

Dz.U. 1999 Nr 20 poz. 176

**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 pochodzenia zwierzęcego.

Na podstawie art. 5 ust. 1 pkt 3 oraz ust. 4 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. Nr 60, poz. 369 i z 1998 r. Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1.

1. Rozporządzenie reguluje szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji lub przechowywaniu jej i produktów jajczarskich oraz produkcji lub przechowywaniu środków spożywczych pochodzących z ryb, mięczaków i skorupiaków.
2. Rozporządzenie nie dotyczy produkcji i przechowywania środków spożywczych przeznaczonych do konsumpcji bezpośrednio po ich przygotowaniu.

§ 2.

W rozumieniu niniejszego rozporządzenia produktami jajczarskimi są przeznaczone do spożycia przez ludzi produkty otrzymywane z jaj kurzych, kaczyc, gęsich, indyckich, perliczych, strusich lub przepiórczych, ich składników lub mieszanin, po usunięciu skorupy oraz błony.

Rozdział 2

Warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji lub przechowywaniu produktów jajczarskich

§ 3.

Do wytwarzania produktów jajczarskich mogą być przeznaczone jaja kurze, kacze, gęsie, indyjskie, strusie lub przepiórcze, zwane dalej „jajami”, które:

- 1) pochodzą ze stada, w którym zwierzęta nie wykazują objawów chorób zakaźnych lub nie są podejrzane o zakażenie,
- 2) nie pochodzą ze stada znajdującego się na obszarze, na którym występują choroby zakaźne drobiu podlegające obowiązkowi zwalczania,
- 3) przed wysyłką do zakładu przetwórstwa jajczarskiego zostały odkażone,
- 4) nie były wcześniej poddane wylęganiu,
- 5) posiadają w pełni ukształtowaną i nie uszkodzoną skorupę.

§ 4.

1. W zakładzie przetwórstwa jajczarskiego powinny być:

1) oddzielne pomieszczenie do:

- a) przechowywania jaj, wyposażone w urządzenia chłodnicze,
- b) wybijania jaj,
- c) przetrzymywania jaj do dalszej obróbki i przetwarzania, wyposażone w urządzenia chłodnicze,
- d) przechowywania produktów jajczarskich, wyposażone w urządzenia chłodnicze,
- e) przechowywania opakowań,
- f) przechowywanie innych artykułów spożywczych i substancji dodawanych do produktów jajczarskich,
- g) przechowywania środków myjących i dezynfekcyjnych,

2) szatnie przepustowe i toalety dla pracowników.

2. Pomieszczenia zakładu przetwórstwa jajczarskiego powinny być zabezpieczone przed owadami i gryzoniami.

3. Zakład przetwórstwa jajczarskiego powinien być wyposażony w urządzenia do:

- 1) mycia i odkażania jaj,
- 2) pasteryzacji,
- 3) wewnętrznego transportu jaj lub ich zawartości,
- 4) natychmiastowego usuwania i oddzielnego przechowywania pustych skorup lub jaj i produktów jajczarskich nie nadających się do spożycia przez ludzi,
- 5) pakowania produktów jajczarskich w sposób zapobiegający obniżeniu poziomu ich jakości zdrowotnej,
- 6) rozmrażania produktów jajczarskich, które mają zostać poddane odkażaniu i dalszej obróbce – w przypadku wykorzystywania produktów zamrożonych,
- 7) mycia i dezynfekcji narzędzi oraz stałych i przenośnych pojemników.

4. Przepisy ust. 1 pkt 1 lit. a) i b) oraz ust. 3 pkt 1 nie dotyczą zakładów przetwórstwa jajczarskiego wytwarzających produkty wyłącznie z produktów wytworzonych w innym zakładzie.

§ 5.

W pomieszczeniach zakładu przetwórstwa jajczarskiego służących do przechowywania i wybijania jaj oraz wytwarzania i przechowywania produktów jajczarskich powinny być:

- 1) trwale, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne posadzki, łatwe do mycia i dezynfekcji, umożliwiające swobodny odpływ do instalacji ściekowych, zaopatrzone w urządzenia zapobiegające przedostawaniu się obcych zapachów,
- 2) ściany o gładkiej, łatwej do zmywania, trwałej, nieprzepuszczalnej i nienasiąkliwej powierzchni, w jasnych kolorach – do wysokości nie mniej niż 2 m, przy czym połączenia między ścianami oraz ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone,
- 3) sufity łatwe do zmywania, wykonane w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu, powstawaniu pleśni, odpadaniu farby oraz kondensacji pary wodnej,
- 4) drzwi z materiału odpornego na niszczenie lub drzwi drewniane pokryte gładkim, nienasiąkliwym i nieprzepuszczalnym materiałem,
- 5) wentylacja lub urządzenia do odprowadzania pary wodnej,
- 6) oświetlenie naturalne lub elektryczne,
- 7) odpowiednia w stosunku do liczby pracowników liczba umywalek, z doprowadzoną bieżącą wodą o temperaturze 25-40°C, przystosowanych do obsługi bez użycia rąk oraz zaopatrzonych w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku i pojemnik na zużyte ręczniki,
- 8) urządzenia służące do mycia i dezynfekcji narzędzi, sprzętu i urządzeń.

§ 6.

1. W szatni i toalecie dla pracowników powinny być gładkie, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne oraz łatwe do mycia ściany i posadzki.
2. Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych. Umywalki w toalecie powinny mieć doprowadzoną bieżącą wodę o temperaturze 35-40°C, być przystosowane do obsługi bez użycia rąk oraz zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, a także ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

§ 7.

1. Do zakładu przetwórstwa jajczarskiego powinna być doprowadzona woda zdatna do picia.
2. W przypadku doprowadzenia do zakładu przetwórstwa jajczarskiego wody niezdatnej do picia, instalacja do tej wody powinna być dokładnie oddzielona od instalacji wody zdatnej do picia i wykonana w sposób zabezpieczający jaja i produkty jajczarskie oraz narzędzia i urządzenia mające z nimi bezpośrednią styczność przed skażeniem.

§ 8.

Urządzenia i narzędzia, które mają kontakt z produktami jajczarskimi, powinny mieć gładkie, łatwe do zmywania, czyszczenia i dezynfekcji powierzchnie oraz być wykonane z materiałów odpornych na korozję i nie uwalniających substancji chemicznych w ilościach mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego lub powodujących pogorszenie jakości produktów jajczarskich albo oddziałujących negatywnie na ich właściwości organoleptyczne.

§ 9.

W zakładzie przetwórstwa jajczarskiego powinien być, sporządzony w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii, plan technologiczny zakładu przetwórstwa jajczarskiego, obejmujący:

- 1) układ pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, socjalnych i sanitarnych,
- 2) plan dystrybucji wody z zaznaczeniem przewodów wody zdatnej do picia i niezdatnej do picia, ślepych zakończeń i miejsc poboru wody,
- 3) miejsca wyłożenia środków przeciw gryzoniom na obrzeżach zakładu i w pomieszczeniach technicznych.

§ 10.

Pracownicy zakładu przetwórstwa jajczarskiego zatrudniani bezpośrednio przy produkcji powinni nosić czystą odzież roboczą i nakrycia głowy oraz myć i odkażać ręce przed każdym przystąpieniem do pracy.

§ 11.

1. Pomieszczenia, urządzenia i narzędzia używane do pracy przy produktach jajczarskich powinny być utrzymywane w czystości i być sprawne technicznie.
2. Urządzenia i narzędzia, o których mowa w ust. 1, powinny być kilkakrotnie czyszczone i dezynfekowane w ciągu dnia pracy, a w szczególności na koniec dnia pracy oraz przed powtórным ich użyciem.

§ 12.

Instalacja do wewnętrznego transportu produktów jajczarskich, działająca w systemie zamkniętym, powinna być wyposażona w system zapewniający czyszczenie i dezynfekcję wszystkich części instalacji. Po oczyszczeniu i zdezynfekowaniu instalację należy wypłukać wodą zdatną do picia.

§ 13.

Wykorzystywanie pomieszczeń produkcyjnych, narzędzi i urządzeń zakładu przetwórstwa jajczarskiego do innych celów niż przygotowywanie produktów jajczarskich jest zabronione.

§ 14.

1. Do celów produkcyjnych należy używać wody zdatnej do picia.
2. Woda niezdatna do picia w wyjątkowych przypadkach może być wykorzystywana do produkcji pary wodnej oraz do chłodzenia urządzeń do zamrażania, pod warunkiem spełnienia wymagań określonych w § 7 ust. 2.

§ 15.

Detergenty i środki dezynfekcyjne powinny być stosowane w taki sposób, żeby nie wpływały niekorzystnie na narzędzia, urządzenia i produkty jajczarskie. Po ich zastosowaniu urządzenia i narzędzia powinny zostać dokładnie spłukane wodą zdatną do picia.

§ 16.

Jaja oraz produkty jajczarskie, które mają być poddawane odkażaniu po dostarczeniu, powinny zostać umieszczone w pomieszczeniach określonych w § 4 ust. 1 pkt 1 lit. a) i c) i przechowywane w tych pomieszczeniach aż do momentu przetwarzania w temperaturze gwarantującej, że nie ulegną zepsuciu. Tacek z jajami nie należy umieszczać bezpośrednio na posadzce.

§ 17.

1. Jaja po rozpakowaniu należy umyć i odkazić w oddzielnym pomieszczeniu przed dostarczeniem ich do pomieszczenia, w którym są wybijane.
2. Jaj inne niż kurcze, indycze, strusie lub perlicze powinny być przetwarzane oddzielnie.
3. W przypadku, gdy do przetwarzania jaj, o których mowa w ust. 2, wykorzystywane są urządzenia służące również do przetwarzania jaj kurzych, indyczych, strusich lub perliczych, urządzenia te powinny zostać umyte i zdezynfekowane przed wznowieniem produkcji.

§ 18.

1. Przed wybiciem jaj należy umyć, a następnie je wysuszyć. Jaja powinny być przetwarzane niezwłocznie po wybiciu.
2. Wybijanie jaj powinno być prowadzone w sposób wykluczający ich skażenie, przy czym zabrania się zgniatania lub odwirowywania jaj, jak również odzyskiwania resztek białka ze skorup przez odwirowywanie.
3. Pozostałe po rozbiciu jaj skorupy i błony należy niezwłocznie usunąć z pomieszczeń produkcyjnych i przechowywać, w miejscach ja najdalej oddalonych od działu produkcji.

§ 19.

1. Po wybiciu jaj białko, żółtko lub ich mieszanina, zwana dalej „półproduktami jajczarskimi”, powinny natychmiast zostać poddane obróbce cieplnej, z zastrzeżeniem § 22 i 21.

2. Obróbka cieplna powinna być prowadzona w sposób zapewniający zniszczenie organizmów patogennych.
3. W czasie obróbki cieplnej temperatura powinna być stale rejestrowana, a zapisy temperatury dotyczące każdej partii jaj – przechowywane przez okres 2 lat.
4. W przypadku gdy obróbka cieplna, o której mowa w ust. 1, okazała się nieskuteczna, ponowna obróbka jest dopuszczalna pod warunkiem, że nastąpi natychmiast po pierwszej.

§ 20.

W przypadku gdy obróbka cieplna półproduktów jajczarskich, o której mowa w § 19 ust. 1, nie jest przeprowadzona natychmiast po wybiciu jaj, te półprodukty jajczarskie powinny być przechowywane w warunkach zapobiegających obniżeniu poziomu ich jakości zdrowotnej, w postaci zamrożonej lub w temperaturze nie przekraczającej 4°C, przy czym, z wyjątkiem półproduktów jajczarskich przeznaczonych do odcukrzenia, okres przechowywania w temperaturze 4°C nie może przekroczyć 48 godzin.

§ 21.

W przypadku przetwarzania półproduktów jajczarskich pochodzących z innego zakładu, półprodukty te mogą być poddawane odkażaniu w innym zakładzie niż zakład, który je wytworzył, pod warunkiem że będą przestrzegane następujące wymagania:

- 1) natychmiast po otrzymaniu półproduktów jajczarskich powinny one zostać głęboko zamrożone lub schłodzone do temperatury nie przekraczającej 4°C, przy czym w drugim przypadku powinny zostać poddane obróbce w miejscu przeznaczenia w ciągu 48 godzin od dnia wybicia jaj, z których zostały wytworzone, z wyłączeniem półproduktów jajczarskich przeznaczonych do odcukrzenia,
- 2) na opakowaniach półproduktów jajczarskich należy umieścić informację, że są to nie pasteryzowane półprodukty jajczarskiej przeznaczone do dalszej obróbki, oraz podać datę i godzinę wybicia jaj.

§ 22.

Bezpośrednio po wytworzeniu produkty jajczarskie powinny być wysuszone lub schłodzone do temperatury nie przekraczającej 4°C albo zamrożone.

§ 23.

Każda partia produktów jajczarskich powinna zostać zbadana w celu ustalenia spełniania kryteriów dotyczących dopuszczalnej ilości zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych, w tym zwłaszcza spełniania kryteriów mikrobiologicznych, określonych odrębnymi przepisami.

§ 24.

Opakowania do półproduktów i produktów jajczarskich, zwane dalej „opakowaniami”, nie mogą wpływać ujemnie na właściwości organoleptyczne tych produktów oraz uwalniać do nich substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

§ 25.

1. W pomieszczeniach do przechowywania opakowań nie może być kurzu ani szkodników.
2. Materiały do produkcji opakowań jednorazowego użytku nie mogą być przechowywane na posadzce.

§ 26.

1. Opakowania powinny być czyste, a opakowania wielokrotnego użytku powinny zostać umyte, zdezynfekowane i wypłukane przed ponownym użyciem.
2. Natychmiast po napełnieniu opakowania powinny być zamknięte i umieszczone w pomieszczeniu do przechowywania półproduktów lub produktów jajczarskich.

§ 27.

Opakowania stosowane do transportu półproduktów i produktów jajczarskich w ilościach hurtowych powinny być:

- 1) wykonane z gładkiego materiału, łatwego do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, odpornego na korozję oraz nie uwalniającego do produktów jajczarskich substancji w ilościach zagrażających zdrowiu ludzkiemu, powodujących pogorszenie składu produktów jajczarskich lub niekorzystnie wpływających na ich właściwości organoleptyczne,
- 2) skonstruowane w sposób umożliwiający całkowite usunięcie półproduktów lub produktów jajczarskich, a jeżeli są one wyposażone w zawory, to zawory te powinny być łatwe do odłączenia, rozebrania, mycia, czyszczenia i dezynfekcji,
- 3) myte, czyszczone, dezynfekowane i płukane natychmiast po każdorazowym użyciu, a jeżeli jest to konieczne – również przed powtórny użyciem,
- 4) po ich napełnieniu zamknięte,
- 5) przeznaczone wyłącznie do transportu półproduktów lub produktów jajczarskich.

§ 28.

1. W pomieszczeniach do przechowywania półproduktów i produktów jajczarskich należy zapewnić swobodny obieg powietrza wokół tych półproduktów i produktów.
2. Temperatury przechowywania produktów jajczarskich nie mogą być wyższe od:
 - 1) dla produktów głęboko zamrożonych -18°C,
 - 2) dla produktów zamrożonych -12°C,
 - 3) dla produktów schłodzonych 4°C,
 - 4) dla produktów odwodnionych, z wyłączeniem białka, 15°C.

3. Temperatury przechowywania powinny być ciągle rejestrowane, a szybkość schładzania powinna być tak dobrana, aby produkty jajczarskie osiągały temperaturę określoną w ust. 2 w możliwie najkrótszym czasie.

Rozdział 3

Warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji jaj do konsumpcji

§ 29.

Jaj przeznaczone do konsumpcji mogą być produkowane wyłącznie na fermach:

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

§ 30.

W zakładzie produkującym jaja powinny być wyodrębnione pomieszczenia do przetrzymywania drobiu i przechowywania jaj oraz urządzenia do prześwietlania jaj i do ich odkażania.

§ 31.

Jaja powinny być zbierane kilka razy dziennie oraz oczyszczone i odkażane niezwłocznie po zebraniu.

§ 32.

Pracownicy zakładu produkcji jaj powinni nosić odzież roboczą i obuwie robocze i obuwie robocze.

§ 33.

Podmiot zajmujący się działalnością, o której mowa w § 30, powinien prowadzić rejestr, w którym należy zamieszczać dane o wielkości produkcji, zachowalności i śmiertelności drobiu, wynikach testów laboratoryjnych, miejscu pochodzenia drobiu i przeznaczenia jaj.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne wymagane na statkach rybackich

§ 34.

Miejsca na pokładach statków rybackich, w których następuje ich kontakt z rybami, mięczakami lub skorupiakami, zwanymi dalej „surowcami”, lub z produktami wytworzonymi po ich przetworzeniu, zwanymi dalej „produktami rybnymi”, powinny być wykonane z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych, łatwych do zmywania i czyszczenia oraz utrzymywane w czystości.

§ 35.

1. Zbiorniki, ładownie lub kontenery przeznaczone do przechowywania schłodzonych lub mrożonych produktów rybnych powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję i nie uwalniających szkodliwych substancji w ilościach mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, a ich powierzchnia wewnętrzna wykonana z gładkiego materiału, łatwego do mycia i dezynfekcji.
2. Zbiorniki, ładownie lub kontenery, o których mowa w ust. 1, powinny być wodoszczelne i skonstruowane w sposób umożliwiający ich łatwe czyszczenie oraz zapewniający, że woda pochodząca z topnienia lodu nie może pozostawać w kontakcie z produktami rybnymi.
3. Ładownie, o których mowa w ust. 1, powinny być oddzielone od maszynowni oraz pomieszczeń dla załogi, a także zabezpieczone przed dostawaniem się zwierząt, a zwłaszcza owadów, ptaków i gryzoni.

§ 36.

1. Statki rybackie, na których produkty rybne są schładzane w oziębionej wodzie morskiej albo w wodzie wychłodzonej przez lód lub chłodzonej środkami mechanicznymi, powinny spełniać następujące wymogi:
 - 1) zbiorniki powinny być wyposażone w urządzenia napełniające i odprowadzające wodę morską oraz zawierać urządzenia do osiągnięcia jednolitej temperatury,
 - 2) w zbiornikach powinny być zainstalowane urządzenia do rejestrowania temperatury z czujnikami w miejscach, w których temperatura jest najwyższa,
 - 3) działanie systemu schładzania powinno umożliwić osiągnięcie temperatury nie wyższej niż 3°C w sześć godzin po załadowaniu i 0°C po szesnastu godzinach.
2. Po każdym rozładowaniu zbiorniki powinny zostać całkowicie opróżnione i dokładnie wymyte wodą zdatną do picia lub wodą morską, która nie wywołuje skażenia mikrobiologicznego, nie zawiera substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego w ilościach mogących mieć wpływ na jakość zdrowotną produktów rybnych, zwaną dalej „czystą wodą morską”.

§ 37.

Na statkach rybackich, na których surowce są filetowane, cięte na płyty, odkórzane, rozdrabniane, mrożone lub w inny sposób przetwarzane, zwanych dalej „statkami przetwórczymi”, powinny być:

- 1) wydzielone miejsce z boku statku, służące do przyjmowania surowców na podkład, zwane dalej „rejonem odbiorczym”,

- 2) wydzielone miejsce przeznaczone w szczególności do patroszenia, odgławiania, filetowania, cięcia na płaty, odskórzania, rozdrabniania oraz zamrażania, a także innego przetwarzania surowców lub produktów rybnych, oddzielone od rejonu odbiorczego, zwane dalej „rejonami roboczymi”,
- 3) zainstalowany system służący do transportowania surowców z rejonu odbiorczego do rejonu roboczego,
- 4) oddzielne pomieszczenia do magazynowania gotowych produktów rybnych, wyposażone w system rejestracji temperatury i spełniające warunki określone w § 35,
- 5) oddzielne pomieszczenie do magazynowania opakowań,
- 6) oddzielne pomieszczenia lub zamykane szafki do przechowywania środków myjących i dezynfekujących,
- 7) ładownia do magazynowania produktów ubocznych, jeżeli na statku jest zainstalowane urządzenie do ich przerobu,
- 8) szatnie, umywalnie i toalety dla pracowników.

§ 38.

Statki przetwórcze powinny być wyposażone w urządzenia:

- 1) zapewniające zapas wody pitnej lub czystej wody morskiej, przy czym ujęcia wody morskiej powinno być usytuowane w miejscu zapewniającym, że pobierana woda nie będzie zanieczyszczona przez zrzuty ze statku do morza ścieków i chłodziwa silnikowego,
- 2) do obróbki surowców oraz mrożenia lub innego przetwarzania produktów rybnych,
- 3) do mycia i odkażania rąk oraz do mycia urządzeń – przystosowane do obsługi bez użycia rąk, umiejscowione możliwie blisko stanowisk pracy, przy czym urządzenia do mycia rąk powinny być zaopatrzone w bieżącą wodę o temperaturze 35-40°C, środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki,
- 4) do mycia i dezynfekcji narzędzi,
- 5) chłodnicze o odpowiedniej wydajności, jeżeli produkty rybne są zamrażane,
- 6) do przetwarzania produktów rybnych, które nie nadają się do spożycia przez ludzi (wodoszczelne zbiorniki) jeżeli stosownie do przepisów odrębnych nie mogą być one usuwane wprost do morza.

§ 39.

1. W rejonie odbiorczym statku przetwórczego należy zapewnić wyodrębnione miejsca w sposób umożliwiający oddzielne przyjmowanie na podkład surowców z każdego kolejnego połowu.
2. Rejon odbiorczy i jego ruchome części powinny być łatwe do czyszczenia oraz wykonane w sposób zabezpieczający surowce i produkty rybne przed działaniem słońca, zanieczyszczeniem lub skażeniem.

§ 40.

W rejonach roboczych statku przetwórczego powinny być:

- 1) podłogi uniemożliwiające poślizg, wykonane z materiałów łatwych do czyszczenia i dezynfekowania, przystosowane do łatwego odprowadzania wody,
- 2) ścianki, sufity i przegrody, wykonane z materiałów łatwych do czyszczenia i dezynfekcji oraz skonstruowane w sposób zapewniający łatwe czyszczenie, zwłaszcza w miejscach, w których przebiegają rury, łańcuchy lub kanały na przewody elektryczne,
- 3) układy hydrauliczne rozmieszczone lub zabezpieczone w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie surowców i produktów rybnych, w przypadku wycieku oleju,
- 4) wentylacja lub instalacja wyciągowa,
- 5) oświetlenie naturalne lub elektryczne,
- 6) urządzenie do czyszczenia oraz narzędzia i sprzęt do dezynsekcji,
- 7) urządzenia do mycia i odkażania rak, spełniające wymagania określone w § 38 pkt 3.

§ 41.

1. W szatniach, umywalniach i toaletach dla pracowników na statkach przetwórczych powinny być gładkie, nienasiąkliwe, nieprzepuszczalne i łatwe do zmywania ściany, sufity, podłogi, a także umywalki oraz spłukiwane ustępy, których drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio na stanowiska pracy.
2. Umywalki powinny mieć doprowadzoną wodę o temperaturze 35-40°C, być przystosowane do obsługi bez użycia rąk oraz zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, a także ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

§ 42.

1. Urządzenia i narzędzia do odgławiania, patroszenia, filetowania, cięcia na płaty, odskórzania, mrożenia lub innego przetwarzania surowców lub produktów rybnych powinny być wykonane z materiałów wodoodpornych, odpornych na korozję oraz łatwe do mycia, dezynfekcji i konserwacji.
2. Urządzenia i narzędzia, o których mowa w ust. 1, nie mogą być wykorzystywane przy przetwórstwie innych niż produkty rybne środków spożywczych.

§ 43.

1. Do celów produkcyjnych na statkach rybackich należy używać wody zdatnej do picia lub czystej wody morskiej.
2. Woda niezdatna do picia w wyjątkowych przypadkach może być wykorzystywana do produkcji pary wodnej, chłodzenia urządzeń do zamrażania lub do celów przeciwpożarowych, pod warunkiem zastosowania odrębnej, oznaczonej instalacji wodnej dla wody zdatnej do picia lub czystej wody morskiej oraz dla wody do celów technicznych, wykonanej w sposób zabezpieczający przed skażeniem produkty rybne oraz narzędzia i urządzenia mające z nimi bezpośrednią styczność.

§ 44.

Po złowieniu przeznaczone do przetworzenia na statku surowce powinny być:

- 1) umyte woda zdatna do opicia lub czystą wodą morską,
- 2) chronione przed zanieczyszczeniem i przed wpływem promieni słonecznych,
- 3) przetworzone tak szybko, jak to możliwe, z zastrzeżeniem § 45 ust. 1.

§ 45.

1. Surowce, które nie są przetwarzane niezwłocznie po złowieniu lub nie są dostarczane do przetworzenia w stanie żywym, powinny być, z zastrzeżeniem ust. 3, poddane schłodzeniu do temperatury bliskiej temperaturze topnienia lodu.
2. Lód użyty do schładzania może być uzyskany wyłącznie z wody zdatnej do picia lub z czystej wody morskiej i przechowywany w warunkach, które zapobiegają jego zanieczyszczeniu.
3. Na statkach rybackich, na których schładzanie nie jest możliwe, surowce lub produkty rybne mogą być przetrzymywane nie dłużej niż 8 godzin.

§ 46.

1. Surowce pochodzące z danego zaciągu, po wydobyciu na pokład statku rybackiego, powinny być ocenione w wyniku oględzin.
2. Surowce pochodzące lub produkty rybne z objawami chorobowymi, znacznymi uszkodzeniami i pasożytami powinny być niezwłocznie oddzielone i wyodrębnione od pozostałych surowców i produktów rybnych.

§ 47.

Pokłady statków rybackich, ładownie, zbiorniki i kontenery stykające się z produktami rybnymi powinny być po każdym użyciu oczyszczone i umyte woda zdatną do picia lub czystą wodą morską, a w razie potrzeby zdezynfekowane.

§ 48.

1. Na statku rybackim powinien być prowadzony rejestr, w którym należy zamieszczać wyniki oceny surowców i produktów rybnych na obecność pasożytów oraz pomiary temperatur dokonywane, stosownie do prowadzonych na statku procesów technologicznych.
2. Rejestr, o którym mowa w ust. 1, należy przechowywać przez okres 2 lat.

Rozdział 5

Warunki weterynaryjne wymagane w zakładach przetwórstwa rybnego

§ 49.

1. W zakładzie, który zajmuje się przetwórstwem surowców lub produktów rybnych, usytuowanym na lądzie, zwanym dalej „zakładem przetwórstwa rybnego”, powinny być:
 - 1) pomieszczenie do przyjmowania i magazynowania surowców przeznaczonych do przetworzenia,
 - 2) pomieszczenia przeznaczona do odłuszczenia, odgławiania, patroszenia surowców, odkórzania, rozdrabniania,
 - 3) pomieszczenie do przetwarzania innego niż przetwarzanie, o którym mowa w pkt 2,
 - 4) pomieszczenia do magazynowania gotowych produktów rybnych,
 - 5) pomieszczenie do magazynowania opakowań,
 - 6) pomieszczenia do przechowywania pojemników i kontenerów na produkty rybne nie przeznaczone do spożycia przez ludzi, jeżeli nie są one opróżniane na koniec dnia,
 - 7) pomieszczenia lub zamykane szafki do przechowywania środków myjących i dezynfekujących,
 - 8) szatnie przepustowe, umywalnie i toalety dla pracowników,
 - 9) odpowiednio wyposażone pomieszczenie do wyłącznego użytku przez służby kontrolne.
2. Teren zakładu przetwórstwa rybnego powinien być ogrodzony i utwardzony, a pomieszczenia wymienione w ust. 1 – zabezpieczone przed dostawaniem się zwierząt z zewnątrz, w szczególności owadów, gryzoni i ptaków.
3. Część zakładu przetwórstwa rybnego, w której znajdują się pomieszczenia, o których mowa w ust. 1 pkt 2-4, powinna być oddzielona od części, w której znajdują się pozostałe pomieszczenia oraz urządzenia zakładu przetwórstwa rybnego.

§ 50.

Zakład przetwórstwa rybnego powinien być wyposażony w:

- 1) narzędzia i urządzenia przeznaczone wyłącznie do obróbki lub przetwarzania surowców i produktów rybnych, takie jak stoły do cięcia, pojemniki i kontenery, przenośniki taśmowe wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do mycia i dezynfekcji,
- 2) urządzenia służące do obróbki cieplnej, wyposażone w aparaturę służącą do odczytu u rejestracji temperatury,
- 3) wodoszczelne zamykane pojemniki i kontenery na produkty rybne nie przeznaczone do spożycia przez ludzi,
- 4) odrębne, oznaczone instalacje do wody odpowiadającej warunkom wody zdatnej do picia oraz wody dla celów technicznych,
- 5) system odprowadzania ścieków,
- 6) urządzenia do rozładunku, załadunku i wewnętrznego transportu surowców lub produktów rybnych,
- 7) urządzenia do czyszczenia, mycia i dezynfekowania środków transportu, urządzeń, narzędzi, pojemników, kontenerów oraz pomieszczeń,
- 8) pojemniki i kontenery do przetrzymywania surowców w stanie żywym – w przypadku gdy zakład je przetwarza – wraz z urządzeniami zapewniającymi właściwe warunki do

przeżycia i dostarczającymi wodę o takiej jakości, żeby szkodliwe organizmy lub substancje nie były przenoszone na zwierzęta.

§ 51.

1. W pomieszczeniach, o których mowa w § 49 ust. 1 pkt 1-4, powinny być:
 - 1) posadzki wykonane z materiałów trwałych, nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych, łatwe do mycia i dezynfekcji, odporne na zniszczenie oraz ułożone w sposób ułatwiający całkowite odprowadzenie wody do kanalizacji,
 - 2) gładkie, trwałe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne ściany, pokryte jasnym, zmywalnym materiałem – do wysokości co najmniej 2 m, przy czym połączenia pomiędzy ścianami oraz ścianami i posadzkami powinny być zaokrąglone,
 - 3) sufity łatwe do zmywania, wykonane w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu, powstawaniu pleśni, odpadaniu farby oraz kondensacji pary wodnej,
 - 4) drzwi wykonane z trwałych materiałów łatwych do zmywania,
 - 5) wentylacja lub urządzenia do odprowadzania pary wodnej,
 - 6) oświetlenie naturalne lub elektryczne,
 - 7) urządzenia do mycia i odkażania rąk, przystosowane do obsługi bez użycia rąk, umiejscowione możliwie blisko, stanowisk pracy, zaopatrzone w bieżącą wodę o temperaturze 35-40°C, środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki,
 - 8) urządzenia służące do mycia i dezynfekcji narzędzi, sprzętu i urządzeń.
2. Komory chłodnicze powinny spełniać warunki określone w ust. 1 pkt 1-5 oraz być wyposażone w urządzenia chłodnicze i system rejestracji temperatury, z czujnikami zainstalowanymi w miejscu, gdzie temperatura jest najwyższa.

§ 52.

1. W szatniach i toaletach dla pracowników powinny być gładkie, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne oraz łatwe do zmywania ściany i posadzki, umywalki oraz ustępy obsługiwane bez użycia rąk, których drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych.
2. Umywalki powinny mieć doprowadzoną bieżącą wodę o temperaturze 35-40°C, być przystosowane do obsługi bez użycia rąk, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

§ 53.

1. Do zakładu przetwórstwa rybnego powinna być doprowadzona woda zdatna do picia.
2. W przypadku doprowadzenia do zakładu przetwórstwa rybnego wody niezdatnej do picia, instalacja do tej wody powinna być oddzielona od instalacji wody zdatnej do picia, oznakowana i wykonana w sposób zabezpieczający przed skażeniem surowce i produkty rybne oraz narzędzia i urządzenia mające z nimi kontakt.

§ 54.

1. Do celów produkcyjnych w zakładach przetwórstwa rybnego należy używać wody zdatnej do picia.
2. Woda niezdatna do picia wyjątkowo może być wykorzystywana do produkcji pary wodnej, chłodzenia urządzeń do zamrażania lub do celów przeciwpożarowych, pod warunkiem spełnienia wymagań określonych w § 53 ust. 2.
3. Lód używany do ochładzania produktów rybnych może być wytworzony wyłącznie z wody zdatnej do picia i przechowywany w warunkach, które zapobiegają jego zanieczyszczeniu.

§ 55.

1. Urządzenia i narzędzia, które mają kontakt z surowcami lub produktami rybnymi, powinny mieć powierzchnie gładkie, wodoodporne, łatwe do zmywania, czyszczenia i dezynfekcji oraz być wykonane z materiałów odpornych na korozję, nie uwalniających substancji chemicznych w ilościach mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, nie powodujących obniżenia jakości zdrowotnej produktów rybnych.
2. Pojemniki i kontenery przeznaczone do przechowywania schłodzonych lub mrożonych produktów rybnych powinny być skonstruowane w sposób umożliwiający ich łatwe czyszczenie oraz zapewniający, że woda z topnienia lodu nie będzie pozostawała w kontakcie z produktami rybnymi.

§ 56.

1. Pomieszczenia, urządzenia i narzędzia używane do pracy przy przygotowywaniu produktów rybnych powinny być utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym, myte co najmniej raz w czasie pracy i zawsze po zakończeniu pracy, a w razie potrzeby zdezynfekowane.
2. Zamykane pojemniki i kontenery używane na produkty rybne nie przeznaczone do spożycia przez ludzi lub na odpady powinny być myte każdorazowo po ich użyciu.

§ 57.

1. W zakładzie przetwórstwa rybnego powinien być prowadzony rejestr, w którym należy umieszczać wyniki oceny produktów rybnych na obecność pasożytów, badań mikrobiologicznych oraz wyniki pomiarów temperatur.
2. Rejestr, o którym mowa w ust. 1, należy przechowywać przez okres 2 lat.

Rozdział 6**Warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji i przechowywaniu produktów rybnych****§ 58.**

W zakładzie przetwórstwa rybnego i na statku przetwórczym powinien być, sporządzony w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii, plan technologiczny zakładu przetwórstwa rybnego lub statku przetwórczego, obejmujący:

- 1) układ pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, socjalnych i sanitarnych,
- 2) plan dystrybucji wody, z zaznaczeniem przewodów wody zdatnej do picia lub czystej wody morskiej i wody niezdatnej do picia, ślepych zakończeń i miejsc poboru wody,
- 3) miejsca wyłożenia środków przeciw gryzoniom.

§ 59.

Surowce przeznaczone do wytwarzania produktów rybnych nie mogą pochodzić z obszarów, na których występują choroby zakaźne ryb podlegające obowiązkowemu zwalczaniu, oraz nie mogą wykazywać objawów następujących chorób:

- 1) w przypadku ryb:
 - a) zakaźna martwica trzustki,
 - b) wrzodzenia łososiowatych,
 - c) erythrodermatitis,
 - d) gyrodactyloza,
 - e) jersinioza,
 - f) kołowaczna łososiowatych,
- 2) w przypadku skorupiaków: - dzuma raków.

§ 60.

1. Przed przystąpieniem do przetwarzania oraz w czasie przetwarzania surowce i produkty rybne powinny być poddawane oględzinom celem wykluczenia następujących pasożytów:

- 1) w przypadku ryb:
 - a) larwy przywr chorobotwórczych
 - b) larwy nicieni z rodzaju Anisakis, Phocanema (Terranova), Phocascaris,
 - d) cysty sporowca Kudoa sp.,
 - e) przywry z rodzaju Didmozoonidae, Gyrodactylus,
 - f) larwy nicieni Philometroides,
 - g) larwy tasiemców z rodziny Tetrarhynchidae,
 - h) pasożytnicze skorupiaki,
- 2) w przypadku mięczaków:
 - a) Bonomia ostrae,
 - b) Marteilium sp.,
 - c) Haplosporidium sp.,

d) Perkinsus sp.

2. Surowce i produkty rybne dotknięte pasożytami powinny być niezwłocznie oddzielone od pozostałych surowców lub produktów.

§ 61.

1. Produkty rybne po odgłowieniu i wypatroszeniu powinny być natychmiast płukane.
2. Wnętrznosci oraz inne części surowców lub produktów rybnych, które nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi, powinny zostać natychmiast oddzielone od produktów rybnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi i usunięte w taki sposób, aby nie dopuścić do gromadzenia się ich w miejscach przetwarzania produktów rybnych.
3. Po odgłowieniu i wypatroszeniu produkty rybne nie podlegające zamrożeniu powinny być niezwłocznie schłodzone do temperatury topniejącego lodu.

§ 62.

1. Odkórzanie, filetowanie, cięcie na płaty, rozdrabnianie i porcjowanie powinno odbywać się w innym miejscu niż odgławianie lub patroszenie i być wykonywane w sposób zapewniający jak najkrótsze pozostawanie produktów rybnych w miejscach obróbki.
2. Po zakończeniu obróbki, o której mowa w ust. 1, produkty rybne nie podlegające zamrożeniu powinny być niezwłocznie schłodzone do temperatury topniejącego lodu.

§ 63.

1. Mechaniczne odkostnianie produktów rybnych może być dokonywane tylko w przypadku uprzedniego wypatroszenia i wypłukania.
2. Mięso uzyskane po mechanicznym odkostnieniu powinno być natychmiast zamrożone lub użyte do wytwarzania produktu rybnego, który będzie zamrożony lub poddany obróbce cieplnej.
3. Urządzenia używane do mechanicznego odkostniania produktów rybnych powinny być czyszczone i myte przynajmniej co dwie godziny.

§ 64.

1. Skorupiaki i mięczaki poddawane procesowi gotowania powinny być po każdym gotowaniu poddane szybkiemu schłodzeniu do temperatury topnienia lodu, chyba że jest stosowana inna metoda konserwacji.
2. Usuwanie skorupy lub muszli przy przetwarzaniu skorupiaków i mięczaków powinno odbywać się w wyodrębnionych miejscach. Ugotowane produkty nie podlegające zamrożeniu powinny zostać schłodzone do temperatury topniejącego lodu.
3. W trakcie czynności związanych ze zdejmowaniem skorupy lub muszli skorupiaków lub mięczaków pracownicy powinni często myć ręce.
4. Urządzenia i wszystkie powierzchnie, z którymi stykają się skorupiaki lub mięczaki, powinny być często myte i dezynfekowane po zakończeniu pracy.

§ 65.

1. Zamrażanie produktów rybnych powinno następować w urządzeniach do tego przeznaczonych do momentu osiągnięcia temperatury wewnętrznej produktu wynoszącej -18°C lub niższej.
2. Całe ryby mrożone w solance przeznaczone do produkcji konserw mogą być zamrażane do temperatury wyższej od określonej w ust. 1, jednak nie wyższej niż -9°C .

§ 66.

1. Rozmrażanie produktów rybnych może odbywać się tylko w celu ich dalszego przetwarzania lub niezwłocznej sprzedaży.
2. Rozmrażanie, o którym mowa w ust. 1, powinno odbywać się w warunkach, które umożliwiają właściwy odpływ powstającego wycieku.
3. W przypadku gdy rozmrożone produkty rybne mają trafić bezpośrednio do sprzedaży, informacja o tym, że są one rozmrożone, powinna znajdować się na opakowaniu.

§ 67.

1. Solenie i marynowanie produktów rybnych powinno odbywać się w wyodrębnionych obiektach lub miejscach.
2. Ryby zarażone pasożytami przeznaczone do solenia lub marynowania powinny być przed lub po tych procesach poddane zamrożeniu do temperatury wewnętrznej produktu, wynoszącej co najmniej -20°C , na okres nie krótszy niż 72 godziny, jeżeli z przeprowadzonych badań wynika, że solenie lub marynowanie nie spowoduje zniszczenia pasożytów.
3. Sól spożywcza do solenia lub solankowania produktów rybnych powinna być czysta i przechowywana w sposób zabezpieczający ją przed zanieczyszczeniem. Soli użytej uprzednio do solenia produktów rybnych nie można używać ponownie.
4. Pojemniki i powierzchnie sprzętu używane do solenia lub solankowania powinny być oczyszczone przed każdorazowym użyciem.
5. Pojemniki określone w ust. 4 powinny być skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów rybnych w czasie solenia lub solankowania.

§ 68.

1. Wędzenie produktów rybnych powinno odbywać się w wyodrębnionych obiektach lub miejscach wyposażonych w system zapobiegający przedostawaniu się dymu i ciepła do pozostałych części zakładu przetwórstwa rybnego.
2. Śledzie, makrele, szprotki oraz łososie poławiane na Oceanie Atlantyckim i Oceanie Spokojnym, przeznaczone do wędzenia w temperaturze niższej niż 60°C , powinny być uprzednio poddane zamrożeniu w warunkach określonych w § 67 ust. 2.
3. Materiały używane do wytwarzania dymu do wędzenia nie mogą pochodzić z drewna, które było pomalowane, polakierowane, klejone lub poddane obróbce chemicznej.

4. Materiały określone w ust. 3 powinny być przechowywane w innym miejscu niż miejsce wędzenia produktów rybnych w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie.
5. Po wędzeniu produkty rybne powinny być niezwłocznie poddane chłodzeniu do właściwej pod względem technologicznym temperatury.

§ 69.

1. Puszki przeznaczone do produkcji konserw rybnych powinny być czyste.
2. Puszki po napełnieniu i szczelnym zamknięciu powinny być umyte wodą zdatną do picia ze środkiem myjącym.
3. Proces sterylizacji produktów rybnych w puszkach powinien zapewnić zniszczenie wszelkich organizmów i drobnoustrojów chorobotwórczych.
4. Urządzenia do sterylizacji konserw powinny być wyposażone w czujniki temperatury. Czas obróbki cieplnej, temperatura i ciśnienie powinny być stale kontrolowane i rejestrowane.
5. Po obróbce cieplnej puszki powinny być chłodzone wodą zdatną do picia.
6. Szczelność puszek należy sprawdzać codziennie w ustalonych odstępach czasu za pomocą specjalnych urządzeń.

§ 70.

Opakowania do produktów rybnych nie mogą wpływać ujemnie na właściwości organoleptyczne tych produktów oraz uwalniać do nich substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

§ 71.

1. Opakowania powinny być przechowywane w pomieszczeniach magazynowych w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniem.
2. Materiały opakowaniowe i opakowania do produktów rybnych nie mogą być przechowywane bezpośrednio na posadzce.

§ 72.

1. Opakowania do produktów rybnych powinny być czyste, a opakowania wielokrotnego użytku powinny zostać umyte, zdezynfekowane i wypłukane bezpośrednio po każdorazowym ich użyciu.
2. Opakowania wielokrotnego użytku stosowane do świeżych produktów rybnych powinny być wykonane w sposób zapewniający odpływ wody powstałej z topniejącego lodu.
3. Produkty rybne po zapakowaniu powinny zostać niezwłocznie umieszczone w pomieszczeniu przeznaczonym do ich przechowania.

§ 73.

1. Produkty rybne nie mogą być przechowywane z innymi produktami, które mogłyby je zanieczyścić lub wypłynąć ujemnie na ich jakość zdrowotną, chyba że użyte do ich opakowania materiały stanowią dostateczne przed tym zabezpieczenie.
2. w pomieszczeniach do przechowywania produktów rybnych należy zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.
3. Produkty rybne powinny być przechowywane w sposób zapewniający utrzymanie we wszystkich częściach produktu następujących temperatur:
 - 1) świeże i rozmrożone produkty rybne oraz gotowane skorupiaki i mięczaki – temperatura topnienia lodu,
 - 2) mrożone produkty rybne, z wyjątkiem ryb określonych w § 65 ust. 2 – temperatura nie wyższa niż -18°C ,
 - 3) ryby określone w § 65 ust. 2 – temperatura nie wyższa niż -9°C .
4. Temperatuty przechowywania powinny być rejestrowane.

§ 74.

Pomieszczenia do przechowywania produktów rybnych znajdujące się poza zakładami przetwórstwa rybnego lub statkami rybackimi powinny spełniać wymagania określone w § 49 ust. 1 pkt 4 oraz § 51 ust. 1 pkt 1-5 ust. 2.

§ 75.

1. Pracownicy zatrudnieni na statkach rybackich i w zakładach przetwórstwa rybnego oraz w innych miejscach przechowywania produktów rybnych powinni nosić czyste ubranie robocze i nakrycie głowy, które całkowicie osłania włosy.
2. Pracownicy zatrudnieni bezpośrednio przy przenoszeniu i przetwórstwie produktów rybnych powinni myć ręce przed każdym wznowieniem pracy.

Rozdział 7

Przepis końcowy

Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia, z wyjątkiem przepisów § 35 ust. 1 i § 58, które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2002 r.