

§ 26. 1. Bezpośrednio po opakowaniu mięso powinno być przekazane do magazynu chłodniczego lub zamrażalni.

2. W opakowaniu pośrednim może znajdować się mięso pochodzące wyłącznie od tego samego gatunku zwierząt.

§ 27. 1. Mięso może być zamrażane w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach i kawałkach nie mniejszych niż 100 g.

2. Mięso z rozbioru, przeznaczone do zamrażania, powinno być poddane temu zabiegowi bezzwłocznie, jeżeli nie jest wymagany okres dojrzewania mięsa. W takich przypadkach zamrażanie przeprowadza się bezpośrednio po okresie dojrzewania.

3. Mrożone mięso zwierząt łownych powinno osiągnąć temperaturę minus 12°C lub niższą, a następnie nie może być przetrzymywane w temperaturze wyższej niż minus 12°C. Mięso mrożone powinno być oznakowane w sposób określający miesiąc i rok jego zamrożenia.

§ 28. 1. Opakowane mięso zwierząt łownych nie może być składowane w jednym pomieszczeniu z mięsem nie opakowanym.

2. W pomieszczeniach, w których przetrzymywane jest mięso zwierząt łownych, nie wolno przetrzymywać innych towarów, szczególnie takich, które mogą powodować zmianę cech organoleptycznych mięsa lub jego zanieczyszczenie.

3. Temperatura składowania mięsa zwierząt łownych podlega ciągłej rejestracji. Wykresy lub wydruki tych temperatur powinny być przechowywane przez okres nie krótszy niż 3 lata.

§ 29. Dalsze przetwarzanie mięsa zwierząt łownych może odbywać się wyłącznie w zakładach przetwarzających mięso, z tym że rozbiór i przetwarzanie mięsa zwierząt łownych w zakładach przeznaczonych do rozbioru lub przetwarzania mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego lub koziego może odbywać się pod warunkiem, że czynności te przeprowadzane będą w oddzielnych cyklach produkcyjnych.

§ 30. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej:

J. Janiszewski

90

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 20 stycznia 1999 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt rzeźnych oraz rozbiorze i składowaniu mięsa.

Na podstawie art. 32 pkt 2 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 60, poz. 369 i z 1998 r. Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Warunki lokalizacyjne i techniczne rzeźni

§ 1. 1. Rzeźnia powinna być ogrodzona, zabezpieczona przed owadami i gryzoniami oraz usytuowana na terenie wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń przekraczających dopuszczalne poziomy.

2. Nawierzchnia dróg wewnętrznych powinna być gładka, utwardzona i skanalizowana.

3. Rozmieszczenie pomieszczeń w obiektach rzeźni powinno wykluczać możliwość zanieczyszczenia produktu i zapewniać utrzymanie całkowitego rozdziału prac niebezpiecznych sanitarnie (strefy brudne) i bezpiecznych sanitarnie (strefy czyste).

§ 2. 1. W obiektach rzeźni powinny znajdować się w szczególności:

- 1) magazyn żywca, wyposażony w urządzenia do pojenia i karmienia zwierząt, przy czym ściany i posadzki powinny być trwałe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne, łatwe do mycia i odkażania,
- 2) stanowisko do badania przedubojowego, z oświetleniem o natężeniu 540 lx — mierzonym na poziomie 1 m od posadzki, wyposażone w umywalkę oraz urządzenie do unieruchamiania zwierząt w czasie badania,
- 3) kojce dla zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, z oddzielnym systemem kanalizacyjnym, usytuowane możliwie blisko stanowiska oszołamiania,
- 4) pomieszczenie ubojowe, zapewniające właściwe i higieniczne wykonywanie pracy,
- 5) jeliczarnia, z wydzielonym pomieszczeniem do obróbki żołądków, która może się łączyć z pomieszczeniem ubojowym jedynie poprzez otwór w ścianie,
- 6) pomieszczenie do rozdziału narządów wewnętrznych,

- 7) pomieszczenie do magazynowania skór, rogów, racic i szczeciny, jeśli nie są one codziennie usuwane,
- 8) magazyny poubojowe wystarczające do przetrzymywania mięsa z jednodniowego uboju,
- 9) pomieszczenie chłodzone do czasowego przetrzymywania mięsa tymczasowo zajętego, pozostającego do wyłącznej dyspozycji powiatowego lekarza weterynarii, lub wydzielona w magazynie poubojowym strefa do przetrzymywania tego mięsa,
- 10) pomieszczenia do przeprowadzania badania w kierunku włośni,
- 11) pomieszczenie ekspedycyjne, wyposażone w urządzenia zabezpieczające mięso przed zanieczyszczeniem,
- 12) zamykane i szczelne pomieszczenie na mięso i narządy wewnętrzne, uznane za niezdatne do spożycia, przy czym, jeżeli nie jest ono opróżniane codziennie, powinno być chłodzone do temperatury 12°C,
- 13) pomieszczenia do przetrzymywania opakowań pośrednich i bezpośrednich mięsa, jeżeli czynności pakowania są wykonywane w rzeźni,
- 14) system chłodniczy zapewniający utrzymanie mięsa w temperaturach określonych w niniejszym rozporządzeniu, przy czym skropliny z tac pod parownikami powinny być odprowadzane bezpośrednio do kanalizacji,
- 15) pomieszczenia do przechowywania środków myjących i odkażających,
- 16) pomieszczenie dla lekarza weterynarii,
- 17) szatnie przepustowe dla personelu z nienasiąkliwościami, nieprzepuszczalnymi i łatwymi do mycia posadzkami oraz ścianami, umywalkami i ubikacjami, przy czym ubikacje nie mogą być połączone bezpośrednio z pomieszczeniami produkcyjnymi, a umywalki i spłuczki w tych pomieszczeniach nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,
- 18) myjnia sprzętu ruchomego podzielona na strefę brudną i czystą,
- 19) myjnia środków transportu zwierząt i mięsa o konstrukcji umożliwiającej mycie w temperaturze poniżej 0°C,
- 20) system kanalizacji umożliwiający przepływ ścieków jedynie ze stref czystych w stronę stref brudnych zakładu.

2. Magazyn żywca, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, powinien być skanalizowany, a konstrukcja ścian i posadzek nie może powodować obrażeń u zwierząt; w przejściu z magazynu żywca do strefy oszołamiania wymagane są kurtyny powietrzne.

3. Jeżeli obornik jest przetrzymywany na terenie rzeźni, wymagana jest wydzielona, odpowiednio usytuowana strefa do tego celu.

§ 3. 1. W pomieszczeniach, w których mięso jest pozyskiwane, poddawane obróbce lub magazynowane,

oraz w korytarzach, poprzez które mięso jest transportowane, powinny znajdować się:

- 1) trwałe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne posadzki, łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, z wyjątkiem pomieszczeń do przechowywania mięsa mrożonego lub do mrożenia mięsa, przy czym kratki lub kanały ściekowe powinny być zaopatrzone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków, a przewody z wodą kanalizacyjną nie mogą przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub pomieszczenia, w których znajduje się mięso,
- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych do wysokości co najmniej 3 metrów, o jasnej zmywalnej powłoce, łatwej do odkażania, przy czym styki między ścianami oraz ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni i tuneli zamrażalniczych, a promień zaokrąglenia powinien być nie mniejszy niż 6 cm,
- 3) drzwi z urządzeniami samozamykającymi, z wyjątkiem drzwi w chłodniach i tunelach zamrażalniczych, wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, powinny być obudowane,
- 4) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, wykluczające osadzanie się skroplin na suficie lub na konstrukcjach, umożliwiające przepływ powietrza jedynie ze stref czystych do brudnych zakładów,
- 5) naturalne lub sztuczne oświetlenie nie zniekształcające kolorów, o natężeniu nie mniejszym niż:
 - a) 540 lx na wszystkich stanowiskach badania poubojowego — mierzonym na powierzchni badanego mięsa i narzędzi wewnętrznych,
 - b) 300 lx w pomieszczeniach produkcyjnych — mierzonym na posadzce,
 - c) 120 lx w pozostałych pomieszczeniach lub miejscach— przy czym punkty świetlne powinny być zabezpieczone osłonami,
- 6) jasne sufity, o powierzchni łatwo zmywalnej i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni,
- 7) odpowiednia w stosunku do liczby pracowników liczba umywalk z doprowadzoną bieżącą wodą o temperaturze 35—40°C, zaopatrzonych w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki, przy czym kranie nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,
- 8) urządzenia do odkażania narzędzi w wodzie o temperaturze minimum 82°C, przy czym dopływ wody nie może być regulowany indywidualnie, a przelew wody nie może odbywać się do umywalk,
- 9) myjki do butów w wejściach do oddziałów produkcyjnych, a jeśli czynności mycia wykonywane są

ręcznie, w sąsiedztwie myjek do butów należy za-
instalować umywalki.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, za-
brania się:

- 1) stosowania urządzeń przeciw owadom,
- 2) stosowania środków transportu o napędzie spali-
nowym,
- 3) stosowania drewna, z wyjątkiem magazynu opako-
wań.

§ 4. 1. Krajalnice, pojemniki, taśmy przenośników,
piły mechaniczne, noże, stalki oraz inny sprzęt i narzę-
dzia powinny być wykonane z materiałów odpornych
na korozję, łatwych do mycia i odkażania, a powierzch-
nie, z którymi styka się mięso, łącznie z połączeniami
i spawami, powinny być gładkie, nie malowane, od-
porne na działanie środków chemicznych.

2. Pojemniki używane w rzeźni należy oznaczyć pa-
sem o szerokości 10 cm:

- 1) pasem czarnym — pojemnik na śmieci,
- 2) pasem żółtym — pojemnik do produktów niejadal-
nych (odpady poubojowe),
- 3) pasem czerwonym — pojemnik na mięso niezdat-
ne do spożycia (konfiskaty),
- 4) pasem zielonym — pojemnik na odpady na karmę
dla zwierząt.

3. Pojemniki do czasowego przetrzymywania mię-
sa niezdatnego do spożycia powinny być szczelne, za-
mknięte i wykonane z materiału nie powodującego ko-
rozji.

§ 5. W pomieszczeniach z kontrolowaną temperatu-
rą wymagane są termometry oraz urządzenia do ciąg-
łej rejestracji temperatury i wilgotności. Podziałka
termometru powinna być o dokładności 0,5°C, przy
czym 1 cm jej długości nie może obejmować więcej niż
4°C.

§ 6. 1. Punkty czerpalne wody zdatnej do picia po-
winny być zaopatrzone w zawory przeciwdziałające
możliwości wstecznego zassania.

2. Do wytwarzania pary wodnej dla urządzeń chłod-
niczych i celów przeciwpożarowych dopuszczalne jest
używanie wody niezdatnej do picia, zwanej dalej „wo-
dą do celów technicznych”.

3. Przewody z wodą do celów technicznych powin-
ny być wyraźnie oznaczone i nie mogą przebiegać
przez pomieszczenia produkcyjne lub pomieszczenia,
w których znajduje się mięso.

4. Przewody wody należy oznaczyć opaskami o sze-
rokości 10 cm na końcówkach w sposób następujący:

- 1) przewód z wodą do celów technicznych — kolorem
niebieskim,
- 2) przewód z gorącą wodą zdatną do picia — kolorem
czerwonym,
- 3) przewód z zimną wodą zdatną do picia — kolorem
zielonym.

5. Urządzenia, w których używana jest woda do ce-
lów produkcyjnych, higienicznych, sanitarnych lub
chłodniczych, powinny być bezpośrednio połączone
z kanalizacją.

§ 7. Wymagania, o których mowa w § 3—5, stosu-
je się odpowiednio do zakładów rozbioru mięsa.

§ 8. 1. W zakładach rozbioru mięsa lub w rzeźniach,
w których dokonywany jest rozbiór mięsa, należy wy-
odrębnić:

- 1) pomieszczenie magazynowania mięsa przed roz-
biorem,
- 2) pomieszczenie rozbioru mięsa ze stanowiskiem
kontroli mięsa wprowadzanego do tego pomiesz-
czenia, wyposażone w umywalkę i urządzenie do
odkażania narzędzi w wodzie o temperaturze mini-
mum 82°C i z oświetleniem o natężeniu minimum
540 lx; w pomieszczeniu tym dozwolone jest
umieszczanie mięsa w opakowaniach bezpośred-
nich,
- 3) pomieszczenie do pakowania mięsa w opakowania
pośrednie; temperatura w tym pomieszczeniu nie
może przekroczyć 10°C,
- 4) pomieszczenie do magazynowania opakowań bez-
pośrednich i pośrednich, jeśli czynności pakowa-
nia wykonywane są w zakładzie.

2. Pomieszczenia wymienione w ust. 1 pkt 2 i 3 mo-
gą się łączyć wyłącznie za pomocą otworu ściennego.

3. W pomieszczeniu określonym w ust. 1 pkt 2 wy-
magane jest stałe odkażanie narzędzi, a jego częstotli-
wość powinna być określona w zakładowych progra-
mach mycia i odkażania.

Rozdział 2

Warunki organizacyjne i sanitarne

§ 9. W zakładzie powinien być, sporządzony
w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii,
plan technologiczny zakładu, obejmujący:

- 1) układ pomieszczeń produkcyjnych, magazyno-
wych, socjalnych i sanitarnych,
- 2) plan dystrybucji wody w zakładzie, z zaznaczeniem
przewodów wody zdatnej do picia i do celów tech-
nicznych, ślepych zakończeń i miejsc poboru wody,
- 3) miejsca wyłożenia środków przeciw gryzoniom na
obrzeżach rzeźni i w pomieszczeniach technicz-
nych.

§ 10. 1. Każda osoba, której rodzaj pracy wymaga
stykania się z mięsem lub pracująca w pomiesz-
czeniach, w których znajduje się mięso, powinna używać
czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej i obuwia
roboczego, fartucha ochronnego oraz nakrycia głowy
całkowicie zastaniającego włosy.

2. Odzież robocza powinna być co najmniej co-
dziennie zmieniana.

3. Ręce osób, o których mowa w ust. 1, w czasie
pracy powinny być wolne od biżuterii oraz zegarków.

4. Każda osoba mająca kontakt z mięsem powinna mieć czyste ręce i dokładnie je odkażać. Osoby, które miały kontakt z chorym zwierzęciem lub zanieczyszczonym mięsem, powinny bezzwłocznie umyć i odkażić ręce.

5. Palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, jedzenie i picie dozwolone jest tylko w miejscach wyznaczonych.

6. Warunki zdrowotne osób, o których mowa w ust. 1, określają odrębne przepisy.

§ 11. 1. Pomieszczenia, w których przebywały zwierzęta, oraz pomieszczenia, urządzenia i sprzęt, mające kontakt z mięsem, powinny być utrzymywane w stanie higienicznym i technicznym wykluczającym zanieczyszczenie mięsa.

2. Urządzenia i sprzęt po zastosowaniu środków myjących i dezynfekcyjnych powinny być dokładnie spłukane wodą zdatną do picia.

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

§ 12. Mięso lub pojemniki z mięsem nie mogą stykać się z posadzkami lub ścianami, a ich odległość od posadzek lub ścian nie może być mniejsza niż 30 cm.

§ 13. Osoby, które ze względu na stan zdrowia mogą spowodować zanieczyszczenie mikrobiologiczne mięsa, powinny być natychmiast odsunięte od pracy.

Rozdział 3

Szczegółowe warunki sanitarne przy uboju zwierząt rzeźnych

§ 14. 1. W rzeźni, w której dokonuje się uboju świń oraz zwierząt innych gatunków, powinna być wydzielona specjalna strefa do uboju świń.

2. Wydzielenie specjalnej strefy, o której mowa w ust. 1, nie jest wymagane, jeżeli ubój świń oraz innych zwierząt odbywa się w różnym czasie.

3. W przypadku, o którym mowa w ust. 2, powinno być trwale wydzielone miejsce na oparzenie, odszczecinianie i opalanie, oddalone od linii ubojowej co najmniej 5 m lub oddzielone litą przegrodą o wysokości co najmniej 3 m.

4. Przepis ust. 3 stosuje się odpowiednio do stanowisk skórowania i wytrzewiania.

§ 15. 1. Zwierzęta nie mogą być kierowane do uboju, jeżeli badanie przedubojowe wskazuje, że są one chore, podejrzanе o chorobę lub istnieje podejrzenie, że otrzymały one substancje mogące spowodować, że mięso tych zwierząt będzie szkodliwe dla zdrowia ludzi.

2. Do uboju mogą być dopuszczone tylko zwierzęta czyste.

3. Wymóg określony w ust. 2 nie dotyczy przypadków, gdy ubój ma na celu skrócenie cierpień zwierząt, powstałych wskutek wypadku lub nagłej choroby.

4. Zwierzęta mogą być poddawane ubojowi po skutecznym oszołomieniu, z wyjątkiem uboju dokonywanego szczególnie sposobem przewidzianym przez obrządki religijne.

5. Po oszołomieniu i wykrwawieniu tusze powinny być podwieszane w celu przeprowadzenia dalszych czynności związanych z obróbką poubojową. Odległość zawieszanej tuszy od posadzki nie może być mniejsza niż 30 cm.

6. Wszystkie czynności technologiczne na linii ubojowej powinny być przeprowadzone w sposób wykluczający zanieczyszczenie mięsa.

§ 16. 1. Wykrwawianie powinno być całkowite, przy czym krew przeznaczona do celów konsumpcyjnych powinna być zbierana do czystych pojemników.

2. W razie gdy krew od różnych zwierząt jest zbierana do tego samego pojemnika przed ukończeniem badania poubojowego, cała zawartość tego pojemnika uznana jest za niezdatną do spożycia, jeżeli tusza lub narządy wewnętrzne nawet jednego ze zwierząt uznane zostały za niezdatne do spożycia.

3. Głowy bydłce i świńskie mogą być wykrawane w tym samym pomieszczeniu w oddzielnej strefie.

§ 17. Na stanowiskach wykrwawiania i wytrzewiania, a dodatkowo na liniach ubojowych koni i bydła w miejscach odejmowania głowy, powinny być zainstalowane kabiny wyposażone w sposób trwały w urządzenia natryskowe do mycia fartuchów i butów, bezpośrednio połączone z kanalizacją. Wejście do kabiny nie może być usytuowane na wprost linii ubojowej.

§ 18. Ubój zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę powinien odbywać się w oddzielnym pomieszczeniu ubojowym lub na linii ubojowej po uboju zwierząt zdrowych, pod warunkiem że mięso pozyskane z tego uboju zostanie usunięte z pomieszczeń ubojowych, a po uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę przeprowadzi się mycie i odkażanie pomieszczeń, urządzeń i sprzętu pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii.

§ 19. W rzeźniach posiadających zmechanizowane linie ubojowe:

- 1) szybkość przesuwu taśmy na stanowiskach badania poubojowego powinna gwarantować wykonanie badania każdego elementu (głowy, tuszy, narządów jamy piersiowej i brzusznej) w czasie nie krótszym niż 30 sekund,
- 2) konstrukcja linii ubojowej dla poszczególnych elementów, o których mowa w pkt 1, powinna gwarantować pełną synchronizację przesuwu, tak aby badanie tych elementów odbywało się jednocześnie,
- 3) stanowisko badania poubojowego powinno być odpowiednio oznaczone i wyposażone w umywalkę ze środkami myjącymi i odkażającymi oraz ręcznikami jednorazowego użytku, a także wyłącznik taśmy ubojowej,

4) odpady poubojowe ze stanowisk obróbki poubojowej znajdujących się na platformach powinny być przekazywane do pojemników stojących na podsadze wyłącznie za pomocą zsyków.

§ 20. 1. Ubite zwierzęta należy niezwłocznie oskórować, a ze świń nie poddanych skórowaniu należy usunąć szczecinę.

2. Oparzenie świń powinno być przeprowadzane w wodzie o temperaturze 62—64°C w czasie 4—5 minut. Przy oparzeniu zanurzeniowym woda w oparzelniku powinna być wymieniana przynajmniej raz dziennie.

§ 21. 1. Wytrzewianie powinno zakończyć się nie później niż w 45 minut po uboju, a w przypadku uboju dokonywanego szczególnym sposobem przewidzianym przez obrządki religijne, nie później niż w 30 minut.

2. Płuca, serce, wątroba, śledziona, głowa, przewód pokarmowy oraz każda inna część zwierzęcia podlegająca badaniu powinny być oddzielone i oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację z tuszą.

3. Narządy oddzielone od tuszy nie mogą być usuwane z pomieszczeń ubojowych do czasu zakończenia badania poubojowego tuszy.

4. Nerki powinny być wytuszczone z torebki tłuszczowej, a u bydła, świń i koni powinna być usunięta torebka okołonerkowa.

5. Nacięcie powłok brzusznych i wytrzewianie należy przeprowadzać w sposób wykluczający zanieczyszczenie mięsa i narządów wewnętrznych treścią przewodu pokarmowego, żółcią lub moczem.

§ 22. 1. Usuwanie zanieczyszczeń z mięsa może odbywać się wyłącznie przez wycinanie.

2. Tusze świń w wieku powyżej 4 tygodni oraz bydła i koni powyżej 6 miesięcy powinny być przedstawione do badania poubojowego w postaci przepołowionej wzdłuż kręgosłupa.

3. Do czasu zakończenia badania poubojowego tusze i narządy wewnętrzne pochodzące od różnych zwierząt nie mogą stykać się ze sobą. Tusze i narządy uznane za niezdatne do spożycia nie mogą stykać się ze zdatnymi i powinny być usuwane z pomieszczeń ubojowych w sposób wykluczający zanieczyszczenie mięsa lub narządów wewnętrznych przeznaczonych do konsumpcji.

4. Zabronione jest usuwanie jakichkolwiek części mięsa lub narządów wewnętrznych przed zakończeniem badania poubojowego.

5. Wszelkie czynności związane z obróbką poubojową należy wykonać narzędziami odkażonymi.

Rozdział 4

Szczegółowe warunki weterynaryjne przy rozbiore mięsa

§ 23. 1. W czasie rozbioru i wykrawania temperatura mięsa nie może przekraczać 7°C.

2. Temperatura w pomieszczeniu rozbiorowym nie może być wyższa niż 12°C.

3. Temperatura narządów wewnętrznych oraz mięsa z głów w czasie rozbioru, dzielenia i magazynowania nie może być wyższa niż 3°C.

4. Dopuszcza się rozbiór mięsa ciepłego pod warunkiem, że mięso to jest transportowane bezpośrednio z rzeźni do oddziału rozbioru znajdującego się w tym samym obiekcie, a rozbiór następuje natychmiast po dostarczeniu mięsa.

5. Rozbiór mięsa powinien być przeprowadzony w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie, przy czym z mięsa powinny być usunięte odłamki kości, skrzepy krwi i widoczne węzły chłonne.

§ 24. Rozbiór mięsa drobiowego, króliczego oraz mięsa zwierząt łownych w rzeźniach lub w oddziałach rozbioru w rzeźni, przeznaczonych do rozbioru mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego lub koziego, jest dopuszczalny jedynie pod warunkiem, że czynności te przeprowadzane są w oddzielnych cyklach produkcyjnych.

§ 25. Mięso niezdatne do spożycia powinno być gromadzone w pomieszczeniach, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 12, lub w pojemnikach, o których mowa w § 4 ust. 3.

Rozdział 5

Szczegółowe warunki weterynaryjne przy pakowaniu mięsa

§ 26. 1. Materiały opakowaniowe powinny odpowiadać wymaganiom higienicznym, a w szczególności:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych mięsa,
- 2) nie mogą powodować przenikania do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
- 3) powinny być wytrzymałe w celu właściwego zabezpieczenia mięsa przed zanieczyszczeniem.

2. Materiały opakowaniowe mogą być używane powtórnie, jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.

3. Jeżeli mięso lub narządy wewnętrzne zamykane są w pojemnikach będących w bezpośrednim kontakcie z tym mięsem lub narządami (opakowania bezpośrednie), opakowania te powinny być przezroczyste i bezbarwne oraz odpowiadać wymaganiom określonym w ust. 1 pkt 1 i 2.

4. W przypadku stosowania opakowań bezpośrednich jako opakowań transportowych, powinny one odpowiadać wymaganiom określonym w ust. 1 pkt 3; w przypadku tym nie wymaga się, aby były one przezroczyste i bezbarwne.

§ 27. 1. Rozbiór, odkostnianie i wykrawanie mięsa oraz zamykanie mięsa w opakowania bezpośrednie może odbywać się w jednym pomieszczeniu.

2. Materiały opakowaniowe powinny być przetrzymywane w wydzielonym pomieszczeniu, odpowiednio zabezpieczonym przed gryzoniami i owadami, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem, przy czym powinny być one przetrzymywane na podkładach o wysokości co najmniej 30 cm i nie stykać się ze ścianami.

3. Niezwłocznie po umieszczeniu w opakowaniach pośrednich i ich oznakowaniu mięso powinno być przekazane do magazynu chłodniczego lub zamrażalni.

4. W opakowaniu pośrednim może znajdować się mięso pochodzące wyłącznie od tego samego gatunku zwierząt.

Rozdział 6

Szczegółowe warunki weterynaryjne przy składowaniu mięsa

§ 28. 1. Pomieszczenia chłodni do składowania mięsa powinny być łatwe do mycia i odkażania oraz wyposażone w termograf w każdej strefie składowania.

2. Mięso z rozbioru, przeznaczone do zamrażania, powinno być poddane temu zabiegowi bezzwłocznie, jeżeli nie jest wymagany okres dojrzewania mięsa. W takich przypadkach zamrażanie przeprowadza się bezpośrednio po okresie dojrzewania.

3. Mięso mrożone powinno osiągnąć temperaturę -12°C lub niższą, a następnie nie może być przetrzymywane w temperaturze wyższej niż -12°C . Mięso mrożone powinno być oznakowane w sposób określający miesiąc i rok jego zamrożenia.

4. Mięso drobiowe, królicze i z nutrii, składowane w chłodni, powinno być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 4°C — w przypadku mięsa chłodzonego i -12°C — w przypadku mięsa mrożonego oraz -18°C — w przypadku mięsa głęboko mrożonego.

§ 29. 1. Mięso opakowane nie może być składowane w jednym pomieszczeniu z mięsem nie opakowanym.

2. W pomieszczeniach, w których przetrzymywane jest mięso, nie należy przetrzymywać innych towarów, szczególnie takich, które mogą powodować zmianę cech organoleptycznych mięsa lub jego zanieczyszczenie.

3. Temperatura składowania mięsa podlega ciągłej rejestracji. Wykresy lub wydruki tych temperatur powinny być przechowywane przez okres nie krótszy niż 3 lata.

Rozdział 7

Szczegółowe warunki weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności ubojowej

§ 30. 1. Rzeźniami o małej zdolności ubojowej są rzeźnie, w których odbywa się ubój nie więcej niż 12 jed-

nostek przeliczeniowych w tygodniu lub 600 sztuk w roku, przy czym:

- 1) 1 sztuka bydła w wieku powyżej 3 miesięcy albo 1 koń — stanowią 1 jednostkę przeliczeniową,
- 2) 1 świnia — stanowi 0,33 jednostki przeliczeniowej,
- 3) 1 owca lub 1 koza — stanowią 0,15 jednostki przeliczeniowej.

2. Do warunków lokalizacyjnych i technicznych dla rzeźni o małej zdolności ubojowej stosuje się przepisy rozdziału 1, z wyjątkiem wymagań określonych w § 2 ust. 1 pkt 3, 5, 6, 11, 13, 16—19, § 3 ust. 1 pkt 9, § 4 ust. 2, § 5 i 17.

§ 31. W rzeźni o małej zdolności ubojowej powinny znajdować się co najmniej:

- 1) ubikacja, która nie może łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniem ubojowym,
- 2) magazyn żywca,
- 3) pomieszczenie ubojowe, zapewniające higieniczne wykonywanie czynności ubojowych,
- 4) oddzielone miejsce do oszołamiania i wykrwawiania zwierząt,
- 5) urządzenia do skutecznego odprowadzania pary w czasie uboju,
- 6) urządzenie, na którym po oszołomieniu zwierzęcia przeprowadza się wykrwawianie i dalsze czynności obróbki poubojowej w pozycji podwieszanej, z tym że w czasie tej obróbki tusza nie może stykać się z posadzką lub urządzeniami,
- 7) poubojowe pomieszczenia chłodnicze.

§ 32. 1. Zabrania się otwierania żołądków i jelit w pomieszczeniu ubojowym lub przetrzymywania w nim skór, rogów, racic i szczeciny.

2. Jeżeli obornik oraz zawartość żołądków i jelit nie są usuwane z rzeźni codziennie, powinny być one przetrzymywane w oddzielnym, szczelnym pomieszczeniu, jednakże w okresie letnim powinny być wywożone nie rzadziej niż co 48 godzin, a w pozostałym czasie — nie rzadziej niż co 72 godziny.

Rozdział 8

Szczegółowe warunki weterynaryjne dla rzeźni drobiu, królików i nutrii

§ 33. Do warunków lokalizacyjnych i technicznych dla rzeźni drobiu, królików i nutrii stosuje się przepisy rozdziału 1 i 2, ze zmianami wynikającymi z przepisów niniejszego rozdziału.

§ 34. 1. W rzeźni drobiu, królików i nutrii powinny być co najmniej:

- 1) miejsce wyładunku zwierząt obudowane lub zadane, łatwe do mycia i odkażania, w którym dopuszcza się mycie i odkażanie środków transportu oraz klatek transportowych, pod warunkiem wykluczenia wzajemnego zanieczyszczenia,

- 2) punkt badania przedubojowego wyposażony w umywalkę i oświetlenie o natężeniu minimum 540 lx — mierzonym na powierzchni badanej,
 - 3) magazyn żywca w rzeźni królików i nutrii,
 - 4) pomieszczenie do wykonywania sekcji zwierząt padłych w transporcie, z umywalką z ciepłą wodą, płynnym mydłem i ręcznikami jednorazowego użytku,
 - 5) pomieszczenie przeznaczone do pracy lekarza weterynarii, a w rzeźni nutrii — także pomieszczenie do prowadzenia badania w kierunku włośni,
 - 6) wyraźnie oznaczone punkty badania poubojowego, wyposażone w sposób zapewniający badanie tuszek i narządów wewnętrznych oraz eliminację z linii ubojowej tuszek i narządów wewnętrznych uznanych za niezdadne do spożycia, wymagających badania szczegółowego lub tymczasowo zajętych, wyposażone w:
 - a) odpowiednią liczbę stanowisk badania, dostosowaną do szybkości przesuwu linii ubojowej,
 - b) oświetlenie o natężeniu minimum 540 lx — mierzonym na powierzchni badanego mięsa,
 - c) umywalkę z bieżącą ciepłą wodą o temperaturze 35—40°C, wyposażoną w płynne środki myjące i odkażające, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemnik na zużyte ręczniki, przy czym kran nie może być uruchamiany za pomocą dłoni lub przedramienia,
 - d) urządzenia do odkażania narzędzi w wodzie o temperaturze minimum 82°C,
 - e) wieszak do wieszania tusz tymczasowo zajętych,
 - f) zamykany, wykonany z materiału nie ulegającego korozji pojemnik na mięso i narządy wewnętrzne uznane za niezdadne do spożycia (konfiskaty) lub wpusty odprowadzające konfiskaty do urządzeń unieszkodliwiających lub do pomieszczeń na konfiskaty, przy czym jeżeli konfiskaty nie są wywożone codziennie, pomieszczenie to powinno być chłodzone do temperatury nie wyższej niż 12°C,
 - g) sygnalizację wstrzymującą zawieszanie drobiu, królików lub nutrii,
 - 7) pomieszczenia do:
 - a) oszołamiania i wykrwawiania, oparzania lub skubania, przy czym pomieszczenie to może łączyć się z miejscem określonym w pkt 1 tylko poprzez otwór ścienny oraz samoczynnie zamykane drzwi,
 - b) wytrzewiania, mycia lub skórowania, przy czym stanowisko wytrzewiania powinno być oddzielone ścianką działową o wysokości co najmniej 3 metrów od dalszych stanowisk obróbki poubojowej, przy czym pomieszczenie to może łączyć się z pomieszczeniem określonym pod lit. a) tylko poprzez otwór ścienny i samoczynnie zamykane drzwi,
 - c) pakowania mięsa w opakowania bezpośrednie,
 - d) pakowania w opakowania pośrednie, o temperaturze nie wyższej niż 10°C, przy czym może się ono łączyć z pomieszczeniem określonym pod lit. c) tylko poprzez otwór ścienny,
 - 8) jedno lub więcej pomieszczeń chłodzonych, a jeśli zachodzi potrzeba — pomieszczeń zamrażalniczych, przy czym w pomieszczeniu chłodzonym powinna być wydzielona zamykana strefa na mięso tymczasowo zajęte, z oddzielną kratką ściekową,
 - 9) pomieszczenie ekspedycji,
 - 10) pomieszczenie do obróbki i w razie potrzeby suszenia pierza lub obróbki i przetrzymywania skór; dopuszcza się przenoszenie pierza do tego pomieszczenia za pomocą wody, pod warunkiem że zakryty kanał nie przebiega przez inne pomieszczenia, z wyjątkiem pomieszczenia oparzania i skubania,
 - 11) pomieszczenie do regeneracji wosku w temperaturze minimum 80°C przez czas nie krótszy niż 20 minut,
 - 12) oddzielne szatnie i ubikacje dla personelu zatrudnionego w strefie wyładunku.
2. Przepis ust. 1 pkt 3 nie dotyczy rzeźni drobiu.
- § 35. 1. Zwierzęta dostarczone do hali uboju powinny być natychmiast poddane ubojowi.
2. Zabrania się poddawania ubojowi zwierząt chorych i podejrzanych o chorobę.
3. Czynności oszołamiania, wykrwawiania, oparzania, skubania lub skórowania oraz wytrzewiania powinny następować bezpośrednio po sobie, z zachowaniem wymagań higieny. Po skubaniu tuszki drobiowe podlegają myciu w myjkach natryskowych.
4. Nacięcie powłok brzusznych i wytrzewianie należy przeprowadzić w sposób wykluczający zanieczyszczenie tuszek i narządów wewnętrznych treścią przewodu pokarmowego, żółcią lub moczem.
- § 36. Szybkość przesuwu linii ubojowej na stanowiskach badania powinna gwarantować wykonanie rutynowego badania poubojowego w czasie nie krótszym niż:
- 1) brojlerów kurzych i kaczyc — 3 sekundy,
 - 2) kur, kaczek, indyków, gęsi — 6 sekund,
 - 3) królików — 6 sekund,
 - 4) nutrii — 6 sekund (bez badania w kierunku włośni).
- § 37. 1. Po zakończeniu badania poubojowego wszystkie narządy wewnętrzne, z wyjątkiem nerek, należy niezwłocznie usunąć z tuszki; narządy jadalne należy natychmiast oddzielić od niejadalnych.
2. Jadalne narządy wewnętrzne powinny być natychmiast myte w bieżącej wodzie i przekazane do magazynu lub umieszczone wewnątrz tuszek.
3. Jeżeli części niejadalne usuwane są transportem wodnym, powinno się to odbywać w kierunku przeciwnym do kierunku przesuwu taśmy ubojowej.
4. Zabrania się otwierania żołądków na linii ubojowej.
5. Nadmuchiwanie, nastrzykiwanie płynami oraz wycieranie tuszek jest zabronione.

§ 38. 1. Mięso uznane za niezdatne do spożycia, odpady poubojowe oraz mięso, które wymaga dalszych badań, należy niezwłocznie przekazać do przeznaczonych do tego celu pomieszczeń, urządzeń lub pojemników.

2. Usuwanie jakichkolwiek części tuszki przed zakończeniem badania jest zabronione.

3. Tuszki po zbadaniu i usunięciu narządów wewnętrznych należy niezwłocznie poddać gruntownemu myciu wewnątrz i zewnątrz w myjce natryskowej.

4. Zużycie wody na każdą tuszkę w myjce określonej w ust. 3 powinno wynosić nie mniej niż:

- 1) na tuszkę o ciężarze do 2,5 kg — 1,5 l,
- 2) na tuszkę o ciężarze 2,5—5 kg — 2,5 l,
- 3) na tuszkę o ciężarze powyżej 5 kg — 3,5 l.

§ 39. 1. Po usunięciu narządów wewnętrznych, oczyszczeniu i umyciu tuszki drobiu należy poddać natychmiastowemu schłodzeniu.

2. Schłodzenie tuszek drobiu wodą z lodem powinno odpowiadać następującym warunkom:

- 1) tuszki w segmentach schładzalnika powinny być mechanicznie przemieszczane w kierunku przeciwnym niż przepływ wody, która jest ciągle wymieniana,
- 2) temperatura wody w pierwszym segmencie schładzalnika nie może być wyższa niż 16°C, a w drugim (ostatnim) nie wyższa niż 4°C,
- 3) schłodzenie tuszek do temperatury 4°C powinno nastąpić w jak najkrótszym czasie,
- 4) nie licząc wody użytej do napełnienia poszczególnych segmentów schładzalnika, dopływ świeżej wody z lodem w czasie całego cyklu chłodzenia powinien wynosić nie mniej niż:
 - a) na tuszkę o ciężarze do 2,5 kg — 2,5 l,
 - b) na tuszkę o ciężarze 2,5—5 kg — 4,0 l,
 - c) na tuszkę o ciężarze powyżej 5 kg — 6,0 l,
- 5) dopływ wody z lodem do segmentów schładzalnika powinien być tak obliczony, aby z podanych w pkt 4 ilości do drugiego (ostatniego) segmentu schładzalnika było doprowadzone:
 - a) na tuszkę o ciężarze do 2,5 kg — 1,0 l,
 - b) na tuszkę o ciężarze 2,5—5 kg — 1,5 l,
 - c) na tuszkę o ciężarze powyżej 5 kg — 2,0 l,
- 6) czas przebywania tuszek w pierwszym segmencie schładzalnika nie może przekraczać 30 minut, a w pozostałych segmentach tuszki powinny pozostawać przez czas potrzebny do osiągnięcia w najgłębszych partiach mięśni temperatury nie wyższej niż 4°C,
- 7) wszystkie segmenty schładzalnika powinny być codziennie całkowicie opróżniane, myte i odkażane.

§ 40. 1. Urządzenia do mycia tuszek po wytrzewieniu oraz segmenty schładzalnika powinny być zaopatrzone w aparaturę kontrolującą i rejestrującą:

- 1) ilość wody zużytej do mycia tuszek po wytrzewieniu,

- 2) temperaturę wody w segmentach schładzalnika,
- 3) ilość wody zużytej do schładzania tuszek w poszczególnych segmentach schładzalnika,
- 4) liczbę tuszek przekazywanych do schładzalnika.

2. Pomiary określone w ust. 1 pkt 1, 2 i 4 należy dokumentować po zakończeniu zmiany, a określone w ust. 1 pkt 3 — co 2 godziny.

3. Dokumentację związaną z dokonywaniem pomiarów, o których mowa w ust. 2, należy przetrzymywać przez okres nie krótszy niż 3 lata.

§ 41. 1. Proces schładzania zanurzeniowego w wodzie z lodem podlega mikrobiologicznej kontroli nie rzadziej niż raz w miesiącu.

2. Do badania mikrobiologicznego pobiera się każdorazowo równocześnie po dwie tuszki po umyciu przed przekazaniem ich do schładzalnika i bezpośrednio po zakończeniu schładzania, pod koniec dnia produkcji.

3. Badanie mikrobiologiczne obejmuje:

- 1) ogólną liczbę bakterii tlenowych i względnie tlenowych na powierzchni 1 cm² skóry,
- 2) ogólną liczbę bakterii tlenowych i względnie tlenowych w 1 gramie mięśni piersiowych,
- 3) miano pałeczek z grupy okrężnicy na powierzchni 1 cm² skóry,
- 4) ogólną liczbę bakterii proteolitycznych na powierzchni 1 cm² skóry,
- 5) obecność pałeczek *Salmonella species* na powierzchni skóry i w jamach ciała.

4. Higienę zanurzeniowego schładzania tuszek drobiowych w wodzie z lodem uznaje się za właściwą, jeżeli nie są przekroczone następujące normy:

- 1) ogólna liczba bakterii tlenowych i względnie tlenowych na powierzchni 1 cm² skóry — nie więcej niż 10⁵,
- 2) ogólna liczba bakterii tlenowych i względnie tlenowych w 1 gramie mięśni piersiowych — nie więcej niż 10³,
- 3) miano pałeczek z grupy okrężnicy na powierzchni 1 cm² skóry — nie więcej niż 0,01,
- 4) ogólna liczba bakterii proteolitycznych na powierzchni 1 cm² skóry — nie więcej niż 8 x 10³,
- 5) obecność pałeczek *Salmonella species* — nieobecne.

5. Tuszki i narządy wewnętrzne nie badane nie mogą się stykać z tuszkami i narządami wewnętrznymi zbadanymi, przy czym usuwanie jakichkolwiek części tuszki lub narządów przed zakończeniem badania jest zabronione.

Rozdział 9

Szczegółowe warunki weterynaryjne dla rzeźni drobiu o małej zdolności produkcyjnej

§ 42. Do warunków lokalizacyjnych i technicznych dla rzeźni drobiu, w których ubój nie przekracza

150 000 ptaków rocznie, zwanych dalej „rzeźniami drobiu o małej zdolności produkcyjnej”, stosuje się przepisy niniejszego rozporządzenia, z wyjątkiem wymagań określonych w § 2 ust. 1 pkt 1, 3, 5—7, 10, 15, 17—19, § 3 ust. 1 pkt 9, § 4 ust. 1 i 2, § 5, 14, 16, 17, § 19—22 oraz rozdziałów 4—7.

§ 43. 1. W rzeźni drobiu o małej zdolności produkcyjnej powinno być co najmniej:

- 1) pomieszczenie oszafamiania i wykrwawiania,
- 2) pomieszczenie oparzania i skubania,
- 3) pomieszczenie patroszenia i badania poubojowego,
- 4) pomieszczenie chłodzone, dostosowane powierzchnią do liczby ubijanych ptaków, posiadające wydzieloną, zamykaną z oddzielną kratką ściwkową strefę, przeznaczoną dla tuszek tymczasowo zajętych.

2. Powierzchnia ścian w pomieszczeniach określonych w ust. 1 do wysokości co najmniej 2 metrów powinna być gładka, nienasiąkliwa i nieprzepuszczalna, łatwa do mycia i odkażania.

§ 44. 1. Drób dostarczony do rzeźni powinien być natychmiast poddawany ubojowi po oszołomieniu.

2. Po uboju pomieszczenia rzeźni, urządzenia i sprzęt podlegają dokładnemu oczyszczeniu i odkażeniu.

Rozdział 10

Przepisy końcowe

§ 45. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia, z tym że:

- 1) przepisy § 2 ust. 1 pkt 3, 10—12, 15, 17—19, § 3 ust. 1 pkt 9, § 4 ust. 2 oraz § 5 i 17 w stosunku do rzeźni, w których w dniu wejścia w życie rozporządzenia prowadzono działalność produkcyjną, wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.,
- 2) przepisy § 39 w stosunku do rzeźni drobiu, w których w dniu wejścia w życie rozporządzenia stosowane są urządzenia do zanurzeniowego schładzania tuszek w wodzie z lodem, wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2001 r.

Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej:

J. Janiszewski

91

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

z dnia 20 stycznia 1999 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetwórstwie mięsa i składowaniu przetworów mięsnych.

Na podstawie art. 32 pkt 2 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 60, poz. 369 i z 1998 r. Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie dotyczy produkcji i składowania następujących przetworów mięsnych:

- 1) produktów wytworzonych z mięsa lub z udziałem mięsa świeżego po dokonaniu zabiegów powodujących utratę przez to mięso cech mięsa świeżego i zapewniających trwałość wytworzonemu produktowi,
- 2) ekstraktów mięsnych,

- 3) topionego tłuszczu zwierzęcego uzyskanego przez topienie mięsa lub tłuszczu z kośćmi lub bez, przeznaczonego do konsumpcji,
- 4) skwarek zawierających białko produktów powstających w wyniku topienia mięsa lub tłuszczu, o którym mowa w pkt 3,
- 5) przeznaczonej do konsumpcji mączki mięsnej, mączki ze skórek, solonej i suszonej krwi oraz solonej lub suszonej plazmy krwi,
- 6) żołądków, pęcherzy i jelit, oczyszczonych, solonych lub suszonych, poddanych lub nie poddanych obróbce termicznej,
- 7) mięsa mielonego uzyskanego poprzez zmielenie na kawałki lub poprzez przepuszczenie przez maszynkę do mielenia mięsa,
- 8) mięsa mechanicznie odkostnionego uzyskanego poprzez mechaniczne odseparowanie mięsa od kości.