

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.

§ 2. 1. Przetwory mięsne nie mogą być wytwarzane z:

- 1) mięsa i narządów wewnętrznych uznanych za niezdatne do spożycia,
- 2) narządów rozrodczych,
- 3) narządów układu moczowego, z wyjątkiem nerek i pęcherzy,
- 4) chrząstek krtani, tchawicy i oskrzeli,
- 5) gałek ocznych, migdałków, mózgu, rdzenia przedłużonego i rdzenia kręgowego pozyskanych od bydła, owiec i kóz w wieku powyżej 12 miesięcy,
- 6) przewodu słuchowego zewnętrznego,
- 7) tkanek zrogowaciałych,
- 8) śledziony owiec i kóz,
- 9) głowy, wola, przetyku, jelit i narządów rozrodczych drobiu.

2. Mięso mechanicznie odkostnione może być używane w stanie surowym do wytwarzania przetworów mięsnych w zakładzie przetwórczym, w którym zostało pozyskane, a po obróbce cieplnej może być używane w innym zakładzie.

3. Temperatura przy obróbce cieplnej, o której mowa w ust. 2, nie może być niższa niż 72°C wewnątrz masy mięsnej.

§ 3. W zakładzie przetwórstwa mięsa lub składowania przetworów mięsnych, zwanym dalej „zakładem”, powinien być, sporządzony w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii, plan technologiczny, obejmujący:

- 1) układ pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, socjalnych i sanitarnych,
- 2) plan dystrybucji wody z zaznaczeniem przewodów wody zdatnej do picia i do celów technicznych, ślepych zakończeń i miejsc poboru wody,
- 3) zaznaczenie dróg przewozu i przenoszenia produktów pochodzenia zwierzęcego używanych do wytwarzania przetworów mięsnych,
- 4) miejsc wyłożenia środków przeciw gryzoniom na obrzeżach zakładu i w pomieszczeniach technicznych.

## Rozdział 2

### Warunki lokalizacyjne i techniczne zakładu

§ 4. 1. Zakład powinien być ogrodzony, usytuowany w 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 zakładzie powinno wykluczać możliwość zanieczyszczenia produktu

i zapewnić utrzymanie całkowitego rozdziału stref surowca, półproduktu i produktu gotowego.

4. Do zakładu powinna być doprowadzona bieżąca woda zdatna do picia w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

5. W pomieszczeniach, w których przygotowuje się, przetwarza i składowane przetwory mięsne, powinny znajdować się:

- 1) trwałe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne posadzki, łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, przy czym kratki lub kanały ściekowe powinny być zaopatrzone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków,
- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w kolorach jasnych, szczególnie z wyłączeniem koloru czerwonego i zielonego, gładkich do wysokości co najmniej 2 m lub do wysokości składowania; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni, zamrażalni i tuneli zamrażalniczych, powinny być zaokrąglone, przy czym promień zaokrąglenia powinien być nie mniejszy niż 6 cm,
- 3) drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych z urządzeniami samozamykającymi, z wyjątkiem drzwi w chłodniach, zamrażalniach 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) sufity o zmywalnej powierzchni i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni,
- 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, wykluczające osadzanie się skroplin na suficie lub na konstrukcjach,
- 6) naturalne lub elektryczne oświetlenie nie zniekształcające kolorów, o natężeniu światła nie mniejszym niż:
  - a) 540 lx we wszystkich miejscach badania weterynaryjnego — mierzonym na powierzchniach badanych,
  - 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,
- 7) instalacje doprowadzające wodę zdatną do picia,
- 8) 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

krany nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,

- 9) urządzenia do mycia sprzętu i urządzeń,
- 10) urządzenia do wyładunku i załadunku przetworów mięsnych,
- 11) chłodnie lub zamrażalnie przeznaczone dla surowców i wyrobów gotowych.

6. Zakład powinien być zabezpieczony przed dostępem owadów i gryzoni, z tym że urządzenia do łapania owadów nie mogą być umieszczane w pomieszczeniach, w których znajdują się nie opakowane surowce, półprodukty i wyroby gotowe.

§ 5. 1. Punkty czerpalne wody zdatnej do picia powinny być zaopatrzone w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania.

2. Do wytwarzania pary wodnej dla urządzeń chłodniczych i celów przeciwpożarowych dopuszczalne jest używanie wody niezdatnej do picia, zwanej dalej „wodą do celów technicznych”.

3. Przewody z wodą do celów technicznych powinny być wyraźnie oznaczone i nie mogą przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub magazynowe.

4. Przewody wody należy oznakować opaskami o szerokości 10 cm na końcówkach w następujący sposób:

- 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 celów produkcyjnych, higienicznych, sanitarnych lub chłodniczych, powinny być bezpośrednio połączone z kanalizacją.

### Rozdział 3

#### Szczegółowe warunki sanitarne

§ 6. 1. Każda osoba, której rodzaj pracy wymaga stykania się z mięsem, półproduktami, wyrobami gotowymi, dozwolonymi substancjami dodatkowymi, przyprawami i opakowaniami bezpośrednimi, powinna używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zastaniającego włosy.

2. Odzież robocza powinna być co najmniej codziennie zmieniana.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1, w czasie pracy nie mogą używać biżuterii oraz zegarków.

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

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

§ 7. 1. Pomieszczenia oraz urządzenia i sprzęt mające kontakt z surowcem lub półproduktem powinny być utrzymywane w stanie higienicznym i technicznym, wykluczającym zanieczyszczenie surowca lub półproduktu.

2. W pomieszczeniach produkcyjnych nie wolno używać środków transportu o napędzie spalinowym.

3. Na teren zakładu nie wolno wprowadzać zwierząt.

§ 8. 1. Detergenty i środki odkażające powinny być przetrzymywane w wydzielonym, zamykanym pomieszczeniu, a ich stosowanie nie może stwarzać zagrożenia zanieczyszczenia surowca lub produktu.

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

3. Surowce, komponenty i produkty lub pojemniki je zawierające nie mogą stykać się z posadzkami lub ścianami i powinny być od nich oddalone co najmniej 30 cm.

§ 9. 1. W zakładzie powinna obowiązywać zasada ścisłego rozdzielenia stref surowca i produktu gotowego.

2. Drewno może być stosowane wyłącznie w pomieszczeniach wędzarni jako kije wędzarnicze oraz w magazynach opakowanego surowca, produktu lub opakowań.

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

2. Krajalnice, pojemniki, taśmy pojemników, piły i noże, mające bezpośredni kontakt z mięsem lub przetworami mięsnymi, powinny być wykonane z materiałów nie ulegających korozji, łatwych do mycia i odkażania.

3. Do odkażania narzędzi należy stosować urządzenia z wodą o temperaturze minimum 82°C.

4. Przy wejściu do pomieszczeń produkcyjnych powinny być zamontowane myjki do obuwia, a jeśli czynności mycia odbywają się ręcznie, w pobliżu myjek powinny być umywalki.

### Rozdział 4

#### Szczegółowe warunki weterynaryjne przy pakowaniu przetworów mięsnych

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

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

2. Materiały opakowaniowe nie mogą być używane powtórnie, jeżeli nie 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 warunkom określonym w ust. 1 pkt 3; w przypadku tym nie wymaga się, aby były one przezroczyste i bezbarwne.

5. Materiały opakowaniowe powinny być przetrzymywane w specjalnie do tego celu przeznaczonych pomieszczeniach, na podestach o wysokości co najmniej 30 cm, a używane do pakowania mogą być jedynie te materiały opakowaniowe, które znajdują się w nie naruszonych i nie uszkodzonych opakowaniach.

6. Opakowane przetwory mięsne należy bezzwłocznie umieścić w magazynie, z tym że z opakowaniami pośrednimi nie mogą mieć styczności pracownicy mający kontakt z mięsem lub przetworami mięsnymi przed ich umieszczeniem w opakowaniu bezpośrednim.

7. Opakowane mięso i jego przetwory nie mogą być przetrzymywane w jednym pomieszczeniu z nie opakowanymi. Dla przetworów mięsnych, które powinny być przetrzymywane w różnych temperaturach, wymagane są oddzielne pomieszczenia.

## Rozdział 5

### Szczegółowe warunki technologiczne i organizacyjne

§ 12. 1. W zakładzie powinny być:

- 1) oddzielne pomieszczenie do:
  - a) przetrzymywania mięsa — w warunkach chłodniczych,
  - b) składowania przetworów mięsnych — w zależności od ich rodzaju w temperaturze otoczenia lub w warunkach chłodniczych,
- 2) jedno lub więcej pomieszczeń do wytwarzania i umieszczania przetworów mięsnych w opakowaniach bezpośrednich, pod warunkiem że czynności

te stanowią jeden cykl produkcyjny i wykluczona jest możliwość krzyżowania się dróg technologicznych surowca i produktu gotowego,

- 3) pomieszczenie do przetrzymywania substancji dodatkowych dozwolonych, przypraw, soli i osronek sztucznych,
- 4) magazyn osronek naturalnych i soli przeznaczonej do ich solenia,
- 5) pomieszczenie do pakowania przetworów mięsnych w opakowania pośrednie,
- 6) pomieszczenie magazynowe na materiały opakowaniowe,
- 7) pomieszczenie do mycia i odkażania sprzętu kuchennego,
- 8) szatnie przepustowe dla personelu z nienasiąkliwymi, 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 sputuczki w tych pomieszczeniach nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,
- 9) myjnia środków transportowych o konstrukcji umożliwiającej mycie w temperaturze poniżej 0°C,
- 10) pomieszczenie dla lekarza weterynarii.

2. Przetwory mięsne powinny być składowane w warunkach zapewniających wentylację i temperaturę, określonych odrębnymi przepisami.

3. W zależności od rodzaju produkcji w zakładzie powinny być:

- 1) pomieszczenie do rozpakowywania dostarczonego surowca,
- 2) pomieszczenie do rozmrażania surowca,
- 3) pomieszczenie do rozbioru mięsa,
- 4) pomieszczenie do peklowania mięsa,
- 5) pomieszczenie do obróbki mechanicznej mięsa,
- 6) pomieszczenie do wędzarni i obróbki termicznej,
- 7) pomieszczenie do przygotowania osronek naturalnych,
- 8) pomieszczenie do plasterkowania i pakowania w opakowania bezpośrednie,
- 9) chłodnie.

§ 13. 1. Przetwory mięsne oprócz oznakowania określonego w odrębnych przepisach należy zaopatrzyć w owalny znak weterynaryjny umieszczony na produkcie, jego opakowaniu jednostkowym lub na etykiecie umieszczonej na tym opakowaniu, którego otwarcie powoduje zniszczenie znaku.

2. Jeżeli produkty mięsne są umieszczane w opakowaniach pośrednich, opakowania te powinny być również oznaczone znakiem weterynaryjnym.

3. Oznakowanie powinno być wykonane w zakładzie w czasie lub bezpośrednio po wytworzeniu przetworu mięsnego, w sposób czytelny i trwały.

4. Znak weterynaryjny powinien zawierać:

- 1) w górnej części — inicjały PL,
- 2) w środku — numer weterynaryjny zakładu,
- 3) w dolnej części — inicjały IW.

5. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, powinien mieć szerokość 3 cm i wysokość 2 cm, przy czym wysokość cyfr i liter powinna wynosić 0,2 cm.

6. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 2, powinien mieć szerokość 6,5 cm i wysokość 4,5 cm, przy czym wysokość cyfr powinna wynosić 1,0 cm, a liter 0,8 cm.

## Rozdział 6

### **Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji konserw mięsnych pasteryzowanych lub sterylizowanych, wytapianiu surowców tłuszczowych oraz przetwórstwie żołądków, pęcherzy i jelit**

§ 14. 1. W zakładach produkujących konserwy mięsne pasteryzowane i sterylizowane powinny znajdować się:

- 1) urządzenia zapewniające transport pustych puszek lub słoików do pomieszczeń produkcyjnych w warunkach higienicznych,
- 2) urządzenia do mechanicznego mycia i sterylizacji puszek lub słoików bezpośrednio przed ich napełnieniem, przy czym stosowana może być do tego celu wyłącznie bieżąca woda zdatna do picia,
- 3) urządzenia do mechanicznego mycia w gorącej wodzie zdatnej do picia puszek i słoików po ich napełnieniu, przy czym detergenty lub substancje zapobiegające korozji nie mogą być stosowane,
- 4) pomieszczenie wraz z urządzeniami do obróbki termicznej konserw,
- 5) urządzenia do chłodzenia konserw po obróbce termicznej,
- 6) pomieszczenie z wydajną wentylacją lub wydzielone miejsce do suszenia konserw po procesie chłodzenia,
- 7) odpowiednio do wielkości produkcji pomieszczenie termostatu zaopatrzone w termometr rtęciowy, termograf oraz wentylator,
- 8) pomieszczenie wyposażone w sprzęt do badania podwójnej zakładki puszek.

2. Do sterylizacji lub pasteryzacji konserw mogą być stosowane wyłącznie urządzenia wyposażone w:

- 1) manometr legalizowany nie rzadziej niż co 12 miesięcy,
- 2) termometr rtęciowy legalizowany nie rzadziej niż co 6 miesięcy z podziałką o dokładności do 0,5°C,

przy czym 1 cm tej podziałki nie może wskazywać więcej niż 4°C,

- 3) urządzenie do automatycznej rejestracji czasu i temperatury procesów pasteryzacji lub sterylizacji konserw, legalizowane nie rzadziej niż co 12 miesięcy.

3. Proces sterylizacji lub pasteryzacji powinien być potwierdzony wskaźnikiem obróbki termicznej i uznaje się go za prawidłowy, jeżeli na wykresie temperatury amplituda nie przekracza 1°C.

4. Różnica między wskazaniem termometru rtęciowego a zapisem urządzenia do automatycznej rejestracji, o której mowa w ust. 2 pkt 3, nie może być większa niż 1°C.

§ 15. 1. W zakładzie, o którym mowa w § 14 ust. 1, powinny być przeprowadzane badania dla potwierdzenia, że:

- 1) zastosowany czas i temperatura obróbki termicznej konserw przeznaczonych do składowania w temperaturze otoczenia są wystarczające dla destrukcji lub inaktywacji chorobotwórczych mikroorganizmów lub ich przetrwalników,
- 2) urządzenia zamykające puszkę lub słoiki zapewniają ich szczelność; w tym celu powinny być wykonane:
  - a) wizualne badania puszek i słoików po ich napełnieniu, zamknięciu i obróbce termicznej; konserwy uszkodzone nie mogą być etykietowane,
  - b) badania parametrów podwójnej zakładki,
  - c) regularne i systematyczne kontrolowanie produktów przed i po procesach obróbki termicznej,
  - d) testy termostatowe konserw sterylizowanych w temperaturze nie niższej niż 37°C przez 7 dni lub minimum 35°C przez 10 dni,
  - e) badania mikrobiologiczne.

2. Parametry obróbki termicznej, o których mowa w ust. 1 pkt 1, powinny być umieszczone na tablicy w sposób trwały i widoczny w strefie tej obróbki. W strefie obróbki termicznej powinien być ponadto umieszczony zegar.

3. Woda stosowana do chłodzenia konserw powinna zawierać wolny chlor w ilościach nie mniejszych niż 0,5 ppm, przy czym kontakt tej wody z konserwą nie może być krótszy niż 20 minut.

4. Woda, o której mowa w ust. 3, powinna być badana chemicznie po każdym cyklu chłodniczym, a urządzenie do chlorowania powinno być zaopatrzone w wizualny lub akustyczny system sygnalizujący zaburzenia w dostawie chloru.

§ 16. 1. W zakładzie wytapiania surowców tłuszczowych powinny znajdować się:

- 1) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do wyłaskunka surowca z urządnieniami umożliwiającymi jego organoleptyczną ocenę,
- 2) pomieszczenie chłodnicze,
- 3) urządnienia ciśnieniowe do wytapiania surowców,
- 4) pojemniki lub zbiorniki do przetrzymywania tłuszczu w stanie płynnym,
- 5) urządnienia do uplastyczniania lub krystalizacji tłuszczu, jeśli czynności te wykonywane są w zakładzie.

2. Surowce do wytapiania tłuszczów mogą pochodzić wyłącznie z rzeźni lub innych zakładów, przy czym powinny być transportowane i składowane w temperaturze nie przekraczającej 7°C.

§ 17. 1. Żołądki, pęcherze i jelita, przetworzone w zakładzie, powinny być składowane w temperaturze nie wyższej niż 3°C, jeżeli nie były solone.

2. Żołądki, pęcherze i jelita, przetworzone w zakładzie, powinny być transportowane z rzeźni w temperaturze nie wyższej niż 3°C.

## Rozdział 7

### Szczegółowe warunki weterynaryjne dla mięsa mielonego

§ 18. 1. Mięso mielone może być wytworzone wyłącznie ze świeżego uznanego za zdatne do spożycia mięsa bydła, świń, owiec, kóz lub drobiu.

2. Świeże mięso, z którego wytwarzane jest mięso mielone, powinno spełniać następujące warunki:

- 1) pochodzić z zamrożonego świeżego mięsa oddzielnego od kości i przechowywanego nie dłużej niż:
  - a) 18 miesięcy w przypadku wołowiny i cielęciny,
  - b) 12 miesięcy w przypadku mięsa baraniego lub koziego,
  - c) 6 miesięcy w przypadku mięsa drobiowego,
  - d) 6 miesięcy w przypadku mięsa wieprzowego, lub
- 2) pochodzić z mięsa schłodzonego, przechowywanego nie dłużej niż:
  - a) 6 dni po uboju lub
  - b) 15 dni po uboju w przypadku wołowiny i cielęciny oddzielonych od kości i pakowanych próżniowo.

§ 19. 1. Przed zmieleniem mięso powinno być zbadane, a wszystkie zanieczyszczenia lub pieczęcie należy usunąć.

2. Do wytwarzania mięsa mielonego nie można używać mięsa mechanicznie odkostnionego oraz mięśni przepony z częścią ścięgniastą.

3. Surowiec do wytwarzania mięsa mielonego nie może zawierać elementów kostnych.

4. Mięso mielone nie może zawierać surowców uzupełniających oraz substancji dodatkowych i przypraw.

5. Mięso mielone powinno zawierać nie więcej niż 1% soli kuchennej.

6. Skład mięsa mielonego powinien odpowiadać wymaganiom określonym w załączniku do rozporządzenia.

§ 20. 1. Pomieszczenie, w którym odbywa się mielenie i pakowanie mięsa, powinno być oddzielone od pomieszczenia, w którym odbywa się rozbiór mięsa, i być wyposażone w urządzenie rejestrujące temperaturę.

2. Za zgodą powiatowego lekarza weterynarii mielenie mięsa może odbywać się w pomieszczeniu, w którym odbywa się rozbiór mięsa, w specjalnie do tego celu wyodrębnionym miejscu.

§ 21. Jeżeli proces mielenia mięsa od momentu jego dostarczenia do pomieszczenia, w którym jest mielone, aż do momentu, kiedy gotowy produkt jest schłodzony lub zamrożony, nie trwa dłużej niż jedną godzinę, wewnętrzna temperatura mięsa nie może być wyższa niż 7°C, a temperatura w pomieszczeniach produkcyjnych nie może przekraczać 12°C.

§ 22. 1. Mięso mielone może zostać zamrożone tylko jeden raz.

2. Mięso mielone nie może zostać poddane działaniu promieniowania jonizującego lub ultrafioletowego.

§ 23. 1. Po zakończeniu procesu produkcyjnego mięso mielone należy umieścić w opakowaniu bezpośrednim lub pośrednim i niezwłocznie schłodzić do temperatury poniżej 2°C lub zamrozić do temperatury poniżej minus 18°C.

2. W magazynach chłodniczych mięso mielone może być składowane razem z innymi środkami spożywczymi, jeżeli opakowanie mięsa mielonego zabezpiecza je przed negatywnym wpływem na to mięso.

§ 24. Mięso mielone powinno odpowiadać warunkom mikrobiologicznym określonym w załączniku do rozporządzenia.

## Rozdział 8

### Przepis końcowy

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

Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej:

*J. Janiszewski*