1673

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI[1)]

z dnia 29 czerwca 2004 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku[2)]

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:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy:

1) produkcji i umieszczaniu na rynku produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego, które po obróbce są przeznaczone do spożycia przez ludzi lub przygotowania innych środków spożywczych;

2) produkcji i dla produktów zawierających inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych.

§ 2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się przy produkcji i dla produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego będących przedmiotem sprzedaży bezpośredniej.

§ 3. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

1) produkty mięsne — produkty otrzymane, w wyniku obróbki, z mięsa lub zawierające mięso niewykazujące na przekroju cech mięsa świeżego; przy czym nie uważa się za produkty mięsne mięsa poddanego wyłącznie procesowi schłodzenia albo mrożenia oraz mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych;

2) inne produkty pochodzenia zwierzęcego:

a) topiony tłuszcz zwierzęcy — tłuszcz pochodzący z topionego mięsa, łącznie z kośćmi, przeznaczony do spożycia przez ludzi,

b) skwarki — produkty zawierające białko, powstałe w wyniku topienia, po częściowym oddzieleniu tłuszczu i wody,

c) ekstrakty mięsne, mączki mięsne, mączki ze skórek, soloną lub suszoną krew, soloną lub suszoną plazmę krwi,

d) żołądki, pęcherze, jelita oczyszczone, solone albo suszone albo poddane obróbce cieplnej;

3) kulinarne potrawy mięsne — produkty mięsne poddane obróbce cieplnej, opakowane, schłodzone lub zamrożone, nadające się do spożycia przez ludzi bez stosowania dodatkowych zabiegów technologicznych, z wyjątkiem podgrzania;

4) mięso — mięso bydła, świń, owiec, kóz, domowych zwierząt jednokopytnych, drobiu, królików, zwierząt łownych utrzymywanych na fermach oraz zwierząt łownych, spełniające wymagania przy umieszczaniu na rynku;

5) materiał surowy — każdy surowy produkt pochodzenia zwierzęcego używany jako składnik przy produkcji produktów mięsnych, innych produktów pochodzenia zwierzęcego lub kulinarnych potraw mięsnych;

6) obróbka — proces chemiczny lub fizyczny, w szczególności obróbkę cieplną, wędzenie, solenie, marynowanie, peklowanie, suszenie lub połączenie dwóch lub więcej z tych procesów, podjęte w celu przedłużenia okresu trwałości i przechowywania mięsa lub produktów mięsnych, także w przypadku gdy wchodzą one w skład innych środków spożywczych;

7) obróbka cieplna — użycie źródła ciepła przy produkcji produktów mięsnych lub innych produktów pochodzenia zwierzęcego;

8) solenie — użycie soli kuchennej przy produkcji produktów mięsnych lub innych produktów pochodzenia zwierzęcego;

9) peklowanie — rozprowadzenie soli peklujących w całym produkcie mięsnym;

10) dojrzewanie — obróbkę surowego albo solonego lub peklowanego mięsa, która odbywa się w odpowiedniej temperaturze, wilgotności i przy wymianie powietrza, zapewniających stopniowe zmniejszenie zawartości wody w produkcie mięsnym oraz powstanie naturalnej fermentacji i procesów

---

[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 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy produktami mięsnym (Dz. Urz. WE L 026 z 31.01.1977) i dyrektywy 83/201/EWG z dnia 12 kwietnia 1983 r. ustanawiającej wyjątki od dyrektywy 77/99/EWG dotyczące niektórych produktów zawierających inne środki spożywcze i tylko niewielki procent mięsa lub produktu mięsnego (Dz. Urz. WE L 112 z 28.04.1983).

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

enzymatycznych, w wyniku których produkt mięsny uzyskuje typowe organoleptyczne właściwości oraz zachowuje trwałość i przydatność do spożycia przez ludzi w temperaturze otoczenia;

11) suszenie — zmniejszanie zawartości wody w produkcie mięsnym lub innych produktach pochodzenia zwierzęcego w sposób naturalny lub sztuczny;

12) opakowanie jednostkowe — umieszczanie produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego w opakowaniu jednostkowym, a także opakowanie użyte do tego celu;

13) opakowanie zbiorcze — umieszczanie jednego produktu lub większej ilości opakowanych lub nieopakowanych produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego w pojemnikach lub kontenerach, a także opakowanie użyte do tego celu;

14) hermetycznie zamknięty pojemnik — opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów nieprzepuszczających wody i powietrza, zapewniające ochronę przechowywanych w nim produktów mięsnych przed dostępem mikroorganizmów w czasie obróbki cieplnej, a także po jej zakończeniu;

15) zakład przetwórstwa — zakład zajmujący się wytwarzaniem produktów mięsnych, innych produktów pochodzenia zwierzęcego lub kulinarnych potraw mięsnych;

16) zakład przepakowania — zakład lub magazyn, w którym produkty mięsne, inne produkty pochodzenia zwierzęcego lub kulinarne potrawy mięsne przeznaczone do umieszczenia na rynku są rozpakowywane i umieszczane w innych opakowaniach albo odpowiednio przegrupowane przez zmianę zawartości opakowania i następnie ponownie opakowane;

17) rynek hurtowy — zatwierdzony zakład, któremu nadano jeden weterynaryjny numer identyfikacyjny i w którym znajdują się urządzenia i pomieszczenia wykorzystywane w innym czasie przez co najmniej 2 podmioty, do produkcji produktów mięsnych lub innych produktów pochodzenia zwierzęcego w celu umieszczania na rynku;

18) produkty zawierające inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych — produkty zawierające nie więcej niż 10 % mięsa lub produktu mięsnego w produkcie końcowym gotowym do użycia po przygotowaniu zgodnie z zaleceniami producenta.

Rozdział 2

Wymagania weterynaryjne dotyczące produktów mięsnych

§ 4. Na rynku umieszcza się produkty mięsne:

1) przygotowane i przechowywane w zakładzie przetwórstwa zatwierdzonym zgodnie z art. 10 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego, spełniającym wymagania, które są określone w rozporządzeniu, a w przypadku zakładów przetwórstwa o małej zdolności produkcyjnej spełniających wymagania, które są określone w § 24 ust. 4 i 5;

2) przygotowane z mięsa zwierząt z gatunków wymienionych w § 3 pkt 4, przy czym mięso przywożone powinno spełniać wymagania określone w przepisach o weterynaryjnej kontroli granicznej oraz w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego[3)];

3) przygotowane z mięsa:

a) pochodzącego z zakładu zatwierdzonego i spełniającego wymagania określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych w handlu świeżym mięsem i produktami mięsnymi, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy przywozie mięsa i produktów mięsnych, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych dla mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach oraz w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych, oraz transportowanego zgodnie z tymi przepisami,

b) które od czasu przywozu do zakładu przetwórstwa do czasu użycia do produkcji było przechowywane zgodnie z przepisami wymienionymi w lit. a,

c) przetworzonego — w przypadku produktów mięsnych sterylizowanych lub pasteryzowanych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach oraz kulinarnych potraw mięsnych, zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu;

4) poddawane regularnym kontrolom wewnętrznym, określonym w § 14, przeprowadzanym w zakładzie przetwórstwa oraz urzędowemu nadzorowi, zgodnie z § 16;

5) zawierające na etykiecie wyraźną i czytelną informację dotyczącą temperatury, w jakiej produkty mięsne powinny być przechowywane i transportowane, oraz datę przydatności do spożycia przez ludzi — w przypadku produktów mięsnych wymagających chłodzenia;

6) opakowane i opatrzone etykietą, zgodnie z § 37—39, w zakładzie przetwórstwa lub w zatwierdzonym za-

[3)] Przepisy wdrażające postanowienia rozdziału III dyrektywy 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE L 055 z 08.03.1971).

kładzie przepakowania spełniającym wymagania określone w przepisach odrębnych[4]);

7) oznakowane znakiem weterynaryjnym, zgodnie z § 36, z zastrzeżeniem przepisów o wymaganiach weterynaryjnych w handlu świeżym mięsem i produktami mięsnymi, przy czym znak ten powinien być wydrukowany na etykiecie lub w inny sposób przymocowany do produktu mięsnego lub opakowania jednostkowego;

8) poddane obróbce, przechowywane i transportowane, zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu; jeżeli przechowywanie odbywa się w chłodni składowej oddzielonej od zakładu przetwórstwa, powinna być ona zatwierdzona i spełniać wymagania określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanych na rynku[5]);

9) podczas transportu zaopatrzone w:

a) handlowy dokument identyfikacyjny, zawierający weterynaryjny numer identyfikacyjny; odbiorca przechowuje ten dokument rok, albo

b) świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w przypadku:

— produktów mięsnych otrzymanych z mięsa pochodzącego z obszarów objętych ograniczeniami ze względu na zdrowie zwierząt,

— produktów mięsnych otrzymanych z mięsa określonego w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku[6]),

— produktów mięsnych otrzymanych z mięsa gatunków innych niż wymienione w § 3 pkt 4,

— tranzytu przez państwo trzecie do innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej w zaplombowanych środkach transportu;

10) niepoddane promieniowaniu jonizującemu.

§ 5. Przepisu § 4 pkt 9 lit. b nie stosuje się, jeżeli:

1) produkty mięsne umieszczone w hermetycznie zamkniętych pojemnikach zostały poddane obróbce cieplnej, w czasie której nie został usunięty znak weterynaryjny;

2) są spełnione wymagania określone w § 36 ust. 11 — w przypadku produktów zawierających inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych.

§ 6. Produkty mięsne wyprodukowane w zatwierdzonym i poddawanym urzędowemu nadzorowi zakładzie przetwórstwa stanowiącym część rynku hurtowego umieszcza się na rynku, jeżeli zakład ten spełnia wymagania określone w przepisach Unii Europejskiej[7]).

§ 7. Do produkcji produktów mięsnych nie stosuje się:

1) mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi oraz mięsa określonego w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku oraz w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego[8]);

2) narządów układu rozrodczego zwierząt obojga płci, z wyjątkiem jąder;

3) narządów układu moczowego, z wyjątkiem nerek i pęcherza;

4) chrząstek krtani, tchawicy i oskrzeli;

5) migdałków, mózgu, rdzenia przedłużonego i rdzenia kręgowego, pozyskanych od bydła, owiec i kóz, oraz gałek ocznych i powiek;

6) przewodów słuchowych zewnętrznych;

7) tkanek zrogowaciałych;

8) głowy, wyłączając grzebień, zausznice, dzwonki i korale, oraz wola, przełyku, jelit i narządów rozrodczych — w przypadku drobiu.

§ 8. 1. Produkty mięsne poddaje się obróbce przez:

1) obróbkę cieplną, peklowanie, marynowanie lub suszenie;

2) wędzenie lub dojrzewanie w warunkach otoczenia właściwych dla danego produktu, które może być

---

[4]) Decyzja Komisji 94/837/WE z dnia 16 grudnia 1994 r. ustanawiająca specjalne warunki dla zatwierdzania centrów przepakowywania, określonych w dyrektywie Rady 77/99/EWG oraz zasady w odniesieniu do obrotu produktami z tych centrów (Dz. Urz. WE L 352 z 31.12.1994).

[5]) Przepisy wdrażające postanowienia art. 10 dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121 z 29.07.1964).

[6]) Przepisy wdrażające postanowienia art. 6 dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121 z 29.07.1964).

[7]) Decyzja Komisji 96/658/WE z dnia 13 listopada 1996 r. ustanawiająca specjalne warunki zatwierdzania zakładów zlokalizowanych na rynkach hurtowych (Dz. Urz. WE L 302 z 26.11.1996).

[8]) Przepisy wdrażające art. 5 i 6 dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121 z 29.07.1964) i wdrażające przepisy trzeciego podpunktu art. 4 ust. 1 i rozdziału IX załącznika I dyrektywy 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE L 055 z 08.03.1971).

połączone z obróbką wymienioną w pkt 1, w szczególności z peklowaniem, zgodnie z przepisami odrębnymi[9)];

3) dodanie innych środków spożywczych lub przypraw.

2. Po przeprowadzeniu obróbki, o której mowa w ust. 1, produkty mięsne mogą być poddane chłodzeniu lub mrożeniu.

3. Produkty mięsne mogą być wytwarzane z surowych wyrobów mięsnych, a także z innych produktów mięsnych.

§ 9. 1. Mięso odkostnione mechanicznie umieszcza się na rynku po uprzedniej obróbce cieplnej, w czasie której wewnątrz produktu mięsnego została osiągnięta temperatura 72 °C.

2. Mięso, o którym mowa w ust. 1, może zostać użyte do wytworzenia produktów mięsnych w zakładzie przetwórstwa innym niż zakład, w którym zostało oddzielone od kości, jeżeli po pozyskaniu zostało zamrożone do temperatury nieprzekraczającej –18 °C, mierzonej wewnątrz bloku mięsa, która jest utrzymywana w czasie transportu i przechowywania.

§ 10. Kulinarne potrawy mięsne wytwarza się w zakładach przetwórstwa, które spełniają wymagania określone w § 14, 15, 33, 34 oraz 37 pkt 1 i 3.

§ 11. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego umieszcza się na rynku, jeżeli zostały:

1) wyprodukowane w zatwierdzonych zakładach przetwórstwa, które spełniają wymagania określone w § 14 oraz są poddawane urzędowemu nadzorowi w sposób określony w § 16;

2) wyprodukowane zgodnie z wymaganiami właściwymi dla tych produktów;

3) zaopatrzone w handlowy dokument identyfikacyjny.

§ 12. Do produkcji produktów mięsnych używa się innych niż mięso produktów pochodzenia zwierzęcego, jeżeli spełniają one wymagania określone w przepisach Unii Europejskiej.

Rozdział 3

Przeprowadzanie kontroli w zakładzie przetwórstwa

§ 13. 1. Wytwarzanie produktów mięsnych powinno odbywać się w zatwierdzonych zakładach:

1) rozbioru mięsa bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych;

2) rozbioru mięsa drobiu;

3) produkcji mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych;

4) przetwórstwa mięsa zwierząt łownych;

5) produkujących wyłącznie produkty mięsne z materiału surowego pochodzącego z zakładów zatwierdzonych.

2. Jeżeli w zakładzie przetwórstwa są prowadzone różne rodzaje działalności określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji świeżego mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych *zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku*, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów rybołówstwa oraz w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, dopuszcza się wspólne korzystanie ze sprzętu i pomieszczeń, jeżeli nie występuje zagrożenie zanieczyszczenia surowców lub nieopakowanych produktów gotowych.

§ 14. Podmiot prowadzący zakład przetwórstwa lub zakład przepakowania podejmuje środki niezbędne do zapewnienia przestrzegania wymagań określonych w rozporządzeniu na wszystkich etapach produkcji, a w szczególności:

1) wykonuje następujące czynności:

a) określa, w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii, krytyczne punkty kontroli na podstawie analizy zagrożeń oraz ustala i wprowadza metody monitorowania i kontroli tych punktów,

b) pobiera próbki do badań laboratoryjnych:

— w zatwierdzonym laboratorium, w celu sprawdzenia skuteczności zastosowanych metod czyszczenia i odkażania oraz spełniania wymagań określonych w rozporządzeniu,

— produktów gotowych w celu określenia terminu przydatności do spożycia przez ludzi tych produktów,

c) przechowuje dokumentację dotyczącą kontroli wewnętrznej i badań laboratoryjnych 2 lata; w przypadku produktów mięsnych z podaną datą przydatności do spożycia przez ludzi okres ten może być skrócony do 6 miesięcy od dnia upływu tej daty,

d) opracowuje i wdraża procedury przechowywania i stosowania etykiet zawierających znak weterynaryjny,

e) prowadzi rejestr materiałów surowych przyjmowanych do zakładu przetwórstwa i produktów mięsnych wysyłanych z tego zakładu;

2) informuje powiatowego lekarza weterynarii o istnieniu zagrożenia dla zdrowia publicznego,

[9)] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 maja 2003 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych w roślinach, u zwierząt, w tkankach lub narządach zwierząt po uboju i w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego (Dz. U. Nr 97, poz. 884).

w przypadku gdy uzyskane informacje lub przeprowadzone badania, o których mowa w pkt 1 lit. b, potwierdzają istnienie takiego zagrożenia;

3) wycofuje z rynku, a następnie zabezpiecza i przechowuje produkty mięsne lub inne produkty pochodzenia zwierzęcego, które mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia publicznego; wycofane produkty pozostają pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii do czasu:

a) ich zniszczenia lub użycia w innym celu niż spożycie przez ludzi lub

b) poddania ich obróbce, po wyrażeniu zgody przez powiatowego lekarza weterynarii, w wyniku której otrzymany produkt nie stanowi zagrożenia dla zdrowia publicznego.

§ 15. Podmiot prowadzący zakład przetwórstwa przygotowuje i przeprowadza, w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii, szkolenie osób zatrudnionych w zakresie bezpieczeństwa i higieny, dostosowane do rodzaju produkcji prowadzonej przez zakład przetwórstwa oraz zdolności produkcyjnej zakładu przetwórstwa.

§ 16. 1. Nadzór nad spełnianiem przez zakład przetwórstwa wymagań weterynaryjnych sprawuje powiatowy lekarz weterynarii.

2. Nadzór, o którym mowa w ust. 1, jest wykonywany stale lub okresowo, w zależności od wielkości zakładu przetwórstwa, rodzaju wytwarzanego produktu, oceny istniejącego zagrożenia oraz procedur przechowywania i stosowania etykiet zawierających znak weterynaryjny.

3. Wykonując nadzór, o którym mowa w ust. 1, powiatowy lekarz weterynarii regularnie sprawdza:

1) czystość zakładu przetwórstwa, sprzętu i higienę pracowników;

2) wyniki badań laboratoryjnych przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznych i metody pobierania próbek do badań laboratoryjnych;

3) stan mikrobiologiczny i higieniczny produktów pochodzenia zwierzęcego;

4) dokumentację dotyczącą pochodzenia mięsa użytego do produkcji;

5) zgodność informacji zamieszczonej na etykiecie dotyczącej ilości przypraw i środków spożywczych z ilością zawartą w produkcie — w przypadku produktów mięsnych zawierających inne środki spożywcze;

6) skuteczność obróbki produktów mięsnych;

7) hermetycznie zamknięte pojemniki przez wyrywkowe pobieranie próbek;

8) oznakowanie znakiem weterynaryjnym produktów mięsnych i identyfikację produktów nienadających się do spożycia przez ludzi oraz sposób ich usuwania z zakładu przetwórstwa;

9) warunki przechowywania i transportu;

10) czy jest prowadzony rejestr materiału surowego przyjętego do zakładu przetwórstwa i produktów mięsnych wysyłanych z tego zakładu;

11) spełnianie innych wymagań, jeżeli to konieczne.

4. Pobieranie próbek oraz badania mikrobiologiczne przeprowadza się zgodnie z wymaganiami ustalonymi przez krajowe laboratorium referencyjne.

§ 17. W zakładach przetwórstwa produkujących produkty zawierające inne środki spożywcze i jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych nadzór nad spełnianiem wymagań weterynaryjnych odbywa się w sposób określony w § 16.

Rozdział 4

Wymagania lokalizacyjne, techniczne i technologiczne dla zakładów przetwórstwa

§ 18. Zakład przetwórstwa powinien:

1) być usytuowany na terenie wolnym od uciążliwych zapachów oraz zanieczyszczeń;

2) posiadać pomieszczenia, których powierzchnia i wyposażenie są dostosowane do rodzaju wykonywanych czynności.

§ 19. 1. Pomieszczenia w zakładzie przetwórstwa powinny:

1) mieć wielkość umożliwiającą pracę w higienicznych warunkach;

2) być usytuowane w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia materiału surowego i produktów gotowych.

2. Pomieszczenia, w których odbywa się przygotowanie, obróbka i przechowywanie produktów mięsnych, wyposaża się w:

1) posadzki trwałe, nienasiąkliwe, nieprzepuszczalne, łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, przy czym kratki lub kanały ściekowe zaopatruje się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków;

2) ściany z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w kolorach jasnych, gładkich do wysokości co najmniej 2 m albo do wysokości składowania produktów gotowych;

3) drzwi z materiału nieulegającego korozji, łatwego do mycia, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; drzwi wykonane z drewna obudowuje się;

4) sufity o powierzchni łatwej do czyszczenia i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni;

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

6) oświetlenie naturalne lub sztuczne, niepowodujące zmiany kolorów oświetlanych obiektów, przy czym punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;

7) instalacje doprowadzające wodę przeznaczoną i nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi;

8) umywalki z doprowadzoną wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, zimną i gorącą albo wodą zmieszaną o temperaturze 35—40 °C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; krany nie mogą być uruchamianie za pomocą dłoni lub przedramienia;

9) urządzenia do mycia i odkażania narzędzi, urządzeń i sprzętu;

10) właściwie usytuowane miejsca przyjęcia i gromadzenia materiału surowego, których wyposażenie zapewnia higieniczne przenoszenie i zabezpieczenie przed uszkodzeniem produktów mięsnych podczas załadunku i rozładunku;

11) system kanalizacyjny.

3. W pomieszczeniach chłodniczych, przeznaczonych do przechowywania materiału surowego i produktów gotowych, dopuszcza się zastosowanie podłogi łatwej do mycia i odkażania, ułożonej w sposób ułatwiający usuwanie wody, a w przypadku pomieszczeń zamrażalniczych — podłogi wodoodpornej, odpornej na gnicie, łatwej do mycia i odkażania.

4. Dopuszcza się stosowanie drewna w pomieszczeniach przeznaczonych do wędzenia, peklowania, dojrzewania, marynowania, przechowywania lub wysyłania produktów mięsnych, wyłącznie jako:

1) kijów wędzarniczych;

2) drewnianych palet do transportowania umieszczonego w opakowaniach zbiorczych mięsa lub produktów mięsnych.

5. Dopuszcza się stosowanie metali galwanizowanych wyłącznie w pomieszczeniach do suszenia szynek i kiełbas, w sposób uniemożliwiający ich kontakt z tymi produktami.

6. Niedopuszczalne jest rozsypywanie trocin lub innych tego typu materiałów w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 2.

§ 20. 1. Zakład przetwórstwa powinien:

1) być wyposażony w wodoszczelne, nieulegające korozji pojemniki do przechowywania materiałów surowych i produktów niezdatnych do spożycia przez ludzi, z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości albo

2) posiadać zamykane pomieszczenie do przetrzymywania materiałów surowych i produktów niezdatnych do spożycia przez ludzi, jeżeli nie są one usuwane z zakładu przetwórstwa każdego dnia produkcji.

2. W przypadku gdy usuwanie materiałów surowych i produktów niezdatnych do spożycia przez ludzi odbywa się przez kanały zsypowe, powinny być one skonstruowane i zainstalowane w sposób zapobiegający skażeniu materiału surowego, półproduktów lub produktów gotowych.

§ 21. Zakład przetwórstwa zabezpiecza się przed dostępem owadów, gryzoni i innych szkodników.

§ 22. 1. Do zakładu przetwórstwa doprowadza się wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

2. W przypadku gdy na terenie zakładu przetwórstwa znajdują się punkty czerpalne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, do których przyłącza się węże do celów porządkowych, oraz których końcówki znajdują się poniżej powierzchni wody, zaopatruje się je w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania wody.

3. Dopuszcza się używanie wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi:

1) do wytwarzania pary wodnej do celów technicznych;

2) do celów przeciwpożarowych.

4. Przewody doprowadzające wodę nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi nie powinny być prowadzone przez pomieszczenia produkcyjne lub magazynowe.

5. Przewody doprowadzające wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi powinny być oznakowane w sposób odróżniający je od przewodów doprowadzających wodę nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi.

§ 23. 1. W zakładzie przetwórstwa powinny znajdować się:

1) magazyn:

a) materiału surowego, który przechowuje się w warunkach chłodniczych,

b) produktów gotowych, które, jeżeli to konieczne, przechowuje się w warunkach chłodniczych;

2) jedno lub więcej pomieszczeń do produkcji i umieszczania produktów mięsnych w opakowaniach jednostkowych; jeżeli czynności te stanowią jeden cykl produkcyjny zapewniający, że materiał surowy i produkty gotowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia publicznego oraz pozwalają na to układ i powierzchnia pomieszczenia, mogą być one wykonywane w tym samym pomieszczeniu;

3) magazyn dozwolonych substancji dodatkowych, przypraw i osłonek sztucznych;

4) pomieszczenie do:

a) przechowywania i przelewania (odświeżania) osłonek naturalnych,

b) umieszczania produktów mięsnych w opakowaniach zbiorczych, chyba że są spełnione wymagania określone w § 39,

c) wysyłania produktów gotowych,

d) mycia i odkażania sprzętu, w tym haków, pojemników i kontenerów;

5) magazyn opakowań jednostkowych i zbiorczych;

6) szatnie dla osób zatrudnionych w zakładzie przetwórstwa, podzielone na część czystą i brudną, z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia posadzkami i ścianami, w których drzwi toalet nie powinny otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych; część czystą od brudnej rozdziela się strefą sanitarną wyposażoną w toalety i umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, zimną i gorącą albo wodą zmieszaną o temperaturze 35—40 °C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; krany umywalek i spłuczki toalet nie powinny być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia;

7) myjnia środków transportu o konstrukcji umożliwiającej mycie w temperaturze otoczenia poniżej 0 °C;

8) pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii.

2. Dopuszcza się korzystanie z myjni środków transportu znajdującej się poza zakładem przetwórstwa, jeżeli myjnia ta spełnia wymagania, o których mowa w ust. 1 pkt 7.

3. Jeżeli wielkość produkcji nie wymaga stałej obecności urzędowego lekarza weterynarii na terenie zakładu przetwórstwa, w zakładzie tym wydziela się miejsce do przechowywania sprzętu niezbędnego do przeprowadzania kontroli oraz dokumentacji prowadzonej w tym zakresie.

4. W zależności od rodzaju produkcji w zakładzie przetwórstwa powinny znajdować się dodatkowo pomieszczenia przeznaczone do:

1) rozpakowywania dostarczonego materiału surowego;

2) topienia materiału surowego;

3) rozbioru mięsa;

4) suszenia lub dojrzewania;

5) wędzenia;

6) odsalania, moczenia i innej obróbki narządów wewnętrznych, jeżeli czynności te nie zostały przeprowadzone w zakładzie, z którego pochodzą te narządy;

7) wstępnego oczyszczania materiału surowego;

8) solenia; jeżeli to konieczne, wyposażone w urządzenia klimatyzacyjne;

9) wstępnego oczyszczania, jeżeli jest to przeprowadzane w zakładzie przetwórstwa, produktów mięsnych przeznaczonych do plasterkowania i umieszczenia w opakowaniach jednostkowych,

10) krojenia na kawałki, plasterkowania i umieszczania w opakowaniach zbiorczych produktów mięsnych, które zostaną ponownie przepakowane, wyposażone, jeżeli to konieczne, w urządzenia klimatyzacyjne.

5. W przypadku wykonywania w zakładzie przetwórstwa czynności, o których mowa w ust. 4 pkt 4 i 5, zakład ten może być wyposażony jedynie w urządzenia do ich wykonywania.

6. Jeżeli w zakładzie przetwórstwa odbywa się wytwarzanie innych produktów pochodzenia zwierzęcego, zakład ten powinien posiadać pomieszczenia określone w § 44.

7. Jeżeli czynności wymienione w ust. 4 stanowią jeden cykl produkcyjny zapewniający, że materiał surowy i produkty gotowe nie stwarzają zagrożenia dla zdrowia publicznego, oraz pozwalają na to układ i powierzchnia pomieszczenia, powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na ich przeprowadzanie w tym samym pomieszczeniu.

8. Jeżeli produkty mięsne wytwarzane w tym samym czasie mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego, a czynności, o których mowa w ust. 4, są związane ze zwiększoną emisją ciepła, czynności te przeprowadza się w oddzielnych pomieszczeniach.

9. Pomieszczenia do przechowywania i obróbki środków spożywczych innych niż mięso lub produkty mięsne, będących składnikiem produktów mięsnych, powinny spełniać wymagania określone w rozporządzeniu.

§ 24. 1. W zakładzie przetwórstwa produkującym również produkty zawierające inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych, wymagania określone w § 19—21, § 22 ust. 3—5, § 23 ust. 1 pkt 5—8, § 25 ust. 4 i 5 oraz § 26 ust. 1 i 4 stosuje się do części zakładu, w której:

1) mięso lub produkty mięsne są poddawane obróbce lub dodawane do innych produktów mięsnych lub do produktów zawierających inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych;

2) produkty mięsne są poddawane obróbce i przechowywane.

2. W zakładzie przetwórstwa, o którym mowa w ust. 1, w części, w której odbywa się produkcja produktów zawierających inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych i do której używa się wyłącznie produkty poddane obróbce:

1) do przechowywania materiału surowego lub produktów gotowych nie są wymagane pomieszczenia chłodnicze i zamrażalnicze;

2) dopuszcza się przeprowadzanie rozbioru mięsa, obróbki cieplnej, wytapiania tłuszczu, wędzenia, suszenia, dojrzewania, peklowania i pakowania w tym samym pomieszczeniu.

3. Jeżeli w zakładzie przetwórstwa są produkowane produkty zawierające inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych oraz produkty niezawierające mięsa lub produktów mięsnych, dopuszcza się wspólne korzystanie z:

1) pomieszczenia dla urzędowego lekarza weterynarii;
2) magazynu dozwolonych substancji dodatkowych, przypraw i osłonek sztucznych;
3) szatni dla osób zatrudnionych;
4) pomieszczenia do umieszczania produktów w opakowaniach zbiorczych;
5) pomieszczenia do wysyłania produktów gotowych;
6) magazynu produktów gotowych;
7) pomieszczenia do mycia i odkażania narzędzi, urządzeń i sprzętu;
8) instalacji doprowadzającej wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi;
9) systemu kanalizacyjnego;
10) zabezpieczeń przed dostępem owadów, gryzoni i innych szkodników.

4. W zakładzie przetwórstwa o małej zdolności produkcyjnej[10)] dopuszcza się:

1) wykorzystywanie jako szatni dla osób zatrudnionych — pomieszczenia z szafkami, przy czym szafki do przechowywania odzieży roboczej powinny być oddzielone od szafek na odzież osobistą tych osób;
2) ręczne uruchamianie kranów w pomieszczeniu, o którym mowa w pkt 1, oraz spłuczek w toaletach;
3) przetrzymywanie środków myjących i dezynfekcyjnych w zamykanej szafie.

5. W zakładzie przetwórstwa o małej zdolności produkcyjnej do przechowywania materiału surowego lub produktów gotowych nie są wymagane pomieszczenia chłodnicze i zamrażalnicze, jeżeli na terenie zakładu znajdują się:

1) pomieszczenie lub wydzielone miejsce, wyposażone w urządzenia chłodzące służące do przechowywania materiału surowego, jeżeli materiał ten jest przechowywany w zakładzie przetwórstwa;
2) pomieszczenie lub wydzielone miejsce, wyposażone w urządzenia chłodzące służące do przechowywania produktów gotowych, jeżeli produkty te są przechowywane w zakładzie przetwórstwa.

6. Przepisu § 41 nie stosuje się do produktów mięsnych wyprodukowanych w zakładzie przetwórstwa o małej zdolności produkcyjnej, jeżeli produkty te nie wymagają chłodzenia.

[10)] Decyzja Komisji 94/383/WE z dnia 3 czerwca 1994 r. w sprawie kryteriów stosowanych w odniesieniu do zakładów wytwarzających produkty mięsne nieposiadających struktury przemysłowej ani przemysłowych zdolności produkcyjnych (Dz. Urz. WE L 174 z 08.07.1994).

Rozdział 5

Wymagania weterynaryjne dotyczące poszczególnych etapów produkcji

§ 25. 1. Pomieszczenia, urządzenia, narzędzia oraz sprzęt mające kontakt z materiałami surowymi, półproduktami i produktami gotowymi utrzymuje się w warunkach higienicznych i technicznych wykluczających ich zanieczyszczenie. Mycie i odkażanie odbywa się zgodnie z procedurami określonymi w ramach kontroli wewnętrznej, o której mowa w § 14.

2. Pomieszczeń, urządzeń, narzędzi oraz sprzętu znajdujących się na terenie zakładu przetwórstwa używa się jedynie do produkcji produktów, do prowadzenia której zakład ten został zatwierdzony. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na użycie w tym samym lub innym czasie pomieszczeń, urządzeń lub sprzętu do produkcji innych produktów spożywczych; zgoda ta nie jest wymagana w odniesieniu do sprzętu używanego do transportu na terenie zakładu przetwórstwa, w miejscach, gdzie nie jest prowadzona produkcja.

3. Materiały surowe, półprodukty, produkty gotowe oraz opakowania je zawierające powinny być przetrzymywane w warunkach wykluczających ich zanieczyszczenie i nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z posadzkami lub podłożem.

4. Krajalnice, pojemniki, taśmy transmisyjne, piły i noże mające bezpośredni kontakt z materiałem surowym, półproduktem lub produktem gotowym powinny być wykonane z materiałów nieulegających korozji, łatwych do mycia i odkażania.

5. Odkażanie narzędzi, urządzeń i sprzętu przeprowadza się przy użyciu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi o temperaturze nie niższej niż 82 °C lub w inny sposób wskazany przez powiatowego lekarza weterynarii.

6. W pomieszczeniach produkcyjnych nie używa się środków transportu o napędzie spalinowym.

7. Niedopuszczalne jest wprowadzanie oraz utrzymywanie zwierząt na terenie zakładu przetwórstwa.

§ 26. 1. Środki myjące i dezynfekcyjne przechowuje się w oddzielnym pomieszczeniu lub miejscu zabezpieczonym przed dostępem osób nieupoważnionych.

2. Środki myjące i dezynfekcyjne stosuje się zgodnie z instrukcjami producenta, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie i uszkodzenie urządzeń, materiału surowego i produktów gotowych.

3. Po użyciu środków myjących i dezynfekcyjnych narzędzia, urządzenia i sprzęt płucze się dokładnie wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi; zabiegu tego nie stosuje się w przypadku środków, które nie wymagają spłukania.

4. Środki czyszczące i przeznaczone do konserwacji urządzeń i sprzętu przechowuje się w oddzielnym pomieszczeniu lub szafce.

5. Środki do zwalczania szkodników i inne preparaty biobójcze przechowuje się w zamykanych pomieszczeniach lub szafkach, a ich użycie nie powinno stwarzać zagrożenia zanieczyszczenia produktów mięsnych lub innych produktów pochodzenia zwierzęcego.

§ 27. 1. W zakładzie przetwórstwa rozdziela się strefy materiału surowego, półproduktu i produktu gotowego.

2. Materiał surowy i półprodukty nie powinny mieć kontaktu z produktami gotowymi.

3. Opakowanych materiałów surowych i produktów gotowych nie przechowuje się razem z materiałem surowym i produktami gotowymi nieopakowanymi.

§ 28. 1. W pomieszczeniach rozbioru mięsa, plasterkowania i peklowania temperatura nie powinna przekraczać 12 °C; jeżeli to konieczne, pomieszczenia te wyposaża się w urządzenia klimatyzacyjne.

2. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do pomieszczeń zakładów przetwórstwa o małej zdolności produkcyjnej oraz w przypadku, gdy jest to uzasadnione ze względów technologicznych, a powiatowy lekarz weterynarii wyrazi na to zgodę.

§ 29. 1. Osoby zatrudnione w zakładzie przetwórstwa, których rodzaj pracy wymaga kontaktu z materiałem surowym, półproduktami lub produktami gotowymi, powinny używać czystej odzieży roboczej w jasnym kolorze, a także obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.

2. Odzież roboczą zmienia się codziennie lub w przypadku jej zabrudzenia.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1, powinny:

1) myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu;

2) nie nosić biżuterii i zegarków podczas pracy;

3) skaleczenia lub otarcia skóry rąk zabezpieczać wodoodpornym opatrunkiem.

4. Palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, plucie, jedzenie i picie jest dopuszczalne wyłącznie w miejscach do tego wyznaczonych.

5. Stan zdrowia osób, o których mowa w ust. 1, jest określony w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach, a kwalifikacje tych osób w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji — w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Rozdział 6

Dodatkowe wymagania weterynaryjne dla zakładów przetwórstwa produkujących konserwy mięsne i kulinarne potrawy mięsne

§ 30. 1. Zakłady przetwórstwa produkujące konserwy mięsne pasteryzowane lub sterylizowane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach wyposaża się dodatkowo w urządzenia:

1) transportujące puste pojemniki do pomieszczeń produkcyjnych;

2) do mechanicznego mycia i odkażania pojemników, przed ich napełnieniem, w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi o temperaturze 82 °C;

3) do badania podwójnej zakładki hermetycznie zamkniętych pojemników.

2. W zakładach, o których mowa w ust. 1, powinno być:

1) pomieszczenie, wydzielone miejsce lub urządzenie do chłodzenia i suszenia hermetycznie zamkniętych pojemników po obróbce cieplnej;

2) odpowiednie do wielkości produkcji pomieszczenie do przeprowadzania prób termostatowych, w którym powinny znajdować się termometr rtęciowy, termograf oraz wentylator.

3. Do sterylizacji lub pasteryzacji hermetycznie zamkniętych pojemników stosuje się urządzenia wyposażone w:

1) manometr legalizowany nie rzadziej niż co 12 miesięcy;

2) termometr z podziałką o dokładności do 0,5 °C, przy czym 1 cm tej podziałki nie może odpowiadać więcej niż 4 °C; wyniki pomiaru dokonywanego przy użyciu tego termometru powinny być porównywane nie rzadziej niż co 6 miesięcy z wynikami pomiaru dokonywanego przy użyciu termometru legalizowanego;

3) przyrządy do automatycznej rejestracji czasu i temperatury procesów pasteryzacji lub sterylizacji konserw, legalizowane nie rzadziej niż co 12 miesięcy.

4. Proces sterylizacji lub pasteryzacji uznaje się za prawidłowy, jeżeli na wykresie temperatury (wskaźnik obróbki cieplnej) amplituda nie przekracza 1 °C.

§ 31. 1. Podmiot prowadzący zakład przetwórstwa, o którym mowa w § 30, przeprowadza regularne badanie produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach w celu:

1) ustalenia, czy zastosowany czas i temperatura obróbki cieplnej hermetycznie zamkniętych pojemników, przeznaczonych do przechowywania w temperaturze otoczenia, były wystarczające do eliminacji lub inaktywacji chorobotwórczych mikroorganizmów lub ich przetrwalników;

2) sprawdzenia szczelności hermetycznie zamkniętych pojemników.

2. W przypadku produktów mięsnych umieszczonych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach poddanych sterylizacji w celu sprawdzenia ich szczelności wykonuje się kolejno:

1) wzrokową kontrolę hermetycznie zamkniętych pojemników po ich napełnieniu i zamknięciu oraz po obróbce cieplnej;

2) badanie parametrów podwójnej zakładki;

3) badania mikrobiologiczne, które przeprowadza się w laboratorium znajdującym się na terenie zakładu przetwórstwa lub w zatwierdzonym laboratorium;

4) próby termostatowe:

a) w temperaturze nie niższej niż 37 °C — przez 7 dni albo

b) w temperaturze nie niższej niż 35 °C — przez 10 dni, albo

c) przy innej korelacji czasu i temperatury, uzgodnionej z powiatowym lekarzem weterynarii, jeżeli jest to uzasadnione technologicznie.

3. W przypadku produktów mięsnych umieszczonych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach poddanych pasteryzacji w celu sprawdzenia ich szczelności wykonuje się kolejno:

1) czynności, o których mowa w ust. 2 pkt 1—3;

2) próby termostatowe w temperaturze nie niższej niż 37 °C przez 3 dni lub przy innej korelacji czasu i temperatury, uzgodnionej z powiatowym lekarzem weterynarii, jeżeli jest to uzasadnione technologicznie.

4. W pomieszczeniu, w którym dokonuje się obróbki cieplnej hermetycznie zamkniętych pojemników, parametry tej obróbki, w tym czas i temperaturę, umieszcza się na tablicy informacyjnej w sposób trwały i widoczny. W pomieszczeniu tym powinien znajdować się również zegar.

5. Woda stosowana do chłodzenia hermetycznie zamkniętych pojemników powinna być chlorowana, a czas chłodzenia powinien być wystarczający do osiągnięcia temperatury nieprzekraczającej 38 °C w centrum geometrycznym hermetycznie zamkniętego pojemnika.

6. Wodę, o której mowa w ust. 5, bada się chemicznie po każdym cyklu chłodzenia.

7. Urządzenie do chlorowania powinno być zaopatrzone w wizualny lub akustyczny system sygnalizujący zaburzenia w dostawie chloru, przy czym po 20 minutach chłodzenia zawartość chloru w wodzie nie powinna być mniejsza niż 0,5 ppm.

8. Woda, o której mowa w ust. 5, po zakończeniu chłodzenia może być powtórnie użyta wyłącznie do tego celu w obiegu zamkniętym, po poddaniu zabiegom uzdatniającym, zapobiegającym skażeniu produktów mięsnych i zagrożeniu dla zdrowia publicznego.

§ 32. W zakładach przetwórstwa, o których mowa w § 30, wykonuje się dodatkowo następujące czynności:

1) hermetycznie zamknięte pojemniki po obróbce cieplnej umieszcza się w urządzeniu lub pomieszczeniu zapewniającym szybkie usunięcie wilgoci z powierzchni pojemników; dalszej obróbce poddaje się wyłącznie suche pojemniki;

2) odrzuca się pojemniki wykazujące bombaż, a z partii produkcyjnej, z której one pochodzą, pobiera się dwukrotnie więcej próbek do badań i prób termostatowych;

3) odrzuca się pojemniki zniszczone, źle wykonane i brudne, chyba że zostaną oczyszczone wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, odkażone przy użyciu urządzenia, o którym mowa w § 30 ust. 1 pkt 2, i osuszone bezpośrednio przed napełnieniem;

4) po hermetycznym zamknięciu i przed włożeniem do autoklawu pojemniki myje się w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi, o temperaturze zapewniającej usunięcie tłuszczu, jeżeli jest to konieczne;

5) po obróbce cieplnej pojemniki chłodzi się w wodzie spełniającej wymagania określone w § 31 ust. 5—7;

6) transport i przekładanie pojemników przed i po obróbce cieplnej przeprowadza się w sposób zapobiegający ich uszkodzeniu i zanieczyszczeniu;

7) prowadzi się dokumentację parametrów produkcji, w tym czasu i temperatury obróbki cieplnej, zawierającą także określenie wielkości pojemników użytych do tej produkcji.

§ 33. 1. Zakłady przetwórstwa produkujące kulinarne potrawy mięsne powinny spełniać wymagania, o których mowa w rozdziałach 4 i 5.

2. Przygotowywanie i pakowanie kulinarnych potraw mięsnych może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, jeżeli czynności te są wykonywane w innym czasie i każda z tych czynności jest poprzedzona myciem i odkażaniem pomieszczeń.

§ 34. 1. Produkty mięsne wchodzące w skład kulinarnych potraw mięsnych bezpośrednio po obróbce cieplnej powinny być:

1) wymieszane z innymi składnikami kulinarnej potrawy mięsnej w jak najkrótszym czasie; czas utrzymywania kulinarnej potrawy mięsnej w przedziale temperatur 10—60 °C nie powinien przekroczyć 2 godzin albo

2) schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 10 °C, a następnie wymieszane z innymi składnikami kulinarnej potrawy mięsnej.

2. Potrawy wytworzone w wyniku zastosowania jednego ze sposobów, o których mowa w ust. 1, schładza się do temperatury nieprzekraczającej 10 °C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na schładzanie do innej temperatury, jeżeli jest to uzasadnione technologicznie, a otrzymany produkt nie stanowi zagrożenia dla zdrowia publicznego.

3. Potrawy przeznaczone do mrożenia zamraża się bezpośrednio po schłodzeniu.

Rozdział 7

Sposób znakowania i pakowania produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego

§ 35. Znakowanie, etykietowanie oraz umieszczanie w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych odbywa się w zakładzie przetwórstwa lub zakładzie przepakowania w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu.

§ 36. 1. Produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego znakuje się podczas produkcji lub po ich wyprodukowaniu, w sposób czytelny i trwały w widocznym miejscu.

2. Znakowanie, o którym mowa w ust. 1, polega na naniesieniu znaku weterynaryjnego bezpośrednio na produkty mięsne lub inne produkty pochodzenia zwierzęcego, a w przypadku gdy produkty te są umieszczone w opakowaniu jednostkowym — na to opakowanie lub etykietę.

3. W przypadku gdy jednostkową porcję sprzedaży stanowią produkty mięsne, które są jednocześnie w opakowaniu jednostkowym i opakowaniu zbiorczym, wystarczające jest oznakowanie opakowania zbiorczego, zaś gdy produkty mięsne oznakowane znakiem weterynaryjnym są umieszczane w opakowaniu transportowym, znakuje się również to opakowanie.

4. Znaku weterynaryjnego nie umieszcza się:

1) na opakowaniu zbiorczym, jeżeli jest na opakowaniu zewnętrznym jednostkowej porcji sprzedaży;

2) jeżeli produkty mięsne są przesyłane do innego zatwierdzonego zakładu przetwórstwa w celu dalszego przetworzenia lub umieszczenia w opakowaniach jednostkowych, przy czym:

   a) przesyłka jest oznakowana znakiem weterynaryjnym zatwierdzonego zakładu przetwórstwa, w widocznym miejscu na powierzchni zewnętrznej, ze wskazaniem miejsca przeznaczenia,

   b) zakład przetwórstwa otrzymujący przesyłkę przechowuje dokumenty dołączone do przesyłki przez okres, o którym mowa w § 14 pkt 1 lit. c, a produkty mięsne w dużych opakowaniach zbiorczych przeznaczone do sprzedaży bez dalszego przetwarzania i umieszczania w opakowaniach jednostkowych powinny być oznakowane znakiem weterynaryjnym;

3) jeżeli nieopakowane produkty mięsne są sprzedawane hurtowo sprzedawcy detalicznemu, przy czym:

   a) znak weterynaryjny jest umieszczony na opakowaniu transportowym,

   b) w zakładzie przechowuje się dokumenty dołączone do przesyłki przez okres, o którym mowa w § 14 pkt 1 lit. c.

5. Znak weterynaryjny ma kształt owalny oraz zawiera:

1) w górnej części — litery PL;

2) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu przetwórstwa lub zakładu przepakowania;

3) w dolnej części — litery EWG.

6. Dopuszcza się umieszczanie na rynku produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego oznakowanych znakiem weterynaryjnym owalnym zawierającym informacje określone w przepisach Unii Europejskiej[11)].

7. Znak weterynaryjny umieszcza się w taki sposób, aby otwarcie opakowania powodowało jego zniszczenie, z wyłączeniem przypadków gdy podczas otwierania ulega zniszczeniu całe opakowanie. W przypadku produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, znak weterynaryjny umieszcza się na pojemniku w sposób uniemożliwiający jego usunięcie.

8. Jeżeli produkt mięsny zawiera inne środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego, w tym ryby, produkty mleczne lub produkty z jaj, na produkcie mięsnym umieszcza się jeden znak weterynaryjny.

9. Wymiary znaku weterynaryjnego, o którym mowa w ust. 2, nanoszonego na:

1) produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego albo na zawierające te produkty opakowania jednostkowe uzależnia się od wielkości i rodzaju opakowań znakowanych produktów mięsnych;

2) opakowania zbiorcze zawierające produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego wynoszą: szerokość 6,5 cm, wysokość 4,5 cm, przy czym wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm, a liter 0,8 cm.

10. Znak weterynaryjny może być także umieszczony na płytce trwale przytwierdzonej do produktu mięsnego i innego produktu pochodzenia zwierzęcego, wykonanej z materiału odpornego na działanie temperatury i uszkodzenia mechaniczne.

11. W przypadku zakładów przetwórstwa produkujących produkty zawierające w swym składzie inne środki spożywcze oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych, spełniających wymagania rozporządzenia, w znaku, o którym mowa w ust. 5, przed weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym umieszcza się cyfrę 8, a po niej myślnik.

12. Produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego pochodzące z zakładów, które uzyskały odstępstwa w stosowaniu niektórych organizacyjnych, technicznych i technologicznych wymagań weterynaryjnych wymaganych przy produkcji produktów mięsnych lub innych produktów pochodzenia zwierzęcego, znakuje się znakiem weterynaryjnym kwadratowym, zawierającym:

[11)] Rozdział VI załącznika B dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 026 z 31.01.1977).

1) w górnej części — litery PL;

2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny;

3) w dolnej części — napis NA RYNEK KRAJOWY.

13. W przypadku gdy do produkcji użyto materiału surowego pochodzącego z niezatwierdzonych rzeźni lub zakładów rozbioru mięsa, na produktach mięsnych oraz innych produktach pochodzenia zwierzęcego umieszcza się znak weterynaryjny okrągły o średnicy 3 cm lub mniejszy, w zależności od wielkości produktu lub rodzaju opakowania, zawierający:

1) w górnej części — litery PL;

2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny;

3) w dolnej części — litery IW.

§ 37. Etykiety umieszczane na produktach mięsnych powinny zawierać informacje:

1) dotyczące gatunku zwierząt, z których uzyskano produkt mięsny;

2) umożliwiające identyfikację partii produkcyjnej produktów mięsnych o tym samym stopniu zagrożenia, które wyprodukowano w podobnych warunkach technologicznych;

3) o dacie wyprodukowania produktu mięsnego, zapisanej przy użyciu cyfr;

4) o zawartości białka lub skrobi w produkcie mięsnym;

5) o warunkach, w jakich produkty mięsne powinny być przechowywane i oferowane do sprzedaży.

§ 38. Opakowania jednostkowe i zbiorcze:

1) powinny:

a) być wytrzymałe,

b) spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia;

2) w przypadku produktów mięsnych nie powinny być ponownie użyte, chyba że są wykonane ze szkła, gliny lub plastiku i przed użyciem zostały dokładnie oczyszczone i odkażone;

3) przechowuje się w warunkach higienicznych.

§ 39. Dopuszcza się produkcję i umieszczanie produktów mięsnych w opakowaniach zbiorczych w tym samym pomieszczeniu, jeżeli są spełnione następujące wymagania:

1) powierzchnia i wyposażenie tego pomieszczenia zapewniają higieniczne przeprowadzenie czynności;

2) opakowania jednostkowe i zbiorcze niezwłocznie po wytworzeniu umieszcza się w zapieczętowanym opakowaniu ochronnym, zabezpieczonym przed uszkodzeniem w czasie transportu i przechowywanym w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu;

3) pomieszczenia do przechowywania opakowań są wolne od kurzu i szkodników oraz oddzielone od pomieszczeń zawierających substancje mogące skazić produkty mięsne;

4) opakowania przechowuje się w sposób uniemożliwiający ich bezpośredni kontakt z posadzkami lub podłożem;

5) przed i po umieszczeniu opakowań w pomieszczeniach do tego przewidzianych wszystkie czynności z nimi związane przeprowadza się w sposób higieniczny;

6) opakowań zbiorczych używa się niezwłocznie po ich dostarczeniu do pomieszczenia, w którym odbywa się pakowanie, a po zapakowaniu produkty mięsne umieszcza się w pomieszczeniach przeznaczonych do ich przechowywania;

7) osoby zatrudnione w zakładzie mające kontakt z nieopakowanym mięsem, półproduktami, mięsem mielonym, surowymi wyrobami mięsnymi i produktami mięsnymi nie powinny mieć kontaktu z opakowaniami zbiorczymi.

Rozdział 8

Wymagania weterynaryjne przy przechowywaniu i transporcie

§ 40. 1. Produkty mięsne przechowuje się w sposób przewidziany dla danego rodzaju produktu mięsnego.

2. Produkty mięsne, które podczas przechowywania wymagają chłodzenia, przechowuje się w warunkach chłodniczych w magazynie znajdującym się w zakładzie przetwórstwa lub w zatwierdzonej chłodni składowej, w temperaturze określonej na etykiecie produktu mięsnego.

3. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na przechowywanie produktów mięsnych, które nie wymagają chłodzenia, w magazynach innych niż te, o których mowa w ust. 2, jeżeli posiadają konstrukcję trwałą oraz są łatwe do mycia i odkażania.

4. Produkty mięsne oznakowane znakiem weterynaryjnym określonym w § 36 ust. 5 przechowuje się w innym pomieszczeniu niż produkty nieoznakowane tym znakiem.

§ 41. Produkty mięsne transportuje się:

1) w temperaturze przewidzianej dla danego rodzaju produktu mięsnego;

2) w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie lub uszkodzenie, biorąc pod uwagę czas i środki transportu oraz warunki klimatyczne.

§ 42. Opakowania transportowe i środki transportu, którymi są przewożone produkty mięsne, czyści się i odkaża przed każdym ich użyciem.

Rozdział 9

Szczegółowe wymagania weterynaryjne przy produkcji innych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych i nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi

§ 43. 1. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego umieszcza się na rynku, jeżeli materiał surowy użyty do ich produkcji pochodzi z zatwierdzonych zakładów.

2. Produkty nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi wytwarza się w zakładzie przetwórstwa, jeżeli są spełnione następujące wymagania:

1) materiały surowe niezdatne do spożycia przez ludzi przechowuje się w oddzielnym pomieszczeniu lub w wydzielonym miejscu;

2) materiały surowe niezdatne do spożycia przez ludzi przetwarza się w oddzielnych pomieszczeniach, przy użyciu urządzeń i sprzętu przeznaczonego wyłącznie do tego celu;

3) produkty końcowe nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, odpowiednio oznakowane, przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach lub kontenerach.

§ 44. Zakłady przetwórstwa produkujące inne produkty pochodzenia zwierzęcego, wymienione w § 3 pkt 2 lit. a—c, oprócz spełniania wymagań określonych w rozdziałach 4 i 5, powinny dodatkowo posiadać:

1) magazyn do przechowywania materiału surowego w temperaturze nieprzekraczającej 7 °C, z zastrzeżeniem § 46;

2) pomieszczenie lub wydzielone miejsce, w którym odbywa się przyjmowanie materiału surowego, o konstrukcji umożliwiającej wzrokową kontrolę tego materiału;

3) urządzenia do rozdrabniania materiału surowego, jeżeli rozdrabnianie jest wykonywane w tym zakładzie;

4) urządzenia do wytapiania materiału surowego;

5) pojemniki do przechowywania tłuszczu w stanie ciekłym;

6) urządzenia do uplastyczniania i krystalizacji tłuszczu ciekłego, chyba że w zakładzie przetwórstwa produkuje się wyłącznie tłuszcz w stanie ciekłym;

7) pomieszczenie do wysyłania produktów końcowych, chyba że wytopiony tłuszcz zwierzęcy jest wysyłany w stanie ciekłym w pojemnikach;

8) wodoszczelne pojemniki do przechowywania materiału surowego nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi;

9) urządzenia do przygotowywania produktów zawierających oczyszczony tłuszcz zwierzęcy i inne środki spożywcze lub przyprawy, jeżeli odbywa się to w tym zakładzie;

10) urządzenia zapewniające higieniczną produkcję, umieszczanie w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych oraz przechowywanie skwarek, jeżeli odbywa się to w tym zakładzie.

§ 45. 1. W zakładach przetwórstwa, o których mowa w § 44, powinny być spełnione następujące wymagania:

1) materiał surowy użyty do produkcji powinien pochodzić od zwierząt, które w badaniu przedubojowym zostały uznane za nadające się do uboju, a ich mięso w badaniu poubojowym zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi;

2) materiał surowy zdatny do spożycia przez ludzi zawierający tkankę tłuszczową oraz kości nie powinien zawierać krwi, zanieczyszczeń, wykazywać oznak zepsucia oraz powinien być otrzymany w sposób higieniczny;

3) do produkcji oczyszczonego tłuszczu zwierzęcego używa się wyłącznie tkanki tłuszczowej i kości pozyskanych w rzeźni, zakładach rozbioru mięsa i zakładach przetwórstwa, transportowanych i przechowywanych do czasu wytopienia w temperaturze nieprzekraczającej 7 °C;

4) środki transportu i pojemniki do przechowywania materiału surowego powinny posiadać gładkie powierzchnie wewnętrzne, łatwe do czyszczenia, mycia i odkażania, a także zapewniać utrzymanie podczas transportu wymaganej dla danego materiału temperatury;

5) materiał surowy przed wytopieniem poddaje się sprawdzeniu, w celu ustalenia i usunięcia materiału surowego niezdatnego do spożycia przez ludzi;

6) materiał surowy topi się przy użyciu wysokiej temperatury, ciśnienia lub w inny sposób, a następnie oddziela tłuszcz przez zlewanie, odwirowywanie, filtrację lub w inny sposób.

2. Niedopuszczalne jest użycie rozpuszczalników przy wytapianiu, o którym mowa w ust. 1 pkt 6.

§ 46. Przepisu § 45 ust. 1 pkt 3 nie stosuje się, jeżeli:

1) materiał surowy jest topiony nie później niż przed upływem 12 godzin od czasu jego pozyskania;

2) materiał surowy, używany do przygotowania topionego tłuszczu zwierzęcego, jest właściwie opakowany i przechowywany w higienicznych warunkach w punkcie sprzedaży detalicznej lub w pomieszczeniach do niego przyległych oraz gdy rozbiór i przechowywanie mięsa, w tym mięsa drobiowego, odbywa się w zakresie sprzedaży bezpośredniej, z tym że w przypadku, gdy materiał surowy jest pozyskiwany z zakładu rozbioru mięsa każdego dnia produkcji, powinno być spełnione wymaganie określone w pkt 1 oraz wymagania dotyczące temperatury określone w § 45 ust. 1 pkt 3, a jeżeli materiał surowy nie jest pozyskiwany w zakładzie rozbioru mięsa każdego dnia produkcji, powinien zostać schłodzony niezwłocznie po uzyskaniu.

§ 47. 1. Tłuszcz zwierzęcy uzyskany w sposób określony w § 45 ust. 1 pkt 1—3, 5 i 6 oczyszcza się.

2. Oczyszczanie, o którym mowa w ust. 1, przeprowadza się w tym samym lub innym zakładzie przetwórstwa, jeżeli tłuszcz spełnia wymagania określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 48. Skwarki przeznaczone do spożycia przez ludzi przechowuje się:

1) jeżeli temperatura topienia jest niższa lub równa 70 °C — w temperaturze niższej niż 7 °C nie dłużej niż 24 godziny lub w temperaturze niższej lub równej -18 °C;

2) jeżeli temperatura topienia jest wyższa niż 70 °C, a stosunek masy tłuszczu do zawartej w nim wody jest większy lub równy 10 % — w temperaturze niższej niż 7 °C nie dłużej niż 48 godzin lub w temperaturze niższej lub równej -18 °C;

3) jeżeli temperatura topienia jest wyższa niż 70 °C, a stosunek masy tłuszczu do zawartej w nim wody jest mniejszy niż 10 % — w temperaturze otoczenia.

§ 49. Zakłady przetwórstwa produkujące inne produkty pochodzenia zwierzęcego wymienione w § 3 pkt 2 lit. d, oprócz wymagań weterynaryjnych określonych w rozdziałach 4 i 5, powinny dodatkowo spełniać następujące wymagania:

1) materiał surowy użyty do produkcji powinien pochodzić od zwierząt, które w badaniu przedubojowym zostały uznane za nadające się do uboju, a ich mięso w badaniu poubojowym zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi;

2) materiał surowy transportuje się z rzeźni zgodnie z wymaganiami higienicznymi, a jeżeli to konieczne — w warunkach chłodniczych, przy czym środki transportu powinny mieć gładkie powierzchnie wewnętrzne, łatwe do czyszczenia, mycia i odkażania, a także zapewniać utrzymanie wymaganej dla danego materiału temperatury;

3) produkty, które nie mogą być przechowywane w temperaturze pokojowej, przechowuje się w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu, produkty, które nie są solone ani suszone, powinny być przechowywane w temperaturze niższej niż 3 °C;

4) umieszczanie produktów w opakowaniach jednostkowych i opakowaniach zbiorczych odbywa się w sposób higieniczny w pomieszczeniu lub miejscu do tego wydzielonym;

5) opakowania jednostkowe i zbiorcze przechowuje się w miejscu przeznaczonym do tego celu.

§ 50. 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 29 czerwca 2004 r. (poz. 1673)

Załącznik nr 1

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH[1]

Państwo wywozu: ..... Nr[2] .....

Ministerstwo: .....

Departament: .....

Adnotacje[2]: .....

I. Identyfikacja produktów mięsnych

Produkty mięsne wytworzone z mięsa z: .....
(gatunek zwierząt)

Rodzaj produktów mięsnych[3]: .....

Rodzaj opakowania: .....

Ilość opakowań jednostkowych: .....

Temperatura przechowywania i transportu[3]: .....

Dopuszczalny czas przechowywania[4]: .....

Waga netto: .....

II. Produkty mięsne pochodzące z

Adres(y) i weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonego(ych) zakładu(ów) przetwórstwa:

.....

.....

.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów mięsnych

z: .....
(miejsce załadunku)

do: .....
(państwo przeznaczenia)

Za pomocą następującego środka transportu[5]: .....

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że produkty mięsne opisane powyżej:
a) zostały wytworzone ze świeżego mięsa lub produktów mięsnych w warunkach określonych w dyrektywie 77/99/EWG[6];
b) zostały przygotowane z mięsa od gatunków zwierząt innych niż określone w art. 2 lit. d dyrektywy 77/99/EWG[6];
c) są przeznaczone do Republiki Greckiej[6].

V. Jeżeli jest to konieczne

W przypadku wyładowywania lub przeładowywania w zatwierdzonym zakładzie lub zatwierdzonej chłodni należy wskazać:

a) miejsce wyładowywania i przeładowywania (adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny):

.....

.....

.....

b) środek transportu[7]:

.....

.....

.....

Sporządzono w ....., dnia .....
(miejsce) (data)

Pieczęć

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii
— nazwisko literami drukowanymi)

---

[1] W rozumieniu art. 2 dyrektywy Rady 77/99/EWG.
[2] Nieobowiązkowe.
[3] Zaznaczyć użycie promieniowania jonizującego do celów medycznych, a w przypadku produktów mięsnych, które zostały pozyskane ze świeżego mięsa niebędącego przedmiotem handlu, poddanego obróbce cieplnej, informację — „poddane obróbce zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. a dyrektywy Rady 80/215/EWG" lub „poddane obróbce zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. b dyrektywy Rady 80/215/EWG".
[4] Wypełnić, jeżeli wskazane, zgodnie z art. 7 dyrektywy Rady 77/99/EWG.
[5] Podać numer rejestracyjny (pociągu, wagonów kolejowych i ciężarówek), numer lotu (samolotu) lub nazwę (statku).
[6] Niepotrzebne skreślić.
[7] Podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolotu) lub nazwę (statku).

Załącznik nr 2

WYMAGANIA DLA TŁUSZCZU ZWIERZĘCEGO

	Bydło			Świnie			Inne tłuszcze zwierzęce	
	tłuszcz jadalny		tłuszcz do oczyszczenia	jadalny tłuszcz wieprzowy		słonina i inne tłuszcze wieprzowe do oczyszczenia	jadalne	do oczyszczenia
	z pierwszego topienia[1]	inny		jadalny smalec[2]	inne tłuszcze			
Maksymalna zawartość FFA (m/m % kwas oleinowy)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Maksymalna zawartość nadtlenków	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Wilgoć i zanieczyszczenia	maksymalnie 0,5 %							
Zapach, smak, kolor	normalny							

[1] Wytopiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany poprzez wytapianie w niskich temperaturach świeżego tłuszczu z serca, sieci jelit, nerek i krezki bydła oraz tłuszczu po rozbiorze mięsa, z wyłączeniem materiału szczególnego ryzyka.
[2] Świeży tłuszcz uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej świń.