

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 17 marca 1999 r. (poz. 295)

WARUNKI MIKROBIOLOGICZNE, JAKIE POWINNY SPEŁNIAĆ PASZE I DODATKI DO PASZ POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Próbki pasz i dodatków do pasz pochodzenia zwierzęcego, pobrane podczas lub po ustalonym okresie składowania, powinny spełniać następujące warunki mikrobiologiczne:

Clostridium perfringens (*) — nieobecne w 1 g produktu;

Salmonelle — nieobecność w 25 g przy: $n = 5$, $C = 0$, $m = 0$, $M = 0$;

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $C = 2$, $m = 10$, $M = 3 \times 10^2$ w 1 g,

gdzie:

n = liczba próbek,

m = wielkość progowa dla liczby bakterii; wynik uznany jest za zadowalający, jeśli liczba bakterii we wszystkich próbkach jednostkowych nie przekroczy liczby m .

M = wartość maksymalna liczby bakterii; wynik uznany jest za niezadowalający, jeśli liczba bakterii w jednej lub więcej próbek jednostkowych wynosi M lub więcej.

C = liczba próbek jednostkowych, w których liczba bakterii może wynosić między m a M ; wynik jest nadal uznany za zadowalający, jeśli liczba bakterii w pozostałych próbkach jednostkowych wynosi m lub mniej od m .

(*) Nie dotyczy karm dla zwierząt domowych oraz produktów wytworzonych z nawozów naturalnych.

296

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 24 marca 1999 r.

w sprawie kwalifikacji osób wykonujących badanie zwierząt rzeźnych i mięsa.

Na podstawie art. 44 ust. 7 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badania zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 60, poz. 369 i z 1998 r. Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

§ 1. Do badania zwierząt rzeźnych i mięsa może zostać wyznaczony wyłącznie lekarz weterynarii co najmniej z rocznym okresem wykonywania zawodu, w tym dwumiesięczną praktyką w rzeźnianym obwodzie badania zwierząt rzeźnych i mięsa oraz jednomiesięczną praktyką w laboratorium higieny mięsa.

§ 2. 1. Badanie zwierząt rzeźnych i mięsa w zakresie:

- 1) sprawdzenia, czy zwierzęta nie są zmęczone lub nadmiernie pobudzone,
- 2) sprawdzenia, czy zwierzęta nie wykazują objawów choroby,
- 3) mierzenia wewnętrznej ciepłoty ciała zwierząt,
- 4) znakowania dla celów identyfikacyjnych tusz i ich części,
- 5) oględzin tusz, głów, narządów wewnętrznych,
- 6) rutynowego nacinania węzłów chłonnych i tkanek,
- 7) wykrywania włośni

może wykonywać osoba nie posiadająca tytułu lekarza weterynarii, zwana dalej „kontrolerem higieny mięsa”.

2. Kontrolerem higieny mięsa może zostać osoba, która spełnia łącznie następujące warunki:

- 1) posiada tytuł zawodowy:
 - a) weterynaryjnego kontrolera sanitarnego lub
 - b) technika weterynarii,
- 2) w trakcie uzyskiwania tytułu zawodowego, o którym mowa w pkt 1, odbyła szkolenie, którego ramowy program określa załącznik do rozporządzenia, oraz
- 3) odbyła trzymiesięczną praktykę we wskazanym przez wojewódzkiego lekarza weterynarii rzeźnianym obwodzie badania zwierząt rzeźnych i mięsa.

§ 3. Osoby, które w dniu wejścia w życie rozporządzenia posiadają kwalifikacje nabyte na podstawie dotychczasowych przepisów, mogą do dnia 31 grudnia 2010 r. wykonywać następujące badania:

- 1) oglądacz zwierząt rzeźnych i mięsa — w zakresie określonym w § 2 ust. 1,
- 2) oglądacz co do włośni — w zakresie określonym w § 2 ust. 1 pkt 7.

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

Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej:

J. Janiszewski

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 24 marca 1999 r. (poz. 296)

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA KONTROLERÓW HIGIENY MIĘSA

Lp.	Tematy	Minimalna ilość godzin wykładowych	Minimalna ilość godzin ćwiczeń
1	Wiadomości wstępne: cel i znaczenie badania zwierząt rzeźnych i mięsa; historia tego badania	3	—
2	Przepisy prawne dotyczące organizacji i zakresu zadań Inspekcji Weterynaryjnej	21	—
3	Zwierzęta rzeźne, ich skup i transport; znakowanie i identyfikacja; świadectwa miejsca pochodzenia i zdrowia	3	4
4	Podstawy anatomii i fizjologii zwierząt rzeźnych, budowa i czynności ciała zwierzęcego, układ i rozmieszczenie narządów wewnętrznych ze szczególnym uwzględnieniem węzłów chłonnych oraz struktury mięśni	49	56
5	Znamiona zdrowia u zwierząt żywych, normalny wygląd i właściwości poszczególnych narządów i części tuszy zwierzęcia po uboju	28	35
6	Podstawy anatomii i fizjologii patologicznej; choroby i wady mające znaczenie dla badania zwierząt rzeźnych i mięsa ze szczególnym uwzględnieniem chorób zakaźnych i pasożytniczych	28	35
7	Właściwości fizykochemiczne mięsa; zmiany zachodzące w tuszy zwierzęcia po uboju; klasyfikacja tusz mięsnych i ich czystości	7	14
8	Rzeźnie i ich rodzaje; ubój zwierząt	14	28
9	Rutynowe badanie przedubojowe zwierząt	7	35
10	Rutynowe badanie poubojowe mięsa	21	174
11	Badanie na włośnię; objawy włośnicy u zwierząt i ludzi; pobieranie prób do badań na włośnię	7	35
12	Badania laboratoryjne mięsa; pobieranie prób do badań laboratoryjnych	7	28
13	Ocena i znakowanie mięsa	3	7
14	Dokumentacja badania zwierząt rzeźnych i mięsa	7	7
15	Postępowanie z mięsem o ograniczonej przydatności do spożycia oraz niezdatnym do spożycia	7	14
16	Sposoby oczyszczania i odkażania miejsca postoju i uboju zwierząt dotkniętych chorobami zakaźnymi, jak również narzędzi i przedmiotów użytych przy uboju i badaniu	7	14
17	System HACCP w rzeźniach	7	14
	Razem:	226	500