

Dz.U. 1999 Nr 10 poz. 89**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI
ŻYWNOŚCIOWEJ****z dnia 20 stycznia 1999 r.****w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu skupu i przetwórstwa mięsa zwierząt łownych oraz jego składowaniu.**

Na podstawie art. 32 pkt 2 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. Nr 60, poz. 369 i z 1998 r. Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

§ 1.

Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) zwierzyna gruba – dzikie zwierzęta kopytne,
- 2) zwierzyna drobna – dzikie ptactwo łowne i inne zwierzęta łowne niekopytne przeznaczone do spożycia,
- 3) punkt skupu – zakład służący do czasowego składowania tusz zwierząt łownych, bezpośrednio po odstrzeleniu, przed przekazaniem ich do zakładu przetwórczego,
- 4) zakład przetwórczy – zakład zajmujący się obróbką mięsa zwierząt łownych, rozbiorem mięsa na elementy i przetwórstwem.

§ 2.

1. Zakład przetwórczy powinien być ogrodzony oraz usytuowany na terenie wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń przekraczających dopuszczalne poziomy.
2. Nawierzchnia dróg wewnętrznych powinna być utwardzona, gładka i skanalizowana.
3. Rozmieszczenie pomieszczeń produkcyjnych powinno wykluczać możliwość zanieczyszczenia mięsa i zapewniać utrzymanie całkowitego rozdziału prac niebezpiecznych sanitarnie (strefy brudne) i bezpiecznych sanitarnie (strefy czyste).

§ 3.

W zakładzie przetwórczym powinno znajdować się:

- 1) pomieszczenie do przetrzymywania tusz zwierząt łownych, wyposażone w urządzenia chłodnicze,
- 2) pomieszczenie do skórowania lub skubania, z wydzielonym oznakowanym miejscem do badania tusz,
- 3) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do czasowego przetrzymywania mięsa tymczasowo zajętego, pozostającego do wyłącznej dyspozycji powiatowego lekarza

- weterynarii,
- 4) przedrozbiorowy magazyn chłodzony, w przypadku prowadzenia w zakładzie rozbioru mięsa na elementy,
 - 5) pomieszczenie rozbioru mięsa ze skuteczną wentylacją i systemem chłodniczym,
 - 6) pomieszczenie do pakowania mięsa, o temperaturze nie wyższej niż 10 °C,
 - 7) pomieszczenie chłodnicze lub zamrażalnicze do składowania mięsa,
 - 8) pomieszczenie dla lekarza weterynarii,
 - 9) pomieszczenie do przeprowadzania badania w kierunku włośni,
 - 10) szczelne, zamykane pomieszczenie do przechowywania mięsa i narządów uznanych za niezdatne do spożycia, przy czym, jeżeli nie jest ono opróżniane codziennie, powinno być chłodzone do temperatury 12 °C,
 - 11) pomieszczenie do przetrzymywania opakowań pośrednich i bezpośrednich,
 - 12) system chłodniczy zapewniający utrzymanie mięsa zwierząt łownych w temperaturach określonych w niniejszym rozporządzeniu, przy czym skropliny z tac pod parownikami powinny być odprowadzane wprost do instalacji kanalizacji technologicznej,
 - 13) pomieszczenie do przetrzymywania środków myjących i odkażających,
 - 14) szatnia przepustowa dla personelu z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi i łatwymi do mycia posadzkami oraz ścianami, umywalkami i ubikacjami, przy czym ubikacje nie mogą być połączone bezpośrednio z pomieszczeniami produkcyjnymi, a umywalki i spłuczki w tych pomieszczeniach nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,
 - 15) myjnia sprzętu ruchomego podzielonego na strefę czystą i brudną,
 - 16) myjnia środków transportu umożliwiająca mycie w temperaturze poniżej 0 °C,
 - 17) rozdzielczy system kanalizacji sanitarnej i technologicznej,
 - 18) pomieszczenie do przechowywania oraz załadunku i wyładunku surowca,
 - 19) pomieszczenie do badania weterynaryjnego,
 - 20) pomieszczenie do ekspedycji towaru.

§ 4.

1. W pomieszczeniach zakładu przetwórczego, w których dokonywany jest rozbiór mięsa zwierząt łownych oraz w których mięso zwierząt łownych jest poddawane obróbce lub magazynowane, a także w korytarzach, poprzez które to mięso jest transportowane powinny znajdować się:
 - 1) trwałe nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne posadzki, łatwe do mycia i odkażania, umożliwiające swobodny odpływ wody do instalacji ściekowych, z wyjątkiem pomieszczeń do przechowywania lub mrożenia mięsa,
 - 2) ściany z nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych materiałów do wysokości co 2 m, a w pomieszczeniach zamrażalniczych, chłodniczych i magazynowych, co najmniej do wysokości zawieszenia lub składowania, o jasnej zmywalnej powłoce, łatwej do odkażania, przy czym styki między ścianami oraz ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni, zamrażalni i tuneli

- zamrażalniczych, a promień zaokrąglenia powinien być nie mniejszy niż 6 cm,
- 3) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzeniu się skroplin na suficie lub konstrukcjach, umożliwiające przepływ powietrza jedynie ze stref czystych do brudnych zakładu przetwórczego,
 - 4) naturalne lub sztuczne oświetlenie nie zniekształcające kolorów, o natężeniu światła co najmniej:
 - a) 540 lx we wszystkich punktach badania weterynaryjnego – mierzonym na powierzchni badanego mięsa lub narządów wewnętrznych,
 - b) 300 lx w pomieszczeniach produkcyjnych – mierzonym na posadzce,
 - c) 120 lx w innych pomieszczeniach lub miejscach – przy czym punkty świetlne powinny być zabezpieczone osłonami,
 - 5) jasne sufity o powierzchni łatwo zmywalnej i nienasiąkliwej, skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu lub pleśni,
 - 6) zlokalizowane jak najbliżej stanowisk pracy urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk z doprowadzoną bieżącą wodą o temperaturze 35 – 40 °C, zaopatrzone w środki myjące i dezynfekcyjne oraz ręczniki jednorazowego użytku, przy czym kranie nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia,
 - 7) urządzenia do odkażania narzędzi w wodzie o temperaturze minimum 82 °C, przy czym dopływ wody nie może być regulowany indywidualnie, a przelew wody nie powinien odbywać się do umywalek.
2. Instalacja kanalizacyjna odprowadzająca ścieki z pomieszczeń, o których mowa w ust. 1, nie może przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub pomieszczenia, w których znajduje się mięso, przy czym kratki lub kanały ściekowe powinny być zaopatrzone w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków.
 3. Drzwi z urządzeniami samozamykającymi w pomieszczeniach produkcyjnych, zamrażalniach i tunelach zamrażalniczych powinny być wykonane z materiału nie ulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nienasiąkliwego i nieprzepuszczalnego oraz odpornego na uszkodzenia. Jeżeli drzwi są z drewna, powinny być obudowane. Stosowanie drewna dopuszcza się jedynie w magazynie mięsa opakowanego i magazynie opakowań.
 4. Materiały izolacyjne stosowane w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, powinny być gładkie i bezwonne.
 5. W wejściach do oddziałów produkcyjnych powinny być zamontowane myjki do butów, a w przypadku ręcznego mycia butów – przy myjkach powinny być zainstalowane umywalki.

§ 5.

W zakładzie przetwórczym należy zainstalować skuteczne zabezpieczenie przed dostępem owadów i gryzoni, z tym że w pomieszczeniach produkcyjnych zabronione jest stosowanie urządzeń przeciw owadom.

§ 6.

1. Krajalnice, pojemniki, taśmy przenośników, piły mechaniczne, noże, stalki i inny sprzęt powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i odkażania. Powierzchnie, z którymi styka się mięso, łącznie z połączeniami i spawami,

- powinny być gładkie, nie malowane, odporne na działanie środków chemicznych.
2. Pojemniki używane w zakładzie przetwórczym należy oznaczać pasem o szerokości 10 cm:
 - 1) pasem czarnym – pojemnik na śmieci,
 - 2) pasem żółtym – pojemnik do produktów niejadalnych (odpady poubojowe),
 - 3) pasem czerwonym – pojemnik na mięso niezdatne do spożycia (konfiskaty).
 3. Pojemniki do czasowego przetrzymywania mięsa niezdatnego do spożycia powinny być szczelnie zamykane i wykonane z materiału nierdzewnego.

§ 7.

W pomieszczeniach z kontrolowaną temperaturą wymagane są termometry oraz urządzenia do ciągłej rejestracji temperatury i wilgotności. Podziałka termometru powinna być o dokładności 0,5 °C, przy czym 1 cm jej długości nie może obejmować więcej niż 4 °C.

§ 8.

1. Punkty czerpalne wody zdatnej do picia powinny być zaopatrzone w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania.
2. Do wytworzenia pary wodnej dla urządzeń chłodniczych i celów przeciwpożarowych dopuszczalne jest używanie wody niezdatnej do picia, zwanej dalej „wodą do celów technicznych”.
3. Przewody z wodą do celów technicznych powinny być wyraźnie oznaczone i nie mogą przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub pomieszczenia, w których znajduje się mięso.
4. Przewody wody należy oznaczyć opaskami o szerokości 10 cm na końcówkach, w sposób następujący:
 - 1) przewód z wodą do celów technicznych – kolorem niebieskim,
 - 2) przewód z wodą gorącą zdatną do picia – kolorem czerwonym,
 - 3) przewód z wodą zimną zdatną do picia – kolorem zielonym.
5. Urządzenia, w których używana jest woda do celów produkcyjnych, sanitarnych, higienicznych lub chłodniczych, powinny być bezpośrednio połączone z kanalizacją.

§ 9.

1. Każda osoba, której rodzaj pracy wymaga stykania się z mięsem lub pracująca w pomieszczeniach, w których znajduje się mięso, powinna używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej i obuwia roboczego, fartucha ochronnego oraz nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.
2. Odzież robocza powinna być co najmniej codziennie zmieniana.
3. Ręce osób, o których mowa w ust. 1, w czasie pracy powinny być wolne od biżuterii oraz zegarków.
4. Każda osoba mająca kontakt z mięsem powinna utrzymywać ręce w czystości i dokładnie je odkażać. Osoby, które miały kontakt z zanieczyszczonym mięsem, powinny bezzwłocznie umyć i odkażić ręce.
5. Palenie tytoniu, żucie gumy, jedzenie i picie dozwolone jest tylko w miejscach

wyznaczonych.

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

§ 10.

1. Środki myjące i dezynfekujące powinny być przetrzymywane w wydzielonym, zamkniętym pomieszczeniu, a ich stosowanie nie może stwarzać zagrożenia dla surowca lub produktu.
2. Urządzenia i sprzęt myte z użyciem środków myjących i dezynfekujących powinny być natychmiast dokładnie spłukane wodą zdatną do picia.
3. W pomieszczeniach produkcyjnych nie należy używać środków transportu o napędzie spalinowym.

§ 11.

Przepisy § 2, § 3 pkt 2, 3, 10 i 12, § 4, 5, 7 i 10 stosuje się odpowiednio do punktów skupu.

§ 12.

1. Pomieszczenie, urządzenia i sprzęt mogą być używane wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem.
2. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt, mające kontakt z mięsem, powinny być utrzymywane w stanie higienicznym i technicznym wykluczającym możliwość zanieczyszczenia mięsa.
3. Mięso zwierząt łownych lub pojemniki z tym mięsem nie mogą stykać się z posadzkami lub ścianami, a ich odległość od posadzek lub ścian nie może być mniejsza niż 30 cm.

§ 13.

Osoby, które ze względu na stan zdrowia mogą spowodować zanieczyszczenie mikrobiologiczne mięsa, powinny być natychmiast odsunięte od pracy.

§ 14.

W pomieszczeniach rozbioru i pakowania mięsa temperatura nie może być wyższa niż 10 °C.

§ 15 .

1. Do punktu skupu lub zakładu przetwórczego powinny być przyjmowane, z zastrzeżeniem ust. 2, tusze zwierzyny łownej wytrzewionej w miejscu odstrzelenia.
2. Dopuszcza się przyjmowania do zakładu przetwórczego nie wytrzewionych tusz drobnej zwierzyny.

§ 16.

1. Tusze zwierząt łownych powinny być dostarczone do zakładu przetwórczego lub do punktu skupu niezwłocznie, w miarę możliwości w ciągu 12 godzin od odstrzelenia zwierząt.
2. Przewóz mięsa zwierząt łownych z punktu skupu do zakładu przetwórczego powinien odbywać się w sposób zapewniający identyfikację tusz i narządów wewnętrznych.

§ 17.

1. Wytrzewianie tusz powinno być dokonywane natychmiast po dostarczeniu do zakładu

przetwórczego, jeżeli nie było przeprowadzone na łowisku. Płuca, serce, wątroba, nerki i śledziona mogą być odłączone od tuszy pod warunkiem ich oznakowania umożliwiającego identyfikację z tuszą albo powinny pozostawać w naturalnym połączeniu z tuszą.

2. Zezwala się na oddzielania głowy lub dolnych odcinków kończyn na łowisku pod warunkiem zabezpieczenia mięsa przed zanieczyszczeniem.
3. Zabrania się skórowania tusz na łowiskach oraz usuwania jakichkolwiek części z tuszy, z wyjątkiem wypadków określonych w ust. 1 i 2.
4. Do czasu ukończenia badania tusze i narządy nie badane nie mogą stykać się ze zbadanymi, a wycinanie jakichkolwiek części tuszy lub narządów wewnętrznych jest zabronione.

§ 18.

1. Rozbiór tusz lub półtuszy grubej zwierzyny łownej powinien odbywać się w zakładzie przetwórczym.
2. Mięso zwierząt łownych wprowadzone do pomieszczenia rozbioru mięsa podlega badaniu i w razie potrzeby wykrawaniu.
3. W czasie rozbioru, odkostniania i pakowania temperatura wewnętrzna mięsa w przypadku grubej zwierzyny nie może być wyższa niż 7 °C oraz 4 °C w przypadku zwierzyny drobnej.
4. Temperatura narządów wewnętrznych i głów nie może być wyższa niż 3 °C.

§ 19.

1. Rozbiór mięsa powinien być przeprowadzony w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie, przy czym odłamki kości, skrzepy krwi i widoczne węzły chłonne powinny być usunięte.
2. Niezwłocznie po rozbiorze i pakowaniu mięso powinno być przekazane do pomieszczenia chłodniczego lub zamrażalniczego.
3. Czyszczenie mięsa zwierząt łownych może odbywać się wyłącznie poprzez wycinanie miejsc zmienionych chorobowo lub zanieczyszczonych.

§ 20.

W pomieszczeniach, w których dokonywany jest rozbiór mięsa zwierząt łownych wymagane jest stałe odkażanie narzędzi, a jego częstotliwość powinna być określona w zakładowych programach mycia i odkażania.

§ 21.

Pozyskane w wyniku rozbioru mięso zwierząt łownych niezdatne do spożycia powinno być gromadzone w pomieszczeniu, o którym mowa w § 3 pkt 10.

§ 22.

W zakładzie przetwórczym powinien być sporządzony, w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii, plan technologiczny zakładu, obejmujący:

- 1) układ pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, socjalnych i sanitarnych,
- 2) plan dystrybucji wody z zaznaczeniem przewodów wody zdatnej do picia i do celów technicznych, ślepych zakończeń i miejsc poboru wody,

- 3) zaznaczenie dróg surowca, półproduktów i produktów gotowych,
- 4) miejsca wyłożenia środków przeciw gryzoniom na obrzeżach zakładu i w pomieszczeniach technicznych.

§ 23.

1. Materiały opakowaniowe powinny odpowiadać wymaganiom higienicznym, a w szczególności:
 - 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych mięsa,
 - 2) nie mogą powodować przenikania do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
 - 3) powinny być wytrzymałe w celu właściwego zabezpieczenia mięsa przed zanieczyszczeniem.
2. Materiały opakowaniowe mogą być używane powtórnie, jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.
3. Jeżeli mięso lub narządy wewnętrzne pakowane są w materiały będące w bezpośrednim kontakcie z mięsem lub narządami (opakowania bezpośrednie), materiały te powinny być przezroczyste i bezbarwne oraz odpowiadać wymaganiom określonym w ust. 1 pkt 1 i 2.
4. W przypadku stosowania opakowań bezpośrednich jako opakowań transportowych, powinny one odpowiadać wymaganiom określonym w ust. 1 pkt 3; w przypadku tym nie wymaga się, aby były one przezroczyste i bezbarwne.

§ 24.

1. Opakowania powinny być przetrzymywane w pomieszczeniu wydzielonym, zabezpieczonym przed gryzoniami i owadami, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem.
2. Opakowania nie powinny być przetrzymywane bezpośrednio na posadzkach, lecz na podkładach o wysokości co najmniej 30 cm.
3. Materiały opakowaniowe dostarczone do pomieszczenia pakowania powinny być bezzwłocznie używane.
4. Osoby mające bezpośredni kontakt z mięsem nie mogą pracować przy składowaniu i przenoszeniu opakowań.

§ 25.

1. Rozbiór, wykrawanie i zamykanie mięsa w opakowania bezpośrednie może odbywać się w jednym pomieszczeniu.
2. Pakowanie mięsa w opakowania pośrednie powinno odbywać się w oddzielnym pomieszczeniu, które może łączyć się z pomieszczeniem wymienionym w ust. 1 jedynie otworem ściennym.
3. Temperatura pomieszczenia wymienionego w ust. 2 nie może być wyższa niż 10 °C, a czynności pakowania powinny odbywać się w jak najkrótszym czasie.

§ 26.

1. Bezpośrednio po opakowaniu mięso powinno być przekazane do magazynu

chłodniczego lub zamrażalni.

2. W opakowaniu pośrednim może znajdować się mięso pochodzące wyłącznie z tego samego gatunku zwierząt.

§ 27.

1. Mięso może być zamrażane w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach i kawałkach nie mniejszych niż 100 g.
2. Mięso z rozbioru, przeznaczonego do zamrażania, powinno być poddane temu zabiegowi bezzwłocznie, jeżeli nie jest wymagany okres dojrzewania mięsa. W takich przypadkach zamrażanie przeprowadza się bezpośrednio po okresie dojrzewania.
3. Mrożone mięso zwierząt łownych powinno osiągnąć temperaturę minus 12 °C lub niższą, a następnie nie może być przetrzymywane w temperaturze wyższej niż minus 12 °C. Mięso mrożone powinno być oznakowane w sposób określający miesiąc i rok jego zamrożenia.

§ 28.

1. Opakowane mięso zwierząt łownych nie może być składowane w jednym pomieszczeniu z mięsem nie opakowanym.
2. W pomieszczeniach, w których przetrzymywane jest mięso zwierząt łownych, nie wolno przetrzymywać innych towarów, szczególnie takich, które mogą powodować zmianę cech organoleptycznych mięsa lub jego zanieczyszczenie.
3. Temperatura składowania mięsa zwierząt łownych podlega ciągłej rejestracji. Wykresy lub wydruki tych temperatur powinny być przechowywane przez okres nie krótszy niż 3 lata.

§ 29.

Dalsze przetwarzanie mięsa zwierząt łownych może odbywać się wyłącznie w zakładach przetwarzających mięso, z tym że rozbiór i przetwarzanie mięsa zwierząt łownych w zakładach przeznaczonych do rozbioru lub przetwarzania mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego lub koziego może odbywać się pod warunkiem, że czynności te przeprowadzane będą w oddzielnych cyklach produkcyjnych.

§ 30.

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