

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 24 maja 2004 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa²⁾

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla pro-

duktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288) zarządza się, co następuje:

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 4 maja 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 106, poz. 1125).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają do prawa polskiego:

- dyrektywę 92/48/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustalającą minimalne zasady higieny stosowane do produktów rybnych na pokładach statków zgodnie z artykułem 3(1)(a)(i) dyrektywy 91/493/EWG (Dz. Urz. WE L 187, z 07.07.1992),
- dyrektywę 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania

na rynek produktów rybnych (Dz. Urz. WE L 268, z 24.09.1991, z późn. zm.),

- dyrektywę 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych (Dz. Urz. WE L 268, z 24.09.1991, z późn. zm.),
- dyrektywę 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. dotyczącą warunków zdrowotnych decydujących o umieszczeniu na rynku zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych (Dz. Urz. WE L 46, z 19.02.1991, z późn. zm.),
- rozporządzenie 1093/94/EWG z dnia 6 maja 1994 r. określające warunki, na jakich statki rybackie państwa trzeciego mogą bezpośrednio wyładowywać i wprowadzać na rynek swoje połowy w portach Wspólnoty (Dz. Urz. WE L 121, z 12.05.1994),

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla produktów rybołówstwa umieszczanych na rynku:

- 1) na statkach rybackich;
- 2) na statkach przetwórczych;
- 3) przy wyładunku produktów rybołówstwa i w miejscach, w których są one prezentowane w celu ich umieszczenia na rynku;
- 4) w zakładach przetwórczych zlokalizowanych na lądzie;
- 5) przy produkcji produktów rybołówstwa;
- 6) przy pakowaniu i znakowaniu produktów rybołówstwa oraz ich przetworów;
- 7) przy magazynowaniu i transporcie produktów rybołówstwa oraz ich przetworów.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) produktach rybołówstwa — rozumie się przez to wszystkie zwierzęta morskie i słodkowodne lub ich części, łącznie z ich ikrą, z wyłączeniem ssaków wodnych oraz żab;
- 2) produktach akwakultury — rozumie się przez to:
 - a) produkty rybołówstwa uzyskane i chowane w warunkach kontrolowanych do czasu ich umieszczenia na rynku w celu spożycia przez ludzi,
 - b) ryby morskie, słodkowodne lub skorupiaki, pozyskane w ich naturalnym środowisku jako formy młodociane i chowane do przekroczenia

wymiarów ochronnych, umożliwiającymi przeznaczenie ich do spożycia przez ludzi; za produkty akwakultury nie uznaje się ryb i skorupiaków, przeznaczonych do umieszczenia na rynku, o wymiarach większych niż ochronne, pozyskanych z ich naturalnego środowiska i przetrzymywanych w stanie żywym bez zamiaru zwiększenia ich wymiaru lub masy;

- 3) schładzaniu — rozumie się przez to proces obniżania temperatury produktów rybołówstwa do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu;
- 4) produktach świeżych — rozumie się przez to produkty rybołówstwa, całe lub przetworzone, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo albo w atmosferze modyfikowanej, które zostały poddane wyłącznie schłodzeniu w celu przedłużenia ich trwałości;
- 5) wstępnie przetworzonych produktach — rozumie się przez to produkty rybołówstwa, które zostały poddane czynnościom naruszającym ich strukturę anatomiczną, w szczególności patroszeniu, odgławianiu, porcjowaniu, filetowaniu, rozdrabnianiu lub odkórzaniu;
- 6) produktach przetworzonych — rozumie się przez to produkty rybołówstwa schłodzone lub mrożone lub połączone z innymi środkami spożywczymi, które zostały poddane procesowi chemicznemu lub fizycznemu, w tym co najmniej ogrzewaniu, wędzeniu, soleniu, suszeniu lub marynowaniu;
- 7) sterylizacji — rozumie się przez to proces, w którym produkty rybołówstwa w hermetycznie zamkniętych pojemnikach są poddane obróbce cieplnej powodującej zniszczenie lub inaktywację

-
- decyzję 03/774/WE z dnia 30 października 2003 r. zatwierdzającą pewne sposoby obróbki w celu powstrzymania rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych w małżach dwuskorupowych i ślimakach morskich (Dz. Urz. UE L 283, z 31.01.2003),
 - decyzję 93/51/ EWG z dnia 15 grudnia 1992 r. dotyczącą kryteriów mikrobiologicznych stosowanych do produkcji gotowanych skorupiaków i mięczaków (Dz. Urz. WE L 13, z 21.01.1993),
 - decyzję 93/140/EWG z dnia 19 stycznia 1993 r. określającą szczegółowe zasady odnoszące się do inspekcji wzrokowej w celu wykrycia pasożytów w produktach rybnych (Dz. Urz. WE L 56, z 09.03.1993),
 - rozporządzenie 103/76/EWG z dnia 19 stycznia 1976 r. ustanawiające wspólne normy dla niektórych ryb świeżych lub schłodzonych wprowadzanych na rynek (Dz. Urz. WE L 20, z 28.01.1976, z późn. zm.),
 - decyzję 94/365/EWG z dnia 20 maja 1994 r. ustanawiającą szczegółowe zasady stosowania dyrektywy 91/493/EWG dla własnej kontroli zdrowotnej produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 156, z 23.06.1994),
 - decyzję 95/149/EWG z dnia 8 marca 1995 r. ustalającą dopuszczalne wartości całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA) dla niektórych kategorii produktów rybołówstwa oraz określającą metody analizy, które należy stosować przy ich badaniu (Dz. Urz. WE L 97, z 29.04.1995),

-
- rozporządzenie 1609/2000/WE z dnia 24 lipca 2000 r. ustanawiające wykaz produktów wyłączonych z zakresu zastosowania rozporządzenia 737/90/ EWG w sprawie warunków regulujących przywóz produktów rolnych pochodzących z państw trzecich w następstwie wypadku w elektrowni jądrowej w Czarnobylu (Dz. Urz. UE L 185, z 25.07.2000),
 - decyzję 02/225/WE z dnia 15 marca 2002 r. ustalającą szczegółowe przepisy dotyczące dyrektywy 91/492/EWG odnośnie maksymalnych poziomów oraz metod analizowania niektórych toksyn pochodzenia morskiego u mięczaków dwuskorupowych, szkarłupni, oślonic i brzuchonogów morskich (Dz. Urz. UE L 75, z 16.03.2002),
 - decyzję 02/226/WE z dnia 15 marca 2002 r. ustalającą szczegółowe przepisy dotyczące zbioru oraz przetwarzania niektórych mięczaków morskich przekraczających próg ASP ustalony dyrektywą 91/492/EWG (Dz. Urz. UE L 75, z 16.03.2002),
 - decyzję 96/77/EWG z dnia 18 stycznia 1996 r. określającą warunki zbierania i przetwarzania niektórych małży pozyskiwanych z obszarów, w których poziom toksyny porażennej przekracza limit przewidziany w dyrektywie 91/492/EWG (Dz. Urz. WE L 15, z 20.01.1996).
- Dane dotyczące ogłaszania aktów prawa Unii Europejskiej zamieszczone w niniejszym rozporządzeniu dotyczą ogłoszenia tych aktów w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej — wydanie specjalne.

- mikroorganizmów, uniemożliwiając ich rozwój niezależnie od temperatury, w której są magazynowane te produkty;
- 8) produktach mrożonych — rozumie się przez to produkty rybołówstwa, które poddano procesowi zamrażania do osiągnięcia wewnątrz tego produktu temperatury $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ lub niższej;
 - 9) pakowaniu — rozumie się przez to czynność mającą na celu zapewnienie produktom rybołówstwa ochrony przez opakowanie, umieszczenie w pojemniku lub zabezpieczenie w inny sposób;
 - 10) partii — rozumie się przez to ilość produktów rybołówstwa uzyskanych w identycznych warunkach;
 - 11) przesyłce — rozumie się przez to produkty rybołówstwa transportowane do miejsca przeznaczenia jednym środkiem transportu;
 - 12) czystej wodzie morskiej — rozumie się przez to wodę morską lub wodę słonawą wolną od skażenia mikrobiologicznego, substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego w ilościach, które mogłyby wpływać na zdrowotną jakość produktów rybołówstwa;
 - 13) statku przetwórci — rozumie się przez to statek, na którym produkty rybołówstwa przed pakowaniem są poddawane przetwarzaniu, w szczególności filetowaniu, porcjowaniu, odkórzaniu, rozdrabnianiu, zamrażaniu; za statek przetwórci nie uważa się statku, na którym przeprowadza się tylko:
 - a) gotowanie krewetek i mięczaków,
 - b) mrożenie produktów rybołówstwa;
 - 14) mięczakach — rozumie się przez to małże odżywiający się przez filtrowanie;
 - 15) biotoksynie morskiej — rozumie się przez to substancję trującą odkładającą się w mięczakach żywiących się planktonem zawierającym toksyny;
 - 16) przejściu — rozumie się przez to dokonywaną pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii czynność przeniesienia żywych mięczaków do obszaru przejściowego na czas niezbędny do usunięcia zanieczyszczenia; czynność ta nie obejmuje przeniesienia żywych mięczaków do obszarów o warunkach korzystniejszych dla ich dalszego wzrostu i zwiększania masy;
 - 17) konfekcjonowaniu — rozumie się przez to przechowywanie żywych mięczaków, o jakości niewymagającej ich przejścia lub oczyszczenia w zakładzie oczyszczającym, w zbiornikach lub innych instalacjach zawierających czystą wodę morską, lub w obszarach przejściowych, lub w miejscach ich naturalnego występowania, w celu usunięcia piasku, błota lub szlamu;
 - 18) dokonującym zbioru — rozumie się przez to osobę, która zbiera żywe mięczaki z obszarów produkcji w celu konfekcjonowania i umieszczenia na rynku;
 - 19) obszarze produkcji — rozumie się przez to morze, ujście rzeki w obszarze przybrzeżnym lub lagunę, gdzie znajdują się naturalne pokłady żywych mięczaków lub miejsca ich hodowli, z których są zbierane;
 - 20) obszarze przejściowym — rozumie się przez to morze, ujście rzeki w obszarze przybrzeżnym lub lagunę, z granicami wyraźnie oznaczonymi bojami, słupami lub innymi elementami stałymi, zatwierdzonym przez powiatowego lekarza weterynarii do naturalnego oczyszczania żywych mięczaków;
 - 21) zakładzie wysyłkowym — rozumie się przez to instalację przybrzeżną lub nadbrzeżną, zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii, przeznaczoną do przyjmowania, kondycjonowania, mycia, czyszczenia, sortowania i pakowania żywych mięczaków przeznaczonych do spożycia przez ludzi;
 - 22) zakładzie oczyszczającym — rozumie się przez to zatwierdzony przez powiatowego lekarza weterynarii zakład wyposażony w zbiorniki zasilane czystą wodą morską lub wodą morską oczyszczoną, przeznaczony do umieszczenia w nim żywych mięczaków na czas niezbędny do usunięcia zanieczyszczeń mikrobiologicznych, w celu uzyskania przez nie jakości żywych mięczaków przeznaczonych do spożycia przez ludzi;
 - 23) dostawie — rozumie się przez to ilość żywych mięczaków konfekcjonowaną w zakładzie wysyłkowym lub oczyszczaną w zakładzie oczyszczającym, a następnie przeznaczoną dla odbiorcy;
 - 24) bakteriach z grupy coli — rozumie się przez to pałeczkowate gram-ujemne bakterie, mogące żyć w różnych warunkach otoczenia, nietworzące przetrwalników, niebarwiące się cytochromooksydazą, które fermentują laktozę wytwarzając gaz w obecności soli kwasów żółciowych lub innych substancji czynnych powierzchniowo o podobnych właściwościach, hamujących wzrost przy temperaturze $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ w czasie 24 godzin;
 - 25) *E. coli* — rozumie się przez to pałeczkowate gram-ujemne bakterie pochodzące z odchodów, wytwarzające indol z tryptofanu w temperaturze $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ w czasie 24 godzin;
 - 26) przywozie — rozumie się przez to wprowadzanie na terytorium Unii Europejskiej produktów rybołówstwa z państw trzecich;
 - 27) zakładzie przetwórczym — rozumie się przez to pomieszczenia i miejsca, w których produkty rybołówstwa są wstępnie przetwarzane, przetwarzane, schładzane, zamrażane, pakowane lub magazynowane, z wyłączeniem miejsc, w których produkty rybołówstwa są prezentowane w celu umieszczenia na rynku, w tym rynki hurtowe i aukcje.
- § 3. 1. Wymagania weterynaryjne na statkach rybackich są określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

2. Wymagania weterynaryjne na statkach przetwórczych są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

3. Wymagania weterynaryjne przy wyładunku produktów rybołówstwa i w miejscach, w których są one prezentowane w celu ich umieszczenia na rynku, są określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia.

4. Wymagania weterynaryjne dla zakładów przetwórczych zlokalizowanych na lądzie są określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia.

5. Wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów rybołówstwa w zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na lądzie są określone w załączniku nr 5 do rozporządzenia.

6. Wymagania weterynaryjne przy przeprowadzaniu kontroli są określone w załączniku nr 6 do rozporządzenia.

7. Wymagania weterynaryjne przy pakowaniu i znakowaniu produktów rybołówstwa są określone w załączniku nr 7 do rozporządzenia.

8. Wymagania weterynaryjne przy magazynowaniu i transporcie produktów rybołówstwa są określone w załączniku nr 8 do rozporządzenia.

§ 4. 1. Wymagania weterynaryjne dla żywych mięczaków umieszczanych na rynku dla:

- 1) obszarów produkcji są określone w załączniku nr 9 do rozporządzenia;
- 2) zbioru są określone w załączniku nr 10 do rozporządzenia;
- 3) przejścia są określone w załączniku nr 11 do rozporządzenia;
- 4) pomieszczeń i wyposażenia zakładów wysyłkowych i oczyszczających są określone w załączniku nr 12 do rozporządzenia;
- 5) żywych mięczaków przeznaczonych bezpośrednio do spożycia przez ludzi są określone w załączniku nr 13 do rozporządzenia;
- 6) pakowania, konfekcjonowania, przetrzymywania i znakowania dostaw są określone w załączniku nr 14 do rozporządzenia;
- 7) transportu są określone w załączniku nr 15 do rozporządzenia;
- 8) urzędowego nadzoru nad etapami produkcji w zakresie kontroli zdrowia publicznego i monitorowania produkcji są określone w załączniku nr 16 do rozporządzenia.

2. Wymagania weterynaryjne, o których mowa w ust. 1, stosuje się odpowiednio do żywych mięczaków przeznaczonych do przetwarzania.

3. Mięczaki powinny być przetwarzane z zachowaniem wymagań, które są określone w załącznikach nr 4—8 do rozporządzenia.

§ 5. Produkty rybołówstwa, umieszczane na rynku w celu spożycia przez ludzi, nie powinny wykazywać objawów klinicznych chorób.

§ 6. Produkty rybołówstwa pozyskane ze środowiska naturalnego przed umieszczeniem na rynku, na pokładzie statku rybackiego, powinny być:

- 1) poddane wykrwawieniu, odgławianiu, patroszeniu, usuwaniu płetw, schładzaniu lub zamrażaniu — w przypadku gdy jest to konieczne;
- 2) produkowane z zachowaniem wymagań, które są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 7. Gotowanie skorupiaków i mięczaków na pokładzie statku rybackiego przeprowadza się z zachowaniem wymagań, które są określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia w rozdziale I ust. 8 oraz w załączniku nr 5 do rozporządzenia w rozdziale IV ust. 27.

§ 8. Niedopuszczalne jest umieszczanie na rynku ryb z rodziny Tetradonidae, Molidae, Diodonidae, Canthigasteridae oraz produktów rybołówstwa zawierających toksynę paraliżującą mięśnie lub toksynę ciguatera.

§ 9. Produkty rybołówstwa umieszczane na rynku w stanie żywym przetrzymuje się i transportuje w warunkach, które nie wpływają ujemnie na jakość tych produktów.

§ 10. Produkty akwakultury umieszczane na rynku:

- 1) nie powinny być zanieczyszczone, w szczególności ziemią, śluzem lub odchodami;
- 2) zabija się z zachowaniem zasad higieny;
- 3) nieprzetworzone po zabiciu przechowuje się w stanie schłodzonym;
- 4) powinny być produkowane z zachowaniem wymagań, które są określone w załącznikach nr 3—8 do rozporządzenia.

§ 11. 1. Zwierzęta akwakultury oraz produkty akwakultury przeznaczone do spożycia przez ludzi, umieszczane na rynku znajdującym się w strefie zatwierdzonej, pochodzą:

- 1) ze strefy zatwierdzonej lub
- 2) z gospodarstwa zatwierdzonego znajdującego się w strefie niezatwierdzonej, lub
- 3) ze strefy niezatwierdzonej.

2. Do umieszczanych na rynku zwierząt akwakultury oraz produktów akwakultury dołącza się dokument przewozowy określony w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt dotyczących wymagań weterynaryjnych dla umieszczanych na rynku zwierząt akwakultury i produktów akwakultury.

3. Ryby pochodzące ze strefy niezatwierdzonej umieszczają się na rynku znajdującym się w strefie zatwierdzonej, jeżeli zostały zabite i wypatroszone.

4. Żywe mięczaki i skorupiaki pochodzące ze strefy niezatwierdzonej umieszczają się na rynku znajdującym się w strefie zatwierdzonej, jeżeli są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przetworzenia.

§ 12.1. Przepisy rozporządzenia stosuje się odpowiednio do przywożonych produktów rybołówstwa.

2. Statki oraz produkty rybołówstwa, o których mowa w ust. 1, podlegają kontroli zgodnie z procedurą kontroli określoną w rozporządzeniu 1093/94/EWG z dnia 6 maja 1994 r. określającym warunki, na jakich statki rybackie państwa trzeciego mogą bezpośrednio wyładowywać i wprowadzać na rynek swoje połowy w portach Wspólnoty (Dz. Urz. WE L 121, z 12.05.1994).

§ 13. Wymagania, które są określone w załącznikach nr 9—16 do rozporządzenia, z wyłączeniem wymagań dotyczących oczyszczania, stosuje się odpo-

wiednio do bruchonogów morskich, szkarłupni i ostonic.

§ 14. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 dni od dnia ogłoszenia.³⁾

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 października 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu ryb i skorupiaków oraz przetwórstwie, wprowadzaniu na rynek, sposobie znakowania ryb, skorupiaków, mięczaków i ich przetworów (Dz. U. Nr 189, poz. 1860) oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 sierpnia 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu mięczaków oraz o sposobie ich znakowania (Dz. U. Nr 147, poz. 1434), które na podstawie art. 32 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288) tracą moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 maja 2004 r. (poz. 1418)

Załącznik nr 1

WYMAGANIA WETERYNARYJNE NA STATKACH RYBACKICH

I. Wymagania dla konstrukcji i wyposażenia

A. Wymagania ogólne dla statków rybackich

1. Oddziały statków, ładownie, zbiorniki, pojemniki lub kontenery przeznaczone do magazynowania produktów rybołówstwa powinny być czyste, w szczególności wolne od zanieczyszczeń substancjami ropopochodnymi lub innymi pochodzącymi z instalacji na statku rybackim lub wodami zęzowymi oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe mycie, odkażanie i umożliwiającą odpływ wody z topniejącego lodu.

2. Niedopuszczalne jest magazynowanie w oddziałach statków, ładowniach, zbiornikach, pojemnikach lub kontenerach, o których mowa w ust. 1, przedmiotów lub produktów, które mogą pogorszyć jakość produktów rybołówstwa.

3. Wewnętrzna powierzchnia ładowni, pojemników, zbiorników lub kontenerów, o których mowa w ust. 1, powinna być wodoodporna, łatwa do mycia i odkażania, wykonana z gładkiego materiału lub pokryta farbą nieuwalniającą substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

4. Narzędzia i sprzęt używany na statkach rybackich do produkcji produktów rybołówstwa, w szcze-

gólności do odgławiania, patroszenia i usuwania płetw, z wyłączeniem narzędzi połowowych, powinien być czysty, wykonany z materiału gładkiego, wodoodpornego, odpornego na gnienie, łatwego do mycia i odkażania lub pokryty takim materiałem.

5. W przypadku gdy na statku rybackim przeprowadza się wykrawianie, odgławianie, patroszenie lub usuwanie płetw, czynności te wykonuje się w wydzielonych do tego celu miejscach.

B. Wymagania szczegółowe dla statków, na których produkty rybołówstwa są schładzane, a następnie magazynowane dłużej niż 24 godziny, z wyłączeniem statków rybackich, na których pokładzie są przetrzymywane żywe produkty rybołówstwa

1. Ładownie powinny być oddzielone w sposób trwały od maszynowni i pomieszczeń mieszkalnych dla załogi, w celu uniemożliwienia zanieczyszczenia magazynowanych w nich produktów rybołówstwa.

2. Statki rybackie wyposaża się w zbiorniki, kontenery lub komory chłodnicze do magazynowania schłodzonych produktów rybołówstwa.

3. Na statkach rybackich, na których produkty rybołówstwa są schładzane w zimnej wodzie morskiej

ochładzanej lodem (CSW) albo schładzane mechanicznie (RSW), zbiorniki lub kontenery, tworzące system, wyposaża się w urządzenia:

- 1) doprowadzające i odprowadzające czystą wodę morską;
- 2) zapewniające osiągnięcie jednakowej temperatury w całych zbiornikach;
- 3) umożliwiające rejestrowanie temperatury, z czujnikami temperatury umieszczonymi w części zbiornika o najwyższej temperaturze.

4. System zbiorników lub kontenerów, o którym mowa w ust. 3, powinien zapewniać osiągnięcie przez magazynowane produkty rybołówstwa temperatury:

- 1) nie wyższej niż 3 °C — przy magazynowaniu do 6 godzin;
- 2) nie wyższej niż 0 °C — przy magazynowaniu do 16 godzin.

5. Datę dokonania pomiaru temperatury, wynik tego pomiaru oraz numer zbiornika, w którym pomiar był dokonany, zapisuje się w dokumentacji.

6. Po rozładowaniu produktów rybołówstwa zbiorniki, systemy obiegu wody oraz kontenery całkowicie opróżnia się i dokładnie myje przy użyciu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystej wody morskiej, a następnie, przed załadunkiem, ponownie napełnia czystą wodą morską.

7. Jeżeli na statkach rybackich są mrożone produkty rybołówstwa, statki te powinny spełniać wymagania weterynaryjne, które są określone w załączniku nr 5 do rozporządzenia w rozdziale II ust. 1, 2, 4 i 5.

II. Wymagania dla postępowania z produktami rybołówstwa oraz ogólne wymagania higieny

1. Produkty rybołówstwa po złowieniu zabezpiecza się przed zanieczyszczeniem oraz wpływem słońca lub innych źródeł ciepła.

2. Do płukania produktów rybołówstwa używa się wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystej wody morskiej.

3. W przypadku produktów rybołówstwa pozyskanych z powierzchniowych wód śródlądowych dopuszcza się płukanie wodą, z której je pozyskano.

4. Produkty rybołówstwa podczas transportu, wykrwawiania, odgławiania, patroszenia, usuwania

płetw, przenoszenia lub magazynowania zabezpiecza się przed uszkodzeniem lub zanieczyszczeniem.

5. W przypadku przenoszenia ryb o większych rozmiarach lub ryb, które mogłyby zranić osobę zatrudnioną na statku rybackim, dopuszcza się używanie spiczastych narzędzi w sposób niepowodujący uszkodzenia ryb.

6. Produkty rybołówstwa po złowieniu, z wyłączeniem produktów rybołówstwa przetrzymywanych w stanie żywym, i produkty wstępnie przetworzone niezwłocznie schładza się.

7. W przypadku gdy schłodzenie nie jest możliwe, produkty rybołówstwa mogą być magazynowane na pokładzie statku rybackiego nie dłużej niż 8 godzin.

8. Łódź używana do schładzania produktów rybołówstwa jest wytwarzana z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub z czystej wody morskiej, a następnie magazynowana w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie.

9. Po wyładunku produktów rybołówstwa oddziały statków, kontenery, zbiorniki oraz narzędzia i sprzęt, które miały bezpośredni kontakt z produktami rybołówstwa, z wyłączeniem narzędzi połowowych, myje się przy użyciu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystej wody morskiej.

10. Odgławianie lub patroszenie produktów rybołówstwa wykonuje się w sposób uniemożliwiający ich skażenie i zanieczyszczenie, a następnie niezwłocznie płucze się je wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystą wodą morską.

11. Wnętrznosci oraz produkty rybołówstwa, które nie nadają się do spożycia przez ludzi, oddziela się od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi i magazynuje się w szczelnych pojemnikach; wątroby i mleczce przeznaczone do spożycia przez ludzi schładza się lub zamraża.

12. Oddziały statków, ładownie, zbiorniki, pojemniki lub kontenery po każdym użyciu myje się wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystą wodą morską.

13. Na statkach rybackich, o których mowa w rozdziale I w części B, przeprowadza się odkażanie, deratyzację lub dezynsekcję, jeżeli jest to konieczne.

14. Środki używane do odkażania, deratyzacji, dezynsekcji oraz środki myjące powinny być:

- 1) dopuszczone do obrotu;
- 2) zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych;
- 3) przechowywane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów rybołówstwa;
- 4) stosowane w sposób uniemożliwiający skażenie produktów rybołówstwa.

⁴⁾ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 listopada 2002 r. w sprawie wymagań dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 203, poz. 1718).

15. Osoby zatrudnione na statkach rybackich, których rodzaj pracy wymaga kontaktu z produktami rybołówstwa lub opakowaniami, powinny używać czystej odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zastaniającego włosy.

16. Osoby, o których mowa w ust. 15:

1) powinny:

- a) myć ręce przed każdym podjęciem pracy oraz jeżeli jest to konieczne,
- b) zabezpieczyć rany na rękach wodoodpornym opatrunkiem;

2) nie powinny nosić biżuterii oraz zegarków.

17. Wymagania w zakresie stanu zdrowia osób, o których mowa w ust. 15, są określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

18. Pracodawca uniemożliwia osobie, której stan zdrowia może spowodować skażenie produktów rybołówstwa, podjęcie pracy przy przetwarzaniu tych produktów, do czasu udokumentowania spełnienia wymagań, o których mowa w ust. 17.

19. Osoby, o których mowa w ust. 15, powinny posiadać kwalifikacje i przestrzegać zasad higieny, które są określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

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

Załącznik nr 2

WYMAGANIA WETERYNARYJNE NA STATKACH PRZETWÓRNIACH

I. Wymagania dla konstrukcji i wyposażenia

1. Na statku przetworni wyodrębnia się:

1) na jego pokładzie rejon:

- a) odbiorczy przeznaczony do przyjmowania produktów rybołówstwa, zaprojektowany i wykonany w sposób zabezpieczający produkty rybołówstwa przed działaniem słońca i innych źródeł ciepła oraz przed zanieczyszczeniem lub skażeniem, a także wyposażony w przegrody umożliwiające oddzielne przyjmowanie na pokład produktów rybołówstwa z kolejnych partii połowu,
- b) roboczy, na którym produkty rybołówstwa są wstępnie przetwarzane lub przetwarzane, zaprojektowany i wykonany w sposób zapewniający spełnienie wymagań higienicznych w czasie produkcji oraz zabezpieczający przed zanieczyszczeniem lub skażeniem produktów rybołówstwa;

2) system transportu produktów rybołówstwa z rejonu odbiorczego do rejonu roboczego, zaprojektowany i wykonany w sposób zapewniający spełnienie wymagań higienicznych i sanitarnych;

3) pomieszczenia do magazynowania gotowych produktów rybołówstwa, o konstrukcji umożliwiającej łatwe mycie lub odkażanie i o powierzchni dostosowanej do możliwości produkcyjnych statku, gdzie ściany, podłogi, sufity i ich elementy wykonania są wykonane z materiału łatwego do mycia i odkażania;

4) pomieszczenie do magazynowania ubocznych produktów zwierzęcych przetwarzanych na pokładzie;

5) pomieszczenie do magazynowania opakowań;

6) przebieralnie i toalety w ilości dostosowanej do liczby osób zatrudnionych na statku przetworni;

7) miejsce do przetwarzania ubocznych produktów zwierzęcych, w przypadku gdy na pokładzie znajdują się urządzenia do ich przetwarzania.

2. Drzwi toalet, o których mowa w ust. 1 pkt 6, nie powinny otwierać się bezpośrednio do rejonu roboczego; odpływy z toalet nie powinny być zlokalizowane bezpośrednio w rejonie roboczym oraz w pomieszczeniach do magazynowania produktów rybołówstwa.

3. Statek przetwornię wyposaża się w:

1) urządzenie do usuwania do wodoszczelnych kontenerów ubocznych produktów zwierzęcych;

2) urządzenie dostarczające wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystą wodę morską pod ciśnieniem; ujęcie wody morskiej powinno być położone w miejscu zapewniającym, że pobierana woda nie będzie zanieczyszczana;

3) narzędzia i sprzęt używane do produkcji produktów rybołówstwa;

4) umywalki, w ilości dostosowanej do liczby osób zatrudnionych na statku przetworni, do których jest doprowadzona woda przeznaczona do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czysta woda morska o temperaturze 35—40 °C; umywalki powinny być przystosowane do obsługi bez użycia rąk.

4. Przy umywalkach umieszcza się środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

5. Rejon roboczy, o którym mowa ust. 1 pkt 1 lit. b, wyposaża się w:

- 1) system hydrauliczny, którego rozmieszczenie i zabezpieczenie powinno uniemożliwiać zanieczyszczenie produktów rybołówstwa substancjami w nim krążącymi;
- 2) wentylację lub instalację wyciągową dostosowaną do powierzchni i rodzaju czynności wykonywanych przy przetwarzaniu produktów rybołówstwa;
- 3) oświetlenie naturalne lub sztuczne niepowodujące zmiany kolorów oświetlanych obiektów; punkty oświetlenia sztucznego zabezpiecza się osłonami;
- 4) urządzenia do mycia i odkażania narzędzi i sprzętu;
- 5) umywalki do mycia i odkażania rąk; przepisy ust. 3 pkt 4 i ust. 4 stosuje się odpowiednio.

6. Podłogi w pomieszczeniach rejonu roboczego powinny być wykonane z materiału łatwego do mycia i odkażania, ograniczającego zagrożenie poślizgnięciem się oraz skonstruowane w sposób umożliwiający odpływ wody i ścieków.

7. W podłodze, o której mowa w ust. 6, umieszcza się kratki ściekowe, które powinny zabezpieczać odpływ przy zatykaniu się, oraz urządzenia zapobiegające cofaniu się wody i ścieków oraz wydostawaniu się zapachów.

8. Ściany i sufity pomieszczeń rejonu roboczego powinny być wykonane z materiałów gładkich, łatwych do mycia i odkażania; wymagania w tym zakresie stosuje się do miejsc, w których są zainstalowane rury, łańcuchy lub kanały na przewody elektryczne.

9. Konstrukcja przegród rejonu roboczego powinna umożliwiać łatwe mycie i odkażanie.

10. Narzędzia i sprzęt, o których mowa w ust. 3 pkt 3, powinny być:

- 1) wykonane z materiałów wodoodpornych, odpornych na korozję oraz łatwych do mycia i odkażania;
- 2) utrzymywane w warunkach sanitarnych i technicznych zabezpieczających produkty rybołówstwa przed zanieczyszczeniem lub skażeniem.

11. Statek przetwórnicy dokonujący mrożenia produktów rybołówstwa wyposaża się w:

- 1) urządzenia do zamrażania o parametrach technicznych umożliwiających szybkie obniżenie temperatury do temperatury określonej dla produktów mrożonych;
- 2) urządzenia do zamrażania o parametrach technicznych umożliwiających utrzymanie temperatury produktu mrożonego w komorach składowych;
- 3) system rejestracji temperatury z czujnikami umieszczonymi w komorach chłodniczych w miejscach:
 - a) w których temperatura jest najwyższa,
 - b) w sposób umożliwiający łatwy odczyt pomiaru.

II. Wymagania higieniczne przy postępowaniu z produktami rybołówstwa

1. Do rejonów i urządzeń na statkach przetwórczych stosuje się odpowiednio wymagania, które są określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia w rozdziale II w części A.

2. Osoby zatrudnione na statkach przetwórczych powinny spełniać wymagania, które są określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia w rozdziale II w części B.

3. Do odgławiania, patroszenia i filetowania stosuje się odpowiednio wymagania, które są określone w załączniku nr 5 do rozporządzenia w rozdziale I ust. 3—6.

4. Do przetwarzania produktów rybołówstwa na statku przetwórczym stosuje się odpowiednio wymagania, które są określone w załączniku nr 5 do rozporządzenia w rozdziale I ust. 2 i 7, w rozdziale II ust. 3—5 oraz w rozdziałach IV i V.

5. Produkty rybołówstwa pakuje się, znakuje i magazynuje zgodnie z wymaganiami, które są określone w załącznikach nr 7 i 8 do rozporządzenia.

Załącznik nr 3

WYMAGANIA WETERYNARYJNE PRZY WYŁADUNKU PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA I W MIEJSCACH, W KTÓRYCH SĄ ONE PREZENTOWANE W CELU ICH UMIESZCZENIA NA RYNKU

1. Urządzenia wyładunkowe wykonuje się z materiałów łatwych do mycia i odkażania i utrzymuje w warunkach sanitarnych i technicznych uniemożliwiających zanieczyszczenie lub skażenie produktów rybołówstwa.

2. Wyładunek przeprowadza się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie, skażenie i uszkodzenie

produktów rybołówstwa oraz zapewniający utrzymanie temperatury niezbędnej dla zachowania właściwej jakości produktów rybołówstwa.

3. Dopuszcza się przeładunek produktów rybołówstwa z pominięciem kontroli przeprowadzanej na nabrzeżu przez urzędownego lekarza weterynarii, w przypadku gdy produkty rybołówstwa są transportowane

bezpośrednio do zakładów przetwórczych zlokalizowanych na lądzie lub na rynku hurtowe lub aukcje, gdzie zostanie przeprowadzona kontrola.

4. Miejsca, w których produkty rybołówstwa są prezentowane w celu ich umieszczenia na rynku, w tym na rynkach hurtowych lub aukcjach, wyposaża się w:

- 1) ściany i sufity wykonane z materiałów łatwych do mycia lub odkażania;
- 2) podłogę wykonaną z materiałów wodoodpornych, łatwą do mycia lub odkażania, wykonaną w sposób umożliwiający odpływ ścieków do instalacji kanalizacyjnej;
- 3) toalety z umywalkami, do których doprowadza się wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ o temperaturze od 35—40 °C; przy umywalkach umieszcza się środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; umywalki powinny być przystosowane do obsługi bez użycia rąk; drzwi toalet nie powinny otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń, w których znajdują się produkty rybołówstwa;
- 4) oświetlenie naturalne lub sztuczne niepowodujące zmiany kolorów oświetlanych obiektów; punkty oświetlenia sztucznego zabezpiecza się osłonami;
- 5) wodoszczelne i odporne na korozję zbiorniki przeznaczone na uboczne produkty zwierzęce;
- 6) instalację doprowadzającą wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystą wodę morską pod ciśnieniem;
- 7) komory chłodnicze do magazynowania produktów rybołówstwa przed transportem.

5. Ściany, podłogi i kratki ściekowe w miejscach, o których mowa w ust. 4, myje się po zakończeniu dnia pracy, zaś narzędzia i sprzęt używany do produkcji produktów rybołówstwa myje się po każdym użyciu; odkażanie przeprowadza się, jeżeli jest to konieczne.

6. W miejscach, o których mowa w ust. 4, wydziela się:

- 1) miejsce, w którym urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza kontrolę produktów rybołówstwa, w których oświetlenie dostosowane jest do wykonywanych czynności kontrolnych;
- 2) pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii.

7. W przypadku gdy ilość prezentowanych produktów rybołówstwa nie wymaga stałej obecności urzędowego lekarza weterynarii, wydziela się miejsce, w którym lekarz ten przechowuje niezbędny do przeprowadzania kontroli sprzęt oraz dokumentację prowadzoną w tym zakresie.

8. Pomieszczenia w miejscach, o których mowa w ust. 4, powinny być zaprojektowane i wykonane w sposób umożliwiający ich zamknięcie, w przypadku wydania takiego zalecenia przez urzędowego lekarza weterynarii.

9. Pomieszczenia, narzędzia i sprzęt używany do produkcji produktów rybołówstwa w miejscach, o których mowa w ust. 4, utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych uniemożliwiających zanieczyszczenie lub skażenie produktów rybołówstwa.

10. W miejscach, o których mowa w ust. 4:

- 1) niedopuszczalne jest:
 - a) poruszanie się pojazdów wydzielających spalinę,
 - b) wprowadzanie, innych niż produkty rybołówstwa, zwierząt;
- 2) umieszcza się tablice informujące o zakazie palenia tytoniu, żucia gumy, spluwania, jedzenia i picia.

11. Miejsca, o których mowa w ust. 4, nie mogą być wykorzystywane do innych celów.

12. Po wyładunku albo po pierwszej sprzedaży produkty rybołówstwa powinny być niezwłocznie przetransportowane do miejsca ich przeznaczenia; transport powinien odbywać się zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 8 do rozporządzenia.

13. Produkty rybołówstwa przeznaczone do transportu, inne niż trzymane w stanie żywym, umieszcza się w komorach chłodniczych, dostosowanych do ilości magazynowanych tam produktów, spełniających odpowiednio wymagania określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia w rozdziale I ust. 4 pkt 1, pkt 2 lit. a, pkt 4 i 5, ust. 5 pkt 2 oraz ust. 7, do czasu rozpoczęcia tego transportu; produkty rybołówstwa magazynuje się w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu.

14. Wymagania higieniczne określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia w rozdziale II w części A i B ust. 1 pkt 2 oraz ust. 2—6 stosuje się do rynków hurtowych lub aukcji, na których produkty rybołówstwa są prezentowane w celu umieszczenia na rynku lub magazynowane przed transportem.

15. Wymagania weterynaryjne określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia w rozdziale I ust. 10, 14 pkt 6 i ust. 15 stosuje się do rynków hurtowych, na których produkty rybołówstwa są prezentowane w celu umieszczenia na rynku lub są magazynowane przed transportem.

16. Wymagania weterynaryjne określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia w rozdziale II stosuje się do rynków hurtowych, na których produkty rybołówstwa są prezentowane w celu umieszczenia na rynku lub są magazynowane przed transportem.

Załącznik nr 4

WYMAGANIA WETERYNARYJNE DLA ZAKŁADÓW PRZETWÓRCZYCH ZLOKALIZOWANYCH NA ŁĄDZIE

I. Warunki ogólne dla zabudowań i wyposażenia

1. Zakład przetwórczy zlokalizowany na łądzie powinien posiadać powierzchnie robocze o wielkości zapewniającej utrzymanie warunków sanitarnych, dostosowanej do ilości przetwarzanych produktów rybołówstwa.

2. Układ pomieszczeń produkcyjnych, w zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na łądzie, powinien uniemożliwiać zanieczyszczenie lub skażenie produktów rybołówstwa oraz zapewniać oddzielenie stref o zróżnicowanym stopniu zanieczyszczenia fizycznego i mikrobiologicznego.

3. Zakład przetwórczy zlokalizowany na łądzie powinien być położony na terenie ogrodzonym, wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów lub innych zanieczyszczeń; nawierzchnia dróg wewnętrznych zakładu powinna być równa i utwardzona.

4. W pomieszczeniach zakładu przetwórczego zlokalizowanego na łądzie, w którym produkty rybołówstwa są poddawane przetwarzaniu wstępnemu, a następnie przetwarzaniu:

1) podłogi powinny być wykonane z materiałów trwałych, nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, wodoodpornych, łatwych do mycia i odkażania oraz skonstruowane w sposób umożliwiający odpływ wody i ścieków z pomieszczeń do instalacji kanalizacyjnej; kratki lub kanały ściekowe zamontowane w podłodze powinny być wyposażone w urządzenia zapobiegające cofaniu się wody i ścieków oraz wydostawaniu się zapachów;

2) ściany powinny:

a) być wykonane z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania,

b) mieć kolor jasny, z wyłączeniem koloru czerwonego i zielonego;

3) połączenia między ścianami i podłogami, z wyłączeniem komór chłodniczych, zamrażalni i tuneli zamrażalniczych, powinny być zaokrąglone;

4) sufity powinny mieć powierzchnię łatwą do mycia, a ich konstrukcja powinna uniemożliwiać lub utrudniać gromadzenie się brudu i pleśni;

5) drzwi, futryny drzwiowe i okienne powinny być wykonane z materiału nieulegającego korozji, nieprzepuszczalnego, nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia oraz łatwego do mycia; drzwi drewniane obudowuje się materiałem nieulegającym korozji.

5. Pomieszczenia, o których mowa w ust. 4, wyposaża się w:

1) urządzenia wentylacyjne i wyciągowe do pary wodnej, zapobiegające osadzeniu się skroplin;

2) oświetlenie naturalne lub sztuczne, niepowodujące zmiany kolorów oświetlanych obiektów; punkty oświetlenia sztucznego zabezpiecza się osłonami;

3) umywalki, w liczbie dostosowanej do liczby osób zatrudnionych w zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na łądzie, z doprowadzoną bieżącą wodą o temperaturze 35—40 °C, spełniającą wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾; umywalki powinny być przystosowane do obsługi bez użycia rąk; przy umywalkach umieszcza się środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki;

4) urządzenia do utrzymania czystości oraz do mycia narzędzi i sprzętu.

6. Do komór chłodniczych, w których magazynuje się produkty rybołówstwa, stosuje się odpowiednio przepisy ust. 4 pkt 1, pkt 2 lit. a, pkt 4 i 5, ust. 5 pkt 2 oraz ust. 7.

7. W komorach chłodniczych instaluje się urządzenia chłodnicze pozwalające na utrzymanie temperatur niezbędnych dla zachowania właściwej jakości magazynowanych produktów rybołówstwa.

8. Narzędzia i sprzęt używany w zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na łądzie, w szczególności:

1) stoły do cięcia,

2) pojemniki i kontenery,

3) przenośniki taśmowe,

4) noże

— powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i odkażania oraz utrzymywane w warunkach sanitarnych i technicznych uniemożliwiających zanieczyszczenie produktów rybołówstwa.

9. Zakład przetwórczy zlokalizowany na łądzie powinien być wyposażony w szczelne, zamykane pojemniki i kontenery odporne na korozję, przeznaczone do przechowywania ubocznych produktów zwierzęcych; pojemniki z ubocznymi produktami zwierzęcymi, które nie są opróżniane po zakończeniu dnia pracy, powinny być umieszczone w pomieszczeniach przeznaczonych wyłącznie do ich magazynowania.

10. W zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na łądzie, z wyłączeniem miejsc, w których znajdują się nieopakowane produkty rybołówstwa, umieszcza się dostosowane do rodzaju szkodników urządzenia do ich łapania, jeżeli jest to konieczne.

11. Zakład przetwórczy zlokalizowany na lądzie powinien być wyposażony w:

- 1) instalację doprowadzającą wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ albo czystą wodę morską pod ciśnieniem lub wodę morską z instalacji uzdatniającej, w ilości dostosowanej do liczby osób zatrudnionych w tym zakładzie i przetwarzanych produktów rybołówstwa; punkty czerpalne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ powinny mieć zainstalowane zawory uniemożliwiające wsteczne zasysanie wody;
- 2) instalację doprowadzającą wodę nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi, której nie montuje się w pomieszczeniach produkcyjnych lub magazynowych — w przypadku zakładów wykorzystujących taką wodę;
- 3) urządzenia, w których jest używana woda, powinny być połączone bezpośrednio z instalacją kanalizacyjną;
- 4) system odprowadzania ścieków;
- 5) umywalki, w liczbie dostosowanej do liczby osób zatrudnionych w tym zakładzie, z doprowadzoną bieżącą wodą spełniającą wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾, o temperaturze 35—40 °C; umywalki powinny być przystosowane do obsługi bez użycia rąk; przy umywalkach umieszcza się środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

12. Instalację doprowadzającą wodę, o której mowa w ust. 11 pkt 1 i 2, oznacza się w sposób widoczny opaskami, umieszczonymi na końcówkach, o szerokości 10 cm, przy czym:

- 1) przewód z wodą nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ — kolorem niebieskim;
- 2) przewód z ciepłą wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ — kolorem czerwonym;
- 3) przewód z zimną wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ — kolorem zielonym.

13. Zakład przetwórczy zlokalizowany na lądzie, który przetrzymuje produkty akwakultury, wyposaża się w:

- 1) pojemniki i kontenery do przetrzymywania produktów akwakultury w stanie żywym;
- 2) urządzenia zapewniające warunki właściwe dla danego gatunku produktów akwakultury, zaopatrzone w wodę o jakości uniemożliwiającej przeniesienie szkodliwych organizmów albo substancji na te zwierzęta.

14. W zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na lądzie wyodrębnia się:

- 1) pomieszczenia przeznaczone do:

- a) przyjmowania i magazynowania surowców do przetwarzania oraz gotowych produktów rybołówstwa,
 - b) przetwarzania innego niż przetwarzanie, o którym mowa w pkt 2,
 - c) magazynowania opakowań,
 - d) przetrzymywania pojemników i kontenerów do przechowywania ubocznych produktów zwierzęcych, które nie są opróżniane po zakończeniu dnia pracy;
- 2) miejsca przeznaczone do odfuszczenia, odgławiania, patroszenia, filetowania, odskórzania i rozdrabniania produktów rybołówstwa;
 - 3) szatnie dla osób zatrudnionych w tym zakładzie, podzielone na część czystą i brudną, z nienasiąkliwymi i łatwymi do mycia podłogami oraz ścianami, między którymi jest umieszczona strefa sanitarna wyposażona w natryski, umywalki i ubikacje;
 - 4) toalety, których drzwi nie powinny otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych;
 - 5) pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii;
 - 6) myjnię środków transportu, zaprojektowaną i wykonaną w sposób umożliwiający mycie w temperaturze poniżej 0 °C.

15. Dopuszcza się korzystanie z myjni środków transportu znajdującej się poza zakładem przetwórczym zlokalizowanym na lądzie, jeżeli spełnianie przez nią wymagań, o których mowa w ust. 14 pkt 6, zostało potwierdzone przez powiatowego lekarza weterynarii.

16. W przypadku gdy ilość przetwarzanych produktów rybołówstwa nie wymaga stałej obecności urzędowego lekarza weterynarii, wydziela się miejsce, w którym lekarz ten przechowuje sprzęt niezbędny do przeprowadzania kontroli oraz dokumentację prowadzoną w tym zakresie.

II. Ogólne wymagania higieny

A. Ogólne wymagania sanitarne dla pomieszczeń i wyposażenia

1. Podłogi, ściany i ściany działowe, sufity, narzędzia i sprzęt, używane przy produkcji produktów rybołówstwa, utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych uniemożliwiających zanieczyszczenie lub skażenie produktów rybołówstwa.

2. Zakład przetwórczy zlokalizowany na lądzie zabezpiecza się przed gryzoniami, owadami i innymi szkodnikami.

3. Środki używane do odkażania, deratyzacji, dezynsekcji oraz środki myjące powinny być:

- 1) dopuszczone do obrotu;

- 2) zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych;
- 3) przechowywane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów rybołówstwa;
- 4) stosowane w sposób uniemożliwiający skażenie produktów rybołówstwa.

4. Pomieszczenia, narzędzia i sprzęt przeznaczone do produkcji produktów rybołówstwa nie powinny być używane w tym samym lub innym czasie do produkcji innej żywności, chyba że powiatowy lekarz weterynarii wyrazi na to pisemną zgodę, a pomieszczenia, narzędzia i sprzęt po każdym cyklu produkcyjnym będą myte i odkażane.

5. Woda używana do produkcji produktów rybołówstwa oraz do utrzymania czystości w miejscach i w pomieszczeniach, gdzie są magazynowane produkty rybołówstwa, powinna być wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ albo czystą wodą morską.

6. Dopuszcza się wykorzystywanie wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi do:

- 1) wytwarzania pary,
- 2) celów przeciwpożarowych,
- 3) chłodzenia instalacji chłodniczej

— jeżeli instalacja doprowadzająca tę wodę uniemożliwia użycie jej do innych celów oraz nie powoduje zagrożenia skażenia produktów rybołówstwa.

B. Ogólne wymagania higieny dla osób zatrudnionych w zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na łądzie

1. Osoby zatrudnione w zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na łądzie, których rodzaj pracy wyma-

ga kontaktu z produktami rybołówstwa lub opakowaniami:

1) powinny:

- a) używać czystej odzieży roboczej dostosowanej do wykonywanych czynności i nakryć głowy zakrywających włosy,
- b) myć ręce, co najmniej przed każdym podjęciem pracy; rany na rękach zabezpieczać wodoodpornym opatrunkiem;

2) nie powinny nosić biżuterii i zegarków.

2. Niedopuszczalne jest palenie tytoniu, żucie gumy, spluwanie, jedzenie i picie w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych.

3. Wymagania w zakresie stanu zdrowia osób, o których mowa w ust. 1, są określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

4. Pracodawca uniemożliwia osobie, której stan zdrowia może spowodować skażenie produktów rybołówstwa, pracę przy przetwarzaniu tych produktów, do czasu udokumentowania spełnienia wymagań, o których mowa w ust. 3.

5. Osoby zatrudnione przy produkcji produktów rybołówstwa powinny posiadać orzeczenia lekarskie wydane w formie zaświadczenia lekarskiego, stwierdzające brak przeciwwskazań do ich zatrudnienia w zakładzie przetwórczym zlokalizowanym na łądzie.

6. Osoby, o których mowa w ust. 1, powinny posiadać kwalifikacje i przestrzegać zasad higieny określonych w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Załącznik nr 5

WYMAGANIA WETERYNARYJNE PRZY PRODUKCJI PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA W ZAKŁADZIE PRZETWÓRCZYM ZLOKALIZOWANYM NA ŁĄDZIE

I. Wymagania dla świeżych produktów

1. W przypadku gdy po dostarczeniu do zakładu przetwórczego zlokalizowanego na łądzie świeże, nieopakowane produkty rybołówstwa nie są bezpośrednio przetwarzane lub wysyłane, magazynuje się je i schładza.

2. Lód używany do schładzania produktów rybołówstwa powinien być:

- 1) wyprodukowany z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystej wody morskiej;
- 2) magazynowany w pojemnikach przeznaczonych do tego celu w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie lub skażenie, przy czym pojemniki

te utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym.

3. Odgławianie i patroszenie produktów rybołówstwa wykonuje się niezwłocznie po ich wyłowieniu; w przypadku gdy czynności odgławiania i patroszenia nie zostały przeprowadzone na statku rybackim, wykonuje się je niezwłocznie po dostarczeniu produktów rybołówstwa do zakładu przetwórczego zlokalizowanego na łądzie; wstępnie przetworzone produkty rybołówstwa płucze się wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystą wodą morską.

4. Odskórzenie, filetowanie, cięcie na płaty, rozdrabnianie i porcjowanie produktów rybołówstwa odbywa się w sposób zapobiegający ich zanieczyszczeniu oraz zapewniający jak najkrótsze pozostawanie

wstępnie przetworzonych produktów w miejscach przetwarzania. Po zakończeniu wstępnego przetwarzania produkty niepoddawane zamrożeniu niezwłocznie schładza się.

5. Czynności, o których mowa w ust. 4, przeprowadza się w innych miejscach niż miejsca przeznaczone do odgławiania i patroszenia produktów rybołówstwa.

6. Wnętrznosci i części produktów rybołówstwa, które nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi, oddziela się niezwłocznie od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi i usuwa w taki sposób, aby nie dopuścić do gromadzenia ich w pomieszczeniach produkcyjnych.

7. Pojemniki wykorzystywane do transportu lub magazynowania świeżych produktów rybołówstwa powinny być skonstruowane w sposób zapewniający odpływ wody powstałej z topniejącego lodu.

8. W przypadku gdy zakład przetwórczy zlokalizowany na lądzie nie ma urządzenia do ciągłego usuwania ubocznych produktów zwierzęcych, usuwa się je do szczelnych, zamykanych pojemników lub kontenerów, wykonanych z materiałów łatwych do mycia i odkażania.

9. Pojemniki lub kontenery z ubocznymi produktami zwierzęcymi po ich napełnieniu lub po zakończeniu dnia pracy usuwa się z pomieszczeń produkcyjnych, a następnie magazynuje się w oddzielnych pomieszczeniach do czasu ich usunięcia z zakładu przetwórczego zlokalizowanego na lądzie.

10. Pojemniki lub kontenery oraz pomieszczenia przeznaczone do magazynowania ubocznych produktów zwierzęcych po użyciu dokładnie myje się i, jeżeli jest to konieczne, odkaża; magazynowane uboczne produkty zwierzęce nie powinny stanowić źródła skażenia zakładu przetwórczego zlokalizowanego na lądzie lub zanieczyszczenia jego otoczenia.

II. Wymagania dla mrożonych produktów rybołówstwa

1. Zakład przetwórczy zlokalizowany na lądzie wyposaża się w:

- 1) urządzenia do zamrażania o parametrach technicznych umożliwiających szybkie obniżenie temperatury, tak by wewnątrz produktu można było uzyskać temperaturę określoną dla produktów mrożonych;
- 2) urządzenia do zamrażania o parametrach technicznych umożliwiających utrzymanie produktów rybołówstwa w komorach składowych w temperaturze nieprzekraczającej temperatur określonych dla produktów mrożonych, bez względu na temperaturę otoczenia.

2. Całe ryby mrożone w solance przeznaczone do produkcji konserw zamraża się do temperatury nie

wyższej niż -9°C , przy czym solanka nie powinna być źródłem zanieczyszczenia tych produktów.

3. Świeże produkty rybołówstwa, przed poddaniem procesowi zamrażania, powinny spełniać wymagania, które są określone w rozdziale I.

4. Komory chłodnicze przeznaczone do magazynowania produktów rybołówstwa powinny być wyposażone w urządzenie do rejestrowania temperatury z czujnikami umieszczonymi w miejscach, w których temperatura jest najwyższa, w sposób umożliwiający łatwy odczyt pomiarów.

5. Datę dokonania pomiaru temperatury, wynik tego pomiaru oraz numer komory chłodniczej, w której pomiar był dokonany, zapisuje się w dokumentacji, którą przechowuje się nie krócej niż 2 lata od dnia dokonania ostatniego wpisu.

III. Wymagania dla rozmrożonych produktów rybołówstwa

1. Rozmrażanie produktów rybołówstwa przeprowadza się w warunkach umożliwiających odpływ powstających przy rozmrażaniu płynów, w sposób uniemożliwiający skażenie rozmrażanego produktu.

2. Podczas rozmrażania produktów rybołówstwa ich temperatura nie powinna wzrosnąć do poziomu mogącego powodować obniżenie jakości tych produktów.

3. Produkty rybołówstwa po rozmrożeniu niezwłocznie przetwarza się lub umieszcza na rynku.

4. Jeżeli rozmrożone produkty rybołówstwa są bezpośrednio umieszczane na rynku, informację o ich rozmrożeniu umieszcza się na opakowaniach tych produktów.

IV. Wymagania dla przetwarzanych produktów rybołówstwa

1. Świeże, mrożone i rozmrożone produkty rybołówstwa wykorzystywane do przetwarzania powinny spełniać wymagania określone w rozdziałach I, II lub III.

2. Jeżeli przetwarzanie produktów rybołówstwa ma na celu zahamowanie rozwoju patogennych mikroorganizmów albo przedłużenie okresu przydatności do spożycia przez ludzi tego produktu, proces ten powinien być przeprowadzony zgodnie z wymaganiami, które są określone w decyzji 03/774/WE z dnia 30 października 2003 r. zatwierdzającej pewne sposoby obróbki w celu powstrzymania rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych w małżach dwuskorupowych i ślimakach morskich (Dz. Urz. UE L 283, z 31.01.2003).

3. Na opakowaniach produktów rybołówstwa poddanych soleniu, wędzeniu, suszeniu lub marynowaniu wyraźnie zaznacza się warunki, w jakich te produkty powinny być przechowywane.

4. Na każdej partii sterylizowanych konserw wyprodukowanych z produktów rybołówstwa umieszcza się znak identyfikacyjny.

5. Przy produkcji sterylizowanych konserw z produktów rybołówstwa:

- 1) używa się wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾;
- 2) stosuje się proces obróbki cieplnej, której czas i temperatura jest ustalana w zależności od zawartości, stopnia napełnienia i wielkości opakowań; obróbka cieplna powinna gwarantować inaktywację lub unieszkodliwienie drobnoustrojów chorobotwórczych oraz ich przetrwalników.

6. Przebieg obróbki cieplnej z podaniem czasu, temperatury, zawartości, stopnia napełnienia i wielkości opakowań powinien być opisany w dokumentacji prowadzonej w tym zakresie.

7. Zakłady produkujące sterylizowane konserwy z produktów rybołówstwa wyposaża się w:

- 1) urządzenia do przeprowadzania obróbki cieplej, zapewniające prowadzenie sterylizacji konserw z produktów rybołówstwa w kontrolowanych warunkach;
- 2) wytwornice pary wodnej lub zewnętrzne źródło zasilania parą wodną o ciśnieniu i wydajności zapewniających prowadzenie procesów sterylizacji;
- 3) urządzenia przeznaczone do mechanicznego mycia przed obróbką cieplną napełnionych i zamkniętych opakowań w gorącej wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾;
- 4) urządzenia do mycia konserw, jeżeli konieczne jest mycie konserw po sterylizacji.

8. W zakładach produkujących sterylizowane konserwy z produktów rybołówstwa:

- 1) zapewnia się czyste opakowania przeznaczone do napełniania produktami rybołówstwa;
- 2) wyodrębnia się:
 - a) pomieszczenie lub wydzielone miejsce w pomieszczeniu produkcyjnym, w którym umieszcza się urządzenia służące do sterylizacji konserw,
 - b) pomieszczenie lub wydzieloną część pomieszczeń produkcyjnych z wentylacją, przeznaczone do osuszania konserw po procesie sterylizacji lub po ich umyciu,
 - c) pomieszczenie przeznaczone do znakowania, etykietowania oraz pakowania konserw w opakowania zbiorcze,
 - d) pomieszczenie magazynowe przeznaczone do przechowywania konserw przed ich wysyłką,
 - e) pomieszczenie termostatowe zaopatrzone w termometr rtęciowy, termograf oraz wentyla-

tor lub wydzieloną część pomieszczenia z ciepłąką do prób termostatowych konserw,

- f) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do badania szczelności i prawidłowości zamknięć konserw.

9. Urządzenia do sterylizacji konserw wyposaża się w:

- 1) manometr, którego działanie jest sprawdzane nie rzadziej niż co 12 miesięcy;
- 2) termometr rtęciowy z podziałką o dokładności do 0,5 °C, przy czym 1 cm podziałki nie powinien obejmować więcej niż 4 °C; prawidłowe działanie termometru sprawdza się nie rzadziej niż co 6 miesięcy;
- 3) urządzenie do automatycznej rejestracji temperatury i czasu trwania sterylizacji, którego prawidłowe działanie sprawdza się nie rzadziej niż co 12 miesięcy.

10. Prawidłowość przebiegu sterylizacji potwierdza się wykresem przebiegu temperatury w czasie tego procesu i uznaje się go za prawidłowy, jeżeli na wykresie zmian temperatury na etapie sterylizacji właściwej temperatura nie obniża się więcej niż o 0,5 °C w stosunku do wymaganej temperatury sterylizacji, a czas trwania etapu sterylizacji właściwej został zachowany.

11. Wskazania i zapisy urządzenia do automatycznej rejestracji temperatury nie powinny być niższe niż wskazania termometru rtęciowego.

12. Zakład produkujący sterylizowane konserwy przeprowadza badania potwierdzające, że:

- 1) zastosowany czas i temperatura procesu sterylizacji konserw, przeznaczonych do przechowywania w temperaturze otoczenia, są wystarczające do zniszczenia lub inaktywacji chorobotwórczych mikroorganizmów lub ich przetrwalników;
- 2) urządzenia zamykające opakowania zapewniają ich szczelność.

13. Badania, o których mowa w ust. 12, obejmują:

- 1) wizualne badanie konserw, w szczególności w celu wykrycia uszkodzonych opakowań oraz ich zamknięć;
- 2) badanie parametrów podwójnej zakładki w puszkach;
- 3) testy termostatowe konserw w temperaturze 37 °C, przeprowadzane przez 7 dni, lub w temperaturze 35 °C, przeprowadzane przez 10 dni;
- 4) badania mikrobiologiczne konserw.

14. Badania, o których mowa w ust. 13 pkt 1—3, przeprowadza się na próbkach pobranych z każdej partii sterylizowanych konserw.

15. Badania, o których mowa w ust. 13 pkt 4, przeprowadza się wrywkowo, zgodnie z planem pobierania próbek ustalonym przez zakład produkujący sterylizowane konserwy.

16. Badania, o których mowa w ust. 13 pkt 4, przeprowadza się w zatwierdzonych laboratoriach.

17. W pomieszczeniu lub w wydzielonej części pomieszczenia produkcyjnego, w którym przeprowadza się sterylizację, umieszcza się zegar oraz tablicę informacyjną z parametrami sterylizacji.

18. Do chłodzenia konserw stosuje się wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾.

19. W przypadku stosowania do chłodzenia konserw wody chlorowanej czas kontaktu chloru z wodą nie powinien być krótszy niż 20 minut, a stężenie pozostałości wolnego chloru w wodzie po procesie chłodzenia nie powinno być niższe niż 0,5 ppm, przy czym stężenie to mierzy się co najmniej dwa razy w czasie trwania zmiany produkcyjnej; do sygnalizowania zbyt niskiego stężenia chloru w wodzie chłodzącej stosuje się automatyczne systemy alarmowe.

20. Woda, o której mowa w ust. 18, po zakończeniu chłodzenia może być powtórnie użyta do tego celu po poddaniu zabiegom uzdatniającym.

21. Produkty rybołówstwa wędzi się w oddzielnych pomieszczeniach albo w wyodrębnionych miejscach wyposażonych w instalację wentylacyjną, zapobiegającą przedostawaniu się dymu i ciepła do pozostałych części zakładu przetwórczego zlokalizowanego na lądzie.

22. Do wytwarzania dymu do wędzenia nie używa się materiałów pochodzących z drewna wcześniej pomalowanego, polakierowanego, klejonego lub poddanego obróbce chemicznej; materiały te nie powinny zanieczyszczać produktów rybołówstwa.

23. Materiały, o których mowa w ust. 22, przechowywane są w innym miejscu niż miejsce, w którym wędzi się produkty rybołówstwa, w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.

24. Po wędzeniu produkty rybołówstwa chłodzi się gwałtownie do temperatury niezbędnej dla zachowania właściwej jakości danego produktu rybołówstwa.

25. Solenie lub solankowanie produktów rybołówstwa przeprowadza się:

- 1) w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu lub wydzielonych miejscach zapewniających ochronę produktów rybołówstwa przed zanieczyszczeniem oraz niekorzystnym wpływem innych procesów przetwórczych przeprowadzanych w pobliżu tych miejsc;
- 2) przy użyciu soli czystej i magazynowanej w sposób uniemożliwiający jej skażenie, którą wykorzystuje się tylko jeden raz;
- 3) w zbiornikach, których konstrukcja uniemożliwia skażenie produktów rybołówstwa;

4) w zbiornikach lub na powierzchniach, które przed użyciem powinny być czyste.

26. Przepis ust. 25 pkt 1 stosuje się do marynowania produktów rybołówstwa.

27. Przy przetwarzaniu skorupiaków i mięczaków zachowuje się następujące wymagania:

- 1) po gotowaniu skorupki i mięczaki gwałtownie schładza się przy użyciu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystej wody morskiej, jeżeli nie stosuje się innych procesów przetwórczych;
- 2) usuwanie skorup lub muszli przeprowadza się w odrębnych miejscach, w sposób uniemożliwiający skażenie produktu; skorupki i mięczaki niepodlegające zamrażaniu niezwłocznie schładza się oraz magazynuje w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu;
- 3) urządzenia i sprzęt używany do przetwarzania skorupiaków i mięczaków myje się nie rzadziej niż po zakończeniu cyklu produkcyjnego i odkaża na koniec dnia pracy;
- 4) gotowane skorupki i mięczaki powinny spełniać wymagania mikrobiologiczne, które są określone w decyzji 93/51/ EWG z dnia 15 grudnia 1992 r. dotyczącej kryteriów mikrobiologicznych stosowanych do produkcji gotowanych skorupiaków i mięczaków (Dz. Urz. WE L 13, z 21.01.1993); badania przeprowadza się w sposób określony w załączniku nr 6 do rozporządzenia.

28. Mechanicznego odzyskiwania mięsa ryb dokonuje się niezwłocznie po ich wypatroszeniu i wyptukaniu.

29. Mięso mechanicznie odzyskane niezwłocznie zamraża się lub używa do wytworzenia produktu, który poddaje się mrożeniu lub obróbce cieplnej.

30. Urządzenia używane do mechanicznego odzyskiwania mięsa ryb myje się nie rzadziej niż co dwie godziny.

31. W zakładach przetwórczych zlokalizowanych na lądzie prowadzi się dokumentację procesów przetwórczych.

32. Dokumentację przechowuje się nie krócej niż 2 lata od dnia dokonania w niej ostatniego wpisu.

V. Sposób postępowania z rybami i produktami z ryb w celu wykrycia i usunięcia pasożytów

1. Ryby i produkty z ryb w czasie produkcji i przed ich umieszczeniem na rynku poddaje się kontroli wzrokowej w celu wykrycia i usunięcia widocznych pasożytów.

2. Ryby i produkty z ryb, w których stwierdzono obecność pasożytów:

- 1) nie powinny być przeznaczone do spożycia przez ludzi;
 - 2) niezwłocznie oddziela się od pozostałych ryb i produktów z ryb przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
3. Ryby i produkty z ryb w stanie surowym, w tym:
- 1) ryby spożywane w stanie surowym albo prawie surowym,
 - 2) ryby z gatunków:
 - a) śledź,
 - b) makrela,
 - c) szprot,
 - d) łosoś atlantycki i pacyficzny, w przypadku gdy są poławiane— jeżeli przechodzą proces zimnego wędzenia, w którym wewnętrzna temperatura ryby jest niższa od 60 °C,
- 3) śledź marynowany lub solony, jeżeli przetwarzanie jest niewystarczające do zabicia larw nicieni
 - poddaje się zamrożeniu do temperatury -20 °C w każdej części produktu i magazynuje się w tej temperaturze nie krócej niż 24 godziny.
4. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa dołącza do ryb i produktów z ryb, o których mowa w ust. 3, umieszczanych na rynku informację o procesie, któremu je poddał.
5. Badanie wzrokowe ryb i produktów z ryb w celu wykrycia pasożytów przeprowadza się zgodnie z wymaganiami, które są określone w decyzji 93/140/EWG z dnia 19 stycznia 1993 r. określającej szczegółowe zasady odnoszące się do inspekcji wzrokowej w celu wykrycia pasożytów w produktach rybnych (Dz. Urz. WE L 56, z 09.03.1993).

Załącznik nr 6

WYMAGANIA WETERYNARYJNE PRZY PROWADZENIU KONTROLI

I. Kontrola ogólna

1. Powiatowy lekarz weterynarii przeprowadza kontrolę:

- 1) statków rybackich i statków przetwórci — podczas ich postoju w porcie;
- 2) warunków, w jakich są rozładowywane produkty rybołówstwa;
- 3) rynków hurtowych i aukcji;
- 4) zakładów przetwórczych zlokalizowanych na lądzie.

2. Zakres kontroli, o której mowa w ust.1, obejmuje sprawdzenie spełnienia wymagań:

- 1) niezbędnych do zatwierdzenia zakładu;
- 2) przy produkcji produktów rybołówstwa, w tym sposób postępowania z tymi produktami na każdym etapie produkcji;
- 3) w zakresie stanu sanitarnego i higienicznego pomieszczeń, sprzętu i urządzeń oraz higieny osób zatrudnionych w zakładzie;
- 4) przy znakowaniu produktów rybołówstwa oraz ich magazynowaniu i transporcie.

3. Partię produktów rybołówstwa podczas wyładunku lub przed pierwszą sprzedażą przedstawia się do badania organoleptycznego w celu stwierdzenia, czy produkty te spełniają wymagania dla produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

4. Produkty rybołówstwa umieszczane na rynku po pierwszej sprzedaży powinny spełniać co najmniej mi-

nimalne standardy świeżości, które są określone w rozporządzeniu 103/76/EWG z dnia 19 stycznia 1976 r. ustanawiającym wspólne normy dla niektórych ryb świeżych lub schłodzonych wprowadzanych na rynek (Dz. Urz. WE L 20, z 28.01.1976, z późn. zm.).

5. Badanie organoleptyczne produktów rybołówstwa powtarza się po pierwszej sprzedaży, jeżeli wymagania weterynaryjne dla tych produktów nie zostały spełnione lub urzędowy lekarz weterynarii uzna, że jest konieczne powtórzenie tego badania.

6. W przypadku gdy badanie organoleptyczne budzi uzasadnione podejrzenie co do świeżości produktów rybołówstwa, dopuszcza się przeprowadzenie badania chemicznego lub mikrobiologicznego⁵⁾; badania przeprowadza się w zatwierdzonym laboratorium.

7. W przypadku stwierdzenia w trakcie badania organoleptycznego, że produkty rybołówstwa nie nadają się do spożycia przez ludzi, produkty te wycofuje się z rynku i niszczy się je.

II. Kontrola wewnętrzna w zakładach

1. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa w celu zapewnienia właściwej jakości gotowych produktów:

⁵⁾ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w żywności, składnikach żywności, dozwolonych substancjach dodatkowych, substancjach pomagających w przetwarzaniu albo na powierzchni żywności (Dz. U. Nr 120, poz. 1257).

- 1) przestrzega zasad dobrej praktyki produkcyjnej oraz dobrej praktyki higienicznej;
- 2) określa krytyczne punkty kontroli, na podstawie analizy zagrożeń, oraz ustala i wprowadza metody kontroli tych punktów — system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli — HACCP, który jest określony w decyzji 94/365/EWG z dnia 20 maja 1994 r. ustanawiającej szczegółowe zasady stosowania dyrektywy 91/493/EWG dla własnej kontroli zdrowotnej produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 156, z 23.06.1994);
- 3) pobiera próbki do badań laboratoryjnych w celu sprawdzenia skuteczności zastosowanych metod mycia i odkażania;
- 4) pobiera próbki gotowych produktów do badań laboratoryjnych, w szczególności w celu określenia terminu ich przydatności do spożycia;
- 5) przechowuje, przez 2 lata od dnia dokonania w niej ostatniego wpisu, dokumentację dotyczącą w szczególności procesów przetwarzania, przeprowadzanych kontroli oraz badań laboratoryjnych.

2. Zakład przetwórczy zlokalizowany na lądzie przeprowadza badanie organoleptyczne produktów rybołówstwa dostarczonych do zakładu.

3. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa, który poweźmie podejrzeń, że produkty rybołówstwa nie nadają się do

spożycia przez ludzi, powiadamia o tym powiatowego lekarza weterynarii.

4. Zakład przetwórczy zlokalizowany na lądzie przeprowadza badania chemiczne, zgodnie z przyjętym przez ten zakład harmonogramem badań.

5. Badania, o których mowa w ust. 4, przeprowadza się w kierunku:

- 1) całkowitego lotnego azotu zasadowego (TVB—N) oraz azotu trimetyloaminowego (TMA—N) zgodnie z wymaganiami, które są określone w decyzji 95/149/EWG z dnia 8 marca 1995 r. ustalającej dopuszczalne wartości całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N—LZA) dla niektórych kategorii produktów rybołówstwa oraz określającej metody analizy (Dz. Urz. WE L 97, z 29.04.1995), które należy stosować przy ich badaniu;

2) histaminy.

6. Badaniu, o którym mowa w ust. 5 pkt 2, są poddawane ryby z rodziny makrełowatych, śledziowatych, sardelowatych i buławikowatych.

7. Poziom histaminy u ryb, o których mowa w ust. 6, poddanych procesowi dojrzewania w solance w obecności enzymów, nie może być wyższy niż dwukrotna dopuszczalna jego wartość; dopuszczalny poziom histaminy określają przepisy w zakresie maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych⁵⁾.

Załącznik nr 7

WYMAGANIA WETERYNARYJNE PRZY PAKOWANIU I ZNAKOWANIU PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

1. Pakowanie przeprowadza się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie lub skażenie pakowanych produktów rybołówstwa.

2. Materiały opakowaniowe oraz opakowania:

- 1) powinny spełniać wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 2) powinny być czyste i wytrzymałe;
- 3) magazynuje się w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniami, w szczególności kurzem;
- 4) w czasie magazynowania nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu ze ścianami lub podłogą.

3. Dopuszcza się ponowne użycie opakowań do pakowania produktów rybołówstwa, jeżeli są wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i odkażania, a przed użyciem zostały umyte oraz, jeżeli jest to konieczne, odkażone.

4. Opakowania, w których świeże produkty rybołówstwa są magazynowane w lodzie, powinny zapewniać odpływ wody z topniejącego lodu.

5. Gotowe produkty, bezpośrednio po ich wytworzeniu, znakuje się w sposób czytelny i trwały.

6. Na opakowaniach produktów rybołówstwa umieszcza się, w sposób trwały i czytelny znak weterynaryjny.

7. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 6, umieszcza się tak, aby był on widoczny z zewnątrz bez potrzeby otwierania opakowania.

8. Znak weterynaryjny umieszcza się w sposób uniemożliwiający ponowne jego użycie na:

- 1) opakowaniu jednostkowym w formie nadruku lub etykiety umieszczonej na opakowaniu produktów rybołówstwa;

2) opakowaniu zbiorczym;

3) opakowaniu transportowym — w przypadku produktów rybołówstwa nieopakowanych w opakowania jednostkowe.

9. W przypadku, o którym mowa w ust. 8 pkt 3, dopuszcza się nieumieszczanie znaku weterynaryjnego na opakowaniu transportowym; do opakowania transportowego dołącza się dokument, w którym umieszcza się:

- 1) pełną nazwę państwa wysyłki lub litery PL;
- 2) weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu.

10. Znak weterynaryjny zawiera:

- 1) w górnej części — pełną nazwę państwa wysyłki lub litery PL;
- 2) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;
- 3) w dolnej części — litery WE.

11. Znak weterynaryjny umieszczany na opakowaniach gotowych produktów rybołówstwa wyprodukowanych w zakładach uprawnionych do umieszczania tych produktów na rynku:

1) ma kształt owalny o wymiarach 2 cm x 1,5 cm; wysokość cyfr i liter w znaku wynosi 0,2 cm — w przypadku opakowań jednostkowych;

2) ma kształt owalny o wymiarach 6,5 cm x 4,5 cm; wysokość cyfr w znaku wynosi 1 cm, a liter — 0,8 cm — w przypadku opakowań zbiorczych.

12. Produkty rybołówstwa wyprodukowane w zakładach, które uzyskały odstępstwa w stosowaniu do niektórych organizacyjnych, technicznych i technologicznych wymagań weterynaryjnych wymaganych przy produkcji produktów rybołówstwa, znakuje się kwadratowym znakiem weterynaryjnym, zawierającym:

- 1) w górnej części — pełną nazwę państwa wysyłki lub litery PL;
- 2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny;
- 3) w dolnej części — napis NA RYNEK KRAJOWY.

13. Dopuszcza się nieumieszczanie znaku weterynaryjnego na produktach rybołówstwa przesyłanych do dalszego przetwarzania; zakład otrzymujący te produkty przechowuje dokumentację o pochodzeniu, rodzaju i ilości tych produktów przez 2 lata od dnia otrzymania tych produktów.

Załącznik nr 8

WYMAGANIA WETERYNARYJNE PRZY MAGAZYNOWANIU I TRANSPORCIE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

1. Produkty rybołówstwa magazynuje się w temperaturze:

- 1) topniejącego lodu — w przypadku świeżych lub rozmrożonych produktów rybołówstwa oraz gotowanych i schłodzonych skorupiaków i mięczaków;
- 2) równej lub niższej od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ w każdej części produktu — w przypadku mrożonych produktów rybołówstwa, z wyłączeniem produktów rybołówstwa mrożonych w solance, przeznaczonych do produkcji konserw; podczas transportu dopuszcza się wystąpienie krótkotrwałych wahań temperatury nieprzekraczających jej wzrostu o $3\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 3) podanej przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji produktów rybołówstwa, niezbędnej dla zachowania ich właściwej jakości — w przypadku przetworzonych produktów rybołówstwa.

2. Niedopuszczalne jest magazynowanie lub transportowanie produktów rybołówstwa z innymi produktami, które mogłyby:

- 1) je zanieczyścić lub skażić,
- 2) spowodować ich zmiany organoleptyczne — z wyłączeniem przypadków, gdy produkty te są opakowane w sposób zapewniający im właściwą ochronę.

3. Opakowane produkty rybołówstwa transportowane lub magazynowane nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu ze ścianami, podłogą i sufitem:

- 1) środka transportu;
- 2) pomieszczenia, w którym są magazynowane.

4. Środki transportu, którymi są transportowane produkty rybołówstwa, powinny:

- 1) zapewniać, w czasie trwania transportu, utrzymanie temperatur określonych w ust. 1;
- 2) posiadać konstrukcję zapewniającą odpływ wody z topniejącego lodu;
- 3) być:
 - a) wykonane z materiałów:
 - niewpływających ujemnie na właściwości organoleptyczne tych produktów,
 - łatwych do mycia i odkażania,
 - b) utrzymywane w warunkach sanitarnych i technicznych uniemożliwiających zanieczyszczenie tych produktów,
 - c) czyste przed użyciem i odkażone w przypadku, gdy jest to konieczne.

5. W przypadku gdy mrożone produkty rybołówstwa są transportowane z chłodni do zatwierdzonego zakładu, w którym po rozmrożeniu zostaną poddane przetwarzaniu wstępnemu lub przetwarzaniu, do-

puszcza się transport tych produktów na odległość do 50 km lub przez czas nieprzekraczający godziny bez zachowania wymagań, o których mowa w ust. 1 pkt 2.

Załącznik nr 9

WYMAGANIA WETERYNARYJNE DLA OBSZARÓW PRODUKCJI ŻYWYCH MIĘCZAKÓW

1. Powiatowy lekarz weterynarii, na podstawie wyników badań mikrobiologicznych i toksykologicznych, wyznacza lokalizację i granice obszarów produkcji, z których żywe mięczaki po zbiorze mogą być umieszczane na rynku:

- 1) do bezpośredniego spożycia przez ludzi — z obszaru A;
- 2) po oczyszczeniu w zakładzie oczyszczającym — z obszaru B lub
- 3) po oczyszczeniu w obszarze przejściowym — z obszaru C.

2. Żywe mięczaki mogą być zbierane z obszaru A, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, a następnie umieszczane na rynku, jeżeli spełniają wymagania określone w załączniku nr 13 do rozporządzenia.

3. Żywe mięczaki mogą być zbierane z obszaru B, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, a następnie umieszcza-

ne na rynku, jeżeli nie przekraczają limitu pięcioprobówkowego, trzykrotnie rozcieńczonego testu MPN w wysokości 6 000 bakterii z grupy coli na 100 g ciała lub 4 600 *E. coli* na 100 g ciała w 90 % próbek, a po oczyszczeniu w zakładzie oczyszczającym lub po przejściu spełniają wymagania określone w załączniku nr 13 do rozporządzenia.

4. Żywe mięczaki mogą być zbierane z obszaru C, o którym mowa w ust. 1 pkt 3, a następnie umieszczane na rynku, jeżeli nie przekraczają limitu pięcioprobówkowego, trzykrotnie rozcieńczonego testu MPN w wysokości 60 000 bakterii z grupy coli na 100 g ciała, a po przejściu trwającym nie krócej niż 2 miesiące spełniają wymagania określone w załączniku nr 13 do rozporządzenia.

5. Powiatowy lekarz weterynarii informuje podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji żywych mięczaków o zmianie lokalizacji obszarów produkcji oraz czasowym lub ostatecznym ich zamknięciu.

Załącznik nr 10

WYMAGANIA WETERYNARYJNE DLA ZBIORU ŻYWYCH MIĘCZAKÓW

1. Żywe mięczaki zbiera się w sposób niepowodujący uszkodzenia ich muszli lub tkanek.

2. Zebrane żywe mięczaki zabezpiecza się przed zgnieceniem, tarciami lub drganiem i magazynuje w temperaturze właściwej dla danego gatunku.

3. Sposób zbierania, wyładunku, transportu i konfekcjonowania żywych mięczaków nie powinien powodować dodatkowego ich zanieczyszczenia, obniżenia jakości oraz nie powinien wpływać na możliwość poddania ich oczyszczaniu, przetworzeniu lub przejściu.

4. Niedopuszczalne jest ponowne zanurzanie żywych mięczaków w wodzie, która mogłaby spowodować ich dodatkowe zanieczyszczenie, między zbiorem a wyładunkiem na ląd.

5. Do partii żywych mięczaków transportowanych z obszaru produkcji do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego dołącza się dokument pozwalający na identyfikację partii żywych mięczaków.

6. Dokument, o którym mowa w ust. 5, powiatowy lekarz weterynarii wystawia na wniosek dokonującego zbioru.

7. Dokument, o którym mowa w ust. 5, powinien zawierać następujące dane i informacje:

- 1) numer dokumentu;
- 2) datę zbioru partii;
- 3) gatunek i ilość żywych mięczaków;
- 4) lokalizację oraz opis stanu mikrobiologicznego i toksykologicznego obszaru produkcji, z którego dokonano zbioru;
- 5) weterynaryjny numer identyfikacyjny odbiorcy partii;
- 6) imię, nazwisko i podpis dokonującego zbioru.

8. Dokument, o którym mowa w ust. 5, nie jest wystawiany w przypadku czasowego zamknięcia obszaru

produkcji lub obszaru przejściowego; wystawione dokumenty tracą swoją ważność.

9. Dzień dostarczenia partii żywych mięczaków do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego podmioty prowadzące działalność w tym zakresie potwierdzają umieszczając datę ich dostarczenia na dokumencie,

o którym mowa w ust. 5; dokument przechowuje się przez 12 miesięcy.

10. Kopię dokumentu, o którym mowa w ust. 5, na którym umieszczono datę dostarczenia partii żywych mięczaków, podmiot prowadzący działalność w zakresie zbioru żywych mięczaków przechowuje przez 12 miesięcy.

Załącznik nr 11

WYMAGANIA WETERYNARYJNE DLA PRZEJŚCIA ŻYWYCH MIĘCZAKÓW

1. Transport żywych mięczaków z obszarów produkcji do obszarów przejściowych jest przeprowadzany zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 15 do rozporządzenia.

2. Techniki konfekcjonowania żywych mięczaków przeznaczonych do umieszczenia w obszarze przejściowym powinny umożliwiać, po zanurzeniu w wodzie, ponowne podjęcie przez nie odżywiania przez filtrowanie.

3. Niedopuszczalne jest przetrzymywanie żywych mięczaków w ilości uniemożliwiającej ich oczyszczenie.

4. Żywe mięczaki powinny być zanurzone, w obszarze przejściowym, w wodzie morskiej przez okres przekraczający czas redukcji poziomu bakterii do poziomu, który jest określony w załączniku nr 13 do rozporządzenia.

5. Minimalna temperatura wody morskiej przy przejściu żywych mięczaków powinna być dostosowana do ich gatunku i warunków panujących w obszarze przejściowym.

6. Granice obszaru przejściowego powinny być oznaczone w sposób widoczny bojami, słupami lub innymi elementami stałymi.

7. Odległość pomiędzy poszczególnymi obszarami przejściowymi oraz między obszarem przejściowym a obszarem produkcji powinna wynosić więcej niż 300 m.

8. Obszar przejściowy powinien być zorganizowany w sposób uniemożliwiający:

- 1) mieszanie się poszczególnych partii żywych mięczaków;
- 2) wprowadzenie do tego samego obszaru kolejnej partii żywych mięczaków bez uprzedniego usunięcia partii dotychczas tam się znajdującej.

9. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji mięczaków w obszarze przejściowym umieszcza w dokumencie, o którym mowa w załączniku nr 10 do rozporządzenia ust. 5:

- 1) wskazanie obszaru przejścia;
- 2) określenia terminu, ilości i gatunku żywych mięczaków wprowadzonych do obszaru przejścia;
- 3) wskazanie czasu trwania przejścia;
- 4) określenie terminu wysyłki, ilości i gatunku żywych mięczaków opuszczających obszar przejściowy;
- 5) wskazanie miejsca przeznaczenia partii żywych mięczaków po przejściu z podaniem weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego lub imienia, nazwiska, miejsca zamieszkania i adresu albo nazwy, siedziby i adresu odbiorcy.

10. Do partii żywych mięczaków opuszczających obszar przejściowy dołącza się dokument zawierający dane i informacje, o których mowa w ust. 9; jego kopię podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji żywych mięczaków w obszarze przejściowym przechowuje przez 12 miesięcy.

11. W przypadku gdy przejścia dokonuje ten sam podmiot, który obsługuje zakład wysyłkowy, zakład oczyszczający lub zakład przetwórczy będący miejscem przeznaczenia, dokumentu, o którym mowa w ust. 9, nie dołącza się do partii żywych mięczaków.

12. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji żywych mięczaków sporządza dokumentację dotyczącą mięczaków znajdujących się w obszarze przejściowym zawierającą dane o:

- 1) miejscu pochodzenia żywych mięczaków wprowadzanych do tego obszaru;
- 2) wynikach badań mikrobiologicznych i toksykologicznych żywych mięczaków wykonanych przed i po przejściu oraz wynikach badań mikrobiologicznych wody używanej do oczyszczania;
- 3) terminie, ilości i gatunku żywych mięczaków wprowadzonych do tego obszaru;
- 4) czasie przejścia partii żywych mięczaków;
- 5) miejscu przeznaczenia żywych mięczaków.

Załącznik nr 12

WYMAGANIA WETERYNARYJNE DLA POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA
ZAKŁADÓW WYSYŁKOWYCH I OCZYSZCZAJĄCYCH

1. Zakłady wysyłkowy i oczyszczający powinny:
 - 1) być zlokalizowane na terenie wolnym od zanieczyszczeń, zwłaszcza dymu i pyłu;
 - 2) być zabezpieczone przed zalaniem wskutek podniesienia się poziomu wód otaczających te zakłady;
 - 3) posiadać powierzchnie robocze o wielkości zapewniającej utrzymanie warunków sanitarnych, dostosowaną do ilości przyjmowanych żywych mięczaków.
2. Zakład oczyszczający wyposaża się w:
 - 1) zbiorniki przeznaczone do oczyszczania żywych mięczaków;
 - 2) urządzenia do mycia i odkażania narzędzi, pojemników i sprzętu;
 - 3) szczelne, zamykane pojemniki przeznaczone do magazynowania ubocznych produktów zwierzęcych; pojemniki z ubocznymi produktami zwierzęcymi, które nie są usuwane z zakładu po zakończeniu dnia pracy, powinny być umieszczane w oddzielnych pomieszczeniach, przeznaczonych do ich magazynowania, a następnie usuwane z terenu zakładu w regularnych odstępach czasu lub w przypadku, gdy jest to konieczne;
 - 4) zbiorniki do magazynowania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾;
 - 5) instalację doprowadzającą:
 - a) wodę morską w ilości dostosowanej do ilości oczyszczanych żywych mięczaków,
 - b) przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾,
 - c) nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi — w przypadku zakładów wykorzystujących taką wodę.
3. Przepisy ust. 2 pkt 2—5 stosuje się odpowiednio do zakładów wysyłkowych.
4. Zakłady wysyłkowy i oczyszczający powinny być wyposażone w oświetlenie naturalne albo sztuczne, niepowodujące zmiany kolorów oświetlanych obiektów; punkty świetlne zabezpiecza się osłonami.
5. W zakładach wysyłkowych i oczyszczających wyodrębnia się:
 - 1) pomieszczenia do konfekcjonowania i przetrzymywania żywych mięczaków;
 - 2) pomieszczenie do przetrzymywania produktów gotowych;
 - 3) szatnie i toalety z umywalkami w ilości dostosowanej do liczby osób zatrudnionych w tych zakładach; drzwi toalet nie powinny otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń, w których znajdują się żywe mięczaki;
 - 4) pomieszczenie przeznaczone do magazynowania środków myjących i odkażających.
6. Do umywalk, o których mowa w ust. 5 pkt 3, doprowadza się wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ o temperaturze od 35—40 °C oraz wyposaża się je w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.
7. Dopuszcza się brak pomieszczenia, o którym mowa w ust. 5 pkt 4, jeżeli środki myjące i odkażające są magazynowane w zamykanej szafie.
8. Podłogi w zakładach wysyłkowych i oczyszczających powinny:
 - 1) mieć konstrukcję umożliwiającą odpływ wody i ścieków do instalacji kanalizacyjnej;
 - 2) być wykonane z materiałów łatwych do mycia lub odkażania.
9. Instalację doprowadzającą wodę oznacza się umieszczonymi na końcach przewodów doprowadzających namalowanymi paskami albo opaskami, o szerokości 10 cm, w kolorze:
 - 1) czerwonym — w przypadku ciepłej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾;
 - 2) zielonym — w przypadku zimnej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾;
 - 3) niebieskim — w przypadku wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi.
10. Niedopuszczalne jest używanie w zakładach wysyłkowych i oczyszczających wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi do:
 - 1) oczyszczania lub mycia żywych mięczaków;
 - 2) mycia narzędzi, sprzętu oraz powierzchni, które mają kontakt z żywymi mięczakami.
11. Pomieszczenia, w których są przetrzymywane żywe mięczaki, zabezpiecza się przed:
 - 1) zanieczyszczeniami, zwłaszcza przed dymem lub pyłem;
 - 2) dostępem zwierząt, w szczególności gryzoni i owadów.
12. Niedopuszczalne jest przetrzymywanie żywych mięczaków z innymi zwierzętami, w szczególności ze skorupiakami, rybami oraz innymi organizmami mor-

skimi w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 5 pkt 1 i 2, oraz w zbiornikach przeznaczonych do oczyszczania żywych mięczaków.

13. Narzędzia, sprzęt i powierzchnie mające kontakt z żywymi mięczakami powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i odkażania oraz niemających ujemnego wpływu na właściwości organoleptyczne żywych mięczaków.

14. Ściany i podłogi pomieszczeń, o których mowa w ust. 5 pkt 1 i 2, oraz zbiorniki, o których mowa w ust. 2 pkt 1, powinny być wykonane z materiałów trwałych, nienasiąkliwe, nieprzepuszczalnych, gładkich oraz łatwych do mycia i odkażania.

15. Mycie lub odkażanie pomieszczeń, narzędzi i sprzętu powinno być wykonywane po zakończeniu dnia pracy oraz w przypadku, gdy jest to konieczne.

16. Pomieszczenia, narzędzia i sprzęt mające kontakt z żywymi mięczakami powinny być utrzymywane w warunkach sanitarnych i technicznych uniemożliwiających ich zanieczyszczenie lub skażenie.

17. Niedopuszczalne jest wykorzystywanie pomieszczeń, narzędzi i sprzętu mającego kontakt z żywymi mięczakami do innych celów, z wyłączeniem przypadku, gdy powiatowy lekarz weterynarii wyrazi na to zgodę.

18. Osoby zatrudnione w zakładzie wysyłkowym i oczyszczającym, które mają bezpośredni kontakt z żywymi mięczakami oraz ich opakowaniami:

1) powinny:

- a) używać czystej odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy, całkowicie zasłaniającego włosy oraz, jeżeli jest to konieczne, rękawic,
- b) myć ręce przed każdym podjęciem pracy oraz w przypadku, gdy jest to konieczne,
- c) zabezpieczyć rany na rękach wodoodpornym opatrunkiem;

2) nie powinny nosić biżuterii i zegarków.

19. Wymagania w zakresie stanu zdrowia osób, o których mowa w ust. 18, są określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

20. Osoby, o których mowa w ust. 18, powinny posiadać kwalifikacje i przestrzegać zasad higieny, które są określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

21. Gotowe produkty przetrzymuje się pod przykryciem w oddzielnych pomieszczeniach przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

22. Niedopuszczalne jest przetrzymywanie gotowych produktów w pomieszczeniach, w których są przetrzymywane inne zwierzęta, w szczególności skropiaki.

23. Zakład wysyłkowy i oczyszczający powinny być zabezpieczone przed dostępem owadów, gryzoni i ptaków; urządzeń do łapania owadów lub gryzoni nie umieszcza się w pomieszczeniach lub w miejscach, w których znajdują się nieopakowane żywe mięczaki.

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

25. W zbiornikach przeznaczonych do oczyszczania zapewnia się stały przepływ wody morskiej w ilości dostosowanej do zdolności produkcyjnych zakładu.

26. Podstawa zbiorników przeznaczonych do oczyszczania powinna być nachylona pod kątem zapewniającym odpływ z nich wody.

27. Oczyszczanie żywych mięczaków poprzedza się sprawdzeniem ich stanu mikrobiologicznego i toksykologicznego oraz mikrobiologicznego stanu wody używanej do oczyszczania.

28. Odległość między ujęciem wody morskiej wykorzystywanej do oczyszczania żywych mięczaków a ujściem kolektorów ściekowych powinna uniemożliwiać zanieczyszczenie pobieranej wody morskiej.

29. Powiatowy lekarz weterynarii wydaje zgodę na lokalizację ujęć wody morskiej wykorzystywanej do oczyszczania żywych mięczaków oraz ujść kolektorów ściekowych.

30. Woda wykorzystywana do oczyszczania żywych mięczaków powinna być czystą wodą morską lub oczyszczoną wodą morską; oczyszczoną wodę morską wykorzystuje się po uzyskaniu zgody powiatowego lekarza weterynarii.

31. Żywe mięczaki, przed umieszczeniem w zbiornikach przeznaczonych do oczyszczania, myje się, w celu usunięcia mułu, w czystej wodzie morskiej lub w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ pod ciśnieniem; dopuszcza się mycie żywych mięczaków bezpośrednio w zbiornikach przeznaczonych do oczyszczania, jeżeli urządzenia odprowadzające wodę ze zbiorników pozostaną otwarte do zakończenia procesu mycia i całkowitego spłukania zbiornika.

32. Niedopuszczalna jest recyrkulacja wody użytej do mycia żywych mięczaków.

33. W jednym zbiorniku powinna znajdować się taka ilość żywych mięczaków przeznaczonych do oczyszczania, która umożliwia otwieranie się ich muszli w czasie oczyszczania.

34. Dopuszcza się oczyszczanie w tym samym zbiorniku kilku partii żywych mięczaków tego samego gatunku, pochodzących z tego samego obszaru produkcji lub z obszarów o zbliżonych warunkach mikrobiologicznych i toksykologicznych.

35. Czasem oczyszczania partii żywych mięczaków jest czas między zalaniem ich wodą w zbiorniku prze-

znaczonym do oczyszczania a ich usunięciem z tego zbiornika.

36. Partie żywych mięczaków, o których mowa w ust. 34, umieszcza się w zbiorniku na czas oczyszczania, niezbędny do zmniejszenia w partii o największym poziomie zanieczyszczeń poziomu tych zanieczyszczeń, do poziomu, który jest określony w załączniku nr 13 do rozporządzenia.

37. Oczyszczanie powinno:

- 1) zapewniać żywym mięczakom:
 - a) podjęcie ponownego odżywiania przez filtrowanie, po zanurzeniu w wodzie,
 - b) usunięcie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i toksykologicznych,
 - c) utrzymanie ich przy życiu;
- 2) być przeprowadzone w sposób uniemożliwiający ponowne zanieczyszczenie.

38. Po zakończeniu oczyszczania:

- 1) żywe mięczaki znajdujące się w zbiornikach myje się czystą wodą morską lub wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi⁴⁾ pod ciśnieniem;
- 2) sprawdza się stan mikrobiologiczny i toksykologiczny żywych mięczaków.

39. Na opakowaniu z oczyszczonymi żywymi mięczakami umieszcza się informację potwierdzającą, że zostały one poddane procesowi oczyszczania.

40. Do partii żywych mięczaków wprowadzanych do zakładu wysyłkowego lub oczyszczającego dołącza się dokument, o którym mowa w załączniku nr 10 do rozporządzenia ust. 5.

41. Podmiot prowadzący działalność w zakresie oczyszczania w zakładzie oczyszczającym umieszcza w dokumencie, o którym mowa w załączniku nr 10 do rozporządzenia ust. 5, dołączanym do partii żywych mięczaków opuszczającej ten zakład, dane i informacje dotyczące:

- 1) weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego zakładu oczyszczającego;
- 2) czasu oczyszczania partii żywych mięczaków;
- 3) terminu wprowadzenia i wyprowadzenia partii żywych mięczaków z zakładu oczyszczającego;
- 4) miejsca przeznaczenia mięczaków.

42. Podmiot prowadzący działalność w zakresie oczyszczania żywych mięczaków w zakładzie oczyszczającym sporządza i przechowuje dokumentację zawierającą:

- 1) wyniki badań mikrobiologicznych i toksykologicznych żywych mięczaków wykonanych przed i po oczyszczaniu oraz wyniki badań mikrobiologicznych wody używanej do oczyszczania;

2) termin, ilość i gatunek żywych mięczaków wprowadzonych do zakładu oczyszczającego;

3) czas oczyszczania partii żywych mięczaków;

4) termin wysyłki, ilość i gatunek żywych mięczaków wysyłanych z zakładu oczyszczającego;

5) miejsce przeznaczenia partii żywych mięczaków, z podaniem weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego zakładu wysyłkowego albo obszaru przejściowego;

6) imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres odbiorcy.

43. Kopię dokumentu, o którym mowa w ust. 41, oraz pisemną informację, o której mowa w ust. 42, podmiot prowadzący działalność w zakresie oczyszczania żywych mięczaków w zakładzie oczyszczającym przechowuje przez 12 miesięcy.

44. Badania, o których mowa ust. 42 pkt 1, wykonywane w celu sprawdzenia skuteczności oczyszczenia żywych mięczaków przeprowadza się w zatwierdzonych laboratoriach.

45. Zakład wysyłkowy przeprowadza badania mikrobiologiczne i toksykologiczne w zatwierdzonych laboratoriach.

46. Kondycjonowanie powinno być przeprowadzone w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenia żywych mięczaków.

47. Urządzenia przeznaczone do kondycjonowania powinny:

- 1) być używane w sposób uzgodniony z powiatowym lekarzem weterynarii; w szczególności dotyczy to zapewnienia jakości mikrobiologicznej i chemicznej wody morskiej używanej w tych urządzeniach;
- 2) uniemożliwiać zanieczyszczenie żywych mięczaków.

48. Przepis ust. 47 pkt 2 stosuje się odpowiednio do narzędzi, sprzętu oraz pomieszczeń, które są używane do kondycjonowania.

49. Sposób, w jaki dokonuje się wzorcowania żywych mięczaków, nie powinien powodować ich zanieczyszczenia i wpływać na utrzymanie jakości opakowanych żywych mięczaków w czasie przechowywania lub transportowania.

50. Mycie lub czyszczenie żywych mięczaków w zakładzie wysyłkowym powinno odbywać się z użyciem czystej wody morskiej lub wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ pod ciśnieniem.

51. Niedopuszczalna jest recyrkulacja wody, o której mowa w ust. 50.

52. Po wprowadzeniu żywych mięczaków do zakładu wysyłkowego sprawdza się ich stan mikrobio-

logiczny i toksykologiczny; dopuszcza się niesprawdzanie stanu mikrobiologicznego i toksykologicznego żywych mięczaków w przypadku, gdy pochodzą one bezpośrednio z zakładu oczyszczającego lub z obszaru przejściowego, w których przed wysyłką sprawdzono ich stan.

53. Badania mikrobiologiczne i toksykologiczne żywych mięczaków, na podstawie których sprawdza się stan, o którym mowa w ust. 52, przeprowadza się w zatwierdzonych laboratoriach.

54. Do mycia pomieszczeń, narzędzi i sprzętu używa się czystej wody morskiej lub wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ pod ciśnieniem.

55. Podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji żywych mięczaków w zakładzie wysyłko-

wym sporządza i przechowuje przez 12 miesięcy dokumentację zawierającą:

- 1) weterynaryjny numer identyfikacyjny obszaru produkcji, obszaru przejściowego lub zakładu oczyszczającego;
- 2) wyniki badań mikrobiologicznych i toksykologicznych żywych mięczaków wprowadzanych do tego zakładu;
- 3) termin, ilość i gatunek żywych mięczaków wprowadzanych do tego zakładu;
- 4) imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres odbiorcy.

56. Przepisy ust. 1, ust. 2 pkt 2—5, ust. 4—16, 18—24, 40 i 45—55 stosuje się do zakładów wysyłkowych zlokalizowanych na statkach rybackich.

Załącznik nr 13

WYMAGANIA WETERYNARYJNE DLA ŻYWYCH MIĘCZAKÓW PRZEZNACZONYCH BEZPOŚREDNIO DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

1. Żywe mięczaki przeznaczone bezpośrednio do spożycia przez ludzi:

1) powinny:

- a) być żywe, mieć czyste muszle, odpowiednio reagować na ostukiwanie oraz posiadać właściwą dla danego gatunku ilość płynu międzyzastawkowego,
- b) zawierać mniej niż 300 bakterii z grupy coli lub mniej niż 230 *E. coli* na 100 g ciała żywego mięczaka; płyn międzyzastawkowy powinien wykazywać odpowiednie właściwości przy zastosowaniu pięcioprobkowego, potrójnie rozcieńczonego testu MPN lub innych badań mikrobiologicznych;

2) nie powinny zawierać:

- a) bakterii *Salmonella* w 25 g ciała żywego mięczaka,
- b) substancji oraz związków chemicznych występujących w środowisku naturalnym lub w wyniku jego zanieczyszczenia, których poziom przekracza obliczony dla danej substancji pobór dzienny (PDI) albo wpływa na właściwości organoleptyczne żywych mięczaków, określone w przepisach Prawa wodnego dotyczących wymagań, jakim powinny odpowiadać morskie wody wewnętrzne i wody przybrzeżne, będące środowiskiem życia skorupiaków i mięczaków⁶⁾.

2. Maksymalne poziomy zawartości radionuklidów nie powinny przekraczać wartości granicznych dla żywności, które są określone w rozporządzeniu 1609/2000/WE z dnia 24 lipca 2000 r. ustanawiającym wykaz produktów wyłączonych z zakresu zastosowania rozporządzenia 737/90/ EWG w sprawie warunków regulujących przywóz produktów rolnych pochodzących z państw trzecich w następstwie wypadku w elektrowni jądrowej w Czarnobylu (Dz. Urz. UE L 185, z 25.07.2000).

3. Całkowita zawartość toksyny porażennej (PSP) w jadalnych częściach ciała mięczaka nie powinna przekraczać 80 mikrogramów (µg) na 100 g ciała mięczaka; zawartość tę określa się na podstawie biologicznej metody badania, a jeżeli jest to konieczne — w połączeniu z chemiczną metodą służącą do wykrywania saksytoksyny lub inną metodą dopuszczoną w art. 12 dyrektywy 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych (Dz. Urz. WE L 268, z 24.09.1991, z późn. zm.); w przypadku gdy uzyskane wyniki są wątpliwe, stosuje się, jako metodę porównawczą, metodę biologiczną.

4. Wyniki biologicznej metody badania jadalnych części mięczaków stosowanej do wykrywania toksyny zatrucia biegunkowego (DSP) nie powinny być dodatnie; dopuszczone metody badania toksyny zatrucia biegunkowego (DSP), a także maksymalne dopuszczalne poziomy toksyn wywołujących zespół zatrucia biegunkowego są określone w decyzji 02/225/WE z dnia 15 marca 2002 r. ustalającej szczegółowe przepisy dotyczące dyrektywy 91/492/EWG odnośnie maksymalnych poziomów oraz metod analizowania niektórych toksyn pochodzenia morskiego u mięczaków

⁶⁾ Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 4 października 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać morskie wody wewnętrzne i wody przybrzeżne, będące środowiskiem życia skorupiaków i mięczaków (Dz. U. Nr 176, poz. 1454).

dwuskorupowych, szkartupni, osłonnic i brzuchonogów morskich (Dz. Urz. UE L 75, z 16.03.2002).

5. Całkowita zawartość toksyny amnezyjnej (ASP) w jadalnych częściach ciała mięczaka, przy zastosowaniu wysokosprawnej metody chromatografii cieczowej (HPLC), nie powinna przekraczać 20 mikrogramów (μg) na 1 gram ciała mięczaka.

6. Postępowanie z niektórymi gatunkami mięczaków, u których został przekroczony poziom toksyn, o którym mowa w ust. 3 i 5, jest określone w decyzji 02/226/WE z dnia 15 marca 2002 r. ustalającej szczegółowe przepisy dotyczące zbioru oraz przetwarzania niektórych mięczaków morskich przekraczających próg ASP ustalony w dyrektywie 91/492/EWG (Dz. Urz. UE L 75, z 16.03.2002) oraz w decyzji 96/77/EWG z dnia 18 stycznia 1996 r. określającej warunki zbierania i przetwarzania niektórych małży pozyskiwanych z obszarów, w których poziom toksyny porażennej przekracza limit przewidziany w dyrektywie 91/492/EWG (Dz. Urz. WE L 15, z 20.01.1996).

7. Jeżeli nie zostały określone normy wirusologiczne i metody badań na obecność wirusów, kontrolę

stanu zdrowotnego mięczaków przeprowadza się, określając poziom bakterii z grupy coli.

8. Spełnianie wymagań zdrowotnych określonych dla żywych mięczaków przeznaczonych do spożycia przez ludzi powinno być potwierdzone wynikami badań laboratoryjnych prowadzonych w tym zakresie.

9. Plany pobierania próbek, metody oraz tolerancje analityczne stosowane w badaniach, o których mowa ust. 1—7, powinny spełniać wymagania, które są określone w art. 12 dyrektywy 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych (Dz. Urz. WE L 268, z 24.09.1991, z późn. zm.).

10. W czasie produkcji żywych mięczaków dokonuje się stałej kontroli poziomu bakterii, toksyn i substancji, wymienionych ust. 1—6; badania prowadzi się zgodnie z metodami, które są określone w art. 12 dyrektywy 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych.

Załącznik nr 14

WYMAGANIA WETERYNARYJNE PRZY PAKOWANIU, KONFEKCJONOWANIU, PRZETRZYMYWANIU I ZNAKOWANIU DOSTAW ŻYWYCH MIĘCZAKÓW

1. Żywe mięczaki pakuje się w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie lub skażenie.

2. Materiały na opakowanie lub opakowania powinny:

- 1) spełniać wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 2) być trwałe, wodoodporne, uniemożliwiać uszkodzenie i zanieczyszczenie żywych mięczaków.

3. Ostrygi w opakowaniu umieszcza się tak, aby wklęsła strona muszli była skierowana w dół.

4. Żywe mięczaki pakuje się w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, na których w sposób widoczny, trwały i czytelny umieszcza się:

- 1) znak weterynaryjny;
- 2) informację o gatunku;
- 3) datę pakowania, z podaniem co najmniej dnia i miesiąca;
- 4) datę przydatności do spożycia lub oznaczenie „żywe mięczaki”;
- 5) informację o poddaniu żywych mięczaków oczyszczeniu.

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

- 1) w górnej części — pełną nazwę państwa lub litery PL;
- 2) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu wysytkowego;
- 3) w dolnej części — litery WE.

6. Znak weterynaryjny umieszczany na opakowaniach żywych mięczaków wyprodukowanych w zakładach posiadających uprawnienia do umieszczania na rynku:

- 1) ma kształt owalny o wymiarach 2 cm x 1,5 cm; wysokość cyfr i liter w znaku wynosi 0,2 cm — w przypadku opakowań jednostkowych;
- 2) ma kształt owalny o wymiarach 6,5 cm x 4,5 cm; wysokość cyfr w znaku wynosi 1 cm, a liter — 0,8 cm — w przypadku opakowań zbiorczych.

7. Informacje, o których mowa w ust. 4, umieszcza się na opakowaniu albo na etykiecie, którą:

- 1) umieszcza się:
 - a) wewnątrz opakowania,
 - b) na opakowaniu, w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie;

2) dołącza się do opakowania, w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie.

8. W przypadku umieszczenia na rynku żywych mięczaków w opakowaniach zbiorczych informację umieszczoną na tych opakowaniach przechowuje się przez 60 dni od dnia rozpakowania tego opakowania.

9. Żywych mięczaków, uprzednio opakowanych, nie zanurza się w wodzie i nie spryskuje wodą po opuszczeniu przez nie zakładu wysyłkowego, z wyłączeniem sprzedaży bezpośredniej.

10. Opakowane i oznakowane żywe mięczaki:

1) przetrzymuje się w oddzielnych pomieszczeniach w zamykanych pojemnikach;

2) nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu ze ścianami, podłogą i sufitem pomieszczenia, w którym są przetrzymywane.

11. Temperatura, w której żywe mięczaki są konfekcjonowane lub przetrzymywane, nie powinna wpływać ujemnie na ich jakość.

Załącznik nr 15

WYMAGANIA WETERYNARYJNE PRZY TRANSPORCIE ŻYWYCH MIĘCZAKÓW

1. Środki transportu powinny być wykonane z materiałów:

1) odpornych na korozję, łatwych do mycia i odkażania;

2) niewpływających ujemnie na właściwości organoleptyczne żywych mięczaków.

2. Środki transportu powinny być utrzymywane w warunkach sanitarnych i technicznych uniemożliwiających zanieczyszczenie lub skażenie transportowanych żywych mięczaków.

3. Środki transportu przeznaczone do transportu mięczaków powinny:

1) zapewniać ochronę przed:

a) brudem, kurzem lub innymi zanieczyszczeniami,

b) uszkodzeniami muszli w wyniku wstrząsów lub tarcia;

2) umożliwiać odpowiednie oczyszczenie i osuszenie transportowanych mięczaków.

4. Jeżeli żywe mięczaki są transportowane do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego na odległość lub przez czas, które mogłyby wpłynąć ujemnie

na ich jakość, to środki transportu, którymi są transportowane, wyposaża się w urządzenia zapewniające warunki utrzymania ich w stanie żywym, w szczególności w urządzenia utrzymujące temperaturę właściwą dla danego gatunku żywych mięczaków.

5. Niedopuszczalne jest transportowanie żywych mięczaków z innymi produktami, które mogłyby je zanieczyścić, skażić lub wpłynąć na ich właściwości organoleptyczne.

6. Żywe mięczaki transportuje się w zamkniętych środkach transportu lub w pojemnikach utrzymujących je w temperaturze właściwej dla danego gatunku.

7. Opakowania z żywymi mięczakami nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu ze ścianami, podłogą i sufitem środka transportu.

8. Lód używany do utrzymania temperatury właściwej dla danego gatunku żywych mięczaków w czasie transportu powinien być wyprodukowany z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴⁾ lub czystej wody morskiej.

9. Konstrukcja środków transportu i pojemników używanych do transportu żywych mięczaków powinna zapewniać odpływ wody powstałej z topniejącego lodu.

Załącznik nr 16

KONTROLA ZDROWIA PUBLICZNEGO I MONITOROWANIE PRODUKCJI ŻYWYCH MIĘCZAKÓW

1. Powiatowy lekarz weterynarii przeprowadza kontrole:

1) obszaru produkcji;

2) obszaru przejściowego;

3) zakładu oczyszczającego;

4) zakładu wysyłkowego.

2. Kontrole, o których mowa w ust. 1, obejmują w szczególności sprawdzenie:

- 1) spełniania wymagań niezbędnych dla prowadzenia działalności;
- 2) czystości pomieszczeń, narzędzi i sprzętu oraz higieny osób zatrudnionych;
- 3) sposobu postępowania z żywymi mięczakami;
- 4) sposobu, w jaki prowadzi się oczyszczanie i kondycjonowanie;
- 5) dokumentacji;
- 6) sposobu znakowania żywych mięczaków,
- 7) warunków, w jakich są przetrzymywane i transportowane żywe mięczaki.

3. Powiatowy lekarz weterynarii przeprowadzając kontrolę obszarów, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2, w szczególności sprawdza:

- 1) ich stan mikrobiologiczny — na podstawie wyników badań mikrobiologicznych mięczaków pobranych z tych obszarów;
- 2) poziom planktonu wytwarzającego biotoksyny morskie w wodzie pobranej z tych obszarów;
- 3) obecność lub poziom substancji i związków chemicznych, które są określone w przepisach Prawa wodnego dotyczących wymagań, jakim powinny odpowiadać morskie wody wewnętrzne i wody przybrzeżne, będące środowiskiem życia skorupiaków i mięczaków⁶⁾.

4. Powiatowy lekarz weterynarii sporządza plan pobierania próbek do badań laboratoryjnych, biorąc pod uwagę poziom:

- 1) zanieczyszczenia odchodami obszaru produkcji i obszaru przejściowego;
- 2) planktonu zawierającego biotoksyny morskie w obszarze produkcji i obszarze przejściowym.

5. Próbki pobiera się:

- 1) podczas kontroli okresowej;
- 2) zgodnie z planem, o którym mowa w ust. 4, w obszarze produkcji i w obszarze przejściowym w celu wykrycia zmian w składzie planktonu zawierającego biotoksyny i ich geograficznego rozłożenia.

6. W przypadku gdy w wyniku badań próbek pobranych w sposób, o którym mowa w ust. 5 pkt 2, stwierdzono nieprawidłowości, zwiększa się częstotliwość pobierania próbek oraz ilość miejsc, z których się je pobiera.

7. O wynikach przeprowadzonych badań laboratoryjnych mięczaków lub wody powiatowy lekarz weterynarii powiadamia kontrolowany podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji żywych mięczaków.

8. Badania laboratoryjne powinny potwierdzić, że produkt gotowy spełnia wymagania, które są określone w załączniku nr 13 do rozporządzenia.