ROZPORZĄDZENIE MR i RW 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**

1. Można poddawać się ubojowi zwierzęta gospodarskie

**kopytne, drób, zajęczaki lub zwierzęta dzikie** **utrzymywane w warunkach fermowych,**

których posiadaczem jest podmiot **prowadzący tę rzeźnię** lub **inny podmiot utrzymujący takie zwierzęta w gospodarstwie** położonym na obszarze tego **samego powiatu,** w którym jest zlokalizowana ta rzeźnia, lub na **obszarach powiatów sąsiadujących** z powiatem, w którym zlokalizowana jest ta rzeźnia

b) można dokonywać rozbioru mięsa pozyskanego z tych zwierząt;

LIMITY

Łączna liczba zwierząt poddawanych ubojowi wynosi **dziennie nie więcej niż:**

a) drób albo zajęczaki - 50 sztuk,

b) ptaki bezgrzebieniowe - 1 sztukę,

c) świnie o wadze:

– równej lub powyżej 15 kilogramów - 6 sztuk,

– poniżej 15 kilogramów - 10 sztuk,

d) owce albo kozy o wadze:

– równej lub powyżej 15 kilogramów - 6 sztuk,

– poniżej 15 kilogramów - 10 sztuk,

e) bydło albo konie:

– w wieku równym lub powyżej 3 miesięcy - 1 sztukę,

– w wieku poniżej 3 miesięcy - 2 sztuki,

- kopytne zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych - 3 sztuki.

Łącznie dziennie nie więcej niż 50

4.  Powiatowy lekarz weterynarii na wniosek tego podmiotu, może wyrazić zgodę na przekroczenie dziennego limitu zwierząt poddawanych ubojowi, pod warunkiem zachowania **rocznego limitu** zwierząt

1) drobiu albo zajęczaków - 18 250 sztuk;

2) ptaków bezgrzebieniowych - 365 sztuk;

3) świń o wadze:

a) równej lub powyżej 15 kilogramów - 2190 sztuk,

b) poniżej 15 kilogramów - 3650 sztuk;

4) owiec albo kóz o wadze:

a) równej lub powyżej 15 kilogramów - 2190 sztuk,

b) poniżej 15 kilogramów - 3650 sztuk;

5) bydła albo koni:

a) w wieku równym lub powyżej 3 miesięcy - 365 sztuk,

b) w wieku poniżej 3 miesięcy - 730 sztuk;

6) kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych - 1095 sztuk.

**WYMAGANIA**

1. jest dostępna **co najmniej jedna toaleta** spłukiwana wodą, podłączona do sprawnego systemu kanalizacyjnego:

a) której drzwi wejściowe **nie otwierają się** bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się ubój zwierząt lub znajduje się mięso,

b) zlokalizowana w pobliżu pomieszczenia, w którym dokonuje się uboju zwierząt lub rozbioru mięsa;

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

3. znajduje się **wyodrębnione, zamykane miejsce lub zamykany pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania;**

4.  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 ta rzeźnia

5.  rzeźnia rolnicza:

a) **jest wyposażona w pomieszczenia zamykane na klucz lub w zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt 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,

b) **nie jest wyposażona w pomieszczenia** zamykane na klucz lub w zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych ą - 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.  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 odkażenie 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 poddanych ubojowi 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 ich zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażenie miejsc, w których były wykonywane te czynności, lub, w razie potrzeby, całego pomieszczenia;

6.  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; STERYLIZATOR**

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

8. 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 zatrzymane mięso nie zostanie pomylone 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, zgodnie z przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt,

– jest przechowywane w urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa przeznaczonym do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego w sposób zapobiegający stykaniu się tego mięsa z pozostałym mięsem składowanym w tym urządzeniu,

– nie opuści urządzenia do chłodniczego przechowywania mięsa do czasu podjęcia przez urzędowego lekarza weterynarii ostatecznej decyzji w sprawie tego mięsa;

9.  zwierzęta są doprowadzone lub transportowane do rzeźni rolniczej bezpośrednio z gospodarstwa, w którym były utrzymywane, oraz środek transportu i urządzenia do transportu są czyszczone, myte i odkażane;

10. do przechowywania obornika jest wyznaczony specjalny obszar lub miejsce poza rzeźnią rolniczą, odpowiednio zabezpieczone przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt,

b) treści przewodu pokarmowego używa się zamkniętego, szczelnego pojemnika, zabezpieczonego przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt

**11. w rzeźni rolniczej znajduje się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce do wyłącznego użytku przez urzędowego lekarza weterynarii.**

`12. Podmiot prowadzący rzeźnię rolniczą, zapewnia, że:

2) 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,

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 niepakowanego, albo

– w tym samym urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań;

4) rozbiór odbywa się po zakończeniu uboju oraz po odpowiednim oczyszczeniu i odkażeniu pomieszczenia, w którym odbywał się ubój,

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

8) 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. **STERYLIZATORY**