



INSPEKCJA WETERYNARYJNA
DOLNOŚLĄSKI WOJEWÓDZKI LEKARZ WETERYNARII

Wrocław, dnia 30 stycznia 2020 r.

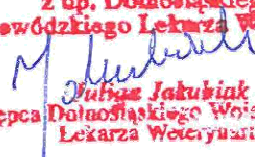
Powiatowi Lekarze Weterynarii
- wszyscy -

Nasz znak: WIWbż.9210.8.2019

Dot. sprawy nr: GIWbż.501.1.5.2020.1

pismo z dnia: 29.01.2020r.

W załączeniu przesyłam pismo Głównego Lekarza Weterynarii znak: GIWbż.501.1.5.2020.1 z dnia 29 stycznia 2020r. w sprawie rzeźni o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw.

z up. Dolnośląskiego
Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii

Dariusz Jakubik
Zastępca Dolnośląskiego Wojewódzkiego
Lekarza Weterynarii



INSPEKCJA WETERYNARYJNA WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT WETERYNARII WE WROCŁAWIU

ul. Januszowicka 48, 53-135 Wrocław; tel.: 71 367 70 16 / 17 fax: 71 367 76 47

e-mail: wiw@wroc.wiw.gov.pl www: <http://wroc.wiw.gov.pl>

Regon 000092686 NIP 836-10-00 867

Warszawa dn. 29 stycznia 2020r.

Wymagania dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw

Zgodnie z art. 13 ust.3 rozporządzenia 852/2004 oraz art. 10 ust.3 rozporządzenia 853/2004 państwa członkowskie UE mogą przyjąć krajowe środki dostosowujące w zakresie konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów produkujących bądź przetwarzających żywność bez uszczerbku dla osiągnięcia celów tych rozporządzeń.

W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. *w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw* (Dz. U. z 2020r. poz. 56) uregulowano specjalne, mniej rygorystyczne w porównaniu do niektórych wymagań określonych w ww. rozporządzeniach, wymagania weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej położonych na terenie gospodarstw, zwanych dalej „rzeźniami rolniczymi”.

Przy czym, podmioty prowadzące tego typu zakłady będą zobowiązane do spełnienia wymagań dla zakładów zatwierdzonych, określonych w pozostałych przepisach rozporządzenia 852/2004 oraz rozporządzenia 853/2004, przepisach prawa krajowego oraz innych przepisach UE. tj.:

- ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U z 2017, poz. 242, z późn. zm.);
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2019r., poz. 1252 z późn. zm.);
- rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28.01.2002 (Dz.Urz. WE L 31 z 1.2.2002, s. 1 z późn. zm.);
- rozporządzeniu (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z 22.05.2001 (Dz.Urz. WE L 147 z 31.5.2001, s. 1 z późn. zm.);
- rozporządzeniu (WE) nr 1099/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z 24.09.2009 (Dz.Urz. UE L 303 z 18.11.2009, s.1 z późn. zm.);
- rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 7.07.2000 (Dz.Urz. UE L 204 z 11.8.2000, s. 1 z późn. zm.);
- rozporządzeniu (WE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z 25.10.2011 (Dz.Urz. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.);
- rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z 21.10.2009 (Dz.Urz. UE L 300 z 14.11.2009, s. 1 z późn. zm.);
- rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 27.10.2004 (Dz.Urz. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4 z późn. zm.)

oraz aktów prawnych wydanych na podstawie tych ustaw i rozporządzeń.

Do prowadzenia kontroli urzędowych rzeźni rolniczych będą miały zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1557, z późn. zm.), rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i

97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (Dz. Urz. UE L Nr 95, str. 1) oraz rozporządzeń wykonawczych i delegowanych Komisji.

Rzeźnie rolnicze podlegają procedurze zatwierdzenia analogicznie jak rzeźnie zatwierdzone na rynek UE, a przy nadawaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego powinien być stosowany symbol 36 – prowadzenie działalności w zakładzie zatwierdzonym korzystającym z krajowych środków dostosowujących. Przed uzyskaniem przedmiotowego zatwierdzenia podmioty chcące rozpocząć działalność będą zobowiązane do wypełnienia obowiązków, o których mowa w art. 19 i 21 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego. Podmiot, który zamierza prowadzić rzeźnię rolniczą, we wniosku o zatwierdzenie zakładu, powinien poinformować powiatowego lekarza weterynarii, że taki rodzaj działalności chce prowadzić (przy czym powinien wskazać czy wnioskuje tylko o ubój zwierząt czy również o rozbiór mięsa) oraz zamierza skorzystać z krajowych środków dostosowujących. Decyzja administracyjna zatwierdzająca lub zatwierdzająca warunkowo zakład powinna wskazywać w uzasadnieniu z jakich odstępstw zakład korzysta.

Przedmiotowe rozporządzenie nie przewiduje odrębnego znakowania mięsa pochodzącego z rzeźni rolniczych, zatem mają do niego zastosowanie regulacje zawarte w art. 5 rozporządzenia (WE) 853/2004 tj. opatrzone jest ono znakiem jakości zdrowotnej zgodnie z art. 48 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/627 w przypadku tusz, półtuszy itp. zwierząt gospodarskich kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, albo znakiem identyfikacyjnym naniesionym zgodnie z załącznikiem II sekcją I do rozporządzenia (WE) 853/2004 w przypadku mięsa drobiowego, zajęczaków i ptaków bezgrzebieniowych oraz mięsa pochodzącego z rozbioru.

Mięso pochodzące z rzeźni rolniczych będzie mogło być wywożone do innych państw członkowskich oraz do państw trzecich w przypadku, gdy właściwe władze państwa trzeciego nie określiły wymagań, które nie będą mogły być spełnione.

W rzeźniach rolniczych będą mogły być ubijane zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym usytuowana jest rzeźnia, a także zwierzęta innych podmiotów utrzymywane w gospodarstwach położonych w tym samym powiecie, w którym zlokalizowana jest rzeźnia, lub w powiatach sąsiednich. Ograniczenia terytorialne dotyczą wyłącznie zwierząt poddawanych ubojowi w rzeźni rolniczej, których posiadaczem jest inny podmiot niż podmiot prowadzący rzeźnię. W przypadku, gdy podmiot prowadzący rzeźnię rolniczą posiada kilka siedzib stad, w tym siedziby położone poza powiatem i powiatami sąsiadującymi z tym, w którym zlokalizowana jest rzeźnia ograniczenia terytorialne go nie dotyczą.

W przypadku, gdy zwierzęta będą pochodzić z innego gospodarstwa lub stada niż to, w którym usytuowana jest rzeźnia, status epizootyczny stada/gospodarstwa pochodzenia zwierząt nie może być niższy niż siedziby stada/gospodarstwa, na terenie którego znajduje się rzeźnia.

Przy interpretacji przepisów „rozporządzenia o rzeźniach rolniczych” należy kierować się definicjami określonymi w art. 2 ust. 1 pkt 2, 11 i 12 ustawy z dnia 2 kwietnia 2004 r. o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt (Dz. U. z 2019r. poz. 1149).

Rzeźnia rolnicza będzie mogła się składać nawet z jednego pomieszczenia pod warunkiem zachowania bardzo dobrej organizacji pracy.

W rzeźniach rolniczych będzie można dokonywać uboju małych ilości:

- drobiu i zajęczaków,
- ptaków bezgrzebieniowych (strusi),
- świń,

- owiec i kóz,
- bydła,
- koni,
- kopytnych dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych oraz rozbioru ich mięsa.

Rozporządzenie określa limity dzienne i roczne ubijanych zwierząt z podziałem na gatunki, przy czym na wniosek podmiotu PLW będzie mógł wyrazić zgodę na przekroczenie dziennego limitu zwierząt poddawanych ubojowi, pod warunkiem:

- że wielkość pomieszczeń/pomieszczenia, ich/jego konstrukcja, rozplanowanie oraz pojemność urządzeń chłodniczych do przechowywania mięsa zapewnia zachowanie higieny uboju, obróbki poubojowej i łańcucha chłodniczego, oraz
- zachowania rocznego limitu.

Pracownicy rzeźni dokonujący uboju zwierząt powinny posiadać kwalifikacje dla osób uprawnionych do zawodowego uboju zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 września 2004 r. w sprawie kwalifikacji osób uprawnionych do zawodowego uboju oraz warunków i metod uboju i uśmiercania zwierząt (Dz. U. z 2019 r. poz. 423 z późn. zm.).

W rzeźni rolniczej metodą właściwą do badania mięsa na obecność włośni jest metoda wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. *ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (Trichinella) w mięsie*. Rozmiar próbki do analizy pod kątem występowania pasożytów powinien zostać powiększony, jeżeli próbka nie może zostać pobrana w miejscach szczególnie narażonych i jeżeli rodzaj lub gatunek zwierzęcia jest bardziej narażony na zarażenie. Badanie w kierunku włośni może być wykonywane w laboratorium zlokalizowanym poza rzeźnią. Zgodnie z art. 40 ust. 1 lit. a rozporządzenia (UE) 2017/625 laboratoria, których jedyną działalnością jest wykrywanie włośni w mięsie metodą opisaną w art. 6 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1375 nie mają obowiązku posiadania akredytacji zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025, pod warunkiem, że pozostaną pod nadzorem właściwego organu (Powiatowego Lekarza Weterynarii) lub laboratorium urzędowego akredytowanego zgodnie normą PN-EN ISO/IEC 17025 oraz regularnie uczestniczą w międzylaboratoryjnych badaniach porównawczych lub badaniach biegłości organizowanych przez krajowe laboratorium referencyjne i będą osiągać zadowalające wyniki.

Zgodnie z art. 26 rozporządzenia (WE) 1069/2009 składowanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (uppz) w przedsiębiorstwach lub zakładach zatwierdzonych lub zarejestrowanych zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 lub z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 przebiega w warunkach, które zapobiegają zanieczyszczeniu krzyżowemu i, w stosownym przypadku, w specjalnie do tego przeznaczonej części przedsiębiorstwa lub zakładu. Tak więc w rzeźni mogą być przechowywane uppz różnych kategorii pod warunkiem, że nie będą stanowiły zagrożenia dla bezpieczeństwa produkowanej żywności. Co do zasady uppz powinny być przekazywane bez nieuzasadnionej zwłoki do podmiotów sektora utylizacyjnego. Jednakże ze względu na możliwość prowadzenia uboju małych ilości zwierząt w różnych odstępach czasowych, wydaje się zasadnym, aby rzeźnia w procedurach zakładowych ustaliła maksymalny czas przechowywania uppz, uzależniony w szczególności od zaplanowanej częstotliwości uboju oraz liczby i gatunków ubijanych zwierząt.

Dla rzeźni rolniczych określone zostały następujące odstępstwa dotyczące:

- 1) **wymagań zawartych w rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust.3** - musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu

kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością

albo

w rzeźni jest dostępna co najmniej 1 toaleta splukiwana wodą, podłączona do sprawnego systemu kanalizacyjnego, której drzwi nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym prowadzony jest ubój, znajduje się mięso,

Może ona być zlokalizowana np. przy szatni, jeśli szatnia stanowi odrębne pomieszczenie rzeźni.

lub

toaleta zlokalizowana jest w pobliżu pomieszczenia uboju i rozbioru,

W przypadku korzystania z toalet zlokalizowanych poza budynkiem rzeźni, może się ona znajdować np. w budynku mieszkalnym położonym na terenie tej samej posesji lub jest to toaleta wolnostojąca z możliwością umycia rąk, ale wówczas w procedurach dot. higieny personelu powinien być np. zapis, że pracownik opuszczając pomieszczenie rzeźni musi zdjąć odzież ochronną, a wracając buty oczyścić w myjce lub skorzystać z innych rozwiązań zapobiegających wnoszeniu zanieczyszczeń do pomieszczeń roboczych.

- 2) **wymagań zawartych w rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust.9** - w miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel

albo

w pobliżu pomieszczenia uboju lub rozbioru znajduje się osobne miejsce do zmiany odzieży własnej na odzież roboczą i ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży przez osoby wykonujące czynności związane z ubojem zwierząt i produkcją mięsa, przy czym lokalizacja tego miejsca wyklucza możliwość zanieczyszczenia mięsa,

Optymalnym rozwiązaniem jest zlokalizowanie w budynku rzeźni osobnego pomieszczenia (może to być pomieszczenie wielozadaniowe), w którym znajduje się miejsce do zmiany odzieży własnej na odzież roboczą i ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży. W przypadku korzystania z miejsca znajdującego się poza budynkiem rzeźni (np. znajdującego się w budynku mieszkalnym położonym na terenie tej samej posesji, w kontenerze umiejscowionym w pobliżu rzeźni) powinny być wdrożone odpowiednie procedury zapobiegające wnoszeniu zanieczyszczeń do pomieszczeń roboczych np. odzież ochronna jest zakładana na odzież roboczą dopiero w pomieszczeniu rzeźni, przy wejściu dla personelu jest zamontowana myjka do butów lub stosowane są inne skuteczne rozwiązania.

- 3) **wymagań zawartych w rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust.10** – środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością

albo

w rzeźni znajduje się wyodrębnione, zamykane miejsce lub zamykany pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania,

Może to być np. zamknięta szafka lub pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania.

- 4) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.1 w lit. a i c albo sekcji II rozdz. II ust. 1** - w przypadku zwierząt kopytnych: rzeźnie muszą być wyposażone w higieniczne miejsca postojów lub, jeśli pozwala na to klimat, w zagrody dla zwierząt, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Obiekty te muszą być wyposażone w urządzenia do pojenia zwierząt oraz, w razie konieczności, do ich żywienia. System odprowadzania ścieków nie może zagrażać bezpieczeństwu żywności. Wielkość miejsc postojów musi zapewniać dobre warunki utrzymania zwierząt. Ich rozplanowanie musi

ułatwiać przeprowadzanie badań przedubojowych, w tym identyfikację zwierząt lub grup zwierząt

albo

w przypadku drobiu i zajęczaków: rzeźnie muszą posiadać pomieszczenie lub zadaszoną powierzchnię do odbioru zwierząt oraz do badania przedubojowego

albo

ubój zwierząt odbywa się bezpośrednio po ich doprowadzeniu lub przetransportowaniu do tej rzeźni - w przypadku, gdy w tej rzeźni są poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest rzeźnia,

W przypadku uboju zwierząt spoza gospodarstwa, w którym zlokalizowana jest rzeźnia ww. wymagania rozporządzenia 853/2004 powinny być spełnione.

5) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.1 w lit. b:**

muszą być wyposażone w oddzielne pomieszczenia zamykane na klucz lub, jeśli pozwala na to klimat, zagrody dla chorych zwierząt lub zwierząt podejrzewanych o chorobę, z oddzielnym systemem odprowadzania ścieków i zlokalizowane w sposób uniemożliwiający zakażenie innych zwierząt, chyba że właściwe organy uznają takie pomieszczenia za niekonieczne

albo

są wyposażone w pomieszczenia zamykane na klucz lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą – w przypadku, gdy w rzeźni tej są poddawane ubojowi zwierzęta, których posiadaczami są inne podmioty niż podmiot prowadzący tę rzeźnię, przy czym nie jest konieczne, aby pomieszczenia te i zagrody były wyposażone w oddzielny system odprowadzania ścieków, o ile organizacja uboju oraz system ten wyklucza możliwość zakażenia zdrowych zwierząt oczekujących na ubój lub zanieczyszczenie mięsa

W przypadku braku oddzielnego systemu odprowadzenia ścieków, rzeźnia powinna mieć odpowiednie procedury organizacji uboju.

W przypadku stwierdzenia lub podejrzenia wystąpienia choroby zakaźnej podlegającej zwalczaniu postępowanie w rzeźni powinno być zgodne z przepisami szczególnymi dotyczącymi zwalczania tej choroby.

albo

nie jest wyposażona w pomieszczenia zamykane na klucz lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą – w przypadku gdy w rzeźni tej są poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest ta rzeźnia, i zwierzęta te są doprowadzane lub transportowane bezpośrednio z gospodarstwa do tej rzeźni;

6) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.2 w lit. a-c albo w sekcji II rozdz. II ust. 2 lit. a-c - w przypadku zwierząt kopytnych:**

a) rzeźnie powinny posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;

b) posiadać oddzielne pomieszczenie do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit, chyba że właściwe organy wydadzą dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;

c) zapewnić odrębne miejsca albo oddzielenie w czasie następujących czynności:

i) ogłuszanie i wykrwawianie;

ii) w przypadku świń, sparzanie, odszczecinianie, oparzenie i opalanie;

iii) wytrzewianie i dalsze czyszczenie;

iv) obróbka czystych narządów wewnętrznych i flaków;

v) wstępna obróbka i czyszczenie innych podrobów, zwłaszcza obróbka oskórowanych głów, jeżeli nie jest wykonywana na linii uboju;

vi) pakowanie zbiorcze podrobów;

oraz

vii) wysyłka mięsa;

w przypadku drobiu i zajęczaków:

Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą one:

a) posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;

b) posiadać oddzielne pomieszczenie do patroszenia i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz drobiu, chyba że właściwy organ wyda dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;

c) zapewnić odrębne miejsca albo oddzielenie w czasie następujących czynności:

i) ogłuszanie i wykrwawianie;

ii) oskubywanie lub oskórowanie, oraz każde sparzanie;

oraz

iii) wysyłka mięsa;

albo

rzeźnia rolnicza składa się z co najmniej jednego pomieszczenia, przy czym to samo pomieszczenie może być wykorzystywane do przeprowadzania:

a) opróżniania i czyszczenia żołądków i jelit lub w przypadku poddanych ubojowi drobiu, zajęczaków oraz ptaków bezgrzebieniowych – wytrzewiania i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz, pod warunkiem że czynności te są wykonywane w innym czasie niż pozostałe czynności przeprowadzane w tym pomieszczeniu, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, oraz po ich zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażanie miejsc, w których były wykonywane, lub w razie potrzeby całego pomieszczenia,

b) następujących czynności:

- ogłuszania i wykrwawiania,

- sparzania, odszczeciniania, oparzania i opalania – w przypadku świń,

- oskubywania lub oskórowania oraz sparzania,

- wytrzewiania i dalszej obróbki, z wyłączeniem ubijanego drobiu, zajęczaków oraz ptaków

bezgrzebieniowych,

- obróbki czystych narządów wewnętrznych i flaków,

- wstępnej obróbki i czyszczenia podrobów, zwłaszcza oskórowanych głów, jeżeli nie jest

wykonywana na linii uboju,

- pakowania zbiorczego podrobów,

- wysyłki mięsa

- pod warunkiem że czynności te są wykonywane w odrębnym miejscu albo w innym czasie, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, oraz po zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażanie miejsc, w których były wykonane te czynności, lub, w razie potrzeby, całego pomieszczenia,

Brak wymogu posiadania osobnych pomieszczeń do przeprowadzania poszczególnych etapów obróbki poubojowej oraz do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit. W pomieszczeniu rzeźni muszą być wydzielone odrębne miejsca do wykonywania poszczególnych czynności, przy czym pomieszczenie powinno być na tyle duże, by nie dochodziło do zanieczyszczenia mięsa albo czynności te muszą być przeprowadzane w innym czasie. Rzeźnia powinna mieć opracowane i wdrożone procedury

czyszczenia i odkażania miejsc, w których te czynności zostały przeprowadzone lub całego pomieszczenia.

- 7) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.3 albo w sekcji II rozdz. II ust. 3** - muszą być wyposażone w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82°C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku

albo

w rzeźni rolniczej funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji, a w przypadku gdy do tego odkażania używana jest woda, to jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C,

Zgodnie z przepisem jest wystarczające:

- jeśli w rzeźni funkcjonuje skuteczny system urządzeń do odkażania narzędzi,*
- w przypadku stosowania wody do odkażania jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C (nie ma obowiązku posiadania urządzenia przepływowego),*
- jeśli podczas procesów produkcyjnych w rzeźni rolniczej dostępna jest wystarczająca ilość narzędzi (narzędzia mogą być wcześniej odkażone).*

Do odkażania narzędzi mogą być stosowane metody alternatywne.

- 8) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.4 albo w sekcji II rozdz. II ust. 4** - urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakowanym muszą być wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń

albo

zainstalowane są dla pracowników mających kontakt z mięsem, możliwie najbliższe stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub gorącą wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki,

Nie jest wymagane bezdotykowe uruchamianie wody w umywalkach.

- 9) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 5 albo w sekcji II rozdz. II ust. 5** - muszą być wyposażone w urządzenia zamykane na klucz do chłodniczego przechowywania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do takiego przechowywania mięsa, uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi

albo

w rzeźni rolniczej:

- a) *znajduje się co najmniej jedno urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi,*
- b) *znajduje się co najmniej jedno urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi, w którym przechowuje się mięso zatrzymane, pod warunkiem że zostały opracowane i wdrożone procedury dotyczące postępowania z zatrzymanym mięsem, gwarantujące, że nie zostanie ono pomyłone z pozostałym mięsem znajdującym się w tym urządzeniu, w szczególności przez odpowiednie oznakowanie takiego mięsa, oraz że zatrzymane mięso:*

- nie pochodzi od zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą,*
- jest przechowywane w urządzeniu chłodniczym w sposób zapobiegający stykaniu się tego mięsa z pozostałym mięsem składowanym w urządzeniu,*

- nie opuści urządzenia do chłodniczego przechowywania mięsa do czasu podjęcia przez ulw ostatecznej decyzji w sprawie tego mięsa

W rzeźni rolniczej muszą być przynajmniej 2 urządzenia chłodnicze:

a) 1 dla mięsa niezdatnego oraz

b) 1 dla mięsa zdatnego i zatrzymanego pod warunkiem:

- opracowania i wdrożenia procedur odpowiedniego ich znakowania,
- zapewnienia niestykania się mięsa zdatnego i zatrzymanego,
- zapewnienia nie wprowadzania do obrotu do czasu otrzymania ostatecznej decyzji ulw (po uzyskaniu wyników badania np. na włośnię),
- spełnienia warunków w odniesieniu do chorób zakaźnych zwierząt.

Jednakże biorąc pod uwagę zapewnienie bezpieczeństwa wprowadzanego do obrotu mięsa wydaje się, że najlepszym rozwiązaniem jest zapewnienie osobnego pomieszczenia chłodniczego do przechowywania mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi z wydzieloną i zamykaną częścią dla mięsa zatrzymanego oraz posiadanie pomieszczenia/urządzenia zamykanego na klucz do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi.

- 10) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 6 albo w sekcji II rozdz. II ust. 6 - w przypadku zwierząt kopytnych:** zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt gospodarskich. Niemniej jednak, zakłady nie muszą posiadać tych miejsc i urządzeń, jeżeli zezwoli na to właściwy organ, a w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia.

w przypadku drobiu i zajęczaków:

Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami, do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji:

a) urządzeń służących do transportu, takich jak klatki;

oraz

b) środków transportu.

Miejsca i urządzenia w odniesieniu do lit. b) nie są obowiązkowe, jeżeli w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia.

albo

zwierzęta są doprowadzane lub transportowane do rzeźni bezpośrednio z gospodarstwa, w którym były utrzymywane, oraz środek transportu i urządzenia do transportu są czyszczone, myte i odkażane

Nie ma wymogu, aby rzeźnia posiadała wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu oraz urządzeń służących do transportu (klatki w przypadku drobiu i zajęczaków) lub korzystała ze znajdujących się w pobliżu takich miejsc i urządzeń, które posiadają odpowiednie zezwolenia. Środki i urządzenia do transportu mogą być czyszczone, myte i odkażane w gospodarstwie pochodzenia zwierząt. Transport zwierząt musi się odbywać bezpośrednio z gospodarstwa do rzeźni – nie ma możliwości łączenia załadunku zwierząt z różnych gospodarstw lub przywóz zwierząt z np. punktu skupu.

- 11) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 7 oraz w rozdziale IV w ust. 20** - zakład musi być wyposażony w zamykane na klucz pomieszczenia do celów uboju zwierząt chorych i podejrzanych o chorobę. Nie ma to znaczenia, jeżeli ubój odbywa się w innych zakładach, zatwierdzonych do tego celu przez właściwe organy, lub na koniec normalnego okresu uboju. Jeżeli rzeźnia nie posiada zamykanych na klucz urządzeń zarezerwowanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, urządzenia wykorzystywane do uboju takich zwierząt,

przed przystąpieniem do uboju innych zwierząt muszą zostać oczyszczone, umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym;

albo

ubój zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą odbywa się w tym samym pomieszczeniu co ubój zwierząt zdrowych, po zakończeniu ich uboju, pod warunkiem że czyszczenie i odkażanie urządzeń wykorzystywanych do uboju zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą jest wykonywane zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez PLW oraz urządzenia wykorzystywane do uboju zwierząt, w przypadku gdy wcześniej był przeprowadzony ubój zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą, są przed wznowieniem uboju oczyszczone i odkażone pod nadzorem urzędowym

Uboj zwierząt chorych (...) dokonywany jest w tym samym pomieszczeniu co zdrowych, po zakończeniu uboju zwierząt zdrowych. Zakład musi mieć opracowaną procedurę czyszczenia i dezynfekcji urządzeń zatwierdzoną przez PLW. Każdorazowo po uboju zwierząt chorych (...) przed wznowieniem uboju zwierząt zdrowych urządzenia wykorzystywane do uboju muszą zostać oczyszczone i odkażone pod nadzorem urzędowym.

12) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 8** - jeżeli w rzeźni przechowuje się obornik lub treść przewodu pokarmowego, do tego celu musi zostać wyznaczony specjalny obszar lub miejsce

albo

do przechowywania:

- a) obornika jest wyznaczony specjalny obszar lub miejsce poza rzeźnią, odpowiednio zabezpieczone przed dostępem osób postronnych lub zwierząt,
- b) treści przewodu pokarmowego używa się zamkniętego, szczelnego pojemnika, zabezpieczonego przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt;

13) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 9 albo w sekcji II rozdz. II ust. 7** - w zakładzie musi znajdować się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce lub pomieszczenie, w razie konieczności, do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych,

albo

w rzeźni rolniczej znajduje się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce do wyłącznego użytku przez ulw;

Przepis umożliwia wydzielenie w rzeźni odpowiednio wyposażonego, zamykanego na klucz miejsca dla ulw (nie jest wymagane osobne pomieszczenie). Wdzielone miejsce powinno być zaopatrzone np. w zamykaną szafę do przechowywania dokumentacji, pieczęci itp.

14) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. III ust. 2 albo w sekcji II rozdz. III ust. 1 lit.b (dla rzeźni, które mają rozbiór)** - posiadały oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie oraz tak, aby opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa,

albo

mięso pakowane i niepakowane pozyskane w wyniku rozbioru jest przechowywane:

- a) w jednym pomieszczeniu, innym niż pomieszczenie, w którym odbywa się ubój zwierząt lub rozbiór mięsa, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym

czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań, albo

b) w przypadku gdy rzeźnia rolnicza składa się z jednego pomieszczenia, w którym odbywa się ubój zwierząt lub rozbiór mięsa:

- w co najmniej dwóch urządzeniach do chłodniczego przechowywania mięsa, z których każde służy do oddzielnego przechowywania mięsa pakowanego albo nieopakowanego, albo

- w tym samym urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa, pod warunkiem że jest ono przechowywane w różnym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań.

Rzeźnia może posiadać:

- jedno pomieszczenie chłodnicze przeznaczone odpowiednio dla mięsa opakowanego i nieopakowanego pod warunkiem przechowywania w różnym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie np. poprzez wydzielenie osobnych miejsc, albo

- jedno urządzenie chłodnicze zarówno dla mięsa opakowanego i nieopakowanego pod warunkiem przechowywania w różnym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie np. poprzez rozdzielanie komory chłodniczej, albo

- dwa osobne urządzenia chłodnicze przeznaczone dla odpowiednio mięsa opakowanego i nieopakowanego.

15) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. III ust. 3 albo w sekcji II rozdz. III ust. 1 lit.c** - posiadały pomieszczenia do rozbioru mięsa z wyposażeniem umożliwiającym zapewnienie zgodności z wymogami ustanowionymi w rozdziale V,

albo

rozbiór odbywa się po zakończeniu uboju oraz po odpowiednim oczyszczaniu i odkażaniu pomieszczenia, w którym odbywał się ubój, oraz że przy rozbiorze są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu 853/2004 w zał. III sekcji I rozdziale V albo w sekcji II rozdziale V

Brak wymogu posiadania osobnego pomieszczenia do rozbioru - możliwość korzystania z pomieszczenia do uboju pod warunkiem opracowania i wdrożenia procedur jego wcześniejszego oczyszczania i odkażania.

16) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. III ust. 4 albo w sekcji II rozdz. III ust. 1 lit.d-** posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z nieopakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń,

albo

są zainstalowane dla pracowników mających kontakt z nieopakowanym mięsem, możliwie najbliżej stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub gorącą wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki

Nie jest wymagane bezdotykowe uruchamianie wody w umywalkach.

17) **wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. III ust. 5 albo w sekcji II rozdz. III ust. 1 lit.e** - były wyposażone w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku,

albo

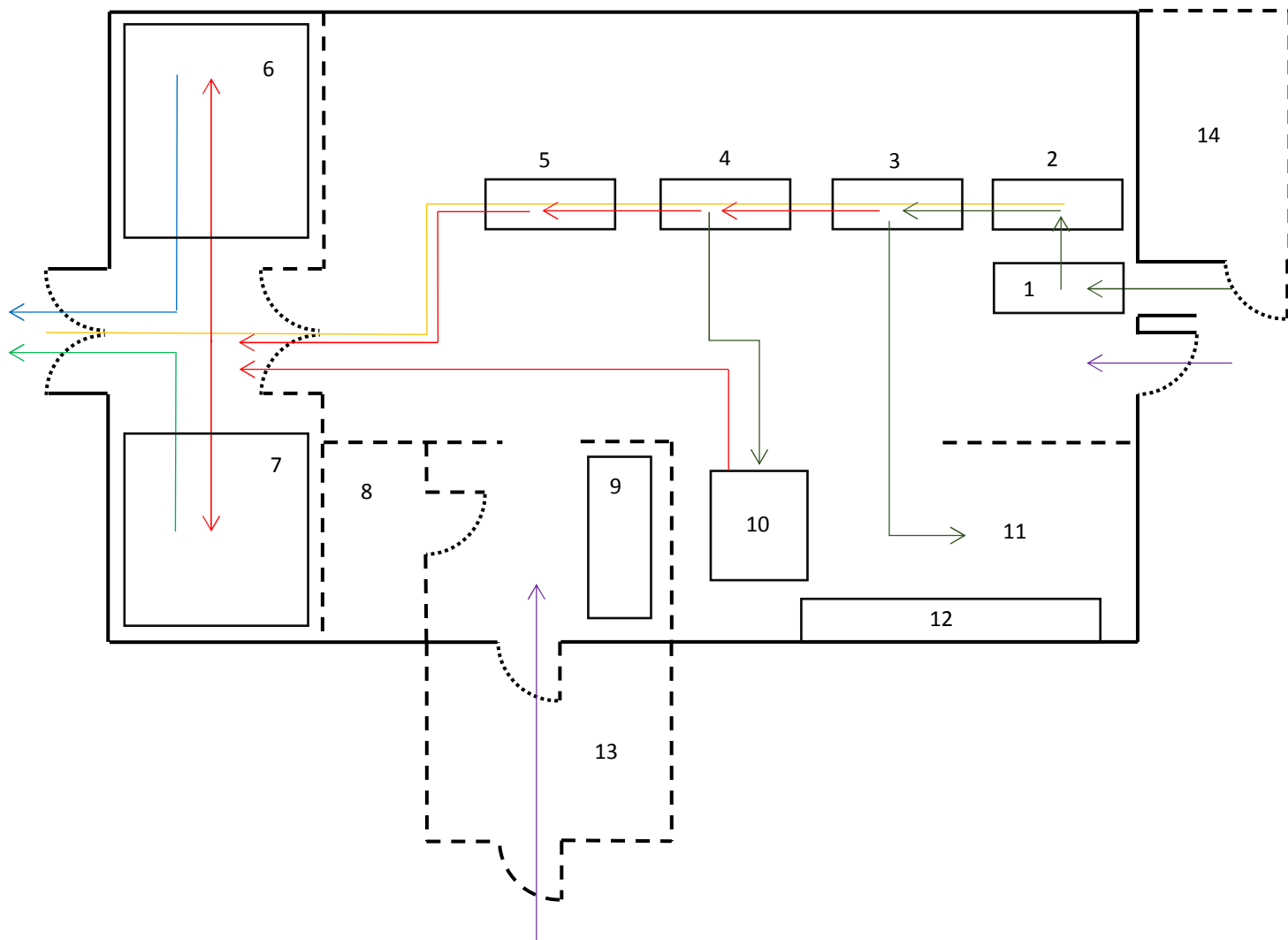
w rzeźni rolniczej funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas

produkcji, a w przypadku gdy do tego odkażania używana jest woda, to jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C

Zgodnie z przepisem jest wystarczające:

- jeśli w rzeźni funkcjonuje skuteczny system urządzeń do odkażania narzędzi,*
- w przypadku stosowania wody do odkażania jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C (nie ma obowiązku posiadania urządzenia przepływowego),*
- jeśli podczas procesów produkcyjnych w rzeźni rolniczej dostępna jest wystarczająca ilość narzędzi - narzędzia mogą być wcześniej odkażone.*

Do odkażania narzędzi mogą być stosowane metody alternatywne.



Legenda:

- 1 – klatka oszałamiania
- 2 – kłucie/wykrwawianie
- 3 – skórowanie (bydło) / oparzenie (świnie) / odszczecinianie (świnie) / opalenie (świnie)
- 4 – wytrzewianie
- 5 – przepoławianie tuszy / ocena mięsa / badanie poubojowe / toaleta poubojowa tusz
- 6 – urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia
- 7 – urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za zdatne do spożycia i **zatrzymanego**
- 8 – toaleta
- 9 – stanowiska do mycia narzędzi oraz miejsce lub zamykany pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania
- 10 – opróżnianie żołądka i jelit
- 11 – oczyszczanie/badanie głów
- 12 – pojemniki na UPPZ
- 13 – osobne miejsce do zmiany odzieży
- 14 – pomieszczenie (izolotka) zamykane na klucz dla zwierząt, o których mowa w §2 pkt 10 lit. a)

- a. Ruch personelu ←
- b. Linia części brudnej ←
- c. Linia części czystej ←
- d. Mięso niezdatne ←
- e. Mięso zdatne ←
- f. Kolejka do podwieszenia ←

Liniją przerywaną zaznaczono możliwe wyodrębnienie dodatkowych pomieszczeń.