

1767

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 8 października 2003 r.

w sprawie warunków weterynaryjnych mających zastosowanie do niejadalnych produktów zwierzęcych oraz materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka

Na podstawie art. 5 ust. 4 oraz art. 9 ust. 10 pkt 2 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji, przechowywaniu, wprowadzaniu na rynek, przetwarzaniu, przewozie i wykorzystywaniu niejadalnych produktów zwierzęcych, stanowiących materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 czerwca 2003 r. w sprawie wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka (Dz. U. Nr 106, poz. 1001), zwanego dalej „wykazem materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka”;
- 2) szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy zgłaszaniu, zbieraniu, przekazywaniu, segregowaniu, oznakowaniu, przetwarzaniu i postępowaniu z materiałami niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka, zwanymi dalej odpowiednio „materiałem kategorii 1”, „materiałem kategorii 2” i „materiałem kategorii 3”.

§ 2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do:

- 1) surowej karmy w rozumieniu przepisów o ochronie zwierząt, pochodzącej ze sklepów lub pomieszczeń przylegających do punktów sprzedaży, w których rozbiór i przechowywanie mięsa są prowadzone wyłącznie w tych sklepach lub w punktach sprzedaży;
- 2) surowej karmy otrzymanej ze zwierząt poddanych ubojowi w gospodarstwie pochodzenia wykorzystywanej na potrzeby własne tego gospodarstwa;
- 3) płynnego mleka i siary usuniętych z gospodarstwa lub wykorzystywanych w gospodarstwie, z którego pochodzą;
- 4) ciał lub części tych ciał zwierząt dzikich, niepodejrzanych o zakażenie chorobami przenoszonymi się na ludzi lub zwierzęta, z wyjątkiem:

- a) ryb wyłowionych w celach handlowych,
 - b) gdy są wykorzystywane do sporządzania trofeów myśliwskich;
- 5) odpadów kuchennych, z wyjątkiem:
- a) pochodzących ze środków przewozu międzynarodowego,
 - b) przeznaczonych do skarmiania zwierząt,
 - c) przeznaczonych do wytworzenia biogazu lub kompostu;
- 6) komórek jajowych, embrionów i nasienia nieprzeznaczonych na cele hodowlane;
- 7) tranzytu niejadalnych produktów zwierzęcych drogą morską lub powietrzną.

§ 3. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) zwierzęta dzikie — inne niż zwierzęta dzikie utrzymywane przez człowieka;
- 2) zwierzęta futerkowe — zwierzęta utrzymywane w celu pozyskania futra, nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi;
- 3) producent — podmiot, którego działalność powoduje powstanie niejadalnych produktów zwierzęcych;
- 4) partia — ilość produktu wyprodukowaną w jednym zakładzie przy zastosowaniu tych samych metod przetwarzania przeznaczoną, po badaniu mikrobiologicznym, do sprzedaży;
- 5) niejadalne produkty krwiopochodne — produkty otrzymane z krwi zwierząt lub jej frakcji, w szczególności suszone, mrożone lub płynne osocze, pełną krew suszoną, suszone, mrożone lub płynne czerwone krwinki lub ich frakcje i mieszaniny, z wyjątkiem mączki z krwi zwierząt;
- 6) krew zwierząt — świeżą pełną krew zwierząt zawierającą elementy stałe i płynne;
- 7) mączka z krwi zwierząt — produkt otrzymany z krwi zwierząt poddanej obróbce termicznej, przeznaczony do spożycia przez zwierzęta lub przeznaczony na nawozy organiczne;
- 8) mączka rybna — przetworzone białko zwierzęce otrzymane ze zwierząt morskich, z wyjątkiem ssaaków morskich;
- 9) karma — karmę dla zwierząt domowych zawierającą materiał kategorii 3;

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

²⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450 i Nr 122, poz. 1144 i Nr 165, poz. 1590.

- 10) surowa karma — karmę dla zwierząt domowych, która nie została poddana procesowi konserwującemu innemu niż chłodzenie, mrożenie lub głębokie mrożenie w celu zapewnienia jej trwałości;
- 11) przetworzona karma — karmę dla zwierząt domowych, która została poddana obróbce, z wyjątkiem surowej karmy dla zwierząt domowych;
- 12) produkty do zastosowania technicznego — produkty otrzymane bezpośrednio z niejadalnych produktów zwierzęcych, przeznaczone do celów innych niż spożycie przez ludzi lub zwierzęta, w tym garbowane i obrabiane skóry, trofea myśliwskie, przetworzoną wełnę, włosie, szczecinę, pióra i ich części, surowicę koniowatych, niejadalne produkty krwiopochodne, produkty lecznicze, wyroby medyczne, kosmetyki, produkty kostne na porcelanę, żelatynę i klej, nawozy organiczne, polepszacze gleby, wytopione tłuszcze, pochodne tłuszczowe, przetworzone odchody oraz mleko i przetwory mleczne;
- 13) zakład techniczny — zakład, w którym niejadalne produkty zwierzęce są wykorzystywane do wytwarzania produktów do zastosowania technicznego;
- 14) zakład pośredni kategorii 1 lub kategorii 2 — zakład, w którym czasowo przechowuje się nieprzetworzony materiał kategorii 1 lub kategorii 2, przed przewiezieniem do miejsca przeznaczenia, oraz w którym mogą być przeprowadzane czynności wstępne, takie jak skórowanie i sekcja wraz z pobraniem prób;
- 15) zakład przetwarzający kategorii 1 — zakład, w którym przetwarza się materiał kategorii 1 przed jego ostatecznym zniszczeniem;
- 16) zakład oleochemiczny kategorii 2 — zakład, w którym przetwarza się wytopiony tłuszcz otrzymany z materiału kategorii 2;
- 17) zakład przetwarzający kategorii 2 — zakład, w którym przetwarza się materiał kategorii 2 przed jego ostatecznym zniszczeniem lub dalszym przetwarzaniem;
- 18) zakład pośredni kategorii 3 — zakład, w którym nieprzetworzony materiał kategorii 3 jest sortowany, rozbierany, schładzany, głęboko zamrażany w bloki lub przechowywany przed przewiezieniem do miejsca przeznaczenia;
- 19) zakład oleochemiczny kategorii 3 — zakład, w którym przetwarza się wytopiony tłuszcz pozyskany z materiału kategorii 3;
- 20) zakład przetwarzający kategorii 3 — zakład, w którym przetwarza się białko zwierzęce i inne produkty przetworzone, w tym niejadalne produkty krwiopochodne, wytopione tłuszcze, oleje rybne, pochodne tłuszczowe, żelatynę, białka hydrolizowane, fosforan wapnia, mleko, przetwory mleczne i siarę, które mogą być wykorzystane jako materiał paszowy;
- 21) zakład wytwarzający biogaz — zakład, w którym biologiczna degradacja produktów pochodzenia zwierzęcego odbywa się w warunkach beztlenowych;
- 22) zakład wytwarzający kompost — zakład, w którym biologiczna degradacja produktów pochodzenia zwierzęcego odbywa się w warunkach tlenowych;
- 23) zakład termicznego przekształcania — spalarnię odpadów inną niż spalarnia odpadów w rozumieniu przepisów o odpadach, w której odbywa się proces spalania polegający na termicznym przekształcaniu niejadalnych produktów zwierzęcych lub produktów powstałych w wyniku spalania niejadalnych produktów zwierzęcych;
- 24) zakład termicznego przekształcania o dużej zdolności produkcyjnej — spalarnię o zdolności spalania powyżej 50 kg niejadalnych produktów zwierzęcych na godzinę;
- 25) zakład termicznego przekształcania o małej zdolności produkcyjnej — spalarnię o zdolności spalania do 50 kg niejadalnych produktów zwierzęcych na godzinę;
- 26) współspalarnia — miejsce niszczenia niejadalnych produktów zwierzęcych lub produktów z nich otrzymanych, w którym produkty zwierzęce są spalane razem z paliwem typowym dla danej instalacji;
- 27) magazyn — obiekt inny niż zakład przetwarzający lub wytwarzający dodatki, premiksy przygotowane na bazie dodatków, mieszanki paszowe, w którym produkty przetworzone są przechowywane przed ich ostatecznym wykorzystaniem lub zniszczeniem;
- 28) treść z przewodu pokarmowego — zawartość przewodu pokarmowego ssaków i ptaków bezgrzebieniowych;
- 29) odchody — kał i mocz zwierząt gospodarskich, w tym zużytą ściółkę oraz guano, nieprzetworzone lub przetworzone w zakładach wytwarzających biogaz i kompost;
- 30) gryzaki dla psów — niegarbowane produkty dla psów, wytworzone ze skór zwierząt kopytnych lub innego materiału zwierzęcego;
- 31) kolagen — wyrób na bazie protein uzyskany z błon, skór i ścięgien zwierzęcych, a w przypadku świń, drobiu i ryb — uzyskany także z kości;
- 32) żelatyna — naturalne, rozpuszczalne białko, żelujące lub nieżelujące, pozyskane w drodze częściowej hydrolizy kolagenu wyprodukowanego z kości, skór i ścięgien zwierząt, w tym ryb i drobiu;
- 33) skwarki — zawierające białko pozostałości po wytopieniu lub częściowym oddzieleniu tłuszczu i wody;
- 34) skóry — wszelkie tkanki skórne i podskórne;

- 35) białko hydrolizowane — polipeptydy, peptydy i aminokwasy oraz ich mieszaniny, pozyskane na drodze hydrolizy niejadalnych produktów zwierzęcych;
- 36) przetworzone białko zwierzęce — białko zwierzęce otrzymane wyłącznie z materiału kategorii 3, poddanego obróbce w celu przetworzenia go w sposób umożliwiający bezpośrednio zastosowanie jako materiału paszowego lub wykorzystanie go w inny sposób w środkach żywienia zwierząt, włączając w to karmy dla zwierząt domowych, lub użycie w nawozach organicznych lub polepszaczach gleby; przy czym białko to nie zawiera niejadalnych produktów krwiopochodnych, mleka, przetworów mlecznych, siary, żelatyny, białek hydrolizowanych, fosforanów wapnia, jaj i kolagenu;
- 37) polepszacze gleby — materiały pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane do poprawienia odżywiania roślin oraz fizycznych i chemicznych właściwości gleb, a także aktywności biologicznej tych gleb, stosowane razem lub osobno, w tym również odchody, treść z przewodu pokarmowego, kompost i pozostałości po produkcji biogazu;
- 38) produkty przetworzone — niejadalne produkty zwierzęce, które zostały poddane jednej z metod przetwarzania wymienionych w rozporządzeniu;
- 39) obszar odległy — obszar ustalony przez powiatowego lekarza weterynarii, na którym ze względu na niewielką populację zwierząt i ograniczony dostęp do urzędzeń przetwarzających niejadalne produkty zwierzęce produkty te niszczy się w miejscu ich powstania;
- 40) wytopione tłuszcze — tłuszcze otrzymane z przetwarzania materiału kategorii 2 lub materiału kategorii 3;
- 41) garbowanie — utwardzanie skór przy użyciu garbników pochodzenia roślinnego, soli chromu lub innych substancji;
- 42) pióra i części piór — nieprzetworzone pióra i części piór, które nie zostały poddane działaniu pary wodnej ani innej metodzie zapewniającej zniszczenie czynników chorobotwórczych;
- 43) wełna, włosie i szczecina świńska — nieprzetworzoną odpowiednio wełnę owczą, włosie zwierząt przeżuwających i szczecinę świńską, które nie zostały:
- a) pozyskane przez garbowanie,
 - b) poddane fabrycznemu praniu,
 - c) poddane metodzie zapewniającej zniszczenie czynników chorobotwórczych.
- § 4. 1. Materiał szczególnego ryzyka:
- 1) niezwłocznie zbiera się, przewozi i znakuje;
 - 2) spala w zakładzie termicznego przekształcania albo
- 3) przetwarza w zakładzie przetwarzającym kategorii 1, przy użyciu:
 - a) jednej z metod przetwarzania lub
 - b) metody 1, wskazanej przez powiatowego lekarza weterynarii— określonych w załączniku nr 5 do rozporządzenia, w rozdziale 3; wytworzony materiał oznacza się zapachowo, jeżeli jest to technicznie możliwe, a następnie spala w zakładzie termicznego przekształcania lub współspalarni albo
 - 4) przetwarza w zakładzie przetwarzającym kategorii 1, przy użyciu metody 1 określonej w załączniku nr 5 do rozporządzenia, w rozdziale 3; wytworzony materiał oznacza się zapachowo, jeżeli jest to technicznie możliwe, a następnie zakupuje na grzebowisku zatwierdzonym zgodnie z przepisami o utrzymaniu czystości i porządku w gminie.
2. Przepisu ust. 1 pkt 4 nie stosuje się do materiału określonego w § 1 pkt 1 i 3 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka.
3. Odpady kuchenne pochodzące ze środków transportu międzynarodowego spala się w zakładzie termicznego przekształcania lub we współspalarni albo zakupuje na grzebowisku zgodnie z przepisami o utrzymaniu czystości i porządku w gminie.
4. Materiał kategorii 1 przechowuje się wyłącznie w zakładach pośrednich kategorii 1.
5. Materiał kategorii 1 segreguje się w rzeźniach, zakładach rozbioru mięsa, zakładach przetwarzających kategorii 1, z tym że kręgosłup może być usuwany w punktach sprzedaży.
6. Materiał kategorii 1 zabarwia się w sposób umożliwiający jego identyfikację również po przetworzeniu.
7. Materiał kategorii 1 usuwa się poprzez:
- 1) spalenie bez uprzedniego przetworzenia,
 - 2) spalenie po przetworzeniu;
 - 3) zakopanie na grzebowisku.
- § 5. 1. Materiał wysokiego ryzyka:
- 1) niezwłocznie zbiera się, przewozi i znakuje,
 - 2) spala w zakładzie termicznego przekształcania albo
 - 3) przetwarza w zakładzie przetwarzającym kategorii 2, przy użyciu:
 - a) jednej z metod przetwarzania lub
 - b) metody 1, wskazanej przez powiatowego lekarza weterynarii— określonych w załączniku nr 5 do rozporządzenia, w rozdziale 3; wytworzony materiał oznacza się zapachowo, jeżeli jest to technicznie możliwe, a następnie spala się w zakładzie termicznego

przekształcania lub współspalarni; w przypadku wytapianych tłuszczów przetwarza na tłuszczopochodne polepszacze gleby lub do zastosowania technicznego, innego niż użycie do produkcji kosmetyków, produktów leczniczych i wyrobów medycznych, albo przetwarza w zakładzie przetwarzającym, albo

4) przetwarza w zakładzie przetwarzającym kategorii 2, przy użyciu metody 1 określonej w załączniku nr 5 do rozporządzenia, w rozdziale 3; wytworzony materiał oznacza się zapachowo, jeżeli jest to technicznie możliwe, a następnie:

- a) wykorzystuje jako polepszacz gleby w przypadku powstałych materiałów białkowych albo
- b) przetwarza w zakładzie wytwarzającym biogaz lub kompost, albo
- c) zakupuje na grzebowisku zgodnie z przepisami o utrzymaniu czystości i porządku w gminie, albo
- d) przechowuje w silosach lub przetwarza na kompost w przypadku materiału pochodzącego z ryb;

5) odchody, treść z przewodu pokarmowego, mleko i siara, jeżeli nie zostaną uznane za stwarzające ryzyko rozprzestrzenienia choroby zakaźnej:

- a) wykorzystuje się jako nieprzetworzony surowiec w zakładzie wytwarzającym biogaz lub kompost lub poddaje obróbce w zakładzie technicznym albo
- b) wykorzystuje się po przetworzeniu w zakładzie wytwarzającym biogaz lub kompost, albo
- c) zakupuje na grzebowisku.

2. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do sporządzania trofeów myśliwskich z ciał zwierząt dzikich lub ich części, niepodjętych o zakażenie chorobami przenoszonymi się na ludzi lub zwierzęta.

3. Materiały kategorii 2, inne niż odchody, przechowuje się wyłącznie w zakładach pośrednich kategorii 2.

§ 6. 1. Materiał niskiego ryzyka:

- 1) niezwłocznie zbiera się, przewozi i znakuje,
- 2) spala w zakładzie termicznego przekształcania albo
- 3) przetwarza w zakładzie przetwarzającym kategorii 3, przy użyciu jednej z metod przetwarzania; wytworzony materiał oznacza się zapachowo, jeżeli jest to technicznie możliwe, a następnie spala się w zakładzie termicznego przekształcania lub współspalarni lub zakupuje na grzebowisku, albo
- 4) przetwarza w zakładzie przetwarzającym kategorii 3, albo
- 5) przetwarza w zakładzie technicznym, albo
- 6) wykorzystuje jako surowiec w zakładzie produkującym karmy dla zwierząt domowych, albo

7) przetwarza w zakładzie wytwarzającym biogaz lub kompost;

8) przechowuje w silosach lub przetwarza na kompost, w przypadku materiału pochodzącego z ryb.

2. Materiał kategorii 3 przechowuje się wyłącznie w zakładach pośrednich kategorii 3.

§ 7. Warunki weterynaryjne wymagane przy zbieraniu i przewozie niejadalnych produktów zwierzęcych oraz produktów z nich otrzymanych są określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 8. Warunki weterynaryjne wymagane przy przetwarzaniu materiału kategorii 1, kategorii 2 i kategorii 3 oraz metody przetwarzania tych materiałów są określone w załączniku nr 5 do rozporządzenia.

§ 9. 1. Niejadalne produkty zwierzęce oraz produkty z nich otrzymane, wprowadzane na rynek, zaopatruje się w dokument służący identyfikacji tych produktów, zwany dalej „dokumentem handlowym”, wystawiony przez podmiot wprowadzający produkty na rynek, a pochodzące z importu produkty zwierzęce oraz produkty z nich otrzymane zaopatruje się ponadto w świadectwo zdrowia, wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii kraju pochodzenia.

2. Dokument handlowy oraz świadectwo zdrowia nie są wymagane w przypadku sprzedaży detalicznej niejadalnych produktów zwierzęcych oraz produktów z nich otrzymanych.

3. Dokument handlowy, z zastrzeżeniem § 26 i 29 ust. 2, zawiera:

- 1) datę wysyłki materiału;
- 2) opis materiału, oznaczenie kategorii materiału, numer identyfikacyjny zwierzęcia, od którego pochodzi materiał;
- 3) określenie gatunku zwierząt w przypadku materiału kategorii 3 i produktów z niego otrzymanych, przeznaczonych do zastosowania jako materiały paszowe;
- 4) ilość materiału;
- 5) miejsce pochodzenia materiału;
- 6) imię i nazwisko lub nazwę (firmę) oraz adres lub siedzibę podmiotu przewożącego materiał;
- 7) imię i nazwisko lub nazwę (firmę) oraz adres lub siedzibę podmiotu przyjmującego materiał oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;
- 8) weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu pochodzenia, rodzaj i metody przetworzenia — jeżeli dotyczy.

4. Dokument handlowy sporządza się w trzech egzemplarzach, przy czym oryginał dołącza się do przesyłki przewożonej do miejsca przeznaczenia, gdzie jest przechowywany przez podmiot przyjmujący, jedną ko-

pię przechowuje producent, a drugą — podmiot przewożący.

5. Dokument handlowy przechowuje się przez dwa lata od dnia jego wystawienia.

6. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do odchodów przewożonych pomiędzy dwoma punktami znajdującymi się w tym samym gospodarstwie lub pomiędzy gospodarstwami.

7. Wzory świadectw zdrowia dla przywożonych niejadalnych produktów zwierzęcych są określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 6 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej, zwanej dalej „ustawą”.

§ 10. 1. Podmiot wysyłający, przewożący oraz przyjmujący niejadalne produkty zwierzęce oraz produkty z nich otrzymane, wprowadzane na rynek, gromadzi dokumentację dotyczącą tych produktów.

2. Dokumentacja, o której mowa w ust. 1, zawiera:

- 1) opis produktu, oznaczenie kategorii materiału, numer identyfikacyjny zwierzęcia z lub od którego pochodzi produkt;
- 2) określenie gatunku zwierząt, w przypadku materiału kategorii 3 i produktów z niego otrzymanych, przeznaczonych do zastosowania jako materiały paszowe;
- 3) datę wysyłki, ilość i miejsce pochodzenia produktu, w przypadku dokumentacji gromadzonej przez podmiot wysyłający niejadalne produkty zwierzęce oraz produkty z nich pochodzące;
- 4) datę wysyłki, miejsce pochodzenia, nazwę i adres podmiotu przyjmującego produkt oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, w przypadku dokumentacji gromadzonej przez podmiot przewożący niejadalne produkty zwierzęce oraz produkty z nich otrzymane;
- 5) datę przyjęcia, ilość produktu, nazwę i adres podmiotu przewożącego produkt, w przypadku dokumentacji gromadzonej przez podmiot przyjmujący niejadalne produkty zwierzęce oraz produkty z nich otrzymane.

3. Dokumentację przechowuje się przez dwa lata od dnia jej sporządzenia.

4. Dokumentacja może być gromadzona i utrwalona w formie elektronicznych nośników informacji.

5. Przepisu ust. 1 nie stosuje się przy przewozie odchodów pomiędzy dwoma punktami znajdującymi się w tym samym gospodarstwie lub pomiędzy gospodarstwami.

§ 11. Przetworzone białko zwierzęce, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzi z państw wymienionych w obwieszczeniu wydanym przez Głównego Lekarza Weterynarii na podstawie art. 11 ustawy, zwanego dalej „obwieszczeniem Głównego Lekarza Weterynarii”;
- 2) zostało wyprodukowane zgodnie z warunkami weterynaryjnymi określonymi w rozporządzeniu;
- 3) próby pobrane z partii materiału przy przywozie spełniały warunki określone w załączniku nr 7 do rozporządzenia, w rozdziale 2; wyniki badań przechowuje się przez dwa lata od dnia pobrania próbek;
- 4) zostało zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

§ 12. Olej rybny, żelatynę, białka hydrolizowane oraz fosforan dwu- i trójwapniowy, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;
- 2) zostały wyprodukowane zgodnie z warunkami weterynaryjnymi określonymi w rozporządzeniu;
- 3) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

§ 13. Wytapiane tłuszcze, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;
- 2) zostały wyprodukowane zgodnie z warunkami weterynaryjnymi określonymi w rozporządzeniu;
- 3) są w całości lub częściowo pozyskane z surowca wieprzowego i pochodzą z kraju lub części obszaru kraju, na którym nie wystąpiły przypadki pryszczycy w okresie ostatnich 24 miesięcy oraz przypadki klasycznego pomoru świń i afrykańskiego pomoru świń w okresie ostatnich 12 miesięcy;
- 4) są w całości lub częściowo pozyskane z surowca drobiowego i pochodzą z kraju lub części obszaru kraju, na którym nie wystąpiły przypadki choroby Newcastle (rzekomego pomoru drobiu) oraz grypy drobiu o wysokiej zaraźliwości w okresie ostatnich 6 miesięcy;
- 5) są w całości lub częściowo pozyskane z surowca pochodzącego od zwierząt przeżuujących i pochodzą z kraju lub części obszaru kraju, na którym nie wystąpiły przypadki pryszczycy w okresie ostatnich 24 miesięcy oraz przypadki pomoru bydła (księgosuszu) w okresie ostatnich 12 miesięcy, lub
- 6) zostały poddane obróbce termicznej w temperaturze nie niższej niż 70 °C przez 30 minut lub nie niższej niż 90 °C przez 15 minut, w przypadku gdy nastąpił wybuch epizootii jednej z chorób wymienionych w pkt 4 i 5;

- 7) zawierają poniżej 0,15 % nierozpuszczalnych zanieczyszczeń stałych;
- 8) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

§ 14. 1. Mleko i przetwory mleczne, będące niejadalnymi produktami zwierzęcymi, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;
- 2) zostały poddane procesowi pasteryzacji zapewniającemu osiągnięcie ujemnego wyniku testu fosfatazowego, w przypadku mleka i przetworów mlecznych;
- 3) na początku przetwarzania zostały poddane procesowi pasteryzacji zapewniającemu osiągnięcie ujemnego wyniku testu fosfatazowego, w przypadku przetworów mlecznych o kwasowości niższej niż pH 6;
- 4) zostały poddane procesowi sterylizacji lub podwójnej obróbce termicznej, przy czym każdy z tych procesów zapewniał ujemny wynik testu fosfatazowego, w przypadku przetworów mlecznych;
- 5) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

2. Mleko i przetwory mleczne pochodzące z krajów lub części krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii, w których wystąpiła epizootia pryszczycy w okresie ostatnich 12 miesięcy lub w których w okresie ostatnich 12 miesięcy prowadzono szczepienia przeciwko pryszczycy, przed wprowadzeniem na rynek poddaje się:

- 1) procesowi sterylizacji, podczas którego osiągnięta wartość temperatury i ciśnienia (Fc) jest większa lub równa 3, albo
- 2) wstępnej obróbce cieplnej dającej efekt podgrzewania co najmniej odpowiadający osiąganemu w procesie pasteryzacji w temperaturze 72 °C co najmniej przez 15 sekund i zapewniającemu ujemny wynik testu fosfatazowego, po której następuje:
 - a) drugi proces obróbki cieplnej dający efekt podgrzewania co najmniej odpowiadający osiąganemu w procesie wstępnej obróbki cieplnej, który zapewnia ujemny wynik testu fosfatazowego, po czym następuje proces suszenia, lub
 - b) proces zakwaszania, w wyniku którego obniżono kwasowość do wartości poniżej pH 6 i utrzymano ten poziom zakwaszenia co najmniej przez godzinę.

§ 15. Karmę i gryzaki dla psów, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;

2) zostały wyprodukowane, zgodnie z warunkami weterynaryjnymi określonymi w rozporządzeniu, w zakładach produkujących wyłącznie karmy i gryzaki dla psów;

3) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

§ 16. 1. Nieprzetworzone odchody, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;
- 2) zostały wyprodukowane zgodnie z warunkami weterynaryjnymi określonymi w rozporządzeniu;
- 3) w przypadku odchodów gatunków zwierząt innych niż drób i koniowate:
 - a) pochodzą z terenów nieobjętych ograniczeniami z powodu chorób zakaźnych zwierząt;
 - b) są przeznaczone do zastosowania, pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii, na terenie stanowiącym jedno gospodarstwo, zlokalizowane po obu stronach granicy między Rzeczpospolitą Polską a krajem członkowskim Unii Europejskiej;
- 4) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy;
- 5) są przeznaczone do:
 - a) przetworzenia w zakładach technicznych, zakładach wytwarzających biogaz lub kompost lub
 - b) zastosowania w gospodarstwie, jeżeli spełniają warunek, o którym mowa w pkt 3 lit. a.

2. Nieprzetworzone odchody drobiowe pochodzące z importu wprowadza się na rynek, jeżeli pochodzą z terenów niepoddanych ograniczeniom z powodu choroby Newcastle (rzekomego pomoru drobiu) lub grypy drobiu o wysokiej zaraźliwości, a pochodzące od stad szczepionych przeciwko chorobie Newcastle (rzekomemu pomorowi drobiu) nie mogą być wysyłane na obszary, na których nie prowadzi się szczepień przeciwko tej chorobie.

§ 17. Przetworzone odchody i przetworzone produkty otrzymane z odchodów, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;
- 2) zostały wyprodukowane zgodnie z warunkami weterynaryjnymi określonymi w rozporządzeniu, w zakładach zatwierdzonych przez właściwy organ kraju, z którego pochodzą;
- 3) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

§ 18. 1. Krew zwierząt oraz niejadalne produkty zwierzęce wykorzystywane do produkcji karmy, pro-

duktów leczniczych i innych produktów technicznych, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;
- 2) są wytworzone wyłącznie z niejadalnych produktów zwierzęcych uznanych za nadające się do spożycia przez ludzi, wymienionych w § 3 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka;
- 3) zostały poddane głębokiemu mrożeniu w zakładzie, z którego pochodzą;
- 4) zastosowano wobec nich środki w celu uniknięcia wtórnego skażenia czynnikami chorobotwórczymi;
- 5) zostały zapakowane w nowe szczelne opakowania;
- 6) po wyprodukowaniu zostały bezpośrednio przekazane do:
 - a) zakładu produkującego karmy lub zakładu technicznego albo
 - b) zakładu pośredniego;
- 7) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

2. Niejadalne produkty krwiopochodne, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;
- 2) zostały wyprodukowane zgodnie z warunkami weterynaryjnymi określonymi w rozporządzeniu;
- 3) w kraju, z którego pochodzą:
 - a) w okresie ostatnich 24 miesięcy nie stwierdzono przypadku pryszczycy,
 - b) w okresie ostatnich 12 miesięcy nie stwierdzono u wrażliwych gatunków zwierząt przypadku:
 - pęcherzykowego zapalenia jamy ustnej,
 - choroby pęcherzykowej świń,
 - pomoru bydła (księgosuszu),
 - pomoru małych przeżuwaczy,
 - gorączki Doliny Rift,
 - choroby niebieskiego języka,
 - afrykańskiego pomoru koni,
 - klasycznego pomoru świń,
 - afrykańskiego pomoru świń,
 - choroby Newcastle (rzekomego pomoru drobiu),
 - grypy drobiu o wysokiej zaraźliwości,
 - c) w okresie ostatnich 12 miesięcy nie przeprowadzono szczepień przeciwko chorobom, o których mowa w lit. a i b;

4) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

3. Krew bydła, z której zostały wytworzone niejadalne produkty krwiopochodne, powinna pochodzić z krajów, z których jest dopuszczony import bydła, świeżego mięsa i nasienia, oraz być pozyskana w rzeźniach:

- 1) spełniających warunki weterynaryjne określone w przepisach odrębnych lub
- 2) zatwierdzonych i nadzorowanych w kraju pochodzenia.

4. Pochodzące z importu niejadalne produkty krwiopochodne wytworzone z krwi bydła z obszaru kraju spełniającego wymagania określone w ust. 2 pkt 3 przed wprowadzaniem na rynek poddaje się jednemu z następujących procesów przetwarzania zapewniających nieobecność czynników chorobotwórczych, wywołujących choroby bydła wymienione w ust. 2 pkt 3:

- 1) obróbce termicznej w temperaturze 65 °C co najmniej przez 3 godziny,
- 2) napromieniowaniu dawką 2,5 megarada lub za pomocą promieniowania gamma,
- 3) zmianie kwasowości do wartości pH 5 przez 2 godziny,
- 4) obróbce termicznej w temperaturze 90 °C mierzonej wewnątrz substancji

— po którym następuje kontrola jego skuteczności.

5. Niejadalne produkty krwiopochodne pakuje się w opakowania jednorazowe. Po przekazaniu do zakładu technicznego przekształcania poddaje się jednemu z procesów przetwarzania wymienionych w ust. 4.

§ 19. Surowicę zwierząt koniowatych, pochodzącą z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzi od zwierząt urodzonych i wyhodowanych w krajach wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;
- 2) została wyprodukowana zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu, w zakładach zatwierdzonych w kraju pochodzenia;
- 3) pochodzi z kraju, w którym obowiązkowi zgłaszania podlegają przypadki zachorowań na:
 - a) afrykański pomór koni,
 - b) zarazę stadniczą,
 - c) nosaciznę,
 - d) wszystkie typy zapalenia mózgu i rdzenia koni,
 - e) zakaźną niedokrwistość koni,
 - f) pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej,
 - g) wściekliznę,
 - h) wąglik;

- 4) została pozyskana, pod nadzorem lekarza weterynarii, od zwierząt, które w momencie pobierania nie wykazywały objawów klinicznych chorób zakaźnych;
- 5) została pozyskana od zwierząt, które od urodzenia pozostawały na terytorium kraju, na którym w okresie ostatnich:
 - a) 2 lat nie wystąpiło wenezuelskie zapalenie mózgu i rdzenia koni,
 - b) 6 miesięcy nie wystąpiła zaraza stadnicza,
 - c) 6 miesięcy nie wystąpiła nosacizna;
- 6) została pozyskana od zwierząt, które przebywały w gospodarstwie niepoddanym ograniczeniom z powodu chorób zakaźnych zwierząt, w którym:
 - a) wszystkie zwierzęta w przypadku zapalenia mózgu i rdzenia koni zostały zabite na 6 miesięcy przed dniem pobrania surowicy,
 - b) wszystkie zarażone zwierzęta zostały zabite, a wyniki badań pozostałych zwierząt dały negatywny wynik w dwóch kolejnych badaniach testem Cogginsa, przeprowadzonych w odstępie 3 miesięcy, w przypadku niedokrwistości zakaźnej,
 - c) ograniczenia zostały zniesione nie później niż na 6 miesięcy przed dniem pobrania surowicy, w przypadku pęcherzykowego zapalenia jamy ustnej,
 - d) ostatni zarejestrowany przypadek miał miejsce nie później niż na miesiąc przed dniem pobrania surowicy, w przypadku wścieklizny,
 - e) ostatni zarejestrowany przypadek zachorowania miał miejsce nie później niż na 15 dni przed dniem pobrania surowicy, w przypadku wąglika,
 - f) wszystkie zwierzęta w gospodarstwie wrażliwe na choroby, o których mowa w lit. a—d, zostały zabite, a pomieszczenia odkażone nie później niż na 30 dni przed dniem pobrania surowicy, a w przypadku wąglika — nie później niż na 15 dni;
- 7) zostały podjęte środki w celu uniknięcia skażenia czynnikami chorobotwórczymi w czasie produkcji, przemieszczania i pakowania;
- 8) została zapakowana w szczelne pojemniki, na których umieszczono napis „surowica zwierząt koniowatych” oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, w którym została pobrana;
- 9) została zaopatrzona w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

§ 20. 1. Świeże lub schłodzone skóry, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

 - 1) zostały pozyskane jako materiały wymienione w § 3 pkt 2 i 3 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka;
- 2) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy;
- 3) zostały pozyskane od zwierząt:
 - 2) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii, w których:
 - a) w okresie 12 ostatnich miesięcy poprzedzających wysyłkę nie wystąpił:
 - u świń — przypadek klasycznego pomoru świń lub afrykańskiego pomoru świń,
 - u bydła — przypadek pomoru bydła (księgosuszu),
 - b) w okresie 24 miesięcy poprzedzających wysyłkę nie wystąpił przypadek pryszczycy oraz w okresie 12 miesięcy nie prowadzono szczepień przeciwko pryszczycy;
 - 3) zostały pozyskane:
 - a) od zwierząt, które pozostawały na terytorium kraju pochodzenia co najmniej przez 3 miesiące przed ubojem lub od urodzenia — w przypadku zwierząt, które nie ukończyły 3 miesięcy życia,
 - b) od zwierząt parzystokopytnych pochodzących z gospodarstw, w których, i w promieniu 10 km od których, w okresie ostatnich 30 dni, nie stwierdzono pryszczycy;
 - c) od świń pochodzących z gospodarstw, w których w okresie:
 - ostatnich 30 dni nie stwierdzono choroby pęcherzykowej świń,
 - ostatnich 40 dni nie stwierdzono afrykańskiego pomoru świń,
 - ostatnich 30 dni, i w promieniu 10 km od których, nie stwierdzono przypadków choroby pęcherzykowej świń lub afrykańskiego pomoru świń,
 - d) od zwierząt poddanych badaniu przedubojowemu w rzeźni, które badane nie później niż na 24 godziny przed ubojem nie wykazały objawów:
 - pryszczycy,
 - pomoru bydła (księgosuszu),
 - klasycznego pomoru świń,
 - afrykańskiego pomoru świń,
 - choroby pęcherzykowej świń;
 - 4) zastosowano środki w celu uniknięcia wtórnego skażenia czynnikami chorobotwórczymi;
 - 5) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

2. Skóry poddane obróbce, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

 - 1) zostały pozyskane jako materiały wymienione w § 3 pkt 2, 3 i 11 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka;
 - 2) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy;
 - 3) zostały pozyskane od zwierząt:

a) z obszaru lub kraju nieobjętego ograniczeniami z powodu chorób zakaźnych zwierząt, na które zwierzęta są wrażliwe, przy czym skóry te zostały poddane jednej z obróbek:

- suszeniu,
- soleniu na sucho lub na mokro, co najmniej przez 14 dni przed wysyłką,
- soleniu przez 7 dni w soli morskiej z dodatkiem 2 % roztworu węglańu sodu,
- suszeniu przez 42 dni w temperaturze co najmniej 20 °C,

b) z obszaru lub kraju innego niż obszar lub kraj, o których mowa w lit. a, przy czym skóry te poddano:

- soleniu przez 7 dni w soli morskiej z dodatkiem 2 % roztworu węglańu sodu,
- suszeniu przez 42 dni w temperaturze co najmniej 20 °C,

c) przeżuujących, przy czym skóry te poddano jednej z obróbek:

- suszeniu,
- soleniu na sucho lub na mokro co najmniej przez 14 dni przed wysyłką;
- soleniu przez 7 dni w soli morskiej z dodatkiem 2 % roztworu węglańu sodu;
- suszeniu przez 42 dni w temperaturze co najmniej 20 °C,

a także były przechowywane oddzielnie przez 21 dni lub przewożone nieprzerwanie przez 21 dni; do przesyłki dołącza się wówczas deklarację przewoźnika o czasie trwania przewozu;

4) zostały zasolone przed importem w czasie podanym w dołączonym do skór świadectwie, a przesyłka nie miała kontaktu z innymi produktami pochodzenia zwierzęcego lub zwierzętami stwarzającymi zagrożenie rozprzestrzenienia choroby zakaźnej — w przypadku skór solonych, przewożonych drogą morską.

3. Dokument handlowy, dołączony do skór poddanych obróbce, oprócz informacji, o których mowa w § 9 ust. 3, zawiera ponadto informacje o poddaniu skór obróbce oraz o tym, że przesyłka nie miała kontaktu z innymi produktami pochodzenia zwierzęcego lub zwierzętami stwarzającymi zagrożenie rozprzestrzenienia choroby zakaźnej.

4. Świeże, schłodzone i poddane obróbce skóry wprowadzane na rynek powinny spełniać warunki weterynaryjne dla mięsa.

5. Świeże, schłodzone lub poddane obróbce skóry zwierząt kopytnych przewozi się w opieczetowanych pojemnikach lub belach.

6. Przepisu ust. 3 nie stosuje się do skór:

1) zwierząt kopytnych;

2) zwierząt kopytnych, poddanych pełnemu procesowi garbowania;

3) wet blue;

4) pikli (pickled pelts);

5) poddawanych działaniu wapna palonego i solanki o wartości pH od 12 do 13 co najmniej przez osiem godzin.

§ 21. 1. Poddane obróbce trofea myśliwskie ze zwierząt kopytnych i ptaków, w szczególności kości, rogi, kopyta, pazury, poroża, zęby i skóry, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

1) spełniają warunki weterynaryjne określone w rozporządzeniu;

2) zostały pozyskane ze zwierząt pochodzących z obszarów nieobjętych ograniczeniami z powodu chorób zakaźnych zwierząt, na które zwierzęta te są wrażliwe;

3) zostały zapakowane niezwłocznie po poddaniu obróbce w oddzielne, przezroczyste i zamknięte opakowania, w celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, w szczególności przez inne produkty pochodzenia zwierzęcego;

4) zostały zasolone na sucho lub na mokro na 14 dni przed wysyłką drogą morską — w przypadku skór;

5) są zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

2. Niepoddane obróbce trofea myśliwskie ze zwierząt kopytnych i ptaków pochodzące z importu wprowadza się na rynek, jeżeli:

1) pochodzą z krajów wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;

2) pochodzą z krajów, z których jest dopuszczony import świeżego mięsa, wymienionych w obwieszczeniu Głównego Lekarza Weterynarii;

3) zostały zaopatrzone w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

§ 22. 1. Trofea myśliwskie:

1) ze zwierząt kopytnych i ptaków poddanych wypchaniu, zapewniającemu ich zakonserwowanie w temperaturze pokojowej,

2) z gatunków zwierząt innych niż wymienione w pkt 1 — nie podlegają ograniczeniom przy wprowadzeniu na rynek z powodu chorób zakaźnych zwierząt.

2. Trofea myśliwskie ze zwierząt, o których mowa w ust. 1 pkt 1, niepoddanych obróbce powinny:

1) być sporządzone ze zwierząt pochodzących z obszarów, na których nie wprowadzono ograniczeń z powodu chorób zakaźnych zwierząt, w przypadku gdy zwierzęta te są na nie wrażliwe, lub

2) spełniać warunki określone w załączniku nr 8 do rozporządzenia, w rozdziale 5, jeżeli zostały sporządzone ze zwierząt pochodzących z obszarów, na których wprowadzono ograniczenia z powodu chorób zakaźnych zwierząt, w przypadku gdy zwierzęta te są na nie wrażliwe.

§ 23. Szczecinę świń ubitych w rzeźni w kraju pochodzenia, pochodzącą z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) w okresie ostatnich 12 miesięcy nie wystąpił w tym kraju afrykański pomór świń lub wystąpiła taka liczba przypadków tej choroby, która pozostaje pod kontrolą;
- 2) została zaopatrzona w świadectwo zdrowia i dokument handlowy.

§ 24. Niedopuszczalne jest przemieszczanie szczeciny świń z obszarów endemicznego występowania afrykańskiego pomoru świń, z wyjątkiem szczeciny, która:

- 1) była gotowana, barwiona lub wybielana albo
- 2) przeszła obróbkę zapewniającą zniszczenie czynników chorobotwórczych, potwierdzoną w świadectwie zdrowia wystawionym w miejscu pochodzenia, przy czym za obróbkę nie uznaje się fabrycznego prania.

§ 25. 1. Włosie, pióra i ich części, a także wełnę, pochodzące z importu wprowadza się na rynek, jeżeli zostały:

- 1) wysuszone przed zapakowaniem w sposób zabezpieczający przed wtórnym skażeniem;
- 2) wysłane bezpośrednio do zakładu technicznego w taki sposób, aby zapobiec przenoszeniu czynników chorobotwórczych.

2. Nie poddaje się obróbce piór ozdobnych i innych piór:

- 1) przewożonych przez osoby fizyczne na potrzeby własne;
- 2) w formie przesyłek wysyłanych do osób fizycznych na ich potrzeby własne.

§ 26. Produkty pszczelarskie, takie jak miód, wosk pszczele, mleczko pszczele, propolis lub pyłek stosowany w utrzymywaniu pszczół, stanowiące niejadalne produkty zwierzęce, przeznaczone do wykorzystania w pasiekach, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli są zaopatrzone w dokument handlowy wystawiony przez podmiot wysyłający te produkty, który zawiera:

- 1) oznaczenie kraju pochodzenia;
- 2) nazwę i weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;
- 3) opis produktu;

4) deklarację, że produkty te:

- a) są przeznaczone wyłącznie do wykorzystania w pasiekach,
- b) pochodzą z gospodarstw nieobjętych ograniczeniami z powodu chorób pszczół,
- c) zostały zebrane w centrum obszaru o promieniu 3 km, który co najmniej od 30 dni nie jest objęty ograniczeniami z powodu zgnilca amerykańskiego pszczół oraz choroby roztoczowej pszczół;

5) pieczęć lekarza weterynarii.

§ 27. Produkty pszczelarskie przeznaczone do wykorzystania wyłącznie w pszczelarstwie nie powinny pochodzić z obszaru, na którym wprowadzono ograniczenie z powodu zgnilca amerykańskiego pszczół lub choroby roztoczowej pszczół.

§ 28. 1. Wytopiony tłuszcz techniczny do przetworzenia przy zastosowaniu jednego z procesów określonych w załączniku nr 7 do rozporządzenia, w rozdziale 4, pochodzący z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) został przewieziony:
 - a) wyłącznie drogą lądową albo morską z kraju pochodzenia, bezpośrednio do punktu weterynaryjnej kontroli granicznej,
 - b) po weterynaryjnej kontroli granicznej, bezpośrednio do zakładu oleochemicznego w celu przetworzenia;
- 2) został zaopatrzony w:
 - a) świadectwo zdrowia,
 - b) oświadczenie importera, że produkt zostanie wykorzystany do przetworzenia przy zastosowaniu jednego z procesów określonych w załączniku nr 7 do rozporządzenia, w rozdziale 4.

2. Oświadczenie importera, o którym mowa w ust. 1 pkt 2 lit. b, podpisane przez granicznego lekarza weterynarii w punkcie kontroli granicznej dołącza się do przesyłki w celu przedstawienia w zakładzie oleochemicznym.

§ 29. 1. Kości i produkty z kości, rogi i produkty z rogów, kopyta i produkty z kopyt, z wyjątkiem mączki z kości, rogów i kopyt, sprowadzane w celu wytworzenia produktów technicznych, pochodzące z importu, wprowadza się na rynek, jeżeli zostały:

- 1) utrwalone przez wysuszenie oraz nie są schłodzone ani zamrożone;
- 2) przewiezione wyłącznie drogą lądową lub morską z kraju pochodzenia bezpośrednio do punktu weterynaryjnej kontroli granicznej i nie były przetwarzane poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

2. Do przesyłki dołącza się dokument handlowy wystawiony przez podmiot wysyłający, zaopatrzony

w pieczęć lekarza weterynarii, który zawiera następujące informacje:

- 1) kraj pochodzenia;
- 2) nazwę zakładu wytwarzającego;
- 3) rodzaj produktu;
- 4) o tym, że produkt był:
 - a) pozyskany od zdrowych zwierząt ubitych w rzeźni lub
 - b) suszony przez 42 dni w średniej temperaturze co najmniej 20 °C, lub
 - c) podgrzewany przez godzinę do temperatury co najmniej 80 °C mierzonej w środku produktu przed suszeniem, lub
 - d) mineralizowany przez godzinę w temperaturze co najmniej 80 °C mierzonej w środku produktu przed suszeniem, lub
 - e) poddany procesowi zakwaszania w taki sposób, aby kwasowość była utrzymywana na poziomie poniżej wartości pH 6, mierzonej w środku produktu, co najmniej przez godzinę przed suszeniem;
- 5) że produkt nie jest przeznaczony do wykorzystania przy wytwarzaniu żywności, środków żywienia zwierząt lub polepszaczy gleby.

3. Do przesyłki dołącza się deklarację importera, której wzór jest określony w załączniku nr 9 do rozporządzenia.

§ 30 Warunki weterynaryjne przy wprowadzaniu na rynek karm, gryzaków dla psów i produktów do zastosowania technicznego są określone w załączniku nr 8 do rozporządzenia, w rozdziale 2.

§ 31. 1. W zakładach pośrednich kategorii 1 lub kategorii 2 powinny być:

- 1) spełnione warunki, które są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia, w rozdziale 1;
- 2) przemieszczane i przechowywane materiały kategorii 1 lub kategorii 2 w sposób, który jest określony w załączniku nr 2 do rozporządzenia, w rozdziale 2.

2. W zakładzie pośrednim kategorii 3 powinny być:

- 1) spełnione warunki, które są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia, w rozdziale 1;
- 2) przechowywane materiały kategorii 3, z którymi postępuje się w sposób, który jest określony w załączniku nr 2 do rozporządzenia, w rozdziale 2.

§ 32. Magazyny służące do przechowywania niejadalnych produktów zwierzęcych powinny spełniać warunki, które są określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia.

§ 33. Zakłady termicznego przekształcania lub współspalarnie projektuje się, wyposaża i obsługuje

w sposób zgodny z warunkami weterynaryjnymi określonymi w rozporządzeniu.

§ 34. W zakładach termicznego przekształcania i współspalarniach o dużej zdolności produkcyjnej powinny być spełnione warunki, które są określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia.

§ 35. Zakłady termicznego przekształcania i współspalarnie o małej zdolności produkcyjnej powinny:

- 1) być wykorzystywane do usuwania zwłok zwierząt domowych lub materiału kategorii 2 i kategorii 3, zwłok zwierząt zawierających materiał kategorii 1 wymieniony w § 1 pkt 2 i 3 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka;
- 2) spełniać warunki, które są określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia;
- 3) wstrzymać proces termicznego przekształcania niejadalnych produktów zwierzęcych wymienionych w § 1 pkt 2 i 3 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka, podczas awarii lub nieprawidłowego funkcjonowania urządzeń w tych zakładach.

§ 36. 1. W zakładach przetwarzających kategorii 1 i kategorii 2 powinny być:

- 1) spełnione warunki, które są określone w załączniku nr 5 do rozporządzenia, w rozdziale 1;
- 2) przetwarzane i przechowywane materiały kategorii 1 i kategorii 2 w sposób, który jest określony w załączniku nr 6 do rozporządzenia, w rozdziale 1.

2. W zakładzie przetwarzającym kategorii 3 powinny być:

- 1) spełnione warunki, które są określone w załączniku nr 5 do rozporządzenia, w rozdziale 1;
- 2) przemieszczane, przetwarzane i przechowywane wyłącznie materiały kategorii 3 w sposób, który jest określony w załączniku nr 7 do rozporządzenia, w rozdziale 1;
- 3) spełnione warunki dotyczące produktu po przetworzeniu, które są określone w załączniku nr 7 do rozporządzenia, w rozdziałach 1 i 2.

3. Zakład przetwarzający kategorii 2 może być czasowo wykorzystany do przetwarzania materiału kategorii 1 w przypadku rozpowszechnionej epizootii lub masowych padnięć zwierząt.

§ 37. W zakładach oleochemicznych kategorii 2:

- 1) przetwarza się wytopiony tłuszcz otrzymany z materiału kategorii 2 w sposób, który jest określony w załączniku nr 5 do rozporządzenia, w rozdziale 3;
- 2) powinny być opracowane i wdrożone metody kontrowania parametrów stosowanego procesu technologicznego;

- 3) gromadzi się dokumenty związane z realizacją czynności wymienionych w pkt 1 i 2.

§ 38. W zakładach oleochemicznych kategorii 3:

- 1) przetwarza się wytopiony tłuszcz otrzymany wyłącznie z materiału kategorii 3;
- 2) powinny być spełnione warunki określone w § 37.

§ 39. W zakładach produkujących biogaz i kompost:

- 1) powinny być spełnione warunki, które są określone w załączniku nr 6 do rozporządzenia w rozdziale 2, w części I—III;
- 2) powinny być opracowane i wdrożone metody kontrolowania parametrów stosowanego procesu technologicznego;
- 3) powinny być spełnione warunki mikrobiologiczne, które są określone w załączniku nr 6 do rozporządzenia, w rozdziale 2, w części IV;
- 4) kompost i pozostałości po produkcji biogazu poddaje się badaniu we własnym lub uprawnionym laboratorium.

§ 40. 1. W zakładach wytwarzających karmę i zakładach technicznych powinny być:

- 1) spełnione warunki weterynaryjne dla wytwarzanych produktów, które są określone w załączniku nr 8 do rozporządzenia, w rozdziale 1 i 2;
- 2) opracowane i wdrożone metody kontrolowania parametrów stosowanego procesu technologicznego;
- 3) pobierane próbki wytwarzanych produktów, do badania w uprawnionych laboratoriach, w celu sprawdzenia ich zgodności z warunkami określonymi w rozporządzeniu;
- 4) gromadzone informacje o wynikach kontroli parametrów stosowanego procesu technologicznego oraz wyniki badań prób; informacje te przedstawia się powiatowemu lekarzowi weterynarii.

2. Wyniki badań prób, o których mowa w ust. 1 pkt 3, przechowuje się przez 2 lata od dnia wykonania tych badań.

§ 41. 1. Niejadalne produkty zwierzęce i produkty z nich otrzymane pozyskane w zakładach znajdujących się na obszarach, na których wprowadzono ograniczenia z powodu chorób zakaźnych zwierząt, na które zwierzęta są wrażliwe, albo pozyskane na obszarach, z których materiał lub produkt mógłby stanowić zagrożenie stanu zdrowia zwierząt, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) zostały pozyskane ze zwierząt pochodzących z gospodarstw, obszarów lub części obszarów, na których nie wprowadzono ograniczeń z powodu chorób zakaźnych zwierząt;

- 2) zostały pozyskane w gospodarstwach, z obszarów lub części obszarów, na których nie wprowadzono ograniczeń z powodu chorób zakaźnych zwierząt, w przypadku produktów rybołówstwa;

- 3) zwierzęta zostały poddane ubojowi w rzeźni, w której w czasie uboju nie znajdowały się zwierzęta zakażone lub podejrzanе o zakażenie chorobami.

2. Produkty, o których mowa w ust. 1, pochodzące z obszarów, na których wprowadzono ograniczenia z powodu chorób zakaźnych zwierząt, jednakże nie z obszarów zapowietrzonych lub zagrożonych, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) zostały pozyskane, przewiezione i przechowywane oddzielnie oraz w innym czasie niż zdrowe zwierzęta;
- 2) przeszły obróbkę zapewniającą zniszczenie czynników chorobotwórczych, występujących w zakładzie, w którym przebywały zakażone lub podejrzanе o zakażenie zwierzęta;
- 3) są właściwie oznakowane;
- 4) spełniają warunki weterynaryjne, które są określone w rozporządzeniu.

§ 42. Przetworzone białko zwierzęce oraz inne produkty przetworzone, w tym produkty krwiopochodne, wytopione tłuszcze, oleje rybne, pochodne tłuszczowe, żelatyna, białka hydrolizowane, fosforan wapnia, mleko, przetwory mleczne i siara, które mogą być wykorzystane jako materiał paszowy, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) zostały wytworzone w zakładach przetwarzających kategorii 3 spełniających warunki weterynaryjne określone w rozporządzeniu;
- 2) zostały wytworzone wyłącznie z materiału kategorii 3, z wyjątkiem materiału wymienionego w § 3 pkt 12 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka;
- 3) były przetwarzane, przechowywane i przewożone w sposób, który jest określony w załączniku nr 7 do rozporządzenia;
- 4) spełniają warunki weterynaryjne, które są określone w załączniku nr 7 do rozporządzenia.

§ 43. Karmy, gryzaki dla psów i produkty do zastosowania technicznego, inne niż nawozy organiczne i polepszacze gleby wyprodukowane z produktów zwierzęcych innych niż odchody i treść z przewodu pokarmowego oraz pochodne tłuszczowe otrzymane z materiału kategorii 2, wprowadza się na rynek, jeżeli:

- 1) pochodzą z zakładów spełniających przy wytwarzaniu tych produktów warunki weterynaryjne określone w rozporządzeniu;
- 2) spełniają warunki weterynaryjne, które są określone w załączniku nr 8 do rozporządzenia, w rozdziale 2.

§ 44. Niejadalne produkty zwierzęce i produkty z nich otrzymane nie mogą być stosowane:

- 1) do żywienia zwierząt przetworzonym białkiem zwierzęcym otrzymanym ze zwierząt tego samego gatunku;
- 2) do żywienia zwierząt gospodarskich innych niż zwierzęta futerkowe odpadami kuchennymi lub materiałami paszowymi zawierającymi produkty zwierzęce lub z odpadów kuchennych;
- 3) na pastwiskach jako polepszacze gleby, z wyjątkiem odchodów.

§ 45. Niejadalne produkty zwierzęce mogą być stosowane, pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii, w celach diagnostycznych, dydaktycznych i naukowych, a ciała zwierząt — do wypychania w zakładach technicznych.

§ 46. 1. Dopuszcza się skarmianie niejadalnymi produktami zwierzęcymi, pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii, zagrożonych lub chronionych gatunków ptaków padlinożernych.

2. Niejadalnymi produktami zwierzęcymi dopuszczonymi do skarmiania zwierząt, o których mowa w ust. 1, są:

- 1) materiał kategorii 2, jeżeli pochodzi ze zwierząt martwych, które nie zostały zabite ani nie padły w wyniku wystąpienia lub podejrzenia wystąpienia choroby przenoszącej się na ludzi lub zwierzęta;
- 2) materiał kategorii 3, z wyjątkiem krwi zwierząt, skóry, kopyt, piór, wełny, rogów, włosów i futra pochodzących od zwierząt niewykazujących objawów klinicznych chorób przenoszonych się za pośrednictwem takiego produktu na człowieka lub zwierzęta oraz z wyjątkiem odpadów kuchennych innych niż pochodzące ze środków przewozu międzynarodowego.

3. Zwierzętami, które mogą być skarmiane materiałami, o których mowa w ust. 2, są:

- 1) zwierzęta w ogrodach zoologicznych;
- 2) zwierzęta cyrkowe;
- 3) gady i ptaki drapieżne inne niż określone w pkt 1 i 2;
- 4) zwierzęta futerkowe;
- 5) zwierzęta dzikie, których mięso nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi;
- 6) psy z uznanych hodowli oraz psy i koty w schroniskach dla bezdomnych zwierząt;
- 7) psy myśliwskie;
- 8) larwy much będące przynętą wędkarską.

§ 47. Materiał kategorii 2, materiał kategorii 3 oraz zwłoki zwierząt zawierające materiał kategorii 1, w przy-

padku gdy w chwili usuwania niejadalnych produktów zwierzęcych materiał kategorii 1 nie został usunięty, pochodzące z odległych obszarów, mogą być spalane lub grzebane na miejscu.

§ 48. Niejadalne produkty zwierzęce mogą być usuwane poprzez spalenie lub zakopanie na miejscu w przypadku wybuchu choroby zakaźnej zwierząt podlegającej obowiązkowi zgłaszania i zwalczania, jeżeli powiatowy lekarz weterynarii nie nakaże przewozu do najbliższego zakładu termicznego przekształcania lub współspalarni albo zakładu przetwarzającego, z powodu niebezpieczeństwa rozprzestrzenienia epizootii.

§ 49. Przepisy § 47 i 48 stosuje się w przypadku zwłok zwierząt zawierających materiał kategorii 1, jeżeli przy usuwaniu niejadalnych produktów zwierzęcych materiał kategorii 1 nie został usunięty, a powiatowy lekarz weterynarii nadzoruje zastosowaną metodę przetwarzania w celu zabezpieczenia przed rozprzestrzenieniem gąbczastej encefalopatii bydła (BSE) lub innych przenośnych encefalopatii (TSE).

§ 50. Niedopuszczalne jest pozostawianie, wyrzucanie lub niekontrolowane usuwanie niejadalnych produktów zwierzęcych.

§ 51. Sposób wykorzystywania materiałów kategorii 2 i kategorii 3 w żywieniu zwierząt jest określony w załącznikach nr 6 i 7 do rozporządzenia.

§ 52. 1. W zakładach termicznego przekształcania, współspalarniach, zakładach technicznych, przetwarzających, oleochemicznych, pośrednich, wytwarzających biogaz i kompost opracowuje się, wdraża i realizuje system zapewniający spełnianie warunków weterynaryjnych w tych zakładach.

2. System, o którym mowa w ust. 1, obejmuje w szczególności:

- 1) pobieranie prób do badań laboratoryjnych;
- 2) określenie metod badań laboratoryjnych;
- 3) analizę wyników badań laboratoryjnych i postępowanie z produktami niespełniającymi tych wymagań;
- 4) zabezpieczenie przed nieprawidłowym cyklem przetwarzania;
- 5) opracowanie sposobu zwalczania owadów, ptaków i gryzoni;
- 6) opracowanie procedur mycia i odkażania pomieszczeń produkcyjnych;
- 7) określenie dróg przemieszczania pracowników i sprzętu w części produkcyjnej zakładu;
- 8) opracowanie systemu zabezpieczeń przed wtórnym zanieczyszczeniem produktu.

3. W zakładach przetwarzających próbki każdej partii przetworzonego materiału bada się pod względem spełnienia wymagań bakteriologicznych oraz maksymalnych pozostałości fizykochemicznych.

4. Dokumentację potwierdzającą wykonanie czynności, o których mowa w ust. 2, przechowuje się przez dwa lata.

5. W zakładach, o których mowa w ust. 1, prowadzi się system umożliwiający identyfikację podmiotów przyjmujących produkt.

6. O przypadkach nieprzestrzegania systemu określonego w ust. 1 informuje się powiatowego lekarza weterynarii, który stwierdza, czy naruszenia te miały wpływ na spełnienie warunków weterynaryjnych przez zakład lub produkt, oraz ustala dalsze postępowanie, a w szczególności:

1) przetworzenie lub usunięcie zanieczyszczonej partii produktu;

2) zapewnienie, że zanieczyszczony materiał nie opuści zakładu przed ponownym przetworzeniem lub uzdatnieniem;

3) zwiększenie częstotliwości pobierania próbek do badań laboratoryjnych;

4) poddanie zakładu czyszczeniu i odkażaniu.

§ 53. Rozporządzenie traci moc z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

§ 54. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 listopada 2003 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. *J. Pilarczyk*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 października 2003 r. (poz. 1767)

Załącznik nr 1

WARUNKI WETERYNARYJNE WYMAGANE PRZY ZBIERANIU I PRZEWOZIE NIEJADALNYCH PRODUKTÓW ZWIERZĘCYCH ORAZ PRODUKTÓW Z NICH OTRZYMANYCH

1. Podmiot zbierający lub przewożący niejadalne produkty zwierzęce lub produkty z nich otrzymane zapewnia ich oznakowanie w czasie przewozu oraz oddzielne przechowywanie.

2. W czasie przewozu oznakowanie, o którym mowa w ust. 1, polega na umieszczeniu etykiety na pojeździe, kontenerze, kartonie lub innym opakowaniu, zawierającej czytelnie umieszczone następujące informacje:

1) kategorię niejadalnych produktów zwierzęcych, a w przypadku produktów przetworzonych — kategorię niejadalnych produktów zwierzęcych, z których zostały wytworzone;

2) w przypadku materiału kategorii 3 — oznaczenie „nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi”;

3) w przypadku materiału kategorii 2 innego niż odchody i zawartość z przewodu pokarmowego oraz przetworzonych produktów z niego pozyskanych — oznaczenie „nie do spożycia przez zwierzęta”, chyba że będzie wykorzystany zgodnie z § 46 rozporządzenia — oznaczenie „przeznaczone dla zwierząt”, z podaniem nazwy gatunku zwierzęcia, dla którego materiał został przeznaczony;

4) w przypadku materiału kategorii 1 oraz przetworzonych produktów z niego pozyskanych — oznaczenie „wyłącznie do zniszczenia”;

5) w przypadku odchodów i zawartości z przewodu pokarmowego — oznaczenie „odchody”.

3. Niejadalne produkty zwierzęce i produkty przetworzone powinny być zbierane i przewożone

w szczelnych opakowaniach, w kontenerach lub pojazdach.

4. Pojazdy i kontenery wielorazowego użytku, a także wszystkie elementy ich wyposażenia nadające się do ponownego wykorzystania lub urządzenia, które mają kontakt z niejadalnymi produktami zwierzęcymi lub produktami przetworzonymi, powinny być:

1) oczyszczone, umyte i odkażone po każdym użyciu;

2) czyste i suche przed użyciem.

5. Kontenery wielorazowego użytku, aby uniknąć skażenia krzyżowego, powinny być przeznaczone do przewożenia wyłącznie jednego produktu.

6. Opakowania nienadające się do ponownego wykorzystania po użyciu należy spalić lub usunąć w sposób wskazany przez powiatowego lekarza weterynarii.

7. Niejadalne produkty zwierzęce przewozi się w temperaturze zapobiegającej powstaniu zagrożenia dla zdrowia zwierząt lub ludzi.

8. Jeżeli nieprzetworzony materiał kategorii 3 przeznaczony do produkcji materiałów paszowych lub karmy nie zostanie przetworzony w czasie 24 godzin od wysyłki, to przewozi się go w warunkach chłodniczych lub zmrożony.

9. Konstrukcja pojazdów używanych do przewozu materiałów w warunkach chłodniczych lub materiałów zmrożonych powinna zapewniać utrzymanie właściwej temperatury przewozu.

WARUNKI WETERYNARYJNE WYMAGANE DLA ZAKŁADÓW POŚREDNICH

Rozdział 1

I. Wymagania ogólne

1. Zakłady pośrednie powinny być odgródzone od dróg publicznych i innych obiektów, w tym rzeźni.

2. Zakłady pośrednie powinny posiadać:

- 1) rozkład pomieszczeń zapewniający oddzielenie materiału kategorii 1 i kategorii 2 od materiału kategorii 3, od chwili przyjęcia takiego materiału do jego wysyłki;
- 2) wydzielone pomieszczenie do przyjmowania niejadalnych produktów zwierzęcych;
- 3) podłogi ułożone w sposób ułatwiający odprowadzenie płynów do urządzeń ściekowych;
- 4) odpowiednią liczbę sanitariatów, szatni i umywalnik dla osób zatrudnionych;
- 5) środki chroniące przed dostępem zwierząt, owadów, gryzoni i ptaków;
- 6) system usuwania ścieków.

3. Zakład pośredni powinien być zaprojektowany w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i odkażanie.

4. W przypadku gdy jest to konieczne, zakład powinien posiadać magazyny z kontrolowaną temperaturą o wystarczającej pojemności w celu utrzymywania niejadalnych produktów zwierzęcych w odpowiednich temperaturach, wyposażone w system kontrolowania i rejestracji tych temperatur.

5. Zakład pośredni powinien być wyposażony w urządzenia do mycia i odkażania pojemników, w których są przyjmowane niejadalne produkty zwierzęce, oraz pojazdów, innych niż statki, którymi są one przewożone, a w szczególności w urządzenia do odkażania kół pojazdów.

II. Wymagania szczegółowe dla zakładu pośredniego kategorii 3

1. Zakład pośredni kategorii 3 prowadzi działalność polegającą na zbieraniu, sortowaniu, rozbiorze, schładzaniu, mrożeniu w bloki, tymczasowym przechowywaniu i wysyłce materiału kategorii 3.

2. Sortowanie materiału kategorii 3 powinno być prowadzone w taki sposób, aby uniknąć ryzyka związanego z rozprzestrzenianiem się chorób zakaźnych zwierząt.

3. Z materiałem kategorii 3, w czasie sortowania lub przechowywania, postępuje się w taki sposób, aby był on oddzielony od produktów innych niż materiał kategorii 3 oraz aby uniknąć ryzyka związanego z rozprzestrzenianiem czynników chorobotwórczych.

4. Materiał kategorii 3 powinien być odpowiednio przechowywany i, jeżeli jest to właściwe, schłodzony lub zamrożony do czasu wysyłki.

III. Wymagania szczegółowe dla zakładów pośrednich kategorii 1 i kategorii 2

1. Zakład pośredni kategorii 1 lub kategorii 2 prowadzi działalność polegającą na zbieraniu, tymczasowym przechowywaniu i wysyłce materiału kategorii 1 lub kategorii 2.

2. Sortowanie materiału kategorii 1 lub kategorii 2 powinno być prowadzone w taki sposób, aby uniknąć ryzyka związanego z rozprzestrzenianiem chorób zakaźnych zwierząt.

3. W czasie sortowania lub przechowywania z materiałem kategorii 1 lub kategorii 2 postępuje się w taki sposób, aby był oddzielony od produktów innych niż materiał kategorii 1 i kategorii 2 oraz aby uniknąć ryzyka związanego z rozprzestrzenianiem czynników chorobotwórczych.

4. Materiał kategorii 1 lub kategorii 2 przechowuje się w temperaturze wymaganej dla tego materiału, do czasu wysyłki.

5. Opakowanie powinno zostać spalone lub zniszczone w sposób wskazany przez powiatowego lekarza weterynarii.

6. Ścieki z zakładu kategorii 1 lub kategorii 2 poddaje się obróbce zapewniającej, że nie pozostają w nich żadne czynniki chorobotwórcze.

Rozdział 2

Zbieranie materiałów pochodzenia zwierzęcego podczas oczyszczania ścieków

1. W zakładach przetwarzających materiał kategorii 1 i innych zakładach, w których jest usuwany materiał kategorii 1, rzeźniach i zakładach przetwarzających materiał kategorii 2, system oczyszczania ścieków powinien zapewniać zatrzymanie na końcu odpływu stałych niejadalnych produktów zwierzęcych na sitach o wielkości oczek nie większej niż 6 mm.

2. Ścieki z zakładów, o których mowa w ust. 1, poddaje się filtrowaniu w celu zatrzymania stałych niejadalnych produktów zwierzęcych o wielkości cząstek powyżej 6 mm. Niedopuszczalne jest stosowanie procesów mielenia i rozdrabniania, które ułatwiałyby przejście materiału pochodzenia zwierzęcego przez wstępną filtrację.

3. Materiały pochodzenia zwierzęcego zatrzymane na sitach gromadzi się i przewozi odpowiednio jako materiał kategorii 1 lub kategorii 2, a następnie poddaje przetworzeniu lub zniszczeniu.

4. Ścieki przefiltrowane zgodnie z ust. 1, pochodzące z zakładów kategorii 1 i kategorii 2, poddaje się sterylizacji przed przekazaniem do oczyszczalni.

5. Ścieki z zakładów przyjmujących wyłącznie materiał kategorii 3, przefiltrowane zgodnie z ust. 1, nie podlegają sterylizacji przed przekazaniem do oczyszczalni.

Załącznik nr 3

WARUNKI WETERYNARYJNE WYMAGANE DLA MAGAZYNÓW

1. Pomieszczenia magazynów, w których przechowywane są produkty pozyskane z materiału kategorii 3, lokalizuje się w innym miejscu niż pomieszczenia, w których przechowywane są produkty pozyskane z materiału kategorii 1 lub kategorii 2, chyba że pomieszczenia te znajdują się w oddzielnych budynkach.

2. Magazyn powinien:

- 1) być wyposażony w pomieszczenie do przyjmowania produktów;
- 2) być zaprojektowany w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i odkażanie;
- 3) posiadać podłogi ułożone w sposób ułatwiający odprowadzenie płynów do urządzeń ściekowych;
- 4) posiadać odpowiednią liczbę sanitariatów, szatni i umywalk dla osób zatrudnionych;
- 5) posiadać środki chroniące przed dostępem zwierząt, owadów, gryzoni i ptaków;
- 6) posiadać urządzenia do mycia i odkażania pojemników, w których przyjmowane są niejedalne produkty zwierzęce, oraz pojazdów, innymi niż statki, którymi są one przewożone, a w szczególności — do odkażania kół pojazdów.

Załącznik nr 4

WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW TERMICZNEGO PRZEKSZTAŁCANIA I WSPÓŁSPALARNI O DUŻEJ I MAŁEJ WYDAJNOŚCI

Rozdział 1

Warunki obsługi

1. Zakład termicznego przekształcania lub współspalarnia powinny być zaprojektowane, wyposażone i obsługiwane tak, aby:

- 1) niejedalne produkty zwierzęce były poddane utylizacji natychmiast po ich dostarczeniu lub przechowywane w warunkach zapobiegających namnażaniu drobnoustrojów;
- 2) kontenery, pojemniki oraz pojazdy, w których przewożono materiał nieprzetworzony, były oczyszczone w przystosowanym do tego celu miejscu; ścieki poddaje się filtracji, aby oddzielić cząstki większe niż 6 mm.

2. Zakład, o którym mowa w ust. 1:

- 1) zabezpiecza się przed dostępem zwierząt, owadów, gryzoni i ptaków;
- 2) stosuje ustalony i udokumentowany sposób czyszczenia zakładu przy użyciu urządzeń i środków do czyszczenia i odkażania;
- 3) zapewnia kontrole użytkowania narzędzi pracy oraz przestrzeganie higieny.

3. Kontrole, o których mowa w ust. 2 pkt 3, przeprowadza się regularnie zgodnie z harmonogramem. Wyniki kontroli przechowywane są przez dwa lata od dnia ich przeprowadzenia.

4. Każdą linię zakładu termicznego przekształcania o dużej zdolności produkcyjnej wyposaża się przynajmniej w jeden dodatkowy palnik. Palnik ten powinien włączać się automatycznie, jeżeli temperatura gazów

spalinowych po podaniu ostatniej porcji powietrza spada poniżej 850 °C. Palnik powinien być także używany podczas rozruchu i zatrzymywania linii w celu zapewnienia, że temperatura 850 °C jest utrzymywana zarówno podczas tych czynności, jak i wówczas, gdy w komorze spalania pozostaje niespalony materiał.

5. Zakład termicznego przekształcania lub współspalarnia o dużej zdolności produkcyjnej powinny posiadać i używać automatycznego systemu zapobiegającego wprowadzaniu niejedalnych produktów zwierzęcych do instalacji podczas:

- 1) rozpalamia do czasu osiągnięcia temperatury 850 °C;
- 2) spalania, gdy temperatura spada poniżej 850 °C.

6. Niejedalne produkty zwierzęce umieszcza się w piecu, jeżeli to możliwe, w sposób uniemożliwiający bezpośredni z nimi kontakt osób obsługujących urządzenia.

Rozdział 2

Wycieki wody

1. Tereny, na których znajduje się zakład termicznego przekształcania i współspalarnia, wraz z miejscami składowania niejedalnych produktów zwierzęcych, projektuje się w sposób zapobiegający przypadkowemu uwolnieniu jakichkolwiek substancji do gleby, wód powierzchniowych i gruntowych.

2. Zakład termicznego przekształcania i współspalarnię wyposaża się w zbiornik, w którym jest zbierana zanieczyszczona niejedalnymi produktami zwierzęcymi woda deszczowa spływająca z terenu zakładu lub woda użyta na jego terenie w akcjach gaśniczych.

3. Zbiornik, o którym mowa w ust. 2, powinien być skonstruowany w taki sposób, aby była zapewniona możliwość:

- 1) przebadania znajdującej się w nim wody;
- 2) poddania znajdującej się w nim wody obróbce poprzedzającej wylanie jej do przeznaczonego do tego celu miejsca.

Rozdział 3

Popioły

1. Popioły poddaje się ponownemu przetworzeniu, bezpośrednio w zakładzie lub poza nim, jeżeli jest to technicznie możliwe.

2. Popioły po przetworzeniu materiałów szczególnego ryzyka przechowuje się i przewozi w szczelnych pojemnikach.

Rozdział 4

Pomiary temperatury

1. Do kontrolowania parametrów i warunków procesu spalania stosuje się przyrządy pomiarowe posiadające aktualny atest.

2. Przyrządy pomiarowe poddaje się kontroli technicznej raz w roku, a co trzy lata przeprowadza się kalibrację z zastosowaniem równoległych pomiarów.

3. Wyniki pomiarów temperatury zapisuje się i przedstawia w sposób pozwalający na weryfikację zgodności z warunkami określonymi w rozporządzeniu.

Rozdział 5

Spalanie materiału kategorii 1 wymienionego w § 1 pkt 2 i 3 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka

1. Zakład termicznego przekształcania o małej zdolności produkcyjnej powinien być:

- 1) zlokalizowany na stabilnym, dobrze odwodnionym podłożu;

2) zaprojektowany w sposób uniemożliwiający zwierzętom dostęp do niejadalnych produktów zwierzęcych przeznaczonych do spalania, jak również do popiołu pochodzącego ze spalania tych produktów.

2. W przypadku gdy zakład termicznego przekształcania o małej zdolności produkcyjnej znajduje się na terenie gospodarstwa:

- 1) zakład ten oddziela się od obiektów, w których utrzymywane są zwierzęta, oraz od miejsc przechowywania środków żywienia zwierząt i ściółki;
- 2) sprzętu i narzędzi używanych w tym zakładzie nie używa się w gospodarstwie;
- 3) odzieży i obuwia używanego przez osoby zatrudnione w tym zakładzie nie używa się w gospodarstwie.

3. Magazyn do składowania niejadalnych produktów zwierzęcych powinien być zadaszony, oznakowany i zabezpieczony przed wyciekami płynnych niejadalnych produktów zwierzęcych.

4. Niejadalne produkty zwierzęce poddaje się całkowitemu spalaniu. Popiół usuwa się na grzebowisko.

5. Niejadalne produkty zwierzęce, które nie uległy całkowitemu spalaniu, mogą zostać usunięte na grzebowisko po ponownym poddaniu procesowi spalania lub innemu procesowi mającemu na celu ich całkowite usunięcie.

6. Zakład termicznego przekształcania o małej zdolności produkcyjnej wyposaża się w urządzenie umożliwiające ponowne spalanie, o którym mowa w ust. 5.

7. W zakładzie termicznego przekształcania prowadzi się dokumentację dotyczącą ilości, kategorii i gatunków zwierząt, z których pochodziły niejadalne produkty zwierzęce, oraz daty spalania.

8. W zakładzie termicznego przekształcania o małej zdolności produkcyjnej kontrolę spełniania warunków weterynaryjnych przeprowadza się raz w roku.

Załącznik nr 5

WARUNKI WETERYNARYJNE WYMAGANE PRZY PRZETWARZANIU MATERIAŁU KATEGORII 1, KATEGORII 2 I KATEGORII 3 ORAZ METODY PRZETWARZANIA TYCH MATERIAŁÓW

Rozdział 1

Warunki dla zakładów przetwarzających kategorii 1, kategorii 2 i kategorii 3

1. Zakładów przetwarzających kategorii 1, kategorii 2 i kategorii 3 nie lokalizuje się na tym samym terenie co rzeźnię, chyba że znajdują się one w oddzielnej

części budynku lub oddzielnym budynku. Zakład przetwarzający, będący jednym z obiektów rzeźni, łączy się z rzeźnią za pomocą systemu transportowego niejadalnych produktów zwierzęcych, jeżeli:

- 1) posiada osobne wejście i wyjście, odrębne miejsce odbioru surowca, wysyłki produktów, odrębne wyposażenie i zatrudnia inne osoby niż rzeźnia;

2) przetwarzane niejadalne produkty zwierzęce pochodzą wyłącznie z rzeźni, przy której zakład przetwarzający jest zlokalizowany.

2. Zakład przetwarzający zabezpiecza się przed przedostawaniem się na jego teren osób nieupoważnionych oraz zwierząt.

3. Zakład przetwarzający powinien posiadać wydzieloną część czystą i część brudną. Część brudna powinna:

- 1) posiadać zadaszone miejsce do przyjmowania niejadalnych produktów zwierzęcych;
- 2) być wykonana w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i odkażanie;
- 3) posiadać podłogi ułożone w sposób ułatwiający odprowadzenie płynów do urządzeń ściekowych;
- 4) być wyposażona w sprzęt rozdrabniający, służący do zmniejszenia rozmiarów niejadalnych produktów zwierzęcych, jak również sprzęt do ładowania rozdrobnionych niejadalnych produktów zwierzęcych do urządzenia przetwarzającego.

4. Zakład przetwarzający powinien posiadać odpowiednią liczbę sanitariatów, przebieralni i umywalk dla osób zatrudnionych w tym zakładzie.

5. Zakład przetwarzający powinien wytwarzać gorącą wodę i parę w ilości, która jest niezbędna do przetwarzania niejadalnych produktów zwierzęcych.

6. W przypadku wymagania obróbki cieplnej wszystkie instalacje powinny być wyposażone w:

- 1) sprzęt pomiarowy do kontrolowania temperatury w jednostce czasu oraz ciśnienia, jeżeli jest to konieczne, umieszczony w punktach o najniższym ciśnieniu;
- 2) urządzenia rejestrujące w sposób ciągły wyniki pomiarów, o których mowa w pkt 1;
- 3) system bezpieczeństwa zapobiegający niedostatecznemu ogrzewaniu.

7. Część zakładu, w której jest rozładowywany produkt do przetworzenia, oddziela się od części wydzielonej do przetwarzania tego produktu i przechowywania produktu przetworzonego.

8. Zakład przetwarzający powinien posiadać:

- 1) urządzenia do mycia i odkażania pojemników, w których są przyjmowane niejadalne produkty zwierzęce, oraz pojazdów, innych niż statki, którymi są one przewożone;
- 2) urządzenia do odkażania kół pojazdów opuszczających brudną część zakładu przetwarzającego;
- 3) system usuwania ścieków.

Rozdział 2

Ogólne warunki weterynaryjne

1. Niejadalne produkty zwierzęce przetwarza się niezwłocznie po przywiezieniu.

2. W przypadku przechowywania nieprzetworzonych niejadalnych produktów zwierzęcych przechowuje się je w warunkach zabezpieczających przed namnażaniem drobnoustrojów i wtórnym skażeniem.

3. Kontenery, pojemniki i pojazdy wykorzystywane do przewozu nieprzetworzonego materiału czyści się w miejscu wyznaczonym do tego celu. Miejsce to powinno być położone lub zaprojektowane w taki sposób, aby wyeliminować ryzyko zanieczyszczenia przetwarzanych produktów.

4. Osoby pracujące w części brudnej nie powinny przechodzić do części czystej bez zmiany odzieży roboczej i obuwia lub bez uprzedniego ich odkażenia.

5. Sprzęt i narzędzia przed przeniesieniem z części brudnej do czystej oczyszcza się i odkaża.

6. Kierujący zakładem przetwarzającym niejadalne produkty zwierzęce określa, w celu kontroli ruchu osób pomiędzy częścią czystą i brudną tego zakładu oraz właściwego wykorzystania urządzeń do odkażenia obuwia i kół, sposób i warunki przemieszczania się osób zatrudnionych.

7. Ścieki pochodzące z części brudnej poddaje się obróbce w celu zapewnienia, w miarę możliwości, że nie pozostają w nich czynniki chorobotwórcze.

8. Kierujący zakładem systematycznie przeprowadza działania zapobiegające przedostawaniu się na teren zakładu zwierząt, owadów, gryzoni i ptaków, zgodnie z opracowanym, w formie pisemnej, programem zwalczania tych szkodników.

9. Kierujący zakładem opracowuje, w formie pisemnej, sposób i warunki mycia dla wszystkich części pomieszczeń oraz wskazuje sprzęt i środki czystości stosowane do tego celu.

10. Kierujący zakładem przeprowadza kontrole higieny w zakładzie obejmujące regularne inspekcje przylegających bezpośrednio do zakładu terenów i sprzętu.

11. Harmonogram kontroli, o których mowa w ust. 10, i ich wyniki są przechowywane przez dwa lata od dnia ich dokonania.

12. Urządzenia pomiarowe kalibruje się regularnie.

13. Produkty przetworzone przemieszcza się i przechowuje na terenie zakładu przetwarzającego w sposób uniemożliwiający ich ponowne zanieczyszczenie.

Rozdział 3

Metody przetwarzania niejadalnych produktów zwierzęcych**Metoda 1****I. Część ogólna**

1. Niejadalne produkty zwierzęce przeznaczone do przetworzenia rozdrabnia się przy użyciu urządzeń tak, aby rozmiar ich cząstek był nie większy niż 50 mm.

2. Urządzenia do rozdrobnienia codziennie testuje się w celu sprawdzenia, czy spełniają wymagania, o których mowa w ust. 1.

3. Wyniki testowania, o którym mowa w ust. 2, zapisuje się.

4. Jeżeli testowanie, o którym mowa w ust. 2, wykaze obecność cząstek większych niż 50 mm, przetwarzanie wstrzymuje się do czasu usunięcia przyczyn niewłaściwego działania urządzeń.

II. Czas, temperatura i ciśnienie

1. Po rozdrobnieniu niejadalne produkty zwierzęce ogrzewa się do temperatury powyżej 133 °C co najmniej przez 20 minut bez przerwy, pod ciśnieniem bezwzględnym nie niższym niż 3 bary, wytworzonym za pomocą nasyconej pary wodnej, przy czym całe powietrze w komorze sterylizacyjnej usuwa się i zastępuje parą wodną.

2. Przetwarzanie, o którym mowa w ust. 1, stosuje się jako jedyny proces lub jako fazę sterylizacji przed lub po właściwym procesie przetwarzania niejadalnych produktów zwierzęcych.

3. Przetwarzanie, o którym mowa w ust. 1, prowadzi się partiami lub w sposób ciągły.

Metoda 2**I. Część ogólna**

1. Niejadalne produkty zwierzęce przeznaczone do przetworzenia rozdrabnia się przy użyciu urządzeń tak, aby rozmiar ich cząstek po rozdrobnieniu był nie większy niż 150 mm.

2. Urządzenia do rozdrobnienia codziennie testuje się w celu sprawdzenia, czy spełniają wymagania, o którym mowa w ust. 1.

3. Wyniki testowania, o którym mowa w ust. 2, zapisuje się.

4. Jeżeli testowanie, o którym mowa w ust. 2, wykazuje obecność cząstek większych niż 150 mm, przetwarzanie wstrzymuje się do czasu usunięcia przyczyn niewłaściwego działania urządzeń.

II. Czas, temperatura i ciśnienie

1. Po rozdrobnieniu niejadalne produkty zwierzęce ogrzewa się do temperatury wewnętrznej przekraczającej:

- 1) 100 °C — co najmniej przez 125 minut;
- 2) 110 °C — co najmniej przez 120 minut;
- 3) 120 °C — co najmniej przez 50 minut.

2. Przetwarzanie, o którym mowa w ust. 1, prowadzi się partiami.

Metoda 3**I. Część ogólna**

1. Niejadalne produkty zwierzęce przeznaczone do przetworzenia rozdrabnia się przy użyciu urządzeń tak, aby rozmiar ich cząstek po rozdrobnieniu był nie większy niż 30 mm.

2. Urządzenia do rozdrobnienia codziennie testuje się w celu sprawdzenia, czy spełniają wymagania, o których mowa w ust. 1.

3. Wyniki testowania, o którym mowa w ust. 2, są dokumentowane w formie pisemnej.

4. Jeżeli testowanie, o którym mowa w ust. 2, wykazuje obecność cząstek większych niż 30 mm, przetwarzanie wstrzymuje się do czasu usunięcia przyczyn niewłaściwego działania urządzeń.

II. Czas, temperatura i ciśnienie

1. Po rozdrobnieniu niejadalne produkty zwierzęce ogrzewa się do temperatury wewnętrznej przekraczającej:

- 1) 100 °C — co najmniej przez 95 minut;
- 2) 110 °C — co najmniej przez 55 minut;
- 3) 120 °C — co najmniej przez 13 minut.

2. Przetwarzanie, o którym mowa w ust. 1, prowadzone jest partiami lub w sposób ciągły.

Metoda 4**I. Część ogólna**

1. Niejadalne produkty zwierzęce przeznaczone do przetworzenia rozdrabnia się przy użyciu urządzeń tak, aby rozmiar ich cząstek po rozdrobnieniu był nie większy niż 30 mm.

2. Urządzenia do rozdrobnienia codziennie testuje się w celu sprawdzenia, czy spełniają wymagania, o których mowa w ust. 1.

3. Wyniki testowania, o którym mowa w ust. 2, zapisuje się.

4. Jeżeli testowanie, o którym mowa w ust. 2, wykazuje obecność cząstek większych niż 30 mm, przetwarzanie wstrzymuje się do czasu usunięcia przyczyn niewłaściwego działania urządzeń.

II. Czas, temperatura i ciśnienie

1. Po rozdrobnieniu niejadalne produkty zwierzęce umieszcza się w zbiorniku z dodatkiem tłuszczu i ogrzewa do temperatury wewnętrznej nie niższej niż:

- 1) 100 °C — co najmniej przez 16 minut;
- 2) 110 °C — co najmniej przez 13 minut;
- 3) 120 °C — co najmniej przez 8 minut;
- 4) 130 °C — co najmniej przez 3 minuty.

2. Przetwarzanie, o którym mowa w ust. 1, prowadzi się partiami lub w sposób ciągły.

Metoda 5

I. Część ogólna

1. Niejadalne produkty zwierzęce przeznaczone do przetworzenia rozdrabnia się przy użyciu urządzeń tak, aby rozmiar ich cząstek po rozdrobnieniu był nie większy niż 20 mm.

2. Urządzenia do rozdrobnienia codziennie testuje się w celu sprawdzenia, czy spełniają wymagania, o których mowa w ust. 1.

3. Wyniki testowania, o którym mowa w ust. 2, zapisuje się.

4. Jeżeli testowanie, o którym mowa w ust. 2, wykáže obecność cząstek większych niż 20 mm, przetwarzanie wstrzymuje się do czasu usunięcia przyczyn niewłaściwego działania urządzeń.

II. Czas, temperatura i ciśnienie

1. Po rozdrobnieniu niejadalne produkty zwierzęce ogrzewa się aż do ich koagulacji, a następnie sprasowuje tak, aby tłuszcz i woda zostały usunięte z materiału białkowego.

2. Materiał białkowy przetworzony w sposób, o którym mowa w ust. 1, ogrzewa się do temperatury wewnętrznej nie niższej niż:

- 1) 80 °C — co najmniej przez 120 minut;
- 2) 100 °C — co najmniej przez 60 minut.

3. Przetwarzanie, o którym mowa w ust. 1, prowadzi się partiami lub w sposób ciągły.

Metoda 6

Rozdrabnianie niejadalnych produktów zwierzęcych pochodzących z ryb

1. Niejadalne produkty zwierzęce rozdrabnia się tak, aby rozmiar ich cząstek wynosił 3 mm.

2. Po rozdrobnieniu, o którym mowa w ust. 1, do niejadalnych produktów zwierzęcych dodaje się kwas mrówkowy w celu obniżenia wartości pH do 5,6. Przed

kolejnymi etapami przetworzenia mieszaninę przechowuje się przez 4 godziny.

3. Mieszaninę, o której mowa w ust. 2, wprowadza się do destruktora cieplnego i podgrzewa do temperatury wewnętrznej 60 °C co najmniej przez 30 minut. Szybkość przesuwania materiału przez destruktor cieplny kontroluje się przy pomocy środków mechanicznych ograniczających jego przemieszczanie się tak, aby przed zakończeniem obróbki cieplnej produkt przeszedł cykl, który spełnia wymagania dotyczące zarówno temperatury, jak i czasu.

4. Po obróbce cieplnej, o której mowa w ust. 3, produkt mechanicznie rozdziela się na płyny, tłuszcz i skwarki.

5. Płyny, o których mowa w ust. 4, w celu uzyskania koncentratu przetworzonego białka zwierzęcego, wpompowuje się do dwóch wymienników ciepła ogrzewanych parą i wyposażonych w komory próżniowe służące do usuwania pary wodnej.

6. Do białka przed przechowywaniem dodaje się skwarki.

Metoda 7

1. Metodą 7 jest każda metoda przetwarzania uzgodniona z powiatowym lekarzem weterynarii, po której zakończeniu z otrzymanego produktu, codziennie przez miesiąc, pobiera się próbki do badań. Wyniki badań zapisuje się.

2. Próbki, o których mowa w ust. 1, pobrane bezpośrednio po obróbce termicznej powinny wykazywać brak bakterii *Clostridium perfringens* w 1 g produktu.

3. Próbki, o których mowa w ust. 1, pobrane podczas przechowywania powinny spełniać następujące wymagania:

Salmonella: brak w 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ w 1 g,

gdzie:

n = liczba próbek do przebadania;

m = wartość progowa dla liczby bakterii; wynik uznaje się za zadowalający, jeżeli liczba bakterii we wszystkich próbkach nie przekracza m ;

M = maksymalna wartość dla liczby bakterii; wynik uznaje się za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub więcej próbkach wynosi M lub więcej;

c = liczba próbek, w których liczba bakterii może być pomiędzy m i M ; próbkę w dalszym ciągu uważa się za zadowalającą, jeżeli liczba bakterii innej próbki wynosi m lub mniej.

4. Kierujący zakładem wpisuje termin pobrania próbek, o których mowa w ust. 1, i wyniki badania. Dane te przechowuje się przez 2 lata.

5. Sprawdzane i przechowywane informacje obejmują:

- 1) rozmiar cząstki;
- 2) jeżeli jest to właściwe:
 - a) czas,
 - b) ciśnienie,
 - c) szybkość podawania surowca oraz jego przetwarzania.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne dla zakładu przetwarzającego

1. W zakładzie przetwarzającym:

- 1) opracowuje się opis procesu przetwarzania wraz z jego schematem;
- 2) opracowuje się tryb kontroli parametrów przetwarzania surowca oraz szybkość przetwarzania, w przypadku zastosowania systemu ciągłego przetwarzania;
- 3) zapewnia się spełnianie wymagań dotyczących rozmiaru cząstki surowca przed przetworzeniem; w przypadku procesu ciągłego rozmiar cząstki odpowiada otworom rozdrabniacza i jest okresowo kontrolowany wyskalowaną miarką.

2. W przypadku przetwarzania partiami pod ciśnieniem:

- 1) temperaturę kontroluje się za pomocą umieszczonego na stałe przyrządu do pomiaru temperatury i zapisuje się w czasie rzeczywistym;

- 2) ciśnienie kontroluje się za pomocą umieszczonego na stałe przyrządu do pomiaru ciśnienia i zapisuje się w czasie rzeczywistym;
- 3) czas przetwarzania przedstawia się za pomocą wykresów czas/temperatura oraz czas/ciśnienie;
- 4) przyrząd do pomiaru temperatury i przyrząd do pomiaru ciśnienia kalibruje się nie rzadziej niż raz w roku.

3. W przypadku procesu przetwarzania ciągłego pod ciśnieniem:

- 1) temperaturę i ciśnienie kontroluje się za pomocą przyrządów do pomiaru temperatury oraz ciśnienia rozmieszczonych tak, aby ich wskazania pozwalały na ocenę zgodności przebiegu procesu z warunkami wskazanymi dla tego procesu; temperaturę i ciśnienie zapisuje się w czasie rzeczywistym;
- 2) przetworzony materiał oznacza się markerem, w szczególności przy użyciu dwutlenku manganu;
- 3) okresowa kontrola trybu przetwarzania surowca obejmuje takie parametry, jak:
 - a) szybkość obrotów śruby zasilającej (obr./min),
 - b) natężenie i napięcie prądu elektrycznego,
 - c) tempo parowania lub kondensacji, lub
 - d) ilość ruchów tłoczących w jednostce czasu;
- 4) sprzęt służący do pomiarów i kontroli kalibruje się nie rzadziej niż raz w roku.

Załącznik nr 6

WARUNKI WETERYNARYJNE WYMAGANE PRZY PRZETWARZANIU MATERIAŁU KATEGORII 1 I KATEGORII 2 ORAZ DLA ZAKŁADÓW WYTWARZAJĄCYCH BIOGAZ I KOMPOST

Rozdział 1

Warunki weterynaryjne wymagane przy przetwarzaniu materiału kategorii 1 i kategorii 2

I. Pomieszczenia

Rozkład pomieszczeń w zakładach przetwarzających kategorii 1 i kategorii 2 powinien zapewniać całkowite oddzielenie materiału kategorii 1 od materiału kategorii 2, od przyjęcia surowca do czasu wysytki produktu przetworzonego.

II. Warunki przetwarzania

1. Zakres obróbki stosowanej w przetwarzaniu określa się dla każdej z metod przetwarzania, przy uwzględnieniu:

- 1) rozmiaru cząstek surowca;

- 2) temperatury osiąganey w procesie obróbki termicznej;
- 3) ciśnienia, jakiemu poddawany jest surowiec — jeżeli jest stosowane;
- 4) czasu trwania obróbki cieplnej lub szybkości podawania surowca w systemie ciągłym.

2. Dla każdego parametru wymienionego w ust. 1 określa się wartości minimalne.

3. Dane zawierające zapis procesu przetwarzania przechowuje się przez 2 lata i udostępnia się do kontroli.

4. Do stałego kontrolowania warunków procesu używa się wskaźników lub rejestratorów posiadających aktualne świadectwo kontroli technicznej.

5. Surowiec, który nie został przetworzony z zachowaniem parametrów określonych dla danej metody, poddaje się ponownemu przetworzeniu.

6. Surowiec przetwarza się przy zastosowaniu:

1) metody 1 w przypadku:

a) materiału kategorii 2, z wyjątkiem odchodów i treści z przewodu pokarmowego, mleka i siary, przeznaczonych dla zakładów wytwarzających biogaz lub kompost albo przeznaczonych do wykorzystania jako nawozy organiczne lub polepszacze gleby,

b) materiału kategorii 1 i kategorii 2 przeznaczonych do zagrzebania;

2) metod 1—5 w przypadku:

a) materiału kategorii 1, z którego otrzymane białko jest przeznaczone do spalania,

b) wytopionego materiału kategorii 2, z którego otrzymany tłuszcz jest przeznaczony do wykorzystania w zakładzie oleochemicznym kategorii 2,

c) materiału kategorii 1 lub kategorii 2 przeznaczonego do spalania lub współspalania.

III. Produkty przetwarzane

1. Produkty przetwarzane pozyskane z materiałów kategorii 1 lub kategorii 2, z wyjątkiem produktów ciekłych przeznaczonych do wykorzystania w zakładach wytwarzających biogaz lub kompost, trwale oznaczają się zapachowo — jeżeli jest to technicznie możliwe.

2. Próbkę produktów przetworzonych przeznaczonych do wykorzystania w zakładach wytwarzających biogaz lub kompost lub przeznaczonych do zagrzebania, pobrane bezpośrednio po obróbce termicznej, nie powinny zawierać przetrwalników *Clostridium perfringens* w 1 g produktu.

Rozdział 2

Warunki weterynaryjne dla zakładów wytwarzających biogaz i kompost

I. Pomieszczenia

1. Zakład wytwarzający biogaz zlokalizowany w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów, w których utrzymuje się zwierzęta gospodarskie, odizolowuje się od miejsc przebywania zwierząt, przetrzymywania środków żywienia zwierząt lub ściółki.

2. Zakład wytwarzający biogaz wyposaża się w:

1) instalację do pasteryzacji lub sterylizacji, urządzenia do kontrolowania temperatury, urządzenia do stałego zapisu wyników pomiarów oraz system zabezpieczający przed niedostatecznym ogrzaniem;

2) urządzenia do czyszczenia i odkażania pojazdów i kontenerów opuszczających zakład wytwarzający biogaz.

3. Urządzeń do pasteryzacji lub sterylizacji nie stosuje się w przypadku, gdy:

1) zakład wytwarza biogaz wyłącznie z niejadalnych produktów zwierzęcych, które zostały przetworzone przy zastosowaniu metody 1;

2) jest przetwarzany materiał kategorii 3;

3) niejadalne produkty zwierzęce poddano pasteryzacji lub sterylizacji w innym zakładzie.

4. Zakład wytwarzający kompost zlokalizowany w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów, w których utrzymuje się zwierzęta gospodarskie, odizolowuje się od miejsc przebywania zwierząt, przetrzymywania środków żywienia zwierząt lub ściółki.

5. Zakład wytwarzający kompost wyposaża się w:

1) zamknięty reaktor kompostowy;

2) instalację do kontrolowania temperatury względem czasu;

3) urządzenia do stałego zapisu wyników pomiarów czasu i temperatury;

4) system zabezpieczający przed niedostatecznym ogrzaniem przetwarzanego materiału;

5) urządzenia do czyszczenia i odkażania pojazdów i kontenerów, w których są przewożone niejadalne produkty zwierzęce niepoddane obróbce.

6. Dopuszcza się kompostowanie bez stosowania zamkniętego reaktora, jeżeli proces termiczny oraz wyniki badań mikrobiologicznych przetworzonego produktu spełniają wymagania określone w rozporządzeniu.

II. Wymagania higieniczne

1. W zakładach wytwarzających biogaz lub kompost przetwarza się wyłącznie następujące produkty:

1) materiał kategorii 2, przy zastosowaniu metody przetwarzania 1 w zakładzie przetwarzającym kategorii 2;

2) odchody i treść przewodu pokarmowego, mleko i siarę;

3) materiał kategorii 3.

2. Produkty zwierzęce wymienione w ust. 1 przetwarzają się niezwłocznie po ich dostarczeniu, a przed obróbką przechowuje się w warunkach zabezpieczających przed nadmiernym namnażaniem drobnoustrojów.

3. Kontenery, pojemniki i pojazdy wykorzystywane do przewozu nieprzetworzonego materiału czyści się w wyznaczonym miejscu, zapewniającym zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem przetwarzanych produktów.

4. Zakład zabezpiecza się przed dostępem ptaków, gryzoni, owadów lub innych szkodników.

5. Dla pomieszczeń produkcyjnych sporządza się opis sposobu ich mycia ze wskazaniem sprzętu i środków czystości używanych do tego celu.

6. Kontrole higieny przeprowadza się zgodnie z harmonogramem. Obejmują one również sprawdza-

nie terenów bezpośrednio przylegających do zakładu oraz sprzętu. Z kontroli sporządza się protokół zawierający w szczególności jej wyniki.

7. Instalacje i sprzęt utrzymuje się w dobrym stanie technicznym, a urządzenia pomiarowe kalibruje się w regularnych odstępach czasu.

8. Pozostałości po produkcji biogazu przechowuje się w zakładzie w sposób uniemożliwiający ich wtórne zanieczyszczenie.

III. Warunki przetwarzania

1. Materiał kategorii 3, wykorzystywany jako surowiec w zakładzie wytwarzającym biogaz, wyposażonym w urządzenia do pasteryzacji lub sterylizacji, przetwarza się, jeżeli:

- 1) maksymalny rozmiar cząstki przed wprowadzeniem do urządzenia wynosi do 12 mm;
- 2) minimalny czas przebywania materiału w urządzeniu w temperaturze 70 °C wynosi 60 min.

2. Materiał kategorii 3, wykorzystywany jako surowiec w zakładzie wytwarzającym kompost, przetwarza się, jeżeli:

- 1) maksymalny rozmiar cząstki przed wprowadzeniem do urządzenia wynosi 12 mm;
- 2) minimalny czas przebywania materiału w urządzeniu w temperaturze 70 °C wynosi 60 min.

3. Dopuszcza się przetwarzanie odpadów kuchennych jako surowców do wytwarzania biogazu lub kompostu:

- 1) które można mieszać z odchodami, treścią z przewodu pokarmowego, mlekiem lub siarą;
- 2) które nie stwarzają ryzyka rozprzestrzenienia choroby zakaźnej ludzi lub zwierząt;
- 3) z których pozostałości po produkcji biogazu lub kompost nie zawierają czynników chorobotwórczych wymienionych w części IV.

4. Kierujący zakładem przetwarzającym odchody, treść z przewodu pokarmowego, mleko i siarę może wystąpić do powiatowego lekarza weterynarii o zgodę na ich przetworzenie na biogaz lub kompost przy za-

stosowaniu metod innych niż wymienione w ust. 1 i 2, jeżeli materiały te nie stwarzają ryzyka przeniesienia choroby zakaźnej i po przetworzeniu będą przeznaczone do spalania.

IV. Pozostałości po produkcji biogazu i kompostu

Próbki pozostałości po produkcji biogazu lub kompostu pobrane w czasie lub po zakończeniu przechowywania w zakładzie wytwarzającym biogaz lub kompost powinny spełniać następujące wymagania:

Salmonella: brak w 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ w 1 g, gdzie:

n = liczba próbek do przebadania;

m = wartość progowa dla liczby bakterii; wynik uznaje się za zadowalający, jeżeli liczba bakterii we wszystkich próbkach nie przekracza m ;

M = maksymalna wartość dla liczby bakterii; wynik uznaje się za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub więcej próbkach wynosi M lub więcej;

c = liczba próbek, w których liczba bakterii może być pomiędzy m i M ; próbkę w dalszym ciągu uważa się za zadowalającą, jeżeli liczba bakterii innej próbki wynosi m lub mniej.

Rozdział 3

Warunki obróbki w przypadku dalszego przetwarzania wytopionych tłuszczów

Do wytwarzania pochodnych tłuszczowych z wytopionego tłuszczu otrzymanego z materiału kategorii 2 stosuje się następujące procesy:

- 1) transestryfikacja lub hydroliza w temperaturze nie niższej od 200 °C, pod ciśnieniem przez 20 minut, lub
- 2) zmydlanie za pomocą NaOH 12 M (dla glicerolu i mydła):
 - a) w procesie prowadzonym partiami w temperaturze 95 °C przez 3 godziny lub
 - b) w procesie ciągłym w temperaturze 140 °C, pod ciśnieniem 2 barów przez 8 minut.

Załącznik nr 7

WARUNKI WETERYNARYJNE WYMAGANE PRZY PRZETWARZANIU

Rozdział 1

Szczegółowe warunki weterynaryjne dla zakładów przetwarzających kategorii 3

I. Pomieszczenia

1. Pomieszczenia, w których przetwarza się materiał kategorii 3, nie powinny znajdować się w tym sa-

mym miejscu co pomieszczenia, w których przetwarza się materiał kategorii 1 lub kategorii 2, jeżeli nie znajdują się w odrębnych budynkach.

2. Dopuszcza się czasowe wykorzystanie zakładu przetwarzającego kategorii 3, za zgodą powiatowego lekarza weterynarii, do przetwarzania materiału kategorii 1 lub kategorii 2, w przypadku gdy rozpowszechniona epizootia lub inne okoliczności powodują, że

materiałów tych nie można przetworzyć w zakładach przetwarzających kategorii 1 lub kategorii 2.

3. Zakład przetwarzający kategorii 3 powinien posiadać instalacje do kontroli obecności ciał obcych w niejadalnych produktach zwierzęcych, takich jak materiał opakowaniowy lub części metalowe.

4. W zakładzie wydziela się i odpowiednio wyposaża pomieszczenie dla lekarza weterynarii.

II. Surowiec

1. Do produkcji przetworzonych białek zwierzęcych i innych materiałów paszowych używa się jedynie materiału kategorii 3 wymienionego w § 3 pkt 1—11 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka.

2. Przed przetworzeniem sprawdza się, czy niejadalne produkty zwierzęce nie zawierają ciał obcych; w przypadku ich znalezienia usuwa się niezwłocznie.

III. Warunki przetwarzania

1. Zakres obróbki cieplnej stosowanej w przetwarzaniu określa się dla każdej z metod przetwarzania, przy uwzględnieniu:

- 1) rozmiaru cząstek surowca;
- 2) temperatury osiągniętej w procesie obróbki termicznej;
- 3) ciśnienia, jakiemu poddawany jest surowiec — jeżeli jest stosowane;
- 4) czasu trwania obróbki cieplnej lub szybkości podawania w systemie ciągłym.

2. Dla każdego parametru wyszczególnia się wartości minimalne.

3. Dane zawierające zapis procesu przetwarzania przechowuje się przez dwa lata i udostępnia do kontroli.

4. Do stałego kontrolowania warunków procesu używa się wskaźników lub rejestratorów posiadających aktualne świadectwo kontroli technicznej.

5. Niejadalne produkty zwierzęce, które nie zostały przetworzone z zachowaniem warunków określonych dla danej metody, poddaje się ponownemu przetworzeniu.

IV. Produkt przetworzony

1. Próbkę produktu końcowego, pobrane w czasie lub po zakończeniu przechowywania w zakładzie przetwarzającym, powinny spełniać poniższe warunki:

Salmonella: brak w 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ w 1 g, gdzie:

n = liczba próbek do przebadania;

m = wartość progowa dla liczby bakterii; wynik uznaje się za zadowalający, jeżeli liczba bakterii we wszystkich próbkach nie przekracza m ;

M = maksymalna wartość dla liczby bakterii; wynik uznaje się za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub więcej próbkach wynosi M lub więcej;

c = liczba próbek, w których liczba bakterii może być pomiędzy m i M ; próbkę w dalszym ciągu uważa się za zadowalającą, jeżeli liczba bakterii innej próbki wynosi m lub mniej.

2. Nieprzetworzone produkty lub pozostałości po przetwarzaniu niejadalnych produktów zwierzęcych, trwale oznakowane, mogą być spalone albo zakopane na grzebowisku.

Rozdział 2

Warunki weterynaryjne dla przetworzonych białek zwierzęcych

I. Warunki przetwarzania

1. Białko ssaków przetwarza się przy użyciu metody 1. W czasie obowiązywania zakazu używania białka ssaków w żywieniu zwierząt gospodarskich białko to może być przetworzone przy użyciu jednej z metod od 1 do 5 lub 7 i niezwłocznie po przetworzeniu, a przed zniszczeniem jako odpad trwale oznakowane.

2. Przetworzone białka ssaków, które są przeznaczone wyłącznie do produkcji karmy stanowiącej materiał kategorii 3, przewozi się w kontenerach, które nie są używane do przewozu nieprzetworzonych niejadalnych produktów zwierzęcych lub pasz dla zwierząt gospodarskich, i przetwarza się przy użyciu jednej z metod od 1 do 5 lub 7.

3. Przetworzone białko zwierząt innych niż ssaki, z wyjątkiem mączki rybnej, przetwarza się przy użyciu jednej z metod przetwarzania od 1 do 5.

4. Mączkę rybną poddaje się:

- 1) jednej z metod przetwarzania lub
- 2) metodzie zapewniającej, że produkt spełnia wymagania mikrobiologiczne, które są określone w rozdziale 1 w części IV niniejszego załącznika.

II. Przechowywanie

1. Do pakowania lub sterylizowania przetworzonego białka zwierzęcego używa się nowych lub wysterylizowanych worków. Worki przechowuje się w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zbiorczych.

2. Wewnątrz pojemników, ciągów i urządzeń transportujących instaluje się urządzenia zapobiegające skraplaniu wilgoci.

3. Produkty znajdujące się w pojemnikach, ciągach i urządzeniach transportujących zabezpiecza się przed wtórnym zanieczyszczeniem.

4. Sprzęt wykorzystywany do postępowania z przetworzonym białkiem zwierzęcym powinien być suchy i czysty. Czystość sprzętu kontroluje się.

5. Przetworzone białko zwierzęce przechowuje się w sposób zapewniający utrzymanie go w suchości.

Rozdział 3

Warunki weterynaryjne dla niejadalnych produktów krwiopochodnych**I. Surowiec**

Krew z ubijanych zwierząt może być wykorzystana do produkcji niejadalnych produktów krwiopochodnych.

II. Warunki przetwarzania

Niejadalne produkty krwiopochodne poddaje się:

- 1) jednej z metod przetwarzania od 1 do 5;
- 2) metodzie zapewniającej, że produkt spełnia wymagania mikrobiologiczne, które są określone w rozdziale 1 w części IV niniejszego załącznika.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne dla wytapianych tłuszczów i oleju rybnego**I. Warunki przetwarzania**

1. Wytopione tłuszcze zwierzęce są otrzymywane przy użyciu jednej z metod od 1 do 5 lub 7, a olej rybny przy użyciu metody 6, chyba że do ich wytworzenia użyto metody stosowanej dla tłuszczów spożywczych.

2. Wytopione tłuszcze pozyskane od zwierząt przeżuwiających otrzymuje się w sposób określony w ust. 1 i oczyszcza tak, aby maksymalny poziom wszystkich pozostałych nierozpuszczalnych zanieczyszczeń nie przekraczał 0,15 % ich masy.

II. Wymagania higieniczne

1. Olej rybny pakuje się w nowe pojemniki lub w pojemniki oczyszczone i zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem.

2. Kontroli czystości poddaje się rurociągi, pompy i zbiorniki oraz zbiorcze pojemniki lub cysterny wykorzystywane do przewozu produktów.

Rozdział 5

Warunki weterynaryjne dla mleka, przetworów mlecznych oraz siary**I. Warunki przetwarzania**

1. Surowe mleko i siarę przetwarza się w warunkach zapewniających ochronę zdrowia zwierząt.

2. Mleko i przetwory mleczne poddaje się działaniu temperatury 2 °C przez 15 sekund w celu uzyskania ujemnego wyniku testu fosfatazowego, po którym następuje:

- 1) proces suszenia — w przypadku wytwarzania mleka w proszku lub suszonych przetworów mlecznych lub

- 2) proces, w wyniku którego obniżona zostaje wartość pH i co najmniej przez godzinę pozostaje na poziomie poniżej 6 — w przypadku wytwarzania zakwaszanych przetworów mlecznych.

3. Suszone mleko lub suszone przetwory mleczne, oprócz wymagań, o których mowa w ust. 2, powinny być:

- 1) zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem, po zakończeniu procesu suszenia;
- 2) zapakowane w nowe pojemniki lub
- 3) przewożone w pojazdach i pojemnikach, które zostały odkażone przed załadunkiem mleka, przetworów mlecznych lub siary — w przypadku przewozu bez opakowania.

Rozdział 6

Warunki weterynaryjne dla żelatyny i białek hydrolizowanych**I. Warunki przetwarzania dla żelatyny**

1. Żelatynę produkuje się z materiału kategorii 3 w procesie, w którym do obróbki stosuje się kwas lub zasadę, a następnie co najmniej jedno płukanie i wyrównanie poziomu wartości pH. Żelatynę ekstrahuje się przez wielokrotne kolejne podgrzewanie, a następnie oczyszczanie za pomocą filtracji i sterylizacji.

2. Po poddaniu procesom, o których mowa w ust. 1, żelatyna przechodzi proces suszenia i, jeżeli ma to zastosowanie, proces pulweryzacji lub laminacji.

3. Niedopuszczalne jest stosowanie konserwantów innych niż dwutlenek siarki i nadtlenek wodoru.

4. Żelatyna powinna być pakowana, przechowywana i przewożona przy zachowaniu odpowiednich warunków higienicznych, a w szczególności:

- 1) pakowanie bezpośrednie i pakowanie pośrednie powinno odbywać się w pomieszczeniu lub miejscu przeznaczonym do tego celu;
- 2) pomieszczenie, w którym jest przechowywana, przystosowuje się do przechowywania opakowań pośrednich i bezpośrednich;
- 3) na opakowaniach bezpośrednich i pośrednich zawierających żelatynę umieszcza się napis „żelatyna przeznaczona do spożycia przez zwierzęta”.

II. Warunki przetwarzania dla białek hydrolizowanych

1. Białka hydrolizowane wytwarza się w procesie, w którym minimalizuje się namnażanie drobnoustrojów w materiale kategorii 3. Hydrolizowane białka powinny osiągnąć wagę molekularną poniżej 10 000 Daltonów.

2. Materiał kategorii 3 przygotowuje się w procesie wapnowania i płukania. Hydrolizowane białko pocho-

dzące ze skór i tkanki podskórnej przeżuwaczy wytwarza się w zakładzie wydzielonym do takiej produkcji. Hydrolizowane białko poddaje się:

- 1) alkalizacji o wartości pH powyżej 11 przez 3 godziny w temperaturze powyżej 80 °C, a następnie obróbce cieplnej w temperaturze 140 °C i przy ciśnieniu ponad 3,6 bara;
- 2) zakwaszeniu do wartości pH od 1 do 2, po którym następuje alkalizacja o wartości pH powyżej 11 przez ponad 3 godziny w temperaturze 80 °C lub w temperaturze 140 °C przez 30 minut przy ciśnieniu 3,6 bara;
- 3) zakwaszeniu materiału do wartości pH od 1 do 2, a następnie wartości pH powyżej 11, z uwzględnieniem temperatury 140 °C przez 30 minut przy ciśnieniu 3 barów.

Rozdział 7

Warunki weterynaryjne dla fosforanu dwuwapniowego

Warunki przetwarzania

1. Fosforan dwuwapniowy wytwarza się w procesie, w wyniku którego całość materiału kostnego kategorii 3 jest zmiażdżona i odtłuszczona przy użyciu gorącej wody, a następnie poddana obróbce z zastosowaniem 4 % kwasu solnego przy utrzymaniu wartości pH poniżej 1,5 nie krócej niż przez 2 dni.

2. Po zakończeniu procesu, o którym mowa w ust. 1, roztwór fosforanów jest poddany alkalizacji tlenkiem wapnia aż do wytrącenia fosforanu dwuwapniowego o wartości pH od 4 do 7.

3. Wytrącony fosforan dwuwapniowy, o którym mowa w ust. 2, suszy się w temperaturze od 270 °C do 325 °C przez 15 minut i schładza po osuszeniu do temperatury od 30 °C do 65 °C.

4. Kości do produkcji fosforanu dwuwapniowego pozyskuje się od zwierząt poddanych badaniu przed- i poubojowemu.

Rozdział 8

Specjalne przepisy dotyczące trójfosforanu wapnia

I. Część ogólna

Przy przetwarzaniu trójfosforanu wapnia oprócz wymagań ogólnych stosuje się metodę przetwarzania wskazaną poniżej.

II. Warunki przetwarzania

1. Trójfosforan wapnia wytwarza się w procesie, w wyniku którego całość materiału kostnego kategorii 3 zostaje rozdrobniona, a następnie odtłuszczona przy użyciu gorącej wody.

2. Cząstki kostne miele się do wielkości ziarna poniżej 1 mm, a następnie podgrzewa przy zastosowaniu pary wodnej, po czym poddaje działaniu temperatury 145 °C przy ciśnieniu 4 barów przez 30 min.

3. Odwar białkowy oddziela się od hydroksyapatytu (fosforanu trójwapniowego) poprzez odwirowywanie.

4. Fosforan trójwapniowy przetwarza się w procesie fluidalnym do postaci granulatu po uprzednim powietrznym suszeniu w temperaturze 200 °C.

Załącznik nr 8

WARUNKI WETERYNARYJNE DLA ZAKŁADÓW PRODUKUJĄCYCH KARMY I GRYZAKI DLA PSÓW ORAZ DLA ZAKŁADÓW TECHNICZNYCH

Rozdział 1

Warunki weterynaryjne dla zakładów produkujących karmy i gryzaki dla psów i zakładów technicznych

1. Zakład produkujący karmę, gryzaki dla psów i produkty do zastosowania technicznego inne niż poprawiacze gleby oraz pochodne tłuszczowe pozyskane z materiału kategorii 2 powinien posiadać:

- 1) wyposażenie zapewniające bezpieczne przechowywanie i obróbkę materiału;
- 2) urządzenia do usuwania niewykorzystanych niejedalnych produktów zwierzęcych.

2. Jeżeli zakład, o którym mowa w ust. 1, nie posiada urządzeń do usuwania niewykorzystanych niejedalnych produktów zwierzęcych, wysyła się je do za-

kładu przetwarzającego lub do zakładu termicznego przekształcania lub współspalarni.

Rozdział 2

Warunki weterynaryjne dla karmy i gryzaków dla psów

I. Surowiec

1. Do produkcji karmy i gryzaków dla psów mogą być wykorzystywane wyłącznie niejedalne produkty zwierzęce wymienione w § 3 pkt 1—10 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka.

2. Surowe karmy mogą być wytwarzane wyłącznie z niejedalnych produktów zwierzęcych wymienionych

w § 3 pkt 1 wykazu materiałów niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka.

II. Warunki przetwarzania

1. Karmę w hermetycznie zamkniętych opakowaniach poddaje się obróbce termicznej o wartości temperatury i ciśnienia F_c wynoszącej co najmniej 3.

2. Przetwarzane karmy inne niż te, o których mowa w ust. 1, poddaje się obróbce termicznej w temperaturze nie niższej od 90 °C, mierzonej wewnątrz produktu. Produkt pakuje się w nowe opakowania.

3. Gryzaki dla psów podczas wytwarzania poddaje się działaniu temperatury wystarczającej do zniszczenia czynników chorobotwórczych, w tym bakterii z rodzaju *Salmonella*.

4. Po obróbce, o której mowa w ust. 2 i 3, produkt pakuje się w nowe opakowania w warunkach zapewniających ochronę przed zanieczyszczeniem.

5. Surową karmę pakuje się w nowe szczelne opakowania zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem.

6. W czasie produkcji i przechowywania przed wysyłką losowo pobiera się próbki produktu w celu sprawdzenia zgodności z poniższymi warunkami:

Salmonella: brak w 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ w 1 g,

gdzie:

n = liczba próbek do przebadania;

m = wartość progowa dla liczby bakterii; wynik uznaje się za zadowalający, jeżeli liczba bakterii we wszystkich próbkach nie przekracza m ;

M = maksymalna wartość dla liczby bakterii; wynik uznaje się za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub więcej próbkach wynosi M lub więcej;

c = liczba próbek, w których liczba bakterii może być pomiędzy m i M ; próbkę w dalszym ciągu uważa się za zadowalającą, jeżeli liczba bakterii innej próbki wynosi m lub mniej.

Rozdział 3

Warunki weterynaryjne dla przetworzonych odchodów i produktów otrzymanych z odchodów

Przetworzone odchody i produkty otrzymane z odchodów powinny:

- 1) pochodzić z zakładów technicznych, zakładów wytwarzających biogaz lub kompost;
- 2) zostać poddane obróbce termicznej w temperaturze nie niższej niż 70 °C co najmniej przez 60 minut;
- 3) być:
 - a) wolne od *Salmonella* (brak *Salmonella* w 25 g produktu po obróbce),

b) wolne od *Enterobacteriaceae* (na podstawie liczby kolonii bakterii: < 1 000 cfu na gram produktu po obróbce),

c) poddane redukcji ilości bakterii przetrwalnikujących oraz toksycznych formacji;

4) być przechowywane w szczelnych i izolowanych silosach lub szczelnych workach w warunkach zapewniających ochronę przed wtórnym zanieczyszczeniem lub zawilgoceniem.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne dla surowicy zwierząt koniowatych

1. Surowica powinna:

- 1) pochodzić od zwierząt koniowatych niewykazujących objawów chorób zakaźnych;
- 2) być pobierana w rzeźni.

2. Surowica z importu powinna być pobrana w rzeźni posiadającej weterynaryjny numer identyfikacyjny i umieszczonej na liście Głównego Lekarza Weterynarii.

Rozdział 5

Warunki weterynaryjne dla trofeów myśliwskich

1. Trofea myśliwskie, takie jak kości, rogi, kopyta, pazury, poroża lub zęby, powinny być:

- 1) zanurzone we wrzącej wodzie przez 3 godziny, tak aby pozostałe składniki zostały usunięte;
- 2) odkażone przy użyciu środków odkażających, w szczególności nadtlenku wodoru — w przypadku kości;
- 3) zapakowane niezwłocznie po obróbce w oddzielne, przezroczyste i zamknięte opakowania, w warunkach zapewniających ochronę przed wtórnym zanieczyszczeniem;
- 4) zaopatrzone w dokument handlowy lub świadectwo zdrowia potwierdzające spełnienie warunków, o których mowa w pkt 1—3.

2. Skóry będące trofeum myśliwskim powinny być:

- 1) suszone albo
- 2) solone na sucho lub na mokro co najmniej na 14 dni przed wysyłką, albo
- 3) zakonserwowane poprzez obróbkę inną niż garbowanie;
- 4) zapakowane niezwłocznie po obróbce w oddzielne, przezroczyste i zamknięte opakowania, w warunkach zapewniających ochronę przed wtórnym zanieczyszczeniem;
- 5) zaopatrzone w dokument handlowy lub świadectwo zdrowia potwierdzające spełnienie warunków, o których mowa w pkt 1—4.

WZÓR

DEKLARACJA DLA KOŚCI I PRODUKTÓW Z KOŚCI, ROGÓW I PRODUKTÓW Z ROGÓW ORAZ KOPYT I PRODUKTÓW Z KOPYT, Z WYJĄTKIEM MĄCZKI Z KOŚCI, ROGÓW I KOPYT — NIEPRZEZNACZONYCH DO WYKORZYSTANIA JAKO MATERIAŁ PASZOWY LUB POLEPSZACZE GLEBY

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że poniższe produkty: kości i produkty z kości (z wyjątkiem mączki kostnej), rogi i produkty z rogów (z wyjątkiem mączki z rogów) oraz kopyta i produkty z kopyt (z wyjątkiem mączki z kopyt) mam zamiar sprowadzić na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Produkty te nie zostaną wykorzystane jako materiał do produkcji środków żywienia zwierząt lub polepszaczy gleby oraz będą przewiezione bezpośrednio do poniższego zakładu przetwarzającego:

Nazwa:

Adres:

Importer

Nazwa:

Adres:

Sporządzono w: (miejsce) (data)

Podpis:

Numer urzędowego lekarza weterynarii:



Podpis:
(podpis granicznego lekarza weterynarii)

.....
(nazwisko granicznego lekarza weterynarii drukowanymi literami)

Objaśnienia:

- 1) Przy wysyłce na polski obszar celny materiał umieszcza się w zapieczętowanych kontenerach lub pojazdach bądź przewozi bez opakowania na statku. Jeżeli jest przewożony w kontenerach, kontenery te oraz dołączone do przesyłki dokumenty powinny zawierać nazwę i adres zakładu technicznego.
- 2) Po granicznej kontroli weterynaryjnej materiał przewozi się bezpośrednio do zakładu technicznego.
- 3) Ilość i rodzaj wyprodukowanego materiału rejestruje się w czasie wytwarzania.

WARUNKI WETERYNARYJNE PRZY WYKORZYSTANIU MATERIAŁU KATEGORII 2 I KATEGORII 3
W ŻYWIENIU ZWIERZĄT

1. Materiał przewozi się do ostatecznych odbiorców, zakładów przetwarzających lub zbiornic. Zwłoki zwierząt podczas zbierania i przewożenia traktuje się jako materiał kategorii 2. Po usunięciu ze zwłok zwierząt materiału kategorii 1 w celu zniszczenia, materiał kategorii 2 i materiał kategorii 3 może zostać użyty do żywienia zwierząt lub przetworzenia.

2. Zbiornice powinny posiadać wyposażenie do niszczenia nieprzetworzonego materiału lub wysyłać go do zakładów przetwarzających, do zakładu termicznego przekształcania lub współspalarni.

3. Gromadzi się następujące dane o materiale:

- 1) użytą ilość i datę użycia — w przypadku ostatecznych odbiorców,
- 2) ilość poddaną obróbce, zgodnie z ust. 4,
- 3) nazwę i adres odbiorcy materiału,
- 4) obiekty, do których materiał jest przewożony w celu wykorzystania,

5) ilość wysłaną i datę wysłania materiału

— w przypadku zbiornic.

4. Materiał inny niż niejadalne produkty zwierzęce pochodzące z ryb poddaje się jednemu z następujących sposobów obróbki:

- 1) denaturacji za pomocą roztworu o stężeniu zapewniającym wyraźne zabarwienie powierzchni wszystkich części materiału; powierzchnię materiału pokrywa się roztworem w szczególności poprzez zanurzenie lub jego rozpylenie;
- 2) gotowaniu lub poddaniu działaniu pary pod ciśnieniem (sterylizacja) do czasu ugotowania materiału.

5. Materiał, o którym mowa w ust. 4, pakuje się w opakowanie, na którym wyraźnie i czytelnie umieszcza się nazwę i adres zbiornicy oraz napis „nie do spożycia przez ludzi”.