

1295**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 11 września 2002 r.

w sprawie sposobu uzdatnienia mięsa warunkowo zdatnego do spożycia oraz postępowania z mięsem niezdatnym do spożycia.

Na podstawie art. 29 ust. 6 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976) zarządza się, co następuje:

§ 1. Uzdatnieniu podlega, uznane za warunkowo zdatne do spożycia, mięso:

- 1) bydła i świń, u których w tuszy, głowie i narządach wewnętrznych wykryto do 10 wągrows u bydła — *Cysticercus bovis* albo wągrows u świń — *Cysticercus cellulose*;
- 2) świń, pochodzące od niekastrowanych knurów, obojnaków i wnętrów o wadze tuszy powyżej 80 kg, które po 24 godzinach od badania wydzielają nieznaczny zapach ptciowy;
- 3) świń, dzików, nutrii i koni, w przypadku gdy zachodzi podejrzenie, że nie zostało poddane badaniu na włośnię;
- 4) w którym w trakcie badania laboratoryjnego wykryto pałeczki *Salmonelli*, lecz zwierzęta, od których pochodziło to mięso, nie wykazywały klinicznej postaci salmonellozy.

§ 2. 1. W celu uzdatnienia mięso, o którym mowa w § 1 pkt 1, chłodzi się przez 24 godziny w wydzielonej części chłodni, w temperaturze od 0°C do 2°C, a następnie mrozi się je, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Przed mrożeniem mięso może zostać poddane rozbirowi na elementy albo rozdrobnione na kawałki w wydzielonym pomieszczeniu rzeźni albo w odrębnym cyklu produkcyjnym w dziale rozbioru.

3. Mięso poddane rozbirowi na elementy albo rozdrobnione na kawałki przed zamrożeniem pakuje się, a rozdrobnione na kawałki — formuje w pakiety o grubości nie większej niż 50 cm, a następnie umieszcza w pojemnikach; pojemniki i pakiety zaopatruje się w etykiety, na których podaje się datę i godzinę umieszczenia w zamrażalni.

4. Temperatura mięsa w trakcie rozbioru, rozdrabniania i pakowania nie może być wyższa niż 7°C.

5. Temperaturę w pomieszczeniach, w których dokonuje się rozbioru, rozdrabniania i pakowania mięsa, mierzy się i rejestruje za pomocą automatycznych urządzeń.

6. W zamrażalni pomiędzy pojemnikami z mięsem należy zachować przestrzeń umożliwiającą swobodną

cyrkulację zimnego powietrza; pojemniki nie mogą być umieszczone bezpośrednio na posadzce ani nie mogą stykać się ze ścianami pomieszczenia.

7. Temperatura powietrza w zamrażalni powinna wynosić nie więcej niż -18°C; czas mrożenia nie powinien być krótszy niż 144 godziny.

§ 3. 1. W celu uzdatnienia mięso, o którym mowa w § 1 pkt 2, chłodzi się przez 24 godziny w wydzielonej części chłodni, w temperaturze od 0°C do 2°C, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Przed chłodzeniem mięso może zostać poddane rozbirowi na elementy albo rozdrobnione na kawałki w wydzielonym pomieszczeniu rzeźni albo w odrębnym cyklu produkcyjnym w dziale rozbioru.

3. Temperatura mięsa w trakcie rozbioru albo rozdrabniania nie może być wyższa niż 7°C.

4. Temperaturę w pomieszczeniach, w których dokonuje się rozbioru albo rozdrabniania mięsa, mierzy się i rejestruje za pomocą automatycznych urządzeń.

§ 4. 1. W celu uzdatnienia mięso, o którym mowa w § 1 pkt 3, mrozi się, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Przed mrożeniem mięso może zostać poddane rozbirowi na elementy albo rozdrobnione na kawałki w wydzielonym pomieszczeniu rzeźni albo w odrębnym cyklu produkcyjnym w dziale rozbioru.

3. Mięso poddane rozbirowi na elementy albo rozdrobnione na kawałki przed zamrożeniem pakuje się, a rozdrobnione na kawałki — formuje w pakiety o grubości nie większej niż 50 cm, a następnie umieszcza w pojemnikach; pojemniki i pakiety zaopatruje się w etykiety, na których podaje się datę i godzinę umieszczenia w zamrażalni.

4. Temperatura mięsa w trakcie rozbioru, rozdrabniania i pakowania nie może być wyższa niż 7°C.

5. Temperaturę w pomieszczeniach, w których dokonuje się rozbioru, rozdrabniania i pakowania mięsa, mierzy się i rejestruje za pomocą automatycznych urządzeń.

6. W zamrażalni pomiędzy pojemnikami z mięsem należy zachować przestrzeń umożliwiającą swobodną cyrkulację zimnego powietrza; pojemniki nie mogą być umieszczone bezpośrednio na posadzce ani nie mogą stykać się ze ścianami pomieszczenia.

7. Mrożenie odbywa się w temperaturze nie wyższej niż -25°C , a czas mrożenia w przypadku:

- 1) półtusze — wynosi 480 godzin;
- 2) mięsa uformowanego w pakiety o grubości nie większej niż 50 cm — wynosi 480 godzin;
- 3) mięsa uformowanego w pakiety o grubości nie większej niż 25 cm — wynosi 240 godzin.

§ 5. 1. W celu uzdatnienia mięso, o którym mowa w § 1 pkt 4, chłodzi się w warunkach określonych w § 2 ust. 1.

2. Schłodzone mięso poddaje się rozbirowi na elementy albo rozdrabnia się na kawałki w wydzielonym pomieszczeniu rzeźni albo w odrębnym cyklu produkcyjnym w dziale rozbioru.

3. Poddane rozbirowi albo rozdrobnione mięso gotuje się w wodzie, z zastrzeżeniem ust. 4, przez co najmniej:

- 1) 150 minut — w temperaturze wrzenia albo
- 2) 10 minut — w temperaturze nie mniejszej niż 80°C , mierzonej w centralnym punkcie mięsa, przy czym grubość mięsa nie może być większa niż 10 cm.

4. Mięso umieszczone w opakowaniach hermetycznych (puszki) poddaje się obróbce termicznej przez co najmniej:

- 1) 4 minuty — w stale utrzymywanej temperaturze nie mniejszej niż 121°C , mierzonej w sposób ciągły, w centralnym punkcie puszki i rejestrowanej automatycznie albo
- 2) 4 minuty — w temperaturze nie mniejszej niż 121°C , zmierzonej w centralnym punkcie puszki, a następnie przechowuje się przez co najmniej:
 - a) 7 dni w temperaturze 37°C , w przypadku puszek o masie nie większej niż 1 kg albo
 - b) 10 dni w temperaturze 37°C , w przypadku puszek o masie większej niż 1 kg.

§ 6. Uznane za niezdatne do spożycia mięso:

- 1) zakwalifikowane jako materiał szczególnego ryzyka — spala się lub grzebie;
- 2) w którym nie stwierdzono drobnoustrojów chorobotwórczych, zatruwaczy mięsa, pasożytów szkodliwych dla ludzi lub zwierząt, niebędące w stanie rozkładu gnilnego, pod warunkiem że zwierzę, od którego je pozyskano, nie było dotknięte posocznicą lub ropnicą — przetwarza się na środki żywienia zwierząt albo przekazuje się jednostkom badawczo-rozwojowym, na ich umotywowany wniosek, dla celów badawczych.

§ 7. 1. Mięso niezdatne do spożycia po odpowiednim oznakowaniu umieszcza się w szczelnym pojemniku, a następnie składowane w magazynie mięsa niezdatnego do spożycia w temperaturze:

- 1) nie wyższej niż 7°C , jednak nie dłużej niż 7 dni, albo
- 2) wyższej niż 7°C , jednak nie dłużej niż 24 godziny w okresie od dnia 1 kwietnia do dnia 20 grudnia, a w okresie od dnia 21 grudnia do dnia 31 marca — nie dłużej niż 48 godzin.

2. Niedozwolone jest przechowywanie mięsa niezdatnego do spożycia w pomieszczeniach magazynowych przeznaczonych na odpady.

3. Temperatura magazynu, gdzie składowane jest mięso niezdatne do spożycia, powinna być rejestrowana.

4. Bezpośrednio po każdorazowym opróżnieniu magazynu mięsa niezdatnego do spożycia przeprowadza się czyszczenie, mycie i dezynfekcję tego magazynu.

§ 8. Magazyn mięsa niezdatnego do spożycia wyposaża się w:

- 1) trwałe i nienasiąkliwe, łatwe do mycia i odkażania posadzki, ze spadkiem w kierunku instalacji kanalizacyjnej, przy czym kratki lub kanały ściekowe powinny być wyposażone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków;
- 2) ściany wykonane z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych, do wysokości co najmniej 2 metrów, o jasnej powierzchni, łatwej do zmywania i odkażania; styki między ścianami oraz ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone, a promień zaokrąglenia powinien być nie mniejszy niż 6 cm;
- 3) sufity jasne o powierzchni łatwej do zmywania, wykonane z materiału zapobiegającego osadzaniu się brudu i pleśni;
- 4) drzwi wykonane z materiału odpornego na korozję i uszkodzenia, łatwego do mycia, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, powinny być obudowane materiałem odpornym na korozję i uszkodzenia;
- 5) punkty świetlne zabezpieczone osłonami;
- 6) urządzenia zabezpieczające przed dostępem szkodników i owadów.

§ 9. 1. Mięso niezdatne do spożycia przewozi się w pojemnikach, całkowicie obudowanymi oraz szczelnymi środkami transportu, z zastrzeżeniem ust. 3.

2. Niedozwolone jest jednoczesne przewożenie tym samym środkiem transportu mięsa warunkowo zdatnego do spożycia i mięsa niezdatnego do spożycia, a także przewożenie takiego mięsa razem z mięsem zdatnym do spożycia lub innymi towarami.

3. Dopuszcza się przewóz mięsa niezdatnego do spożycia środkiem transportu przykrytym plandeką.

4. Pojemniki i środki transportu używane do przewożenia mięsa niezdatnego do spożycia oraz urządzenia

i sprzęt, które miały kontakt z tym mięsem, oczyszcza się, myje i dezynfekuje po każdorazowym ich użyciu, a materiały użyte do opakowania tego mięsa niszczy się.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

1296

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 11 września 2002 r.

w sprawie sposobu badania zwierząt rzeźnych i mięsa tych zwierząt oraz mięsa zwierząt łownych.

Na podstawie art. 32 pkt 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. 1. Rozporządzenie określa:

- 1) sposób badania zwierząt rzeźnych;
- 2) sposób badania mięsa zwierząt rzeźnych i łownych;
- 3) sposób oceny mięsa;
- 4) znakowanie mięsa po zbadaniu;
- 5) sposób wykorzystania mięsa warunkowo zdatnego do spożycia i mięsa niezdatnego do spożycia;
- 6) sposób prowadzenia dokumentacji;
- 7) wzory świadectw zdrowia:
 - a) dla zwierząt rzeźnych przeznaczonych do uboju,
 - b) dla drobiu przeznaczonego do uboju,
 - c) dla zwierząt poddanych ubojowi z konieczności.

2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) tuszy (tuszce) — rozumie się przez to ubite lub odstrzelone zwierzę, przedstawione do badania po wykonaniu określonych zabiegów technologicznych;
- 2) mięsie zdatnym do spożycia — rozumie się przez to mięso po zbadaniu i oznakowaniu dopuszczone do spożycia;

- 3) mięsie warunkowo zdatnym do spożycia — rozumie się przez to mięso zbadane, oznakowane i dopuszczone do spożycia po poddaniu go zabiegom uzdatniającym, które są określone w odrębnych przepisach;
- 4) mięsie niezdatnym do spożycia — rozumie się przez to mięso zbadane i niedopuszczone do spożycia, oznakowane jako nienadające się do spożycia.

Rozdział 2

Badanie przedubojowe

§ 2. 1. Badanie przedubojowe obejmuje:

- 1) kontrolę dokumentów towarzyszących zwierzętom przeznaczonym do uboju, w tym świadectw zdrowia;
- 2) ocenę stanu zdrowia zwierząt przed skierowaniem ich do uboju.

2. Wzór świadectwa zdrowia dla zwierząt rzeźnych przeznaczonych do uboju zawiera załącznik nr 1 do rozporządzenia.

§ 3. 1. Ocena stanu zdrowia zwierząt, o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 2, polega na sprawdzeniu, czy zwierzęta:

- 1) wykazują objawy chorobowe charakterystyczne dla chorób zakaźnych zwierząt lub podejrzewa się je o zakażenie tymi chorobami;
- 2) wykazują inne objawy chorobowe, zaburzenia ogólne lub objawy wskazujące, że są pod wpływem działania środków farmaceutycznych bądź innych substancji mających wpływ na ocenę mięsa;
- 3) są zmęczone, zranione lub nadmiernie pobudzone, w szczególności dotyczy to bydła, świń, owiec, kóz, koni i ich mieszańców;