

1655**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 22 czerwca 2004 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych, umieszczanego na rynku²⁾

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:

§ 1. 1. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) świeże mięso — mięso, które oprócz schłodzenia lub mrożenia zapewniającego przedłużenie okresu przechowywania nie zostało poddane innej obróbce, a także mięso zapakowane próżniowo lub zapakowane w kontrolowanej atmosferze;
- 2) tusza — mięso po uboju, wykrwawianiu, wytrzeźwieniu oraz usunięciu kończyn w stawie nadgarstkowym i skokowym, usunięciu głowy, ogona i wymienia; w przypadku bydła, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych — także po oskórowaniu; w przypadku świń, jeżeli mięso jest przeznaczone do produkcji produktów mięsnych, można zaniechać usunięcia głowy oraz oddzielenia kończyn w stawie nadgarstkowym i skokowym;
- 3) uboczne surowce rzeźne — świeże mięso, z wyjątkiem tuszy, jeżeli nawet pozostaje ono połączone z tuszą;
- 4) narządy wewnętrzne — uboczne surowce rzeźne pochodzące z klatki piersiowej, włącznie z tchawicą i przełykiem, oraz z jamy brzusznej i miednicznej;
- 5) mięso odkostnione mechanicznie — mięso otrzymane za pomocą narzędzi mechanicznych z tkanek przylegających do kości, z wyjątkiem mięsa użytkowego z kości głowy, odcinków dalszych kończyn położonych poniżej stawów nadgarstkowych i skokowych, a w przypadku świń także z kręgów ogonowych, przetwarzane w zatwierdzonych zakładach przetwórstwa spełniających wymagania określone w przepisach odrębnych³⁾;
- 6) jednostka przeliczeniowa:
 - a) 1 sztukę bydła w wieku powyżej 3 miesięcy albo 1 konia — stanowiące 1 jednostkę przeliczeniową,
 - b) 1 sztukę bydła w wieku do 3 miesięcy — stanowiącą 0,5 jednostki przeliczeniowej,
 - c) 1 świnię:
 - powyżej 100 kilogramów żywej wagi — stanowiącą 0,20 jednostki przeliczeniowej,
 - od 15 do 100 kilogramów żywej wagi — stanowiącą 0,15 jednostki przeliczeniowej,
 - poniżej 15 kilogramów żywej wagi — stanowiącą 0,05 jednostki przeliczeniowej,
 - d) 1 owcę lub 1 kozę powyżej 15 kilogramów żywej wagi — stanowiące 0,10 jednostki przeliczeniowej,
 - e) 1 owcę lub 1 kozę do 15 kilogramów żywej wagi — stanowiące 0,05 jednostki przeliczeniowej;
- 7) zakład mięsny — zatwierdzoną rzeźnię, zakład rozbioru mięsa, chłodnię składową, zakład przepakowywania lub kilka takich obiektów połączonych funkcjonalnie i znajdujących się na tym samym terenie;
- 8) rozbiór mięsa — podział tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy, półtuszy podzielonej na 3 części — na elementy lub mniejsze kawałki; wykonywany w rzeźni podział tuszy na półtusze, ćwierćtusze albo półtuszy na nie więcej niż 3 części oraz wykonywany bezpośrednio dla klienta w sklepach sprzedaży detalicznej lub w punktach sprzedaży bezpośredniej podział elementów mięsnych na mniejsze kawałki — nie jest rozbiorem;
- 9) opakowanie jednostkowe — zabezpieczenie świeżego mięsa poprzez zawijanie lub umieszczenie w pojemniku, który ma bezpośredni kontakt ze świeżym mięsem, oraz materiał użyty do zawijania lub pojemnik;

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 postanowienia dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie warunków sanitarnych produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 121 z 29.07.1994).

Dane dotyczące ogłoszenia aktów prawa Unii Europejskiej zamieszczone w niniejszym rozporządzeniu dotyczą ogłoszenia tych aktów w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej — wydanie specjalne.

³⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku wdrażające postanowienia art. 6 dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977).

- 10) opakowanie zbiorcze — pojemnik wraz z umieszczonym wewnątrz opakowaniem jednostkowym, zawierającym świeże mięso oraz sam ten pojemnik;
- 11) opakowanie transportowe — opakowanie, w którym mięso jest transportowane;
- 12) zakład przepakowania — zakład lub magazyn, w którym zapakowane mięso przeznaczone do umieszczenia na rynku jest rozpakowane i umieszczone w innych opakowaniach albo odpowiednio przegrupowane przez zmianę zawartości opakowania, a następnie umieszczone w innych opakowaniach;
- 13) tusza albo mięso tymczasowo zajęte — tuszę albo świeże mięso zatrzymane przez urzędownego lekarza weterynarii, przed dalszą obróbką i umieszczeniem na rynku, do czasu uzyskania informacji niezbędnej do wydania oceny mięsa o jego przydatności do spożycia;
- 14) rynek hurtowy — zatwierdzony zakład, w którym znajdują się urządzenia i pomieszczenia wykorzystywane w innym czasie przez co najmniej dwa podmioty, któremu nadano jeden weterynaryjny numer identyfikacyjny, do produkcji mięsa w celu umieszczania na rynku.

2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o bydle, należy przez to rozumieć również bydło z gatunków *Bubalus bubalis* i *Bison bison*.

§ 2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do:

- 1) produkcji mięsa mielonego;
- 2) rozbioru i przechowywania świeżego mięsa w sklepach sprzedaży detalicznej lub w pomieszczeniach przyległych do punktów sprzedaży, w których rozbiór i przechowywanie w celu dostarczenia lokalnemu konsumentowi odbywa się w zakresie sprzedaży bezpośredniej w ramach limitów określonych w przepisach o sprzedaży bezpośredniej.

§ 3. 1. Tusze, półtusze, w tym półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części, oraz ćwierćtusze umieszcza się na rynku, jeżeli:

- 1) zostały uzyskane:
 - a) w zatwierdzonej i nadzorowanej rzeźni, spełniającej ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych określone w ust. 1—3 załącznika nr 1 do rozporządzenia oraz spełniającej szczegółowe wymagania weterynaryjne dla rzeźni określone w ust. 4 i 5 załącznika nr 1 do rozporządzenia,
 - b) ze zwierząt zbadanych przed ubojem przez urzędownego lekarza weterynarii, w sposób określony w ust. 23—30 załącznika nr 1 do rozporządzenia i uznanych w wyniku tego badania za nadające się do uboju,

- c) ze zwierząt poddanych ubojowi, których mięso zostało poddane dalszej obróbce, przy spełnieniu wymagań weterynaryjnych określonych w ust. 9—22 oraz ust. 31—41 załącznika nr 1 do rozporządzenia,

- d) ze zwierząt, które zostały zbadane po uboju przez urzędownego lekarza weterynarii i nie wykazywały jakichkolwiek zmian, z wyjątkiem zmian pourazowych, które mogły zdarzyć się na krótko przed ubojem zwierzęcia, albo umieszczone w wad rozwojowych lub zmian miejscowych u zwierzęcia, jeżeli w wyniku badań, w tym badań laboratoryjnych, o ile są one niezbędne, zostało ustalone, że zmiany pourazowe, wady rozwojowe oraz inne zmiany nie powodują ich szkodliwości dla zdrowia ludzi lub niezdatności do spożycia przez ludzi;

- 2) zostały oznakowane jako zdatne do spożycia, w sposób określony w ust. 68 pkt 1 lit. a załącznika nr 1 do rozporządzenia;

- 3) podczas transportu zostały zaopatrzone w:

- a) handlowy dokument identyfikacyjny, który zawiera dodatkowo:

- znak weterynaryjny,

- w przypadku mięsa mrożonego — informację o miesiącu i roku zamrożenia,

- w przypadku świeżego mięsa przeznaczonego na rynek Finlandii i Szwecji — informację, że mięso to zostało poddane badaniom mikrobiologicznym, zgodnie z przepisami Unii Europejskiej⁴⁾, lub że mięso jest przeznaczone do przetworzenia, lub że mięso pochodzi z zakładu mięsnego, który spełnia wymagania określone w przepisach Unii Europejskiej⁴⁾;

- b) świadectwo zdrowia — w przypadku świeżego mięsa pozyskanego w rzeźni znajdującej się na obszarze podlegającym ograniczeniom z powodu wystąpienia chorób zakaźnych zwierząt i w przypadku świeżego mięsa wysłanego do innego państwa członkowskiego w transycie przez państwa trzecie, którego wzór jest określony w załączniku nr 4 do rozporządzenia;

- 4) po badaniu poubojowym były przechowywane, zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi określonymi w ust. 94—104 załącznika nr 1 do rozporządzenia, w zatwierdzonym i nadzorowanym zakładzie mięsnym;

⁴⁾ Decyzja Rady 95/409/WE z dnia 22 czerwca 1995 r. ustanawiająca zasady badań mikrobiologicznych drogą pobierania próbek świeżej wołowiny, cielęciny i wieprzowiny przeznaczonych dla Finlandii i Szwecji (Dz. Urz. WE L 243 z 11.10.1995).

Decyzja Rady 98/227/WE z dnia 16 marca 1998 r. zmieniająca decyzje 95/409/WE, 95/410/WE oraz 95/411/WE dotyczące metod przeprowadzania badań mikrobiologicznych mięsa przeznaczonego dla Finlandii i Szwecji (Dz. Urz. WE L 087 z 21.03.1998).

5) były transportowane, zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi określonymi w ust. 105—115 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

2. Handlowy dokument identyfikacyjny jest przechowywany przez odbiorcę co najmniej przez rok i przedstawiany na wezwanie urzędowego lekarza weterynarii.

3. Wzór świadectwa zdrowia dla świeżego mięsa będącego przedmiotem przywozu jest określony w załączniku nr 5 do rozporządzenia.

4. Świadectwo zdrowia, o którym mowa w ust. 1 pkt 3 lit. b, ust. 3 oraz w § 6 ust. 1 pkt 3, powinno być:

- 1) wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii w czasie załadunku;
- 2) sporządzone w języku lub językach urzędowych państwa przeznaczenia;
- 3) sporządzone na jednej kartce papieru.

§ 4. 1. Świeże mięso pochodzące z rozbioru w częściach mniejszych niż wymienione w § 3 ust. 1 oraz świeże mięso bez kości, opakowane lub nieopakowane, umieszcza się na rynku, jeżeli:

- 1) zostało pozbawione kości lub poddane rozbiorowi lub opakowane w zatwierdzonym i nadzorowanym zakładzie rozbioru mięsa spełniającym ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych, określone w ust. 1—3 załącznika nr 1 do rozporządzenia, oraz szczegółowe wymagania weterynaryjne dla zakładów rozbioru mięsa, określone w ust. 6 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 2) zostało pozbawione kości lub poddane rozbiorowi lub opakowane oraz pozyskane w sposób określony w ust. 50—58 załącznika nr 1 do rozporządzenia, i pochodzi ze:
 - a) świeżego mięsa, które spełnia wymagania określone w § 3, oraz które było transportowane w sposób określony w ust. 105—115 załącznika nr 1 do rozporządzenia lub
 - b) świeżego mięsa przywożonego z państw trzecich, zgodnie z przepisami o weterynaryjnej kontroli granicznej;
- 3) było przechowywane w zatwierdzonych i nadzorowanych zakładach mięsnych, w sposób określony w ust. 94—104 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 4) zostało poddane nadzorowi przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii, o którym mowa w ust. 59 i 60 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 5) zostało opakowane w sposób określony w ust. 82—93 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 6) spełnia wymagania określone w § 3 ust. 1 pkt 1 lit. c, pkt 2, 3 oraz 5.

2. W zakładzie rozbioru mięsa, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, może być wykonywany rozbiór mięsa drobiowego, mięsa z królików lub mięsa zwierząt łownych oraz produkcja surowych wyrobów mięsnych, jeżeli zakład ten jest zatwierdzony do rozbioru takiego mięsa i jeżeli rozbiór będzie dokonywany w innym czasie niż obróbka świeżego mięsa lub mięsa otrzymanego ze zwierząt łownych na fermach.

§ 5. Uboczne surowce rzeźne umieszcza się na rynku, jeżeli:

- 1) zostały pozyskane w nadzorowanej i zatwierdzonej rzeźni lub nadzorowanym i zatwierdzonym zakładzie rozbioru mięsa, spełniających ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych, określone w ust. 1—3 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 2) spełniają wymagania, o których mowa w § 4, z tym że uboczne surowce rzeźne, które nie zostały poddane rozbiorowi — również wymagania, o których mowa w § 3.

§ 6. 1. Świeże mięso, które było przechowywane w nadzorowanej i zatwierdzonej chłodni składowej, spełniającej ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych, określone w ust. 1—3 załącznika nr 1 do rozporządzenia, oraz które nie zostało poddane obróbce, z wyjątkiem czynności związanych z przechowywaniem, umieszcza się na rynku, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 1 lit. c, pkt 2, 4 i 5, § 4 i 5, albo
- 2) jest przywożone z państw trzecich, zgodnie z przepisami o weterynaryjnej kontroli granicznej;
- 3) podczas transportu do miejsca przeznaczenia jest zaopatrzone w handlowy dokument identyfikacyjny lub świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 4 do rozporządzenia;
- 4) urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza regularnie nadzór w chłodni składowej, w sposób określony w ust. 59 i 60 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

2. Świadectwo zdrowia, o którym mowa w ust. 1 pkt 3, powinno być wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii na podstawie świadectw zdrowia dołączonych do partii wysyłkowych świeżego mięsa przed jego składowaniem, a w przypadku przywozu powinno zawierać wskazanie miejsca jego pochodzenia.

3. Świeże mięso, które było przechowywane pod dozorem celnym w zatwierdzonej chłodni składowej państwa trzeciego, spełniającej wymagania określone w przepisach odrębnych⁵⁾, oraz które następnie nie zostało poddane obróbce, z wyjątkiem czynności związa-

⁵⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy przywozie mięsa wdrażające postanowienia dyrektywy 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przy przywozie z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 302 z 31.12.1972).

nych z przechowywaniem, umieszcza się na rynku, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 3—5;
- 2) zostało poddane kontroli weterynaryjnej i zostały wydane dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań dotyczących przechowywania oraz transportu;
- 3) jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w przepisach Unii Europejskiej⁶⁾.

§ 7. Świeże mięso, z którego zostało usunięte opakowanie i które ma być powtórnie opakowane w innym zakładzie niż zakład, w którym zostało opakowane, umieszcza się na rynku, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w § 3—5 i § 6 ust. 1 i 2;
- 2) zostało wyjęte z opakowań i opakowane ponownie w nadzorowanym i zatwierdzonym zakładzie przepakowania spełniającym wymagania ogólne dla zakładów mięsnych, określone w ust. 1—3 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

§ 8. Przepisów § 3—7 nie stosuje się do świeżego mięsa:

- 1) nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi;
- 2) przeznaczonego na wystawy lub do badań, jeżeli mięso to nie zostanie wykorzystane do spożycia przez ludzi i jeżeli po zamknięciu wystawy lub zakończeniu badań mięso, które pozostało, zostanie zniszczone;
- 3) przeznaczonego na cele charytatywne, przekazywanego organizacjom międzynarodowym.

§ 9. 1. Świeże mięso pozyskane w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, w których poddaje się ubojowi nie więcej niż 20 jednostek przeliczeniowych zwierząt w tygodniu przy maksymalnej ilości 1 000 jednostek przeliczeniowych zwierząt w roku, może być umieszczane na rynku krajowym, jeżeli:

- 1) rzeźnie te spełniają ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów o małej zdolności produkcyjnej określone w ust. 1—3 załącznika nr 2 do rozporządzenia oraz szczegółowe wymagania weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej określone w ust. 4—11 załącznika nr 2 do rozporządzenia;
- 2) w rzeźniach tych są spełnione wymagania weterynaryjne:
 - a) dla osób zatrudnionych w zakładzie mięsnym, pomieszczeń i urządzeń w zakładach mięsnych,

określone w ust. 9—22 załącznika nr 1 do rozporządzenia,

- b) przy uboju zwierząt, rozbiórce oraz obróbce świeżego mięsa, określone w ust. 31—41 załącznika nr 1 do rozporządzenia,
 - c) przy przechowywaniu mięsa, określone w ust. 94, 97 i 103 załącznika nr 1 do rozporządzenia, jeżeli zostało zamrożone w zakładzie, w którym zostało pozyskane,
 - d) przy transporcie mięsa, określone w ust. 105 i 108—111 załącznika nr 1 do rozporządzenia, z wyjątkiem wymagań dotyczących świeżego mięsa przywożonego z państw trzecich;
- 3) podmiot prowadzący rzeźnię powiadamia urzędowego lekarza weterynarii o czasie uboju, liczbie zwierząt, które będą poddawane ubojowi, oraz o miejscu ich pochodzenia, co najmniej 12 godzin przed ubojem, aby umożliwić przeprowadzenie badania przedubojowego w rzeźni lub gospodarstwie;
 - 4) podmiot prowadzący rzeźnię prowadzi rejestr:
 - a) przyjmowanych do rzeźni zwierząt oraz wysyłanego z rzeźni mięsa i produktów otrzymanych z tych zwierząt,
 - b) przeprowadzanych kontroli, o których mowa w § 14 ust. 1;
 - 5) urzędowy lekarz weterynarii lub osoba wyznaczona, na podstawie przepisów o Inspekcji Weterynaryjnej, posiadająca odpowiednie kwalifikacje do wykonywania niektórych czynności pomocniczych, przeprowadza badanie poubojowe w sposób określony w ust. 42—49 załącznika nr 1 do rozporządzenia oraz badanie określone w ust. 35 pkt 1 załącznika nr 1 do rozporządzenia; jeżeli mięso wykazuje zmiany jakościowe lub oznaki rozkładu, badanie poubojowe przeprowadza urzędowy lekarz weterynarii;
 - 6) urzędowy lekarz weterynarii lub osoba wyznaczona, o której mowa w pkt 5, regularnie sprawdza, czy w rzeźni są spełnione wymagania, o których mowa w pkt 2 lit. a i b.

2. Mięso pozyskane w zakładach rozbiórki o małej zdolności produkcyjnej, które produkują nie więcej niż pięć ton mięsa bez kości w tygodniu czy też równoważną ilość mięsa z kością, umieszcza się na rynku krajowym, jeżeli zakłady te:

- 1) spełniają wymagania weterynaryjne dla osób zatrudnionych, pomieszczeń i urządzeń w zakładzie mięsnym, określone w ust. 9—22 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 2) spełniają wymagania weterynaryjne zapewniające przemieszczanie, wykrawanie, dalszą obróbkę i transport mięsa oraz ubocznych surowców rzeźnych w zakładzie, w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie;

⁶⁾ Przepisy wydane na podstawie art. 16 dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie warunków sanitarnych przy produkcji i wprowadzaniu na rynek świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 121, z 29.07.1994).

- 3) posiadają wydzielone miejsce do pakowania ubocznych surowców rzeźnych, jeżeli pakowanie mięsa jest dokonywane w zakładzie, przy czym zapakowane mięso jest przechowywane w innych pomieszczeniach niż nieopakowane świeże mięso oraz są spełnione wymagania weterynaryjne określone w ust. 82—93 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 4) przy rozbiórce mięsa spełniają wymagania weterynaryjne określone w ust. 50—58 załącznika nr 1 do rozporządzenia, z wyjątkiem rejestracji temperatury w pomieszczeniach, w których dokonuje się rozbioru;
- 5) podlegają nadzorowi urzędowego lekarza weterynarii, o którym mowa w ust. 60 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

3. Chłodnie składowe, w których jest przechowywane wyłącznie mięso opakowane, przeznaczone do umieszczenia na rynku krajowym, powinny spełniać ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów o małej zdolności produkcyjnej, określone w ust. 1—3 załącznika nr 2 do rozporządzenia, oraz szczegółowe wymagania weterynaryjne dla chłodni składowych, określone w ust. 7 i 8 załącznika nr 1 do rozporządzenia, z tym że rejestracja temperatury w tych pomieszczeniach może odbywać się w inny sposób niż automatycznie.

§ 10. Świeże mięso pochodzące z zatwierdzonej i nadzorowanej rzeźni, które zostało poddane rozbirowi w zakładzie stanowiącym część rynku hurtowego, umieszcza się na rynku, jeżeli zakład ten spełnia wymagania określone w przepisach Unii Europejskiej⁷⁾.

§ 11. Świeże mięso przeznaczone do umieszczenia na rynku Finlandii i Szwecji powinno być poddane badaniom mikrobiologicznym, w sposób określony w przepisach Unii Europejskiej⁴⁾.

§ 12. 1. Sposób przeprowadzania badania przedubojowego bydła, świń, owiec, kóz oraz domowych zwierząt jednokopytnych jest określony w ust. 23—30 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

2. Sposób przeprowadzania badania poubojowego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz oraz domowych zwierząt jednokopytnych jest określony w ust. 42—49 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

3. Sposób oceny mięsa z bydła, świń, owiec, kóz oraz domowych zwierząt jednokopytnych dokonywanej przez urzędowego lekarza weterynarii jest określony w załączniku nr 3 do rozporządzenia.

4. Sposób postępowania z mięsem niezdatnym do spożycia przez ludzi określają przepisy Unii Europejskiej⁸⁾.

5. Lekarze weterynarii wyznaczeni na podstawie przepisów o Inspekcji Weterynaryjnej, przez powiatowego lekarza weterynarii, do przeprowadzania badania przedubojowego bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych oraz badania poubojowego mięsa z tych zwierząt prowadzą:

- 1) dziennik badania przedubojowego zwierząt, którego wzór jest określony w rozdziale 6 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 2) dziennik badania poubojowego mięsa, którego wzór jest określony w rozdziale 8 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

6. Dzienniki, o których mowa w ust. 5, są przekazywane wyznaczonym lekarzom weterynarii przez powiatowego lekarza weterynarii.

7. Wyniki badania przedubojowego i badania poubojowego urzędowy lekarz weterynarii wpisuje odpowiednio do dziennika badania przedubojowego lub dziennika badania poubojowego, a jeżeli zostanie stwierdzona choroba przenosząca się na ludzi, powiadamia o tym powiatowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za nadzór nad stadem, z którego dane zwierzęta pochodzą, oraz również osobę odpowiedzialną za stado.

§ 13. 1. Świeże mięso pochodzące od niekastrowanych knurów używanych do rozplodu, świń wnętrów lub obojnaków oraz niekastrowanych knurów o wadze tuszy powyżej 80 kg, których tusza nie wydziela silnego zapachu płciowego i jeżeli po 24-godzinym wychłodzeniu mięsa i po przeprowadzeniu próby polegającej na gotowaniu lub pieczeniu mięsa w celu wyczućcia wyraźnego zapachu płciowego — zapach ten nie jest wyczuwalny, może być użyte wyłącznie do wytworzenia produktów mięsnych w zakładzie przetwórstwa.

2. Świeże mięso, o którym mowa w ust. 1, znakuje się znakiem weterynaryjnym określonym:

- 1) w przepisach Unii Europejskiej⁹⁾ — w przypadku świeżego mięsa pochodzącego z zakładów zatwierdzonych, przeznaczonego do handlu albo
- 2) w ust. 68 pkt 2 załącznika nr 1 do rozporządzenia — w przypadku świeżego mięsa pochodzącego z zakładów zakwalifikowanych na rynek krajowy lub

⁷⁾ Załącznik nr 1 do Decyzji Komisji 96/658/EWG z dnia 13 listopada 1996 r. ustanawiającej specjalne warunki zatwierdzania zakładów zlokalizowanych na rynkach hurtowych (Dz. Urz. WE L 302 z 26.11.1996).

⁸⁾ Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 273 z 10.10.2002).

⁹⁾ Decyzja Komisji 84/371/EWG z dnia 3 lipca 1984 r. ustanawiająca cechy charakterystyczne specjalnego znaku świeżego mięsa określonego w art. 5 lit. a dyrektywy 64/433/EWG (Dz. Urz. WE L 196 z 26.07.1984).

świeżego mięsa pochodzącego z zakładów za-
twierdzonych, przeznaczonego do sprzedaży na
rynku krajowym.

3. Po usunięciu części nienadających się do spoży-
cia, świeże mięso i uboczne surowce rzeżne, w przy-
padku stwierdzenia obecności wągrów *Cysticercus*
bovis albo *Cysticercus cellulosae*, w liczbie do 10 wąg-
rów w tuszy, głowie i narządach, znakuje się znakiem
weterynaryjnym, który jest określony w ust. 68 pkt 2
załącznika nr 1 do rozporządzenia, i poddaje się mro-
żeniu w sposób określony w przepisach odrębnych¹⁰⁾.

4. Mięso ze zwierząt poddanych ubojowi z koniecz-
ności, przeznaczone do spożycia przez ludzi, umiesz-
cza się na rynku krajowym, jeżeli:

- 1) gospodarstwo pochodzenia zwierząt nie podlega
ograniczeniom z powodu wystąpienia chorób za-
kaźnych zwierząt;
- 2) przed ubojem zwierzę zostało poddane bada-
niu przedubojowemu w sposób określony
w ust. 23—30 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 3) zwierzę zostało poddane ubojowi po oszołomie-
niu oraz wykrwawione i, jeżeli to było możliwe,
wytrzewione na miejscu; lekarz weterynarii może
wyrazić zgodę na ubój bez oszołomienia, a w uza-
sadnionych przypadkach — na zastrzelenie zwie-
rzęcia;
- 4) poddane ubojowi i wykrwawione zwierzę zostanie
niezwłocznie przetransportowane do rzeźni; jeżeli
nie ma możliwości dostarczenia tuszy zwierzęcia
poddanego ubojowi do rzeźni w ciągu godziny, to
transportuje się ją, w temperaturze 0—4 °C; wy-
trzewienie powinno być dokonane w ciągu trzech
godzin od uboju, jeżeli nie zostało dokonane bez-
pośrednio po uboju i jeżeli wytrzewienie zostało
przeprowadzone na miejscu to narządy wewnętrz-
ne przesyła się do rzeźni razem z tuszą;
- 5) zwierzę transportowane do rzeźni jest zaopatrzone
w pisemne poświadczenie wydane przez lekarza
weterynarii, który zarządził ubój;
- 6) do czasu przeprowadzenia badania poubojowego,
potwierzonego, jeżeli to niezbędne — badaniem
mikrobiologicznym, tusza była przetrzymywana
w sposób wykluczający kontakt z tuszami lub
ubocznymi surowcami rzeżnymi przeznaczonymi
do spożycia przez ludzi;
- 7) zostało oznakowane znakiem weterynaryjnym,
o którym mowa w ust. 68 pkt 1 lit. b załącznika nr 1
do rozporządzenia.

5. Mięso odkostnione mechanicznie przeznaczają się
do produkcji produktów mięsnych:

- 1) w zakładach, o których mowa w przepisach odręb-
nych¹¹⁾, w których są poddawane obróbce ciep-
łej, w czasie której wewnątrz produktu mięsnego
zostanie osiągnięta temperatura 72 °C;
- 2) w zakładach, o których mowa w pkt 1, innych niż
zakład, w którym zostało oddzielone od kości, je-
żeli po pozyskaniu zostało zamrożone do tempera-
tury nie wyższej niż -18 °C, mierzony wewnątrz
bloku mięsa, która jest utrzymywana w czasie
transportu i składowania.

6. Świeże mięso świń i koni, które nie zostało pod-
dane badaniu na włośnię zgodnie z przepisami odręb-
nymi¹⁰⁾, poddaje się mrożeniu w sposób określony
w tych przepisach.

7. Świeże mięso oraz uboczne surowce rzeżne,
o których mowa w ust. 1—3, umieszcza się wyłącznie
na rynku krajowym, z zastrzeżeniem ust. 2 pkt 1.

8. Przetwórstwo mięsa lub procesy, o których mo-
wa w ust. 1—6, odbywają się w zakładach pochode-
nia mięsa, jeżeli posiadają warunki do przeprowadze-
nia tych czynności, albo w innych zakładach wskaza-
nych przez urzędowego lekarza weterynarii.

§ 14. 1. Podmiot prowadzący zakład mięsny lub za-
kład o małej zdolności produkcyjnej, zwany dalej
„podmiotem prowadzącym zakład”, przeprowadza re-
gularne kontrole w zakładzie w zakresie spełniania
wymagań weterynaryjnych oraz warunków produkcji,
w sposób określony w przepisach Unii Europejskiej¹²⁾.

2. Podmiot prowadzący zakład informuje powiat-
owego lekarza weterynarii o rodzaju, częstotliwości
i wynikach przeprowadzanych w zakładzie kontroli
w zakresie, o którym mowa w ust. 1, oraz podaje na-
zwę laboratorium, w którym zostały przeprowadzone
badania mikrobiologiczne.

3. Podmiot prowadzący zakład ustali, w uzgodnie-
niu z urzędowym lekarzem weterynarii, program szko-
lenia osób zatrudnionych w zakładzie w zakresie wy-
magań weterynaryjnych oraz warunków produkcji
w zakładzie.

¹¹⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy pro-
dukcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów
pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku wdra-
żające postanowienia dyrektywy 77/99/EWG z dnia
21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych
wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produk-
tami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977).

¹²⁾ Decyzja Komisji 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 wpro-
wadzania do obrotu świeżego mięsa oraz z dyrektywą
71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpły-
wających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świe-
żego mięsa drobiowego (Dz. Urz. WE L 165 z 21.06.2001).

¹⁰⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy
przeprowadzaniu badania mięsa na włośnię oraz zamra-
żaniu mięsa niepoddanego temu badaniu wdrażające po-
stanowienia dyrektywy 77/96/EWG z dnia 21 grudnia
1976 r. w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego
na obecność włośni (*trichinella spiralis*) przy przywozie
z państw trzecich (Dz. Urz. WE L 26 z 31.01.1977).

4. Urzędowy lekarz weterynarii analizuje wyniki kontroli przeprowadzonej w zakładzie przez podmiot prowadzący zakład oraz sporządza protokół, w którym wskazuje uchybienia w zakresie spełnienia przez zakład wymagań weterynaryjnych i w razie potrzeby zleca przeprowadzenie dodatkowych badań laboratoryjnych na wszystkich etapach produkcji lub badanie produktów. Protokół jest przekazywany podmiotowi prowadzącemu zakład mięsny lub zakład o małej zdolności produkcyjnej.

§ 15. Świeże mięso niepoddane rozbiorowi przeznaczone do umieszczenia na rynku krajowym zaopatrzone podczas transportu w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 6 do rozporządzenia.

§ 16. 1. W pomieszczeniach wymienionych w ust. 8 załącznika nr 1 do rozporządzenia dopuszcza się ściany wykonane z drewna, jeżeli zostały one zbudowane przed dniem 1 stycznia 1983 r.

2. W pomieszczeniach wymienionych w ust. 7 załącznika nr 1 do rozporządzenia dopuszcza się ściany wykonane z drewna, jeżeli zostały one zbudowane przed dniem 1 lipca 1991 r.

§ 17. 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 22 czerwca 2004 r. (poz. 1655)

Załącznik nr 1

Rozdział 1

Ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów mięsnych

1. Pomieszczenia zakładów mięsnych, w których jest pozyskiwane, poddawane obróbce lub przechowywane świeże mięso, oraz korytarze i inne pomieszczenia zakładów, przez które mięso jest transportowane, wyposaża się w:

1) nienasiąkliwe podłogi, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, zabezpieczone przed gniciem, z odpowiednim spadkiem, skierowanym w kierunku kratk ściekowych, przy czym kratki ściekowe wyposaża się w urządzenia zabezpieczające przed cofaniem się wody, w szczególności w syfony, z tym że w przypadku:

a) pomieszczeń lub miejsc wymienionych w ust. 4 pkt 8 i 10, ust. 6 pkt 1 oraz ust. 7 pkt 1 spadek podłogi nie jest wymagany, a pomieszczenia wymienione w ust. 7 pkt 1 wyposaża się w urządzenia, z których woda może zostać łatwo usunięta,

b) pomieszczeń wymienionych w ust. 8 pkt 1 oraz pomieszczeń i korytarzy, przez które świeże mięso jest transportowane, wystarczająca jest nienasiąkliwa i zabezpieczona przed gniciem podłoga;

2) ściany wykonane z materiałów trwałych, nieprzepuszczalnych i nienasiąkliwych, gładkie, pomalowane na jasny kolor, ze zmywalną warstwą — do wysokości 2 m, w pomieszczeniach, w których dokonuje się uboju — do wysokości 3 m, a w pomieszczeniach chłodniczych i zamrażalniczych

oraz w magazynach — do wysokości składowania; miejsca w pomieszczeniach, w których ściana łączy się z podłogą — zaokrągla się, z wyjątkiem pomieszczeń wymienionych w ust. 8 pkt 1;

3) drzwi wykonane z twardego, nieulegającego korozji materiału, przy czym drzwi wykonane z drewna powinny mieć twarde nieprzepuszczalne pokrycie na wszystkich powierzchniach;

4) materiały izolacyjne, które nie ulegają rozkładowi i są bezwonne;

5) urządzenia wentylacyjne i wyciągowe do pary, zapobiegające osadzeniu się skroplin;

6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmiennające barw oświetlanego obiektu;

7) sufity o powierzchni gładkiej i łatwej do czyszczenia; w przypadku braku sufitu — pokrycia dachowe o powierzchni wewnętrznej gładkiej i łatwej do czyszczenia;

8) urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk oraz mycia narzędzi, z dostarczaną bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, tak blisko jak to jest możliwe stanowisk pracy; krany uruchamia się bez użycia dłoni lub przedramienia;

9) higieniczne środki do osuszania rąk;

10) urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dostarczaną gorącą wodą o temperaturze powyżej 82 °C.

2. Zakłady mięsne zabezpiecza się przed dostępem szkodników, w szczególności owadów i gryzoni.

3. Zakłady mięsne powinny być wyposażone w:
- 1) urządzenia i wyposażenie, w szczególności stoły do rozbioru, stoły z odłączanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, pasy transmisyjne i piły wykonane z materiału nieulegającego korozji, niepowodujące zanieczyszczenia świeżego mięsa oraz łatwe do oczyszczania i dezynfekcji; powierzchnie mające kontakt lub mogące mieć kontakt ze świeżym mięsem, w tym miejsca styku, powinny być gładkie;
 - 2) nieulegające korozji urządzenia i sprzęt zapewniające:
 - a) higieniczną obróbkę świeżego mięsa,
 - b) higieniczne przechowywanie pojemników na świeże mięso w taki sposób, aby mięso i pojemniki nie stykały się bezpośrednio z podłogami czy ścianami;
 - 3) pomieszczenia oraz miejsca odbioru i gromadzenia świeżego mięsa, zapewniające higieniczne przenoszenie i zabezpieczenia mięsa podczas załadunku i rozładunku;
 - 4) wodoszczelne pojemniki do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi (konfiskatory), wykonane z materiału nieulegającego korozji, z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości lub zamykane pomieszczenie przeznaczone do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi — w przypadku dużej ilości mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi oraz w przypadku, gdy mięso nie jest usuwane codziennie; jeżeli mięso niezdatne do spożycia przez ludzi jest usuwane za pomocą kanałów, to powinny one być skonstruowane i zainstalowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem świeżego mięsa;
 - 5) pomieszczenia przeznaczone do higienicznego przechowywania materiałów do pakowania, jeżeli pakowanie wykonywane jest w zakładzie;
 - 6) urządzenia chłodnicze do utrzymywania wewnętrznej temperatury świeżego mięsa na poziomie określonym w rozporządzeniu, wyposażone w system odpływu wody pochodzącej ze skraplania, skonstruowany w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa;
 - 7) gorącą wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi; dostarczanie wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi jest dozwolone w celu zużycia jej do wytworzenia pary wodnej, do celów przeciwpożarowych oraz w urządzeniach chłodniczych, jeżeli instalacja do jej doprowadzenia wyklucza jej wykorzystanie do innych celów i nie stanowi ryzyka skażenia świeżego mięsa oraz jest oznakowana w sposób wyraźnie odróżniający ją od instalacji doprowadzających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi;
 - 8) systemy usuwania płynnych i stałych odpadów, spełniające wymagania higieniczne;
 - 9) odpowiednio wyposażone i zamykane pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii, a w przypadku chłodni składowych, o których mowa w ust. 8 — odpowiednie warunki do wykonywania nadzoru przez urzędowego lekarza weterynarii;
 - 10) szatnie w liczbie odpowiedniej do liczby osób zatrudnionych w zakładzie mięsnym, wyposażone w sposób zabezpieczający czyste części budynku przed zanieczyszczeniem, w:
 - a) gładką, nienasiąkliwą powierzchnię i zmywalne podłogi i ściany,
 - b) umywalki, do których powinna być doprowadzona bieżąca ciepła i zimna woda lub woda zmieszana do odpowiedniej temperatury; przy umywalkach powinny znajdować się środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki; kraney umywalki uruchamia się bez użycia dłoni lub przedramienia;
 - c) prysznice, z tym że instalowanie pryszniców nie jest wymagane w chłodniach składowych otrzymujących i wysyłających wyłącznie higienicznie opakowane świeże mięso,
 - d) splukiwane ubikacje, które nie mogą mieć drzwi otwieranych bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych, a w ich pobliżu powinna znajdować się odpowiednia ilość umywalki;
 - 11) miejsce i odpowiednie urządzenia do mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt rzeźnych lub mięsa, z tym że:
 - a) miejsce takie nie jest wymagane w przypadku chłodni składowych przyjmujących i wysyłających wyłącznie opakowane świeże mięso,
 - b) w przypadku rzeźni — wydziela się miejsce do mycia i dezynfekcji środków transportu służących do przewozu zwierząt rzeźnych, które odpowiednio wyposaża się i zabezpiecza w celu uniemożliwienia zanieczyszczenia części czystej zakładu mięsnego,
 - c) wydzielenie w zakładzie mięsnym takich miejsc i wyposażenie ich w urządzenia do mycia i dezynfekcji środków transportu nie jest konieczne, jeżeli środki transportu myje się i dezynfekuje we wskazanych przez powiatowego lekarza weterynarii wyspecjalizowanych stacjach obsługi usytuowanych poza rzeźnią;
 - 12) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do przechowywania detergentów lub środków dezynfekcyjnych.

Rozdział 2

Szczegółowe wymagania weterynaryjne dla rzeźni

4. Rzeźnie, oprócz spełnienia ogólnych wymagań weterynaryjnych, o których mowa w ust. 1—3, powinny posiadać:

- 1) pomieszczenie albo zagrody do przetrzymywania zwierząt, jeżeli warunki klimatyczne na to pozwalają, których ściany i podłogi powinny być wykonane z trwałego materiału, nieprzepuszczalnego oraz łatwego do oczyszczania i dezynfekcji; miejsca te powinny być wyposażone w urządzenia do pojenia zwierząt, a jeżeli jest to konieczne — również w urządzenia do ich żywienia oraz system odpływu ścieków;
- 2) pomieszczenia do uboju zwierząt o wielkości odpowiedniej do liczby poddawanych ubojowi zwierząt;
- 3) wydzielone miejsce do uboju świń w przypadku rzeźni, w których dokonuje się uboju świń i innych gatunków zwierząt w tym samym czasie; wydzielanie takiego miejsca nie jest konieczne, jeżeli ubój świń odbywa się w innym czasie niż ubój innych gatunków zwierząt, z tym że czynności takie jak oparzanie, usuwanie szczeciny, skrobanie i opalanie powinny być wykonywane w specjalnie do tego celu wydzielonym miejscu, oddzielonym od linii ubojowej innych gatunków zwierząt przegrodą o wysokości co najmniej 3 m lub oddalonym od tej linii ubojowej co najmniej o 5 m;
- 4) pomieszczenie o wielkości odpowiedniej do ilości żołądków i jelit podlegających wstępnej obróbce, przeznaczone wyłącznie do opróżniania z treści pokarmowej i czyszczenia żołądków i jelit; oddzielne pomieszczenie nie jest wymagane, jeżeli czynności opróżniania z treści pokarmowej i czyszczenia żołądków są wykonywane przy użyciu urządzenia mechanicznego o zamkniętym obiegu, które powinno:
 - a) być zainstalowane w taki sposób, aby oddzielenie jelit od żołądka oraz opróżnianie i czyszczenie żołądka było wykonywane w warunkach higienicznych,
 - b) być usytuowane w wydzielonym miejscu, w szczególności oddzielonym od świeżego mięsa przegrodą o wysokości 3 m, otaczającą miejsce, w którym jest przeprowadzane oddzielenie jelit od żołądka oraz opróżnianie i czyszczenie żołądka; w przypadku uboju świń — miejsce to powinno być zabezpieczone przed zanieczyszczeniem świeżego mięsa oraz ubocznych surowców rzeźnych,
 - c) być zainstalowane oraz obsługiwane w sposób zapewniający zabezpieczenie świeżego mięsa przed zanieczyszczeniem,
 - d) być wyposażone w system wentylacyjny zapewniający usuwanie nieprzyjemnych zapachów, niepowodujący ryzyka zanieczyszczenia aerozolowego,
 - e) zapewnić usuwanie w systemie zamkniętym, pozostającej wody i zawartości żołądka do kanalizacji,
 - f) gwarantować, że:
 - droga obiegu żołądka jest oddzielona oraz umiejscowiona w odpowiedniej odległości od linii ubojowej świeżego mięsa, a niezwłocznie po usunięciu zawartości żołądków i ich oczyszczeniu zostaną one w higieniczny sposób usunięte,
 - obróbka żołądków jest wykonywana przez osoby, które nie mają bezpośredniego kontaktu ze świeżym mięsem;
- 5) pomieszczenie o wielkości odpowiedniej do ilości żołądków i jelit podlegających obróbce, przeznaczone wyłącznie do obróbki jelit i żołądków, jeżeli są przygotowywane w rzeźni; obróbka ta może być dokonywana w pomieszczeniu przeznaczonym do opróżniania z treści pokarmowej i czyszczenia żołądków i jelit, o którym mowa w pkt 4, jeżeli obróbkę tę przeprowadza się w sposób wykluczający zanieczyszczenie żołądków i jelit;
- 6) pomieszczenie o wielkości odpowiedniej do ilości ubocznych surowców rzeźnych podlegających obróbce, przeznaczone wyłącznie do obróbki i oczyszczania innych niż jelita i żołądki ubocznych surowców rzeźnych, a także oddzielne miejsce do gromadzenia głów znajdujące się w odpowiedniej odległości od innych ubocznych surowców rzeźnych — w przypadku obróbki dokonywanej w rzeźni poza linią ubojową;
- 7) pomieszczenie o wielkości odpowiedniej do ilości skór, rogów, kopyt i świńskiej szczeciny, przeznaczone wyłącznie do przechowywania skór, rogów, kopyt i świńskiej szczeciny, w zamkniętych i szczelnych pojemnikach, jeżeli nie są one usuwane z rzeźni w dniu uboju;
- 8) wyodrębnione miejsce do pakowania ubocznych surowców rzeźnych, jeżeli jest ono dokonywane w rzeźni;
- 9) pomieszczenia z oddzielną kanalizacją dla zwierząt chorych i podejrzanych o zakażenie, zamykane pomieszczenia do uboju tych zwierząt, przechowywania mięsa tymczasowo zajętego oraz mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi; pomieszczenia do uboju zwierząt chorych i podejrzanych o zakażenie nie są konieczne, jeżeli ich ubój jest przeprowadzany po zakończeniu uboju zdrowych zwierząt oraz jeżeli będzie on przeprowadzany w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi, a pomieszczenia są oczyszczone i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii przed ponownym dokonywaniem w nich uboju zdrowych zwierząt;
- 10) komory chłodnicze i zamrażalnice o wielkości odpowiedniej do ilości przechowywanego świeżego mięsa, wyposażone w nieulegające korozji urządzenia zabezpieczające świeże mięso przed kontaktem ze ścianami i podłogami podczas jego przetrzymywania i przemieszczania;
- 11) środki umożliwiające kontrolę wejścia na teren rzeźni i wyjścia z niej;
- 12) podział zakładu mięsnego na części czyste i części brudne, o różnym stopniu zanieczyszczenia mikrobiologicznego;

- 13) wyposażenie zapewniające obróbkę poubojową na zawieszonym zwierzęciu, podczas której zawieszona zwierzę nie może dotykać podłogi; zawieszenie zwierzęcia nie jest wymagane przy wykrwawianiu świń i owiec oraz oparzaniu świń,
- 14) system kolejki napowietrznej do transportu świeżego mięsa do chłodni;
- 15) wydzielone miejsce do składowania nawozu naturalnego, jeżeli nawóz jest składowany na terenie rzeźni;
- 16) odpowiednio wyposażone pomieszczenia do przeprowadzania badań na włośnię, jeżeli badania takie są wykonywane w zakładzie mięsnym.

5. Pomieszczenia rzeźni, na terenie której jest prowadzony skup zwierząt, powinny spełniać wymagania weterynaryjne określone dla podmiotów prowadzących działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt.

Rozdział 3

Szczegółowe wymagania weterynaryjne dla zakładów rozbioru mięsa

6. Zakłady rozbioru mięsa, oprócz spełnienia ogólnych wymagań weterynaryjnych, określonych w ust. 1—3, powinny posiadać co najmniej:

- 1) komory chłodnicze i zamrażalnicze do przechowywania świeżego mięsa oraz oddzielne pomieszczenie do przetrzymywania mięsa opakowanego, jeżeli w zakładzie jest przechowywane takie mięso, o wielkości odpowiedniej do ilości przechowywanego mięsa; nieopakowane mięso nie może być przechowywane w komorach chłodniczych lub zamrażalniczych, jeżeli nie zostały one wcześniej oczyszczone i zdezynfekowane;
- 2) pomieszczenie przeznaczone do rozbioru mięsa i oddzielania mięsa od kości oraz opakowania jednostkowego mięsa, wyposażone w termometr, który rejestruje temperaturę;
- 3) pomieszczenie przeznaczone do pakowania w opakowania zbiorcze, jeżeli jest ono dokonywane w zakładzie rozbioru mięsa, chyba że są spełnione wymagania określone w ust. 91;
- 4) pomieszczenie przeznaczone do składowania opakowań jednostkowych i zbiorczych, jeżeli opakowanie jest dokonywane w zakładzie rozbioru mięsa.

Rozdział 4

Szczegółowe wymagania weterynaryjne dla chłodni składowych

7. Chłodnie składowe, w których jest przechowywane świeże mięso w sposób określony w ust. 94, oprócz spełnienia ogólnych wymagań weterynaryjnych, określonych w ust. 1—3, powinny posiadać co najmniej:

- 1) komory chłodnicze i zamrażalnicze o wielkości odpowiedniej do ilości przechowywanego mięsa, łatwe do czyszczenia, w których świeże mięso może być przechowywane w temperaturach określonych w ust. 94;
- 2) termometr lub termometr teleskopowy rejestrujący temperaturę umieszczony wewnątrz każdej komory chłodniczej lub zamrażalniczej.

8. Chłodnie składowe, w których jest przechowywane świeże mięso, w sposób określony w ust. 97 i 98, oprócz spełnienia ogólnych wymagań weterynaryjnych, określonych w ust. 1—3, powinny posiadać co najmniej:

- 1) komory chłodnicze i zamrażalnicze o wielkości odpowiedniej do ilości przechowywanego mięsa, łatwe do czyszczenia, w których świeże mięso może być przechowywane w temperaturach określonych w ust. 101;
- 2) termometr lub termometr teleskopowy rejestrujący temperaturę umieszczony wewnątrz każdej komory chłodniczej lub zamrażalniczej.

Rozdział 5

Wymagania dla pomieszczeń, urządzeń oraz osób zatrudnionych w zakładach mięsnych

9. Osoby przenoszące mięso lub pracujące w pomieszczeniach albo na terenie zakładu mięsnego, w którym mięso jest poddawane obróbce, pakowane lub transportowane, powinny posiadać, w szczególności:

- 1) czystą i jasnego koloru odzież roboczą oraz obuwie;
- 2) łatwe do oczyszczenia nakrycie głowy;
- 3) czysty impregnowany fartuch gumowy lub inną odzież ochronną — gdy jest to konieczne.

10. Osoby dokonujące uboju zwierząt lub pracujące przy obróbce mięsa powinny:

- 1) posiadać czystą odzież roboczą na początku każdego dnia pracy i zmieniać ją w ciągu dnia w razie jej zabrudzenia;
- 2) myć i dezynfekować ręce kilka razy dziennie oraz przed każdym rozpoczęciem pracy; osoby, które miały kontakt z chorymi zwierzętami lub skażonym mięsem, powinny natychmiast umyć ręce i przedramiona ciepłą wodą, a następnie je zdezynfekować.

11. W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynach, miejscach załadunku i wyładunku oraz w innych pomieszczeniach i korytarzach, przez które świeże mięso jest transportowane, jest niedopuszczalne palenie tytoniu.

12. Do zakładu mięsnego nie wprowadza się zwierząt, z wyjątkiem zwierząt przeznaczonych do uboju

oraz w przypadku rzeźni — innych zwierząt używanych do wykonywania niezbędnych czynności na jego terenie.

13. Zakład mięsny zabezpiecza się przed szkodnikami, w szczególności owadami i gryzoniami.

14. Sprzęt i narzędzia używane przy obróbce mięsa:

- 1) powinny być czyste oraz sprawne;
- 2) oczyszcza się i dezynfekuje kilka razy w ciągu dnia pracy, na koniec każdego dnia pracy oraz po ich zanieczyszczeniu, przed ponownym użyciem.

15. Pomieszczenia, narzędzia, urządzenia i wyposażenie zakładów mięsnych nie mogą być używane do innych celów niż obróbka świeżego mięsa lub mięsa otrzymanego ze zwierząt łownych na fermach zgodnie z przepisami odrębnymi.¹⁾

16. Przepisu ust. 15 nie stosuje się do urządzeń służących do transportu opakowanego mięsa, używanych w pomieszczeniach wymienionych w ust. 8 pkt 1.

17. Przepisu ust. 15 nie stosuje się do rozbioru mięsa drobiowego, mięsa z królików lub mięsa ze zwierząt łownych, produkcji surowych wyrobów mięsnych, jeżeli rozbiór jest dokonywany w innym czasie, niż obróbka świeżego mięsa lub mięsa otrzymanego ze zwierząt łownych na fermach, a pomieszczenie, w którym rozbiór ten jest dokonywany, zostanie całkowicie oczyszczone i zdezynfekowane przed jego ponownym wykorzystaniem do rozbioru świeżego mięsa lub mięsa otrzymanego ze zwierząt łownych na fermach.

18. W procesach technologicznych powinna być używana woda przeznaczona do spożycia przez ludzi; dostarczanie wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi jest dopuszczalne w celu zużycia jej do wytworzenia pary wodnej, do chłodzenia w urządzeniach chłodniczych, jeżeli instalacja do doprowadzenia wody wyklucza jej wykorzystanie do innych celów i nie stanowi ryzyka skażenia świeżego mięsa i jest oznakowana w sposób odróżniający ją od instalacji doprowadzających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

19. Rozrzucanie trocin lub innych pochtaniających wilgoć substancji na podłodze pomieszczeń roboczych i służących do przechowywania świeżego mięsa jest niedopuszczalne.

20. Detergenty oraz środki dezynfekcyjne powinny być używane w taki sposób, aby nie wpływały niekorzystnie na narzędzia i sprzęt, a po ich użyciu narzędzia i sprzęt powinny być dokładnie spłukane wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

21. Przy obróbce świeżego mięsa lub jego przenoszeniu nie mogą pracować osoby, które mogą przyczynić się do skażenia mięsa.

22. Świeże mięso oraz pojemniki na świeże mięso nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z podłogą.

Rozdział 6

Badanie przedubojowe

23. Zwierzęta poddaje się badaniu przedubojowemu w ciągu 24 godzin po dostarczeniu ich do rzeźni, nie później jednak niż 24 godziny przed ubojem.

24. Podmiot prowadzący rzeźnię powinien umożliwić i ułatwić wykonywanie przez urzędowego lekarza weterynarii badania przedubojowego, w szczególności zapewnić wszelką niezbędną pomoc przy przytrzymywaniu zwierząt.

25. Podmiot prowadzący rzeźnię prowadzi rejestr zawierający informacje o liczbie zwierząt poddanych ubojowi ze wskazaniem miejsca ich pochodzenia oraz rejestr zawierający informacje o ilości wysydanego świeżego mięsa ze wskazaniem adresów jego odbiorców.

26. W wyniku przeprowadzanego badania przedubojowego urzędowy lekarz weterynarii ustala, czy zwierzęta:

- 1) są dotknięte chorobą przenoszącą się na inne zwierzęta lub ludzi albo wykazują objawy takiej choroby, albo są w stanie ogólnym wskazującym, że choroba ta może wystąpić;
- 2) wykazują objawy chorobowe lub zaburzenia ogólne albo objawy wskazujące, że zwierzęta otrzymały substancje farmakologiczne lub inne substancje, które mogą spowodować, że ich mięso będzie niezdadne do spożycia;
- 3) są zmęczone, podniecone lub zranione.

27. Zmęczone lub podniecone zwierzęta powinny odpoczywać przez co najmniej 24 godziny przed ubojem, chyba że urzędowy lekarz weterynarii postanowi inaczej.

28. Zwierzęta, u których urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi choroby, o których mowa w ust. 26 pkt 1 i 2, nie mogą zostać poddane ubojowi do czasu przeprowadzenia badania klinicznego w celu wykrycia lub wykluczenia choroby, jeżeli mięso z tych zwierząt byłoby przeznaczone do spożycia przez ludzi.

29. Jeżeli badanie przedubojowe nie daje pewności, czy zwierzę można skierować do uboju, a w celu wykrycia lub wykluczenia choroby jest konieczne przeprowadzenie badania poubojowego, zwierzę poddaje się ubojowi po zakończeniu cyklu ubojowego, a w uzasadnionych przypadkach — przed cyklem ubojowym.

30. Badanie, o którym mowa w ust. 29, w razie potrzeby może być uzupełnione o badania laboratoryjne, w tym na obecność pozostałości środków farmaceutycznych.

Rozdział 7

Wymagania weterynaryjne dotyczące uboju zwierząt oraz rozbioru i obróbki mięsa

31. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczeń ubojowych niezwłocznie poddaje się ubojowi.

32. Wykrwawianie, skórowanie lub usunięcie szczeciny, mycie poubojowe i wytrzewianie przeprowadza się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie świeżego mięsa.

33. Wykrwawianie powinno być całkowite, a krew przeznaczoną do spożycia przez ludzi:

- 1) pozyskuje się przy użyciu urządzeń o zamkniętym obiegu;
- 2) miesza się wyłącznie przy użyciu narzędzi o powierzchni gładkiej, łatwej do mycia i odkażania;
- 3) zbiera się w pojemniki, które odpowiednio oznacza się i zabezpiecza do czasu zakończenia badania poubojowego, w tym także badania na włośnię.

34. Zwierzęta poddaje się niezwłocznie całkowitemu oskórowaniu, z wyjątkiem świń i przypadku, o którym mowa w ust. 47 pkt 2. Jeżeli świni nie są skórowane, to niezwłocznie usuwa się szczecinę, z tym że jeżeli w tym celu zostaną użyte środki chemiczne, całą powierzchnię skóry płucze się starannie wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi. Skórowanie głowy cieląt i owiec nie jest konieczne, jeżeli głowy są poddane obróbce w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie świeżego mięsa. W celu skórowania jagniąt i kozłat o wadze żywej do 15 kg dopuszcza się ich nadmuchiwanie, jeżeli będzie ono wykonane w sposób higieniczny oraz po wyrażeniu zgody przez powiatowego lekarza weterynarii.

35. Wytrzewianie przeprowadza się niezwłocznie, nie później jednak niż w czasie 45 minut po oszołomieniu, a w przypadku uboju rytualnego — w czasie pół godziny po wykrwawieniu, w następujący sposób:

- 1) płuca, serce i śródpiersie, nerki, śledziona pozostają w naturalnym połączeniu z tuszą albo oddziela się je od tuszy, jeżeli są ponumerowane lub oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację z właściwą tuszą; dotyczy to również głowy, języka, przewodu pokarmowego oraz innych części zwierzęcia, które są poddawane badaniu, lub w przypadku, jeżeli jest to konieczne do przeprowadzania badań określonych w przepisach odrębnych²⁾; wymienione części powinny pozostać w pobliżu tuszy do czasu zakończenia badania;
- 2) u wszystkich gatunków zwierząt nerki powinny być oddzielone od otaczającej je tkanki tłuszczowej, z tym że w przypadku bydła, świń i zwierząt jednokopytnych nerki powinny być wyfuszczone z otaczającej je torebki.

36. Niedopuszczalne jest:

- 1) pozostawianie narzędzi lub innego sprzętu w świeżym mięsie w czasie procesu technologicznego;
- 2) oczyszczanie mięsa przez wycieranie tkaniną;
- 3) nadmuchiwanie narządów zwierząt, chyba że jest ono wykonywane do celów rytualnych, przy czym nadmuchany narząd nie może być przeznaczony do spożycia przez ludzi.

37. Tusze zwierząt koniowatych, świń powyżej czterech tygodni życia oraz bydła powyżej sześciu miesięcy życia powinny być dostarczone do badania w postaci dwóch półtuszy, z tym że w przypadkach wskazanych przez urzędowego lekarza weterynarii, w celu przeprowadzenia badania poubojowego dostarcza się do badania głowy lub tusze przecięte wzdłuż. Urzędowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na dostarczenie do badania całych tusz świń — ze względów technologicznych.

38. Do czasu zakończenia badania, niepoddane badaniom tusze i uboczne surowce rzeźne nie mogą mieć kontaktu z tuszami i ubocznymi surowcami rzeźnymi już zbadanymi oraz nie może odbywać się przemieszczanie do chłodni, rozbiór i dalsza obróbka tusz.

39. Mięso tymczasowo zajęte oraz przeznaczone do spożycia przez ludzi żołądki, jelita i niejadalne uboczne surowce rzeźne nie mogą stykać się z mięsem uznanym za zdatne do spożycia przez ludzi. Umieszcza się je niezwłocznie w oddzielnych pomieszczeniach lub w pojemnikach w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie świeżego mięsa.

40. Jeżeli krew lub uboczne surowce rzeźne pochodzące od kilku zwierząt, przed ukończeniem badania poubojowego są umieszczone w jednym pojemniku, a jedna z tusz tych zwierząt zostanie uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi, to całą zawartość pojemnika uznaje się za niezdatną do spożycia przez ludzi.

41. Przemieszczanie, wykrawanie, dalszą obróbkę oraz transport świeżego mięsa i ubocznych surowców rzeźnych przeprowadza się w odpowiednich warunkach higienicznych. Jeżeli pakowanie mięsa jest dokonywane w rzeźni, to powinno być wydzielone miejsce do pakowania ubocznych surowców rzeźnych oraz powinny być spełnione warunki określone w ust. 82—93. Zapakowane mięso przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach niż nieopakowane świeże mięso.

Rozdział 8

Badanie poubojowe

42. Wszystkie części zwierzęcia łącznie z krwią, niezwłocznie po uboju, powinny zostać zbadane w celu określenia, czy mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.

43. Badanie poubojowe, z zastrzeżeniem ust. 44—48, obejmuje:

- 1) oględziny poddanego ubojowi zwierzęcia, w tym jego narządów wewnętrznych;
 - 2) omacywanie narządów wewnętrznych wymienionych w ust. 44—48, a także macicy, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za niezbędne;
 - 3) nacinanie niektórych narządów wewnętrznych i węzłów chłonnych, a także macicy, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za niezbędne, z tym że jeżeli oglądanie lub omacywanie narządów wewnętrznych wskazuje występowanie zmian chorobowych, które mogą być przyczyną zanieczyszczenia tuszy, wyposażenia, osób zatrudnionych w zakładzie lub powierzchni roboczych, to nacinanie należy przeprowadzać w sposób wykluczający takie zanieczyszczenie; węzły chłonne nacina się przez co najmniej trzykrotne plasterkowanie, po czym poddaje się je oględzinom;
 - 4) dokonanie dalszych nacięć i badań odpowiednich części ciała zwierzęcia, jeżeli są one niezbędne do podjęcia ostatecznej oceny mięsa;
 - 5) badanie nieprawidłowości konsystencji, zabarwienia, zapachu oraz, jeżeli to niezbędne — smaku mięsa;
 - 6) badanie laboratoryjne, jeżeli to konieczne, przeprowadzone w szczególności w celu wykrycia substancji wymienionych w ust. 1 pkt 10 i 11 załącznika nr 3 do rozporządzenia.
44. Badanie poubojowe w przypadku bydła powyżej sześciu tygodni życia obejmuje:
- 1) oględziny tuszy ze szczególnym uwzględnieniem wykrwawienia, żółtaczki, wodnicy, obecności pasożytów, zmian zapachowych, a w uzasadnionych przypadkach również nacięcie niektórych węzłów chłonnych;
 - 2) oględziny głowy oraz jamy gardłowej;
 - 3) nacięcie i oględziny węzłów chłonnych zagardłowych, podszczękowych i przyusznicznych oraz mięśni żwaczy, mięśni skrzydłowych przez wykonanie dwóch nacięć mięśni zewnętrznych żuchwy równoległe do skrzydła żuchwy oraz jednego nacięcia mięśni wewnętrznych żuchwy wzdłuż ich płaszczyzny, oględziny i omacywanie języka po wcześniejszym jego uwolnieniu, pozwalającym na szczegółowe oględziny jamy ustnej i gardła, usunięcie migdałków;
 - 4) badanie tchawicy, oględziny i omacywanie płuc i przetyku, nacięcie i oględziny węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych, przecięcie tchawicy i głównych pni oskrzelowych wzdłuż ich przebiegu, nacięcie każdego płuca od strony grzbietowej poprzecznie do osi długiej w 1/3 dolnej długości płuca, a w razie potrzeby w połowie długości płuca, przy czym nacięcia te nie są konieczne, jeżeli płuca nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi;
 - 5) oględziny worka osierdziowego i serca, przecięcie jednym podłużnym cięciem obydwu komór serca i przegrody międzykomorowej, oględziny naciętych powierzchni;
 - 6) oględziny przepony;
 - 7) oględziny i omacywanie wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowo-dwunastniczych, nacięcie dwukrotne powierzchni trzewnej płata lewego wątroby prostopadle do przewodów żółciowych oraz nacięcie prowadzone przez płat prawy obok płata ogoniastego wzdłuż przewodów żółciowych, a w uzasadnionych przypadkach również nacięcie węzłów chłonnych wątrobowych;
 - 8) oględziny przewodu pokarmowego, trzustki, krezki i węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych oraz, jeżeli to konieczne, ich omacywanie i nacięcie;
 - 9) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie i przecięcie śledziony;
 - 10) oględziny nerek po wyłuszczeniu z otoczki tłuszczowej i torebki nerkowej, a w razie potrzeby nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych;
 - 11) oględziny opłucnej i otrzewnej;
 - 12) oględziny narządów płciowych;
 - 13) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie i nacięcie wymienia i przynależnych węzłów chłonnych; u krów obie połowy wymienia przecina się długim cięciem poprowadzonym w taki sposób, aby zatoki mleczne oraz węzły chłonne wymienia zostały nacięte, przy czym nie jest to konieczne, jeżeli wymię nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi;
 - 14) oględziny tuszy lub półtuszy w celu stwierdzenia prawidłowości usunięcia materiału szczególnego ryzyka określonego w przepisach odrębnych³⁾.
45. Badanie poubojowe w przypadku bydła poniżej sześciu tygodni życia obejmuje:
- 1) oględziny tuszy ze szczególnym uwzględnieniem wykrwawienia, żółtaczki, wodnicy, obecności pasożytów;
 - 2) oględziny głowy i jamy gardłowej, nacięcie węzłów chłonnych pozagardłowych, omacywanie języka, usunięcie migdałków;
 - 3) oględziny płuc, tchawicy i przetyku, omacywanie płuc, zbadanie i nacięcie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych, przecięcie tchawicy i głównych pni oskrzelowych wzdłuż ich przebiegu, nacięcie każdego płuca od strony grzbietowej poprzecznie do osi długiej w 1/3 dolnej długości płuca, przy czym nacięcia te nie są konieczne, jeżeli płuca nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi;

- 4) oględziny worka osierdziowego i serca, przecięcie serca podłużnym cięciem dla otwarcia komór oraz przecięcie podłużnie przegrody międzykomorowej;
 - 5) oględziny przepony;
 - 6) oględziny i omacywanie wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowo-dwunastniczych oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie wątroby oraz przynależnych węzłów chłonnych;
 - 7) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych oraz, jeżeli to konieczne, ich nacięcie;
 - 8) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
 - 9) oględziny nerek oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych;
 - 10) oględziny opłucnej i otrzewnej;
 - 11) oględziny i omacywanie okolic pępowiny oraz stawów, a w przypadku wątpliwości nacięcie okolic pępowiny i otwarcie stawów oraz oględziny zawartości stawów i torebek stawowych.
46. Badanie poubojowe w przypadku świń obejmuje:
- 1) oględziny tuszy ze szczególnym uwzględnieniem zapachu płciowego, wykrwawienia, żółtaczk, wodnicy, obecności pasożytów;
 - 2) oględziny głowy i jamy gardłowej, badanie i nacięcie węzłów chłonnych żuchwowych; oględziny jamy ustnej, gardła oraz języka, usunięcie migdałków;
 - 3) oględziny płuc, tchawicy i przełyku, omacywanie płuc oraz nacinanie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych, przecięcie tchawicy i głównych pni oskrzelowych wzdłuż ich przebiegu, nacięcie pni poprzecznie do ich osi w 1/3 dolnej długości; nacięcia te nie są konieczne, jeżeli płuca nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi;
 - 4) oględziny worka osierdziowego i serca, przecięcie serca podłużnym cięciem w celu otworzenia komór oraz przecięcie podłużnie przegrody międzykomorowej, oględziny naciętych powierzchni;
 - 5) oględziny przepony;
 - 6) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowo-dwunastniczych, omacywanie wątroby oraz jej węzłów chłonnych, nacięcie żołądkowej części wątroby w celu zbadania przewodów wątrobowych;
 - 7) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;
 - 8) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
 - 9) oględziny nerek oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych;
 - 10) oględziny opłucnej i otrzewnej;
 - 11) oględziny narządów płciowych;
 - 12) oględziny wymienia wraz z węzłami chłonnymi;
 - 13) oględziny i omacywanie okolic pępowiny oraz stawów u młodych zwierząt oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie okolicy pępowiny i otwarcie stawów;
 - 14) oględziny tuszy lub półtuszy w celu stwierdzenia prawidłowości usunięcia materiału szczególnego ryzyka określonego w przepisach Unii Europejskiej³⁾.
- 9) oględziny nerek oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych;
 - 10) oględziny opłucnej i otrzewnej;
 - 11) oględziny narządów płciowych;
 - 12) oględziny i omacywanie wymienia i przynależnych węzłów chłonnych, nacięcie węzłów chłonnych wymieniowych u macior;
 - 13) oględziny i omacywanie okolic pępowiny oraz stawów u młodych zwierząt oraz, jeżeli konieczne, nacięcie okolicy pępowiny i otwarcie stawów.
47. Badanie poubojowe w przypadku owiec i kóz obejmuje:
- 1) oględziny tuszy ze szczególnym uwzględnieniem zapachu płciowego, wykrwawienia, żółtaczk, wodnicy, obecności pasożytów;
 - 2) oględziny głowy po zdjęciu skóry oraz, w przypadku wątpliwości, badanie jamy ustnej, gardła, języka i węzłów chłonnych pozagardłowych oraz przyuszniczych; badanie to nie jest konieczne, jeżeli głowa wraz z językiem i mózgiem nie będzie przeznaczona do spożycia przez ludzi;
 - 3) oględziny płuc, tchawicy i przełyku, omacywanie płuc oraz węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie tych narządów oraz przynależnych do nich węzłów chłonnych;
 - 4) oględziny worka osierdziowego i serca oraz, jeżeli to konieczne, jego przecięcie i zbadanie;
 - 5) oględziny przepony;
 - 6) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowo-dwunastniczych, oględziny i omacywanie wątroby oraz jej węzłów chłonnych, nacięcie żołądkowej części wątroby w celu zbadania przewodów wątrobowych;
 - 7) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;
 - 8) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
 - 9) oględziny nerek oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych;
 - 10) oględziny opłucnej i otrzewnej;
 - 11) oględziny narządów płciowych;
 - 12) oględziny wymienia wraz z węzłami chłonnymi;
 - 13) oględziny i omacywanie okolic pępowiny oraz stawów u młodych zwierząt oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie okolicy pępowiny i otwarcie stawów;
 - 14) oględziny tuszy lub półtuszy w celu stwierdzenia prawidłowości usunięcia materiału szczególnego ryzyka określonego w przepisach Unii Europejskiej³⁾.

48. Badanie poubojowe w przypadku domowych zwierząt jednokopytnych obejmuje:

- 1) oględziny tuszy ze szczególnym uwzględnieniem zapachu pćciowego, wykrwawienia, żółtaczki, wodnicy, obecności pasożytów;
- 2) oględziny głowy po uwolnieniu języka i odsłonięciu jamy gardłowej oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie węzłów chłonnych zagardłowych bocznych i przyśrodkowych, żuchwowych i przyusznicznych oraz oględziny błony śluzowej przegrody nosowej, usunięcie migdałków;
- 3) oględziny płuc, tchawicy i przełyku, omacywanie płuc, zbadanie i nacięcie, jeżeli to konieczne, węzłów tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych, przecięcie tchawicy i głównych pni oskrzelowych wzdłuż ich przebiegu, przecięcie płuc poprzecznie do ich osi w 1/3 dolnej długości, przy czym nacięcia te nie są konieczne, jeżeli płuca nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi;
- 4) oględziny worka osierdziowego i serca, przecięcie podłużnie mięśnia sercowego oraz przegrody międzykomorowej;
- 5) oględziny przepony;
- 6) oględziny i omacywanie wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowo-dwunastniczych oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie wątroby i przynależnych węzłów chłonnych;
- 7) oględziny przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie tych węzłów;
- 8) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
- 9) oględziny nerek oraz, jeżeli to konieczne, ich nacięcie wraz z węzłami chłonnymi;
- 10) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- 11) oględziny narządów pćciowych ogierów i klaczy;

12) oględziny i omacywanie wymienia i przynależnych węzłów chłonnych oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie węzłów chłonnych pachwinowych powierzchownych;

13) oględziny i omacywanie okolic pępowiny oraz stawów młodych zwierząt oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie okolicy pępowiny, otwarcie stawów;

14) zbadanie wszystkich siwych i białych koni w kierunku występowania czerniako-mięsaków w mięśniach i węzłach chłonnych podrównoległobocznych po wykonaniu głębokich cięć pod łopatkami poniżej chrząstki łopatkowej, rozluźniających połączenie łopatki z póttuszą, oraz zbadanie wyłuszczonej z torebki nerek poprzez wykonanie nacięcia przez cały miąższ organu.

49. Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza również:

- 1) badanie na wągrycę u świń, w ramach którego dokonuje oględzin widocznych bezpośrednio powierzchni mięśni, w szczególności mięśni udowych, filarów przepony, mięśni międzyżebrowych, serca, języka, krtani, a jeżeli to konieczne — również mięśni brzusznych i lędźwiowych, które należy oddzielić od sadła;
- 2) badanie na nosaciznę u domowych zwierząt jednokopytnych poprzez dokładne oględziny błon śluzowych tchawicy, krtani, jam nosowych, zatok i ich rozgałęzień, po uprzednim podłużnym przepiętowaniu głowy oraz po wycięciu przegrody nosowej;
- 3) badanie na włośnię w przypadku świeżego mięsa świń i koni zawierającego mięśnie szkieletowe, w sposób określony w przepisach odrębnych⁴⁾;
- 4) badanie w kierunku sarkosporydiozy polegające na oglądaniu powierzchni dostępnych mięśni szkieletowych — w przypadku owiec i kóz oraz dodatkowo na wyszukiwaniu zwapniałych cew w miejscach predylekcyjnych, takich jak przełyk, mięśnie brzuszne, język, przepona, mięśnie żuchwy — w przypadku bydła i świń.

WZÓR
DZIENNIK BADANIA POUBOJOWEGO MIĘSA

Imię i nazwisko, adres i miejsce zamieszkania
albo nazwa, siedziba i adres prowadzącego rzeźnię

Weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni

Rozpoczęto dnia

Zakończono dnia

Lp.	Gatunek zwierząt										Nazwa i weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu dostarczającego zwierzęta albo imię i nazwisko posiadacza zwierząt, nazwa i adres gospodarstwa	Data uboju i badania			
	świnie		owce i kozy		bydło		uwagi o gatunkach ¹⁾								
	jedenkopytne		w wieku powyżej 30 miesięcy	w wieku od 24 do 30 miesięcy	w wieku od 12 do 24 miesięcy	w wieku do 12 miesięcy									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

¹⁾ Należy wpisać, jeżeli to konieczne.

Rozdział 9

**Wymagania weterynaryjne dla mięsa
przeznaczonego do rozbioru**

50. Rozbiór mięsa na części mniejsze niż określone w § 3 ust. 1 rozporządzenia, oddzielanie mięsa od kości lub rozbiór ubocznych surowców rzeźnych może odbywać się wyłącznie w zatwierdzonych zakładach rozbioru mięsa.

51. Podmiot prowadzący zakład rozbioru mięsa powinien ułatwić prowadzenie urzędowego nadzoru weterynaryjnego nad zakładem, w szczególności powinien zapewnić pomoc konieczną przy przenoszeniu świeżego mięsa oraz udostępnić niezbędne urządzenia, oraz na wezwanie urzędowego lekarza weterynarii, przekazać informację o miejscu pochodzenia świeżego mięsa wprowadzonego do zakładu rozbioru mięsa.

52. Przed rozbiorem świeże mięso podlega sprawdzeniu przez osoby zatrudnione w zakładzie rozbioru mięsa, w szczególności w zakresie:

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

53. Świeże mięso, które nie spełnia wymagań określonych w § 4 ust. 2, nie może zostać wprowadzone do zatwierdzonych zakładów rozbioru mięsa, z wyjątkiem mięsa, o którym mowa w ust. 17, chyba że będzie ono przechowywane w oddzielnym pomieszczeniu. Mięso to poddaje się rozbiorowi w innych miejscach lub w innym czasie niż mięso spełniające wymagania określone w § 4 ust. 2.

54. Świeże mięso przenosi się sukcesywnie do pomieszczeń, o których mowa w ust. 6 pkt 2, w miarę usuwania z nich mięsa poddanego rozbiorowi, które po opakowaniu przenosi się do komór chłodniczych lub zamrażalniczych, o których mowa w ust. 6 pkt 1.

55. Mięso wprowadzane do pomieszczeń, w których dokonuje się rozbioru, poddaje się kontroli, a jeżeli jest to niezbędne, powinny zostać z niego wycięte części, które nie spełniają wymagań weterynaryjnych. Czynności te wykonuje się na stanowisku wyposażonym w niezbędne urządzenia oraz prawidłowo oświetlonym.

56. Podczas czynności rozbioru temperatura w pomieszczeniu, w którym rozbiór jest dokonywany, powinna wynosić nie więcej niż 12 °C, przy czym temperatura wewnętrzna świeżego mięsa:

- 1) w przypadku rozbioru, oddzielania mięsa od kości, pakowania jednostkowego i pakowania zbiorczego — powinna wynosić nie więcej niż 7 °C;

- 2) w przypadku rozbioru, oddzielania mięsa z głów od kości oraz plasterkowania, krojenia w kostkę i pakowania nerek, wątrób — powinna być utrzymywana stale na poziomie nie wyższym niż 3 °C.

57. Mięso, które nie zostało poddane chłodzeniu, może zostać poddane rozbiorowi, jeżeli:

- 1) jest dostarczane bezpośrednio z pomieszczeń rzeźni do pomieszczeń, w których jest dokonywany rozbiór;
- 2) pomieszczenia rzeźni i rozbioru mięsa znajdują się w tej samej grupie budynków oraz w takiej odległości, która umożliwi przeniesienie mięsa w czasie jednej czynności transportowej, a rozbiór następował natychmiast po jego transporcie;
- 3) niezwłocznie po rozbiorze i opakowaniu, w przypadku gdy jest to niezbędne, mięso poddaje się schłodzeniu do temperatury określonej w ust. 56.

58. Mięso po rozbiorze przenosi się w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie, a odłamki kości i skrzepy krwi usuwa się. Mięso otrzymane z rozbioru, które jest niezdatne do spożycia przez ludzi, umieszcza się w czasie dokonywania tego rozbioru w urządzeniach, pojemnikach lub pomieszczeniach, o których mowa w ust. 3 pkt 4.

Rozdział 10

**Urzędowy nadzór nad mięsem pochodzącym
z rozbioru i mięsem przechowywanym**

59. Zatwierdzone zakłady rozbioru mięsa oraz zatwierdzone chłodnie składowe pozostają pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. Urzędowy lekarz weterynarii kontroluje zakład rozbioru mięsa co najmniej raz dziennie.

60. Urzędowy lekarz weterynarii sprawuje, w szczególności:

- 1) nadzór nad:
 - a) świeżym mięsem wprowadzanym do zakładu mięsnego i opuszczającym zakład,
 - b) czystością pomieszczeń, urządzeń i narzędzi określonych w rozdziale 5 oraz nad higieną osobistą osób zatrudnionych, w tym prawidłowości używania przez nie odzieży ochronnej;
- 2) kontrolę weterynaryjną nad świeżym mięsem:
 - a) przechowywanym w zakładzie mięsnym,
 - b) przed jego rozbiorem oraz przy opuszczaniu przez nie zakładu mięsnego.

Rozdział 11

Znakowanie mięsa

61. Znakowanie świeżego mięsa polega na umieszczeniu znaku weterynaryjnego bezpośrednio

na mięsie lub na opakowaniu jednostkowym, zbiorczym i transportowym.

62. Znak weterynaryjny jest umieszczany:

- 1) na świeżym mięsie — przy użyciu stempla albo przez wypalenie;
- 2) w formie nadruku, zawieszki lub etykiety na opakowaniach jednostkowych;
- 3) w formie etykiet na opakowaniach zbiorczych lub transportowych zawierających nieopakowane jednostkowo mięso; etykiety te umieszcza się w taki sposób, że otwarcie opakowania powoduje ich zniszczenie.

63. Urzędowy lekarz weterynarii kontroluje stosowanie znaków weterynaryjnych, o których mowa w ust. 62, oraz nadzoruje sposób przechowywania i wykorzystania etykiet, zawieszek oraz opakowań z nadrukiem, zawierających znak weterynaryjny.

64. Znak weterynaryjny może być umieszczony w formie zawieszki wykonanej z trwałego materiału na tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy lub półtuszy podzielonej na trzy części, z tym że to świeże mięso znakuje się jednocześnie w sposób określony w ust. 62 pkt 1.

65. Znak, o którym mowa w ust. 62, 64, 69 i 70, powinien być umieszczony w taki sposób, aby był czytelny i trwały.

66. Tusz używany do znakowania świeżego mięsa powinien spełniać wymagania określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

67. Narzędzia i przyrządy do znakowania świeżego mięsa przechowuje urzędowy lekarz weterynarii wyznaczony do badania mięsa.

68. Do znakowania świeżego mięsa stosuje się następujące znaki weterynaryjne:

- 1) dla mięsa zdatnego do spożycia:
 - a) pozyskanego w zakładach mięsnych spełniających wymagania określone w niniejszym załączniku — znak weterynaryjny owalny o wymiarach 4,5 cm x 6,5 cm, zawierający:
 - w górnej części — litery PL lub POLSKA,
 - w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - w dolnej części — litery EWG,
 - b) pozyskanego w zakładach o małej zdolności produkcyjnej, spełniających wymagania określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia — znak weterynaryjny okrągły o średnicy 6 cm, zawierający:
 - w górnej części — litery PL,
 - w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - w dolnej części — litery IW,

c) pozyskanego ze zwierzęcia poddanego ubojowi w gospodarstwie na własne potrzeby znak weterynaryjny prostokątny o wymiarach 3 cm x 5 cm z napisem „MIĘSO DO WŁASNEGO UŻYTKU”;

2) dla mięsa warunkowo zdatnego do spożycia — znak weterynaryjny prostokątny 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 — znak weterynaryjny o kształcie trójkąta równobocznego skierowanego wierzchołkiem do góry o długości boku 5 cm, zawierający:

- a) w górnej części — litery PL,
- b) w dolnej części — litery IW.

69. Świeże mięso domowych zwierząt jednokopytnych oraz jego opakowanie powinno być dodatkowo oznakowane drukowanym napisem „konina” lub „equinae”.

70. Świeże mięso pochodzące z zakładów, które uzyskały odstępstwa w stosowaniu niektórych organizacyjnych, technicznych i technologicznych wymagań weterynaryjnych wymaganych przy uboju, rozbiorze lub składowaniu świeżego mięsa, znakuje się znakiem weterynaryjnym kwadratowym, zawierającym:

- 1) w górnej części — litery PL;
- 2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny;
- 3) w dolnej części — napis „NA RYNEK KRAJOWY”.

71. Wysokość liter w znakach, o których mowa w ust. 68, wynosi co najmniej 0,8 cm, a cyfr — co najmniej 1 cm.

72. Wymiary znaków weterynaryjnych, w tym liter i cyfr, mogą być zmniejszone w przypadku znakowania tusz jagniąt, koźląt i prosiąt.

73. Znakowanie tusz, o których mowa w ust. 72, może być również dokonane poprzez umieszczenie znaku weterynaryjnego na etykiecie jednorazowego użycia lub zawieszce dołączonej do tuszy.

74. Znak weterynaryjny nanosi się na tuszę przy użyciu stempla lub poprzez wypalenie, przy czym:

- 1) tusze o ciężarze powyżej 65 kg oznaczają się na każdej półtuszy, co najmniej na zewnętrznych powierzchniach mięśni uda, mięśni lędźwiowych, w okolicy mostka i grzbietu;
- 2) tusze jagniąt, koźląt i prosiąt oznaczają się na każdej stronie tuszy na łopatce lub zewnętrznej powierzchni ud;

3) tusze niewymienione w pkt 1 i 2 oznacza się co najmniej w czterech miejscach — na łopatce lub zewnętrznej powierzchni ud.

75. Wątroby bydła, świń i domowych zwierząt jednokopytnych przeznaczone do handlu znakuje się, umieszczając znak weterynaryjny poprzez wypalenie.

76. Świeże mięso, w tym narządy wewnętrzne opakowane w opakowanie jednostkowe spełniające wymagania określone w ust. 90 lub w opakowanie zbiorcze lub transportowe są znakowane znakiem weterynaryjnym, umieszczonym na etykiecie, zawierającym weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru, w którym zostały zapakowane, z tym że narządy wewnętrzne opakowane w rzeźni znakuje się znakiem weterynaryjnym zawierającym weterynaryjny numer identyfikacyjny tej rzeźni.

77. Jeśli świeże mięso jest przepakowywane w innym zakładzie niż ten, w którym było ono umieszczone w opakowaniu jednostkowym, to na tym opakowaniu umieszcza się znak weterynaryjny zawierający weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru, w którym świeże mięso zostało opakowane, a na opakowaniu zbiorczym — znak weterynaryjny zawierający weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu przepakowywania.

78. Świeże mięso wołowe zawierające kręgosłup lub jego części, których usunięcie nie jest wymagane, oprócz oznakowania określonego w ust. 68, dodatkowo oznacza się niebieskim paskiem, który umieszcza się na etykiecie określonej w przepisach Unii Europejskiej⁵⁾, przy czym niebieski pasek stanowi przekątną tej etykiety i jest umieszczony tak, aby informacje zawarte na etykiecie były czytelne.

79. W handlowym dokumencie identyfikacyjnym albo w świadectwie zdrowia, w które jest zaopatrzone świeże mięso wołowe, umieszcza się informacje o liczbie:

- 1) tusz lub części tuszy, z których wymagane jest usunięcie kręgosłupa;
- 2) tusz lub części tuszy, z których nie jest wymagane usunięcie kręgosłupa.

80. Na opakowanym mięsie znak weterynaryjny umieszcza się w taki sposób, aby został zniszczony podczas otwierania opakowania.

81. Dopuszcza się umieszczanie na rynku świeżego mięsa oznakowanego znakiem weterynaryjnym owalnym zawierającym informacje określone w przepisach Unii Europejskiej⁶⁾.

Rozdział 12

Pakowanie świeżego mięsa

82. Opakowania zbiorcze oraz transportowe powinny:

- 1) nie powodować zmian organoleptycznych świeżego mięsa;
- 2) chronić przed przenikaniem do wnętrza opakowania substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi i zanieczyszczeń;
- 3) być wytrzymałe w celu zapewnienia skutecznej ochrony mięsa w czasie transportu i przetadunku.

83. Opakowania drewniane mogą być użyte wyłącznie w przypadku opakowania tusz jagnięcych i kozłecy, jeżeli zostaną podjęte środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu pomiędzy mięsem a opakowaniem zbiorczym, w przypadku rozerwania opakowania jednostkowego.

84. Opakowania zbiorcze oraz transportowe mogą być użyte ponownie, jeżeli zostały wykonane z materiału nieulegającego korozji i łatwego do czyszczenia, a przed ponownym użyciem zostały oczyszczone i zdezynfekowane.

85. Jeżeli świeże mięso lub uboczne surowce rzeźne są opakowane w opakowania jednostkowe, to ich opakowanie przeprowadza się w higieniczny sposób natychmiast po rozbiorze.

86. Pochodzące z rozbioru mięso i uboczne surowce rzeźne opakowuje się w przezroczyste i bezbarwne opakowanie jednostkowe, które spełnia wymagania określone w ust. 82 i które nie może być użyte ponownie do pakowania mięsa, z wyjątkiem stoniny i boczku oraz mięsa i ubocznych surowców rzeźnych, które są podwieszane podczas transportu.

87. Przepisu ust. 86 nie stosuje się do mięsa mrożonego przeznaczonego do produkcji produktów mięsnych w zakładach przetwórstwa mięsa.

88. Wątroby, nerki i serca będące przedmiotem handlu lub przywozu pakuje się w opakowania jednostkowe, które zawierają tylko jeden niepokrojony narząd, z tym że w przypadku wątroby bydła opakowanie jednostkowe może zawierać kompletny narząd pokrojony w plastry i złożony w swój oryginalny kształt.

89. Mięso opakowane jednostkowo powinno być zapakowane w opakowanie zbiorcze lub transportowe.

90. Jeżeli opakowanie jednostkowe spełnia wymagania określone w ust. 82, to może ono nie być przezroczyste i bezbarwne.

91. Rozbiór, wykrawanie mięsa oraz umieszczanie mięsa w opakowaniach może odbywać się w jednym pomieszczeniu, jeżeli:

- 1) zostało wydzielone miejsce dla mięsa nieopakowanego, mięsa opakowanego i opakowań;
- 2) drogi przemieszczania mięsa nieopakowanego, mięsa opakowanego i opakowań nie krzyżują się;
- 3) opakowania są przechowywane w pomieszczeniach przeznaczonych wyłącznie do tego celu,

wolnych od szkodników i kurzu oraz niemających bezpośredniego połączenia z pomieszczeniami, w których przetrzymuje się produkty mogące zanieczyścić świeże mięso;

- 4) składowanie opakowań odbywa się w sposób uniemożliwiający ich bezpośredni kontakt z podłogą i ścianami;
- 5) przemieszczanie opakowań do pomieszczenia odbywa się w odpowiednich warunkach higienicznych i opakowania te zostaną niezwłocznie użyte;
- 6) używa się opakowań w stanie nieuszkodzonym i nienaruszonym;
- 7) formowanie opakowań zbiorczych i transportowych odbywa się w pomieszczeniu innym niż pomieszczenie, w którym dokonuje się rozbioru;
- 8) opakowania jednostkowe mięsa zostały zapakowane w opakowanie zbiorcze lub transportowe;
- 9) transportowanie opakowań do zakładu mięsnego odbywa się w szczelnym opakowaniu, w którym są przechowywane od czasu ich wyprodukowania do czasu ich użycia, a opakowania te przechowuje się w oddzielnym pomieszczeniu zakładu mięsnego w higienicznych warunkach;
- 10) osoby zatrudnione przy rozbiorze mięsa świeżego nie uczestniczą w opakowywaniu mięsa w opakowania zbiorcze lub transportowe i nie mają kontaktu z tymi opakowaniami;
- 11) niezwłocznie po umieszczeniu świeżego mięsa w opakowaniach zbiorczych lub transportowych i po ich oznakowaniu opakowania te przekazuje się do pomieszczeń chłodni albo pomieszczeń do mrożenia mięsa.

92. Świeże mięso może być opakowane w pomieszczeniu rozbioru mięsa, jeżeli zostały spełnione wymagania, o których mowa w ust. 91, a przed wniesieniem do pomieszczenia rozbioru opakowania zostały:

- 1) uformowane w innym pomieszczeniu, jeżeli wymagają formowania;
- 2) oczyszczone i zdezynfekowane, w przypadku opakowań wielokrotnego użytku.

93. Opakowanie może zawierać wyłącznie świeże mięso pochodzące z rozbioru tych samych gatunków zwierząt, z wyłączeniem porcji handlowych przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio konsumentowi.

Rozdział 13

Przechowywanie

94. Świeże mięso, niezwłocznie po badaniu pobojowym, powinno być schłodzone, a następnie przetrzymywane w stałej temperaturze wewnętrznej nie wyższej niż 7 °C dla tusz i mięsa pochodzącego z rozbioru oraz 3 °C dla ubocznych surowców rzeźnych.

95. Ze względów technologicznych związanych z dojrzewaniem mięsa, po wyrażeniu zgody przez urzędowego lekarza weterynarii, świeże mięso może być transportowane do zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych znajdujących się w pobliżu rzeźni, jeżeli transport nie będzie trwał dłużej niż dwie godziny — bez konieczności schłodzenia świeżego mięsa, o którym mowa w ust. 94.

96. Świeże mięso przeznaczone do zamrożenia powinno pochodzić bezpośrednio z zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonego zakładu rozbioru mięsa.

97. Zamrażanie świeżego mięsa może odbywać się wyłącznie w pomieszczeniach zakładu mięsnego, w którym świeże mięso zostało uzyskane lub został dokonany jego rozbior, lub w zatwierdzonej chłodni składowej.

98. Przeznaczone do zamrażania i pochodzące z rozbioru mięso oraz uboczne surowce rzeźne, przeznaczone do spożycia przez ludzi, powinny być zamrożone niezwłocznie, chyba że ich dojrzewanie jest konieczne. W takim przypadku zamrażanie powinno być dokonane niezwłocznie po zakończeniu procesu dojrzewania.

99. Przeznaczone do zamrażania tusze, półtusze, półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części oraz ćwierćtusze powinny być zamrożone niezwłocznie, po okresie stabilizacji.

100. Przeznaczone do zamrażania części tuszy pochodzące z rozbioru powinny być zamrożone niezwłocznie po dokonaniu rozbioru.

101. Świeże mięso mrozi się do uzyskania wewnętrznej temperatury mięsa nie wyższej niż -12 °C i przechowuje się w tej temperaturze lub niższej.

102. Na świeżym mięsie, które zostało poddane procesowi zamrożenia, umieszcza się informacje o miesiącu i roku zamrożenia.

103. Produkty, które mogą wpłynąć na stan sanitarny świeżego mięsa lub je zanieczyścić, nie mogą być składowane w pomieszczeniach określonych w rozdziale 4.

104. Temperatura przechowywania w pomieszczeniach chłodniczych określonych w ust. 7 i 8 powinna być rejestrowana.

Rozdział 14

Transport

105. Świeże mięso powinno być transportowane w szczelnie zamkniętych środkach transportu zapewniających utrzymanie podczas transportu temperatury określonej w rozdziale 13 i dodatkowo w zaplombowanych środkach transportu — w przypadku świeżego mięsa przewożonego tranzytem przez terytorium państwa trzeciego oraz świeżego mięsa przywożonego.

106. Tusze, półtusze, półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części oraz ćwierćtusze mogą być transportowane w temperaturach wyższych niż te, o których mowa w rozdziale 13, w warunkach określonych w przepisach Unii Europejskiej⁷⁾.

107. Środki transportu przeznaczone do przewożenia świeżego mięsa powinny spełniać następujące wymagania:

- 1) ich powierzchnia wewnętrzna lub inna część mogąca mieć kontakt ze świeżym mięsem powinna być wykonana z nieulegającego korozji materiału, który nie może wpływać na organoleptyczne cechy mięsa lub powodować, że mięso będzie szkodliwe dla zdrowia ludzi; powierzchnie te powinny być gładkie oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;
- 2) powinny posiadać urządzenia do zabezpieczenia świeżego mięsa przed szkodnikami i zanieczyszczeniem kurzem oraz powinny być wodoszczelne;
- 3) w przypadku transportu tusz, półtuszy, półtuszy podzielonych na nie więcej niż trzy części i ćwierćtuszy oraz nieopakowanego świeżego mięsa — powinny posiadać wyposażenie, wykonane z nieulegającego korozji materiału, służące do podwieszania świeżego mięsa na takiej wysokości, żeby mięso nie stykało się z podłogą; wymóg ten nie dotyczy mięsa mrożonego, przewożonego w opakowaniach, oraz transportu drogą powietrzną, jeżeli jest zapewnione odpowiednie wyposażenie do higienicznego załadunku, przechowywania i wyładunku świeżego mięsa wykonane z nieulegającego korozji materiału.

108. Środki transportu przeznaczone do transportu świeżego mięsa nie mogą być użyte do przewożenia żywych zwierząt oraz produktów, które mogłyby zanieczyścić mięso.

109. Produkty, które mogą wpłynąć na stan sanitarny świeżego mięsa lub je zanieczyścić, nie mogą być transportowane razem z mięsem.

110. Mięso opakowane powinno być transportowane w oddzielnych środkach transportu niż mięso nieopakowane, chyba że została w nich zainstalowana przegroda oddzielająca mięso opakowane od mięsa nieopakowanego; żołądki, głowy i kończyny mogą być transportowane w tych samych środkach transportu co mięso nieopakowane, jeżeli zostały:

- 1) oparzone i oczyszczone — w przypadku żołądków;
- 2) pozbawione skóry lub szczeciny albo sierści — w przypadku głów i kończyn.

111. Świeże mięso nie może być przewożone w środkach transportu, które nie były wyczyszczone i zdezynfekowane.

112. Tusze, półtusze, półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części oraz ćwierćtusze, z wyjątkiem mięsa zamrożonego opakowanego, zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi, powinny być w czasie transportu podwieszane, w sposób określony w ust. 107 pkt 3; nie dotyczy to transportu drogą powietrzną.

113. Części pochodzące z rozbioru, inne niż wymienione w ust. 112, powinny być podwieszane lub umieszczone na podkładach, jeżeli nie są opakowane w opakowanie zbiorcze bądź transportowe, lub umieszczone w pojemnikach wykonanych z nieulegającego korozji materiału, a opakowania, pojemniki i podkłady spełniają wymagania higieniczne.

114. Uboczne surowce rzeźne powinny być transportowane w wytrzymałych, wodoszczelnych i zabezpieczonych przed wyciekami opakowaniach, które mogą być użyte ponownie wyłącznie po oczyszczeniu i dezynfekcji.

115. Przed wysyłką urzędowy lekarz weterynarii sprawdza, czy środki transportu oraz warunki załadunku spełniają wymagania higieniczne.

¹⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach wdrażające postanowienia dyrektywy 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE L 268 z 24.09.1991).

²⁾ Przepisy w sprawie badań kontrolnych substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych u zwierząt żywych, w tkankach lub narządach zwierząt po uboju oraz w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego wdrażające postanowienia dyrektywy 96/23/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości u żywych zwierząt i w produktach zwierzęcych oraz uchylającej dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG (Dz. Urz. WE L 125 z 23.05.1996).

³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażalnych gąbczastych encefalopatii (Dz. Urz. WE L 147 z 31.05.2001).

⁴⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy przeprowadzaniu badania mięsa na włośnice oraz zamrażaniu mięsa niepoddanego temu badaniu wdrażające postanowienia dyrektywy 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego na obecność włośnicy (*trichinella spiralis*) przy przywozie z państw trzecich (Dz. Urz. WE L 026 z 31.01.1977).

⁵⁾ Rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97 (Dz. Urz. WE L 204 z 11.08.2000).

⁶⁾ Załącznik nr 1 rozdział 11 ust. 50 lit. a—b do dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie warunków sanitarnych przy produkcji i wprowadzaniu na rynek świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 121 z 29.07.1994).

⁷⁾ Przepisy wydane na podstawie art. 16 dyrektywy Nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie warunków sanitarnych przy produkcji i wprowadzaniu na rynek świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 121 z 29.07.1994).

Rozdział 1

Ogólne wymagania weterynaryjne dla zakładów o małej zdolności produkcyjnej

1. Pomieszczenia zakładów o małej zdolności produkcyjnej, w których świeże mięso jest pozyskiwane i poddawane obróbce, wyposaża się w:

- 1) nienasiąkliwe podłogi, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, zabezpieczone przed gniciem, położone w sposób ułatwiający odpływ wody, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, wyposażonych w urządzenia zabezpieczające przed cofaniem się wody, w szczególności w syfony;
- 2) gładkie, trwałe i nieprzepuszczalne ściany, pomalowane na jasny kolor, ze zmywalną warstwą — do wysokości 2 m, a w pomieszczeniach, w których dokonuje się uboju — do wysokości 3 m;
- 3) drzwi wykonane z łatwego do zmywania, bezwonnego i nieulegającego rozkładowi materiału;
- 4) materiały izolacyjne, nieulegające rozkładowi i bezwonne;
- 5) wentylację oraz, jeżeli to niezbędne, urządzenia do odprowadzania pary;
- 6) naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie zmienia barwy oświetlanego obiektu;
- 7) urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk oraz mycia narzędzi, z dostarczaną bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, tak blisko jak to jest możliwe stanowisk pracy; urządzenia do mycia rąk wyposaża się w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki;
- 8) urządzenia do dezynfekcji narzędzi z doprowadzoną gorącą wodą o temperaturze powyżej 82 °C; urządzenie to może być zainstalowane w pomieszczeniu przyległym do pomieszczenia, w którym świeże mięso jest pozyskiwane i poddawane obróbce;
- 9) urządzenia i wyposażenie, w szczególności stoły do rozbioru, stoły z odłączanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, pasy transmisyjne i piły wykonane z nierdzewnego metalu, niepowodujące zanieczyszczenia świeżego mięsa oraz łatwe do oczyszczania i dezynfekcji; używanie drewna jest niedopuszczalne;
- 10) nieulegające korozji urządzenia i sprzęt zapewniające:
 - a) higieniczną obróbkę świeżego mięsa,
 - b) higieniczne przechowywanie pojemników na świeże mięso w taki sposób, aby mięso i po-

jemniki nie stykały się bezpośrednio z podłogami czy ścianami;

- 11) wodoszczelne pojemniki wykonane z niepodlegającego korozji materiału do przetrzymywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi (konfiskatory), z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości; mięso niezdatne do spożycia powinno być usuwane z zakładu lub niszczone pod koniec każdego dnia pracy;
- 12) urządzenia chłodnicze do utrzymywania wewnętrznej temperatury świeżego mięsa na poziomie określonym w rozporządzeniu, wyposażone w system odpływu wody pochodzącej ze skraplania, uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa;
- 13) wystarczającą ilość gorącej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi; dostarczanie wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi jest dozwolone w celu zużycia jej do wytworzenia pary wodnej, do celów przeciwpożarowych oraz w urządzeniach chłodniczych, jeżeli instalacja do jej doprowadzenia wyklucza jej wykorzystanie do innych celów i nie stanowi ryzyka skażenia świeżego mięsa oraz jest oznakowana w sposób wyraźnie oddzielający ją od instalacji doprowadzających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi;
- 14) system higienicznego usuwania wody odpadowej;
- 15) co najmniej jedną umywalkę, która powinna:
 - a) mieć doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury,
 - b) być zaopatrzona w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki,
 - c) być umiejscowiona blisko ubikacji;
- 16) splukiwane ubikacje, które nie mogą mieć drzwi otwieranych bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych.

2. Pomieszczenia zakładów, w których świeże mięso jest składowane, powinny spełniać wymagania określone w ust.1 pkt 1—3.

3. Zakłady zabezpiecza się przed szkodnikami, w szczególności owadami i gryzoniami.

Rozdział 2

Szczegółowe wymagania weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej

4. Rzeźnie o małej zdolności produkcyjnej, oprócz spełnienia ogólnych wymagań weterynaryjnych określonych w ust. 1—3, powinny posiadać dodatkowo:

- 1) pomieszczenia umożliwiające leżenie zwierzętom przeznaczonym do uboju następnego dnia;
 - 2) pomieszczenie lub pomieszczenia do przeprowadzenia, w higieniczny sposób, uboju i obróbki poubojowej w zależności od ilości czynności dokonywanych w rzeźni;
 - 3) w pomieszczeniu ubojowym, wydzielone miejsce, przeznaczone do oszałamiania i wykrwawiania zwierząt;
 - 4) w pomieszczeniu ubojowym zmywalne ściany do wysokości co najmniej 3 m; podczas uboju para wodna powinna być usuwana tak, aby nie dochodziło do jej skraplania;
 - 5) wyposażenie umożliwiające przeprowadzenie obróbki poubojowej na zawieszonym zwierzęciu; podczas przeprowadzania obróbki poubojowej, zawieszona zwierzę nie może dotykać podłogi;
 - 6) pomieszczenie chłodnicze o wielkości odpowiedniej do rodzaju i wielkości przechowywanych tusz lub ich części, z wydzieloną częścią do przechowywania tusz tymczasowo zajętych, z wyjątkiem przypadków gdy powiatowy lekarz weterynarii wyrazi zgodę na ich przechowywanie w innym zakładzie na czas przeprowadzenia dodatkowych badań.
5. W pomieszczeniu ubojowym nie może być dokonywane opróżnianie z treści żołądków i jelit lub przechowywanie skór, rogów, kopyt i szczeciny.
6. W pomieszczeniu ubojowym żołądki i jelita mogą być czyszczone wyłącznie w czasie, gdy nie dokonuje się uboju.
7. W przypadku gdy nawóz nie jest codziennie usuwany z terenów rzeźni, składa się go w wydzielonym miejscu.
8. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczeń ubojowych powinny być natychmiast oszołomione i poddane ubojowi.
9. Chore lub podejrzane o zakażenie zwierzęta nie mogą być poddawane ubojowi w rzeźni, chyba że urzędowy lekarz weterynarii wyrazi na to zgodę.
10. W przypadku wyrażenia zgody, o której mowa w ust. 9, ubój powinien być dokonany pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, z zachowaniem środków ostrożności zabezpieczających przed skażeniem rzeźni; pomieszczenia, w których dokonywany jest ubój chorych lub podejrzanych o zakażenie zwierząt, powinny być oczyszczone i zdezynfekowane, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, przed ich ponownym użyciem.
11. W rzeźniach powinien znajdować się pokój z zamykaną szafką do dyspozycji urzędowego lekarza weterynarii.

Załącznik nr 3**SZCZEGÓŁOWY SPOSÓB OCENY MIĘSA Z BYDŁA, ŚWIŃ, OWIEC, KÓZ
I DOMOWYCH ZWIERZĄT JEDNOKOPYTNYCH**

1. Za niezdatne do spożycia uznaje się:
- 1) mięso pochodzące od zwierzęcia, u którego stwierdzono jedną z następujących chorób:
 - a) pryszczycę,
 - b) pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej,
 - c) chorobę pęcherzykową świń,
 - d) księgosusz,
 - e) pomór małych przeżuwaczy,
 - f) zarazę płucną bydła,
 - g) guzowatą chorobę skóry bydła albo kliniczną postać białaczki bydła,
 - h) gorączkę doliny Rift albo gorączkę Q,
 - i) chorobę niebieskiego języka,
 - j) ospę owiec i kóz,
 - k) afrykański pomór koni,
 - l) afrykański pomór świń,
 - m) klasyczny pomór świń,
 - n) węglik,
 - o) gąbczastą encefalopatię bydła,
 - p) ogólną actinobacilozę, promienicę, gruźlicę albo uogólnione zapalenie węzłów chłonnych,
 - r) szelestnicę,
 - s) nosaciznę,
 - t) wściekliznę,
 - u) tężec albo botulizm,
 - w) amerykańskie wirusowe zapalenie mózgu i rdzenia koni,
 - z) enterowirusowe zapalenie mózgu i rdzenia świń (chorobę cieszyńską),
 - za) kliniczną postać salmonellozy,
 - zb) kliniczną postać brucelozy,
 - zc) ostrą postać różycy świń,
 - zd) kliniczną postać leptospirozy świń, bydła, owiec i kóz,

- ze) posocznicę, ropnicę, toksemię albo wiremię,
- zf) włośnicę, uogólnioną widoczną makroskopowo sarkosporydiozę, wągrzycę wywołaną przez *Cysticercus cellulosae* lub *Cysticercus bovis* (powyżej 10 wągrów w tuszy i jej narządach);
- 2) mięso ze zwierząt wykazujących ostre zmiany chorobowe przy zapaleniu oskrzeli i płuc, zapaleniu opłucnej, zapaleniu otrzewnej, zapaleniu macicy, zapaleniu wymienia, zapaleniu stawów, zapaleniu osierdza, zapaleniu jelit oraz zapaleniu mózgu i opon mózgowych, potwierdzone szczegółowym badaniem, a jeżeli to możliwe — uzupełnione badaniem mikrobiologicznym oraz badaniem na obecność pozostałości produktów leczniczych, przy czym, jeżeli wyniki tych badań będą ujemne, tusza może być uznana za zdatną do spożycia po wcześniejszym usunięciu części niezdatnych do spożycia;
- 3) mięso ze zwierząt:
- a) martwych, martwo urodzonych i nienarodzonych,
- b) niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji,
- c) wykazujących objawy wychudzenia lub zaawansowanej anemii,
- d) wykazujących liczne guzy, ropnie lub rany w różnych miejscach tuszy lub narządów wewnętrznych,
- e) które reagowały dodatnio lub wątpliwie w teście na brucelozę potwierdzoną przez zmiany kliniczne sugerujące ostry przebieg choroby, z tym że w przypadku braku zmian klinicznych za niezdatne do spożycia uznaje się wymię, układ rozrodczy i krew;
- 4) części tuszy z wylewami krwotocznymi, ograniczonymi ropniami lub zlokalizowanymi zanieczyszczeniami;
- 5) narządy wewnętrzne ze zmianami chorobowymi pochodzenia zakaźnego, pasożytniczego lub urazowego;
- 6) mięso wykazujące cechy zaparzenia (kwaśna przenikliwa fermentacja) lub znaczne nieprawidłowości dotyczące zabarwienia, konsystencji lub smaku;
- 7) części tuszy lub narządy wewnętrzne z przynależnymi do nich węzłami chłonnymi, jeżeli zawierają ogniska zapalne serowaciejące lub ropne, przy czym zmiany te nie są uogólnione albo związane z wychudzeniem i znajdują się na powierzchni tuszy, na powierzchni lub wewnątrz narządu wewnętrznego lub w węzle chłonnym;
- 8) mięso pochodzące z wycięcia okolicy kłucia powstałego w celu wykrwawienia zwierzęcia po wycięciu okolicy rany;
- 9) tusze, których narządy wewnętrzne nie zostały poddane badaniu poubojowemu;
- 10) mięso ze zwierząt, którym podawano substancje niedozwolone, produkty, które mogą spowodować, że mięso będzie szkodliwe dla zdrowia ludzi, lub substancje przyspieszające dojrzewanie mięsa;
- 11) mięso zawierające pozostałości dozwolonych substancji dodatkowych, z wyjątkiem przypadków określonych w przepisach odrębnych¹⁾, pozostałości produktów leczniczych, w tym antybiotyków, a także pestycydów lub innych substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi, jeżeli przekraczają one najwyższy dopuszczalny poziom określony w przepisach Unii Europejskiej;
- 12) płuca świń zanieczyszczone treścią pokarmową lub zalane wodą do oparzenia;
- 13) mięso, które wydziela zapach płciowy, moczowy, rybny, tranowy lub inny spowodowany produktami leczniczymi lub środkami dezynfekcyjnymi, jeżeli smak lub zapach występuje po przeprowadzeniu próby polegającej na gotowaniu lub pieczeniu mięsa wykonanej po upływie 24 godzin od chwili uboju zwierzęcia;
- 14) mięso wykazujące cechy rozkładu gnilnego;
- 15) mięso pochodzące od zwierząt, u których stwierdzono śmierć naturalną albo ubój upozorowany albo które zostały dobite w agonii;
- 16) mięso wykazujące cechy wodnicy ogólnej widocznej po upływie 24 godzin od chwili dokonania uboju;
- 17) mięso wykazujące cechy ogólnej żółtaczkowej widocznej po upływie 24 godzin od chwili dokonania uboju lub jeżeli po przeprowadzeniu próby polegającej na gotowaniu lub pieczeniu mięsa wykonanej po upływie tego czasu stwierdza się odchylenia od prawidłowego smaku lub zapachu;
- 18) narządy wewnętrzne lub części tuszy ze zmianami gruźliczymi, pochodzące od zwierząt, które wykazywały wynik dodatni lub wątpliwy w przeprowadzonej przed ubojem śródskórnej próbie tuberkulinowej, z tym że jeżeli zmiany gruźlicze są stwierdzone wyłącznie w węzłach chłonnych, za niezdatne do spożycia uznaje się narząd lub część tuszy, do których przynależą te węzły chłonne;
- 19) wątrobę i nerki zwierząt starszych niż dwa lata, pochodzących z obszarów, na których w wyniku badań kontrolnych stwierdzono ponadnormatywną zawartość metali ciężkich w środowisku;
- 20) pęcherzyk żółciowy;
- 21) krew zwierzęcia, którego mięso zostało uznane za niezdatne do spożycia, oraz krew zanieczyszczoną;
- 22) oczy, chrząstkowe części przewodu usznego zewnętrzne, migdałki, tchawicę;

- 23) wymię u macior i krów, jeśli nie zdjęto z nich skóry;
- 24) nieoczyszczone z treści żołądki, jelita, przełyki i pęcherze moczowe z zawartością moczu;
- 25) miejsca iniekcji;
- 26) zbliznowaczone części tuszy i narządów wewnętrznych po wyleczonych procesach zapalnych lub okaleczeniach;
- 27) próbki mięsa pobrane do badania na włośnię;
- 28) mięso, które zostało poddane działaniu promieniowania jonizującego lub ultrafioletowego;
- 29) mięso zanieczyszczone lub skażone w stopniu określonym w przepisach Unii Europejskiej²⁾;
- 30) tuszę, części tuszy oraz uboczne surowce rzeźne, w przypadku stwierdzenia zmian chorobowych lub innych zmian, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za konieczne;
- 31) materiał szczególnego ryzyka określony w przepisach Unii Europejskiej³⁾.
2. Za warunkowo zdatne do spożycia uznaje się mięso określone w § 13 ust. 2 pkt 2 i ust. 3.

¹⁾ Rozdział 9 ustawy o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt wdrażającej postanowienia dyrektywy 96/22/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. dotyczące zakazu stosowania w gospodarstwach hodowlanych niektórych związków o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i β -agonistycznym i uchylającej dyrektywy 81/602/EWG, 88/146/EWG oraz 88/299/EWG (Dz. Urz. WE L 125 z 23.05.1996).

²⁾ Przepisy wydane na podstawie art. 16 dyrektywy nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie warunków sanitarnych przy produkcji i wprowadzaniu na rynek świeżego mięsa (Dz. Urz. WE L 121 z 29.07.1994).

³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażowalnych gąbczastych encefalopatii (Dz. Urz. WE L 147 z 31.05.2001).

Załącznik nr 4

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA
dla świeżego mięsa⁽¹⁾, o którym mowa w § 3 ust. 1 pkt 3 lit. b rozporządzenia**Nr⁽²⁾:Miejsce załadunku:
.....Ministerstwo:
.....Właściwa władza:
.....Znak⁽²⁾:
.....**I. Identyfikacja mięsa**Mięso:
.....
(gatunki zwierząt)Rodzaj rozbioru:
.....Rodzaj opakowania:
.....Ilość kawałków lub opakowań:
.....Miesiąc(e) i rok (lata) zamrożenia:
.....Waga netto:
.....

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) oraz weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonej(ych) rzeźni:

.....

Adres(y) oraz weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonego(ych) zakładu(ów) rozbioru mięsa:

.....

Adres(y) oraz weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonej(ych) chłodni składowej(ych):

.....

III. Miejsce przeznaczenia mięsa

Mięso zostanie wysłane

Z:

(miejsce załadunku)

do:

(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu⁽³⁾:

.....

Nazwa i adres wysyłającego:

.....

Nazwa i adres odbiorcy:

.....

IV. Ocena weterynaryjna

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że mięso opisane powyżej zostało pozyskane w warunkach produkcji i kontroli ustanowionych w dyrektywie 64/433/EWG:

- 1) w rzeźni usytuowanej na terenie lub na obszarze podlegającym ograniczeniom z powodu występowania chorób zakaźnych zwierząt⁽⁴⁾;
- 2) i jest przeznaczone dla państwa członkowskiego w tranzycie przez państwo trzecie⁽⁴⁾;
- 3) i jest przeznaczone dla Republiki Finlandii lub Królestwa Szwecji⁽⁴⁾ oraz:
 - a) zostało poddane badaniom mikrobiologicznym, określonym w przepisach odrębnych^{(5), (4)},
 - b) zostanie poddane dalszej obróbce⁽⁴⁾,
 - c) pochodzi z zakładu, który uczestniczy w programie, określonym w przepisach odrębnych^{(5), (4)},

Sporządzono w, dnia

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

⁽¹⁾ Świeże mięso oznacza mięso, które oprócz schłodzenia zapewniającego przedłużenie okresu przechowywania nie przeszło innej obróbki, a także mięso zapakowane próżniowo lub zapakowane w kontrolowanej atmosferze.

⁽²⁾ Do wyboru.

⁽³⁾ W przypadku wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, w przypadku samolotu numer lotu, a w przypadku statków ich nazwę i, jeżeli to niezbędne, numer kontenera.

⁽⁴⁾ Niepotrzebne skreślić.

⁽⁵⁾ Decyzja 95/409/WE z dnia 22 czerwca 1995 r. ustanawiająca zasady badań mikrobiologicznych drogą pobierania próbek świeżej wołowiny, cielęciny i wieprzowiny przeznaczonych dla Finlandii i Szwecji (Dz. Urz. WE L 243 z 11.10.1995 r.).
Decyzja 98/227/WE z dnia 16 marca 1998 r. zmieniająca decyzje 95/409/WE, 95/410/WE oraz 95/411/WE dotyczące metod przeprowadzania badań mikrobiologicznych mięsa przeznaczonego dla Finlandii i Szwecji (Dz. Urz. WE L 087 z 21.03.1998 r.).

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA
dla świeżego mięsa będącego przedmiotem przywozu⁽¹⁾**Nr⁽²⁾:Miejsce załadunku:
.....Ministerstwo:
.....Właściwa władza:
.....Znak⁽²⁾:
.....**I. Identyfikacja mięsa**Mięso:.....
(gatunki zwierząt)Rodzaj rozbioru:
.....Rodzaj opakowania:
.....Ilość kawałków lub opakowań:
.....Miesiąc(e) i rok (lata) zamrożenia:
.....Waga netto:
.....**II. Pochodzenie mięsa**Adres(y) oraz weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonej(ych) rzeźni:
.....
.....Adres(y) oraz weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonego(ych) zakład(ów) rozbioru mięsa:
.....
.....Adres(y) oraz weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonej(ych) chłodni składowej(ych):
.....
.....**III. Miejsce przeznaczenia mięsa**Mięso zostanie wysłane z:
.....

(miejsce załadunku)

do:
.....

(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu⁽³⁾:
.....

Nazwa i adres wysyłającego:

.....
.....

Nazwa i adres odbiorcy:

.....
.....

IV. Ocena weterynaryjna

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że mięso opisane powyżej zostało pozyskane w warunkach produkcji i kontroli ustanowionych w dyrektywie 64/433/EWG dotyczącej problemów sanitarnych wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie i zostaje uznane za zdatne do spożycia przez ludzi.

Sporządzono w, dnia

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

(1) Świeże mięso oznacza mięso, które oprócz schłodzenia zapewniającego przedłużenie okresu przechowywania nie przeszło innej obróbki, a także mięso zapakowane próżniowo lub zapakowane w kontrolowanej atmosferze.

(2) Do wyboru.

(3) W przypadku wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, w przypadku samolotu numer lotu, a w przypadku statków ich nazwę i, jeżeli to niezbędne, numer kontenera.

Załącznik nr 6

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa niepoddanego rozbiorowi przeznaczanego do umieszczenia na rynku krajowym

Nr:

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

mięso pozyskane z:
(gatunek zwierząt)

tusze, półtusze, półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części, ćwierćtusze⁽¹⁾:

.....
(liczba/waga netto)

pochodzi ze zwierząt poddanych ubojowi w dniu:

w rzeźni:

.....
(nazwa zakładu, adres, weterynaryjny numer identyfikacyjny)

i jest wywożone 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 ze zwierząt poddanych badaniu przedubojowemu i poubojowemu i jest uznane za zdatne do spożycia. Mięso lub jego opakowanie jest oznakowane znakami weterynaryjnymi, których wzór podaje się poniżej:

Tusze, półtusze, półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części, ćwierćtusze bydła opisane w świadectwie zdrowia, z których jest wymagane usunięcie kręgosłupa:

.....
(liczba/waga netto)

Tusze, półtusze, półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części, ćwierćtusze bydła opisane w świadectwie zdrowia, z których nie jest wymagane usunięcie kręgosłupa:

.....
(liczba/waga netto)

.....
(miejsowość, data)

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

(¹) Niepotrzebne skreślić.