

1272**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 17 lipca 2003 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy uboju zwierząt rzeźnych oraz rozbiorze i wprowadzaniu na rynek mięsa tych zwierząt

Na podstawie art. 32 ust. 1 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. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1**Przepisy ogólne**

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy:

- 1) uboju zwierząt rzeźnych;
- 2) rozbiorze, składowaniu i wprowadzaniu na rynek mięsa zwierząt, o których mowa w pkt 1.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) świeżym mięsie — rozumie się przez to mięso niepoddane procesowi technologicznemu, z wyjątkiem chłodzenia lub mrożenia;
- 2) mięsie oddzielonym mechanicznie (MOM) — rozumie się przez to mięso otrzymane poprzez mechaniczne oddzielenie tkanek przylegających do kości, z wyjątkiem kości głowy, odcinków dalszych kończyn położonych poniżej stawów nadgarstka i skokowego, kręgosłupa przeżuwaczy i kręgów ogonowych świń, przeznaczone do dalszego przetworstwa;
- 3) tuszy — rozumie się przez to ciało ubitego zwierzęcia po wykrwawieniu, wytrzewieniu oraz usunięciu kończyn w stawie nadgarstkowym i skokowym, ogona i wymienia, a także po oskórowaniu i usunięciu głowy; skórowanie, usuwanie głowy i kończyn może nie dotyczyć świń;
- 4) tuszce drobiowej — rozumie się przez to całe ciało drobiu uzyskane po wykrwawieniu, pozbawieniu piór i łap oraz wypatroszeniu, jednakże usunięcie serca, wątroby, płuc, żołądka i nerek, odcięcie nóg w stawie skokowym i głowy nie jest wymagane;
- 5) środkach transportu — rozumie się przez to część ładunkową samochodów, wagonów kolejowych oraz samolotów, ładownie statków lub kontenery,

używane do przewożenia zwierząt lub środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego;

6) jednostkach przeliczeniowych rozumie się przez to:

- a) 1 sztukę bydła w wieku powyżej 3 miesięcy albo 1 konia — stanowiące 1 jednostkę przeliczeniową,
 - b) 1 sztukę bydła w wieku do 3 miesięcy — stanowiącą 0,5 jednostki przeliczeniowej,
 - c) 1 swinie:
 - powyżej 100 kilogramów żywej wagi — stanowiącą 0,20 jednostki przeliczeniowej,
 - do 100 kilogramów żywej wagi — stanowiącą 0,15 jednostki przeliczeniowej,
 - poniżej 15 kilogramów żywej wagi — stanowiącą 0,05 jednostki przeliczeniowej,
 - d) 1 owcę lub 1 kozę — stanowiące 0,10 jednostki przeliczeniowej,
 - e) 1 owcę lub 1 kozę poniżej 15 kilogramów żywej wagi — stanowiące 0,05 jednostki przeliczeniowej;
- 7) rozbiorze mięsa — rozumie się przez to podział tuszy w przypadku drobiu, nutrii i królików, a w przypadku pozostałych gatunków zwierząt — podział na więcej niż 3 części półtuszy.

§ 3. 1. Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy uboju zwierząt rzeźnych oraz rozbiorze, składowaniu i transporcie mięsa tych zwierząt przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej regulują przepisy odrębne.

2. Wymagania, o których mowa w § 4 ust. 1—3, § 9, § 14, § 23, § 25, § 26 ust. 1 i 5—9, § 27 i § 43 ust. 1—3 i 5, stosuje się odpowiednio do gospodarstw, w których dokonuje się uboju świń, owiec, kóz i cieląt w wieku do 3 miesięcy na terenie gospodarstwa, jeżeli pozyskane mięso jest przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej.

Rozdział 2**Warunki lokalizacyjne, techniczne, organizacyjne i sanitarne**

§ 4. 1. Teren rzeźni powinien być ogrodzony.

2. Rozmieszczenie budynków, dróg wewnętrznych i usytuowanie pomieszczeń w rzeźni powinno wykluczać możliwość zanieczyszczania mięsa i zapewniać utrzymywanie rozdziału stref surowca, półproduktu i wyrobu gotowego.

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).

²⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450 i Nr 122, poz. 1144.

3. Nawierzchnia dróg wewnętrznych powinna być utwardzona.

4. W pomieszczeniach, w których mięso jest pozyskiwane, poddawane rozbiorowi lub magazynowane, oraz w korytarzach, przez które jest transportowane, znajdują się:

- 1) wodoodporne posadzki łatwe do mycia i odkażania, z materiałów nieulegających rozkładowi, o konstrukcji ułatwiającej spływanie wody do kanałów ściekowych, wyposażonych w kratki i syfony kanalizacyjne zapobiegające cofaniu się wody i wydzielaniu przykrych zapachów;
- 2) ściany gładkie z materiałów wodoodpornych, nie toksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w jasnych kolorach, do wysokości co najmniej:
 - a) 3 m — w pomieszczeniu ubojowym,
 - b) do wysokości przechowywanego towaru — w chłodni i magazynie,
 - c) 2 m — w innych pomieszczeniach,przy czym styki między ścianami oraz między ścianami i posadzkami, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni i mroźni, zaokrągla się;
- 3) drzwi, futryny drzwiowe i okienne wykonane z materiału nieulegającego korozji, nienasiąkliwego, łatwego do mycia, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, obudowuje się je szczelnie na całej powierzchni;
- 4) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzaniu się skroplin;
- 5) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmiennające barw oświetlanego obiektu, o natężeniu:
 - a) 540 lx — na stanowiskach badania — mierzonym na powierzchni badanej,
 - b) 300 lx — w pomieszczeniach produkcyjnych — mierzonym na posadzce,
 - c) 120 lx — w pozostałych pomieszczeniach lub miejscach,punkty świetlne zabezpiecza się osłonami z materiału bezropryskowego;
- 6) sufity o powierzchni łatwej do oczyszczania i o konstrukcji zapobiegającej gromadzeniu się brudu lub pleśni;
- 7) umywalki umieszczone jak najbliżej stanowisk pracy i w ilości odpowiedniej do liczby osób zatrudnionych, z doprowadzoną bieżącą wodą spełniającą warunki dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, o temperaturze 35—40 °C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; krany nie mogą być uruchamiane za pomocą rąk;
- 8) urządzenia do odkażania narzędzi ze stałym przepływem wody spełniającej warunki dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, o temperaturze nie niższej niż 82 °C, przy czym dopływ wody nie może być regulowany indywidualnie, a przelew wody nie może odbywać się do umywalk;
- 9) urządzenia zabezpieczające przed gryzoniami, owadami i ptakami.

5. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 4, stosuje się bezwonne i nieulegające rozkładowi materiały izolacyjne.

6. W pomieszczeniach chłodni i mroźni, w których przechowuje się mięso opakowane, oraz w pomieszczeniach i w korytarzach, którymi przewozi się mięso świeże, posadzki są wodoodporne; chłodnię zaopatruje się w urządzenia do usuwania wody z posadzki.

7. Kierujący rzeźnią prowadzi wykaz osób wchodzących na teren rzeźni i z niej wychodzących.

§ 5. 1. Rzeźnię wyposaża się w:

- 1) urządzenia i sprzęt mające bezpośredni kontakt z mięsem, wykonane z materiału odpornego na korozję i działanie środków chemicznych, łatwe do mycia i odkażania;
- 2) wodoszczelne pojemniki, nieulegające korozji, z pokrywami i zamknięciami służącymi do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia, albo hermetyczny system pneumatycznego usuwania takiego mięsa;
- 3) system chłodniczy zapewniający utrzymywanie temperatur mięsa, o których mowa w § 14;
- 4) termometry i urządzenia do stałej rejestracji temperatury w pomieszczeniach z kontrolowaną temperaturą.

2. Załadunek mięsa w rzeźni odbywa się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczanie tego mięsa.

§ 6. 1. Do rzeźni doprowadza się bieżącą wodę, która spełnia warunki dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, pod ciśnieniem i w ilości wystarczającej do celów technologicznych i sanitarnych.

2. Punkty czerpalne wody, o której mowa w ust. 1, numeruje się kolejnymi cyframi rozpoczynającymi się od nr 1 — dla potrzeb zakładowego planu badania wody; przewody, do których przyłącza się węże do celów porządkowych oraz których końcówki znajdują się poniżej powierzchni wody, zaopatruje się w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania wody.

3. Do wytwarzania pary wodnej do celów technicznych lub dla celów przeciwpożarowych i chłodniczych dopuszcza się używanie wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi.

4. Przewody doprowadzające wodę niespełniającą warunków, o których mowa w ust. 1, oznacza się w sposób umożliwiający rozróżnienie tych przewodów.

5. Przewody, o których mowa w ust. 4, nie mogą przechodzić przez pomieszczenia produkcyjne.

§ 7. 1. Rzeźnia powinna posiadać system usuwania odpadów stałych i płynnych, wykluczający zanieczyszczanie mięsa.

2. Odpływ wody z urządzeń przeznaczonych do celów technologicznych i sanitarnych, w tym również z tac pod parownikami, łączy się bezpośrednio z kanalizacją.

§ 8. W rzeźni znajdują się:

- 1) pomieszczenia magazynowe do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli czynności pakowania są wykonywane w zakładzie;
- 2) szatnie dla personelu, podzielone na część czystą i brudną, z nienasiąkliwymi i łatwymi do mycia posadzkami oraz ścianami, rozdzielone strefą sanitarną wyposażoną w natryski, umywalki i ubikacje;
- 3) toalety wyposażone w umywalki zaopatrzone w ciepłą wodę, środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użycia; drzwi ubikacji nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych;
- 4) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do przechowywania środków myjących i odkażających;
- 5) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do przechowywania środków chemicznych i przeciw szkodnikom;
- 6) chłodzone pomieszczenie na odpady stałe, jeżeli nie są one codziennie usuwane z rzeźni;
- 7) pomieszczenie do mycia sprzętu ruchomego.

§ 9. 1. W zależności od rodzaju prowadzonej produkcji w zakładzie znajdują się myjnie środków transportu, położone odpowiednio w strefie przywozu i przyjęcia żywca oraz w części wysyłki mięsa, o konstrukcji zapewniającej ich mycie i odkażanie w temperaturze poniżej 0 °C.

2. Myjnia środków transportu mięsa może znajdować się poza zakładem, jeżeli w myjni tej zapewnia się mycie i odkażanie w warunkach, o których mowa w ust. 1.

3. Przepisów ust. 1 i 2 nie stosuje się do chłodni składowych otrzymujących i wysyłających wyłącznie opakowane mięso świeże.

§ 10. 1. W rzeźni znajdują się:

- 1) magazyn żywca wyposażony w urządzenia do pojenia zwierząt, a w przypadku rzeźni, w których przetrzymuje się zwierzęta przez noc, także urządzenia do karmienia zwierząt;
- 2) stanowisko do badania przedubojowego, z oświetleniem o natężeniu 540 lx — mierzonym na poziomie 1 m od posadzki, wyposażone w umywalkę;
- 3) kojce dla zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, z oddzielnym odprowadzeniem kanalizacyjnym, o ścianach litych, do wysokości wykluczającej kontakt z innymi zwierzętami;
- 4) pomieszczenia do uboju zwierząt, w których możliwe jest wykonywanie czynności ubojowych i usuwanie odpadów poubojowych w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa;
- 5) oddzielna linia do uboju świń, jeżeli w rzeźni dokonuje się uboju również innych gatunków zwierząt;
- 6) stanowiska do badania poubojowego wyposażone w umywalkę oraz sterylizator do narzędzi;
- 7) pomieszczenie do opróżniania żołądków i jelit (jeliczarnia), z wydzieloną częścią brudną służącą do opróżniania żołądków i jelit oraz częścią czystą,

w której odbywa się obróbka żołądków i jelit, kalibracja i solenie, z zastrzeżeniem § 26 ust. 2;

- 8) pomieszczenie do magazynowania skór, rogów, racic i szczeciny;
- 9) pomieszczenie do magazynowania i rozdziału narządów wewnętrznych, z wydzielonym miejscem do ich pakowania, jeżeli takie czynności są wykonywane w rzeźni;
- 10) magazyn poubojowy do przetrzymywania mięsa co najmniej z jednodniowego uboju, o konstrukcji wykluczającej stykanie się mięsa z posadzką i ścianami;
- 11) chłodzone pomieszczenie lub miejsce w chłodni wydzielone do przetrzymywania mięsa tymczasowo zajętego, wykluczające kontakt z mięsem zdatnym do spożycia;
- 12) linia ubojowa umożliwiająca po oszołomieniu przeprowadzenie obróbki poubojowej na zawieszonym zwierzęciu, z wyjątkiem czynności wykrwawiania świń i owiec oraz oparzania i odszczeciniania świń, które mogą być wykonywane na zwierzęciu w pozycji leżącej;
- 13) urządzenie do transportu tusz w pozycji wiszącej do magazynu poubojowego;
- 14) zamknięte pomieszczenie do wyłącznego użytku urzędowego lekarza weterynarii, wyposażone w sprzęt umożliwiający badanie na włośnię, w tym metodą wytrawiania, jeżeli takie badanie przeprowadza się w rzeźni;
- 15) pomieszczenie do wykrawania mięsa z głów bydła powyżej 12. miesiąca życia, wyposażone w umywalkę i sterylizator do narzędzi, jeżeli takie czynności wykonywane są w rzeźni;
- 16) pomieszczenie do magazynowania materiału szczególnego ryzyka, jeżeli w rzeźni wykonywany jest ubój przeżuwaczy;
- 17) pomieszczenie do barwienia materiału szczególnego ryzyka, jeżeli w pomieszczeniu, o którym mowa w pkt 16, nie jest możliwe wydzielenie miejsca do barwienia;
- 18) wydzielone miejsca i urządzenia do załadunku mięsa uniemożliwiające jego zanieczyszczenie.

2. W rzeźni zapewnia się pomoc w czasie badania zwierząt.

3. Oddzielna linia do uboju świń nie jest wymagana, jeżeli ubój świń oraz innych gatunków zwierząt odbywa się w oddzielnych cyklach ubojowych; wydziela się wtedy miejsce do oparzania, odszczeciniania i opalania, oddalone od linii ubojowej innych gatunków zwierząt co najmniej o 5 m, albo oddziela się trwałą przegrodą o wysokości co najmniej 3 m.

4. Pomieszczenia rzeźni powinny być podzielone na strefy o wysokim i niskim stopniu zagrożenia mikrobiologicznego (odpowiednio strefa czysta i brudna), przy czym na granicy tych stref instaluje się myjki do butów oraz umywalki, jeżeli mycie butów odbywa się ręcznie.

5. Jeżeli nawóz przetrzymywany jest na terenie rzeźni, składowe się go w miejscu wydzielonym, służącym do tego celu.

6. W rzeźniach, wyposażonych w linie ubojowe o automatycznym przesuwie taśmy, w których przeprowadza się badanie na włośnię, znajduje się laboratorium wyposażone w:

- 1) zamykane pomieszczenie do przygotowywania próbek, z gładkimi i łatwo zmywalnymi ścianami do wysokości co najmniej 2 m, w jasnym kolorze, oraz z urządzeniami do mycia i odkażania rąk;
- 2) zaciemnione pomieszczenie do przeprowadzania badań za pomocą trychinoskopu lub mikroskopu;
- 3) wentylację lub urządzenia klimatyzacyjne zapewniające temperaturę pomieszczenia nie wyższą niż 25 °C;
- 4) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmiennące barw oświetlanego obiektu; punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;
- 5) myjnię lub wydzielone miejsce do oczyszczania i odkażania sprzętu z wodoodporną posadzką, łatwą do mycia i odkażania, oraz ścianami gładkimi, jasnymi i zmywalnymi do wysokości co najmniej 2 m;
- 6) przebieralnię, toalety, umywalki z ciepłą i zimną wodą bieżącą, zaopatrzone w środki myjące, odkażające i ręczniki jednorazowego użytku, jeżeli pracownicy laboratorium nie korzystają z innej szatni, oraz pomieszczenie socjalne wtedy, gdy jest to niezbędne;
- 7) wodoszczelne, nierdzewne pojemniki do zbierania próbek po badaniu, z hermetycznie zamykanymi pokrywami, uniemożliwiającymi usuwanie zawartości przez osoby nieupoważnione.

§ 11. Mięso po uboju i po oznakowaniu przechowywane się w magazynie poubojowym zapewniającym temperaturę mięsa, o której mowa w § 14.

§ 12. 1. Rzeźnia strusi spełnia wymagania, o których mowa w § 4—9 oraz w § 10 ust. 1 pkt 10.

2. W rzeźni, o której mowa w ust. 1, znajdują się ponadto:

- 1) magazyn żywca;
- 2) pomieszczenie lub zadaszone miejsce do wyładunku zwierząt i przeprowadzania badania przedubojowego, łatwe do mycia i odkażania, w którym dopuszcza się mycie i odkażanie środków transportu;
- 3) pomieszczenie do uboju z wydzielonymi strefami do oszołamiania, wykrwawiania, pomieszczenie do skubania z odpowiednio oddaloną strefą skórowania, przy czym pomieszczenie do uboju może łączyć się z pomieszczeniem, o którym mowa w pkt 2, poprzez drzwi zaopatrzone w urządzenie samozamykające; transport ubitych zwierząt odbywa się w pozycji wiszącej;
- 4) pomieszczenie ze stanowiskami do skórowania, wytrzewiania oraz dalszej obróbki, łączące się z pomieszczeniem, o którym mowa w pkt 3;
- 5) stanowiska badania poubojowego, wyposażone w umywalkę, sterylizator do sprzętu oraz urządzenie do zawieszania tusz tymczasowo zajętych;

- 6) pomieszczenia do przetrzymywania skór i pozyskiwania pierza, wyposażone w zamykane pojemniki;
- 7) pomieszczenie chłodnicze do przetrzymywania mięsa z wydzieloną częścią do przechowywania mięsa tymczasowo zajętego;
- 8) umywalki i toalety dla osób mających kontakt ze zwierzętami.

3. Ubój strusi jest dopuszczalny w rzeźniach prowadzących ubój innych gatunków zwierząt, z wyłączeniem rzeźni drobiu, królików i nutrii, jeżeli ubój ten prowadzony jest w wydzielonym cyklu ubojowym.

§ 13. 1. Rzeźnie drobiu, królików i nutrii spełniają wymagania, o których mowa w § 4—9.

2. W rzeźniach, o których mowa w ust. 1, znajdują się ponadto:

- 1) magazyn żywca — w przypadku uboju nutrii i królików;
- 2) pomieszczenie lub zadaszone miejsce do wyładunku zwierząt i przeprowadzania badania przedubojowego, łatwe do mycia i odkażania, w którym dopuszcza się mycie i odkażanie środków transportu oraz klatek transportowych;
- 3) pomieszczenie do uboju, z wydzielonymi strefami do oszołamiania i wykrwawiania oraz oparzania, skubania drobiu lub skórowania królików i nutrii, przy czym pomieszczenie uboju oddziela się od pomieszczenia, o którym mowa w pkt 2, automatycznie zamykanymi drzwiami; transport ubitych zwierząt odbywa się w pozycji wiszącej, przez otwór w ścianie;
- 4) linia ubojowa z sygnalizacją wstrzymującą zawieszanie drobiu, królików albo nutrii;
- 5) pomieszczenie wytrzewiania oraz dalszej obróbki; stanowisko wytrzewiania oddziela się od pozostałych stanowisk ścianą o wysokości co najmniej 3 m, przy czym pomieszczenie to może łączyć się z pomieszczeniem, o którym mowa w pkt 3, poprzez otwór w ścianie i automatycznie zamykane drzwi;
- 6) pomieszczenie do badania na włośnię — w przypadku uboju nutrii;
- 7) stanowiska badania poubojowego, wyposażone w umywalkę, sterylizator do sprzętu oraz urządzenie do zawieszania tusz tymczasowo zajętych;
- 8) pomieszczenia do obróbki i suszenia pierza albo obróbki i przetrzymywania skór;
- 9) pomieszczenie chłodnicze do przechowywania mięsa, z wydzieloną częścią do przechowywania mięsa tymczasowo zajętego;
- 10) pomieszczenie albo miejsce do przechowywania piór, jeżeli są one odzyskiwane;
- 11) umywalki i toalety dla osób mających kontakt ze zwierzętami;
- 12) pomieszczenie albo miejsce do wykonywania sekcji zwierząt padłych w czasie transportu wyposażone w umywalkę, urządzenie do mycia i odkażania sprzętu oraz miejsce na odzież roboczą.

3. W przypadku gdy łapy drobiu pozyskuje się do celów spożywczych, oddziela się je od tuszki w części brudnej hali ubojowej i umieszcza w tym samym pojemniku, przy czym w przypadku oceny nawet jednej tuszki za niezdatną do spożycia, całą zawartość pojemnika uznaje się za niezdatną do spożycia.

§ 14. 1. Temperatura świeżego mięsa podczas rozbioru, przechowywania i transportu nie może być wyższa niż:

- 1) 4 °C — w przypadku chłodzonego mięsa drobiu, królików i nutrii;
- 2) 3 °C — w przypadku chłodzonych narządów wewnętrznych i mięsa z głów;
- 3) 7 °C — w przypadku chłodzonego mięsa innych gatunków zwierząt rzeźnych.

2. Temperatura przechowywania i transportu mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) nie może być wyższa niż minus 18 °C.

§ 15. 1. W zakładzie rozbioru znajdują się:

- 1) pomieszczenia chłodnicze, a jeżeli to niezbędne zamrażalnice do przechowywania mięsa; mięso opakowane nie może być przechowywane z mięsem nieopakowanym;
- 2) pomieszczenie do rozbioru oraz pakowania mięsa w opakowania jednostkowe, wyposażone w termometr oraz urządzenie umożliwiające automatyczną rejestrację temperatury pomieszczenia;
- 3) chłodzone pomieszczenie albo miejsce do pozyskiwania mięsa oddzielonego mechanicznie, jeżeli jest ono pozyskiwane;
- 4) pomieszczenie do pakowania mięsa w opakowania zbiorcze;
- 5) chłodzone pomieszczenie do przechowywania odpadów zwierzęcych, jeżeli nie są one codziennie usuwane z zakładu;
- 6) pomieszczenie lub wydzielone miejsce w pomieszczeniu, o którym mowa w pkt 5, do barwienia i przechowywania materiału szczególnego ryzyka, jeżeli w trakcie rozbioru taki materiał jest pozyskiwany.

2. Ogrodzenie nie jest wymagane, jeżeli zakład rozbioru stanowi część zakładu produkującego środki spożywcze lub punktu sprzedaży detalicznej, a jednocześnie zakład rozbioru posiada urządzenia zabezpieczające przed gryzoniami, owadami i ptakami.

3. Do zakładów rozbioru stosuje się odpowiednio wymagania, o których mowa w § 4—9.

§ 16. W zakładzie rozbioru drobiu znajduje się pomieszczenie do patroszenia i pomieszczenie do przetrzymywania tuszek drobiowych w temperaturze 4 °C, jeżeli stosowane są technologie opóźnionego lub częściowego patroszenia.

§ 17. 1. Osoby, których rodzaj pracy wymaga stykania się z mięsem opakowanym i nieopakowanym, powinni używać czystej, w jasnym kolorze odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zastaniającego włosy.

2. Odzież roboczą zmienia się codziennie oraz każdorazowo po jej zabrudzeniu.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1:

- 1) powinny myć ręce przed każdorazowym przystąpieniem do pracy;
- 2) nie mogą podczas pracy nosić biżuterii oraz zegarków;
- 3) skaleczenia lub otarcia rąk powinny zabezpieczyć wodoodpornym opatrunkiem.

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

§ 18. 1. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt, które mają bezpośredni kontakt z mięsem, utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych wykluczających zanieczyszczanie mięsa.

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

3. Na teren rzeźni niedopuszczalne jest wprowadzanie zwierząt nieprzeznaczonych do uboju, z wyjątkiem zwierząt wykorzystywanych do wykonywania niezbędnych czynności na terenie rzeźni.

4. W pomieszczeniach rzeźni, w których przebywa lub przez które jest transportowane mięso, nie dopuszcza się stosowania trocin i innych środków przeciwpoślizgowych.

Rozdział 3

Warunki weterynaryjne wymagane przy uboju zwierząt rzeźnych

§ 19. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczeń ubojowych niezwłocznie poddaje się ubojowi po uprzednim oszołomieniu, a obróbkę poubojową przeprowadza się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa.

§ 20. 1. Nie dopuszcza się do uboju zwierząt, u których w wyniku badania przedubojowego stwierdzono objawy chorobowe lub zaburzenia ogólne, mogące wskazywać, że mięso może być niezdatne do spożycia.

2. Przepis ust. 1 stosuje się również w przypadku podejrzenia, że zwierzętom podano substancje mogące spowodować, że mięso będzie niezdatne do spożycia.

3. Do uboju dopuszcza się wyłącznie zwierzęta czyste, z wyjątkiem przypadków, gdy ubój ma na celu skrócenie cierpienia zwierząt, spowodowanych wypadkiem lub nagłą chorobą.

4. Bydło, owce oraz kozy nie mogą być:

- 1) oszołomiane poprzez wtłaczanie gazu do jamy czaszkowej;
- 2) poddawane ubojowi poprzez zmiżdżenie centralnego układu nerwowego za pomocą pręta wprowadzanego do jamy czaszkowej.

§ 21. 1. Wykrwawianie zwierzęcia powinno być całkowite.

2. Krew przeznaczoną do spożycia przez ludzi pozyskuje się przy użyciu urządzeń o zamkniętym obiegu.

3. Krew, o której mowa w ust. 2, może być mieszana wyłącznie narzędziami przeznaczonymi do tego celu, o powierzchni gładkiej, łatwej do mycia i odkażania.

4. Pojemniki z krwią powinny być oznaczone i zabezpieczone do czasu zakończenia badania poubojowego, w tym także badania na włośnię.

5. W przypadku gdy krew jest zbierana od wielu zwierząt do tego samego pojemnika, całą zawartość tego pojemnika uznaje się za niezdatną do spożycia, jeżeli tuszę jednego z tych zwierząt oceniono jako niezdatną do spożycia.

§ 22. 1. Na stanowiskach wykrwawiania i wytrzewiania zwierząt instaluje się kabiny wyposażone w urządzenia natryskowe do mycia fartuchów i obuwia roboczego, połączone bezpośrednio z kanalizacją; wejście do kabiny nie może być usytuowane naprzeciwko linii ubojowej.

2. Wymagań, o których mowa w ust. 1, nie stosuje się do rzeźni drobiu, nutrii i królików.

§ 23. 1. Ubój sanitarny powinien odbywać się w oddzielnym pomieszczeniu ubojowym lub w hali uboju po zakończeniu uboju zwierząt zdrowych i po usunięciu mięsa pozyskanego z uboju tych zwierząt do pomieszczenia chłodni.

2. Po zakończeniu uboju sanitarnego, pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt poddaje się myciu i odkażaniu pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

§ 24. 1. W rzeźniach wyposażonych w linie ubojowe o zautomatyzowanym przesuwie taśmy znajdują się stanowiska badania poubojowego:

- 1) tusz;
- 2) narządów jamy brzusznej;
- 3) narządów jamy piersiowej;
- 4) głów bydła.

2. Konstrukcja linii ubojowej powinna zapewniać pełną synchronizację przesuwu taśmy, aby badanie poubojowe poszczególnych części zwierzęcia, o których mowa w ust. 1, odbywało się jednocześnie.

3. Stanowiska badania poubojowego tusz wyposaża się w wyłącznik przesuwu taśmy lub przekątnik tuszy na oddzielny tor do badania szczegółowego.

4. Odpady poubojowe ze stanowisk obróbki poubojowej usuwa się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczanie mięsa.

§ 25. 1. Zwierzęta po uboju niezwłocznie skóruje się, a ze świń niepoddanych skórowaniu usuwa się szczecinę.

2. Nie skóruje się głów cieląt w przypadku stosowania technologii pozbawiania sierści skóry głowy.

3. Przy usuwaniu szczeciny jest dopuszczalne stosowanie preparatów chemicznych, pod warunkiem że po ich zastosowaniu tusze zostaną opłukane wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

4. Przy oparzeniu zanurzeniowym wodę w oparzelniku wymienia się nie rzadziej niż raz dziennie.

§ 26. 1. Wytrzewianie zwierząt przeprowadza się niezwłocznie, nie później niż w ciągu 45 minut po oszołomieniu lub 30 minut po wykrwawieniu.

2. Opróżnianie i czyszczenie żołądków świń i drobiu, które jest wykonywane mechanicznie w zamkniętym obiegu, przeprowadza się w pomieszczeniu ubojowym, jeżeli:

- 1) urządzenie do oddzielania jelit od żołądka oraz opróżniania i czyszczenia żołądka wyklucza możliwość zanieczyszczenia mięsa oraz jest oddzielone od linii ubojowej przegrodą o wysokości co najmniej 3 m;
- 2) wodę zużytą do opróżniania i czyszczenia żołądków oraz zawartość żołądków usunięto w zamkniętym obiegu do kanalizacji;
- 3) żołądki po oczyszczeniu przekazano niezwłocznie do magazynu służącego do tego celu.

3. Obróbkę żołądków powinny wykonywać osoby niemające kontaktu z mięsem.

4. Urządzenie, o którym mowa w ust. 2 pkt 1, wyposaża się w wyciąg mechaniczny powietrza, uniemożliwiający przenikanie do mięsa obcych zapachów.

5. Narządy wewnętrzne oddziela się od tuszy albo tuszki drobiowej w sposób zapewniający identyfikację z tuszą lub pozostawia przy niej za pomocą naturalnych połączeń.

6. Nerki u wszystkich gatunków zwierząt uwalnia się z tkanki tłuszczowej, a u bydła, świń i zwierząt jednokopytnych ponadto wyfuszczą się z torebki.

7. Nacinanie powłok brzusznych i wytrzewianie przeprowadza się w sposób wykluczający zanieczyszczenie mięsa i narządów wewnętrznych treścią przewodu pokarmowego, żółcią lub moczem.

8. Tusze świń w wieku powyżej 4 tygodni, tusze bydła w wieku powyżej 6 miesięcy, tusze owiec i kóz w wieku powyżej 12 miesięcy oraz koni bez względu na wiek przed badaniem poubojowym przepoławia się wzdłuż kręgosłupa, chyba że uniemożliwiają to względy technologiczne lub inne są wymagania odbiorcy tych tusz.

9. Tusze owiec i kóz w wieku powyżej 12 miesięcy, tusze bydła w wieku powyżej 6 miesięcy mogą być rozdzielane poprzez wycięcie kręgosłupa.

§ 27. 1. Usuwanie zanieczyszczeń z mięsa odbywa się wyłącznie poprzez wycięcie części, która uległa zanieczyszczeniu.

2. Oczyszczanie zanieczyszczeń z mięsa płótnem lub innym materiałem oraz przez zdmuchiwanie powietrzem jest niedopuszczalne.

3. Do czasu zakończenia badania poubojowego tusze i narządy wewnętrzne pochodzące od różnych zwierząt nie mogą stykać się ze sobą.

4. Mięso i narządy wewnętrzne zbadane nie mogą mieć kontaktu z mięsem i narządami wewnętrznymi niezbadanymi.

5. Tusze i narządy wewnętrzne uznane za niezdatne do spożycia nie mogą stykać się z mięsem i narządami wewnętrznymi zdatnymi do spożycia i powinny być usuwane z pomieszczeń ubojowych niezwłocznie po dokonaniu oceny mięsa.

6. Obróbkę poubojową wykonuje się czystymi i odkażonymi narzędziami; narzędzia nie mogą być pozostawione lub przetrzymywane w mięsie lub na jego powierzchni.

7. W czasie wykonywania obróbki poubojowej zawieszona zwierzę nie może dotykać podłogi.

8. Skórowanie jagniąt i koźląt o wadze do 15 kg jest dopuszczalne za pomocą sprężonego powietrza, jeżeli nie spowoduje to zanieczyszczenia mięsa.

9. Części zwierząt, które stanowią materiał szczególnego ryzyka, po badaniu poubojowym:

- 1) oddziela się od pozostałych części zwierzęcia;
- 2) zabarwia się w pomieszczeniu do barwienia, o którym mowa w § 10 ust. 1 pkt 17;
- 3) przechowuje się przed wysyłką w pomieszczeniu do magazynowania, o którym mowa w § 10 ust. 1 pkt 16.

§ 28. 1. Nie poddaje się ubojowi drobiu, u którego stwierdzono objawy ornitozy lub salmonelozy oraz, w przypadku królików — myksomatozy.

2. Drób po uboju niezwłocznie skubie się.

3. Tuszki drobiowe myje się wyłącznie wodą bieżącą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

4. Dzielenie tuszek drobiowych przed zakończeniem badania poubojowego jest niedopuszczalne.

§ 29. Szybkość przesuwu linii ubojowej drobiu, nutrii oraz królików powinna umożliwiać wykonanie badania poubojowego bez konieczności zatrzymywania linii ubojowej.

§ 30. 1. Po zakończeniu badania poubojowego tuszek drobiowych narządy wewnętrzne, z wyjątkiem nerek, niezwłocznie wyjmuje się z tuszki.

2. Narządy wewnętrzne drobiu, nutrii oraz królików uznane za zdatne do spożycia myje się niezwłocznie w bieżącej wodzie spełniającej warunki dla wody prze-

znaczanej do spożycia przez ludzi i przekazuje do magazynu albo umieszcza ponownie wewnątrz tuszek drobiowych.

3. Usuwanie części niejadalnych drobiu, nutrii oraz królików odbywa się w kierunku przeciwnym do kierunku przesuwu taśmy ubojowej.

4. Otwieranie żołądków na linii ubojowej drobiu, nutrii oraz królików jest niedopuszczalne, z zastrzeżeniem § 26 ust. 2 i 3.

§ 31. Tuszki drobiowe po zbadaniu i usunięciu narządów wewnętrznych spłukuje się wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, schładza do temperatury 4 °C w jak najkrótszym czasie.

§ 32. 1. Tuszki drobiowe poddawane schładzaniu poprzez zanurzenie w wodzie lub w wodzie z lodem, przed poddaniem ich schłodzeniu, myje się mechanicznie bieżącą wodą, przy czym minimalna ilość wody do płukania każdej tuszki wynosi:

- 1) 1,5 l — w przypadku tuszki o ciężarze do 2,5 kg;
- 2) 2,5 l — w przypadku tuszki o ciężarze powyżej 2,5 do 5 kg;
- 3) 3,5 l — w przypadku tuszki o ciężarze powyżej 5 kg.

2. Schładzanie tuszek drobiowych, o którym mowa w ust. 1, wykonuje się w następujących warunkach:

- 1) tuszki drobiowe powinny przechodzić przez jeden lub więcej zbiorników wody lub wody z lodem ze stałym przepływem wody, zwanych dalej „schładzalnikami”; dopuszcza się chłodzenie tuszek drobiowych polegające na mechanicznym mieszaniu tuszek przeciwprądami wody;
- 2) temperatura wody w schładzalnikach, mierzona w miejscu, w którym wpływa do zbiornika, nie może być wyższa niż 16 °C, a w miejscu, w którym wpływa ze zbiornika nie wyższa niż 4 °C;
- 3) chłodzenie tuszek drobiowych do temperatury 4 °C powinno nastąpić w jak najkrótszym czasie, a minimalny przepływ wody podczas procesu schładzania wynosi:
 - a) 2,5 l — na tuszkę o ciężarze do 2,5 kg,
 - b) 4,0 l — na tuszkę o ciężarze powyżej 2,5 do 5 kg,
 - c) 6,0 l — na tuszkę o ciężarze powyżej 5 kg;
- 4) przy zastosowaniu kilku zbiorników w schładzalniku napływ świeżej wody i odprowadzenie wody zużytej z każdego zbiornika reguluje się w taki sposób, aby przepływ wody przez ostatni zbiornik nie był mniejszy niż:
 - a) 1,0 l — na każdą tuszkę o wadze do 2,5 kg,
 - b) 1,5 l — na tuszkę o wadze powyżej 2,5 do 5 kg,
 - c) 2,0 l — na tuszkę o wadze powyżej 5 kg;
- 5) przy dokonywaniu obliczeń ilości wody, o których mowa w pkt 3 i 4, nie uwzględnia się wody wykorzystywanej do pierwszego napełniania zbiorników;
- 6) czas przebywania tuszek drobiowych w pierwszym zbiorniku schładzalnika nie może być dłuższy niż

30 minut, a w pozostałych zbiornikach schładzalnika nie dłuższy niż jest to niezbędne do osiągnięcia temperatury nie wyższej niż 4 °C w najgłębszych partiach mięśni tuszki drobiowej;

- 7) każdorazowe zatrzymanie pracy schładzalników, przed ponownym ich włączeniem, wymaga wydania oceny przydatności do spożycia tuszek drobiowych znajdujących się w schładzalniku;
- 8) schładzalniki codziennie opróżnia się, myje i odkłada;
- 9) mięso drobiu schłodzone w sposób, o którym mowa w pkt 1—6, podlega zamrożeniu, jeżeli jest przeznaczone na rynek państw członkowskich Unii Europejskiej.

§ 33. Urządzenia do sptukiwania i schładzania tuszek drobiowych, o których mowa w § 32, wyposaża się w aparaturę kontrolującą i rejestrującą:

- 1) ilość wody zużytej do sptukiwania tuszek drobiowych po wytrzewieniu;
- 2) temperaturę wody w schładzalnikach;
- 3) ilość wody zużytej do schładzania tuszek w schładzalnikach;
- 4) liczbę tuszek przekazywanych do schładzalników.

§ 34. 1. Tuszki drobiowe poddawane schładzaniu zanurzeniowemu w wodzie lub w wodzie z lodem, o którym mowa w § 32, podlegają badaniu bakteriologicznemu.

2. Podmiot prowadzący ubój drobiu przed zakończeniem uboju pobiera dwie tuszki po ich umyciu i przed przekazaniem do schładzalnika oraz dwie tuszki drobiowe bezpośrednio po zakończeniu schładzania i przekazuje je do badania bakteriologicznego, o którym mowa w ust. 1.

3. Badanie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje sprawdzenie:

- 1) ogólnej liczby bakterii tlenowych i względnie tlenowych na powierzchni 1 cm² skóry tuszki drobiowej;
- 2) liczby bakterii z grupy Coli na 1 cm² skóry tuszki drobiowej.

4. W wyniku przeprowadzonego badania, o którym mowa w ust. 1, podczas schładzania tuszek drobiowych w wodzie z lodem:

- 1) ogólna liczba bakterii tlenowych i względnie tlenowych na powierzchni 1 cm² skóry tuszki drobiowej nie może być większa niż 10⁵;
- 2) liczba bakterii z grupy Coli na 1 cm² skóry tuszki drobiowej nie może być większa niż 7 x 10⁴.

5. Badanie, o którym mowa w ust. 1, wykonuje się w trakcie uruchamiania linii produkcyjnej po dopuszczeniu zakładu do produkcji, a następnie w regularnych odstępach co 3 miesiące i każdorazowo po zmianach w technologii uboju.

6. Do czasu zakończenia badania poubojowego tuszki drobiowe i narządy wewnętrzne niezbadane nie

mogą stykać się z tuszkami drobiowymi i narządami zbadanymi; usuwanie, porcjowanie, poddawanie dalszej obróbce tuszek i narządów wewnętrznych, które nie są zbadane, jest niedopuszczalne.

7. Tuszki drobiowe i narządy wewnętrzne uznane za niezdatne do spożycia nie mogą stykać się z narządami i tuszkami zdatnymi do spożycia.

8. Tuszki drobiowe niezdatne do spożycia umieszcza się w oznakowanym pojemniku przechowywanym w wydzielonym oznakowanym pomieszczeniu lub w pojemnikach usytuowanych w miejscu uniemożliwiającym ich kontakt z mięsem zdatnym do spożycia.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne wymagane przy rozbiórce mięsa zwierząt rzeźnych

§ 35. 1. Temperatura pomieszczenia, w którym dokonuje się rozbioru mięsa, nie może być wyższa niż 12 °C i podlega automatycznej rejestracji.

2. Przed rozbiorem świeże mięso pochodzące z innego zakładu podlega sprawdzeniu przez pracowników zakładu, w szczególności w zakresie:

- 1) jego cech organoleptycznych;
- 2) zgodności znaków weterynaryjnych umieszczonych na mięsie oraz weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego umieszczonego w świadectwie zdrowia;
- 3) prawidłowości obróbki poubojowej.

3. Podczas rozbioru temperatura mięsa nie może być wyższa niż określona w § 14.

4. Dopuszcza się ze względów technologicznych rozbiór mięsa ciepłego, jeżeli tusze lub półtusze zostaną przetransportowane do pomieszczenia rozbioru bezpośrednio po uboju w pozycji wiszącej.

5. Rozbiór mięsa przeprowadza się w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie; w trakcie rozbioru z mięsa powinny być usunięte odłamki kości, skrzepy krwi i widoczne węzły chłonne.

6. Świeże mięso przeznaczone do rozbioru powinno być dostarczane do pomieszczenia rozbioru sukcesywnie w miarę usuwania mięsa z rozbioru do chłodni lub do oddziału pakowania.

7. Bezpośrednio po rozbiórce lub opakowaniu mięso przekazuje się do pomieszczeń chłodni lub mroźni.

8. Mięso z rzeźni dopuszczonych do prowadzenia produkcji na rynek krajowy może być poddawane rozbiorowi w zakładach rozbioru dopuszczonych do prowadzenia produkcji na rynek Unii Europejskiej lub innych państw, jeżeli zostaną spełnione następujące warunki:

- 1) przy przyjęciu, rozbiórce i przechowywaniu rejestrowane są ilości mięsa przeznaczonego na rynek krajowy oraz jest ono oznaczone i umieszczone zarówno przed, jak i po rozbiórce w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu;

- 2) obróbkę i rozbiór mięsa, o którym mowa w pkt 1, przeprowadzi się w innym pomieszczeniu lub w innym czasie niż rozbiór mięsa przeznaczonego na rynek Unii Europejskiej lub innych państw;
- 3) mięso, o którym mowa w pkt 1, po rozbiorze zostanie w całości skierowane na rynek krajowy;
- 4) kontrole prowadzone przez urzędowego lekarza weterynarii potwierdzają, że warunki zawarte w pkt 1—3 są spełnione.

9. Części zwierząt, które stanowią materiał szcze-gólnego ryzyka, oddzielone w trakcie rozbioru:

- 1) zabarwia się w celu odróżnienia od innych odpadów;
- 2) gromadzi się i przechowuje przed wysyłką w chłodzonym pomieszczeniu w oddzielnych pojemnikach niż inne odpady.

§ 36. Jeżeli rozbiór mięsa drobiowego, króliczego i mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka odbywa się w pomieszczeniach rozbioru mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego i koziego oraz zwierząt łownych, czynności te przeprowadza się w oddzielnych cyklach produkcyjnych, poprzedzonych procesem mycia i odkażania.

Rozdział 5

Warunki weterynaryjne wymagane przy pakowaniu mięsa zwierząt rzeźnych

§ 37. 1. Opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Opakowania, o których mowa w ust. 1:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych mięsa;
- 2) powinny chronić przed przenikaniem do wnętrza opakowania substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi i zanieczyszczeń;
- 3) powinny być wytrzymałe.

3. Opakowania transportowe mogą być używane powtórnie, jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.

4. Opakowania jednostkowe powinny być bezbarwne i przezroczyste oraz odpowiadać wymaganiom, o których mowa w ust. 2 pkt 1 i 2.

5. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe stanowi jednocześnie opakowanie transportowe:

- 1) powinno odpowiadać wymaganiom, o których mowa w ust. 2 pkt 1—3;
- 2) nie musi być przezroczyste i bezbarwne.

6. Pakowanie mięsa różnych gatunków zwierząt w jedno opakowanie jednostkowe jest niedopuszczalne.

7. Przepisów ust. 6 nie stosuje się do mięsa przeznaczonego do sprzedaży bezpośredniej.

8. Pakowanie mięsa drobiowego z mięsem innych gatunków zwierząt jest niedopuszczalne.

9. Używanie opakowań drewnianych jest niedopuszczalne.

§ 38. 1. Mięso przeznaczone do transportu pakuje się w opakowania jednostkowe, jeżeli nie może być podwieszane w czasie transportu.

2. Znakowanie opakowań zawierających mięso regulują przepisy w sprawie sposobu badania zwierząt rzeźnych i mięsa tych zwierząt oraz mięsa zwierząt łownych.

3. Dopuszcza się przesypywanie lodem tuszek, elementów, narządów wewnętrznych, jeżeli są one zapakowane w opakowania jednostkowe.

§ 39. 1. Rozbiór, wykrawanie mięsa oraz umieszczenie mięsa w opakowaniach może odbywać się w jednym pomieszczeniu pod warunkiem:

- 1) wydzielenia miejsc dla mięsa nieopakowanego, mięsa opakowanego i opakowań;
- 2) niekrzyżowania się dróg przepływu mięsa nieopakowanego, mięsa opakowanego i opakowań;
- 3) przechowywania opakowań w pomieszczeniach przeznaczonych wyłącznie do tego celu, wolnych od szkodników i kurzu; pomieszczenia te nie mogą mieć bezpośredniego połączenia z pomieszczeniami, w których przetrzymuje się artykuły mogące zanieczyścić świeże mięso;
- 4) składowania opakowań w sposób uniemożliwiający ich bezpośrednią styczność z podłogą i ścianami;
- 5) przenoszenia opakowań do pomieszczenia w odpowiednich warunkach sanitarnych i natychmiastowego ich użycia;
- 6) używania opakowań w stanie nieuszkodzonym i nienaruszonym;
- 7) formowania opakowań transportowych w pomieszczeniu innym niż rozbiorowe;
- 8) pakowania opakowań jednostkowych mięsa w opakowanie zbiorcze;
- 9) zamknięcia opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych w zapieczętowanym opakowaniu transportowym natychmiast po zapakowaniu;
- 10) że osoby zatrudnione przy rozbiorze mięsa świeżego nie biorą udziału przy opakowywaniu mięsa w opakowania zbiorcze lub transportowe i nie mają kontaktu z tymi opakowaniami;
- 11) że niezwłocznie po umieszczeniu mięsa w opakowaniach transportowych i po oznakowaniu opakowań, zgodnie z przepisami, o których mowa w § 38 ust. 2, mięso przekazuje się do chłodni albo mroźni.

2. Jeżeli wątroby, nerki i serca przeznaczone są do wprowadzania na rynek państw członkowskich Unii Europejskiej lub są przedmiotem importu, to opakovanie jednostkowe może zawierać wyłącznie jeden narząd.

Rozdział 6

Warunki weterynaryjne wymagane przy składowaniu mięsa zwierząt rzeźnych

§ 40. Przepisy rozdziałów 1, 2, 4—6 stosuje się odpowiednio do zakładów, w których odbywa się składowanie, podział na mniejsze części i przepakovywanie mięsa.

§ 41. 1. Mięso przeznaczone do przechowywania w chłodniach składowych może pochodzić wyłącznie z rzeźni lub zakładu rozbioru mięsa dopuszczonego do prowadzenia produkcji na rynek Unii Europejskiej lub innych państw.

2. Zamrażanie świeżego mięsa odbywa się w zakładzie, w którym mięso zostało pozyskane, lub w zakładzie, w którym dokonano rozbioru mięsa, lub w chłodni składowej.

3. Tusze, półtusze, ćwierćtusze oraz elementy przeznaczone do zamrażania zamraża się niezwłocznie po ich schłodzeniu.

4. Mięso, po osiągnięciu temperatury -12°C — w przypadku mięsa mrożonego, a w przypadku mięsa głęboko mrożonego temperatury co najmniej -18°C , nie może być składowane i transportowane w temperaturze wyższej od temperatury zamrożenia.

5. Mięso przeznaczone do zamrożenia znakuje się etykietą, zawierającą miesiąc i rok jego zamrożenia oraz znak weterynaryjny zakładu, w którym zostało pozyskane.

§ 42. 1. Mięsa opakowanego nie przechowuje się w jednym pomieszczeniu z mięsem nieopakowanym.

2. W pomieszczeniach, w których składowane jest mięso, przetrzymywanie innych towarów, szczególnie takich, które mogą powodować zanieczyszczanie lub zmianę cech organoleptycznych mięsa, jest niedopuszczalne.

3. Temperatura pomieszczeń, w których mięso jest składowane, podlega ciągłej i automatycznej rejestracji.

§ 43. 1. Przewóz mięsa odbywa się środkiem transportu hermetycznie zamykanym, chłodzonym i zapewniającym utrzymanie temperatur określonych w § 14 i § 41 ust. 4.

2. Powierzchnię wewnętrzną środka transportu wykonuje się z materiału nieulegającego korozji, łatwego do mycia i odkażania.

3. Środek transportu do przewozu tusz, półtuszy, ćwierćtuszy przeciętych na nie więcej niż 3 części, ćwierć-

tusz oraz mięsa świeżego nieopakowanego wyposaża się w urządzenia wykonane z materiałów nieulegających korozji do podwieszania mięsa, aby wykluczyć stykanie się mięsa z podłogą.

4. Wymóg, o którym mowa w ust. 3, nie dotyczy transportu lotniczego oraz przewozu mięsa mrożonego w opakowaniach.

5. Środki transportu przeznaczone do przewozu mięsa nie mogą być używane do przewozu zwierząt żywych i innych towarów, mogących zanieczyszczać mięso.

6. Mięsa opakowanego nie przewozi się wraz z mięsem nieopakowanym.

7. Przewóz mięsa nieopakowanego z mięsem opakowanym jest możliwy w przypadku zainstalowania w środku transportu przegrody, całkowicie rozdzielającej mięso opakowane od nieopakowanego.

8. Mięso drobiowe, królicze i nutrii może być transportowane wyłącznie po opakowaniu.

9. Środki transportu i kontenery służące do transportu mięsa podlegają każdorazowo przed użyciem oczyszczeniu i odkażaniu.

10. Dopuszcza się transport mięsa ciepłego bezpośrednio po uboju, jeżeli stosowana technologia wymaga dojrzewania mięsa, a mięso zostanie dostarczone do miejsca przeznaczenia w czasie nie dłuższym niż dwie godziny po opuszczeniu rzeźni.

Rozdział 7

Warunki weterynaryjne wymagane dla zakładów produkujących wyłącznie na rynek krajowy

§ 44. 1. Wymagania, o których mowa w § 4 ust. 1—3, § 9, § 14, § 16—21, § 23, § 25, § 26 ust. 1 i 5—9, § 27—28, § 30—31, § 43 ust. 1—3, 5, 8 i 9, stosuje się, odpowiednio, do:

- 1) rzeźni, w których dokonuje się uboju nie więcej niż 20 jednostek przeliczeniowych tygodniowo w przypadku uboju koni, bydła, owiec, kóz i świń;
- 2) rzeźni, w których dokonuje się uboju tygodniowo nie więcej niż 3000 sztuk drobiu, królików i nutrii;
- 3) zakładów rozbioru mięsa, w których tygodniowo dokonuje się rozbioru mięsa nie więcej niż 5 ton bez kości albo też równoważnej ilości mięsa z kością, ale nie więcej niż 3 tony w przypadku zakładów rozbioru mięsa drobiowego, króliczego i z nutrii;
- 4) chłodni, w których przechowywane jest wyłącznie opakowane mięso pochodzące z zakładów produkujących na rynek krajowy.

2. W rzeźniach, o których mowa w ust. 1, w pomieszczeniach do obróbki, rozbioru lub przechowywania świeżego mięsa zapewnia się odpowiednio:

- 1) wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i odkażania, wykonaną z materiałów nieulegających rozkładowi i wykonaną w sposób utatwiający spływanie wody do kanalizacji wyposażonej w kratki i syfony, zapobiegające cofaniu się wody i wydzielaniu przykrych zapachów;
 - 2) gładkie, trwałe i nieprzepuszczalne ściany, o jasnej, zmywalnej powierzchni do wysokości co najmniej 2 m;
 - 3) drzwi z materiału bezwonnego i nieulegającego rozkładowi, łatwego do mycia;
 - 4) nieulegające rozkładowi i bezwonne materiały izolacyjne;
 - 5) wentylację i urządzenia wyciągowe zapobiegające skraplaniu się pary na powierzchniach urządzeń, sprzętu, na suficie i ścianach;
 - 6) naturalne lub sztuczne oświetlenie niezmiennające barw oświetlanego obiektu; punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;
 - 7) urządzenia do mycia i odkażania rąk z bieżącą wodą zimną i gorącą lub wodą o temperaturze 35—40 °C; umywalki wyposaża się w środki myjące, odkażające i do suszenia rąk;
 - 8) urządzenia do odkażania narzędzi, z dopływem wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi o temperaturze co najmniej 82 °C, zlokalizowane w miejscu produkcji lub w sąsiednim pomieszczeniu;
 - 9) urządzenia zabezpieczające zakład przed gryzoniami, owadami i ptakami;
 - 10) stoły do rozbioru, stoły z nakładką do krojenia, pojemniki, piły i taśmy przenośnika o gładkiej powierzchni, wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania, niepowodującego skażenia mięsa; stosowanie drewna jest niedozwolone;
 - 11) urządzenia do transportu mięsa wykonane z materiału nieulegającego korozji;
 - 12) pojemniki z materiału odpornego na korozję do przechowywania mięsa; pojemniki z mięsem nie mogą stykać się z posadzkami i ścianami;
 - 13) wodoszczelne, odporne na korozję pojemniki do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia z pokrywami i zamknięciami, uniemożliwiającymi osobom postronnym usuwanie zawartości; usuwanie pojemników z pomieszczeń odbywa się po ich napełnieniu lub codziennie po zakończeniu pracy;
 - 14) urządzenia chłodnicze zapewniające utrzymywanie temperatur mięsa, o których mowa w § 14; wodę z tac spod parowników odprowadza się bezpośrednio do kanalizacji;
 - 15) doprowadzenie zimnej i gorącej wody, która spełnia warunki dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dostarczanej pod ciśnieniem oraz w ilości wystarczającej do celów technologicznych i sanitarnych;
 - 16) system usuwania odpadów stałych i płynnych, zapewniający ich przepływ ze strefy czystej do strefy brudnej zakładu;
 - 17) chłodzone pomieszczenie do przechowywania odpadów, jeżeli nie są codziennie usuwane z zakładu;
 - 18) pomieszczenie do magazynowania materiału szczególnego ryzyka, jeżeli w rzeźni wykonywany jest ubój przeżuwaczy;
 - 19) pomieszczenie do barwienia materiału szczególnego ryzyka, jeżeli w pomieszczeniu, o którym mowa w pkt 18, nie jest możliwe wydzielenie miejsca do barwienia;
 - 20) co najmniej jedną toaletę spłukiwaną wodą, z umywalką z bieżącą wodą zimną i gorącą lub wodą o temperaturze 35—40 °C, wyposażoną w środki myjące, odkażające i do suszenia rąk; drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych;
 - 21) szatnię z możliwością oddzielnego przechowywania odzieży osobistej pracowników i odzieży roboczej.
- § 45. 1. W rzeźniach, o których mowa w § 44 ust. 1 pkt 1, znajdują się ponadto:
- 1) magazyn żywca umożliwiający odpoczynek i pojenie zwierząt, jeżeli zwierzęta przetrzymywane są do następnego dnia;
 - 2) pomieszczenie do uboju, z podziałem na strefę brudną, w której dokonuje się oszołomienia, wykrwawiania, oparzenia, odszczeciniania lub skórowania, oraz strefę czystą, przeznaczoną do przeprowadzania pozostałych czynności obróbki poubojowej;
 - 3) w pomieszczeniu ubojowym zmywalne ściany do wysokości co najmniej 3 m;
 - 4) linia ubojowa wyposażona w urządzenie umożliwiające, po dokonaniu oszołomienia, przeprowadzenie uboju i obróbki poubojowej na zawieszonym zwierzęciu, z wyjątkiem czynności oparzenia i odszczeciniania świń, które mogą być wykonywane na leżącym zwierzęciu;
 - 5) pomieszczenie chłodnicze odpowiednie do wielkości produkcji i gatunku ubijanych zwierząt, z wydzieloną i zamykaną strefą przeznaczoną do przetrzymywania tusz tymczasowo zajętych;
 - 6) pomieszczenie dla lekarza weterynarii służące również do przeprowadzania badania na włośnię albo wydzielone miejsce do przechowywania niezbędnych sprzętu i dokumentacji.
2. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczeń ubojowych poddaje się niezwłocznie oszołomieniu i ubojowi.
 3. Opróżnianie treści żołądków i jelit w pomieszczeniu ubojowym w trakcie trwania uboju jest niedopuszczalne.
 4. Przechowywanie w pomieszczeniu ubojowym skór, rogów, kopyt i szczeciny jest niedopuszczalne.
 5. Nawóz składa się w części brudnej zakładu, w przeznaczonym do tego celu miejscu, jeżeli nie jest codziennie usuwany z terenu rzeźni.

§ 46. 1. W rzeźniach, o których mowa w § 44 ust. 1 pkt 2, znajdują się ponadto:

- 1) pomieszczenie do uboju odpowiednie do wielkości produkcji, z podziałem na miejsca do oszołomiania i wykrwawiania oraz miejsce do oparzenia i skubania drobiu lub skórowania królików i nutrii; transport ubitych zwierząt odbywa się w pozycji wiszącej;
- 2) pomieszczenie do patroszenia, oddalone od innych stanowisk pracy albo oddzielone od nich ścianką działową;
- 3) pomieszczenie chłodnicze odpowiednie do wielkości produkcji i gatunku zwierząt, z wydzieloną i zamkniętą strefą przeznaczoną dla tusz zatrzymanych lub poddawanych badaniom szczegółowym;
- 4) pomieszczenie dla lekarza weterynarii albo miejsce do przechowywania niezbędnego sprzętu i dokumentacji oraz dokonywania badania na włośnię — w przypadku uboju nutrii.

2. W przypadku schładzania tuszek drobiowych poprzez zanurzenie w wodzie lub w wodzie z lodem przepisy § 31, § 32 ust. 2 pkt 1, 2, 6—8, § 33 pkt 2 i § 34 stosuje się odpowiednio.

§ 47. 1. W zakładach, o których mowa w § 44 ust. 1 pkt 3, znajdują się ponadto:

- 1) chłodzone pomieszczenie albo urządzenie chłodnicze do przechowywania mięsa przeznaczonego do rozbioru, zapewniające utrzymywanie temperatur określonych w § 14 i § 41 ust. 4;
- 2) pomieszczenie do rozbioru mięsa;

3) chłodzone pomieszczenie albo urządzenie chłodnicze do przechowywania mięsa z rozbioru, jeżeli przetrzymywanie takiego mięsa jest konieczne.

2. Do zakładów, o których mowa w § 44 ust. 1 pkt 3, stosuje się odpowiednio przepisy § 35 ust. 2—7 i 9, § 36, § 37 i § 38 ust. 2.

§ 48. Do zakładów, o których mowa w § 44 ust. 1 pkt 4, stosuje się odpowiednio przepisy § 39 ust. 1 pkt 11 oraz § 41 ust. 2—5.

Rozdział 8

Przepis końcowy

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem 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 (Dz. U. Nr 10, poz. 90 oraz z 2001 r. Nr 22, poz. 257 i Nr 133, poz. 1505), które było zachowane w mocy do dnia 31 grudnia 2002 r. na podstawie art. 5 ustawy z dnia 25 lipca 2001 r. o zmianie ustawy o zawodzie lekarza weterynarii i izbach lekarsko-weterynaryjnych, ustawy o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej oraz ustawy o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich (Dz. U. Nr 129, poz. 1438 i Nr 154, poz. 1790, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450).

1273

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I ADMINISTRACJI¹⁾

z dnia 17 lipca 2003 r.

w sprawie nadania osobowości prawnej **Diakonii Kościoła Ewangelicko-Reformowanego w Rzeczypospolitej Polskiej**

Na podstawie art. 3 ust. 2 ustawy z dnia 13 maja 1994 r. o stosunku Państwa do Kościoła Ewangelicko-Reformowanego w Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. Nr 73, poz. 324 oraz z 1998 r. Nr 59, poz. 375 i Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

§ 1. Nadaje się osobowość prawną jednostce organizacyjnej Kościoła Ewangelicko-Reformowanego

w Rzeczypospolitej Polskiej pod nazwą **Diakonia Kościoła Ewangelicko-Reformowanego w Rzeczypospolitej Polskiej** z siedzibą w Warszawie, powołanej przez Synod Kościoła Ewangelicko-Reformowanego w Rzeczypospolitej Polskiej.

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

¹⁾ Minister Spraw Wewnętrznych i Administracji kieruje działem administracji rządowej — wyznania religijne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 14 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji (Dz. U. Nr 35, poz. 325 i Nr 58, poz. 533).

Minister Spraw Wewnętrznych i Administracji:

K. Janik