkcji jaj konsumpcyjnych w gospodarstwach,
- warunki techniczne i sanitarne zakładu przetwórstwa jaj,
- zasady i warunki pozyskiwania, pakowania i dostarczania jaj do konsumenta,
- sposób klasyfikacji jaj i ich znakowania,
- warunki pakowania jaj i przetworów jajecznych,
- warunki przechowywania i transportu jaj konsumpcyjnych i produktów jajczarskich.

Projekt rozporządzenia określa w wymiarze wyczerpującym warunki weterynaryjne wymagane przy przetwórstwie jaj oraz pozyskiwaniu, składowaniu i transporcie jaj konsumpcyjnych, uwzględniając regulacje prawne Unii Europejskiej w zakresie, w jakim ustawa weterynaryjna zawiera upoważnienia.

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało wpływu na rynek pracy, konkurencyjność gospodarki, rozwój regionalny, a także nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Proponuje się, aby rozporządzenie weszło w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia.

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹
z dnia2002 r.**

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji
mięczaków dwuskorupowych.**

Na podstawie art. 32 pkt 10 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

**Rozdział I
Przepisy ogólne**

§ 1. 1. Rozporządzenie określa szczegółowe warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do natychmiastowej konsumpcji lub dalszego przetworzenia przed spożyciem.

2. Z wyjątkiem postanowień dotyczących oczyszczania, niniejsze rozporządzenie stosuje się do szkarłupni, osłonnic i brzuchonogów morskich.

3. Niniejsze rozporządzenie ustanawia zasady kontroli niektórych chorób mięczaków dwuskorupowych, o których mowa w niniejszym rozporządzeniu.

§ 2. W rozumieniu rozporządzenia:

1. „mięczaki dwuskorupowe” oznaczają małże karmione przez filtr;

2. „biotoksyny morskie” oznaczają substancje trujące odkładające się w mięczakach dwuskorupowych żywiących się planktonem zawierającym toksyny;

3. „czysta woda morska” oznacza wodę morską lub wodę słonawą, która ma być używana zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym rozporządzeniu i która nie jest zanieczyszczona mikrobiologicznie, substancjami toksycznymi i niepożądanymi występującymi naturalnie lub w wyniku zrzutów do środowiska, w ilościach, które mogą mieć negatywny wpływ na zdrowie mięczaków dwuskorupowych lub zmienić ich smak;

4. „kondycjonowanie” oznacza przechowywanie żywych mięczaków dwuskorupowych, których jakość nie wskazuje na potrzebę płukania lub obróbki w zakładzie oczyszczającym, w zbiornikach lub innych instalacjach zawierających czystą wodę morską lub w lokalizacjach naturalnych w celu usunięcia piasku, błota lub szlamu;

5. „obszar produkcyjny” oznacza każdy obszar, obszar przybrzeżny w estuarium rzeki lub obszar laguny, w którym znajdują się naturalne pokłady mięczaków dwuskorupowych lub miejsca hodowli mięczaków dwuskorupowych, z których zbiera się mięczaki dwuskorupowe;

6. „obszar przejściowy” oznacza każde morze, obszar przybrzeżny w estuarium rzeki lub obszar laguny z wyraźnie oznaczonymi granicami wskazanymi bojami, stanowiskami lub innymi stałymi elementami, w stosunku do którego Powiatowy Lekarz Weterynarii wyraził zgodę na stosowanie go wyłącznie do naturalnego oczyszczania żywych skorupiaków dwuskorupowych;

7. „centrum wysyłkowe” każdą instalację przybrzeżną lub nadbrzeżną, która posiada zgodę na przyjmowanie, kondycjonowanie, mycie, czyszczenie, sortowanie i pakowanie żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do konsumpcji;

8. „centrum oczyszczania” oznacza zakład ze zbiornikami zasilanymi naturalnie czystą wodą morską lub wodą morską oczyszczoną w odpowiedni sposób, który posiada zezwolenie na umieszczenie w nim mięczaków dwuskorupowych na czas niezbędny dla usunięcia zanieczyszczeń mikrobiologicznych, tak, aby nadawały się do konsumpcji;
9. „przejście” oznacza operację przeniesienia żywych mięczaków dwuskorupowych do uznanego w tym celu morza lub obszarów laguny lub obszarów przybrzeżnych w estuarium rzeki, pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii i na czas niezbędny dla usunięcia zanieczyszczenia. Nie obejmuje specyficznych operacji przenoszenia mięczaków dwuskorupowych do obszarów bardziej odpowiednich dla ich dalszego wzrostu i zwiększania masy;
10. „środki transportu” oznaczają części zarezerwowane dla towarów w samochodach, wagonach i samolotach, ładowniach statków i kontenerach przeznaczonych do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
11. „dostawa” oznacza pewną ilość żywych mięczaków dwuskorupowych konfekcjonowaną w centrum wysyłkowym lub oczyszczaną w centrum oczyszczania, a następnie przeznaczoną dla jednego lub więcej klientów;
12. „partia” oznacza ilość żywych mięczaków dwuskorupowych zebranych z obszaru produkcji, a następnie przeznaczoną odpowiednio do dostarczenia do posiadającego zezwolenie centrum wysyłkowego, centrum oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego;
13. „wprowadzanie na rynek” oznacza przetrzymywanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostarczenie lub każdą inną formę umieszczania na rynku żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do konsumpcji w postaci surowej lub w celu dalszego przetworzenia na terenie kraju, z wyłączeniem bezpośredniego dostarczenia na rynek w niewielkich ilościach przez rybaków przybrzeżnych detalistom lub konsumentom, co musi podlegać kontroli zdrowotnej ustanowionej w przepisach krajowych dotyczących kontroli handlu detalicznego;
14. „paciorkowce pochodzące z fekaliiów” oznaczają mogące żyć w różnych warunkach otoczenia bakterie tlenowe, gramujemne, nie tworzące zarodników, nie barwiące się cytochromooksydazą, pałeczkowate, które fermentują laktozę wytwarzając gaz w obecności soli kwasów żółciowych lub innych czynników czynnych powierzchniowo o podobnych właściwościach wstrzymujących wzrost przy $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ co najmniej w ciągu 24 godzin;
15. „E. coli” oznaczają paciorkowce pochodzące z fekaliiów, które tworzą również indol z tryptofanem w $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ w ciągu 24 godzin.
16. „zaobserwowana zwiększona śmiertelność” oznacza nagłą śmiertelność obejmującą około 15% hodowanych zwierząt, a która zaszła w krótkim okresie czasu pomiędzy dwoma inspekcjami (potwierdzona w przeciągu 15 dni). W wylęgarni śmiertelność uznaje się za zwiększoną, gdy hodowca nie może otrzymać larw z ikry złożonej kolejno z różnych wylęgów. W hodowli wstępnej śmiertelność jest uznawana za zwiększoną, gdy w wielu rurach nagła śmiertelność o znacznych rozmiarach wystąpi w krótkim okresie czasu.
17. „gospodarstwo” oznaczają wszelkie przedsiębiorstwa, lub ogólnie, wszelkie geograficznie określone urządzenia techniczne, w których zwierzęta kultur wodnych są hodowane lub przetrzymywane mając na uwadze umieszczenie na rynku.

Rozdział II

Postanowienia dotyczące produkcji

§ 3. 1. Wprowadzanie na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych natychmiast do konsumpcji podporządkowane jest następującym warunkom:

- a) powinny one pochodzić z obszarów produkcyjnych spełniających wymogi ustanowione w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
- b) mięczaki powinny zostać odłowione i przetransportowane z obszaru produkcji do centrum wysyłkowego, oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego zgodnie z warunkami ustanowionymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia;
- c) jeżeli tak stanowi niniejsze rozporządzenie, powinny być okresowo przetrzymywane w odpowiednich obszarach uznanych jako właściwe do tego celu, spełniających warunki ustanowione w załączniku nr 3 do rozporządzenia;
- d) powinny być konfekcjonowane w sposób higieniczny, a w razie potrzeby, uprzednio oczyszczone w miejscach uznanych za właściwe dla tego celu, spełniających wymogi załącznika nr 4 do rozporządzenia;
- e) powinny spełniać kryteria wymienione w załączniku nr 5 do rozporządzenia;
- f) kontrole zdrowotne powinny być prowadzone zgodnie z postanowieniami załącznika nr 6 do rozporządzenia;
- g) powinny być odpowiednio opakowane, zgodnie z postanowieniami załącznika nr 7 do rozporządzenia;
- h) powinny być przechowywane i transportowane w zadowalających warunkach higienicznych, zgodnie z postanowieniami załączników nr 8 i nr 9 do rozporządzenia;
- i) powinny być oznakowane znakiem zdrowotności, jak przewidziano to w załączniku nr 10 do rozporządzenia.

2. Żywe mięczaki dwuskorupowe przeznaczone do dalszego przetwórstwa, spełniające wymogi określone w ust.1, § 3 powinny być przetworzone zgodnie z wymogami określonymi w odrębnych przepisach.

§ 4. Osoby zajmujące się konfekcjonowaniem żywych mięczaków dwuskorupowych podejmują wszelkie środki niezbędne dla spełnienia wymogów określonych w niniejszym rozporządzeniu podczas prowadzonej produkcji i wprowadzania na rynek. Osoby odpowiedzialne za centra wysyłki i oczyszczania powinny w szczególności zapewnić:

- 1) regularne pobieranie reprezentatywnej ilości próbek do badań laboratoryjnych i ich analizowanie w celu ustalenia historii na podstawie obszarów, z których pochodzą partie oraz jakości zdrowotnej żywych mięczaków dwuskorupowych przed i po konfekcjonowaniu w centrach wysyłkowym i oczyszczania;
- 2) przechowywanie rejestru dla prowadzenia ciągłych zapisów wyników różnych kontroli oraz w celu przedstawienia Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii.

§ 5. 1. a) Powiatowy Lekarz Weterynarii wyrazi zgodę na działalność centrów wysyłkowych i centrów oczyszczania jeśli uzna, że spełniają one wymogi określone w niniejszym rozporządzeniu. Powiatowy Lekarz Weterynarii podejmie wszelkie niezbędne środki, w przypadku naruszenia wymogów określonych w niniejszym rozporządzeniu, biorąc pod uwagę w szczególności wyniki kontroli. Powiatowy Lekarz Weterynarii sporządzi listę centrów wysyłkowych i oczyszczania, które posiadają zezwolenie na prowadzenie działalności, każde z nich powinno posiadać oficjalny numer.

b) Kontrole i monitorowanie tych centrów prowadzone są regularnie przez Powiatowego Lekarza Weterynarii, które mają swobodny dostęp do wszystkich części tych centrów w celu zapewnienia zgodności z postanowieniami niniejszego rozporządzenia. Jeżeli kontrole i monitorowanie wykryją, że wymogi niniejszego rozporządzenia nie są spełniane, Powiatowy Lekarz Weterynarii podejmuje odpowiednie działania.

2. a) Powiatowy Lekarz Weterynarii ustala listę obszarów produkcji i przejściowych - ze wskazaniem ich lokalizacji i granic - z których można odławiać żywe mięczaki dwuskorupowe zgodnie z postanowieniami niniejszego rozporządzenia, a w szczególności załącznika nr 1 do rozporządzenia. O liście muszą zostać powiadomieni wszyscy, na których mają wpływ postanowienia niniejszego rozporządzenia, jak np. dokonujący odłowu i operatorzy centrów oczyszczania i wysyłki.

b) Monitorowanie obszarów produkcji i przejściowych odbywa się w ramach działalności Powiatowego Lekarza Weterynarii, zgodnie z wymogami niniejszego rozporządzenia. Jeżeli monitorowanie wykaże, że wymogi niniejszego rozporządzenia nie są spełniane, Powiatowy Lekarz Weterynarii zamyka dany obszar produkcji lub obszar przejściowy do momentu powrotu sytuacji do normalności.

3. Powiatowy Lekarz Weterynarii może zakazać produkcji i połowu mięczaków dwuskorupowych w obszarach uznanych za nieodpowiednie ze względów zdrowotnych.

Rozdział III **Warunki importu**

§ 6. Podejmując decyzję, czy warunki produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych w kraju eksportera mogą być uznane za równoważne niniejszemu rozporządzeniu, szczególną uwagę należy zwrócić na:

a) przepisy prawne kraju eksportera;

b) sposób organizacji kompetentnych władz w kraju eksportera oraz ich służby kontrolne, ich uprawnienia oraz nadzór, jakiemu podlegają, jak również urządzenia stosowane w monitorowaniu przy wprowadzaniu w życie obowiązujących przepisów prawnych;

c) faktyczne warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych, a w szczególności monitorowanie obszarów produkcji ze względu na zanieczyszczenie środowiska i mikroorganizmami, a także obecność morskich biotoksyn;

d) regularność i szybkość przekazywania informacji dostarczanych przez kraj eksportera, a dotyczących obecności planktonu zawierającego toksyny w obszarach produkcji i, w szczególności, gatunków nie występujących w wodach krajowych oraz ryzyk, jakie obecność ta może oznaczać dla kraju;

e) gwarancje, jakich może udzielić kraj eksportera dotyczące zgodności z normami ustanowionymi w załączniku nr 5 do rozporządzenia;

- f) procedurę uzyskiwania świadectwa zdrowia, które musi towarzyszyć dostawom przy wysyłce do kraju;
- g) wydzielenie obszarów produkcji, z których można dokonywać odłowu żywych mięczaków dwuskorupowych, a następnie je eksportować;
- h) obowiązek informowania o wszelkich zmianach w zezwoleniach udzielanych obszarom produkcji;
- i) oczyszczanie po dokonaniu eksportu;
- j) poszczególne jednostki, z których dopuszcza się import żywych mięczaków dwuskorupowych;
- k) spełnianie wymogów równoważnych z ustanowionymi w niniejszym rozporządzeniu;
- l) monitorowanie prowadzonego przez oficjalne służby kontrolne kraju eksportera.

Rozdział IV

Kontrola niektórych chorób mięczaków dwuskorupowych

§ 7. Powiatowy Lekarz Weterynarii zapewni, że wszystkie gospodarstwa hodujące małże:

- 1. są zarejestrowane a rejestracja jest uaktualniana;
- 2. prowadzą rejestr:
 - a) żywych małż wchodzących do gospodarstwa, wraz z całą informacją dotyczącą ich dostawy, liczby lub masy, rozmiaru i pochodzenia,
 - b) małże opuszczające gospodarstwo w celu ich przeniesienia, wraz z całą informacją odnośnie ich wysyłki, liczby lub masy, rozmiaru i przeznaczenia,
 - c) zaobserwowanej zwiększonej śmiertelności.

Powyższe zapisy, które będą zawsze dostępne na żądanie dla kontroli, będą regularnie uaktualniane i przechowywane przez cztery lata.

§ 8. 1. Powiatowy Lekarz Weterynarii zapewni, że jest stosowany program monitorowania i pobierania próbek w hodowlach małży, obszarach produkcyjnych i naturalnych obszarach odłowu, aby obserwować, czy występuje tam zwiększona śmiertelność i aby śledzić sytuację zdrowotną zasobów.

2. Powiatowy Lekarz Weterynarii może stosować powyższy program do ośrodków oczyszczania i zbiorników do przechowywania, z których woda wypuszczana jest bezpośrednio do morza. Jeżeli podczas stosowania tego programu zauważono zwiększoną śmiertelność lub, jeżeli Powiatowy Lekarz Weterynarii posiada informacje, które stanowią podstawy do podejrzewania choroby, zostaną podjęte następujące kroki:

- 1) zostanie sporządzony wykaz miejsc, gdzie występują choroby mięczaków dwuskorupowych, pod warunkiem, że te choroby nie są objęte programem przyjętym na mocy innych przepisów;
- 2) zostanie sporządzony wykaz miejsc, w których zaobserwowano zwiększoną śmiertelność w wyniku obecności chorób, o których mowa w załączniku nr 11 do rozporządzenia, lub których obecność Powiatowy Lekarz Weterynarii ma podstawy podejrzewać,
- 3) monitorowanie rozwoju i geograficznego rozprzestrzeniania się chorób wspomnianych w lit. a i b.

§ 9. 1. O każdej zwiększonej śmiertelności zaobserwowanej u małży w hodowlach, obszarach produkcyjnych lub w naturalnych obszarach odłowu lub w ośrodkach oczyszczania lub zbiornikach służących do przechowywania, z których woda wypuszczana jest bezpośrednio do morza, Powiatowy Lekarz Weterynarii zostanie powiadomiony możliwie jak najszybciej przez hodowców mięczaków muszlowych lub każdą inną osobę, która to zauważyła.

2. W przypadku, o którym jest mowa ust. 1, Powiatowy Lekarz Weterynarii zapewni, że:

- a) pobierane są próbki do badań w zatwierdzonych laboratoriach;
- b) w oczekiwaniu na wynik badania, o którym mowa w lit. a, żadne mięczaki nie opuszczają zarażonej hodowli, obszaru produkcyjnego lub naturalnego obszaru odłowa lub ośrodków oczyszczania lub zbiorników do przechowywania, z których woda wypuszczana jest bezpośrednio do morza, w celu przejścia lub przeniesienia do innej hodowli lub środowiska wodnego, chyba że zezwoli na to Powiatowy Lekarz Weterynarii.
3. W przypadku, jeżeli badanie, o którym mowa w ust. 2, lit. a nie wykaże obecności patogenu, zostaną zniesione ograniczenia wspomniane w ust. 2 lit. b.
4. Jeżeli badanie, o którym mowa w ust. 2 wykaże obecność patogenu będącego przyczyną zwiększonej śmiertelności, który mógłby taką śmiertelność wywołać, lub patogenu jednej z chorób wspomnianych w § 8, dochodzenie w sprawie epizootii musi zostać przeprowadzone przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej w celu określenia możliwych dróg zarażenia oraz dochodzenia, czy mięczaki opuściły hodowlę, obszar produkcyjny lub naturalny obszar odłowa w celu przejścia lub przeniesienia w inne miejsce w okresie poprzedzającym obserwację zwiększonej śmiertelności. Jeżeli dochodzenie w sprawie epizootii wykaże, że choroba została wprowadzona do jednej lub więcej hodowli, obszarów produkcyjnych lub naturalnych obszarów odłowa w wyniku, między innymi, przejścia mięczaków, będą się stosowały przepisy ust. 2.

§ 10. 1. Plany pobierania próbek i przeprowadzanie badań laboratoryjnych w celu wykrycia przyczyn zwiększonej śmiertelności małży zostaną określone w instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii.

2. Zostanie wyznaczone krajowe laboratorium referencyjne, z wyposażeniem i zatrudnionymi ekspertami, umożliwiające przeprowadzenie badań, o których mowa w ust. 1.

Rozdział V

Przepisy końcowe

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

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 nr 1

Warunki dotyczące obszarów produkcji

1. Lokalizacja i granice obszarów produkcji muszą być ustalone przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w taki sposób, aby określić obszary, z których żywe mięczaki dwuskorupowe:

a) mogą być odławiane do bezpośredniej konsumpcji. Żywe mięczaki dwuskorupowe z tych obszarów muszą spełniać wymogi określone w Załączniku 5 do niniejszego rozporządzenia;

b) mogą być odławiane i wprowadzone na rynek jedynie po obróbce w centrum oczyszczania, po dokonaniu przejścia. Żywe mięczaki dwuskorupowe z tych obszarów nie mogą przekraczać limitu pięcioprobówkowego, trzykrotnie rozcieńzonego testu MNP w wysokości 6 000 paciorkowców z fekaliiów na 100 g ciała lub 600 E. Coli na 100 g ciała w 90% próbek. Po oczyszczaniu lub wypłukaniu, muszą zostać spełnione wszystkie wymogi podane w Załączniku 5 do niniejszego rozporządzenia;

c) mogą być odławiane, ale wprowadzane na rynek jedynie po wystarczająco długim okresie przejściowym (co najmniej 2 miesiące), połączonym lub nie z oczyszczaniem, po intensywnym oczyszczaniu w czasie, po którym spełniają wymogi ustanowione w lit. a. Żywe mięczaki dwuskorupowe z tych obszarów nie mogą przekraczać limitów pięcioprobówkowego, trzykrotnie rozcieńzonego testu MNP w wysokości 60 000 paciorkowców z fekaliiów na 100 g ciała.

2. Informacje o wszelkich zmianach w oznaczeniu obszarów produkcji, ich okresowym lub ostatecznym zamknięciu muszą być natychmiast przekazane przez Powiatowego Lekarza Weterynarii do tych, na których niniejsze rozporządzenie ma wpływ, a w szczególności do producentów i operatorów centrów oczyszczania i wysyłkowych.

Załącznik nr 2

Wymogi dotyczące odłowu i transportowania partii do centrów oczyszczania i wysyłki, obszarów przejściowych lub zakładów przetwórczych

1. Techniki odłowu nie mogą powodować nadmiernych uszkodzeń skorup lub tkanek żywych mięczaków dwuskorupowych.

2. Żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być odpowiednio chronione przed zgnieceniem, tarcieniem lub wibracjami po dokonaniu odłowu i nie wolno narażać ich na zbyt wysokie lub zbyt niskie temperatury.

3. Techniki odłowu, transportu, wyładunku i konfekcjonowania żywych mięczaków dwuskorupowych nie mogą powodować dodatkowego zanieczyszczenia produktu ani znaczącego obniżenia jego jakości lub zmian znacznie wpływających na możliwość poddania ich oczyszczaniu, przetworzeniu lub płukaniu.

4. Nie wolno ponownie zanurzać żywych mięczaków dwuskorupowych w wodzie, która mogłaby spowodować dodatkowe zanieczyszczenie w okresie pomiędzy odłowem i wyładunkiem na ląd.

5. Środki transportu używane do przewozu żywych mięczaków dwuskorupowych muszą być używane w warunkach chroniących mięczaki przed dodatkowym zanieczyszczeniem i zgnieceniem skorup. Środki transportu muszą pozwalać na odpowiednie odwodnienie i oczyszczenie. W przypadku transportu większej ilości żywych mięczaków dwuskorupowych na duże odległości do centrum wysyłkowego, centrum oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego, środki transportu muszą posiadać odpowiednie wyposażenie zapewniające

najlepsze warunki przetrwania, a w szczególności muszą odpowiadać wymogom ustanowionym w ust. 2, Załącznika 9 do niniejszego rozporządzenia.

6. Na prośbę dokonującego odłowu, Powiatowy Lekarz Weterynarii wystawi dokument rejestracyjny pozwalający na identyfikację partii żywych mięczaków dwuskorupowych podczas transportu z obszaru produkcji do centrum wysyłkowego, centrum oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego. Dla każdej partii dokonujący odłowu musi wypełnić czytelnie, odpowiednie części dokumentu rejestracyjnego, które muszą zawierać następujące informacje:

- a) dane personalne dokonującego odłowu (imię i nazwisko) i jego adres,
- b) datę odłowu,
- c) jak najbardziej szczegółową lokalizację obszaru produkcji z podaniem numeru rejestracyjnego,
- d) status zdrowotny obszaru produkcji odpowiadający wymaganiom Załącznika 1 do rozporządzenia;
- e) gatunki skorupiaków i ilości wskazane jak najbardziej dokładnie,
- f) numer zezwolenia i miejsce przeznaczenia w celu opakowania, wypłukania, oczyszczenia lub przetworzenia.

Dokumenty rejestracyjne muszą być kolejno numerowane. Powiatowy Lekarz Weterynarii musi przechowywać rejestr wskazujący numery dokumentów rejestracyjnych, wraz z nazwami osób dokonujących odłowu żywych mięczaków dwuskorupowych, którym wystawiono dokumenty. Dokument rejestracji dla każdej partii żywych mięczaków dwuskorupowych musi być oznaczony datownikiem w momencie dostawy partii do centrum wysyłkowego, centrum oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego i musi być przechowywany przez operatorów tych centrów, obszarów lub jednostek przez co najmniej 12 miesięcy. Jednakże, jeżeli odłów dokonywany jest przez ten sam personel obsługujący centrum wysyłkowe, centrum oczyszczania, obszar przejściowy lub zakład przetwórczy będące miejscem przeznaczenia, dokument rejestracji może zostać zastąpiony stałym zezwoleniem na transport wydanym przez Powiatowego Lekarza Weterynarii.

7. Jeżeli obszar produkcji lub przejściowy jest czasowo zamknięty, Powiatowy Lekarz Weterynarii musi powstrzymać się od wystawiania dokumentów rejestracyjnych dla tego obszaru i natychmiast zawiesić ważność wszystkich dokumentów rejestracyjnych już wystawionych.

Załącznik nr 3

Warunki przejścia żywych mięczaków dwuskorupowych

Poniższe warunki muszą zostać spełnione:

1. żywe mięczaki dwuskorupowe muszą zostać odłowione i przetransportowane zgodnie z wymogami określonymi w załączniku nr 2 niniejszego rozporządzenia;
2. techniki konfekcjonowania żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do przebywania w obszarze przejściowym muszą pozwolić na ponowne podjęcie odżywiania przez filtr po zanurzeniu w wodzie;
3. żywych mięczaków dwuskorupowych nie wolno przetrzymywać w ilości uniemożliwiającej oczyszczenie;
4. żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być zanurzone w morskiej wodzie w obszarze przejściowym na odpowiedni czas, przekraczający czas przyjęty dla redukcji poziomów bakterii powstających w fekaliach do poziomów dopuszczalnych w niniejszym rozporządzeniu, z uwzględnieniem konieczności spełnienia norm określonych w załączniku nr 5 do niniejszego rozporządzenia;

-
5. minimalna temperatura wody skutecznego przejścia musi, w miarę potrzeby, zostać ustalona i ogłoszona przez Głównego Lekarza Weterynarii dla każdego gatunku żywych mięczaków dwuskorupowych i posiadających zezwolenie obszarów przejściowych;
 6. obszary przejściowe dla żywych mięczaków dwuskorupowych muszą posiadać zezwolenie Powiatowego Lekarza Weterynarii. Granice tych miejsc muszą być jasno oznaczone bojami, słupami lub innymi elementami stałymi; pomiędzy obszarami przejściowymi należy zachować odstęp 300 m; taki sam odstęp musi być zachowany pomiędzy obszarami przejściowymi a obszarami produkcji;
 7. miejsca w ramach obszaru przejściowego muszą być dobrze oddzielone, aby zapobiec mieszaniu się partii; musi być stosowany system uniemożliwiający wprowadzenie nowej partii bez usunięcia całej poprzedniej;
 8. operatorzy obszarów przejściowych muszą prowadzić zapisy dotyczące źródła pochodzenia żywych mięczaków dwuskorupowych, okresu przejścia, obszarów przejścia i miejsca przeznaczenia partii po przejściu, które kontroluje Powiatowy Lekarz Weterynarii;
 9. po odłowie z obszaru przejściowego, partie muszą posiadać dokument rejestracyjny, o którym mowa w ust. 6, załącznika nr 2 do niniejszego rozporządzenia, który towarzyszy im podczas transportu z obszaru przejściowego do posiadającego zezwolenie centrum wysyłki, centrum oczyszczania lub zakładu przetwórczego; wyjątkiem jest przypadek, kiedy ten sam personel obsługuje obszar przejściowy, jak i centrum wysyłki, centrum oczyszczania lub zakład przetwórczy.

Załącznik nr 4

Wydawanie zezwoleń centrom wysyłki i oczyszczania

I. Ogólne warunki dotyczące pomieszczeń i wyposażenia

Centra nie mogą być zlokalizowane w obszarach znajdujących się w pobliżu wydzielającego się odoru, dymu, pyłu i innych substancji zanieczyszczających. Lokalizacja nie może grozić zalaniem na skutek wysokiego przyptywu lub przelania z otaczających obszarów. Centra powinny posiadać co najmniej:

1. pomieszczenia, w których konfekcjonuje się lub przechowuje żywe mięczaki dwuskorupowe:
 - a) budynki lub pomieszczenia o zdrowej konstrukcji, zaprojektowane i utrzymywane odpowiednio do celu zapobiegania zanieczyszczenia żywych mięczaków dwuskorupowych wszelkimi odpadkami, brudną wodą, dymem, brudem lub obecnością gryzoni lub innych zwierząt;
 - b) podłoga łatwa w utrzymaniu czystości, ułożona tak, że ułatwia odwodnienie;
 - c) odpowiednia przestrzeń pozwalająca na wykonanie wszystkich operacji;
 - d) trwałe ściany, łatwe do czyszczenia;
 - e) odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne;
2. dostęp do odpowiedniej ilości szatni, umywalek i toalet; w pobliżu toalet musi być wystarczająca ilość umywalek;
3. odpowiednie wyposażenie do mycia narzędzi, pojemników i wyposażenia;
4. urządzenia dostarczające i, w miarę potrzeby, umożliwiające przechowywanie wyłącznie wody zdanej do picia przeznaczonej do konsumpcji lub urządzeń dostarczających czystą wodę morską. Można otrzymać zgodę na stosowanie urządzeń dostarczających wodę nie nadającą się do picia. Woda nie może być w bezpośrednim kontakcie z żywymi mięczakami dwuskorupowymi ani być używana do mycia lub dezynfekowania pojemników, zakładu lub wyposażenia, które pozostaje w kontakcie z żywymi mięczakami dwuskorupowymi. Rury i wyloty dla wody nie nadającej się do picia muszą być wyraźnie wydzielone od rur i wylotów dla wody pitnej;

5. wyposażenie i narzędzia lub ich powierzchnie, które przeznaczone są do pozostawiania w kontakcie z żywymi mięczakami dwuskorupowymi muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do częstego mycia i czyszczenia.

II. Wymagania dotyczące higieny

Od personelu, pomieszczeń, wyposażenia i warunków pracy wymaga się zachowania szczególnej higieny i czystości:

1. pracownicy, którzy dokonują obróbki lub konfekcjonują żywe mięczaki dwuskorupowe muszą nosić czystą odzież roboczą i, w miarę potrzeby, rękawice odpowiednie dla pracy wykonywanej przez daną osobę;
2. pracownicy zobowiązani są do powstrzymania się od nawyków takich jak plucie, które może spowodować zanieczyszczenie żywych mięczaków dwuskorupowych; każdy cierpiący na chorobę, która może być przenoszona przez żywe mięczaki dwuskorupowe musi zostać czasowo odsunięty od pracy związanej z tymi produktami, do czasu wyzdrowienia;
3. wszelkie gryzonie, insekty lub inne szkodniki muszą zostać zniszczone, należy również zapobiec masowemu atakowi robactwa. Zwierzętom domowym nie wolno wchodzić do pomieszczeń;
4. pomieszczenia, wyposażenie i narzędzia muszą być czyste i przechowywane w dobrym stanie; wyposażenie i narzędzia muszą być dokładnie czyszczone na koniec dnia pracy i w każdym innym przypadku, kiedy jest to wskazane;
5. bez zezwolenia Powiatowego Lekarza Weterynarii, pomieszczenia, narzędzia i wyposażenie nie mogą być używane dla innych celów niż konfekcjonowanie żywych mięczaków dwuskorupowych;
6. odpadki muszą być przechowywane zgodnie z zasadami higieny, w oddzielnym obszarze i, zależnie od potrzeb, w zamkniętych pojemnikach odpowiednich do tego celu. Odpadki muszą być usuwane z jednostki w odpowiednich odstępach;
7. produkty gotowe muszą być przechowywane pod przykryciem i trzymane z dala od obszarów, w których konfekcjonowane są zwierzęta inne niż żywe mięczaki dwuskorupowe, takie jak skorupiaki.

III. Wymagania dotyczące centrów oczyszczania

Dodatkowo do wymagań określonych w częściach I i II powinny być spełniane następujące warunki:

1. podłogi i ściany zbiorników oczyszczających i pojemników do przechowywania wody muszą mieć gładką, twardą i nieprzepuszczalną powierzchnię, być łatwe do czyszczenia, szorowania lub stosowania wody pod ciśnieniem. Podstawa zbiorników oczyszczających musi być wystarczająco nachylona i wyposażona w odpływ wody wystarczający do ich objętości;
2. przed oczyszczeniem żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być całkowicie opłukane z błota czystą wodą morską pod ciśnieniem lub wodą zdatną do picia. Mycie wstępne może również odbywać się w zbiornikach oczyszczających przed rozpoczęciem oczyszczania, rury odprowadzające wodę powinny być otwarte podczas trwania mycia wstępnego, pozostawiając wystarczającą ilość czasu na spłukanie systemu do czysta przed rozpoczęciem procesu oczyszczania;

-
3. zbiorniki oczyszczające muszą mieć zapewniony wystarczający dopływ wody morskiej na godzinę i na tonę oczyszczanych żywych mięczaków dwuskorupowych;
 4. do oczyszczania żywych mięczaków dwuskorupowych musi być stosowana czysta woda morska lub woda morska oczyszczona; odległość pomiędzy ujęciem wody morskiej a odprowadzeniem ścieków musi być wystarczająca dla uniknięcia zanieczyszczenia; jeżeli niezbędne jest oczyszczanie wody morskiej, zezwolenie na ten proces wydawane jest, jeżeli Powiatowy Lekarz Weterynarii zweryfikował jego skuteczność;
 5. działanie systemu oczyszczającego musi pozwolić żywym mięczakom dwuskorupowym na szybkie podjęcie odżywiania przez filtr, usunięcie zanieczyszczenia ściekami, zapobieganie ponownemu zanieczyszczeniu i utrzymanie ich przy życiu w odpowiedniej kondycji po oczyszczeniu, do zapakowania, przechowania i transportu zanim zostaną wprowadzone na rynek;
 6. ilość żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do oczyszczenia nie może przekraczać zdolności produkcyjnych centrum oczyszczania; żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być ciągle oczyszczane przez okres wystarczający na osiągnięcie norm mikrobiologicznych ustanowionych w załączniku nr 5 do niniejszego rozporządzenia. Okres ten rozpoczyna się od momentu, kiedy żywe mięczaki dwuskorupowe w zbiornikach oczyszczających zostają odpowiednio zakryte wodą do momentu ich usunięcia. Centrum oczyszczania musi brać pod uwagę dane dotyczące surowca (rodzaj mięczaków dwuskorupowych, miejsce ich pochodzenia, zawartość drobnoustrojów, itp.) w przypadku, kiedy niezbędne jest przedłużenie okresu oczyszczania, aby zapewnić, że żywe mięczaki dwuskorupowe spełniają wymogi mikrobiologiczne ustanowione w załączniku nr 5 do niniejszego rozporządzenia;
 7. jeżeli zbiornik oczyszczający zawiera kilka partii mięczaków, muszą one być tego samego gatunku i pochodzić z tego samego obszaru produkcji lub różnych obszarów spełniających te same warunki zdrowotne. Czas obróbki musi być obliczony w zależności od czasu wymaganego dla partii o najdłuższym okresie obróbki;
 8. zbiorniki używane do przechowywania żywych mięczaków dwuskorupowych w systemach oczyszczania muszą być zbudowane tak, aby pozwolić na przepływ wody morskiej; głębokość warstw żywych mięczaków dwuskorupowych nie powinna hamować otwierania się skorup w czasie oczyszczania;
 9. w zbiorniku oczyszczającym dla żywych mięczaków dwuskorupowych nie wolno przechowywać żadnych skorupiaków, ryb ani innych gatunków morskich;
 10. po zakończeniu oczyszczania, skorupy żywych mięczaków dwuskorupowych muszą być dokładnie umyte wodą pitną lub czystą wodą morską; może to nastąpić w zbiorniku oczyszczającym; woda do mycia nie może podlegać recyrkulacji;
 11. centra oczyszczania muszą posiadać własne laboratoria lub zapewnione usługi laboratorium wyposażonego w niezbędne urządzenia sprawdzające skuteczność oczyszczania poprzez zastosowanie charakterystyk mikrobiologicznych. Urządzenia laboratorium znajdującego się poza centrum muszą zostać uznane przez Powiatowego Lekarza Weterynarii;
 12. centra oczyszczania muszą prowadzić regularne zapisy następujących danych:
 - a) wyniki testów mikrobiologicznych wody wprowadzanej do zbiorników oczyszczających systemu;
 - b) wyniki testów mikrobiologicznych przeprowadzonych na nieoczyszczonych żywych mięczakach dwuskorupowych;
 - c) wyniki testów mikrobiologicznych przeprowadzonych na oczyszczonych żywych mięczakach dwuskorupowych;
 - d) daty i ilości żywych mięczaków dwuskorupowych dostarczonych do centrum oczyszczania i odpowiadające im numery dokumentów rejestracyjnych;
 - e) czas napełniania i opróżniania systemów oczyszczających (czasy oczyszczania);

f) szczegóły dotyczące wysyłki partii po oczyszczeniu.

Zapisy te muszą być kompletne i dokładne, czytelne i wprowadzone do księgi głównej, która musi być udostępniona Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii podczas kontroli;

13. centra oczyszczania muszą przyjmować jedynie te partie żywych mięczaków dwuskorupowych, które posiadają dokument rejestracyjny, o którym mowa w Załączniku 2 do niniejszego rozporządzenia, centra oczyszczające wysyłające partie żywych mięczaków dwuskorupowych muszą dostarczyć dokument rejestracyjny, o którym mowa w ust. 6, załącznika nr 2 do niniejszego rozporządzenia.

14. każde opakowanie zawierające oczyszczone żywe mięczaki dwuskorupowe musi mieć etykietę potwierdzającą, że wszystkie mięczaki były oczyszczone.

IV. Wymagania dotyczące centrów wysyłkowych

1. Poza wymogami ustanowionymi w częściach I i II, spełnione muszą zostać następujące warunki:

a) kondycjonowanie nie może spowodować zanieczyszczenia produktu; urządzenia do kondycjonowania muszą być używane zgodnie z procedurami uznanymi przez Powiatowego Lekarza Weterynarii, ze szczególnym uwzględnieniem jakości bakteriologicznej i chemicznej wody morskiej używanej w tych urządzeniach;

b) wyposażenie i pojemniki w urządzeniach kondycjonujących nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia;

c) procedury wzorcowania żywych mięczaków dwuskorupowych nie mogą powodować dodatkowego zanieczyszczenia produktu ani żadnych zmian, które mają wpływ na możliwość przechowywania lub transportowania produktu po zapakowaniu;

d) mycie lub czyszczenie żywych mięczaków dwuskorupowych musi odbywać się z użyciem czystej wody morskiej pod ciśnieniem lub wody zdanej do picia; woda do czyszczenia nie może podlegać recyrkulacji.

2. Centra wysyłkowe przyjmują jedynie te partie żywych mięczaków dwuskorupowych, które posiadają dokument rejestracyjny, o którym mowa w ust. 6, Załącznika 2 do niniejszego rozporządzenia i pochodzą z posiadających zezwolenie obszarów produkcji, obszarów przejściowych lub centrów oczyszczania.

3. Centra wysyłkowe muszą mieć własne laboratoria lub zapewnione usługi laboratorium wyposażonego w niezbędne urządzenia sprawdzające między innymi, czy mięczaki spełniają normy mikrobiologiczne zawarte w Załączniku 5 do niniejszego rozporządzenia. Urządzenia laboratorium znajdującego się poza centrum muszą zostać uznane przez Powiatowego Lekarza Weterynarii. Wymogi te nie dotyczą jednak centrów wysyłkowych, które otrzymują mięczaki bezpośrednio i wyłącznie z centrum oczyszczania, w którym zostały zbadane po oczyszczeniu.

4. Centra wysyłkowe muszą prowadzić regularne zapisy następujących danych udostępnianych Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii:

a) wyniki testów mikrobiologicznych przeprowadzonych na oczyszczonych żywych mięczakach dwuskorupowych pochodzących z posiadających zezwolenia obszarów produkcji lub przejściowych;

b) daty i ilości żywych mięczaków dwuskorupowych dostarczonych do centrum wysyłkowego i odpowiadające im numery dokumentów rejestracyjnych;

c) szczegóły dotyczące wysyłki.

Zapisy te muszą być ułożone chronologicznie i przechowywane przez okres ustanowiony przez Głównego Lekarza Weterynarii, nie krótszy jednak niż trzy miesiące.

5. Centra wysyłkowe usytuowane na pokładzie statku podporządkowane są warunkom określonym w ust. 1, lit. b, c i d oraz ust. 3 i 4. Warunki określone w części I i II stosują się, z niezbędnymi zmianami, do takich centrów wysyłkowych.

Załącznik nr 5

Wymagania dotyczące żywych mięczaków dwuskorupowych

Żywe mięczaki dwuskorupowe przeznaczone do natychmiastowej konsumpcji muszą spełniać następujące wymogi:

1. Wizualnie powinny kojarzyć się ze świeżością, żywotnością, w czystych skorupach, powinny odpowiednio reagować na dotyk posiadać normalne ilości płynu międzyczastawkowego.

2. Muszą zawierać mniej niż 300 paciorkowców kałowych lub mniej niż 230 E. Coli na 100 g ciała mięczaka, a płyn międzyczastawkowy powinien wykazać odpowiednie właściwości w oparciu o pięciopróbkowy, potrójnie rozcieńczony test MNP lub inną procedurę bakteriologiczną.

3. Nie mogą zawierać salmonelli w 25 g ciała mięczaka.

4. Nie mogą zawierać związków toksycznych lub możliwych do zakwestionowania występujących w sposób naturalny lub dodanych do środowiska w takich ilościach, że obliczony dla nich pobór dzienny przekracza dopuszczalny pobór dzienny (skrót ang. pdi), lub które mogą zmienić smak mięczaków. Na drodze instrukcji Główny Lekarz Weterynarii określi metody testowania kontrolujące kryteria chemiczne oraz stosowane wartości graniczne.

5. Górne granice dotyczące zawartości radionuklidu nie mogą przekraczać wartości granicznych dla żywności.

6. Całkowita zawartość porażennego jadu mięczaków (skrót ang. psp) w jadalnych częściach mięczaków (całym ciele lub dowolnej części oddzielnie) nie może przekroczyć 80 mikrogram na 100 g ciała mięczaków, zgodnie z biologiczną metodą testowania w połączeniu, jeżeli okaże się to wskazane, z chemiczną metodą wykrywania saksytoksyny. Jeżeli wyniki zostaną zaskarżone, metodą porównawczą jest metoda biologiczna.

7. Zwyczajowe metody testowania biologicznego nie mogą dać dodatnich wyników przy testach na obecność jadu mięczaków wywołującego biegunkę (skrót ang. dsp) w jadalnych częściach mięczaków (całym ciele lub każdej części jadalnej oddzielnie).

8. Przy braku rutynowych procedur testowania ze względu na obecność wirusa oraz określenia norm wirusologicznych, kontrole zdrowotne muszą opierać się o obliczenia bakterii kałowych.

Badania kontrolujące zgodność z wymogami określonymi w niniejszym rozdziale muszą być prowadzone zgodnie z dowiedzionymi metodami, uznanymi naukowo.

Dla jednolitego stosowania niniejszego rozporządzenia, plany próbkowania, metody oraz tolerancje analityczne, które stosują się do kontrolowania zgodności z wymogami niniejszego załącznika, Główny Lekarz Weterynarii wyda stosowną instrukcję. Należy dokonywać stałej kontroli skuteczności wskaźnika bakterii kałowych oraz ich liczbowego ograniczenia, jak również innych parametrów ustanowionych w niniejszym załączniku.

Załącznik nr 6

Kontrola i monitorowanie produkcji

System kontroli zdrowia powinien być określony przez Głównego Lekarza Weterynarii dla potrzeb weryfikacji, czy spełniane są wymagania ustanowione w niniejszym rozporządzeniu. Taki system kontrolny musi obejmować:

1. okresowe kontrole żywych mięczaków dwuskorupowych w obszarach produkcji i przejściowych w celu:

a) uniknięcie niewłaściwych praktyk ze względu na pochodzenie i przeznaczenie żywych mięczaków dwuskorupowych;

b) sprawdzenie jakości mikrobiologicznej żywych mięczaków dwuskorupowych w odniesieniu do obszarów produkcji i przejściowych;

c) sprawdzenie ewentualnej obecności planktonu wytwarzającego toksyny w wodach będących miejscem produkcji i obszarami przejściowymi oraz biotoksyn w żywych mięczakach dwuskorupowych;

d) sprawdzenie ewentualnej obecności chemicznych substancji zanieczyszczających, maksymalnego dopuszczalnego poziomu.

Dla potrzeb lit. c i d, Główny Lekarz Weterynarii wyda instrukcję zawierającą system próbobrania dla kontroli ewentualnej obecności planktonu lub chemicznych substancji w regularnych odstępach, w stosunku do każdego przypadku, na wypadek nieregularnych okresów odłowu.

2. System próbobrania przewidziany w ust. 1 powinien uwzględniać:

a) prawdopodobne zmiany w zanieczyszczeniu kałem w każdym obszarze produkcji i obszarze przejściowym;

b) ewentualne zmiany w produkcji w obszarach przejściowych w obecności planktonu zawierającego biotoksyny morskie. Próbobranie powinno być przeprowadzone w następujący sposób:

- kontrola: okresowe próbobranie w celu wykrycia zmian w składzie planktonu zawierającego toksyny i ich geograficznego rozłożenia. Informacji prowadzącej do podejrzenia o zbieraniu się toksyn w ciałach mięczaków musi towarzyszyć intensywne próbkowanie;

- intensywne próbkowanie: kontrola planktonu w wodach, w których ma miejsce hodowla i odławianie poprzez zwiększenie ilości punktów próbobrania oraz ilości próbek oraz wykonywanie testów na toksyczność z użyciem mięczaków z obszarów, w których są one najbardziej narażone na zanieczyszczenie.

Na wprowadzenie na rynek mięczaków z tego obszaru nie zostanie wydane ponowne zezwolenie do momentu, kiedy nowe próbobranie nie wykaże satysfakcjonującego wyniku testu na toksyczność;

c) ewentualne zanieczyszczenie mięczaków w obszarach produkcji i przejściowym;

Jeżeli wynik programu próbobrania wykaże, że wprowadzenie na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych może spowodować zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, Powiatowy Lekarz Weterynarii musi zamknąć obszar produkcji danych mięczaków do momentu przywrócenia normalnej sytuacji.

3. Testy laboratoryjne prowadzone są w celu skontrolowania zgodności z wymogami dla produktu końcowego ustanowionymi w załączniku nr 5 do niniejszego rozporządzenia. Należy ustalić system kontrolny sprawdzający, czy poziom biotoksyn morskich nie przekracza limitów bezpieczeństwa.

4. Kontrolowanie poszczególnych jednostek w regularnych odstępach czasu. Kontrole muszą obejmować w szczególności:

a) sprawdzenie, czy nadal spełnione są warunki, na podstawie których udzielono zgody;

b) sprawdzenie czystości pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia i higieny pracowników;

c) sprawdzenie, czy obchodzenie się z żywymi mięczakami dwuskorupowymi jest prawidłowe;

-
- d) sprawdzenie właściwego stosowania i funkcjonowania systemów oczyszczania lub kondycjonowania;
 - e) sprawdzenie ksiąg rachunkowych, o których mowa w ust. 12, części III, załącznika nr 4 do niniejszego rozporządzenia;
 - f) sprawdzenie, czy znak potwierdzający stan zdrowia jest stosowany prawidłowo.

Kontrole mogą obejmować pobieranie próbek do testów laboratoryjnych; o wynikach testów informowane są osoby odpowiadające za poszczególne jednostki.

5. Kontrole dotyczące przechowywania i warunków transportu partii żywych mięczaków dwuskorupowych.

Załącznik nr 7

Pakowanie

1. Żywe mięczaki dwuskorupowe muszą zostać zapakowane w warunkach higienicznych.

Materiał na opakowanie lub pojemnik nie może:

- a) wpływać na charakterystykę organoleptyczną żywych mięczaków dwuskorupowych;
- b) przenosić substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego na żywe mięczaki dwuskorupowe, a jednocześnie
- c) musi być wystarczająco mocny, aby odpowiednio chronić żywe mięczaki dwuskorupowe.

2. Ostrygi muszą być zapakowane wklęsłą skorupą w dół.

3. Wszystkie opakowania żywych mięczaków dwuskorupowych muszą być opieczetowane i pozostać w tym stanie od momentu opuszczenia centrum wysyłkowego do momentu dostawy do konsumenta lub detalisty.

Załącznik nr 8

Konserwacja i przechowywanie

1. W każdym pomieszczeniu magazynowym żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być przechowywane w temperaturze, która nie wpływa negatywnie na ich jakość i żywotność; opakowanie nie może być w kontakcie z podłogą magazynu, lecz musi być umieszczone na czystej powierzchni, na wyższym poziomie.

2. Ponowne zanurzanie w wodzie lub pryskanie wodą na żywe mięczaki dwuskorupowe nie może odbywać się po ich opakowaniu i opuszczeniu centrum wysyłkowego, z wyjątkiem sprzedaży detalicznej w centrum wysyłkowym.

Załącznik nr 9

Transport z centrum wysyłkowego

1. Dostawy żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do konsumpcji muszą być transportowane opakowane, jako opieczetowane paczki z centrum wysyłki do momentu zaofiarowania na sprzedaż konsumentom lub detalistom.

2. Środki transportu używane przy przewozie dostaw żywych mięczaków dwuskorupowych muszą mieć następujące charakterystyki:

- a) ich wewnętrzne ściany i inne części, które mogą wejść w kontakt z żywymi mięczakami dwuskorupowymi muszą być wykonane z materiałów nie ulegających korozji; ściany muszą być gładkie i łatwe do oczyszczenia;

b) muszą posiadać odpowiednie wyposażenie dla zapewnienia skutecznej ochrony żywych mięczaków dwuskorupowych przed nadmiernym ciepłem lub zimnem, brudem lub zanieczyszczeniem kurzem oraz uszkodzeniem skorup w wyniku wibracji i tarcia;

c) żywych mięczaków dwuskorupowych nie wolno transportować z innymi produktami, które mogą je zanieczyścić.

3. Żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być transportowane i dystrybuowane przy użyciu zamkniętych pojazdów lub pojemników utrzymujących produkt w temperaturze, która nie ma ujemnego wpływu na ich jakość i żywotność. Paczek z żywymi mięczakami dwuskorupowymi nie wolno transportować w bezpośrednim kontakcie z podłogą samochodu lub pojemnika; muszą być umieszczone wyżej niż podłoga lub w inny sposób uniemożliwiający kontakt. Jeżeli przy dostawach żywych mięczaków dwuskorupowych stosowany jest lód, musi być zrobiony z wody zdatnej do picia lub czystej wody morskiej.

Załącznik nr 10

Oznakowanie dostaw

1. Wszystkie opakowania danej dostawy, z żywymi mięczakami dwuskorupowych muszą posiadać znak potwierdzający ich stan zdrowia, aby zawsze - podczas transportu i dystrybucji do momentu sprzedaży detalicznej - można było stwierdzić, z którego centrum wysyłkowego pochodzą. Znak musi zawierać następujące informacje:

a) nazwę kraju wysyłki,

b) gatunek mięczaków dwuskorupowych (nazwę potoczną i naukową),

c) identyfikację centrum wysyłki za pomocą numeru zezwolenia wydanego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii,

d) datę zapakowania, zawierającą dzień i miesiąc.

Data trwałości może zostać zastąpiona stwierdzeniem "zwierzęta muszą być sprzedawane w stanie żywym".

2. Znak potwierdzający stan zdrowia może być umieszczony na opakowaniu lub na oddzielnej etykiecie, którą następnie dołącza się do opakowania lub umieszcza wewnątrz. Znak może być również dołączony do zamknięcia lub zszywki, nie wolno używać samoprzylepnych znaków potwierdzających stan zdrowia, chyba, że nie można ich oderwać. Wszystkie znaki zdrowotne nadają się tylko do jednorazowego użycia i nie wolno ich przekazywać.

3. Znak potwierdzający stan zdrowia musi być trwały i wodoodporny, a informacje na nim przedstawione czytelne, niezmywalne, napisane literami łatwymi do odczytania.

4. Znak potwierdzający stan zdrowia dołączony do partii dostawy żywych mięczaków dwuskorupowych, które nie zostały zawinięte w pojedyncze paczki przeznaczone dla konsumentów muszą być przechowywane przez detalistę przez co najmniej 60 dni po otwarciu dostawy.

Załącznik nr 11

Wykaz chorób

Choroby	Patogeny	Wrażliwe gatunki
<i>Haplosporidiosis</i>	<i>Haplosporidium nelsoni</i> <i>Haplosporidium costale</i>	<i>Crassostrea virginica</i> <i>Crassostrea virginica</i>
<i>Perkinosis</i>	<i>Perkinsus marinus</i> <i>Perkinsus olseni</i>	<i>Crassostrea virginica</i> <i>Haliotis rubra</i> <i>H. laevigata</i>

<i>Mikrokytosis</i>	<i>Mikrokytos mackini</i>	<i>Crassostrea gigas</i> <i>O. eduli</i> <i>O. puelchelana</i> <i>O. denselomellosa</i> <i>Tiostrea chilensis</i>
	<i>Mikrokytos roughleyi</i>	<i>Saccostrea commercialis</i>
<i>Indovirosis</i>	<i>Oyster velar virus</i>	<i>Crassostrea gigas</i>
<i>Marteiliosis</i>	<i>Marteilia sidneyi</i>	<i>Saccostrea commercialis</i>

10/12b/esz

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie części delegacji zawartej w art. 32 pkt 10 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 ze późn. zm.). Mając na względzie obowiązujące w tym zakresie przepisy Unii Europejskiej, jak również potrzebę dostosowania sposobów postępowania z mięczakami dwuskorupowymi jako surowcem spożywczym - w rozporządzeniu określono szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji i wprowadzaniu na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych.

W przedstawionym projekcie, zawarto wymagania weterynaryjne określone w Dyrektywie Rady 91/492 dla podmiotów zajmujących się produkcją i wprowadzaniem na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych. Wymagania te sprowadzają się przede wszystkim do:

- zdefiniowania nowych określeń, których użyto w rozporządzeniu,
- określono szczegółowe zasady i tryb sprawowania urzędowej kontroli weterynaryjnej nad produkcją i wprowadzaniem,
- postanowień dotyczących produkcji,
- postanowień dotyczących kontroli niektórych chorób,
- warunków dotyczących obszarów produkcji,
- odłowu, transportu do centrów oczyszczania i wysyłki,
- zezwolenia dla centrów wysyłki i oczyszczania,
- kontrola zdrowia publicznego i monitorowania produkcji.

Zaproponowane rozporządzenie będzie pierwszym obowiązującym w Polsce przepisem w tym zakresie, który zapewni transpozycję prawa unijnego i uwzględni wszystkie różnice zawarte w „tabeli zgodności”.

Przyjęcie przedłożonego projektu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji i wprowadzaniu na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych.

**Rozporządzenie
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹**

z dnia.....2002 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka na terenie gospodarstw, w których są chowane oraz szczegółowe warunki udzielania zgody na ten ubój.

Na podstawie art. 32 pkt 12 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1.

Ubój zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstw, królików na terenie gospodarstw oraz drobiu na terenie ferm drobiu o małej zdolności produkcyjnej, zwany dalej „ubojem”, odbywa się:

- 1) w ogrodzonym budynku, przystosowanym do tego celu w przypadku królików i drobiu,
- 2) w wydzielonej kwaterze ubojowej, poprzez odstrzał, z podwyższeniem do precyzyjnego odstrzału, w przypadku jeleni i danieli,
- 3) w poskromie, ustawionym w zagrodzie manipulacyjnej, poprzez ogłuszenie i wykrwawienie, w przypadku jeleni i danieli.

§ 2.

1. W budynku, o którym mowa w § 1, pkt 1 wyodrębnia się :

- 1) ubojnię,
- 2) szatnię,
- 3) pomieszczenie magazynowe, w którym przetrzymywane są środki czystości i dezynfekcyjne.
- 4) chłodzone pomieszczenie magazynowe do przechowywania mięsa z zastrzeżeniem § 8 ust. 2

2. W ubojni zapewnia się :

- 1) trwałe, nieprzepuszczalne posadzki łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, przy czym kratki ściekowe wyposaża się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków, a ponadto przez ubojnię nie mogą przebiegać przewody odprowadzające ścieki,
- 2) ściany wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, w jasnym kolorze o powierzchni gładkiej i łatwej do odkażania, przy czym styki między ścianami oraz ścian z posadzkami zaokrągla się, a promień zaokrąglenia jest nie mniejszy niż 6 cm,
- 3) drzwi wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwo zmywalne, odporne na uszkodzenia, z zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi przed dostępem szkodników i owadów; drzwi wykonane z drewna zaopatrzone w obudowę wykonaną z materiału odpornego na korozję, łatwo zmywalnego,

- 4) okna wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwe do mycia i odkażania, z zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi przed dostępem owadów,
 - 5) urządzenia do wentylacji mechanicznej.
3. Ubojnię wyposaża się w :
- 1) naturalne lub sztuczne oświetlenie nie zniekształcające kolorów o natężeniu co najmniej 300 lx; na stanowiskach badania poubojowego co najmniej 540 lx,
 - 2) umywalki z doprowadzoną wodą bieżącą o temperaturze od 35 do 40 ° C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku,
 - 3) urządzenia do mycia i odkażania narzędzi, z doprowadzoną wodą, o temperaturze nie mniejszej niż 82 ° C, przy czym zużytą wodę odprowadza się bezpośrednio do kanalizacji.
4. Kwatera ubojowa, o której mowa w § 1, pkt 2
5. Poskrom, o którym mowa w § 1 pkt 3,

§ 3.

W budynku, o którym mowa w § 1, nie mogą przebywać osoby nie wykonujące czynności związanych z ubojem, a ponadto nie należy :

- 1) przetrzymywać innych zwierząt niż te, które poddawane są ubojowi,
- 2) wykonywać innych czynności i prac poza ubojem.

§ 4.

Ubój przeprowadza się w taki sposób aby :

- 1) tusze wiszące lub leżące nie miały kontaktu z posadzką lub ścianami,
- 2) zapobiegać zabrudzeniu lub zakażeniu mięsa.

§ 5.

Odpady powstające przy uboju niezwłocznie usuwa się z pomieszczenia ubojowego.

§ 6.

1. Osoby wykonujące ubój powinny :
 - 1) używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, obuwia roboczego i nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy,
 - 2) myć ręce przed każdorazowym przystąpieniem do pracy, a w szczególności w przypadku ich zabrudzenia i po każdorazowym opuszczaniu ustępu,
2. Palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, jedzenie i picie dozwolone jest tylko w miejscach wyznaczonych, poza ubojnią.
3. Przy uboju mogą zostać zatrudnione wyłącznie osoby posiadające kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny w procesie produkcji żywności; osoby te powinny posiadać również aktualny wpis do pracowniczej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
4. Warunki zdrowotne osób, o których mowa w ust.1, określają odrębne przepisy.

§ 7.

Czyszczenie, mycie i dezynfekcję ubojni oraz urządzeń, sprzętu i narzędzi stosowanych przy uboju należy przeprowadzić niezwłocznie po zakończeniu uboju, w taki sposób aby nie dopuścić do zanieczyszczenia mięsa środkami chemicznymi; używane środki do mycia i dezynfekcji są zaopatrzone w odpowiednie atesty.

§ 8.

1. Mięso należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 4 ° C, z zastrzeżeniem ust.2.
2. Przepisu ust.1 nie stosuje się, jeżeli odbiór mięsa z gospodarstwa następuje w dniu uboju.

§ 9.

Warunkiem udzielenia zgody na ubój zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka oraz jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstwa, w którym są chowane, jest :

- 1) brak zakazów nakładanych na gospodarstwo ze względów epizootycznych,
- 2) stwierdzenie stanu zdrowotnego zwierząt przeznaczonych do uboju, umożliwiającego ten ubój, po przeprowadzeniu badania przedubojowego oraz
- 3) rejestrowanie przez ubijającego ilości ubijanych zwierząt, ilości sprzedawanego mięsa oraz imienia, nazwiska i adresu albo nazwy i siedziby dokonujących zakupu tego mięsa.

§ 10.

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia.

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).

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji zawartej w art. 32 pkt 12 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U z 1999r. Nr 66, poz. 752 z późn. zm.) mając na względzie, obowiązujące w tym zakresie przepisy Unii Europejskiej. W projekcie rozporządzenia określono szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy prowadzeniu uboju zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, królików, jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstw jak również udzielania przez organy Inspekcji Weterynaryjnej zgody na ubój zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstw.

Podmioty gospodarcze mające zamiar prowadzić działalność polegającą na uboju zwierząt wymienionych w rozporządzeniu, w gospodarstwach są zobowiązane do spełnienia warunków weterynaryjnych zawartych w projekcie rozporządzenia.

W projekcie rozporządzenia zawarte są wymagania weterynaryjne, które w szczególności dotyczą:

warunków techniczno – sanitarnych pomieszczenia, przeznaczonego do prowadzenia uboju, w którym muszą być odpowiednio przystosowane, w związku z rodzajem wykonywanych czynności, posadzki, ściany, drzwi, okna oraz zainstalowane urządzenia do mycia rąk, odkażania narzędzi, urządzenia wentylacyjne, oświetlenie sztuczne o odpowiednim natężeniu dla czynności ubojowych i badania poubojowego,

usuwania z pomieszczenia ubojowego odpadów poubojowych, które nie są odpadami niebezpiecznymi w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. o odpadach (Dz. U. Nr 62, poz. 628),

warunków chłodniczych przetrzymywanego mięsa, jeżeli nie jest ono odbierane w dniu uboju, obowiązków pracowników z zakresu higieny osobistej,

zabezpieczenia mięsa przed zabrudzeniem lub skażeniem w wyniku czyszczenia, mycia i dezynfekcji pomieszczenia ubojowego, sprzętu urządzeń i narzędzi po zakończeniu uboju.

Przedmiotowe rozporządzenie po opublikowaniu przyczyni się do poprawy warunków sanitarno-higienicznych przy pozyskiwaniu mięsa pochodzącego z uboju zwierząt wymienionych w rozporządzeniu, co zapewni właściwą jakość zdrowotną tego mięsa.

Ponadto określono dwa warunki po spełnieniu których podmiot może uzyskać zgodę na ubój zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka oraz jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstwa, w którym są chowane.

Projekt rozporządzenia jest nową regulacją w Polsce w ramach prawa weterynaryjnego, gdyż dotychczas obowiązujące przepisy w zakresie uboju dotyczyły branży mięsnej w skali przemysłowej oraz średnich i małych przedsiębiorstw.

Przepisy ujęte w projekcie rozporządzenia uwzględniają ustawodawstwo unijne w tym zakresie, opierając się na Dyrektywach 91/495 i 92/45.

Wydanie rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Opracowano w Departamencie
Produkcji Zwierzęcej i Weterynarii:

Akceptował:

Za zgodność pod względem

prawnym i redakcyjnym:

projekt

Rozporządzenie
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹
z dnia.....2002 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy wykonywaniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią, a w szczególności przy produkcji na cele sprzedaży bezpośredniej.

Na podstawie art. 32 pkt 13 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1

Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają :

- 1) sprzedaż bezpośrednia – oferowanie towarów do sprzedaży, przechowywanie towarów z zamiarem dokonania ich sprzedaży oraz sprzedaż każdemu, kto nabywa towar dla celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą (konsumentowi), dokonywane przez producenta z pominięciem pośredników,
- 2) środki spożywcze zwierzęcego pochodzenia - produkty żywnościowe pochodzące od zwierząt, substancje lub ich mieszaniny zawierające składniki przeznaczone do odżywiania ludzi, w stanie naturalnym lub przetworzonym,
- 3) produkcja środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia – działania, których celem jest uzyskanie środków spożywczych pochodzących od zwierząt, obejmujące przygotowanie surowców do przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie oraz przechowywanie wyrobów gotowych do czasu wprowadzenia ich do obrotu,
- 4) zakład – miejsce wykonywania działalności gospodarczej w zakresie produkcji i obrotu żywnością,
- 5) gospodarstwo – gospodarstwo rolne, przedsiębiorstwo, obiekty budowlane i inne obiekty lub przestrzenie wolne, gdzie utrzymywane są zwierzęta.

§ 2

Sprzedaż bezpośrednia dokonywana jest przez producenta środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia i odbywa się w sklepie lub pomieszczeniu przyległym do pomieszczeń produkcyjnych, w tym również zlokalizowanych na terenie gospodarstwa.

§ 3

Surowiec przeznaczony do produkcji środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia, których przeznaczeniem będzie sprzedaż bezpośrednia powinien być właściwej jakości zdrowotnej, gwarantującej bezpieczeństwo żywności i pochodzić z gospodarstw lub zakładów znajdujących się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

§ 4

1. Produkcję środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej prowadzi się w zakładzie, który powinien znajdować się na terenie ogrodzonym, wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń przekraczających dopuszczalne poziomy.

2. Nawierzchnia dróg w granicach terenu zakładu powinna być utwardzona i skanalizowana.
3. Rozmieszczenie pomieszczeń w zakładzie i w miejscu prowadzenia sprzedaży bezpośredniej powinno wykluczać możliwość zanieczyszczenia produktu i zapewnić utrzymanie całkowitego rozdziału stref surowca, półproduktu i produktu gotowego.
4. Do zakładu i miejsca sprzedaży bezpośredniej powinna być doprowadzona bieżąca woda zdatna do picia w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych odpowiadająca wymogom i podlegająca badaniom określonym w odrębnych przepisach.
5. Zakład oraz miejsca sprzedaży bezpośredniej powinny być zabezpieczone przed dostępem owadów i gryzoni, z tym że urządzenia służące do łapania owadów nie mogą być umieszczane w pomieszczeniach, w których znajdują się nie opakowane surowce, półprodukty i wyroby gotowe.
6. W pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych zakładu oraz w pomieszczeniach przeznaczonych na działalność związaną ze sprzedażą bezpośrednią powinny znajdować się :
 - 1) trwałe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne, łatwe do mycia i odkażania, ściany i posadzki. Posadzki powinny być odpowiednio wyprofilowane, ze spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych. Kanalizacja ściekowa powinna być wyposażona w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu ścieków,
 - 2) drzwi wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwe, odporne na uszkodzenia,
 - 3) sufity o powierzchni łatwej do czyszczenia, mycia i odkażania,
 - 4) system wentylacyjny, w zależności od potrzeb, grawitacyjny lub wymuszony, który zapewni w pomieszczeniach właściwe parametry fizyczne,
 - 5) oświetlenie naturalne lub sztuczne, które nie zniekształca kolorów, o natężeniu światła nie mniejszym niż :
 - a) 300 lx w pomieszczeniach produkcyjnych,
 - b) 120 lx w pozostałych miejscach,Punkty świetlne muszą być zabezpieczone osłonami o konstrukcji umożliwiającej ich łatwe czyszczenie i mycie.
 - 6) niezbędną ilość umywalek do mycia rąk z doprowadzoną wodą zimną i ciepłą, pojemniki na środki myjące i odkażające, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki,
 - 7) urządzenia do mycia i odkażania sprzętu i narzędzi. Do mycia należy stosować wodę o temperaturze 35-40⁰ C., a do odkażania o temperaturze minimum 82⁰ C.

§ 5

1. W zakładzie produkcyjnym i miejscu sprzedaży bezpośredniej powinny być wydzielone pomieszczenia lub urządzenia chłodnicze, technicznie sprawne, zapewniające właściwe temperatury dla przetrzymywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.
2. Pomieszczenia i urządzenia o których mowa w ust. 1 powinny być zaopatrzone w sprawnie działające termometry.

§ 6

1. Zakład produkcyjny i miejsce sprzedaży bezpośredniej powinny posiadać niezależnie wydzielone szatnie lub miejsce na odzież ochronną i roboczą, obuwiu robocze z rozdziałem na część „czystą” i „brudną”.
2. Miejsce sprzedaży bezpośredniej, niezależnie od zakładu produkcyjnego, powinno posiadać pomieszczenie WC oraz urządzenia sanitarne służące do utrzymania higieny rąk i ciała.

3. Zakład produkcyjny i miejsce sprzedaży bezpośredniej powinny posiadać niezależnie wydzielone miejsca na sprzęt i środki do utrzymywania czystości i przeprowadzania dezynfekcji.

§ 7

1. Pomieszczenia produkcyjne i miejsca sprzedaży bezpośredniej powinny być wyposażone w niezbędne urządzenia, maszyny i sprzęt odpowiedni do funkcji pomieszczenia i miejsca. Lokalizacja maszyn i urządzeń powinna :
 - 1) być zgodna z ciągami technologicznymi,
 - 2) zapewniać swobodne przemieszczanie się pracowników,
 - 3) ułatwiać utrzymywanie prawidłowego reżimu sanitarnego.
2. Pomieszczenia oraz urządzenia i sprzęt mające kontakt z surowcem, półproduktem i wyrobem gotowym powinny być utrzymywane w stanie higienicznym i technicznym wykluczającym ich zanieczyszczenie.
3. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt nie mogą być używane do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.
4. Urządzenia, sprzęt oraz narzędzia używane przy produkcji i w procesie związanym ze sprzedażą bezpośrednią powinny być wykonane z materiałów nie ulegających korozji, łatwych do mycia i odkażania.

§ 8

1. Osoby zatrudnione przy produkcji środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia oraz przy czynnościach związanych z bezpośrednią sprzedażą tych środków winny posiadać odpowiednie badania lekarskie, które określone są w odrębnych przepisach.
2. Osoby biorące udział w procesie produkcji środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia oraz przy czynnościach związanych z bezpośrednią sprzedaż tych środków są obowiązane posiadać kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością.
3. Pracownicy zatrudnieni przy procesie produkcji, mający kontakt z surowcem, półproduktem, wyrobem gotowym, także zatrudnieni przy sprzedaży bezpośredniej powinni :
 - 1) na bieżąco używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, obuwia roboczego oraz nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy. Odzież robocza powinna być zmieniana w zależności od potrzeb, jednak nie rzadziej niż raz dziennie,
 - 2) przestrzegać higieny osobistej,
 - 3) przestrzegać zasady palenia tytoniu, żucia gumy, jedzenia i picia tylko w miejscach do tego wyznaczonych.

§ 9

1. Wszystkie czynności związane z zabiegami czyszczenia, mycia, dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, także pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie sprzedaży bezpośredniej jak i również używanych w produkcji i obrocie urządzeń, sprzętu, narzędzi i pojemników należy przeprowadzać każdorazowo po zakończeniu pracy.
2. Do zabiegów mycia i dezynfekcji powinny być używane substancje i środki posiadające odpowiednie atesty zezwalające na ich stosowanie w zakładach i miejscach sprzedaży środków spożywczych.

§ 10

1. Stosowane przy produkcji, magazynowaniu oraz przy sprzedaży bezpośredniej opakowania muszą być czyste i nieuszkodzone, posiadać odpowiednie atesty właściwe dla materiałów mających kontakt z żywnością
2. Pakowanie środków spożywczych zwierzęcego pochodzenia musi odbywać się w warunkach wykluczających możliwość ich zanieczyszczenia.
3. W przypadku opakowań jednostkowych należy je znakować w sposób określony w odrębnych przepisach.

§ 11

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

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).

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią stanowi wykonanie delegacji zawartej w art. 32 pkt. 13 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 roku o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999r. Nr 66, poz. 752 z późn. zm.).

Ponadto projekt rozporządzenia wypełnia ustawowe delegacje Inspekcji Weterynaryjnej jakie zostały jej nadane zapisami ustawy z dnia 11 maja 2001 roku o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634) w art. 40 ust. 5, pkt. 9.

Regulacje prawne określające prowadzenie działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią nie były dotychczas ujęte w polskim prawodawstwie. Podjęcie działań legislacyjnych w tym obszarze spowodowane jest koniecznością dostosowania polskich przepisów prawa do obowiązujących w państwach członkowskich Unii Europejskiej.

Wprowadzenie w życie rozporządzenia w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią zapewni zainteresowanym polskim podmiotom możliwość zgodnego z prawem prowadzenia takiej działalności i wpłynie pozytywnie na rozwój, zwłaszcza małych i średnich przedsiębiorstw.

Projekt rozporządzenia podaje przejrzystą definicję sprzedaży bezpośredniej i w sposób jednoznaczny określa warunki lokalizacyjne, techniczne i sanitarne w jakich powinna się ona odbywać.

Regulacje zawarte w projekcie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią są zgodne z postanowieniami Unii Europejskiej określonymi w Dyrektywie Rady 93/43 o higienie środków spożywczych.

Ocena skutków regulacji (OSR):

- podmioty na które oddziałuje akt normatywny: gospodarstwa rolne, które podejmą tego rodzaju działalność, sieć sklepów i supersamów,
- wyniki przeprowadzonych konsultacji: projekt rozporządzenia będzie uzgadniany z właściwymi organizacjami społeczno-zawodowymi w ramach opinii międzyresortowej,
- wpływ rozporządzenia na sektor finansów publicznych: nie będzie wpływu,
- wpływ na rynek pracy: będzie wpływ w zakresie większej ilości miejsc pracy,
- wpływ na konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną gospodarki: będzie wpływ na konkurencyjność wewnętrzną z uwagi na fakt, że sprzedaż bezpośrednia będzie dotyczyć środowiska regionalnego, co będzie wpływać na rozwój regionalny.

Wejście w życie rozporządzenia nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

opracowano w Departamencie
Produkcji Zwierzęcej i Weterynarii

za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym

Akceptował

Rozporządzenie
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹
z dnia 2002 r.

w sprawie określenia wykazu substancji objętych badaniami kontrolnymi, zakresu i sposobu prowadzenia programu badań, sposobu pobierania próbek, zakresu badań, wielkości i rodzaju próbek, sposobu dokumentowania, trybu postępowania w przypadku stwierdzenia obecności substancji zakazanych lub przekroczenia dopuszczalnego maksymalnego poziomu pozostałości.

Na podstawie art. 43a ust. 2 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1

1. Używane w niniejszym rozporządzeniu definicje oznaczają:
 - 1) ubój sanitarny: ubój zwierzęcia podejrzanego o obecność w jego organizmie substancji niedozwolonych z grupy A lub zwierzęcia, u którego potwierdzono obecność w organizmie ww. substancji
 - 2) próbka urzędowa: próbka pobrana przez urzędowego lekarza weterynarii
 - 3) laboratorium uprawnione: laboratorium zatwierdzone przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do badań kontrolnych pozostałości
 - 4) laboratorium referencyjne: laboratorium powołane w drodze rozporządzenia przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i umieszczone w wykazie laboratoriów referencyjnych
 - 5) pozostałość(i): pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne, ich metabolitów i innych substancji, których obecność (w badanych próbkach) może być szkodliwa dla zdrowia ludzi
 - 6) leczenie nielegalne: stosowanie u zwierząt substancji niedozwolonych (zabronionych) lub dozwolonych, ale bez przestrzegania określonych przepisów.
2. Dla celów niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje podane w:

Ustawie z dn. 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. Nr 1292, poz. 1438 z 2001 r.)

Ustawie z dn. 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. Nr 63, poz. 634z 2001 r.)

Ustawie o środkach żywienia zwierząt z dn. 23 sierpnia 2001 r. (Dz.U. Nr 123, poz. 1350 z 2001 r.)

§ 2

1. Program badań kontrolnych jest ukierunkowany na ujawnienie zagrożeń wynikających z występowania pozostałości chemicznych, biologicznych i leków.
2. Podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego podlegają urzędowej kontroli w kierunku obecności substancji chemicznych, biologicznych i leków wymienionych w załączniku nr 1. Badania obejmują w szczególności wydaliny, płyny ustrojowe od zwierząt żywych, tkanki i narządy od zwierząt po uboju oraz produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego oraz pasze i wodę.

§ 3

1. Organizację i nadzór nad badaniami kontrolnymi pozostałości sprawuje Główny Lekarz Weterynarii, który jest odpowiedzialny za:
 - 1) stworzenie struktur organizacyjnych i systemu prowadzenia badań kontrolnych pozostałości,
 - 2) opracowywanie rocznych programów badań kontrolnych pozostałości oraz określenie kosztów jego realizacji,
 - 3) koordynowanie działalności wszystkich organów Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowego Instytutu Weterynaryjnego uczestniczących w badaniach kontrolnych pozostałości,
 - 4) przygotowywanie sprawozdań rocznych z badań prowadzonych na terenie całego kraju i rozesłanie ich do właściwych odbiorców.
2. Za realizację programu badań na terenie województwa odpowiedzialny jest Wojewódzki Lekarz Weterynarii a za pobieranie próbek na terenie powiatu Powiatowy Lekarz Weterynarii

§ 4

1. Badania laboratoryjne w kierunku pozostałości prowadzone są w laboratoriach uprawnionych, zatwierdzonych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wykaz wyznaczonych laboratoriów zawiera załącznik nr 2.
2. Stosowane metody badań muszą odpowiadać międzynarodowym standardom analitycznym i być zatwierdzone przez krajowe laboratorium referencyjne oraz wydane w formie instrukcji.
3. Wszystkie laboratoria uczestniczące w badaniach kontrolnych pozostałości muszą spełniać wymogi art. 48 ust. 4 i 5 Ustawy o zwalczaniu chorób zakaźnych, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz Inspekcji Weterynaryjnej.
4. Dla każdej próbki, w której stwierdzono obecność substancji z grupy A (zał. 1) musi być wykonane badanie potwierdzające w laboratorium referencyjnym a dla pozostałych substancji tylko w przypadkach, kiedy wyniki badań z laboratorium uprawnionego są kwestionowane.

5. Jeśli wyniki badań laboratorium uprawnionego zostaną potwierdzone w laboratorium referencyjnym to koszty analiz pokrywa właściciel.

§ 5

1. Dla badań kontrolnych pozostałości laboratoriami referencyjnymi są:
Zakład Farmakologii i Toksykologii oraz
Zakład Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach
2. Laboratoria referencyjne odpowiedzialne są za:
 - 1) udzielanie pomocy Głównemu Lekarzowi Weterynarii w przygotowywaniu programu badań kontrolnych pozostałości i szczegółowego harmonogramu pobierania próbek,
 - 2) koordynację pracy innych laboratoriów urzędowych,
 - 3) organizowanie i nadzór programów zapewnienia jakości badań,
 - 4) opracowywanie i wdrażanie nowych metod analitycznych,
 - 5) zapewnienie, że laboratoria uprawnione przestrzegają wymaganych standardów badań,
 - 6) doszkadzanie personelu i okresowe sprawdzanie własnej kompetencji w międzynarodowych programach zapewnienia jakości badań.

§ 6

1. Zakres badań, rodzaj próbek i częstotliwość pobierania próbek określa załącznik nr 3.
 - 1) Pobieranie próbek powinno być przeprowadzane z uwzględnieniem kryteriów płci, wieku, gatunku, systemów żywienia zwierząt, programów profilaktycznych i leczniczych
2. Przy substancjach należących do grupy A badania powinny być ukierunkowane na wykrycie ich nielegalnego stosowania (badania przyżyciowe, element zaskoczenia).
3. Przy substancjach należących do grupy B, a zwłaszcza lekach weterynaryjnych i środkach ochrony roślin należy zwrócić uwagę na przekroczenia najwyższych dopuszczalnych pozostałości określonych w załączniku nr 4 (przestrzeganie okresów karencji).
4. Wzór protokołu pobrania próbki, procedurę pobierania próbek, przechowywania i transportu określa Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii z dnia 23 lutego 2001 r. w sprawie pobierania i przesyłania próbek do badań kontrolnych pozostałości.
5. Szczegółowy coroczny plan próbobrania przygotowuje Główny Lekarz Weterynarii w terminie do 1 lutego każdego roku przy udziale laboratoriów referencyjnych: Zakładu Farmakologii i Toksykologii oraz Zakładu Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach.
6. Polska przedłoży Komisji Europejskiej wyniki badań kontrolnych pozostałości za rok poprzedni oraz plan na rok następny najpóźniej do 31 marca każdego roku.

§ 7

1. Inspekcja Weterynaryjna ma prawo do przeprowadzania kontroli produkcji i dystrybucji pasz prowadzonych przez wyspecjalizowane firmy oraz pasz stosowanych w gospodarstwie w czasie całego cyklu chowu zwierząt w odniesieniu do substancji z grupy A.

2. Przy podejrzeniu nielegalnego leczenia, stosowania zabronionych substancji konieczna jest kontrola zwierząt w gospodarstwach z uwzględnieniem pobrania próbek od zwierząt oraz próbek pasz i wody.
3. Właściciel zwierząt jest zobowiązany do udostępniania posiadanej dokumentacji zootechniczno-weterynaryjnej pomieszczeń, gdzie są przechowywane premiksy, dodatki do pasz, ewentualnie leki weterynaryjne oraz udzielania pomocy urzędowemu lekarzowi weterynarii we wszystkich czynnościach, jakie uzna za konieczne. Dokumentacja weterynaryjna powinna być przechowywana przez okres 5 lat.
4. Lekarz weterynarii sprawujący opiekę w gospodarstwie musi udostępnić zapisy dotyczące leczenia zwierząt, stosowanych leków a szczególnie informacji o leczeniu hormonalnym zwierząt.

§ 8

Postępowanie w przypadku stwierdzenia stosowania substancji niedozwolonych:

1. Po przeprowadzonych analizach w przypadku stwierdzenia substancji niedozwolonych, laboratorium uprawnione, prowadzące badania w kierunkach wskazanych w załączniku 1 – grupa A, natychmiast powiadamia właściwego powiatowego i wojewódzkiego lekarza weterynarii o wyniku badania.
2. Powiatowy lekarz weterynarii, po otrzymaniu wyników badań, przeprowadza niezwłocznie dochodzenie, które obejmuje:
 - 1) w gospodarstwie:
 - kontrolę zwierząt w gospodarstwie (liczba zwierząt poszczególnych gatunków, płeć, wiek, oznakowanie – jeśli dotyczy, kierunek użytkowania),
 - sprawdzenie czy nie ma śladów po implantach lub iniekcjach,
 - sprawdzenie dokumentacji hodowlanej i weterynaryjnej, prawidłowości jej prowadzenia ze szczególnym zwróceniem uwagi na: rodzaj stosowanych leków, przyrost masy ciała, zużycie paszy na kg przyrostu, itp.,
 - sprawdzenie czy w gospodarstwie nie ma leków, których stosowanie jest niedozwolone lub nie odbywa się pod kontrolą lekarza,
 - pobranie próbek do badań od zwierząt oraz próbek paszy i wody, a następnie przesłanie ich do laboratorium w celu dokonania analiz. W protokole pobrania próbek powinna znajdować się adnotacja „Podejrzenie stosowania substancji niedozwolonych – pilne!”
 - 2) w przypadku rzeźni, zakładu mleczarskiego, zakładu przetwórstwa rybnego, oraz punktu zbierania i pakownia jaj:
 - kontrolę dokumentacji zakładu i ustalenie pochodzenia produktów, w których stwierdzono obecność substancji niedozwolonych,
 - o ile produkty znajdują się jeszcze w zakładzie pobranie próbek do badań (pozostają one pod urzędowym nadzorem do czasu otrzymania wyników),
 - jeśli produkty wysłano z zakładu powiadomienie właściwych organów Inspekcji Sanitarnej i Handlowej,
 - kontrolę w miejscu pochodzenia tych produktów (jeśli miejsce to znajduje się poza obszarem powiatu, powiatowy lekarz weterynarii powiadamia o tym nadzorującego go wojewódzkiego lekarza weterynarii, właściwego powiatowego lekarza weterynarii oraz wojewódzkiego lekarza weterynarii, na którego terenie znajduje się miejsce pochodzenia produktów),
 - dalsze postępowanie jak w pkt. 1.

3. Dochodzenie powinno wyjaśnić przyczynę obecności substancji niedozwolonych w pobranych próbkach. Wyniki dochodzenia są przekazywane wojewódzkiemu lekarzowi weterynarii.
4. Do czasu uzyskania wyników badań powtórnie pobranych próbek podejrzone zwierzęta oraz produkty pozyskiwane z/od tych zwierząt pozostają pod urzędowym nadzorem powiatowego lekarza weterynarii i nie mogą być wprowadzane do obrotu.
5. W przypadku potwierdzenia w ponownie pobranych próbkach obecności substancji niedozwolonych produkty podlegają zniszczeniu. Powiatowy lekarz weterynarii powiadamia organy ścigania oraz właściwe Inspekcje (art. 12 ust. 3 oraz 37 ust. 1 ustawy o ochronie zwierząt, art. 6 ust. 1, art. 4 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy o środkach żywienia zwierząt, art. 49 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia). Koszt powtórnych badań w tych przypadkach pokrywa właściciel (dojazd, pobranie, wykonanie analizy).
6. Powiatowy lekarz weterynarii wprowadza wzmocnioną kontrolę gospodarstwa przez następny rok.

§ 9

Postępowanie w przypadku stwierdzenia przekroczeń najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz substancji zanieczyszczających środowisko:

1. W przypadku stwierdzenia w wyniku przeprowadzonych analiz przekroczeń najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych, laboratorium powiadamia właściwego powiatowego i wojewódzkiego lekarza weterynarii o wyniku badania.
2. Powiatowy lekarz weterynarii przeprowadza postępowanie wyjaśniające, które obejmuje:
 - 1) w przypadku gospodarstwa:
 - kontrolę zwierząt w gospodarstwie (liczba zwierząt poszczególnych gatunków, płeć, wiek, oznakowanie – jeśli dotyczy, kierunek użytkowania),
 - kontrolę dokumentacji weterynaryjnej i zootechnicznej ze szczególnym uwzględnieniem danych dotyczących stosowania u zwierząt leków zawierających wykrytą w badaniach substancję,
 - wyjaśnienie czy istnieje stosowny zapis w ww. dokumentacji dotyczący wymaganego okresu karencji dla leku i czy był on przestrzegany,
 - wyjaśnienie jak zostały zagospodarowane produkty pochodzące z/od zwierząt, które nie mogły być wprowadzone do obrotu,
 - 2) w przypadku rzeźni, zakładu mleczarskiego, zakładu przetwórstwa rybnego oraz punktu zbierania i pakowania jaj:
 - kontrolę dokumentacji zakładu i ustalenie pochodzenia produktów, w których stwierdzono obecność pozostałości,
 - o ile produkty znajdują się jeszcze w zakładzie, pobranie próbek do badań (surowce i produkty pozostają pod urzędowym nadzorem do czasu otrzymania wyników),
 - jeśli produkty zostały wysłane z zakładu, powiadomienie właściwych organów Inspekcji Sanitarnej i Handlowej,
 - kontrolę w miejscu pochodzenia produktów pochodzenia zwierzęcego (jeśli miejsce to znajduje się poza obszarem powiatu, powiatowy lekarz weterynarii powiadamia o tym nadzorującego go wojewódzkiego lekarza weterynarii, właściwego powiatowego lekarza weterynarii oraz wojewódzkiego lekarza weterynarii, na którego terenie znajduje się miejsce pochodzenia produktów),

- dalsze postępowanie jak w pkt. a.
- 3. O wynikach dochodzenia powiatowy lekarz weterynarii informuje wojewódzkiego lekarza weterynarii.
- 4. Jeśli dochodzeniem w gospodarstwie nie ustalono przyczyny przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych, konieczne jest powtórne pobranie od zwierząt próbek do badań i przesłanie ich do laboratorium w celu dokonania analiz. W protokole pobrania próbek do badań powinna znajdować się adnotacja „Przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości – pilne!”.
- 5. Jeżeli powtórne badanie potwierdziło przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu weterynaryjnego produktu leczniczego:
 - produkty podlegają zniszczeniu bez odszkodowania,
 - zwierzęta pozostają pod urzędowym nadzorem do czasu upłynięcia okresu karencji właściwego dla substancji czynnej zawartej w tym produkcie leczniczym. Wszystkie czynności powinny być przeprowadzone w oparciu o decyzję Powiatowego Lekarza Weterynarii.
- 6. W przypadku udowodnienia, że właściciel zwierząt nie przestrzegał okresów karencji lub stosował leki samowolnie, konieczne jest zwiększenie częstotliwości badań w gospodarstwie w roku następnym. Koszty kontroli i badań laboratoryjnych pokrywa w tym przypadku właściciel zwierząt.
- 7. Przy stwierdzeniu przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów substancji zanieczyszczających środowisko (metale, pestycydy, PCB) wyniki badań należy przekazać właściwym Inspekcjom. Powiatowy lekarz weterynarii prowadzący dochodzenie może korzystać z wyników badania gleb wykonywanych przez Stacje Chemiczno-Rolnicze, Wojewódzkie Inspektoraty Ochrony Środowiska oraz danych zawartych w „Raporcie z badań monitoringowych nad jakością gleb, roślin, produktów rolnych i spożywczych”. Wskazane jest także zwiększenie częstotliwości badań w roku następnym.

§ 10

Wykaz uregulowań prawnych, w których określono najwyższe dopuszczalne pozostałości przedstawiono w załączniku nr 4.

§ 11

1. Celem wykluczenia możliwości kierowania do obrotu mięsa i jego przetworów zawierających niedozwolone substancje lub przekraczających najwyższe dopuszczalne stężenia pozostałości chemicznych i biologicznych należy:
 - 1) tusze wraz z narządami wewnętrznymi pochodzącymi od tych zwierząt należy „tymczasowo zająć” i zabezpieczyć pod zamknięciem, do czasu otrzymania wyników badań laboratoryjnych.
 - 2) tusze i narządy zwierząt zawierające substancje z grupy A lub przekraczające dopuszczalne limity należy uznać za niezdatne do spożycia dla ludzi.

§ 12

1. Koszty związane z prowadzeniem badań kontrolnych pozostałości chemicznych, biologicznych i leków ponoszą właściwe Wojewódzkie Inspektoraty Weterynaryjne z rezerwy celowej MRiRW.
2. Koszty związane z funkcjonowaniem laboratorium referencyjnego ponosi MRiRW, a koszty funkcjonowania laboratoriów uprawnionych ponoszą Wojewódzkie Inspektoraty Weterynarii.

§ 13

1. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.
2. Tracą moc prawną art. 13 i 14 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 października 1999 r. z późniejszymi zmianami w sprawie określenia rodzaju prób, zakresu badań i sposobu prowadzenia dokumentacji przy badaniach kontrolnych występowania zakażeń zwierząt oraz pozostałości chemicznych, biologicznych, leków i skażeń promieniotwórczych w tkankach zwierząt, mięsie, środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego i niejadalnych surowcach zwierzęcych (Dz. U. Nr 93, poz. 1080 z 1999 r.).

Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

¹ i 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).

WYKAZ SUBSTANCJI OBJĘTYCH
BADANAMI KONTROLNYMI POZOSTAŁOŚCI:

Grupa A – Substancje wykazujące działanie anaboliczne oraz substancje, na stosowanie, których nie ma urzędowego zezwolenia

1. Stilbeny, pochodne stilbenów
2. Czynniki tyreostatyczne
3. Sterydy
4. Laktony kwasu rezorcyłowego w tym zeranol
5. Beta-agoniści
6. Związki skreślone z urzędowego wykazu środków farmaceutycznych Dz.Urz. MRiRW oraz wymienione w Aneksie IV Rozporządzenia Komisji UE Nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r.

Grupa B – Leki weterynaryjne i zanieczyszczenia środowiskowe

1. Substancje przeciwbakteryjne, w tym sulfonamidy, chinolony
2. Inne leki weterynaryjne
 - a. Leki przeciwwrobacze
 - b. Kokcydiostatyki i nitroimidazole
 - c. Karbaminiany i pyretroidy
 - d. Neuroleptyki
 - e. Niesterydowe leki przeciwzapalne
 - f. Inne substancje aktywne farmakologicznie
3. Substancje i czynniki skażające środowisko
 - a. Pesticydy chloroorganiczne i polichlorowane bifenylo (PCB)
 - b. Pesticydy fosforoorganiczne
 - c. Pierwiastki toksyczne
 - d. Mikotoksyny
 - e. Barwniki
 - f. Inne

WYKAZ LABORATORIÓW UPRAWNIONYCH

Do prowadzenia badań kontrolnych pozostałości chemicznych, biologicznych i leków w tkankach zwierząt i żywności pochodzenia zwierzęcego wyznacza się:

1. Zakład Farmakologii i Toksykologii Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach
2. Zakład Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach
3. Zakład Higieny Weterynaryjnej w Białymstoku
4. Zakład Higieny Weterynaryjnej w Gdańsku
5. Zakład Higieny Weterynaryjnej w Katowicach
6. Zakład Higieny Weterynaryjnej w Łodzi
7. Zakład Higieny Weterynaryjnej w Olsztynie
8. Zakład Higieny Weterynaryjnej w Poznaniu
9. Zakład Higieny Weterynaryjnej w Warszawie
10. Zakład Higieny Weterynaryjnej we Wrocławiu

ZAKRES I CZĘSTOTLIWOŚĆ POBIERANIA PRÓBEK

Niniejszy załącznik określa gatunki i rodzaje zwierząt, od których powinny zostać pobrane próbki.

Wszystkie próbki mogą być zbadane na zawartość jednej lub kilku substancji.

ROZDZIAŁ 1

Bydło, trzoda chlewna, owce, kozy i konie

1. Bydło

Minimalna ilość zwierząt kontrolowanych każdego roku w kierunku wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić przynajmniej 0,4% wszystkich zwierząt poddanych ubojowi w poprzednim roku, z następującym ich rozdziałem:

Grupa A: 0,25% powinna być podzielona następująco:

- połowa próbek powinna zostać pobrana od żywych zwierząt w gospodarstwie;

(wyjątkowo, 25% próbek analizowanych na zawartość substancji należących do Grupy A 5 może zostać pobrana z materiału typu pasze, woda pitna, itd.)

-
- połowa próbek powinna zostać pobrana w rzeźni.

Każda podgrupa z Grupy A musi zostać przebadana corocznie, używając przynajmniej 5% ogólnej ilości próbek pobieranych dla kontroli substancji należących do Grupy A.

Grupa B: 0,15%

30% próbek musi zostać przebadane w kierunku zawartości substancji z Grupy B 1.

30% próbek musi zostać przebadane w kierunku zawartości substancji z Grupy B 2.

10% próbek musi zostać przebadane w kierunku zawartości substancji z Grupy B 3.

Pozostałe próbki muszą być zakwalifikowane w zależności od aktualnych zagrożeń.

2. Trzoda chlewna

Minimalna ilość zwierząt kontrolowanych każdego roku w kierunku wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić przynajmniej 0,05% wszystkich świń poddanych ubojowi w poprzednim roku, z następującym ich podziałem:

Grupa A: 0,02%

Przy pobieraniu próbek w rzeźniach należy dodatkowo przeprowadzić analizy wody pitnej, pasz, kału lub innych odpowiednich materiałów na poziomie gospodarstwa. W tym przypadku ilość kontrolowanych gospodarstw (ferm) musi wynosić przynajmniej jedno gospodarstwo na 100 000 świń poddanych ubojowi w poprzednim roku.

Każda podgrupa z Grupy A musi zostać przebadana corocznie, używając przynajmniej 5% ogólnej ilości próbek pobieranych dla kontroli substancji należących do Grupy A.

Pozostała ilość musi być zakwalifikowana zgodnie z dotychczasowymi doświadczeniami i aktualnymi zagrożeniami.

Grupa B: 0,03%

Przestrzegany powinien być ten sam rozdział na podgrupy jak w przypadku bydła.

3. Owce i kozy

Minimalna ilość zwierząt kontrolowanych każdego roku w kierunku wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić przynajmniej 0,05% wszystkich starszych niż trzy miesiące owiec i kóz, poddanych ubojowi w poprzednim roku, z następującym ich podziałem:

Grupa A: 0,01%

Każda podgrupa z Grupy A musi zostać przebadana corocznie, używając przynajmniej 5% ogólnej ilości próbek pobieranych dla kontroli substancji należących do Grupy A.

Pozostała ilość musi być zakwalifikowana zgodnie z dotychczasowymi doświadczeniami i aktualnymi zagrożeniami.

Grupa B: 0,04%

Przestrzegany powinien być ten sam rozdział na podgrupy jak w przypadku bydła.

4. Konie

Liczba pobieranych próbek uzależniona od aktualnych zagrożeń - minimalna ilość zwierząt 100.

ROZDZIAŁ 2

Kurczęta brojlery, kury, które przestały się nieść, indyki, inne gatunki drobiu

Próbka powinna zawierać jedno lub więcej zwierząt w zależności od zastosowanej metody analitycznej.

Dla wszystkich kategorii drobiu (kurczęta brojlery, kury, które przestały się nieść, indyki, inne gatunki drobiu), minimalna ilość próbek pobierana corocznie musi wynosić przynajmniej jedną na 200 ton rocznej produkcji (masa martwych ptaków), przy minimum 100 próbek dla każdej z grup substancji jeśli roczna produkcja danej kategorii drobiu wynosi więcej niż 5 000 ton.

Musi być przestrzegany następujący ich rozdział:

Grupa A: 50% ogólnej ilości próbek

Odpowiednio jedna piąta tych próbek musi zostać pobrane na poziomie fermy.

Każda podgrupa z Grupy A musi zostać przebadana corocznie, z przeznaczeniem przynajmniej 5% ogólnej ilości próbek pobieranych dla kontroli substancji należących do Grupy A.

Grupa B: 50% ogólnej ilości próbek

30% próbek musi zostać przebadane w kierunku zawartości substancji z Grupy B 1.

30% próbek musi zostać przebadane w kierunku zawartości substancji z Grupy B 2.

10% próbek musi zostać przebadane w kierunku zawartości substancji z Grupy B 3

Pozostałe próbki muszą być zakwalifikowane w zależności od zagrożeń.

ROZDZIAŁ 3

1. Produkty z hodowli stawowej

Próbka powinna zawierać jedną lub więcej ryb w zależności od zastosowanej metody analitycznej.

Należy przestrzegać minimalnych ilości próbek oraz podanych poniżej, częstotliwości ich pobierania, w zależności od wielkości produkcji hodowanych ryb (wyrażonej w tonach).

Minimalna ilość pobieranych corocznie próbek powinna wynosić przynajmniej jedną próbkę na 100 ton rocznej produkcji.

Poszukiwane substancje oraz dobór próbek do analizy należy dokonywać zależnie od prawdopodobieństwa ich pojawienia się.

Musi być przestrzegany następujący ich rozdział:

Grupa A: jedna trzecia ogólnej ilości próbek:

wszystkie próbki muszą być pobrane na poziomie gospodarstwa rybackiego, z ryb we wszystkich stadiach ich produkcji w tym z ryb przygotowywanych do sprzedaży do celów konsumpcyjnych.

Grupa B: dwie trzecie ogólnej ilości próbek:

pobieranie próbek powinno zostać przeprowadzone:

- najlepiej w gospodarstwie, z ryb przygotowywanych do sprzedaży do celów konsumpcyjnych;
- lub w zakładzie przetwórczym, lub w hurtowniach ze świeżych ryb, pod warunkiem, że będzie możliwe odnalezienie gospodarstw, z których one pochodzą, w przypadku dodatnich wyników badań.

We wszystkich przypadkach, próbki pobrane na poziomie gospodarstw powinny pochodzić z minimalnej ilości 10% zarejestrowanych miejsc hodowli.

2. Inne produkty pochodzące z hodowli stawowej

Jeżeli są podstawy do przypuszczeń, że leki weterynaryjne lub inne związki chemiczne są stosowane w produkcji innych produktów otrzymywanych z hodowli stawowej lub, jeśli podejrzewane jest skażenie środowiska naturalnego, wtedy te gatunki powinny zostać włączone do planu pobierania próbek, proporcjonalnie do wielkości ich produkcji jako próbki dodatkowe do tych pobieranych z produktów rybnych.

ROZDZIAŁ 4

MLEKO

1. Mleko krowie

Wymagania dotyczące pobierania próbek

- 1) Wszystkie urzędowe próbki muszą być pobrane w taki sposób aby było możliwe ustalenie gospodarstwa, z którego mleko pochodzi.
- 2) Próbki powinny zostać pobrane:
 - w gospodarstwie, ze zbiornika zbiorczego,
 - lub w zakładzie mleczarskim przed opróżnieniem cysterny.
- 3) Próbki muszą być pobrane wyłącznie z mleka surowego.

Wielkość próbki będzie zależała od zastosowanej metody analitycznej.

Ilość próbek i częstotliwość ich pobierania

Roczna liczba próbek powinna wynosić 1 na 15 000 ton rocznej produkcji mleka, przy minimum wynoszącym 300 próbek.

Przestrzegany powinien być następujący ich rozdział:

- 1) 70% próbek musi zostać przebadane na obecność pozostałości leków weterynaryjnych. W tym przypadku, każda próbka powinna zostać zbadana na obecność przynajmniej czterech różnych substancji należących, do co najmniej trzech grup należących do następujących grup A 6, B 1, B 2 (a) oraz B 2 (e), wymienionych w Załączniku I
 - 2) 15% próbek musi zostać przebadane na obecność pozostałości należących do Grupy B 3 Załącznika I
 - 3) Pozostałe 15% musi być przebadane w zależności od istniejących zagrożeń
2. Mleko otrzymane od innych gatunków zwierząt (owiec, kóz i koni)

Ilość próbek, pobieranych od tych gatunków zwierząt może zostać określona w zależności od poziomu produkcji i występujących problemów.

ROZDZIAŁ 5

JAJA

1. Jaja kurze

Wymagania dotyczące pobierania próbek

- 1) wszystkie urzędowe próbki muszą być pobrane w taki sposób aby było możliwe ustalenie fermy, z której jaja pochodzą.
- 2) Próbki powinny zostać pobrane:
 - albo na fermie;

– lub w zakładzie pakowania jaj.

3) Próbki muszą zawierać 12 lub więcej jaj, w zależności od zastosowanej metody analitycznej.

Ilość próbek i częstotliwość ich pobierania

Roczna ilość próbek powinna przynajmniej wynosić 1 na 1 000 ton rocznej produkcji jaj konsumpcyjnych, przy minimum 200 próbkach.

Przynajmniej 30% próbek musi zostać pobrane z zakładów pakujących, które reprezentują największą część jaj dostarczanych do spożycia przez ludzi.

Przestrzegany powinien być następujący ich rozdział:

- 1) 70% próbek musi zostać przebadane na obecność przynajmniej jednej substancji należącej do jednej z następujących grup A 6, B 1, oraz B 2 (b) wymienionych w Załączniku II do Dyrektywy 96/23/EC.
- 2) 30% próbek musi zostać zakwalifikowane do badań, w zależności od sytuacji poszczególnych Państw Członkowskich, ale muszą być przebadane na obecność niektórych substancji należących do Grupy B 3 (a) Załącznika 1.

2. Jaja otrzymane od innych gatunków drobiu

Ilość próbek, pobieranych od tych gatunków ptaków może zostać określona w zależności od poziomu produkcji i występujących problemów. Jaja otrzymywane od tych gatunków muszą być włączone do planu pobierania próbek, jako dodatkowe próbki do tych pobieranych z jaj kurzych.

ROZDZIAŁ 6

MIĘSO KRÓLICZE ORAZ MIĘSO OTRZYMANE OD ZWIERZĄT DZIKO ŻYJĄCYCH I HODOWANYCH ZWIERZĄT DZIKICH

1. Mięso królicze

Wymagania dotyczące pobierania próbek

Każda próbka powinna składać się z jednego lub więcej zwierząt, zgodnie z wymaganiami metod analitycznych, przy zastosowaniu określonych procedur.

-
- 1) Wszystkie urzędowe próbki muszą być pobrane przez właściwe władze w taki sposób, aby było możliwe odnalezienie gospodarstwa, z którego pochodzą króliki.
 - 2) Zgodnie ze strukturą hodowli królików, próbki powinny zostać pobrane:
 - w gospodarstwie,
 - lub w zakładzie lub w zatwierdzonej rzeźni

Ilość próbek i częstotliwość ich pobierania

Roczna ilość próbek powinna wynosić przynajmniej 10 na 300 ton rocznej produkcji (wagi martwej), przy pierwszych 3 000 ton produkcji oraz 1 próbka na każde dodatkowe wyprodukowane 300 ton.

Przestrzegany powinien być następujący ich rozdział:

Grupa A: 30% ogólnej ilości próbek,

70% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do Grupy A 6,

30% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do innych podgrup Grupy A.

Grupa B: 70% ogólnej ilości próbek,

30% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do Grupy B 1,

30% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do Grupy B 2,

10% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do Grupy B 3,

Pozostałe 30% musi zostać zakwalifikowane zależnie od zagrożeń.

2. Hodowane zwierzęta łowne

Wymagania dotyczące pobierania próbek

Wielkość próbki będzie zależeć od zastosowanej metody analitycznej.

Próbki muszą być pobrane w zakładzie przetwórczym. Próbki muszą być pobrane w taki sposób, aby było możliwe odnalezienie gospodarstwa, z którego pochodzą zwierzęta lub otrzymane od nich mięso.

Ilość próbek i częstotliwość ich pobierania

Ilość pobieranych każdego roku próbek powinna wynosić 100.

Przestrzegany powinien być następujący ich rozdział:

Grupa A: 20% ogólnej ilości próbek,

Większość próbek powinna zostać przebadana na występowanie substancji należących do Grup A 5 i A 6.

Grupa B: 70% ogólnej ilości próbek,

30% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do Grupy B 1,

30% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do Grupy B 2 (a) i (b),

10% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do Grupy B 2 (c) i (e),

30% musi zostać przebadane na obecność substancji należących do Grupy B 3,

Pozostałe 10% musi zostać zakwalifikowane zależnie od zagrożeń.

3. Zwierzęta łowne wolno żyjące

Wymagania dotyczące pobierania próbek

Wielkość próbki będzie zależeć od zastosowanej metody analitycznej.

Próbki muszą być pobrane w zakładzie przetwórczym lub w miejscu przeprowadzanych polowań.

Próbki muszą być pobrane w taki sposób, aby było możliwe odnalezienie regionu, w którym przeprowadzano polowanie na zwierzęta.

Ilość próbek i częstotliwość ich pobierania

Ilość pobieranych każdego roku próbek powinna wynosić minimum 100.

Próbki te powinny zostać zbadane na obecność pozostałości pierwiastków chemicznych

ROZDZIAŁ 7

MIÓD

Wymagania dotyczące pobierania próbek

Wielkość próbki będzie zależeć od zastosowanej metody analitycznej.

Próbki powinny być pobrane na każdym etapie produkcji miodu, pod warunkiem, że możliwe będzie odnalezienie pierwotnego producenta.

Ilość próbek i częstotliwość ich pobierania

Roczna ilość próbek powinna wynosić przynajmniej 10 na 300 ton rocznej produkcji, przy pierwszych 3 000 ton produkcji oraz 1 próbka na każde dodatkowe wyprodukowane 300 ton.

Przestrzegany powinien być następujący ich rozdział:

Grupa B 1 i Grupa B 2 (c): 50% ogólnej ilości próbek,

Grupa B 3 (a), (b) i (c): 40% ogólnej ilości próbek.

Pozostałe 10% musi zostać zakwalifikowane w zależności od zagrożeń.

WYKAZ UREGULOWAŃ PRAWNYCH, W KTÓRYCH OKREŚLONO NAJWYŻSZE DOPUSZCZALNE POZOSTAŁOŚCI LUB MAKSYMALNE ZAWARTOŚCI SUBSTANCJI CHEMICZNYCH I BIOLOGICZNYCH W TKANKACH ZWIERZĄT I ŻYWNOSCI

1. Nie dopuszcza się obecności w produktach żywnościowych pochodzenia zwierzęcego substancji wymienionych w załączniku nr 1 w grupie A na podstawie Art. 6 Ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. Nr 63, poz. 634 z 2001 r.)
2. Wykaz najwyższych dopuszczalnych pozostałości (NDP, MRL) produktów medycznych wymienionych w załączniku nr 1 w pozycji A6 znajduje się w Aneksie IV oraz w pozycji B1 i B2 znajduje się w Aneksie I i

III Rozporządzenia Komisji (EEC) 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. określającym procedurę wspólnoty dla ustalania najwyższych dopuszczalnych pozostałości weterynaryjnych produktów medycznych w żywności pochodzenia zwierzęcego.

3. Najwyższe dopuszczalne pozostałości (NDP, MRL) środków ochrony roślin w żywności pochodzenia zwierzęcego reguluje Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 15 kwietnia 1997 r. (Dz.U. Nr 43 p. 273) zmieniające Rozporządzenie w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości w środkach spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin.
4. Maksymalne zawartości toksycznych pierwiastków (Pb, Cd, Hg, As) w żywności zwierzęcego pochodzenia określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2000 r. (Dz.U. Nr 9, poz. 72 z 2001 r.) w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach.
5. Dla substancji, dla których brak jest wyznaczonych wartości limitujących ocenę stwierdzanych stężeń należy oprzeć się na zaleceniach organizacji międzynarodowych takich jak Kodeks Żywnościowy FAO/WHO czy aktualnych unormowań obowiązujących w krajach Unii Europejskiej.

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie określenia wykazu substancji objętych badaniami kontrolnymi, zakresu i sposobu prowadzenia programu badań, sposobu pobierania próbek, zakresu badań, rodzaju i wielkości próbek, sposobu dokumentowania, trybu postępowania w przypadku stwierdzenia obecności substancji zakazanych lub przekroczenia dopuszczalnego maksymalnego poziomu pozostałości jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 43a ust. 2 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.).

W celu uzyskania harmonizacji z prawem Unii Europejskiej projekt podporządkowany jest szczegółowym przepisom zawartym zwłaszcza w dyrektywach Dyrektywie Rady 96/23/EC z dnia 29 kwietnia 1996 r..

Badanie pozostałości chemicznych w tkankach zwierząt i żywności zwierzęcego pochodzenia jest obecnie integralną częścią zarówno procesów wytwarzania jak i kontroli żywności stanowiąc zabezpieczenie zdrowia konsumenta. W Polsce badania kontrolne pozostałości pestycydów, toksycznych pierwiastków, leków weterynaryjnych mają długoletnią tradycję. Krajowy weterynaryjny system badania pozostałości chemicznych zawsze uwzględniał osiągnięcia podobnie funkcjonujących programów w krajach Unii Europejskiej oraz Stanach Zjednoczonych (USDA).

Od 30 czerwca 1997 roku w krajach Unii Europejskiej obowiązują nowe zasady organizowania i prowadzenia badań monitorowych pozostałości chemicznych w tkankach zwierząt i żywności pochodzenia zwierzęcego ujęte w Dyrektywie Rady 96/23/EC z dnia 29 kwietnia 1996r. o środkach przyjętych dla monitorowania pewnych substancji i ich pozostałości u zwierząt żywych i produktach pochodzenia zwierzęcego uchylająca dyrektywy

85/358/EEC i 86/469/EEC oraz decyzje 89/187/EEC i 91/664/EEC. Dyrektywa Rady 96/23/EC została uzupełniona Decyzjami Komisji 97/747/EC z dnia 27 października 1996 r.: ustalającą ilości i częstotliwość pobierania próbek przewidzianych w Dyrektywie Rady 96/23/EC dla monitorowania pewnych substancji i ich pozostałości w niektórych produktach pochodzenia zwierzęcego oraz 98/179/EC z dnia 23 lutego 1998 r. określającą szczegółowe priorytety w sprawie urzędowego próbobrania dla celów monitoringu niektórych substancji i ich pozostałości u zwierząt żywych i w żywności zwierzęcego pochodzenia.

W świetle Dyrektywy Rady 96/23/EC program badań uwzględniając specyfikę poszczególnych państw musi zawierać następujące elementy:

- unormowania prawne regulujące stosowanie substancji wymienionych w Załączniku I Dyrektywy,
- zakres badań określony w Załączniku II Dyrektywy,
- ukierunkowanie badań na wykrywanie zagrożeń, Załącznik III Dyrektywy,
- wydzieloną strukturę organizacyjną odpowiedzialną za prowadzenie badań,
- wykaz zatwierdzonych laboratoriów, z podaniem ich możliwości analitycznych,
- wytypowanie laboratorium referencyjnego, określenie metod analitycznych, standardów referencyjnych i interpretacji wyników,
- określenie maksymalnie dopuszczalnych stężeń (MRL) dla substancji oznaczanych w badaniach monitorowych,
- określenie zasad urzędowego próbobrania, podanie ilości i kierunku badań zgodnie z wytycznymi Załącznika IV,
- ustalenie postępowania w przypadku stwierdzenia pozostałości powyżej MRL oraz obecności substancji niedozwolonych.

Stan obecny w kraju

Od stycznia 1998 roku Dyrektywa 96/23/EC funkcjonuje w praktyce (zakres badań, metody analityczne, zapewnienie jakości badań, sprawozdania do UE). Natomiast wdrożenie legislacyjne tej Dyrektywy należy ocenić jako częściowe.

Na podstawie art. 43 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752) było możliwe prowadzenie badań kontrolnych pozostałości chemicznych, biologicznych i leków w środkach spożywczych zwierzęcego pochodzenia. Przepis ten stanowi, że dla oceny stanu epizootycznego na terytorium kraju lub jego części oraz oceny jakości zdrowotnej środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego organy Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej przeprowadzają badania kontrolne występowania zakażeń zwierząt oraz pozostałości chemicznych, biologicznych, leków i skażeń promieniotwórczych w tkankach zwierząt, mięsie, środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego i niejadalnych surowcach zwierzęcych.

Wydane na podstawie ust. 2 pkt. 1 tego artykułu rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 12 października 1999 roku (Dz.U. Nr 93, poz. 1080) w sprawie określenia rodzaju prób, zakresu badań i sposobu prowadzenia dokumentacji przy badaniach kontrolnych występowania zakażeń zwierząt oraz pozostałości chemicznych, biologicznych, leków i skażeń promieniotwórczych w tkankach zwierząt, mięsie i środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego i niejadalnych surowcach zwierzęcych - jest w odniesieniu do badanych substancji, rodzaju próbek, ilości próbek w 80-90% zgodne z Załącznikami I, II i IV Dyrektywy 96/23/EC.

Paragraf 13 rozporządzenia w stosunku do załącznika I Dyrektywy 96/23/EC nie uwzględnia takich związków jak mikotoksyny, barwniki i inne.

Paragraf 14 rozporządzenia w stosunku do Załącznika IV nie uwzględnia pobierania próbek miodu oraz próbek od kóz i owiec.

Działania dostosowujące: Dyrektywa Rady 96/23/EC jest bardzo kompleksowym aktem prawnym, którego wprowadzenie do polskiego prawodawstwa wymagało nowelizacji ustawy weterynaryjnej (24.04.1997 r.) i ustawy żywnościowej (25.11.1970 r.).

Nowelizacja artykułów 43 i 48 ustawy weterynaryjnej musiała być na tyle szczegółowa, aby pozwoliła wprowadzić Dyrektywę 96/23/EC do polskiego prawa w całości. Dotyczyło to zwłaszcza zapisów pozwalających na prawne wydzielenie struktury organizacyjnej badań kontrolnych pozostałości, wyznaczenia laboratoriów wykonujących badania i laboratorium referencyjnego, określenia metod analitycznych, ustalenia postępowania w przypadku stwierdzenia obecności substancji niedozwolonych lub zawartości powyżej MRL.

Poprawiony zapis artykułu 43a ustawy spełnia te zadania stanowiąc, że dla zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności i ochrony zdrowia publicznego organy Inspekcji Weterynaryjnej prowadzą badania kontrolne (monitoring) pozostałości chemicznych, biologicznych, leków i skażeń promieniotwórczych u zwierząt żywych, w tkankach lub narządach zwierząt po uboju i w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, a minister właściwy do spraw rolnictwa określi, w drodze rozporządzenia, wykaz substancji objętych badaniami kontrolnymi, zakres i sposób prowadzenia programu badań, sposób pobierania próbek, zakres badań, rodzaj i wielkość próbek, sposób dokumentowania, tryb postępowania wyjaśniającego w przypadku stwierdzenia obecności substancji zakazanych lub przekroczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu pozostałości, o których mowa w ust. 1, kierując się potrzebą zapewnienia właściwej zdrowotnej żywności oraz ochroną zdrowia publicznego.

Skutki finansowe związane z wprowadzeniem niniejszego Rozporządzenia zostały uwzględnione w budżecie państwa na 2003r. i wynikają z przynajmniej dwukrotnym zwiększeniem nakładów na badania związane z kontrolą pozostałości i utrzymaniem bazy laboratoryjnej (zapewnienie jakości badań, laboratorium referencyjne).

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało wpływu na rynek pracy, konkurencyjność gospodarki i rozwój regionalny.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹
z dnia2002 r.

w sprawie określenia szczegółowego zakresu informacji podlegających wprowadzeniu do sieci wymiany informacji służących do kontroli przemieszczania towarów oraz granicznej kontroli weterynaryjnej przez organy Inspekcji Weterynaryjnej.

Na podstawie art. 50a ust. 4 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 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr....., poz.) zarządza się, co następuje:

Rozdział I

Przepisy ogólne

§ 1

Dla potrzeb weterynaryjnej kontroli przemieszczania zwierząt żywych i produktów pochodzenia zwierzęcego w handlu, imporcie, eksporcie i tranzycie (obrocie) wykorzystywana jest weterynaryjna sieć informatyczna ANIMO, która łączy ze sobą jednostki organizacyjne Inspekcji Weterynaryjnej oraz jednostki organizacyjne właściwych organów krajów członkowskich UE. Wymiana informacji o wysyłkach zwierząt żywych i produktów pochodzenia zwierzęcego ma miejsce pomiędzy jednostkami wystawiającymi świadectwo zdrowia (lub inny dokument towarzyszący partii zwierząt lub produktów) lub jednostkami granicznymi, a jednostkami miejsca przeznaczenia za pośrednictwem serwera europejskiego.

§ 2

Weterynaryjną sieć informatyczną ANIMO w Polsce tworzą:

- jednostka centralna z serwerem krajowym, znajdująca się w Głównym Inspektoracie Weterynarii,
- jednostki wojewódzkie, znajdujące się w wojewódzkich inspektoratach weterynarii,
- jednostki powiatowe, znajdujące się w powiatowych inspektoratach weterynarii,
- jednostki graniczne, znajdujące się w granicznych inspektoratach weterynarii.

§ 3

1. Każda z jednostek tworzących weterynaryjną sieć informatyczną powinna posiadać zestaw komputerowy, o podanych poniżej parametrach:

- procesor klasy Pentium III, co najmniej 500 MHz,
- pamięć operacyjna RAM, co najmniej 64 MB,
- dysk twardy o pojemności co najmniej 8 GB,
- czytnik płyt CD-ROM co najmniej 40x lub czytnik płyt DVD,
- stacja dysków FDD 3,5 cala,
- karta graficzna z własną pamięcią RAM co najmniej 8 MB,
- monitor kolorowy o przekątnej ekranu co najmniej 15 cali,
- modem umożliwiający połączenie za pośrednictwem łącza ISDN, SDI, linii telefonicznej lub/i kartę sieciową umożliwiającą korzystanie ze stałego łącza internetowego,
- drukarka co najmniej formatu A4.

2. Urządzenia powinny posiadać świadectwa bezpieczeństwa i jakości dopuszczające ich używanie, zgodnie z obowiązującymi normami.

§ 4

Na komputerach powinny być zainstalowane:

- co najmniej system operacyjny Windows 98,
- oprogramowanie aplikacyjne ANIMO,
- pakiet oprogramowania biurowego MS Office 2000 lub jego ekwiwalent, umożliwiający redagowanie dokumentów, obsługę sieci Internet i obsługę poczty elektronicznej.

§ 5

1. Wszystkie jednostki graniczne i wojewódzkie oraz jednostka centralna, zgłoszone do europejskiej sieci ANIMO, mają nadany unikalny 7-mio znakowy kod, po którym są identyfikowane w systemie przez kraje członkowskie UE:
 - 2 pierwsze znaki to kod Polski – (25)
 - 2 następne to kod województwa – (02,04,06 ...30,32)
 - 3 ostatnie to:
 - dla jednostki wojewódzkiej 001
 - dla jednostki granicznej **n**99, gdzie **n** to numer kolejnej jednostki w województwie,
 - kod jednostki centralnej - 2500000
2. Wykaz jednostek wymienionych w ust. 1 wraz z kodami zawiera załącznik nr 1.
3. Jednostki powiatowe identyfikowane są jedynie na terenie RP poprzez kod powiatu umieszczany w numerze przekazywanych informacji, w sposób określony w załączniku nr 2.

§ 6

Informacja przesyłana poprzez sieć komputerową ANIMO winna odpowiadać wzorcowi przedstawionemu w załączniku nr 3 i powinna być sformułowana z użyciem aplikacji ANIMO, w oparciu o kody, które są dostarczone przez KE w postaci tabel referencyjnych.

§ 7

W każdej jednostce powinna zostać wyznaczona osoba odpowiedzialna za przesyłanie i odbieranie informacji o wysyłkach żywych zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz archiwizowanie ich dla potrzeb systemu ANIMO.

Rozdział II

Obowiązki organów powiatowych i granicznych

§ 8

Każdy organ powiatowy i graniczny, który wystawił świadectwo zdrowia lub inny dokument towarzyszący partii zwierząt lub produktów ma obowiązek wpisywać informacje o przemieszczeniu do lokalnej bazy danych przy użyciu aplikacji ANIMO, w ciągu 24 godzin od momentu sporządzenia dokumentu. Obowiązek ten dotyczy także wpisywania, przez organy graniczne, informacji o wwozie na terytorium RP zwierząt lub produktów z państw trzecich (import, tranzyt).

§ 9

Organy powiatowe i graniczne mają obowiązek przynajmniej raz dziennie łączyć się za pośrednictwem sieci z serwerem krajowym w celu przesłania informacji o planowanych

przemieszczeniach zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz w celu odebrania powiadomień o przemieszczeniach, które będą miały miejsce na teren podległy jednostce.

§ 10

Treść odebranych powiadomień podlega na bieżąco obowiązkowemu wydrukowaniu. Wydruki powinny być przechowywane w dokumentacji organu w celu przeprowadzenia ewentualnej kontroli przemieszczeń.

Rozdział III

Obowiązki organów wojewódzkich

§ 11

1. Organy wojewódzkie mają obowiązek, przynajmniej raz na tydzień łączyć się za pośrednictwem sieci z serwerem krajowym w celu odebrania kopii powiadomień o przemieszczeniach żywych zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego, które zostały wysłane z podległych jednostek powiatowych oraz, które zostały skierowane na teren województwa z innych krajów UE.
2. Informacje, o których mowa w ust. 1, powinny być przechowywane w wojewódzkiej bazie danych z użyciem oprogramowania ANIMO w celu dostarczania informacji statystycznych oraz dla celów kontroli prowadzonych przez Komisję Europejską.

§ 12

Każdy organ wojewódzki nadzoruje i kontroluje poprawność powiadamiania, o przemieszczeniach zwierząt i produktów, prowadzonego przez podległe organy powiatowe i graniczne.

§ 13

Wszystkie miejscowości z terenu województwa, identyfikowane przez kod pocztowy, powinny być przyporządkowane organom powiatowym. Organy wojewódzkie mają obowiązek natychmiastowego przekazania do Głównego Lekarza Weterynarii informacji o wszelkich zmianach w zakresie kodów pocztowych miejscowości lub w przyporządkowaniu miejscowości organom powiatowym na terenie województwa.

Rozdział IV

Obowiązki Głównego Lekarza Weterynarii

§ 14

Główny Lekarz Weterynarii utrzymuje w Głównym Inspektoracie Weterynarii serwer krajowy, który pośredniczy w przekazywaniu informacji pomiędzy jednostkami powiatowymi i granicznymi a serwerem europejskim oraz przekazuje jednostkom wojewódzkim informacje o przemieszczeniach z terenu województwa i na teren województwa z innych krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich.

§ 15

Serwer krajowy inicjuje, co najmniej dwa razy dziennie, połączenie z europejskim serwerem ANIMO w celu przesłania wiadomości o przesyłkach z terenu Polski i przewożonych przez terytorium RP oraz odebrania powiadomień o przesyłkach kierowanych z innych krajów Unii Europejskiej i państw trzecich do Polski lub przewożonych przez terytorium RP.

§ 16

Główny Lekarz Weterynarii przechowuje informacje wysyłane i odbierane przez polskie jednostki w krajowej bazie danych dla celów kontrolnych i sporządzania informacji statystycznych.

§ 17

Główny Lekarz Weterynarii ma obowiązek uaktualniania i przekazywania do zatwierdzenia przez Komisję Europejską tabel referencyjnych stosowanych w systemie ANIMO. Uaktualnione tabele referencyjne poprzez serwer krajowy są przekazywane do stosowania do jednostek wojewódzkich, powiatowych i granicznych.

Rozdział V

Obowiązki organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie bezpieczeństwa danych

§ 18

Każdy organ ma obowiązek zabezpieczyć bazy danych przed:

- utratą danych poprzez codzienne sporządzanie kopii zabezpieczających,
- dostępem osób niepowołanych.

§ 19

Każdy organ ma obowiązek przenoszenia danych za dany rok z bazy bieżącej do archiwum do 10 stycznia roku następnego i zabezpieczenia nośnika w miejscu przechowywania przez okres 5 lat.

§ 20

Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 2003 r.

MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

¹ i 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).

Wykaz kodów jednostek komputerowej sieci ANIMO w Polsce.

1.1 Jednostki lokalne i jednostka centralna

Kod Jednostki	TYP	Nazwa Jednostki	Miasto	Kod Pocz.	Ulica	TEL	FAX
2500000	C	Główny Inspektorat Weterynarii	Warszawa	00930	ul. Wspólna 30	+48 22 6232088	+48 22 6231408
2502001	L	WIW we Wrocławiu	Wrocław	50983	ul. Januszowicka 48	+48 71 3677016	+48 71 3677647
2504001	L	WIW w Bydgoszczy	Bydgoszcz	85090	ul. Powstańców Wielkp. 10	+48 52 3493345	+48 52 3221352
2506001	L	WIW w Lublinie	Lublin	20325	ul. Dr. Męcz Majdanka 50	+48 81 7442885	+48 81 7442885
2508001	L	WIW w Zielonej Górze	Zielona Góra	65057	ul. Podgórna 7	+48 68 3253861	+48 68 3253861
2510001	L	WIW w Łodzi	Łódź	93569	ul. Proletariacka 2/6	+48 42 6238631	+48 42 6301668
2512001	L	WIW w Krakowie	Kraków	30960	ul. Brodowicza 13	+48 12 4111440	+48 12 4110745
2514001	L	WIW w Warszawie z s. w Siedlcach	Siedlce	08110	ul. Kazimierzowska 29	+48 25 6326459	+48 25 6325584
2516001	L	WIW w Opolu	Opole	45836	ul. Wrocławska 170	+48 77 4575010	+48 77 4575461
2518001	L	WIW w Krośnie	Krosno	38400	ul. Ściegiennego 6	+48 13 4325923	+48 13 4326933
2520001	L	WIW w Białymstoku	Białystok	15959	ul. Zwycięstwa 26a,	+48 85 6510229	+48 85 6513761
2522001	L	WIW w Gdańsku	Gdańsk	80958	ul. Na Stoku 50	+48 58 3023252	+48 58 3023962
2524001	L	WIW w Katowicach	Katowice	40585	ul. Brynowska 25 a	+48 32 2516859	+48 32 2523532
2526001	L	WIW w Kielcach	Kielce	25116	ul. Ściegiennego 205	+48 41 3621439	+48 41 3616853
2528001	L	WIW w Olsztynie	Olsztyn	10429	ul. Cementowa 3	+48 89 5320179	+48 89 5320278
2530001	L	WIW w Poznaniu	Poznań	60956	ul. Grunwaldzka 250	+48 61 8689347	+48 61 8684531
2532001	L	WIW w Szczecinie	Szczecin	71337	ul. Ostrawicka 2	+48 91 4878039	+48 91 4862452

1.2. Jednostki graniczne

Kod Jednostki j	TYP	Nazwa Jednostki	Miasto	Kod Pocz.	Ulica	TEL	FAX
2506199	F	GrIW w Kukurykach	Terespol	21550		+48 83 3752082	+48 83 3752082
2506299	F	GrIW w Terespolu	Terespol	21550		+48 83 3752082	+48 83 3752082
2506399	F	GrIW w Dorohusku	Dorohusk	22175		+48 82 5661744	+48 82 5661744
2506499	F	GrIW w Hrebennem	Hrebenne	21681		+48 84 6674181	+48 84 6674181
2514199	F	GrIW w Warszawie	Warszawa-Okęcie	02143	ul. Żwirki i Wigury 1	+48 22 6502808	+48 22 6502808

2518199	F	GrIW w Korczowej	Młyny	37552		+48 16 6282325	+48 16 6282342
2520199	F	GrIW w Kuźnicy Białostockiej	Kuźnica Białostocka	16123	ul. Graniczna	+48 85 7224700	+48 85 7224700
2522199	F	GrIW w Gdyni	Gdynia	81329	ul. Polska 20	+48 58 6219424	+48 58 6274187
2528199	F	GrIW w Bezledach	Bezledy	11222		+48 89 7616640	+48 89 7616505
2532199	F	GrIW w Szczecinie	Szczecin	70386	ul. Bytomska 7	+48 91 4308341	+48 91 4308341
2532299	F	GrIW w Świnoujściu	Świnoujście	72600	ul. Dworcowa 1	+48 91 3216143	+48 91 3216143

Załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia(poz.)

Sposób identyfikowania jednostek powiatowych

Po zainstalowaniu oprogramowania ANIMO2000PL w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii, przed wpisaniem pierwszego świadectwa zdrowia, należy z Menu Głównego wybrać opcję Narzędzia, punkt Opcje, a następnie Transmisja. W pozycji Numer ostatnio wysłanej wiadomości należy wpisać kod powiatu w danym województwie na 6 i 7 miejscu od końca, po roku, wg wzoru: **2514001/2001/nn00000**, gdzie **nn** oznacza numer powiatu w województwie, a **2514001** przykładowy nr jednostki wojewódzkiej. Jest to czynność jednorazowa, wykonywana bezpośrednio po zainstalowaniu oprogramowania na komputerze w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii.

Załącznik nr 3 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia(poz.)

Załącznik nr 3. Zawartość informacji przesyłanej poprzez sieć komputerową ANIMO

NUMER INFORMACJI: nnnnnn/RRRR/pppppp gdzie:

nnnnnn – kod jednostki ANIMO

RRRR – rok

pppppp -numer kolejny powiadomienia o przesyłce z jednostki nnnnnn w roku RRRR

1. NADAWCA

- Data nadania,
- Przewidywana data wysyłki,
- Przewidywana godzina wysyłki,
- Nazwa dostawcy,
- Miejsce wysyłki (kod kraju, kod jednostki, nazwa miejscowości, kod pocztowy),
- Świadectwo zdrowia:

-
- numer *),
 - data,
- Nazwisko lekarza weterynarii podpisanego pod świadectwem;

2. ODBIORCA

- Kod kraju i jednostki,
- Nazwa i adres odbiorcy,
- Miejsce przeznaczenia (kod kraju, kod jednostki, nazwa miejscowości, kod pocztowy);

3. TOWAR

- Rodzaj – kod,
- Liczba/ilość;

4. ŚRODEK TRANSPORTU

- Środek transportu,
- Oznaczenie środka transportu (nr rejestracyjny ciężarówki, numer wagonu, nr lotu, nazwa statku, nr kontenera, itp.);

5. UWAGI

- Dla placówek inspekcji granicznej: pochodzenie zwierząt i produktów
- Przy eksporcie do kraju trzeciego: nazwa kraju docelowego
- W przypadku, gdy zwierzęta nie wyjechały z kraju nadania, lub uległy zmianie jakiegokolwiek z wyżej wymienionych informacji o przesyłce: - "zastępuje informację nr..." / "odwołuje informację nr..."

*) Długość numeru świadectwa zdrowia (lub innego dokumentu towarzyszącego partii zwierząt lub produktów), który jest podstawą rejestracji w systemie ANIMO nie może przekraczać 13 znaków.

Format powiadomienia ANIMO

Nagłówek

Skąd wysłane

Dokąd wysłane

Pełny nr powiadomienia

„wersja”, data_odjazdu, „czas_odjazdu”, „numer_powiadomienia”, data_powiadomienia,

„nazwisko_lekarza”,

„jednostka_z”, „typ_jednostki_z”, „kraj_z”, „jednostka_do”, „typ_jednostki_do”, „kraj_do”,

„odbiorca”,

„adres-przeznaczenia”, „kod_poczt_przeznaczenia”,

„miejscowość odbiorcy”,

„kod_specjalny”, „kod_towaru”, ilość, „kod_jednostki_miary”,

„kod_śr_transportu”, „Identyfikator_śr_transportu”, „kraj_trzeci_z”,

„komentarz”,

„komentarz”,

„komentarz”,

„komentarz”,

data_wysyłki, „kraj_trzeci_do”, status_zmiany, „numer_zmiany”, „kod_poczt_wysyłającego”,

„miejsce_wysyłki”

„wysyłający”,
„adres_wysyłki”,
adres_odbiorcy”, „numer_certyfikatu”, „inicjały_lekarza”

%%%%%

Przykład powiadomienia ANIMO

```
-*- ANIMO REPORTS -*-  
FROM: FR13599  
TO: DE00108  
NR: FR13599/2000/0000001  
"2",20000229,"21:00","2000/0000001",20000229  
"VETARGENTIN",  
"0213599","F","02","0100108","L","01",  
"RECVDE",  
"LIUE DEST","73486",  
"ADELMANNSFELDEN",  
"1030300000000000","2103030000000000",345.00,"01",  
"03","2345RT","AR",  
""  
>  
""  
>  
""  
>  
""  
>  
20000229,"",0,"",645",  
"VILLE ARGENTINE",  
"EXPEDART",  
"RUE DE LENVOI",  
"RUE DU CHOIX","345BV567",",,  
****  
%%%%%
```

10/16b/esz

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie delegacji zawartej art. 50a ust. 4 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej mając na względzie obowiązujące w tym zakresie przepisy Unii Europejskiej. Wynika również z potrzeby określenia trybu postępowania wewnątrz struktur Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie wymiany informacji ze służbami weterynaryjnymi krajów członkowskich UE.

Umocowanie prawne projektu wynika z decyzji i dyrektyw UE:

- ogólnych o ANIMO: 90/425/EWG, 91/496/EWG, 91/628/EWG,
- dotyczących definicji i wprowadzania jednostek ANIMO: 91/398/EWG, 92/175/EWG, 92/176/EWG, 92/341/EWG, 93/227/EWG, 94/34/WE,
- dotyczących wspólnotowego finansowania systemu ANIMO: 91/426/EWG, 91/539/EWG, 94/966/WE, 94/990/WE, 95/85/WE, 95/507/WE,
- dotyczących sprzętu informatycznego: 91/585/EWG, 93/28/EWG,
- dotyczących zawartości i kodowania wiadomości ANIMO: 91/637/EWG, 93/444/EWG, 93/70/EWG, 97/628/WE, 98/168/WE, 99/874/WE,
- dotyczących europejskiego serwera centralnego: 91/638/EWG, 92/373/EWG, 92/486/EWG, 93/188/EWG, 96/296/WE, 97/395/WE, 98/222/WE, 99/716/WE.

Zaproponowany projekt rozporządzenia jest pierwszą tego typu regulacją w Polsce określającą wymagania i zadania organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie wymiany, pomiędzy jednostkami organizacyjnymi służb weterynaryjnych, informacji służących do kontroli przemieszczania zwierząt żywych i niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenie ureguje kwestie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie przekazywania państwom członkowskim UE informacji o przemieszczeniach zwierząt i niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego na terytorium UE.

Wejście w życie określonego w rozporządzeniu obowiązku wymiany informacji, w związku z oficjalnym włączeniem Polski do sieci ANIMO, musi być poprzedzone uzyskaniem zgody KE na oficjalne włączenie Polski do sieci ANIMO oraz podpisaniem umowy z firmą EuroKom administrującą serwerem ANIMO, co wiąże się z uiszczaniem corocznie opłat za wszystkie jednostki zgłoszone przez RP do sieci ANIMO (386 Euro za każdą jednostkę) przez jeden podmiot – wymóg centralnego finansowania.

Koszty związane z wprowadzeniem przepisów rozporządzenia obejmują zryczałtowane opłaty za zgłoszone do systemu europejskiego jednostki weterynaryjne, za korzystanie z łączny telekomunikacyjnych – łączny internetowych lub telefonicznych oraz koszty materiałów eksploatacyjnych.

Niezbędne będzie stworzenie dodatkowych etatów w niektórych inspektoratach dla pracowników odpowiadających za obsługę aplikacji wymaganych przy sporządzaniu i wymianie informacji w sieci ANIMO

Szacowane roczne koszty, które będą ponoszone przez Inspekcję w związku z funkcjonowaniem systemu wymiany informacji ANIMO umieszczono w poniższej tabelce.

rodzaj kosztu	liczba jednostek	Przewidywane roczne koszty na jednostkę (PLN)	przewidywane roczne koszty na jednostkę (euro*)	kwota w PLN
---------------	------------------	---	---	-------------

opłaty roczne za jednostki (386euro/jednostkę)	28		386	43 232
opłaty za łączność =abonament+opłaty wg.licznika (200 zł/mies.)**)	330	2400		792 000
Materiały eksploatacyjne (toner, papier, energia elektr., itp.-150 zł/mies.)**)	330	1800		594 000
			łączne koszty	1 429 232

*) przyjęto 4 PLN za 1 euro

**) koszty ponoszone na eksploatację wszystkich weterynaryjnych systemów informatycznych, w tym także ANIMO.

Projektowane regulacje nie mają wpływu na rynek pracy, konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną oraz sytuację regionów.