



DZIENNIK USTAW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 8 lipca 2004 r.

Nr 156

TREŚĆ:

Poz.:

ROZPORZĄDZENIA:

1636	— Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 czerwca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego	10899
1637	— Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 czerwca 2004 r. w sprawie świadectw zdrowia bydła, świń, owiec i kóz będących przedmiotem handlu	10918
1638	— Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań weterynaryjnych dla prowadzenia punktu kopulacyjnego	10939
1639	— Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 czerwca 2004 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie likwidacji jednostki badawczo-rozwojowej o nazwie „Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Maszyn dla Przetwórstwa Płodów Rolnych” w Pleszewie	10946
1640	— Ministra Sprawiedliwości z dnia 28 czerwca 2004 r. w sprawie określenia rodzajów i zakresu informacji przekazywanych organom podatkowym przez sądy, komorników sądowych i notariuszy oraz terminu, formy, z uwzględnieniem formy wypisu aktu i sposobu ich przekazywania	10947

OBWIESZCZENIE MARSZAŁKA SEJMU RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

1641	— z dnia 1 lipca 2004 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o Służbie Celnej	10948
------	--	-------

1636

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 19 czerwca 2004 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego²⁾

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne:

- 1) jakim powinny odpowiadać zakłady, z których mięso drobiowe, zwane dalej „mięsem”, jest umieszczane na rynku;
- 2) dla świadectw zdrowia, w jakie zaopatruje się drób uznany za zdatny do uboju;
- 3) dla uboju i rozbioru drobiu;
- 4) dla sposobu przeprowadzania badania przedubojowego i poubojowego;
- 5) dla sposobu znakowania i pakowania mięsa;

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają do prawa polskiego postanowienia dyrektywy 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. o problemach zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego (Dz. Urz. WE L 055 z 8.03.1971, z późn. zm.). Dane dotyczące ogłoszenia aktu prawa Unii Europejskiej, zamieszczone w niniejszym rozporządzeniu, dotyczą ogłoszenia tego aktu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej — wydanie specjalne.

- 6) dla środków transportu;
- 7) jakim powinny odpowiadać zakłady o małej zdolności produkcyjnej.

§ 2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do rozbioru i przechowywania mięsa w sklepach detalicznych lub w pomieszczeniach przylegających do punktów sprzedaży, w których rozbiór i przechowywanie odbywa się wyłącznie w ramach sprzedaży bezpośredniej, przy czym czynności te podlegają kontroli spełniania wymagań weterynaryjnych w zakresie zdrowia publicznego, określonej w przepisach o sprzedaży bezpośredniej.

§ 3. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) mięso — wszystkie części drobiu następujących gatunków: kura, indyk, perliczka, kaczka, gęś, przepiórka, gołąb, bażant i kuropatwa, nadające się do spożycia przez ludzi;
- 2) tuszka — całe ciało drobiu pozyskane po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu; usunięcie serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek, odcięcie kończyn w stawie skokowym oraz głowy, przetyku lub tchawicy nie jest konieczne;
- 3) części tuszki — elementy tuszki, o której mowa w pkt 2;
- 4) mięso tymczasowo zajęte — mięso zatrzymane przez urzędowego lekarza weterynarii w czasie przeprowadzania badania poubojowego;
- 5) zakład o małej zdolności produkcyjnej — rzeźnię, w której dokonuje się uboju rocznie nie więcej niż 150 000 sztuk drobiu, oraz zakład rozbioru, w którym tygodniowo dokonuje się rozbioru nie więcej niż 3 tony drobiu bez kości, z których mięso nie może być przedmiotem handlu;
- 6) uboczne surowce rzeźne — świeże mięso, z wyłączeniem tuszki, o której mowa w pkt 2, w tym głowę i kończyny, jeżeli zostały od niej oddzielone;
- 7) narządy wewnętrzne — uboczne surowce rzeźne pochodzące z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicznej oraz tchawicę, przetyk i wole;
- 8) rynek hurtowy — zakład zatwierdzony, w którym znajdują się urządzenia i pomieszczenia wykorzystywane w innym czasie przez co najmniej 2 podmioty, któremu nadano jeden weterynaryjny numer identyfikacyjny, do produkcji mięsa i produktów mięsnych w celu umieszczenia na rynku;
- 9) badanie przedubojowe — badanie żywego drobiu przeznaczonego do uboju przeprowadzane w sposób określony w § 22—24;
- 10) badanie poubojowe — badanie ubitego drobiu przeprowadzane w sposób określony w § 34—42;
- 11) zakład przepakowywania — zakład lub magazyn, w którym zapakowane mięso przeznaczone do umieszczenia na rynku jest rozpakowane i umiesz-

czony w innych opakowaniach albo odpowiednio przegrupowane przez zmianę zawartości opakowania, a następnie umieszczone w innych opakowaniach.

§ 4. 1. Świeże mięso może być umieszczane na rynku, jeżeli:

- 1) w przypadku tuszek i podrobów:
 - a) pochodzi z drobiu poddanego badaniu przedubojowemu i dopuszczonego do uboju,
 - b) zostało pozyskane w zatwierdzonej rzeźni, która posiada system kontroli wewnętrznej oraz podlega nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej,
 - c) zostało poddane obróbce w sposób określony w rozporządzeniu,
 - d) po badaniu poubojowym zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi,
 - e) zostało oznakowane, opakowane, przechowywane i transportowane w sposób określony w rozporządzeniu,
 - f) zostało zaopatrzone w handlowy dokument identyfikacyjny lub świadectwo zdrowia;
- 2) w przypadku części tuszek i mięsa bez kości, w tym pochodzących z państw trzecich, poddanych kontroli w sposób określony w przepisach o weterynaryjnej kontroli granicznej:
 - a) zostało poddane rozbiorowi w zatwierdzonych zakładach rozbioru, podlegających nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej, w sposób zapobiegający jego zanieczyszczeniu,
 - b) spełnia wymagania, o których mowa w pkt 1.

2. W przypadku umieszczania mięsa na rynku Republiki Finlandii lub Królestwa Szwecji poddaje się je badaniom określonym w przepisach Unii Europejskiej.³⁾

§ 5. Niedopuszczalne jest umieszczanie na rynku mięsa, które:

- 1) pochodzi z drobiu zakażonego rzekomym pomorem drobiu;
- 2) zawiera ślady pozostałości produktów leczniczych przekraczających dopuszczalne ilości lub środków zmiękczających lub konserwujących oraz innych substancji niedozwolonych przepisami Unii Europejskiej;
- 3) zostało uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, pochodzące z drobiu, co do którego badanie poubojowe wykazało:

³⁾ Decyzja 95/411/WE z dnia 22 czerwca 1995 r. ustalająca zasady mikrobiologicznych badań na obecność salmonelli poprzez badanie próbek świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego dla Finlandii i Szwecji (Dz. Urz. WE L 87 z 21.03.1998).

- a) chorobę zakaźną oraz obecność w organach mikroorganizmów patogenicznych, które mogą być przenoszone na ludzi,
- b) ogólną grzybicę i miejscowe zmiany patologiczne w organach, co do których istnieje podejrzenie, że zostały spowodowane czynnikami patogenicznymi lub toksynami,
- c) rozległą, podskórną, ogólną lub mięśniową parazytozę,
- d) zatrucie,
- e) charłactwo,
- f) nieprawidłowy zapach, kolor lub smak,
- g) guz złośliwy lub inne liczne guzy,
- h) ogólne zabrudzenie lub zanieczyszczenie,
 - i) miejscowe zmiany chorobotwórcze i przekrwienia,
 - j) rozległe uszkodzenia mechaniczne, w tym powstałe w wyniku rozległych oparzeń,
 - k) niedostateczne wykrwawienie,
 - l) wodnicę;
- 4) pochodzi z części tuszki wykazującej miejscowe uszkodzenia lub zanieczyszczenia niewpływające na stan zdrowotny pozostałej części mięsa.

§ 6. 1. Niedopuszczalne jest umieszczanie na rynku mięsa, które obejmuje:

- 1) głowę oddzieloną od tuszki, z wyłączeniem języka, grzebienia, koralu i wyrostków;
- 2) narządy wewnętrzne obejmujące tchawicę, płuca oddzielone od tuszki, przełyk, wole, jelita i pęcherz żółciowy.

2. Mięso warunkowo zdatne do spożycia przez ludzi, pochodzące z drobiu, u którego podczas uzupełniającego badania bakteriologicznego stwierdzono obecność pałeczek Salmonelli, może być wyłącznie użyte do produkcji produktów mięsnych w zakładach, o których mowa w przepisach w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku, jeżeli:

- 1) w czasie obróbki termicznej produkt osiągnął wewnętrzną temperaturę wyższą niż 72 °C;
- 2) produkcja odbywa się w oddzielnym cyklu produkcyjnym.

§ 7. 1. Drób zaopatruje się na 72 godziny przed dostarczeniem do rzeźni w świadectwo zdrowia, które zawiera:

- 1) informacje dotyczące stada hodowlanego, w tym informacje o rodzaju drobiu, który ma zostać poddany ubojowi;

- 2) potwierdzenie, że gospodarstwo, z którego pochodzi drób, jest nadzorowane przez urzędowego lekarza weterynarii.

2. W przypadku niespełnienia warunków, o których mowa w ust. 1, urzędowy lekarz weterynarii może:

- 1) przełożyć termin uboju lub
- 2) zarządzić, by dana partia drobiu została poddana badaniu przedubojowemu, jeżeli zostały spełnione wymagania określone przepisami o ochronie zwierząt, oraz przeprowadzić urzędową kontrolę w gospodarstwie, z którego pochodzi drób, w celu uzyskania informacji, o których mowa w § 22 ust. 2.

3. Wzór świadectw zdrowia dla drobiu jest określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 8. Dopuszcza się przywóz mięsa schładzanego poprzez zanurzenie z innych państw członkowskich Unii Europejskiej, jeżeli schładzanie mięsa poprzez zanurzenie w tych państwach odbywa się w sposób określony w § 30.

Rozdział 2

Wymagania techniczne, organizacyjne i sanitarne

§ 9. 1. Pomieszczenia w zakładzie, w których mięso jest pozyskiwane, przetwarzane lub przechowywane, oraz pomieszczenia i korytarze, przez które jest transportowane, są wyposażone w:

- 1) trwałe i nienasiąkliwe posadzki, łatwe do czyszczenia i odkażania, ze spadkiem w kierunku instalacji kanalizacyjnej, przy czym kratki i kanały ściekowe zaopatruje się w urządzenia zapobiegające cofaniu się wody i wydzielaniu przykrych zapachów;
- 2) gładkie, trwałe i nienasiąkliwe ściany, pokryte zmywalnym materiałem w jasnych kolorach do wysokości:
 - a) przechowywanego produktu — w pomieszczeniu chłodniczym i pomieszczeniu do przechowywania produktu,
 - b) co najmniej 2 m — w innych pomieszczeniach — przy czym połączenia między ścianami i posadzkami, z wyłączeniem pomieszczeń mrożących i do przechowywania produktu, zaokrąglą się;
- 3) drzwi, futryny drzwiowe i okienne wykonane z materiału nieulegającego korozji, nienasiąkliwego, łatwego do mycia, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi są wykonane 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;

- 6) sufity o powierzchni łatwej do oczyszczania;
- 7) umywalki umieszczone jak najbliżej stanowisk pracy i w ilości odpowiedniej do liczby osób zatrudnionych, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk oraz środki higieniczne do ich osuszania, przy czym krany nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia;
- 8) urządzenia do odkażania narzędzi ze stałym przepływem wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, o temperaturze nie niższej niż 82 °C;
- 9) urządzenia zabezpieczające przed gryzoniami, owadami i ptakami.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, stosuje się bezwonne i nieulegające rozkładowi materiały izolacyjne.

3. W pomieszczeniach chłodniczych i mrozących, w których przechowuje się mięso opakowane, oraz w pomieszczeniach i w korytarzach, którymi transportuje się świeże mięso, posadzki są wodoodporne. Pomieszczenia chłodnicze zaopatruje się w urządzenia do usuwania wody z posadzki; kratki i kanały ściekowe nie są wymagane.

§ 10. 1. Zakład wyposaża się w:

- 1) urządzenia i sprzęt mające bezpośredni kontakt z mięsem, wykonane z materiału nieulegającego korozji i odpornego na działanie środków chemicznych, łatwe do mycia i odkażania;
- 2) wodoszczelne pojemniki, nieulegające korozji, z pokrywami i zamknięciami służącymi do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi, albo hermetyczny system pneumatycznego usuwania takiego mięsa;
- 3) pomieszczenia z systemem chłodniczym zapewniającym przechowywanie mięsa o temperaturze:
 - a) nie wyższej niż 4 °C — dla mięsa chłodzonego,
 - b) nie wyższej niż minus 12 °C — dla mięsa mrożonego;
- 4) urządzenia do odprowadzania skroplin bezpośrednio do instalacji kanalizacyjnej;
- 5) urządzenia do czyszczenia i odkażania środków transportu.

2. Załadunek i rozładunek mięsa w zakładzie odbywa się w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie.

3. Pomieszczenia, o których mowa w ust. 1 pkt 3, zaopatruje się w termometry i urządzenia do stałej rejestracji temperatury.

§ 11. 1. Do zakładu doprowadza się bieżącą wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, pod ciśnieniem i w ilości wystarczającej do celów technologicznych i sanitarnych.

2. Do wytwarzania pary wodnej w instalacjach przeciwpożarowych, urządzeniach chłodniczych i zamrażających używa się wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi, przy czym przewody doprowadzające taką wodę instaluje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu świeżego mięsa i wykorzystaniu jej do innych celów.

3. Przewody doprowadzające wodę nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi:

- 1) prowadzi się oddzielnie od przewodów doprowadzających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi;
- 2) oznacza się w sposób inny niż przewody doprowadzające wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

§ 12. Zakład powinien posiadać system usuwania odpadów stałych i płynnych wykluczający zanieczyszczenie mięsa.

§ 13. W zakładzie znajdują się:

- 1) pomieszczenia do przechowywania materiałów opakowaniowych, jeżeli czynności pakowania są wykonywane w zakładzie;
- 2) odpowiednia w stosunku do liczby pracowników liczba szatni podzielonych na część czystą i brudną, z nienasiąkliwymi i łatwymi do mycia posadzkami oraz ścianami, rozdzielone strefą sanitarną wyposażoną w natryski, umywalki i ustępy;
- 3) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do czyszczenia i odkażania środków transportu i sprzętu ruchomego;
- 4) pomieszczenie lub wydzielone miejsce pod zamknięciem do przechowywania środków do czyszczenia i odkażania;
- 5) pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii.

§ 14. W rzeźni, poza pomieszczeniami i urządzeniami, o których mowa w § 9—13, znajdują się:

- 1) pomieszczenie lub zadaszone miejsce do wyładunku drobiu i przeprowadzenia badania przedubojowego, łatwe do mycia i odkażania;
- 2) pomieszczenie do uboju, z wydzielonymi strefami do oszołamiania i wykrwawiania oraz oparzania i skubania drobiu, przy czym pomieszczenie uboju oddziela się od pomieszczenia, o którym mowa w pkt 1, automatycznie zamykanymi drzwiami;
- 3) pomieszczenie chłodnicze do przechowywania mięsa, z wydzieloną częścią do przechowywania mięsa tymczasowo zajętego;
- 4) pomieszczenie albo miejsce do przechowywania piór, jeżeli są one odzyskiwane;
- 5) szatnie, umywalki i ustępy dla osób mających kontakt z żywym drobiem.

§ 15. 1. W zakładzie rozbioru znajdują się:

- 1) pomieszczenia chłodnicze oraz mrozące do przechowywania mięsa, jeżeli jest to konieczne;
- 2) pomieszczenia do rozbioru i pakowania mięsa, jeżeli czynności te wykonuje się w zakładzie rozbioru;
- 3) pomieszczenia do patroszenia i przetrzymywania tuszek w temperaturze 4 °C, jeżeli są stosowane technologie opóźnionego lub częściowego patroszenia, w tym:
 - a) do patroszenia gęsi i kaczek przeznaczonych do produkcji „foie gras”, które zostały ogłuszone, wykrwawione i oskubane w gospodarstwie,
 - b) do patroszenia drobiu typu New York.

2. Do zakładów rozbioru stosuje się wymagania określone w § 9—11.

3. Rozbiór świeżego mięsa drobiowego może odbywać się w zakładach, w których dokonuje się rozbioru świeżego mięsa innego niż świeże mięso drobiowe, jeżeli zakłady te spełniają wymagania określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych, umieszczanego na rynku.

4. Rozbiór, o którym mowa w ust. 3, może być wykonywany wyłącznie w zakładach zatwierdzonych do rozbioru takich gatunków mięsa.

§ 16. 1. Osoby, których rodzaj pracy wymaga kontaktu z mięsem opakowanym i nieopakowanym, powinny:

- 1) używać czystej odzieży roboczej;
- 2) myć i odkażać ręce przed każdorazowym przystąpieniem do pracy;
- 3) mieć nakrycie głowy całkowicie zasłaniające włosy.

2. Osoby, które miały kontakt z chorym lub podejrzanym o chorobę drobiem lub zakażonym mięsem, powinny myć dłonie i ramiona w ciepłej wodzie, a następnie je odkażać.

3. Palenie tytoniu jest dopuszczalne tylko w pomieszczeniach lub miejscach wyznaczonych do tego celu.

4. Stan zdrowia osób, o których mowa w ust. 1, regulują przepisy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, a kwalifikacje tych osób w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji — przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

5. Niedopuszczalne jest wprowadzanie zwierząt na teren zakładu, z wyłączeniem zwierząt przeznaczonych do uboju.

6. Zakład zabezpiecza się przed dostępem gryzoni, owadów i innych szkodników, a w przypadku stwierdzenia ich obecności usuwa się je z zakładu.

7. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt, które mają bezpośredni kontakt z mięsem, utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych wykluczających zanieczyszczenie mięsa.

8. Urządzenia oraz sprzęt czyści się i odkaża kilka razy dziennie, przed ponownym ich użyciem oraz w przypadku ich zabrudzenia.

9. Pojemniki do transportu drobiu powinny być wykonane z materiału nieulegającego korozji, czyszczone i odkażane po każdym opróżnieniu.

10. Środki do czyszczenia i odkażania stosuje się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa, uszkodzeniu narzędzi oraz sprzętu.

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

§ 18. Mięso oraz pojemniki z mięsem nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z posadzką.

§ 19. 1. Pióra i produkty uboczne uboju nienadające się do spożycia przez ludzi usuwa się z zakładu.

2. Niedopuszczalne jest stosowanie trocin lub innych środków przeciwpoślizgowych w pomieszczeniach zakładu.

§ 20. Rynki hurtowe spełniają wymagania określone w § 9 i 10 oraz w przepisach Unii Europejskiej.⁴⁾

§ 21. 1. W organizowaniu, prowadzeniu i koordynacji kontroli wewnętrznej i szkoleń w zakładzie w celu zapewnienia spełnienia wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa uczestniczy urzędowy lekarz weterynarii.

2. Podmiot prowadzący zakład przeprowadza regularne kontrole spełnienia wymagań higienicznych produktów i produkcji zgodnie z prawem Unii Europejskiej.⁵⁾

3. Urzędowy lekarz weterynarii dokonuje analizy wyników kontroli, o których mowa w ust. 1 i 2.

⁴⁾ Decyzja 96/658/WE z dnia 13 listopada 1996 r. ustanawiająca specjalne warunki zatwierdzania zakładów zlokalizowanych na rynkach hurtowych (Dz. Urz. WE L 302 z 26.11.1996).

⁵⁾ Decyzja 2001/471/WE z dnia 8 czerwca 2001 r. ustanawiająca przepisy dotyczące regularnych kontroli higieny ogólnej przeprowadzanych przez kierowników w zakładach, zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG w sprawie problemów zdrowotnych dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa oraz z dyrektywą 71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego (Dz. Urz. WE L 165 z 21.06.2001).

Rozdział 3

Sposób przeprowadzania badania przedubojowego

§ 22. 1. Drób pochodzący z gospodarstw, w których roczna produkcja przekracza 20 000 sztuk kurczaków, 15 000 sztuk kaczek, 10 000 sztuk indyków oraz 10 000 sztuk gęsi, poddaje się badaniu przedubojowemu w miejscu ich pochodzenia.

2. Badanie przedubojowe, o którym mowa w ust. 1, obejmuje przegląd stanu zdrowia oraz:

- 1) kontrolę dokumentacji, zawierającą w zależności od rodzaju drobiu:
 - a) datę wprowadzenia drobiu do gospodarstwa,
 - b) nazwę i adres zakładu wylęgu, z którego pochodzi drób,
 - c) ilość sztuk drobiu w gospodarstwie,
 - d) średni dzienny przyrost wagi dla stada,
 - e) śmiertelność w stadzie,
 - f) rodzaj oraz czas stosowania dodatków pokarmowych,
 - g) ilość zużytych środków żywienia zwierząt oraz wody do pojenia zwierząt,
 - h) kartę szczepień stada sporządzoną przez nadzorującego lekarza weterynarii,
 - i) przyrost wagi podczas tuczu w stosunku do zużytego środka żywienia zwierząt,
 - j) wyniki poprzednich urzędowych kontroli drobiu z tego samego stada,
 - k) ilość drobiu przeznaczonego do uboju,
 - l) przewidywaną datę uboju;
- 2) dodatkowe badania niezbędne dla ustalenia stanu zdrowotnego drobiu, jeżeli:
 - a) zdiagnozowano chorobę stanowiącą zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi lub zwierząt albo gdy pojedyncze sztuki zachowują się w sposób wskazujący na to, że taka choroba może wystąpić,
 - b) wystąpiło podejrzenie albo oznaki choroby, które mogą spowodować, iż mięso może być niebezpieczne do spożycia przez ludzi;
 - 3) badanie próbek wody i karmy, w tym sprawdzenia zgodności z okresami ich niepodawania;
 - 4) wyniki badań w kierunku czynników zoonotycznych określonych w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.

3. Dokumentacja, o której mowa w ust. 2 pkt 1, jest przechowywana przez hodowcę przez co najmniej 2 lata i udostępniana na każde żądanie urzędowego lekarza weterynarii.

4. W przypadku gdy drób nie został poddany ubojowi w terminie 3 dni od jego przebadania i wydania świadectwa zdrowia, konieczne jest wydanie nowego świadectwa, jeżeli:

- 1) drób nie opuścił gospodarstwa pochodzenia lub
- 2) urzędowy lekarz weterynarii nie dopuścił drobiu do uboju albo zlecił dalsze badanie drobiu.

§ 23. 1. Niedopuszczalny jest ubój drobiu, u którego stwierdzono jakiegokolwiek objawy ornitozy lub salmonellozy.

2. Urzędowy lekarz weterynarii może na prośbę właściciela zezwolić na ubój drobiu, o którym mowa w ust. 1, po zakończeniu uboju drobiu niewykazującego objawów ornitozy lub salmonellozy, jeżeli zostaną zachowane wszelkie środki ostrożności w celu zmniejszenia ryzyka rozprzestrzenienia się drobnoustrojów, a urządzenia po uboju zostaną dokładnie umyte i odkażone.

3. Mięso pozyskane z uboju, o którym mowa w ust. 2, jest mięsem uznanym za niebezpieczne do spożycia przez ludzi.

4. Urzędowy lekarz weterynarii powiadamia powiatowego lekarza weterynarii o każdym zakazie uboju, podając jego przyczyny, a także miejsce, w którym zakażony drób jest przetrzymywany.

§ 24. 1. Drób chory lub podejrzany o chorobę nie może być poddawany ubojowi, chyba że zezwoli na to urzędowy lekarz weterynarii.

2. W przypadku udzielenia zezwolenia, o którym mowa w ust. 1, uboju dokonuje się w pomieszczeniach, które przed ponownym ich użyciem dokładnie oczyszcza się i odkaża pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

Rozdział 4

Wymagania weterynaryjne przy uboju drobiu

§ 25. 1. Do rzeźni może być dostarczony jedynie żywy drób, który poddaje się ubojowi natychmiast po oszołomieniu, z wyłączeniem przypadku, w którym drób poddaje się ubojowi rytualnemu.

2. Wykrwawianie przeprowadza się w sposób zapobiegający przedostaniu się krwi i zanieczyszczeniu pomieszczeń poza miejscem uboju.

3. Drób natychmiast po uboju poddaje się oparzeniu i oskubaniu.

§ 26. Dopuszcza się ubój kaczek i gęsi przeznaczonych na produkcję „foie gras” w gospodarstwie, jeżeli:

- 1) pomieszczenie przeznaczone do ogłuszania i wykrwawiania jest oddzielone od pomieszczenia, w którym dokonuje się oparzenia i skubania, w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa;

- 2) pomieszczenie, w którym przeprowadza się badanie przedubojowe, jest połączone za pomocą drzwi automatycznych z pomieszczeniem, w którym dokonuje się uboju;
- 3) niewypatroszone tuszki są niezwłocznie dostarczane do zatwierdzonego zakładu rozbioru do pomieszczenia przeznaczonego dla przyjęcia tuszek pochodzących z gospodarstwa, w którym poddaje się je wypatroszeniu w czasie 24 godzin od dostarczenia pod nadzorem lekarza weterynarii.

§ 27. 1. Wypatroszenie przeprowadza się:

- 1) natychmiast — w przypadku wypatroszenia całkowitego lub częściowego „efille” lub
- 2) w terminie 15 dni od dnia przeprowadzenia uboju — w przypadku wypatroszenia drobiu typu New York, przy czym mięso takie przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż 4 °C.

2. Przy uboju i patroszeniu drobiu obecność urzędowego lekarza weterynarii lub osób wykonujących czynności pomocnicze jest obowiązkowa; w przypadku ich nieobecności mięso nie może opuścić rzeźni do czasu przeprowadzenia badania poubojowego.

3. Drób poddawany ubojowi otwiera się w sposób zapewniający właściwe zbadanie jam ciała i narządów, przy czym narządy wewnętrzne oddziela się od tuszki w sposób zapewniający identyfikację z tuszką lub pozostawia przy niej za pomocą naturalnych połączeń.

4. Kaczki i gęsi przeznaczone do produkcji „foie gras” mogą być wypatroszone do 24 godzin po uboju, jeżeli niewypatroszone tuszki zostaną jak najszybciej schłodzone oraz przechowywane w temperaturze 4 °C i transportowane w sposób zapobiegający ich zanieczyszczeniu.

§ 28. 1. Po zakończeniu badania poubojowego, wyjęte narządy wewnętrzne natychmiast oddziela się od tuszki, a narządy wewnętrzne i ich części nienadające się do spożycia przez ludzi usuwa się.

2. Narządy wewnętrzne lub ich części pozostałe w tuszce, z wyłączeniem nerek, usuwa się.

3. Oczyszczanie mięsa płótnem lub innym materiałem jest niedopuszczalne.

4. Dopuszcza się wypełnienie tuszki szyną i podrobami z tej tuszki.

5. Dzielenie tuszek przed zakończeniem badania poubojowego jest niedopuszczalne.

6. Mięso tymczasowo zajęte lub niezdatne do spożycia przez ludzi oraz pióra i odpady usuwa się do pojemników, które niezwłocznie umieszcza się w pomieszczeniach lub wydzielonych miejscach przeznaczonych do tego celu.

7. Pojemniki, o których mowa w ust. 6, powinny być wodoszczelne i zamykane oraz wykonane z materiałów nieulegających korozji.

8. Pomieszczenia, o których mowa w ust. 6, powinny być skonstruowane i zamykane w sposób zapobiegający zakażeniu mięsa. Do zbierania piór, które nie są odpadami, wymagane są oddzielne pomieszczenia.

9. W przypadku mięsa tymczasowo zajętego wydzielone miejsca lub pomieszczenia do jego przechowywania powinny być zamykane, wyposażone w urządzenia chłodnicze lub zamrażające.

§ 29. Tuszki po zbadaniu i usunięciu narządów wewnętrznych płucze się wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

§ 30. 1. Tuszki poddawane schładzaniu poprzez zanurzenie w wodzie lub 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 od 2,5 do 5 kg;
- 3) 3,5 l — w przypadku tuszki o ciężarze powyżej 5 kg.

2. Schładzanie tuszek, o których mowa w ust. 1, wykonuje się w następujący sposób:

- 1) tuszki przechodzą przez jeden lub więcej zbiorników wody lub wody z lodem ze stałym przepływem wody, zwanych dalej „schładzalnikami”; dopuszcza się schłodzenie tuszek 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 wypływa ze zbiornika — nie wyższa niż 4 °C;
- 3) schłodzenie tuszek do temperatury 4 °C powinno nastąpić w jak najkrótszym czasie, a minimalny przepływ wody podczas schładzania wynosi:
 - a) 2,5 l — w przypadku tuszki o ciężarze do 2,5 kg,
 - b) 4 l — w przypadku tuszki o ciężarze od 2,5 do 5 kg,
 - c) 6 l — w przypadku tuszki 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 l — w przypadku tuszki o ciężarze do 2,5 kg,
 - b) 1,5 l — w przypadku tuszki o ciężarze od 2,5 do 5 kg,
 - c) 2 l — w przypadku tuszki o ciężarze powyżej 5 kg;

- 5) przy dokonywaniu obliczeń ilości wody, o których mowa w pkt 3 i 4, nie uwzględnia się wody wykorzystywanej do pierwszego napełnienia zbiorników;
- 6) czas przebywania tuszek w pierwszym zbiorniku schładzalnika nie może być dłuższy niż 30 minut, a w pozostałych zbiornikach schładzalnika nie dłuższy niż jest to konieczne do osiągnięcia temperatury nie wyższej niż 4 °C w najgłębszych partiach tuszki;
- 7) schładzalniki codziennie opróżnia się, myje i odkaża.

3. W przypadku każdorazowego zatrzymania pracy schładzalników, przed ich ponownym włączeniem wydaje się ocenę przydatności do spożycia tuszek znajdujących się w schładzalniku.

§ 31. Urządzenia do sflukiwania i schładzania tuszek, o których mowa w § 30, wyposaża się w aparaturę kontrolującą i rejestrującą:

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

§ 32. 1. Tuszki poddawane schładzaniu poprzez zanurzenie w wodzie lub wodzie z lodem, o którym mowa w § 30, podlegają badaniu bakteriologicznemu.

2. Podmiot prowadzący ubój drobiu przed zakończeniem uboju pobiera 2 tuszki po ich umyciu i przed przekazaniem do schładzalnika oraz 2 tuszki bezpośrednio po zakończeniu schładzania i przekazuje je do badania bakteriologicznego.

3. Badanie obejmuje sprawdzenie:

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

4. W wyniku schłodzenia tuszek w wodzie z lodem:

- 1) ogólna liczba bakterii tlenowych i względnie tlenowych na powierzchni 1 cm² skóry tuszki 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 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. W przypadku uzyskania wyników badań wyższych niż określone w ust. 4 podmiot prowadzący zakład podejmuje działania w celu poprawy warunków higienicznego uboju.

6. Do czasu zakończenia badania poubojowego tuszki i narządy wewnętrzne nie mogą mieć kontaktu z tuszkami i narządami zbadanymi; usuwanie, poddawanie rozbiorowi, poddawanie dalszej obróbce tuszek i narządów, które nie są zbadane, jest niedopuszczalne.

7. Tuszki i narządy wewnętrzne uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi nie mogą mieć kontaktu z narządami i tuszkami zdatnymi do spożycia przez ludzi.

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

§ 33. Po schłodzeniu świeże mięso przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż 4 °C. Zamrożone mięso przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż minus 12 °C.

Rozdział 5

Sposób przeprowadzania badania poubojowego

§ 34. 1. W czasie badania poubojowego, kontroli częściowej, polegającej na kontroli wizualnej i palpacyjnej lub przez zastosowanie nacięcia, jeżeli jest to konieczne, poddaje się:

- 1) tuszkę, z wyłączeniem głowy i kończyn dolnych, zachowywanych w przypadku przeznaczenia ich do spożycia przez ludzi;
- 2) narządy wewnętrzne oraz jamę ciała.

2. W rzeźniach przy badaniu poubojowym jest obecny co najmniej jeden urzędowy lekarz weterynarii. W przypadku jego nieobecności drób nie może opuścić rzeźni.

3. W zakładach rozbioru oraz w chłodniach składowych jest obecny co najmniej raz dziennie urzędowy lekarz weterynarii lub osoba wykonująca czynności pomocnicze w celu kontroli, w tym dokumentacji dotyczącej mięsa wwożonego i wywożonego z zakładu.

§ 35. Podczas przeprowadzania badania, o którym mowa w § 34, zwraca się uwagę na:

- 1) nieprawidłowości w konsystencji, kolorze lub zapachu tuszek;
- 2) nieprawidłowości będące wynikiem czynności dokonanych w czasie uboju;
- 3) prawidłowe funkcjonowanie sprzętu wykorzystywanego do uboju.

§ 36. Urzędowy lekarz weterynarii w przypadku nieobecności w czasie przeprowadzania badania poubojowego:

- 1) poddaje szczegółowej kontroli losowo wybraną próbkę drobiu odrzuconego w trakcie badania poubojowego, jeżeli mięso zostało uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi;
- 2) przeprowadza badanie poubojowe mięsa w przypadku podejrzenia, że mięso nie nadaje się do spożycia przez ludzi;
- 3) bada losowo wybrane próbki 300 sztuk z całej partii, która przeszła badanie poubojowe.

§ 37. 1. Podmiot prowadzący zakład lub osoba przez niego wyznaczona:

- 1) współdziała z urzędowym lekarzem weterynarii w przeprowadzaniu kontroli po uboju;
- 2) zapewnia dodatkową pomoc na jego żądanie.

2. Jeżeli osoba wyznaczona przez podmiot prowadzący zakład nie wywiązuje się z obowiązku współpracy, kontrolę wstrzymuje się do czasu podjęcia przez tę osobę współpracy w stopniu wymaganym dla przeprowadzenia kontroli.

§ 38. W przypadku częściowo wypatroszonego drobiu „effile”, którego jelita zostały natychmiast usunięte, narządy wewnętrzne i jamy tuszki co najmniej z 5 % drobiu poddanego ubojowi z każdej partii, po wypatroszeniu, poddaje się badaniu poubojowemu. W przypadku pojawienia się wątpliwości co do stanu zdrowia drobiu w czasie przeprowadzania badania, badaniu poddaje się mięso z całej partii.

§ 39. W przypadku patroszenia drobiu typu New York:

- 1) badanie poubojowe przeprowadza się nie później niż 15 dni po uboju; do tego czasu mięso przechowywane jest w temperaturze nie wyższej niż 4 °C;
- 2) najpóźniej pod koniec okresu, o którym mowa w pkt 1, drób poddaje się wypatroszeniu w rzeźni, w której dokonano uboju, albo w innym zakładzie rozbioru, który posiada pomieszczenie do patroszenia drobiu, przy czym drób zaopatruje się w świadectwo zdrowia dla tuszek drobiu opóźnionego patroszenia lub dla tuszek kaczek i gęsi przeznaczonych do produkcji „foie gras”, ogłuszonych, wykrwawionych i oskubanych w gospodarstwie oraz przetransportowanych do zakładu rozbioru wyposażonego w specjalne pomieszczenia do patroszenia;
- 3) do czasu wypatroszenia, w sposób, o którym mowa w pkt 2, mięsa nie oznakowuje się w sposób określony w § 50—55.

§ 40. 1. Pobieranie próbek do badań na obecność pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym przeprowadza się losowo, jeżeli zaistnieje uzasadnione podejrzenie ich wystąpienia.

2. Obowiązek badania na obecność pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym nie obejmu-

je drobiu z gospodarstwa pochodzenia, w którym przeprowadzono takie badanie, podlegającego kontroli urzędowego lekarza weterynarii.

3. Jeżeli wynik badania, o którym mowa w ust. 1, jest pozytywny, urzędowy lekarz weterynarii:

- 1) zwiększa częstotliwość przeprowadzania kontroli drobiu lub każdej ilości mięsa pozyskanego w zbliżonych technologicznie warunkach, jeżeli istnieje ryzyko występowania substancji o działaniu farmakologicznym;
- 2) zwiększa częstotliwość przeprowadzania kontroli w innych stadach w gospodarstwie pochodzenia; w przypadku ponownego stwierdzenia obecności substancji o działaniu farmakologicznym urzędowy lekarz weterynarii podejmuje odpowiednie środki wobec gospodarstwa pochodzenia;
- 3) podejmuje odpowiednie środki w zakresie warunków produkcji w przypadku skażenia otoczenia.

§ 41. 1. W przypadku podejrzenia wystąpienia choroby w czasie przeprowadzania badania przedubojowego lub poubojowego urzędowy lekarz weterynarii może nakazać przeprowadzenie niezbędnych badań laboratoryjnych w celu postawienia diagnozy.

2. W przypadku wątpliwości urzędowy lekarz weterynarii może dokonać dalszych nacięć i kontroli odpowiednich części drobiu, niezbędnych do uzyskania ostatecznej diagnozy.

§ 42. 1. Wyniki badania przedubojowego i poubojowego są wpisywane przez urzędowego lekarza weterynarii w dokumentacji określonej w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych, umieszczanego na rynku.

2. W przypadku wystąpienia i zdiagnozowania chorób zakaźnych wyniki badań są przekazywane lekarzowi weterynarii odpowiedzialnemu za gospodarstwo, z którego pochodzi drób, oraz właścicielowi tego gospodarstwa lub jego przedstawicielowi, którzy zachowują wyniki badań i dostarczają je urzędowemu lekarzowi weterynarii podczas przeprowadzania następnego badania przedubojowego.

Rozdział 6

Wymagania weterynaryjne przy rozbiorze drobiu

§ 43. 1. Mięso umieszcza się w zatwierdzonych zakładach rozbioru, jeżeli pochodzi z innych zakładów zatwierdzonych.

2. Dopuszcza się rozbiór mięsa pochodzącego z zakładu niezatwierdzonego w zakładzie zatwierdzonym, jeżeli zostanie ono poddane rozbiorowi w innym miejscu lub w innym czasie niż mięso pochodzące z zakładów zatwierdzonych oraz nie będzie przeznaczone do handlu.

§ 44. Świeże mięso przeznaczone do rozbioru, po dostarczeniu do zakładu, do czasu obróbki umieszcza się w pomieszczeniu chłodniczym albo mrozącym.

§ 45. Mięso transportuje się do pomieszczeń przeznaczonych do rozbioru i pakowania w sposób zapobiegający jego zanieczyszczeniu.

§ 46. 1. Podczas rozbioru temperatura mięsa nie może być wyższa niż 4 °C.

2. Mięso może być transportowane bezpośrednio z pomieszczenia, w którym dokonuje się uboju, do pomieszczenia rozbioru mięsa, jeżeli pomieszczenia te znajdują się w bliskiej odległości od siebie na terenie tego samego zakładu.

3. Mięso przeznaczone do rozbioru przekazuje się za pomocą taśmy przenośnika o gładkiej powierzchni, po czym niezwłocznie przeprowadza się jego obróbkę. Po zakończeniu rozbioru i pakowania mięso transportuje się do pomieszczenia chłodniczego.

4. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do mięsa, o którym mowa w ust. 2 i 3, oraz gdy mięso jest jeszcze ciepłe.

§ 47. Rozbiór mięsa przeprowadza się w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie. W trakcie rozbioru z mięsa powinny być usunięte odłamki kości i skrzepy krwi.

§ 48. Urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą pomagać osoby wykonujące czynności pomocnicze, posiadające kwalifikacje określone w przepisach w sprawie zakresu czynności wykonywanych przez osoby niebędące pracownikami Inspekcji Weterynaryjnej oraz kwalifikacji tych osób.

§ 49. Podmiot prowadzący zakład lub osoba przez niego wyznaczona współdziała z urzędowym lekarzem weterynarii w trakcie przeprowadzania kontroli w zakładzie.

Rozdział 7

Sposób znakowania i pakowania mięsa drobiowego

§ 50. Oznakowanie mięsa jest wykonane:

- 1) w sposób widoczny na folii opakowaniowej lub innych opakowaniach tuszek pakowanych pojedynczo;
- 2) na opakowaniach tuszek zapakowanych zbiorczo poprzez przystawienie pieczęci na etykiecie albo umieszczenie nalepki lub etykiety zawierającej znak weterynaryjny, które mogą być wykorzystane tylko jednokrotnie;
- 3) w sposób widoczny na folii opakowaniowej, opakowanych częściach tuszek lub podrobów pakowanych w małych ilościach.

§ 51. Oznakowanie mięsa wykonuje się na dużych opakowaniach zawierających tuszki, części tuszek lub podrobów.

§ 52. W przypadku oznakowania mięsa na folii opakowaniowej lub opakowaniu oznakowanie powinno być umieszczone:

- 1) tak, by uległo zniszczeniu przy otwarciu folii lub opakowania, lub
- 2) w sposób uniemożliwiający jego ponowne wykorzystanie.

§ 53. 1. Mięso umieszczane na rynku znakuje się znakami weterynaryjnymi:

- 1) dla mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi:
 - a) pozyskanego w zakładzie zatwierdzonym do produkcji na rynek państw Unii Europejskiej — na opakowaniach zbiorczych i transportowych znak weterynaryjny owalny o wymiarach 4,5 cm x 6,5 cm, zawierający:
 - w górnej części — litery PL,
 - w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - w dolnej części — litery EWG,
 - b) umieszczanego na rynku krajowym, pozyskanego w zakładach, które uzyskały odstępstwa w stosowaniu niektórych organizacyjnych, technicznych i technologicznych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji mięsa drobiowego, stosuje się znak weterynaryjny kwadratowy, zawierający:
 - w górnej części — litery PL,
 - w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - w dolnej części — litery „NA RYNEK KRAJOWY”,
 - c) pozyskanego w zakładzie niezatwierdzonym — znak weterynaryjny okrągły o średnicy 3 cm, zawierający:
 - w górnej części — litery PL,
 - w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - w dolnej części — litery IW;
- 2) dla mięsa warunkowo zdatnego do spożycia przez ludzi — znak weterynaryjny o kształcie prostokąta o wymiarach 4 cm x 6 cm, zawierający:
 - a) w górnej części — litery PL,
 - b) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - c) w dolnej części — litery IW;
- 3) dla mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi — znak weterynaryjny o kształcie trójkąta równobocznego skierowanego wierzchołkiem do góry o boku o długości 2,5 cm, zawierający:
 - a) w górnej części — litery PL,
 - b) w dolnej części — litery IW.

2. Wysokość liter PL, IW, EWG wynosi 0,8 cm, natomiast wysokość weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego wynosi 1 cm.

3. Na rynku może być umieszczane mięso oznakowane znakiem weterynaryjnym owalnym zawierającym informacje określone w przepisach Unii Europejskiej.⁶⁾

4. Na opakowaniach pojedynczych znaki mogą być zmniejszone, jednak wielkość liter i cyfr nie może być mniejsza niż 0,2 cm.

§ 54. Oznakowanie tuszki, części tuszek lub ich podobów nie jest konieczne, jeżeli:

1) partie tuszek, w tym tuszki, z których usunięto części wykazujące uszkodzenia lub zanieczyszczenia niewpływające na stan zdrowotny pozostałej części mięsa, zostaną wysłane z zatwierdzonej rzeźni do zatwierdzonych zakładów rozbioru, pod warunkiem że:

a) na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych zawierających świeże mięso umieszcza się oznakowanie stanu zdrowotnego mięsa,

b) zakład zajmujący się wysyłką przechowuje dokumentację ilości, rodzaju i przeznaczenia wysyłanej partii,

c) zakłady rozbioru przechowują dokumentację ilości, rodzaju i pochodzenia partii,

d) oznakowanie stanu zdrowotnego na dużych opakowaniach zbiorczych ulegnie zniszczeniu przy otwarciu opakowania na terenie zakładów rozbioru, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii,

e) przeznaczenie i przewidywane wykorzystanie przesyłki powinno być wyraźnie umieszczone na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych, zgodnie z załącznikiem nr 2 do rozporządzenia;

2) partie tuszek, w tym tuszki, z których usunięto części wykazujące uszkodzenia lub zanieczyszczenia niewpływające na stan zdrowotny pozostałej części mięsa oraz serca, wątroby i żołądka, zostaną wysłane z zatwierdzonej rzeźni do zatwierdzonych zakładów rozbioru albo zakładów przepakowywania, pod warunkiem że:

a) na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych zawierających świeże mięso umieszcza się oznakowanie stanu zdrowotnego mięsa,

b) zakład zajmujący się wysyłką przechowuje dokumentację ilości, rodzaju i przeznaczenia wysyłanej partii,

c) zakład przyjmujący mięso i produkty mięsne przechowuje dokumentację ilości, rodzaju i pochodzenia otrzymanej partii,

d) w przypadku mięsa przeznaczonego do wykorzystania w produktach mięsnych, przeznaczonych do handlu na terytorium Unii Europejskiej, oznakowanie stanu zdrowotnego na dużych opakowaniach zbiorczych ulegnie zniszczeniu przy otwarciu opakowania na terenie zakładów rozbioru, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii,

e) przeznaczenie i przewidywane wykorzystanie przesyłki wyraźnie umieszcza się na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych, zgodnie z załącznikiem nr 2 do rozporządzenia.

§ 55. Partie tuszek, w tym tuszki, z których usunięto części wykazujące uszkodzenia lub zanieczyszczenia niewpływające na stan zdrowotny pozostałej części mięsa, zostaną wysłane z zatwierdzonej rzeźni do zatwierdzonych zakładów rozbioru albo zakładów przepakowywania, restauracji, stołówek i instytucji do bezpośrednich dostaw dla konsumenta ostatecznego po obróbce termicznej, jeżeli:

1) na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych zawierających świeże mięso umieszcza się oznakowanie stanu zdrowotnego mięsa;

2) zakład zajmujący się wysyłką przechowuje dokumentację ilości, rodzaju i przeznaczenia wysyłanej partii;

3) odbiorca przechowuje dokumentację ilości, rodzaju i pochodzenia otrzymanej partii;

4) punkty zbytu odbiorcy podlegają kontroli Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej, których przedstawiciele mają dostęp do przechowywanych dokumentów;

5) przeznaczenie i przewidywane wykorzystanie przesyłki wyraźnie wskazuje się na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych zgodnie, z załącznikiem nr 2 do rozporządzenia.

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

§ 57. 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;

⁶⁾ Punkt 66 rozdziału XII załącznika dyrektywy 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. o problemach zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzenie do obrotu świeżego mięsa drobiowego (Dz. Urz. WE L 055 z 8.03.1971, z późn. zm.).

- 2) powinny chronić przed przenikaniem do wnętrza opakowania zanieczyszczeń i substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi;
- 3) powinny być wytrzymałe.

3. Opakowania transportowe mogą być używane powtórnie, jeżeli są wykonane z materiału nieulegającego korozji, łatwego do mycia i odkażania.

4. Opakowania jednostkowe powinny być bezbarwne i przezroczyste oraz odpowiadać wymaganiom określonym w ust. 2 pkt 1 i 2.

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

- 1) powinno odpowiadać wymaganiom określonym w ust. 2;
- 2) nie musi być przezroczyste i bezbarwne.

§ 58. 1. Rozbiór oraz umieszczanie mięsa w opakowaniach może odbywać się w jednym pomieszczeniu pod warunkiem:

- 1) wydzielenia miejsc dla mięsa opakowanego, nieopakowanego i opakowań;
- 2) niekrzyżowania się dróg transportu mięsa opakowanego, mięsa nieopakowanego i opakowań;
- 3) transportowania opakowań do zakładu w szczelnym opakowaniu, w którym są przechowywane, od momentu ich wyprodukowania do momentu ich użycia;
- 4) 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 przechowuje się artykuły mogące zanieczyścić świeże mięso;
- 5) składowania opakowań w sposób uniemożliwiający ich bezpośredni kontakt z posadzkami i ścianami;
- 6) formowania opakowań transportowych w pomieszczeniu innym niż rozbiorowe;
- 7) pakowania opakowań jednostkowych w opakowania zbiorcze;
- 8) przenoszenia opakowań do pomieszczenia w odpowiednich warunkach sanitarnych i natychmiastowego ich zużycia.

2. Osoby zatrudnione przy rozbiorze świeżego mięsa nie biorą udziału przy opakowywaniu mięsa w opakowania zbiorcze lub transportowe i nie mają kontaktu z tymi opakowaniami.

3. Niezwłocznie po umieszczeniu mięsa w opakowaniach transportowych mięso przekazuje się do pomieszczenia przeznaczonego do jego przechowywania.

Rozdział 8

Wymagania weterynaryjne dotyczące środków transportu

§ 59. 1. Przewóz mięsa odbywa się środkiem transportu hermetycznie zamkniętym, chłodzonym i zapewniającym utrzymanie temperatur określonych w § 33.

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

3. Środek transportu powinien być wodoszczelny oraz wyposażony w urządzenia zabezpieczające mięso przed owadami i kurzem.

§ 60. Środki transportu przeznaczone do przewozu mięsa nie mogą być używane do przewozu żywych zwierząt oraz produktów mogących zanieczyścić mięso.

§ 61. Produkty, które mogą negatywnie wpłynąć na jakość higieniczną mięsa, nie mogą być przewożone w tym samym czasie, tym samym środkiem transportu co mięso.

§ 62. 1. Mięsa opakowanego nie przewozi się wraz z mięsem nieopakowanym.

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

§ 63. Podmiot prowadzący zakład zapewni spełnienie wymagań higieny:

- 1) przez środki transportu;
- 2) przy załadunku.

§ 64. Podmiot prowadzący zakład rozbioru lub zakład przepakowywania prowadzi dokumentację dotyczącą mięsa wwożonego i wywożonego z zakładu, wraz z podaniem jego rodzaju, wagi i adresu miejsca pozyskania i przeznaczenia.

Rozdział 9

Wymagania weterynaryjne dla zakładów o małej zdolności produkcyjnej

§ 65. W zakładzie o małej zdolności produkcyjnej, w pomieszczeniach do obróbki, rozbioru lub przechowywania świeżego mięsa zapewnia się:

- 1) wodoodporne posadzki, łatwe do mycia i odkażania, wykonane z materiałów nieulegających korozji, ze spadkiem w kierunku instalacji kanalizacyjnej, przy czym kratki i kanały ściekowe zaopatruje się w urządzenia zapobiegające cofaniu się wody i wydzielaniu przykrych zapachów;
- 2) gładkie, trwałe i nieprzepuszczalne ściany, o jasnej 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, jeżeli jest to konieczne;
 - 6) naturalne lub sztuczne oświetlenie niezmiennające barw oświetlanego obiektu;
 - 7) urządzenia do mycia i odkażania rąk, usytuowane w miejscu produkcji lub w sąsiednim pomieszczeniu; umywalki wyposaża się w środki do mycia, odkażania i suszenia rąk;
 - 8) urządzenia do odkażania narzędzi, z dopływem wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi o temperaturze co najmniej 82°C;
 - 9) urządzenia zabezpieczające 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 nieulegającego korozji, łatwego do mycia i odkażania, niepowodującego skażenia mięsa; stosowanie drewna jest niedopuszczalne;
 - 11) urządzenia do transportu mięsa wykonane z materiału nieulegającego korozji;
 - 12) pojemniki z materiału nieulegającego korozji do przechowywania mięsa; pojemniki z mięsem nie mogą mieć kontaktu z posadzkami i ścianami;
 - 13) wodoszczelne pojemniki z materiałów nieulegających korozji do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi, z pokrywami i zamknięciami, uniemożliwiającymi osobom trzecim usuwanie zawartości; usuwanie pojemników z pomieszczeń odbywa się po ich napełnieniu lub codziennie po zakończeniu pracy;
 - 14) urządzenia chłodnicze zapewniające utrzymywanie temperatur mięsa; wodę z tac spod parowników odprowadza się bezpośrednio do instalacji kanalizacyjnej;
 - 15) doprowadzenie zimnej i gorącej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dostarczanej pod ciśnieniem;
 - 16) system usuwania odpadów stałych i płynnych;
 - 17) szatnię i ustępy; drzwi ustępów nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych;
 - 18) umywalki zaopatrzone w bieżącą zimną i gorącą wodę, środki do mycia, odkażania i suszenia rąk.
- § 66. 1. W zakładach o małej zdolności produkcyjnej ponadto znajdują się:
- 1) pomieszczenie do uboju odpowiednie do wielkości produkcji, z podziałem na miejsca do oszołomiania, wykrwawiania oraz miejsce do oparzania i skubania drobiu, o ścianach zmywalnych do wysokości co najmniej 2 m;
 - 2) pomieszczenie do patroszenia, oddalone od innych stanowisk pracy albo oddzielone od nich ścianką działową;
 - 3) pomieszczenia chłodnicze odpowiednie do wielkości produkcji i gatunku drobiu z wydzieloną zamkniętą strefą dla mięsa tymczasowo zajętego lub poddawanego badaniom szczegółowym.
2. Powiatowy lekarz weterynarii może zwolnić z obowiązku, o którym mowa w ust. 1 pkt 3, jeżeli mięso niezwłocznie transportuje się z rzeźni jako zaopatrzenie zakładów rozbioru i sklepów detalicznych znajdujących się w pobliżu rzeźni. Czas transportu nie może być dłuższy niż godzina.

Rozdział 10

Przepis końcowy

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 19 czerwca 2004 r. (poz. 1636)

Załącznik nr 1

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA
DLA ŚWIEŻEGO MIĘSA DROBIOWEGO¹⁾**

Numer²⁾

Miejsce załadowania
Ministerstwo
Właściwa władza
Numer środka transportu³⁾

I. Identyfikacja mięsa

Mięso z
(rodzaj drobiu)
Tuszki /części tuszki²⁾
Opakowanie
Ilość kawałków lub opakowań
Data zamrożenia (miesiąc i rok)
Waga netto

II. Pochodzenie mięsa

Adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonej rzeźni
Adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego zakładu rozbioru
Adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonych chłodni składowych

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso będzie wysłane z
(miejsce załadunku)
przeznaczone dla
(państwo członkowskie Unii Europejskiej miejsca przeznaczenia)
następującymi środkami transportu⁴⁾
Nazwa i adres nadawcy
Nazwa i adres adresata

IV. Poświadczenie

Ja, niżej podpisany, lekarz weterynarii, poświadczam, że:

- 1) mięso drobiowe opisane powyżej spełnia wymagania dyrektywy 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywozu świeżego mięsa drobiowego państw trzecich, a także spełnia wymagania drugiego podpunktu art. 3 (A) (1) tej dyrektywy, jeżeli takie mięso jest przeznaczone dla państwa członkowskiego Unii Europejskiej, które jest uznane za wolne od rzekomego pomoru drobiu;
- 2) mięso drobiowe i opakowane mięso opisane powyżej posiada oznakowanie wskazujące, że:
 - a) pochodzi z drobiu poddanego ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach,
 - b) zostało poddane rozbiorowi w zatwierdzonych zakładach rozbioru;

- 3) mięso zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi po badaniu weterynaryjnym przeprowadzonym zgodnie z dyrektywą 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. o problemach zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzenie do obrotu świeżego mięsa drobiowego albo zgodnie z dyrektywą 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącą zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wywierających wpływ na rynek mięsa króliczego i mięsa hodowanej dziczyzny;
- 4) środki transportu lub kontenery oraz warunki załadunku spełniają wymagania określone w dyrektywie 71/118/EWG.

.....
(miejsowość)

.....
(data)

.....
(pieczęć, nazwisko i podpis urzędowego lekarza weterynarii)

- 1) Świeże mięso drobiowe oznacza wszystkie części drobiu następujących gatunków: kura, indyk, perliczka, kaczka, gęś, przepiórka, gołąb, bażant i kuropatwa, nadające się do spożycia przez ludzi, które nie zostały poddane żadnym zabiegom konserwacyjnym; jednak chłodzone i mrożone mięso uważa się za świeże.
- 2) Niepotrzebne skreślić.
- 3) W przypadku wagonów i ciężarówek podaje się krajowy numer rejestracyjny, w przypadku samolotu numer lotu, w przypadku statku jego nazwę oraz, jeżeli jest to konieczne, numer kontenera.
- 4) Skreślić, jeżeli nie ma zastosowania.

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA
DLA ŚWIEŻEGO MIĘSA DROBIOWEGO POCHODZĄCEGO Z PAŃSTW CZŁONKOWSKICH
UNII EUROPEJSKIEJ OBJĘTYCH OGRANICZENIAMI Z POWODU ZWALCZANIA CHOROÓB ZAKAŻNYCH
ZWIERZĄT LUB PAŃSTW TRZECICH, PRZEZ TERYTORIUM KTÓRYCH MIĘSO JEST PRZEWOŻONE¹⁾**

Numer²⁾

Miejsce załadunku:
Ministerstwo:
Właściwa władza:
Numer środka transportu³⁾:

I. Identyfikacja mięsa

Mięso z:
(gatunek drobiu)
Tuszki/ części tuszki:
Rodzaj opakowania:
Ilość kawałków lub opakowań:
Data zamrożenia (miesiąc i rok):
Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa

Adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonej rzeźni:
.....
Adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego zakładu rozbioru:
.....
Adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonych chłodni składowych:
.....

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso będzie wysyłane z:
(miejsce załadunku)
przeznaczone dla:
(państwo i miejsce przeznaczenia)
Następującymi środkami transportu³⁾:
Nazwa i adres nadawcy:
Nazwa i adres adresata:

IV. Poświadczenie

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, poświadczam, że wymienione powyżej mięso drobiowe spełnia wymagania dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich oraz wymagania art. 3 ustęp A pkt 1 akapit drugi dyrektywy z dnia 15 lutego 1971 r. o problemach zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzenie do obrotu świeżego mięsa drobiowego, jeżeli mięso to jest przeznaczone do państwa członkowskiego lub regionu państwa członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu.

Sporządzono w, dnia

.....
(pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii)

¹⁾ Świeże mięso drobiowe oznacza zgodnie z dyrektywą określoną w pkt IV niniejszego świadectwa wszystkie części drobiu następujących gatunków: kura, indyk, perliczka, kaczka, gęś, przepiórka, gołąb, bażant i kuropatwa, nadające się do spożycia przez ludzi, które nie zostały poddane żadnym zabiegom konserwującym; jednak chłodzone i mrożone mięso uważa się za świeże.

²⁾ Niepotrzebne skreślić.

³⁾ W przypadku wagonów i ciężarówek podaje się krajowy numer rejestracyjny, w przypadku samolotu numer lotu, w przypadku statku jego nazwę oraz, jeżeli jest to konieczne, numer kontenera.

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA¹⁾
DLA DROBIU TRANSPORTOWANEGO Z GOSPODARSTWA DO RZEŻNI**

Urzędowy lekarz weterynarii Numer²⁾

I. Identyfikacja drobiu

Gatunek drobiu:
Ilość drobiu:
Identyfikator:

II. Pochodzenie drobiu

Adres gospodarstwa hodowlanego:

III. Przeznaczenie drobiu

Drób będzie przetransportowany do następującej rzeźni:
następującymi środkami transportu:

IV. Poświadczenie

Ja, niżej podpisany, lekarz weterynarii, poświadczam, że drób opisany powyżej został przebadany przed ubojem w podanym powyżej gospodarstwie w dniu o godzinie..... przy czym ustalono, że jest zdrowy.

..... (miejsowość) (data)
.....
(pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii)

¹⁾ Niniejsze świadectwo jest ważne przez 72 godziny.

²⁾ Niepotrzebne skreślić.

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA
DLA TUSZEK DROBIU, OPÓŹNIONEGO PATROSZENIA LUB DLA TUSZEK KACZEK I GĘSI PRZEZNACZONYCH
DO PRODUKCJI „FOIE GRAS”**Numer¹⁾

Urzędowy lekarz weterynarii:

I. Identyfikacja niewypatroszonych tuszek

Gatunki:

Liczba niewypatroszonych tuszek:

II. Pochodzenie niewypatroszonych tuszek

Adres gospodarstwa:

III. Przeznaczenie niewypatroszonych tuszekNiewypatroszone tuszki będą transportowane do następującego zakładu rozbioru:
.....**IV. Poświadczenie**

Ja, niżej podpisany, lekarz weterynarii, poświadczam, że drób opisany powyżej został przebadany przed ubojem w podanym powyżej gospodarstwie w dniu o godzinie przy czym ustalono, że jest zdrowy.

.....
(miejscowość).....
(data).....
(pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii)

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA
DLA MIĘSA NIEPODDANEGO ROZBIOROWI UMIESZCZANEGO NA RYNKU KRAJOWYM**

Numer

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, poświadczam, że:
mięso pozyskane z:
(gatunek drobiu)

tuszki:
(liczba/waga netto)

pochodzi z drobiu poddanego ubojowi w dniu: w rzeźni lub innym miejscu uboju¹⁾:
.....
(nazwa zakładu lub gospodarstwa, adres, weterynaryjny numer identyfikacyjny)

i jest transportowane do:
.....
(nazwa zakładu lub gospodarstwa, adres miejsca przeznaczenia)

data i godzina załadunku:
następującym środkiem transportu:
(rodzaj środka transportu i jego numer rejestracyjny)

Wymienione wyżej mięso pochodzi z drobiu poddanego badaniu przedubojowemu i poubojowemu i jest uznane za zdatne do spożycia. Mięso lub jego opakowanie jest oznakowane znakami, których wzór podaje się poniżej:

.....
(miejscowość, data).....
(pieczęć i podpis urzędowego
lekarza weterynarii)

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

Załącznik nr 2**ZNAKI STOSOWANE W PRZYPADKU DUŻYCH OPAKOWAŃ**Zamierzone zastosowanie: rozbiór/obróbka cieplna¹⁾

Adres przeznaczenia

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.