

- 3) odrębne pomieszczenia dla zwierząt chorych lub podejrzanych o zakażenie;
- 4) pomieszczenia do przetrzymywania środków żywienia zwierząt oraz pomieszczenia do składowania środków dezynfekcyjnych;
- 5) pomieszczenia lub wiaty, wraz z urządzeniami do bezpiecznego badania zwierząt.

3. Przepisów ust. 1 i 2 nie stosuje się w przypadku organizowania wystaw psów lub kotów w obiektach sportowych i rekreacyjnych.

§ 2. W pomieszczeniach, w których gromadzone są zwierzęta, zapewnia się bieżącą wodę zdatną do picia oraz odprowadzanie ścieków.

§ 3. Osoby zatrudnione przez podmioty organizujące targi, spędy i wystawy zwierząt do obsługi zwierząt oraz pomocy przy badaniach zwierząt prowadzonych przez lekarza weterynarii powinny być przeszkolone w zakresie postępowania ze zwierzętami.

§ 4. Targi, spędy i wystawy zwierząt mogą odbywać się wyłącznie w miejscach oddalonych od innych miejsc przebywania zwierząt, rzeźni oraz obiektów przetwórstwa rolno-spożywczego, zakładów utylizacyjnych i wytwórni środków żywienia zwierząt co najmniej o 50 m.

§ 5. Na targi, spędy i wystawy nie mogą być przywożone zwierzęta z obszarów, w których wystąpiła choroba zakaźna zwierząt.

§ 6. Osoby wprowadzające psy i koty na teren targów lub wystaw przedstawiają zaświadczenie o aktualnym szczepieniu tych zwierząt przeciwko wściekliźnie.

§ 7. 1. Po zakończeniu targu, spędu i wystawy oraz usunięciu zwierząt, miejsca, w których zgromadzone były zwierzęta, oczyszcza się i dezynfekuje, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Po zakończeniu wystawy psów lub kotów zorganizowanej w obiekcie sportowym lub rekreacyjnym powierzchnię porośniętą roślinnością oczyszcza się.

§ 8. Sposób prowadzenia przez powiatowego lekarza weterynarii rejestru podmiotów podejmujących działalność lub zajmujących się organizowaniem lub urządzeniem targów, spędów i wystaw zwierząt określają odrębne przepisy.

§ 9. 1. Podmiot zajmujący się organizowaniem spędu, targu lub wystawy prowadzi wykaz zwierząt gromadzonych w takich miejscach.

2. W wykazie, o którym mowa w ust. 1, wpisuje się informację o gatunku zwierząt, imię i nazwisko oraz adres właściciela lub osoby odpowiedzialnej za zwierzę wprowadzane na teren spędu, targu lub wystawy.

3. Wykaz, o którym mowa w ust. 1, przechowuje się przez okres 3 lat.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

1610

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 4 listopada 2002 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa zwierząt rzeźnych oraz składowaniu i transporcie przetworów z tego mięsa.

Na podstawie art. 32 pkt 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) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa:

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).

1) szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy przetwórstwie mięsa zwierząt rzeźnych oraz składowaniu i transporcie przetworów z tego mięsa;

2) wzór świadectwa zdrowia dla przetworów mięsnych.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o „przetworach mięsnych”, rozumie się przez to:

1) produkty wytworzone z mięsa świeżego lub z udziałem tego mięsa, po dokonaniu zabiegów powodujących utratę przez to mięso cech mięsa świeżego i zapewniających trwałość wytworzonemu produktowi;

2) topiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany przez topienie mięsa lub tłuszczu z kośćmi lub bez kości;

- 3) skwarki zawierające białko produktów powstałych w wyniku topienia mięsa lub tłuszczu z kośćmi lub bez kości;
- 4) mączki mięsne, mączki ze skórek, soloną i suszoną krew oraz soloną lub suszoną plazmę krwi;
- 5) żołądki, pęcherze i jelita, oczyszczone, solone lub suszone, poddane lub niepoddane obróbce termicznej;
- 6) mięso bydła, owiec, kóz i drobiu mechanicznie oddzielone od kości.

§ 3. Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy przetwórstwie mięsa na potrzeby sprzedaży bezpośrednio regulują przepisy odrębne.

§ 4. Wymagania, o których mowa w rozdziałach 2—4, stosuje się odpowiednio do zakładów, w których odbywa się każdorazowe składowanie i przepakowywanie przetworów mięsnych 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;
- 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 oraz gałek ocznych, powiek;
- 6) przewodu słuchowego zewnętrznego;
- 7) tkanek zrogowaciałych;
- 8) śledziony bydła, owiec i kóz;
- 9) głowy, z wyjątkiem koralu i grzebienia; wola, przetyku, jelit i narządów rozrodczych drobiu;
- 10) jelit bydlęcych oraz krezki niezależnie od wieku;
- 11) mięsa bydła, owiec, kóz i drobiu mechanicznie oddzielonego od kości, z zastrzeżeniem ust. 2—4.

2. Mięso, o którym mowa w ust. 1 pkt 11, może zostać użyte do wytworzenia przetworów mięsnych poddawanych obróbce termicznej, w trakcie której wewnątrz masy mięsnej zostanie osiągnięta temperatura 72°C.

3. Mięso, o którym mowa w ust. 1 pkt 11, może zostać użyte do wytworzenia przetworów mięsnych w innym zakładzie niż zakład, w którym zostało oddzielone od kości, jeżeli po pozyskaniu zostało zamrożone do temperatury nie wyższej niż -18°C, mierzonej wewnątrz bloku mięsa.

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

Rozdział 2

Warunki lokalizacyjne, techniczne i sanitarne

§ 6. 1. Zakład przetwórstwa mięsa, zwany dalej „zakładem”, powinien być ogrodzony, usytuowany na terenie wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń.

2. Nawierzchnia dróg wewnętrznych na terenie zakładu powinna być gładka i utwardzona.

3. Pomieszczenia w zakładzie powinny być usytuowane w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia surowca i wyrobu gotowego.

4. Pomieszczenia, w których przygotowuje się, przetwarza i składowe przetwory mięsne, wyposaża się w:

- 1) posadzki o konstrukcji trwałej, nienasiąkliwej, nieprzepuszczalnej, łatwej do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, przy czym kratki lub kanały ściekowe zaopatrzone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków; stosowanie środków przeciwpoślizgowych jest niedopuszczalne;
- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w kolorach jasnych (z wyłączeniem koloru czerwonego i zielonego), gładkich do wysokości co najmniej 2 m albo do wysokości składowania towaru; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni, zamrażalni i tuneli zamrażalniczych, zaokrągla się;
- 3) drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych z urządzeniami samozamykającymi, z wyjątkiem drzwi w chłodniach, zamrażalniach i tunelach zamrażalniczych, wykonuje się z materiału nieulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, obudowuje się je;
- 4) sufity o powierzchni łatwej do czyszczenia i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni;
- 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzeniu się skroplin;
- 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmiennające kolorów, przy czym punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;
- 7) instalacje doprowadzające wodę przeznaczoną do celów spożywczych i gospodarczych;
- 8) umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do celów spożywczych, zimną i gorącą albo wodą zmieszaną, o temperaturze 35—40°C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki

jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; kranie nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia;

- 9) urządzenia do mycia sprzętu i urządzeń;
- 10) urządzenia do wyładunku surowca i załadunku wyrobów gotowych;
- 11) chłodnie lub zamrażalnie przeznaczone dla surowców i wyrobów gotowych;
- 12) system kanalizacyjny.

5. Zakład wyposaża się w wodoszczelne, niekorozyjne pojemniki do przechowywania surowców niezdalnych do spożycia przez ludzi, z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości, albo zamykane pomieszczenie do przetrzymywania takich surowców, jeżeli nie są one usuwane z zakładu codziennie; jeżeli usuwanie surowców niezdalnych do spożycia przez ludzi odbywa się poprzez kanały zsypanne, muszą one być tak skonstruowane i zainstalowane, aby nie doszło do skażenia zakładu.

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

7. Drewno może być stosowane wyłącznie w pomieszczeniach wędzarni, jako kije wędzarnicze, oraz w magazynach opakowanego surowca, wyrobów gotowych lub opakowań.

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

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

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

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

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

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

- 1) przewód z wodą przeznaczoną do celów gospodarczych — kolorem niebieskim;
- 2) przewód z wodą gorącą przeznaczoną do celów spożywczych — kolorem czerwonym;

3) przewód z wodą zimną przeznaczoną do celów spożywczych — kolorem zielonym.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 10. 1. W zakładzie obowiązuje ścisłe rozdzielanie stref surowca, półproduktu i wyrobu gotowego; układ pomieszczeń w zakładzie powinien zapewniać rozdział tych stref.

2. Surowiec i półprodukty nie mogą stykać się z wyrobami gotowymi.

3. Opakowane surowce i wyroby gotowe nie mogą być przetrzymywane z nieopakowanymi.

4. Produkt, dla którego jest wymagana odrębna temperatura, składowane w oddzielnym pomieszczeniu.

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

§ 12. 1. Osoby, których rodzaj pracy wymaga stykania się z surowcem, półproduktami lub wyrobami gotowymi, powinny używać czystej, w jasnym kolorze odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zastaniającego włosy.

2. Odzież roboczą zmienia się codziennie albo po jej zabrudzeniu.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1:

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

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

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

Rozdział 3

Warunki technologiczne i organizacyjne

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

- 1) magazyn:
 - a) surowca; surowiec przetrzymuje się w warunkach chłodniczych,
 - b) wyrobów gotowych;
- 2) pomieszczenie do wytwarzania i umieszczania przetworów mięsnych w opakowaniach jednostkowych, jeżeli czynności te stanowią jeden cykl produkcyjny, z zastrzeżeniem ust. 2;
- 3) magazyn dozwolonych substancji dodatkowych, przypraw, soli i osłonek sztucznych;
- 4) magazyn osłonek naturalnych i soli przeznaczonej do ich solenia;
- 5) pomieszczenie służące do pakowania przetworów mięsnych w opakowania zbiorcze;
- 6) magazyn opakowań jednostkowych i zbiorczych;
- 7) pomieszczenie służące do mycia i odkażania sprzętu ruchomego;
- 8) szatnie przepustowe dla personelu z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia posadzkami i ścianami; drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych;

szatnie wyposaża się w umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do celów spożywczych, zimną i gorącą albo wodą zmieszana, o temperaturze 35—40°C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; umywalki i spłuczki nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia;

9) myjnia środków transportu, o konstrukcji umożliwiającej mycie w temperaturze poniżej 0°C, z zastrzeżeniem ust. 3;

10) pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii, z zastrzeżeniem ust. 4.

2. Jeżeli zachodziłoby krzyżowanie się dróg technologicznych surowca i wyrobu gotowego, należy zapewnić pomieszczenie do wytwarzania przetworów mięsnych i pomieszczenie do umieszczania przetworów mięsnych w opakowaniach jednostkowych.

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

4. Jeśli wielkość produkcji nie wymaga regularnej obecności urzędowego lekarza weterynarii na terenie zakładu, wystarczające jest wydzielenie miejsca do przechowywania niezbędnego sprzętu oraz dokumentacji.

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

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

§ 14. 1. Przetwory mięsne bezpośrednio po ich wytworzeniu znakuje się w sposób czytelny i trwały w zakładzie ich wytworzenia, z zastrzeżeniem § 15.

2. Znakowanie, o którym mowa w ust. 1, polega na naniesieniu bezpośrednio na wyrobie gotowym,

a w przypadku wyrobu pakowanego w opakowania jednostkowe — bezpośrednio na tym opakowaniu, z zastrzeżeniem ust. 3:

- 1) numeru partii towaru oraz
- 2) znaku weterynaryjnego; znak umieszcza się w taki sposób, że otwarcie opakowania spowoduje zniszczenie znaku weterynaryjnego.

3. Jeżeli wyrób gotowy jest umieszczany w opakowaniu zbiorczym, opakowanie to również znakuje się znakiem weterynaryjnym.

4. W znaku weterynaryjnym, o którym mowa w ust. 2 pkt 2, w oddzielnych wierszach zamieszcza się:

- 1) litery „PL”;
- 2) weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;
- 3) litery „IW”.

5. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 2 pkt 2, nanoszony na przetwory mięsne wyprodukowane w zakładach zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży na rynek Unii Europejskiej lub innych państw albo na zawierające te przetwory opakowania jednostkowe, 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. 2 pkt 2, nanoszony na przetwory mięsne wyprodukowane w zakładach zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży na rynek krajowy lub z udziałem mięsa pochodzącego z takich zakładów albo na zawierające te przetwory opakowania jednostkowe, 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. 2 pkt 2, nanoszony na opakowania zbiorcze zawierające przetwory mięsne wyprodukowane w zakładach zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży na rynek Unii Europejskiej lub innych państw, 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. 2 pkt 2, nanoszony na opakowania zbiorcze zawierające przetwory mięsne wyprodukowane w zakładach zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży na rynek krajowy, ma kształt okrągły o średnicy 6 cm, przy czym wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm, a liter 0,8 cm.

§ 15. 1. Nanoszenie znaku weterynaryjnego nie jest wymagane, jeżeli przetwory mięsne przekazywane są do dalszego przetworzenia lub przepakowywania, a zakład otrzymujący te przetwory przechowuje świadectwa zdrowia nie krócej niż przez 2 lata.

2. Nie nanosi się znaku weterynaryjnego ani numeru partii towaru na wprowadzane na rynek przetwory mięsne nieopakowane w opakowania jednostkowe, a transportowane w opakowaniach zbiorczych, z zastrzeżeniem ust. 3.

3. Na opakowania zbiorcze służące jako opakowania transportowe, o których mowa w ust. 2, nanosi się znak weterynaryjny.

§ 16. Przetwory mięsne przeznaczone do wprowadzenia na rynek zaopatruje się w świadectwo zdrowia, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne wymagane przy pakowaniu

§ 17. 1. Opakowania powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

2. Opakowania zbiorcze:

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

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

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

5. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe stanowi jednocześnie opakowanie transportowe:

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

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

2. Opakowania mogą być używane wówczas, gdy są w stanie nieuszkodzonym i nienaruszonym.

§ 19. 1. Opakowane przetwory mięsne umieszcza się niezwłocznie w magazynie wyrobów gotowych albo w chłodni składowej; składowanie przetworów mięsnych w chłodni składowej regulują przepisy odrębne.

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

Rozdział 5

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

§ 20. 1. Wymagania, o których mowa w rozdziałach 2—4, stosuje się odpowiednio do zakładów produkują-

cych konserwy mięsne pasteryzowane lub sterylizowane, z zastrzeżeniem ust. 2—5.

2. Zakłady produkujące konserwy mięsne pasteryzowane lub sterylizowane wyposaża się dodatkowo w:

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

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

- 1) manometr legalizowany nie rzadziej niż co 12 miesięcy;
- 2) termometr rtęciowy legalizowany nie rzadziej niż co 6 miesięcy, z podziałką o dokładności do 0,5°C, przy czym 1 cm tej podziałki nie może wskazywać więcej niż 4°C;
- 3) urządzenie do automatycznej rejestracji czasu i temperatury procesów pasteryzacji lub sterylizacji konserw, legalizowane nie rzadziej niż co 12 miesięcy.

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

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

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

- 1) zastosowany czas i temperatura obróbki termicznej konserw, przeznaczonych do składowania w tem-

peraturze otoczenia, były wystarczające dla destrukcji lub inaktywacji chorobotwórczych mikroorganizmów lub ich przetrwalników;

- 2) puszki lub słoiki są szczelnie zamknięte.

2. W celu sprawdzenia szczelności puszek lub słoików wykonuje się następujące po sobie czynności:

- 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:
 - a) 37°C przez 7 dni albo
 - b) 35°C przez 10 dni;
- 4) badania mikrobiologiczne.

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

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

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

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

§ 22. 1. Wymagania, o których mowa w rozdziałach 2—4, stosuje się odpowiednio do zakładów wytapiania tłuszczów, z zastrzeżeniem ust. 2—7.

2. W zakładzie wytapiania tłuszczów zapewnia się dodatkowo:

- 1) pomieszczenie lub miejsce do wyładunku surowca z urządzeniami umożliwiającymi jego organoleptyczną ocenę;
- 2) chłodnię;
- 3) urządzenie do miazdzenia surowców, jeśli czynności te wykonywane są w zakładzie;
- 4) urządzenie ciśnieniowe do wytapiania tłuszczu;
- 5) pojemniki lub zbiorniki do przetrzymywania tłuszczu w stanie płynnym;
- 6) urządzenie do uplastyczniania lub krystalizacji tłuszczu, jeśli czynności te 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 wyrobów gotowych;
- 9) urządzenia do gromadzenia, pakowania i przechowywania jadalnych skwarek.

3. Surowce do wytapiania tłuszczów przed przekazaniem do przetwórstwa sprawdza się w celu ustalenia, czy nie są zanieczyszczone lub nie zawierają krwi.

4. Surowce, o których mowa w ust. 3, 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. Surowce, o których mowa w ust. 3, które nie zostały schłodzone, mogą być składowane i transportowane pod warunkiem, że zostaną poddane topieniu w ciągu 12 godzin od ich pozyskania.

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

7. Używanie rozpuszczalników w procesie topienia tłuszczów jest niedopuszczalne.

§ 23. 1. Wymagania, o których mowa w rozdziałach 2—4, stosuje się odpowiednio do zakładu obróbki żołądków, pęcherzy lub jelit, z zastrzeżeniem ust. 2—6.

2. W zakładzie, o którym mowa w ust. 1, zachowuje się ściśle rozdzielenie stref produkcyjnych, z podziałem na część czystą i brudną, a urządzenia, narzędzia i sprzęt nie mogą być używane do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.

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. Wyroby gotowe, niepoddane soleniu lub suszeniu, do czasu wysyłki składowane w temperaturze nie wyższej niż 3°C.

6. Transport żołądków, pęcherzy i jelit powinien odbywać się w temperaturze nie wyższej niż 3°C.

Rozdział 6

Warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji środków spożywczych zawierających w swoim składzie środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego oraz inne środki spożywcze

§ 24. 1. Wymagania określone w rozdziałach 2—4 stosuje się odpowiednio do zakładów produkujących środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego opakowane i poddane odpowiedniej obróbce, nadające się do

spożycia bez stosowania dodatkowych zabiegów technologicznych z wyjątkiem podgrzania, a zawierające w swoim składzie również środki spożywcze inne niż pochodzenia zwierzęcego, zwane dalej „środkami spożywczymi”, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Przygotowywanie surowców do produkcji środków spożywczych i ich pakowanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, pod warunkiem wykonywania tych czynności w kolejnych etapach, poprzedzonych myciem i odkażaniem pomieszczeń oraz urządzeń.

§ 25. 1. Mięso wchodzące w skład środków spożywczych, bezpośrednio po obróbce termicznej powinno zostać:

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

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

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

Rozdział 7

Warunki weterynaryjne dla zakładu przetwórstwa mięsa o małej zdolności produkcyjnej

§ 26. 1. Do zakładów wytwarzających tygodniowo nie więcej niż 7,5 tony wyrobu gotowego stosuje się odpowiednio przepisy § 6 ust. 4 pkt 10 i 11, § 7 ust. 3, § 9 ust. 1 oraz § 13 ust. 1 i 2.

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

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

3. W zakładzie, o którym mowa w ust. 1, dopuszcza się:

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

Rozdział 8

Przepisy końcowe

§ 27. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 20 stycznia 1999 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa i składowaniu przetworów mięsnych (Dz. U. Nr 10, poz. 91 oraz

z 2001 r. Nr 133, poz. 1506) w zakresie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa i składowaniu przetworów mięsnych.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 listopada 2002 r. (poz. 1610)

**WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA
DLA PRZETWORÓW MIĘSNYCH PRZEZNACZONYCH DO WPROWADZENIA NA RYNEK**

ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Nr

I. Identyfikacja przetworów mięsnych

Przetwory mięsne wytworzono z mięsa
(gatunek zwierzęcia albo zwierząt)

Nazwa handlowa przetworów mięsnych

Rodzaj opakowania

Liczba opakowań jednostkowych

Temperatura przechowywania i transportu

Okres przechowywania

Waga netto transportowanych przetworów mięsnych

II. Pochodzenie przetworów mięsnych

Firma lub nazwa wytwórcy przetworów mięsnych, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, w którym wytworzono przetwory mięsne

.....

.....

III. Przeznaczenie przetworów mięsnych

Przetwory mięsne wysyła się z
..... do
(miejsce wysyłki) (miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu¹⁾

Firma lub nazwa wysyłającego, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres

.....

.....

Firma lub nazwa odbiorcy, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres

.....
.....

IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisane powyżej przetwory mięsne zostały wytworzone ze świeżego mięsa, zdatnego do spożycia i zostały wyprodukowane w warunkach, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 listopada 2002 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa zwierząt rzeźnych oraz składowaniu i transporcie przetworów z tego mięsa.

Świadectwo zdrowia wystawiono w

....., dnia

(miejsowość)

(data)

.....
(pieczęć i podpis wystawiającego świadectwo
zdrowia urzędowego lekarza weterynarii)²⁾

¹⁾ Określić rodzaj środka transportu oraz podać:

- numer transportu (w przypadku transportu koleją),
- numer rejestracyjny samochodu (w przypadku transportu samochodowego),
- numer lotu (w przypadku transportu samolotem) albo
- numer rejsu (w przypadku transportu statkiem).

²⁾ Podpis i pieczęć powinny być w innym kolorze niż kolor druku w świadectwie zdrowia.