

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 9 kwietnia 2003 r.

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy rozbiorze, przetwórstwie, składowaniu i transporcie mięsa zwierząt łownych oraz wzorów świadectw zdrowia dla tego mięsa i jego przetworów**

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. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z późn. zm.<sup>2)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) „zwierzyna gruba” — dzikie zwierzęta kopytne;
- 2) „zwierzyna drobna” — dzikie ptactwo łowne oraz dzikie ssaki z rodziny zajęcowskich (*Leporidae*).

<sup>1)</sup> 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).

<sup>2)</sup> 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.

§ 2. 1. Obróbka mięsa zwierząt łownych oraz rozbior i przetwórstwo tego mięsa odbywa się w specjalnie do tego celu przeznaczonym obiekcie, zwanym dalej „zakładem przetwórstwa mięsa”, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Obróbka mięsa zwierzyny grubej oraz rozbior i przetwórstwo tego mięsa może odbywać się w zakładach przetwórstwa mięsa wieprzowego, wołowego, owczego i koziego, jeżeli:

- 1) zakłady te spełniają warunki weterynaryjne, określone dla nich w odrębnych przepisach;
- 2) wyposażenie tych zakładów będzie przystosowane do obróbki mięsa zwierzyny grubej oraz rozbioru i przetwórstwa tego mięsa;
- 3) obróbka mięsa zwierzyny grubej oraz rozbior i przetwórstwo tego mięsa odbywać się będzie w oddzielnych pomieszczeniach lub w oddzielnych cyklach produkcyjnych, w sposób umożliwiający

identyfikację mięsa poszczególnych gatunków zwierząt;

- zakłady te zostaną dopuszczone do prowadzenia obróbki oraz rozbioru i przetwórstwa mięsa zwierzyny grubej decyzją powiatowego lekarza weterynarii.

3. Obróbka mięsa zwierzyny drobnej oraz rozbiór i przetwórstwo tego mięsa może odbywać się w zakładach przetwórstwa mięsa drobiowego, jeżeli:

- zakłady te spełniają warunki weterynaryjne, określone dla nich w odrębnych przepisach;
- wyposażenie tych zakładów będzie przystosowane do obróbki mięsa zwierzyny drobnej oraz rozbioru i przetwórstwa tego mięsa;
- obróbka mięsa zwierzyny drobnej oraz rozbiór i przetwórstwo tego mięsa odbywać się będzie w oddzielnych pomieszczeniach lub w oddzielnych cyklach produkcyjnych, w sposób umożliwiający identyfikację mięsa poszczególnych gatunków zwierząt;
- zakłady te zostaną dopuszczone do prowadzenia obróbki oraz rozbioru i przetwórstwa mięsa zwierzyny drobnej decyzją powiatowego lekarza weterynarii.

§ 3. 1. Zakład przetwórstwa mięsa powinien być:

- ogrodzony;
- usytuowany na terenie wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń;
- zabezpieczony przed dostępem owadów i gryzoni, przy czym urządzeń przeciw owadom nie stosuje się w pomieszczeniach produkcyjnych.

2. Nawierzchnia dróg wewnętrznych powinna być utwardzona, gładka i skanalizowana.

§ 4. 1. W zakładzie przetwórstwa mięsa zapewnia się:

- wystarczającą ilość bieżącej zimnej i ciepłej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- rozdzielczy system kanalizacji sanitarnej i technologicznej.

2. Punkty czerpalne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zaopatruje się w zawory zapobiegające wstępnemu zassaniu.

3. Do wytworzenia pary wodnej, dla urządzeń chłodniczych oraz do celów ochrony przeciwpożarowej dopuszcza się używanie wody do celów przemysłowych.

4. Przewody doprowadzające wodę do celów przemysłowych:

- powinny być oznaczone w sposób umożliwiający ich odróżnienie od przewodów doprowadzających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi;

- nie mogą przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub pomieszczenia, w których znajduje się mięso.

5. Urządzenia, w których woda jest używana do celów produkcyjnych, sanitarnych lub chłodniczych, łączy się bezpośrednio z kanalizacją.

§ 5. 1. Na terenie zakładu przetwórstwa mięsa powinna znajdować się myjnia środków transportu, umożliwiająca mycie w temperaturze poniżej 0°C, przy czym nie jest ona wymagana w przypadku chłodni składowych, w których znajduje się wyłącznie mięso opakowane.

2. Dopuszczalne jest korzystanie z myjni środków transportu znajdującej się poza zakładem przetwórstwa mięsa, jeżeli myjnia ta posiada rozdzielczy system kanalizacji sanitarnej i technologicznej.

§ 6. Zabrania się wprowadzania i utrzymywania zwierząt na terenie zakładu przetwórstwa mięsa.

§ 7. 1. W zakładzie przetwórstwa mięsa znajdują się następujące pomieszczenia:

- do przechowywania tusz zwierząt łownych w pozycji wiszącej, wyposażone w urządzenia chłodnicze;
- do skórowania albo skubania i wytrzewiania, z miejscem do badania tusz, jeżeli czynności skórowania albo skubania i wytrzewiania odbywają się w zakładzie przetwórstwa mięsa;
- do przetrzymywania mięsa tymczasowo zajętego (może to być wydzielone miejsce), pozostające pod wyłączną kontrolą powiatowego lekarza weterynarii;
- przedrozbiorowy magazyn chłodzony, w przypadku prowadzenia w zakładzie przetwórstwa mięsa rozbioru mięsa na elementy;
- do rozbioru mięsa, w którym należy utrzymywać temperaturę nie wyższą niż 12°C;
- do pakowania mięsa, w którym należy utrzymywać temperaturę nie wyższą niż 10°C, jeżeli czynności pakowania odbywają się w zakładzie przetwórstwa mięsa;
- chłodnicze lub zamrażalnicze do składowania mięsa;
- do przeprowadzania badania na włośnię;
- do przechowywania mięsa i narządów wewnętrznych uznanych za niezdatne do spożycia, które powinno być zamykane i szczelne, przy czym, jeżeli nie jest ono opróżniane codziennie, temperatura wewnątrz pomieszczenia nie może przekraczać 12°C;
- do przetrzymywania opakowań, jeżeli czynności pakowania odbywają się w zakładzie przetwórstwa mięsa;
- do przetrzymywania środków myjących i dezynfekcyjnych, które powinno być zamykane;
- do przechowywania oraz załadunku i wyładunku surowca;

- 13) do ekspedycji towaru;
- 14) szatnia przepustowa dla personelu, spełniająca wymagania określone w przepisach dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, przy czym krany umywalek znajdujących się w szatni nie mogą być ręcznie uruchamiane;
- 15) myjnia sprzętu ruchomego podzielona na strefę o niskim i wysokim stopniu zagrożenia mikrobiologicznego.

2. Pomieszczenia produkcyjne w zakładzie przetwórstwa mięsa powinny być rozmieszczone w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia mięsa i zapewniający utrzymanie w zakładzie podziału na strefy:

- 1) o niskim stopniu zagrożenia mikrobiologicznego — strefę czystą;
- 2) o wysokim stopniu zagrożenia mikrobiologicznego — strefę brudną.

3. Skropliny z tac, zamontowane pod parownikami chłodniczymi, znajdującymi się w pomieszczeniach zakładu przetwórstwa mięsa, odprowadza się przewodami bezpośrednio do kanalizacji.

§ 8. 1. W pomieszczeniach zakładu przetwórstwa mięsa, w których jest dokonywany rozbiór mięsa i jego obróbka lub magazynowanie, zapewnia się:

- 1) trwałe, nieprzepuszczalne posadzki, łatwe do mycia i dezynfekcji;
- 2) podłogi o konstrukcji umożliwiającej swobodny odpływ wody do kanalizacji, a w przypadku pomieszczeń do przechowywania i mrożenia mięsa — urządzenie do usuwania wody; warunki te nie są wymagane dla pomieszczeń do przetrzymywania opakowań oraz dla miejsc i korytarzy, przez które mięso jest transportowane;
- 3) ściany o gładkiej, jasnej, łatwej do mycia i dezynfekcji powierzchni, z nieprzepuszczalnych materiałów do wysokości co najmniej 2 m, a w pomieszczeniach zamrażalniczych, chłodniczych i magazynowych — co najmniej do wysokości zawieszenia lub składowania mięsa; styki między ścianami oraz ścian z posadzkami zaokrągla się, a promień zaokrąglenia powinien być nie mniejszy niż 6 cm, z wyjątkiem pomieszczeń chłodni, zamrażalni i tuneli zamrażalniczych;
- 4) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzaniu się skroplin na suficie, ścianach lub urządzeniach, umożliwiające przepływ powietrza jedynie ze stref czystych do stref brudnych;
- 5) naturalne lub sztuczne oświetlenie niezmiennające barw oświetlanego obiektu, 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;

- 6) jasne sufity o powierzchni łatwo zmywalnej i nienasiąkliwej, skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu lub pleśni;
- 7) umywalki do mycia i dezynfekcji rąk, zlokalizowane jak najbliżej stanowisk pracy, z doprowadzoną wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, o temperaturze 35—40°C, zaopatrzone w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia oraz środki dezynfekcyjne; krany nie mogą być ręcznie uruchamiane;
- 8) urządzenia do dezynfekcji narzędzi przy użyciu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, o temperaturze nie niższej niż 82°C; dopływ wody nie może być regulowany indywidualnie, a przelew wody nie może odbywać się do umywalek.

2. Drzwi prowadzące do pomieszczeń produkcyjnych powinny być wykonane z materiału nieulegającego korozji, gładkiego, nienasiąkliwego i odpornego na uszkodzenia albo obudowane takim materiałem.

3. Zabrania się stosowania drewna przy obróbce, rozbiórce i przetwórstwie mięsa w pomieszczeniach produkcyjnych; 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 pomieszczeń produkcyjnych montuje się myjki do butów, a w przypadku ręcznego mycia butów — przy myjkach instaluje się umywalki.

6. Przepisy, o których mowa w ust. 1 pkt 1, 3—5 lit. c i pkt 6 oraz ust. 2—4, stosuje się odpowiednio do korytarzy, którymi mięso jest transportowane.

§ 9. W pomieszczeniach produkcyjnych zabrania się używania środków transportu z silnikami spalinywymi.

§ 10. W pomieszczeniach z kontrolowaną temperaturą instaluje się urządzenia do ciągłej rejestracji temperatury oraz termometry z podziałką o dokładności 0,5°C, przy czym 1 cm jej długości nie może obejmować więcej niż 4°C.

§ 11. 1. Krajalnice, pojemniki, taśmy przenośników, piły mechaniczne, noże, stalki i inny sprzęt powinny być wykonane z materiałów nieulegających korozji, łatwych do mycia i dezynfekcji.

2. Powierzchnie, z którymi styka się mięso, łącznie z połączeniami i spawami, powinny być gładkie, niemalowane, odporne na działanie środków chemicznych.

3. Pojemniki do przetrzymywania mięsa niezdatnego do spożycia powinny być szczelnie zamykane i wykonane z materiału nieulegającego korozji.

4. Urządzenia, sprzęt i narzędzia mające kontakt z mięsem powinny być utrzymywane w stanie higienicznym i technicznym wykluczającym możliwość zanieczyszczenia mięsa.

5. Pojemniki z mięsem nie mogą być ustawione na posadzce oraz w bezpośrednim kontakcie ze ścianą.

6. Na posadzce pomieszczeń produkcyjnych i magazynów mięsa zabrania się rozrzucania trocin lub innych środków pochłaniających wilgoć.

§ 12. 1. Osoby, których rodzaj pracy wymaga kontaktu z mięsem lub które pracują w pomieszczeniach, gdzie znajduje się mięso, powinny nosić czystą odzież roboczą w jasnym kolorze, w tym fartuch ochronny i nakrycie głowy całkowicie zasłaniające włosy, oraz obuwie robocze.

2. Odzież roboczą zmienia się codziennie albo po jej zabrudzeniu.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1:

1) powinny myć ręce:

- a) przed każdorazowym przystąpieniem do pracy,
- b) niezwłocznie po zetknięciu z mięsem zanieczyszczonym; w tym przypadku ręce należy dodatkowo zdezynfekować;

2) w czasie pracy nie mogą nosić biżuterii i zegarków;

3) powinny zabezpieczać skaleczenia lub otarcia rąk wodoodpornym opatrunkiem.

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

5. Osoby, których rodzaj pracy wymaga bezpośredniego kontaktu z mięsem, nie mogą pracować przy składaniu i przenoszeniu opakowań zbiorczych.

6. Stan zdrowia osób, o których mowa w ust. 1, regulują przepisy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

§ 13. 1. Środki myjące i dezynfekcyjne przetrzymuje się wyłącznie w pomieszczeniu, o którym mowa w § 7 ust. 1 pkt 11.

2. Środki myjące i dezynfekcyjne stosuje się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie surowców lub produktów.

3. Urządzenia i sprzęt, do mycia których użyto środków myjących i dezynfekcyjnych, należy dokładnie spłukać wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

§ 14. Do zakładu przetwórstwa mięsa są przyjmowane:

1) zwierzęta łowne wytrzewione albo wypatroszone w miejscu odstrzelenia (płuca, serce, wątroba, nerki i śledziona odłączone od tuszy powinny być oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację z właściwą tuszą albo powinny pozostawać w naturalnym połączeniu z tuszą) — nie później niż w ciągu 12 godzin po upolowaniu;

2) zwierzyna drobna niewytrzewiona albo niewypatroszona — nie później niż w ciągu 12 godzin po upolowaniu, przy czym transport powinien odbywać się w temperaturze nieprzekraczającej 4°C;

3) zwierzęta łowne, tusze zwierząt łownych i ich narządy wewnętrzne transportowane z punktu skupu — nie później niż w ciągu 12 godzin od chwili ich przyjęcia do punktu skupu, chyba że powiatowy lekarz weterynarii określi czas dłuższy niż 12 godzin.

§ 15. 1. Wytrzewiania tusz dokonuje się niezwłocznie po ich dostarczeniu do zakładu przetwórstwa mięsa, jeżeli nie było przeprowadzone w miejscu odstrzelenia.

2. Płuca, serce, wątrobę, nerki i śledzionę po odłączeniu od tuszy znakuje się w sposób umożliwiający ich identyfikację z tuszą.

3. Mięso wprowadzone do pomieszczenia rozbioru mięsa podlega oględzinom i w razie potrzeby oczyszczeniu przez wykrawanie zanieczyszczonych części mięsa.

§ 16. 1. Rozbiór mięsa przeprowadza się w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie; odłamki kości, skrzepy krwi i widoczne węzły chłonne usuwa się.

2. W trakcie rozbioru, odkostniania i pakowania temperatura wewnętrzna mięsa nie może być wyższa niż:

1) 7°C — w przypadku zwierzyny grubej;

2) 4°C — w przypadku zwierzyny drobnej.

3. Niezwłocznie po rozbiórce, odkostnianiu i pakowaniu mięso przekazuje się do pomieszczenia chłodniczego lub zamrażalniczego.

4. Pozyskane w wyniku rozbioru mięso niezdatne do spożycia gromadzi się niezwłocznie w szczelnie zamkniętych pojemnikach w pomieszczeniu, o którym mowa w § 7 ust. 1 pkt 9.

§ 17. 1. Do pakowania mięsa używa się nieuszkodzonych i nienaruszonych opakowań, spełniających wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Opakowania zbiorcze:

1) powinny być wytrzymałe;

2) jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i dezynfekcji, mogą być używane powtórnie.

### 3. Opakowania jednostkowe:

- 1) powinny być bezbarwne i przezroczyste;
- 2) jeżeli stanowią jednocześnie opakowania transportowe, powinny być wytrzymałe; nie wymaga się, aby były przezroczyste i bezbarwne.

§ 18. 1. Opakowania przetrzymuje się w pomieszczeniu, o którym mowa w § 7 ust. 1 pkt 10, na podkładach lub półkach, w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.

2. Opakowania jednostkowe dostarczane do pomieszczenia produkcyjnego powinny być niezwłocznie użyte.

§ 19. 1. Rozbiór, wykrawanie i pakowanie mięsa w opakowania jednostkowe może odbywać się w jednym pomieszczeniu.

2. Pakowanie mięsa w opakowania zbiorcze odbywa się w jak najkrótszym czasie, w oddzielnym pomieszczeniu, które może łączyć się z pomieszczeniem, o którym mowa w ust. 1, wyłącznie otworem w ścianie.

3. W opakowania zbiorcze pakuje się mięso pochodzące wyłącznie ze zwierząt tego samego gatunku.

§ 20. 1. Bezpośrednio po opakowaniu mięso przekazuje się do magazynu chłodniczego lub zamrażalni.

2. Mięso powinno być składowane w magazynie chłodniczym w temperaturze nie wyższej niż:

- 1) 7°C — w przypadku mięsa zwierzyny grubej;
- 2) 4°C — w przypadku mięsa zwierzyny drobnej.

3. Mięso może być zamrażane w tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach, elementach, kawałkach i porcjach ważących nie mniej niż 100 g.

4. Mięso przeznaczone do zamrażania poddaje się zamrożeniu niezwłocznie po rozbiorze, jeżeli nie jest wymagane dojrzewanie mięsa; w takich przypadkach mięso zamraża się bezpośrednio po zakończeniu procesu dojrzewania.

5. Mięso zamraża się do temperatury nie wyższej niż -12°C i utrzymuje się tę temperaturę przez cały czas przechowywania mięsa.

6. Mięso mrożone znakuje się, określając dzień, miesiąc i rok jego zamrożenia.

§ 21. 1. Opakowane mięso nie może być składowane w jednym pomieszczeniu z mięsem nieopakowanym.

2. W pomieszczeniach, w których mięso jest składowane, nie należy przetrzymywać innych towarów, w szczególności takich, które mogą powodować zmianę cech organoleptycznych mięsa lub jego zanieczyszczenie.

3. Temperatura składowania mięsa powinna być stale rejestrowana; zarejestrowane pomiary temperatury przechowuje się przez okres 2 lat.

§ 22. 1. Mięso transportuje się:

- 1) w warunkach chłodniczych z utrzymaniem temperatur, o których mowa w § 20 ust. 2 i 5;
- 2) w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie lub uszkodzenie.

2. Nieopakowane tusze lub półtusze zwierząt łownych transportuje się w pozycji wiszącej albo w pojemnikach przeznaczonych do tego celu.

3. Pojemniki i środki transportu, którymi mięso jest przewożone, powinny być oczyszczone i poddane dezynfekcji przed każdorazowym ich użyciem.

§ 23. Mięso zwierząt łownych i jego przetwory, przeznaczone do wprowadzenia na rynek, zaopatruje się w świadectwa zdrowia, których wzory określają załączniki nr 1 i 2 do rozporządzenia.

§ 24. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.<sup>3)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *A. Tański*

<sup>3)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem 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 (Dz. U. Nr 10, poz. 89), które na podstawie art. 5 ustawy z dnia 25 lipca 2001 r. o zmianie ustawy o zawodzie lekarza weterynarii i izbach lekarsko-weterynaryjnych, ustawy o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej oraz ustawy o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich (Dz. U. Nr 129, poz. 1438 i Nr 154, poz. 1790, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450) utraciło moc z dniem 1 stycznia 2003 r.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju  
Wsi z dnia 9 kwietnia 2003 r. (poz. 617)

**Załącznik nr 1**

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA**  
dla świeżego mięsa zwierząt łownych

Nr .....

**I. Identyfikacja mięsa**

Mięso: .....  
(gatunek zwierząt)

Rodzaj rozbioru<sup>1)</sup>: .....

Rodzaj opakowania: .....

Ilość opakowań: .....

Data zamrożenia: .....

Waga netto: .....

**II. Pochodzenie mięsa**

Firma lub nazwa podmiotu prowadzącego zakład przetwórstwa mięsa, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — jej imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu przetwórstwa mięsa, chłodni składowej<sup>2)</sup>:

.....  
.....  
.....  
.....

**III. Miejsce przeznaczenia mięsa**

Mięso wysyła się

z: .....  
(miejsce wysyłki)

do: .....  
(miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu<sup>3)</sup>:

.....  
Firma lub nazwa wysyłającego, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres:  
.....  
.....

.....  
.....  
Firma lub nazwa odbiorcy, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności,  
a w przypadku osoby fizycznej — jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres:  
.  
.....  
.....  
.....  
.....

#### IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisane powyżej mięso:

— zostało zbadane i uznane za zdatne do spożycia w dniu<sup>2)</sup>:

.....

— zostało uzyskane z tusz zwierząt uznanych za zdatne do spożycia i poddane rozbirowi w zakładzie przetwórstwa mięsa w dniu<sup>2)</sup>:

.....

Świadectwo zdrowia wystawiono w:

....., dnia .....  
(miejscowość) (data)

.....  
(pieczęć i podpis wystawiającego świadectwo  
zdrowia urzędowego lekarza weterynarii)<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup> Wypełnić odpowiednio: tusza, półtusza, ćwierćtusza, elementy, porcje, mięso drobne itp.

<sup>2)</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>3)</sup> Określić rodzaj środka transportu oraz podać:

— numer transportu, w przypadku transportu kolejną,

— numer rejestracyjny samochodu, w przypadku transportu samochodowego,

— numer rejsu, w przypadku transportu samolotem albo statkiem.

<sup>4)</sup> Podpis i pieczęć powinny być w innym kolorze niż kolor druku w świadectwie zdrowia.

## WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA**  
dla przetworów z mięsa zwierząt łownych

Nr .....

**I. Identyfikacja przetworów**

Przetwory wytworzono z mięsa:

.....  
(gatunek zwierząt)

Nazwa handlowa : .....

Rodzaj opakowania: .....

Ilość opakowań jednostkowych: .....

Temperatura przechowywania i transportu: .....

.....

Okres przechowywania: .....

Waga netto: .....

**II. Pochodzenie przetworów**

Firma lub nazwa podmiotu prowadzącego zakład przetwórstwa mięsa, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — jej imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu przetwórstwa mięsa, chłodni składowej<sup>1)</sup>:

.....  
.....  
.....  
.....**III. Przeznaczenie przetworów**

Przetwory wysyła się

Z: .....  
(miejsce wysyłki)do: .....  
(miejsce przeznaczenia)następującym środkiem transportu<sup>2)</sup>:

.....

Firma lub nazwa wysyłającego, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres:

.....  
.....  
.....  
.....



Firma lub nazwa odbiorcy, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej — jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

#### IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisane powyżej przetwory z mięsa zwierząt łownych zostały wytworzone ze świeżego mięsa, zdatnego do spożycia, i zostały wyprodukowane w warunkach, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 kwietnia 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy rozbiórce, przetwórstwie, składowaniu i transporcie mięsa zwierząt łownych oraz wzorów świadectw zdrowia dla tego mięsa i jego przetworów (Dz. U. Nr 66, poz. 616).

Świadectwo zdrowia wystawiono w:

....., dnia .....

(miejscowość)

(data)

.....  
(pieczęć i podpis wystawiającego świadectwo  
zdrowia urzędowego lekarza weterynarii)<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>2)</sup> Określić rodzaj środka transportu oraz podać:

— numer transportu, w przypadku transportu koleją,

— numer rejestracyjny samochodu, w przypadku transportu samochodowego,

— numer rejsu, w przypadku transportu samolotem albo statkiem.

<sup>3)</sup> Podpis i pieczęć powinny być w innym kolorze niż kolor druku w świadectwie zdrowia.