

1434**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 6 sierpnia 2003 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu mięczaków oraz o sposobie ich znakowania

Na podstawie art. 32 ust. 1 pkt 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 późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy pozyskiwaniu mięczaków dwuskorupowych i bruchonogów morskich oraz sposób ich znakowania.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) obszarze przejściowym — rozumie się przez to morze, ujścia rzek lub zlewiska położone w obszarach przybrzeżnych, oznaczone bojami, słupami lub innymi elementami stałymi, do których wprowadzane są żywe mięczaki w celu ich naturalnego oczyszczania;
- 2) zakładzie oczyszczania — rozumie się przez to zakład, w którym znajdują się zbiorniki zasilane wodą morską, do których wprowadzane są żywe mięczaki w celu ich oczyszczania;
- 3) kondycjonowaniu — rozumie się przez to przechowywanie w pojemnikach, zbiornikach lub innych urządzeniach z czystą wodą morską lub w warunkach naturalnych dla żywych mięczaków, których stan biologiczny nie wskazuje na potrzebę umieszczenia ich w obszarze przejściowym lub w zakładzie oczyszczania, w celu usunięcia piasku, błota lub szlamu;
- 4) zakładzie wysyłkowym — rozumie się przez to zakład, który spełnia warunki weterynaryjne pozwalające na kondycjonowanie, mycie, sortowanie i pakowanie żywych mięczaków przeznaczonych do spożycia;
- 5) oczyszczaniu — rozumie się przez to proces, w wyniku którego mięczaki wprowadzane na rynek będą spełniały normy biologiczne określone w przepisach o wylęganiu ryb oraz hodowli i chowie ryb, skorupiaków i mięczaków;
- 6) partii mięczaków — rozumie się przez to żywe mięczaki dwuskorupowe tego samego gatunku pocho-

dzące z tego samego obszaru hodowli i wyłowione w tym samym czasie.

§ 3. Woda morska wykorzystywana w trakcie oczyszczania mięczaków dwuskorupowych, zwanych dalej „mięczakami”, powinna spełniać wymagania dla wody morskiej będącej środowiskiem życia skorupiaków i mięczaków, które są określone na podstawie odrębnych przepisów.

§ 4. Pozyskiwanie mięczaków polega na ich:

- 1) odławianiu;
- 2) kondycjonowaniu albo oczyszczaniu — w zależności od ich stanu biologicznego w obszarze przejściowym lub w zakładzie oczyszczania;
- 3) sortowaniu oraz pakowaniu.

§ 5. Stosowane techniki odłowu mięczaków nie powinny powodować uszkodzeń ich muszli, tkanek żywych oraz zanieczyszczeń prowadzących do obniżenia ich jakości.

§ 6. 1. Obszar przejściowy powinien być tak zorganizowany, aby:

- 1) nie dochodziło do mieszania się poszczególnych partii mięczaków;
- 2) nie było możliwości wprowadzenia do tego samego obszaru przejściowego kolejnej partii mięczaków bez uprzedniego usunięcia poprzedniej partii.

2. Granice obszaru przejściowego powinny być, w sposób widoczny, oznaczone bojami, słupami lub innymi elementami stałymi.

3. Odległości między poszczególnymi obszarami przejściowymi, a także między obszarami przejściowymi i obszarami hodowli, nie mogą być mniejsze niż 300 m.

§ 7. 1. W celu identyfikacji każdej odłowionej partii mięczaków opuszczającej obszar hodowli, podmiot odławiający mięczaki sporządza, w dwóch egzemplarzach, pisemną informację zawierającą:

- 1) kolejny numer informacji;
- 2) datę odłowu partii;
- 3) określenie gatunków i ilości odłowionych mięczaków;
- 4) wskazanie lokalizacji obszaru hodowli, z którego dokonano odłowu;

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.

- 5) opis stanu biologicznego obszaru, z którego dokonano odłowu;
- 6) weterynaryjny numer identyfikacyjny odbiorcy poszczególnych partii mięczaków;
- 7) imię i nazwisko dokonującego odłowu.

2. Jeden egzemplarz informacji, o której mowa w ust. 1, podmiot odławiający mięczaki przechowuje przez okres 12 miesięcy, a drugi dołącza do każdej partii mięczaków opuszczającej obszar hodowli.

§ 8. 1. Na terenie obszaru przejściowego mięczaki powinny być zanurzone w wodzie morskiej przez czas dłuższy niż czas niezbędny do redukcji poziomu bakterii zawartych w ich odchodach do dopuszczalnego poziomu bakterii określonego w przepisach o wylęganiu ryb oraz hodowli i chowie ryb, skorupiaków i mięczaków.

2. Czas zanurzenia mięczaków w wodzie, o którym mowa w ust. 1, nie może być krótszy niż dwa miesiące od dnia ich zanurzenia.

§ 9. Do partii mięczaków opuszczającej obszar przejściowy oprócz informacji, o której mowa w § 7 ust. 1, dołącza się informację potwierdzającą, że mięczaki zostały poddane procesowi oczyszczania.

§ 10. 1. Zakład oczyszczania oraz zakład wysyłkowy nie mogą być zlokalizowane w pobliżu wydzielającego się w dużych ilościach dymu, pyłu lub innych zanieczyszczeń.

2. Zakład oczyszczania oraz zakład wysyłkowy zabezpiecza się przed zalaniem wskutek podniesienia się poziomu wód otaczających te zakłady.

§ 11. 1. Zakład oczyszczania wyposaża się w:

- 1) zbiorniki do oczyszczania mięczaków;
- 2) pomieszczenia do przetrzymywania mięczaków;
- 3) odpowiednią do liczby pracowników ilość szatni, umywalk i toalet;
- 4) urządzenia do mycia i odkażania narzędzi, pojemników i sprzętu;
- 5) oświetlenie sztuczne niezmiennające kolorów oświetlanych obiektów, którego punkty świetlne zabezpieczone są osłonami, lub oświetlenie naturalne;
- 6) podłogi wykonane w sposób umożliwiający skuteczny odpływ ścieków z pomieszczeń;
- 7) zbiorniki do przetrzymywania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- 8) wystarczającą, do oczyszczania mięczaków, ilość wody morskiej;
- 9) instalację doprowadzającą wodę oznaczoną, na końcach przewodów doprowadzających wodę, za

pomocą namalowanego paska lub opaski o szerokości 10 cm, w kolorze:

- a) czerwonym — w przypadku ciepłej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- b) zielonym — w przypadku zimnej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- c) niebieskim — w przypadku wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi;

10) oddzielne pomieszczenie lub zamykaną szafkę do przechowywania środków myjących i odkażających.

2. W zakładzie oczyszczania nie używa się wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi do:

- 1) oczyszczania oraz mycia mięczaków;
- 2) mycia narzędzi, sprzętu oraz powierzchni, na których znajdują się lub znajdowały mięczaki.

3. Przepisy ust. 1 pkt 2—6, pkt 9 lit. a i b oraz pkt 10 stosuje się odpowiednio do wyposażenia zakładu wysyłkowego.

§ 12. Pomieszczenia, w których przetrzymywane są mięczaki, zabezpiecza się przed:

- 1) jakimkolwiek rodzajem zanieczyszczeń, w tym przed dymem lub pyłem;
- 2) dostępem zwierząt, a w szczególności gryzoni i owadów.

§ 13. W pomieszczeniach, o których mowa w § 12, oraz w zbiornikach służących do oczyszczania mięczaków nie przetrzymuje się mięczaków razem z innymi zwierzętami, a w szczególności ze skorupiakami, rybami oraz innymi organizmami morskimi.

§ 14. Narzędzia i sprzęt, których używa się do pozyskiwania mięczaków, oraz powierzchnie, na których znajdują się mięczaki, powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i odkażania oraz niewpływających na właściwości organoleptyczne mięczaków.

§ 15. 1. Ściany i podłogi pomieszczeń oraz zbiorników, w których przetrzymuje się mięczaki, powinny być wykonane z materiałów trwałych, nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, łatwych do mycia i odkażania.

2. Mycie i odkażanie pomieszczeń, narzędzi i sprzętu powinno być wykonywane na koniec dnia pracy oraz w razie potrzeby.

§ 16. Pomieszczenia, narzędzia i sprzęt, w których znajdują się mięczaki, utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych wykluczających ich zanieczyszczenie.

§ 17. Pomieszczenia, narzędzia i sprzęt wykorzystywane w trakcie pozyskiwania mięczaków nie mogą być

wykorzystywane do innych celów, chyba że powiatowy lekarz weterynarii wyrazi na to pisemną zgodę.

§ 18. Pracownicy, którzy mają bezpośredni kontakt z mięczakami, powinni używać czystej odzieży roboczej oraz w razie potrzeby rękawic.

§ 19. Palenie tytoniu, żucie gumy, jedzenie lub picie jest dopuszczalne tylko w miejscach do tego wyznaczonych.

§ 20. 1. W zbiornikach oczyszczających zapewnia się stały przepływ wody morskiej.

2. Podstawa zbiorników oczyszczających powinna być nachylona pod takim kątem, aby następował sprawny odpływ wody z tych zbiorników.

§ 21. Przed rozpoczęciem oczyszczania mięczaków sprawdza się ich stan biologiczny oraz stan mikrobiologiczny używanej do tego celu wody.

§ 22. Ujęcia wody morskiej wykorzystywanej w trakcie pozyskiwania mięczaków powinny znajdować się w takiej odległości od ujść kolektorów ściekowych, aby nie dochodziło do zanieczyszczenia pobieranej wody.

§ 23. 1. Przed umieszczeniem mięczaków w zbiornikach oczyszczających myje się je czystą wodą morską pod ciśnieniem lub wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

2. Mycie mięczaków czystą wodą morską pod ciśnieniem lub wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi bezpośrednio w zbiornikach oczyszczających jest dopuszczalne pod warunkiem, że urządzenia odprowadzające wodę ze zbiorników będą otwarte do momentu zakończenia procesu mycia i całkowitego spłukania zbiornika.

3. Woda użyta do mycia mięczaków nie może podlegać recyrkulacji.

§ 24. Ilość mięczaków w jednym zbiorniku nie może utrudniać otwierania się ich muszli w czasie oczyszczania.

§ 25. 1. W zbiorniku oczyszczającym może znajdować się kilka partii mięczaków tego samego gatunku, pochodzących z tego samego obszaru hodowli lub z obszarów o zbliżonych warunkach biologicznych.

2. Proces oczyszczania partii mięczaków trwa od momentu zalania wodą mięczaków w zbiorniku oczyszczającym do momentu ich usunięcia z tego zbiornika.

3. Partie mięczaków, o których mowa w ust. 1, umieszcza się w zbiorniku oczyszczającym na czas niezbędny do zmniejszenia w partii o największym poziomie zanieczyszczeń poziomu tych zanieczyszczeń do poziomu dopuszczalnego określonego w przepisach o wylęganiu ryb oraz hodowli i chowie ryb, skorupiaków i mięczaków.

§ 26. 1. Po zakończeniu oczyszczania:

1) mięczaki znajdujące się w zbiornikach myje się czystą wodą morską pod ciśnieniem lub wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi;

2) sprawdza się stan biologiczny mięczaków.

2. Do partii mięczaków opuszczającej zakład oczyszczania oprócz informacji, o której mowa w § 7 ust. 1, dołącza się informację potwierdzającą, że mięczaki zostały poddane procesowi oczyszczania.

§ 27. 1. Podmioty zajmujące się oczyszczaniem mięczaków sporządzają pisemną informację zawierającą:

1) dane, o których mowa w § 7 ust. 1 pkt 1—4 oraz pkt 6;

2) wyniki badań mikrobiologicznych i toksykologicznych mięczaków wykonanych przed i po oczyszczeniu oraz wyniki badań mikrobiologicznych wody używanej do tego celu;

3) wskazanie terminu, ilości i gatunków mięczaków wprowadzonych do obszaru przejściowego lub zakładu oczyszczania;

4) określenie czasu przeznaczonego na oczyszczenie poszczególnych partii mięczaków;

5) wskazanie terminu wysyłki, ilości i gatunków mięczaków opuszczających obszar przejściowy lub zakład oczyszczania oraz wskazanie miejsca ich przeznaczenia z podaniem weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego;

6) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania albo nazwę, siedzibę i adres odbiorcy.

2. Informację, o której mowa w ust. 1, podmiot zajmujący się oczyszczaniem mięczaków przechowuje przez okres 12 miesięcy od dnia wprowadzenia mięczaków do obszaru przejściowego lub zakładu oczyszczania.

§ 28. 1. Mięczaki z uszkodzonymi muszlami lub tkankami miękkimi, o niewłaściwej wielkości lub budowie odrzucone w trakcie poszczególnych etapów pozyskiwania, przetrzymuje się w oddzielnym pomieszczeniu lub w zamykanych pojemnikach.

2. Usuwanie mięczaków, o których mowa w ust. 1, z terenu zakładu powinno odbywać się w takich samych odstępach czasu lub w razie potrzeby.

§ 29. 1. Po wprowadzeniu mięczaków do zakładu wysyłkowego sprawdza się ich stan biologiczny.

2. Wymóg, o którym mowa w ust. 1, nie dotyczy mięczaków, które pochodzą bezpośrednio z zakładu oczyszczania lub obszaru przejściowego, gdzie przed wysyłką sprawdzono ich stan biologiczny.

§ 30. Czynności wykonywane na terenie zakładu wysyłkowego nie mogą spowodować zanieczyszczenia wprowadzonych tam mięczaków.

§ 31. 1. Do mycia w zakładzie wysyłkowym używa się czystej wody morskiej pod ciśnieniem lub wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Woda, o której mowa w ust. 1, nie może podlegać recyrkulacji.

§ 32. W zakładzie wysyłkowym przechowuje się, przez okres 12 miesięcy, pisemną informację zawierającą:

- 1) dane, o których mowa w § 7 ust. 1 pkt 1—4 oraz pkt 6;
- 2) weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu, który zajmował się oczyszczaniem wprowadzanych do zakładu wysyłkowego mięczaków;
- 3) wyniki badań mikrobiologicznych i toksykologicznych mięczaków wprowadzanych do zakładu wysyłkowego;
- 4) wskazanie terminu, ilości i gatunków mięczaków wprowadzanych do zakładu wysyłkowego;
- 5) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania albo nazwę, siedzibę i adres odbiorcy.

§ 33. Na terenie zakładu wysyłkowego opakowane i oznakowane mięczaki przetrzymuje się w oddzielnym pomieszczeniu oraz w zamykanych pojemnikach.

§ 34. 1. Niedopuszczalne jest, po opuszczeniu zakładu wysyłkowego, zanurzenie w wodzie lub spryskiwanie wodą żywych mięczaków, uprzednio opakowanych.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy sprzedaży bezpośredniej.

§ 35. 1. Mięczaki pakuje się w opakowania jednostkowe lub zbiorcze.

2. Mięczaki pakuje się w taki sposób, aby wklęsła strona muszli była skierowana do dołu.

§ 36. 1. Na opakowaniach, o których mowa w § 35 ust. 1, w sposób widoczny, trwały i czytelny umieszcza się:

- 1) znak weterynaryjny;
- 2) gatunek mięczaków;
- 3) datę zapakowania z podaniem jej dnia i miesiąca;
- 4) datę przydatności do spożycia lub informację stwierdzającą, że należy mięczaki sprzedawać w stanie żywym.

2. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, zawiera:

1) w górnej części — litery PL;

2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu wysyłkowego;

3) w dolnej części — litery IW.

3. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, umieszczany na opakowaniach jednostkowych mięczaków wysyłanych z zakładów posiadających uprawnienia do prowadzenia sprzedaży na rynek Unii Europejskiej lub innych państw, ma kształt owalny o wymiarach 2 cm x 1,5 cm, przy czym wysokość cyfr i liter w znaku wynosi 0,2 cm.

4. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, umieszczany na opakowaniach jednostkowych mięczaków wysyłanych z zakładów posiadających uprawnienia do prowadzenia sprzedaży na rynek krajowy ma kształt okrągły o średnicy 2 cm, przy czym wysokość cyfr i liter w znaku wynosi 0,2 cm.

5. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, umieszczany na opakowaniach zbiorczych mięczaków wysyłanych z zakładów posiadających uprawnienia do prowadzenia sprzedaży na rynek Unii Europejskiej lub innych państw ma kształt owalny o wymiarach 6,5 cm x 4,5 cm, przy czym wysokość cyfr w znaku wynosi 1 cm, a liter — 0,8 cm.

6. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, umieszczany na opakowaniach zbiorczych mięczaków wysyłanych z zakładów posiadających uprawnienia do prowadzenia sprzedaży na rynek krajowy ma kształt okrągły o średnicy 6 cm, przy czym wysokość cyfr w znaku wynosi 1 cm, a liter — 0,8 cm.

7. W przypadku wprowadzania na rynek mięczaków w opakowaniach zbiorczych informacje, o których mowa w ust. 1, przechowuje się przez co najmniej 60 dni od dnia rozpakowania opakowania zbiorczego.

§ 37. 1. Opakowania oznacza się, stosując nadruk, tłoczenie lub inne dostępne techniki.

2. Oznaczenie można umieścić również na etykiecie, którą umieszcza się we wnętrzu opakowania albo którą, w sposób uniemożliwiający jej zerwanie:

1) nakleja się na opakowaniu lub

2) dołącza się do opakowania.

§ 38. Opakowania powinny być wykonane z trwałego i wodoodpornego materiału.

§ 39. Przepisy rozporządzenia stosuje się odpowiednio przy pozyskiwaniu brzuchonogów morskich, z wyjątkiem przepisów dotyczących oczyszczania.

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