

**1438****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 8 października 2002 r.

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka.**

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 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) zarządza się, co następuje:

**§ 1. Rozporządzenie określa:**

- 1) szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy uboju zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, królików, jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstw;
- 2) szczegółowe warunki udzielania zgody na ubój zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka oraz jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstwa, w których są chowane.

§ 2. Ubój zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, królików, jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstw, zwany dalej „ubojem”, prowadzi się:

- 1) w przypadku zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka oraz królików — w ogrodzonym budynku, przystosowanym do tego celu;
- 2) w przypadku jeleni i danieli utrzymywanych w warunkach fermowych — na terenie gospodarstw, ubijanych poprzez:
  - a) odstrzał — w kwaterze ubojowej, z podwyższeniem do odstrzału albo
  - b) ogłuszenie i wykrwawienie — w urządzeniu służącym do poskromienia zwierzęcia (poskrom), ustawionym w zagrodzie manipulacyjnej.

§ 3. 1. W budynku, o którym mowa w § 2 pkt 1, wyodrębnia się:

- 1) ubojnię;
- 2) szatnię;
- 3) pomieszczenie, w którym przechowywane są środki czystości i środki dezynfekcyjne;
- 4) magazyn mięsa.

**2. W ubojni zapewnia się:**

- 1) trwałe, nieprzepuszczalne posadzki łatwe do mycia i dezynfekcji, ze spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych; kratki ściekowe wyposaża się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków;

- 2) ściany wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, w jasnym kolorze, o powierzchni gładkiej i łatwej do dezynfekcji, przy czym styki między ścianami oraz ścian z posadzkami zaokrągla się, a promień zaokrąglenia nie powinien być mniejszy niż 6 cm;
- 3) drzwi wykonane z materiału nierdzewnego, łatwo zmywalne, odporne na uszkodzenia, z zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi przed dostępem szkodników i owadów; drzwi wykonane z drewna obudowuje się;
- 4) okna wykonane z materiału nierdzewnego, łatwe do mycia i dezynfekcji, z zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi przed dostępem owadów;
- 5) urządzenia wentylacyjne.

**3. Ubojnię wyposaża się w:**

- 1) naturalne lub sztuczne oświetlenie nieznieszczające kolorów o natężeniu co najmniej 300 lx mierzonym na posadzce, a na stanowiskach badania poubojowego — co najmniej 540 lx mierzonym na powierzchni badanego mięsa i narządów wewnętrznych;
- 2) umywalki z doprowadzoną wodą bieżącą przeznaczoną do celów spożywczych o temperaturze od 35°C do 40°C, zaopatrzone w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku;
- 3) urządzenia do mycia i dezynfekcji narzędzi, z doprowadzoną wodą przeznaczoną do celów spożywczych, o temperaturze nie niższej niż 82°C; zużyta woda odprowadza się bezpośrednio do kanalizacji.

4. Przez ubojnię nie mogą przebiegać przewody odprowadzające ścieki.

§ 4. W ubojni, o której mowa w § 3 ust. 1 pkt 1, kwaterze ubojowej i zagrodzie manipulacyjnej, o których mowa w § 2 pkt 2, nie mogą przebywać osoby niewykonywane 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.

**§ 5. Ubój przeprowadza się w taki sposób, aby:**

- 1) tusze wiszące lub leżące nie miały kontaktu z posadzką lub ścianami;

2) nie doszło do zabrudzenia lub zakażenia mięsa.

§ 6. Odpady powstające przy uboju niezwłocznie usuwa się z pomieszczenia ubojowego.

§ 7. 1. Osoby wykonujące ubój powinny:

- 1) używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży i obuwia roboczego oraz 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 miejscem uboju.

3. Stan zdrowia osób wykonujących ubój regulują przepisy o zwalczaniu chorób zakaźnych, a kwalifikacje tych osób, w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji — przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 8. Czyszczenie, mycie i dezynfekcję ubojni, o której mowa w § 3 ust. 1 pkt 1, kwatery ubojowej i zagrody manipulacyjnej, o których mowa w § 2 pkt 2, oraz urządzeń, sprzętu i narzędzi stosowanych przy uboju przeprowadza się niezwłocznie po zakończeniu uboju, w taki sposób, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia.

§ 9. 1. Mięso w magazynie mięsa, o którym mowa w § 3 ust. 1 pkt 4, 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.

§ 10. 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 stwierdzenie, że:

- 1) gospodarstwo, w którym zwierzęta mają być poddane ubojowi, jest wolne od chorób zakaźnych zwierząt oraz nie występuje bezpośrednie zagrożenie wystąpienia tych chorób oraz
- 2) stan zdrowotny zwierząt przeznaczonych do uboju umożliwia ten ubój; stan zdrowia stwierdza się po przeprowadzeniu badania przedubojowego oraz
- 3) ubijający gromadzi informacje o ilości zwierząt poddanych ubojowi, ilości sprzedawanego mięsa oraz firmie lub nazwie dokonującego zakupu tego mięsa, jego siedzibie i adresie oraz oznaczeniu formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — imieniu i nazwisku oraz miejscu zamieszkania i adresie.

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

<sup>1)</sup> 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. z 2002 r. Nr 32, poz. 305).

## 1439

### ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ŚRODOWISKA<sup>1)</sup>

z dnia 9 października 2002 r.

#### **w sprawie sposobu przedkładania wojewodzie informacji o rodzaju, ilości i miejscach występowania substancji stwarzających szczególne zagrożenie dla środowiska.**

Na podstawie art. 163 ust. 6 ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. — Prawo ochrony środowiska (Dz. U. z 2001 r. Nr 62, poz. 627, Nr 115, poz. 1229 oraz z 2002 r. Nr 74, poz. 676, Nr 113, poz. 984 i Nr 153, poz. 1271) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) terminy przedkładania wojewodzie informacji o rodzaju, ilości i miejscach występowania substancji stwarzających szczególne zagrożenie dla środowiska;
- 2) formę przedkładanej informacji;

- 3) układ przedkładanych informacji;
- 4) wymagane techniki przedkładania informacji.

§ 2. Informację o rodzaju, ilości i miejscach występowania substancji stwarzających szczególne zagrożenie dla środowiska wójt, burmistrz lub prezydent miasta przedkłada wojewodzie do dnia 31 marca za poprzedni rok kalendarzowy, począwszy od danych za rok 2003.

§ 3. Informacje, o których mowa w § 1, przedkłada się na formularzu, według wzoru zawartego w załączniku do rozporządzenia.