

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 25 maja 2004 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych²⁾

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288) zarządza się, co następuje:

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 4 maja 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 106, poz. 1125).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiającej wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa mielonego oraz wyrobów mięsnych (Dz. Urz. WE L 368 z 31.12.1994).

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

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych, umieszczanych na rynku.

2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do:

- 1) mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych, będących przedmiotem sprzedaży bezpośredniej;
- 2) mięsa odkostnionego mechanicznie, z którego po poddaniu obróbce cieplnej w zatwierdzonych zakładach przetwórstwa otrzymuje się produkty mięsne;

3) mięsa mielonego przeznaczonego do produkcji kiełbas, z których otrzymuje się produkty na bazie mięsa.

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) mięso mielone — mięso, które zostało posiekane lub zmielone za pomocą maszynki do mielenia mięsa o spiralno-śrubowym trybie podającym;
- 2) surowe wyroby mięsne — mięso bydła, świń, owiec, kóz, drobiu i zwierząt łownych oraz mięso królików i zwierząt łownych na fermach, spełniające wymagania określone w przepisach odrębnych³⁾, zawierające dodatek środków spożywczych, przypraw lub poddane obróbce niezminiającej jego wewnętrznej struktury komórkowej i niepowodującej utraty cech mięsa świeżego;
- 3) przyprawy — sól kuchenną, musztardę, przyprawy korzenne i ich ekstrakty, zioła aromatyczne i ich ekstrakty.

Rozdział 2

Wymagania weterynaryjne dla mięsa mielonego

§ 3. 1. Mięso mielone umieszcza się na rynku, jeżeli:

- 1) zostało wyprodukowane z mięsa bydła, świń, owiec lub kóz, zawierającego mięśnie poprzecznie prążkowane, wyłączonej części sercowej;
- 2) spełnia wymagania dla mięsa, o którym mowa w pkt 1, określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanych na rynku, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy przywozie mięsa i produktów mięsnych, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy przeprowadzaniu badania mięsa na włośnię oraz zamrażaniu mięsa niepoddanego temu badaniu, w przepisach o dozwolonych substancjach dodatkowych, substancjach pomagających w przetwarzaniu i warunkach ich stosowania oraz w przepisach o weterynaryjnej kontroli granicznej;
- 3) zostało wyprodukowane w zakładzie:
 - a) w którym są spełnione wymagania weterynaryjne określone w § 27—33,
 - b) zatwierdzonym zgodnie z art. 10 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - c) poddawanych regularnym kontrolom weterynaryjnym zgodnie z § 25 i 26,

³⁾ Przepisy wdrażające postanowienia art. 3, 6 i 8 dyrektywy 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE L 268, z 24.09.1991).

4) zostało oznakowane znakiem weterynaryjnym zgodnie z § 37—40;

5) zostało opakowane i było przechowywane zgodnie z § 41—44;

6) było transportowane zgodnie z § 45;

7) podczas transportu zostało zaopatrzone w:

- a) handlowy dokument identyfikacyjny, który:
 - w przypadku mięsa mielonego mrożonego zawiera dodatkowo wskazanie miesiąca i roku zamrożenia,
 - w przypadku mięsa mielonego przeznaczonego na rynek Finlandii i Szwecji zawiera jedną z informacji określonych w przepisach odrębnych⁴⁾,
- b) świadectwo zdrowia, jeżeli mięso mielone pochodzi z zakładu położonego na obszarze objętym ograniczeniami ze względu na zdrowie zwierząt albo jeżeli mięso mielone ma zostać wysłane do innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej przez terytorium państwa trzeciego w zaplombowanych środkach transportu.

2. Handlowy dokument identyfikacyjny jest przechowywany przez odbiorcę i okazywany na wezwanie urzędowego lekarza weterynarii. W przypadku gdy dane zostały zapisane na elektronicznym nośniku informacji, wydruk sporządza się na wezwanie urzędowego lekarza weterynarii.

3. Wzór świadectwa zdrowia, o którym mowa w ust. 1 pkt 7 lit. b, jest określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

4. Jeżeli mięso mielone jest przeznaczone do wywozu, na wezwanie urzędowego lekarza weterynarii państwa przeznaczenia, mięso to zaopatruje się w świadectwo zdrowia, które jest zgodne z wzorem określonym przez właściwe władze państwa trzeciego.

§ 4. 1. Mięso mielone produkuje się z mięsa niepoddanego rozbiorowi, które zostało:

- 1) zamrożone w zatwierdzonej chłodni składowej spełniającej wymagania określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanych na rynku, a od dnia zamrożenia nie upłynęło:
 - a) 18 miesięcy — w przypadku wołowiny i cielęciny,
 - b) 12 miesięcy — w przypadku mięsa owiec,
 - c) 6 miesięcy — w przypadku mięsa świń;

⁴⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanych na rynku wdrażające załącznik IV część IV tiret trzecie dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121, z 29.07.1964).

2) schłodzone, a od dnia uboju nie upłynęło 6 dni, w przypadku zaś wołowiny i cielęciny pakowanej próżniowo — 15 dni.

2. Powiatowy lekarz weterynarii w przypadku mięsa świń i owiec może wyrazić zgodę na oddzielenie mięsa od kości, bezpośrednio przed zmieleniem, jeżeli będzie to wykonywane zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi.

§ 5. 1. Mięso mielone powinno zostać schłodzone przed upływem godziny od porcjowania i umieszczenia w opakowaniach jednostkowych.

2. Czas, o którym mowa w ust. 1, może być dłuższy, jeżeli w czasie produkcji zastosowano procesy, o których mowa w § 6.

§ 6. Opakowane mięso mielone, o którym mowa w § 4, umieszcza się na rynku schłodzone do temperatury wewnętrznej poniżej:

- 1) 2 °C — w jak najkrótszym czasie;
- 2) -18 °C (mrożone), zgodnie z przepisami o wymaganiach w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych — w jak najkrótszym czasie;
- 3) 2 °C, z dodatkiem ograniczonej ilości mięsa mrożonego, w celu przyspieszenia procesu schładzania, jeżeli informacja o dodaniu mięsa mrożonego zostanie umieszczona na opakowaniu jednostkowym, a czas, o którym mowa w § 5 ust. 1, został zachowany.

§ 7. Na rynku umieszcza się mięso mielone niepoddane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu.

§ 8. 1. Zawartość tłuszczu i kolagenu w mięsie mielonym i surowych wyrobach mięsnych jest określona w załączniku nr 3 do rozporządzenia, w części A.

2. Informacja o zawartości tłuszczu i kolagenu oraz nazwa gatunku zwierzęcia, z którego pozyskano mięso, może być umieszczona na opakowaniach, jeżeli są spełnione wymagania określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia w części A.

§ 9. Dopuszcza się dodawanie do mięsa mielonego soli kuchennej, jeżeli stosunek wagowy ilości soli do ilości mięsa nie przekroczy 1 %.

§ 10. 1. Mięso mielone może być umieszczane na rynku krajowym, jeżeli spełnia co najmniej następujące wymagania:

- 1) zostało wyprodukowane:
 - a) z mięsa bydła, świń, owiec, kóz, domowych zwierząt jednokopytnych, królików, zwierząt łownych utrzymywanych na fermach i zwierząt łownych,
 - b) w zakładzie zatwierdzonym lub w zakładzie zakwalifikowanym do produkcji na rynek krajowy, którego pomieszczenia spełniają wymagania określone w § 27 i 28,

2) zostało opakowane i było przechowywane zgodnie z § 41—44;

3) spełnia:

- a) wymagania określone w § 3 ust.1, z wyjątkiem pkt 6,
- b) kryteria dotyczące zawartości tłuszczu i kolagenu, które są określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia w części A w pkt 1—3 — i jeżeli wynika to ze szczególnych zwyczajów konsumpcyjnych.

2. Na mięsie mielonym, o którym mowa w ust. 1, nie umieszcza się znaku weterynaryjnego oraz informacji określonych w § 37—40.

3. Mięso mielone, o którym mowa w ust. 1, może być umieszczane na rynku po zaakceptowaniu przez Komisję Europejską⁵⁾.

§ 11. Mrożone mięso mielone może być przywożone, jeżeli:

- 1) pochodzi z państw trzecich lub ich części nieobjętych ograniczeniami ze względu na zdrowie zwierząt;
- 2) pochodzi z państw trzecich znajdujących się na liście sporządzonej przez Komisję Europejską⁶⁾;
- 3) spełnia wymagania określone w rozporządzeniu;
- 4) jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w przepisach Unii Europejskiej⁷⁾, wystawione przez rządowego lekarza weterynarii państwa trzeciego, potwierdzające spełnienie wymagań określonych w rozporządzeniu oraz zamrożenie w zakładzie;
- 5) spełnia wymagania dotyczące kontroli określone w przepisach o weterynaryjnej kontroli granicznej.

Rozdział 3

Wymagania weterynaryjne dla surowych wyrobów mięsnych

§ 12. Surowe wyroby mięsne umieszcza się na rynku, jeżeli zostały przygotowane:

⁵⁾ Art. 4 dyrektywy 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiającej wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa mielonego oraz wyrobów mięsnych (Dz. Urz. WE L 368, z 31.12.1994).

⁶⁾ Lista państw trzecich, o której mowa w art. 13 dyrektywy 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiającej wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa mielonego oraz wyrobów mięsnych.

⁷⁾ Decyzja Komisji 2000/572/EC z dnia 8 września 2000 r. ustanawiająca warunki dotyczące zdrowia zwierząt i warunki zdrowia publicznego oraz świadectwo weterynaryjne przy przywozie mięsa mielonego i wyrobów mięsnych z państw trzecich oraz uchylająca decyzję 97/29/WE (Dz. Urz. WE L 240, z 23.09.2000).

- 1) ze świeżego mięsa bydła, świń, owiec, kóz, drobiu, królików, zwierząt łownych utrzymywanych na fermach i zwierząt łownych;
- 2) z mięsa spełniającego wymagania określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanych na rynku, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa drobiowego, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach oraz w przepisach o dozwolonych substancjach dodatkowych, substancjach pomagających w przetwarzaniu i warunkach ich stosowania;
- 3) w przypadku mięsa przywożonego — z mięsa spełniającego wymagania określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy przywozie mięsa i produktów mięsnych, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa drobiowego, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa króliczego i z mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku oraz w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy przeprowadzaniu badania mięsa na włośnię oraz zamrażaniu mięsa niepoddanego temu badaniu;
- 4) z mięsa mrożonego, a od dnia uboju nie upłynęło:
 - a) 18 miesięcy — w przypadku wołowiny i cielęciny,
 - b) 12 miesięcy — w przypadku mięsa owiec, kóz, drobiu, królików i zwierząt łownych utrzymywanych na fermach,
 - c) 6 miesięcy — w przypadku mięsa pochodzącego od innych gatunków zwierząt
— przy czym powiatowy lekarz weterynarii, w przypadku mięsa świń i owiec, może wyrazić zgodę na oddzielenie mięsa od kości, bezpośrednio przed zmieleniem, jeżeli będzie to wykonywane zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi;
- 5) w zatwierdzonych zakładach spełniających wymagania określone w § 34—36.

§ 13. Na rynku umieszcza się surowe wyroby mięsne:

- 1) przygotowane w kontrolowanej temperaturze;
- 2) opakowane, przechowywane i transportowane, zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu;

- 3) zamrożone tylko raz i przeznaczone do sprzedaży przed upływem 18 miesięcy od zamrożenia;
- 4) po zakończeniu procesu produkcyjnego niezwłocznie umieszczone w opakowaniach jednostkowych zgodnie z § 41—43 i schłodzone zgodnie z § 14;
- 5) poddane kontroli weterynaryjnej zgodnie z § 25 i 26;
- 6) oznakowane znakiem weterynaryjnym i opatrzone etykietami zgodnie z § 37—40;
- 7) zaopatrzone w świadectwo zdrowia, którego wzór jest określony w załączniku nr 2 do rozporządzenia; odbiorca przechowuje świadectwo zdrowia co najmniej przez rok.

§ 14. Opakowane surowe wyroby mięsne umieszcza się na rynku:

- 1) schłodzone do temperatury wewnętrznej poniżej:
 - a) 2 °C — dla wyrobów przygotowanych z mięsa mielonego,
 - b) 7 °C — dla wyrobów przygotowanych z mięsa świeżego,
 - c) 4 °C — dla wyrobów przygotowanych z mięsa drobiowego,
 - d) 3 °C — dla wyrobów zawierających podroby— w jak najkrótszym czasie;
- 2) zamrożone do temperatury wewnętrznej poniżej –18 °C, zgodnie z przepisami o wymaganiach w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych, w jak najkrótszym czasie.

§ 15. Surowe wyroby mięsne przygotowane z mięsa mielonego, z wyłączeniem surowych kiełbas i mięsa do produkcji kiełbas, umieszcza się na rynku, jeżeli mięso mielone użyte do ich produkcji spełnia wymagania określone w § 4—9.

§ 16. Na rynku umieszcza się surowe wyroby mięsne niepoddane promieniowaniu jonizującemu.

§ 17. 1. Surowe wyroby mięsne mogą być umieszczone na rynku krajowym, jeżeli spełniają co najmniej następujące wymagania:

- 1) zostały przygotowane:
 - a) z mięsa bydła, świń, owiec, kóz, domowych zwierząt jednokopytnych, drobiu, królików, zwierząt łownych utrzymywanych na fermie lub zwierząt łownych,
 - b) w zakładach zatwierdzonych lub zakwalifikowanych do produkcji na rynek krajowy i spełniających wymagania określone w § 34—35,
 - c) w kontrolowanej temperaturze oraz zamrożone tylko jeden raz i przeznaczone do sprzedaży przed upływem 18 miesięcy,

- 2) po zakończeniu procesu produkcyjnego zostały niezwłocznie umieszczone w opakowaniach jednostkowych i schłodzone,
- 3) zostały opakowane i były przechowywane, zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu,
- 4) zostały poddane kontroli weterynaryjnej — i jeżeli wynika to ze szczególnych zwyczajów konsumpcyjnych.

2. Na surowych wyrobach mięsnych, o których mowa w ust. 1, nie umieszcza się znaku weterynaryjnego oraz informacji określonych w § 37—40.

3. Surowe wyroby mięsne, o których mowa w ust. 1, mogą być umieszczane na rynku po zaakceptowaniu przez Komisję Europejską⁸⁾.

§ 18. Mrożone surowe wyroby mięsne mogą być przywożone, jeżeli spełniają wymagania określone w § 11.

Rozdział 4

Przeprowadzanie kontroli w zakładach produkcji

§ 19. 1. Produkcja mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych może odbywać się w zatwierdzonych:

- 1) zakładach rozbioru;
- 2) zakładach przetwórstwa;
- 3) zakładach produkujących wyłącznie mięso mielone lub surowe wyroby mięsne z mięsa pochodzącego z zakładów zatwierdzonych.

2. Jeżeli w zakładzie są prowadzone różne rodzaje działalności, określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanych na rynku, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa drobiowego, w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku oraz w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych, dopuszcza się wspólne korzystanie ze sprzętu i pomieszczeń, jeżeli nie występuje zagrożenie zanieczyszczenia surowców lub nieopakowanych produktów gotowych.

§ 20. 1. Podmiot prowadzący zakład powinien spełniać wymagania określone w przepisach odrębnych⁹⁾ oraz przeprowadzać regularne kontrole we-

⁸⁾ Art. 6 dyrektywy 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiającej wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa mielonego oraz wyrobów mięsnych (Dz. Urz. WE L 368, z 31.12.1994).

⁹⁾ Przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia wdrażające postanowienia artykułu 3 i 6 dyrektywy 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 175, z 19.07.1993).

wewnętrzne przestrzegania wymagań weterynaryjnych, podczas których przeprowadza się badania laboratoryjne.

2. Kontrole wewnętrzne, o których mowa w ust. 1, obejmują:

- 1) kontrolę surowców przyjmowanych do zakładu w celu sprawdzenia, czy spełniają wymagania, które są określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia;
- 2) kontrolę metod czyszczenia i odkażania;
- 3) pobieranie próbek do badań w zatwierdzonym laboratorium;
- 4) procedury przechowywania i stosowania znaków weterynaryjnych oraz etykiet zawierających znak weterynaryjny.

3. Wyniki badań, o których mowa w ust. 2 pkt 3, przechowuje się, w formie papierowej lub na elektronicznych nośnikach informacji, dwa lata, z wyłączeniem wyników badań produktu schłodzonego, które przechowuje się 6 miesięcy od daty przydatności do spożycia tego produktu.

4. Podmiot prowadzący zakład informuje powiatowego lekarza weterynarii o rodzaju, częstotliwości i wynikach kontroli, a także o zdarzeniach stanowiących zagrożenie dla zdrowia ludzi i zwierząt.

5. Procedury dotyczące kontroli wewnętrznej opracowuje się w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii, który uczestniczy w ich planowaniu i wdrażaniu.

§ 21. 1. W przypadku bezpośredniego zagrożenia zdrowia ludzi podmiot prowadzący zakład wycofuje z rynku produkty mogące stanowić zagrożenie oraz produkty wyprodukowane w zbliżonych warunkach technologicznych.

2. Wycofane produkty pozostają pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii do czasu ich zniszczenia, wykorzystania do innych celów niż spożycie przez ludzi lub przetworzenia w sposób, który zapewni bezpieczeństwo produktu.

§ 22. Podmiot prowadzący zakład:

- 1) zapewnia, aby produkty były opatrzone wyraźnym i czytelnym wskazaniem temperatury, w jakiej produkty te mają być przechowywane i transportowane, a także daty przydatności do spożycia lub dopuszczalnego okresu przechowywania — w przypadku produktów chłodzonych i mrożonych;
- 2) prowadzi rejestr, w którym umieszcza dane dotyczące ilości mięsa przyjmowanego do zakładu oraz ilości mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych wysyłanych z zakładu.

§ 23. Podmiot prowadzący zakład przygotowuje i przeprowadza, w uzgodnieniu z powiatowym leka-

rzem weterynarii, program szkolenia pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny, dostosowany do rodzaju produkcji prowadzonej przez zakład.

§ 24. 1. Badania mikrobiologiczne przeprowadza się dla:

- 1) mięsa mielonego oraz surowych wyrobów mięsnych wyprodukowanych z mięsa mielonego, przeznaczonych do handlu — raz dziennie w dniu, w którym jest prowadzona produkcja;
- 2) mięsa mielonego oraz surowych wyrobów mięsnych innych niż wymienione w pkt 1 oraz surowych kiełbas i mięsa do produkcji kiełbas — raz w tygodniu.

2. Badania mikrobiologiczne przeprowadza się w laboratorium znajdującym się na terenie zatwierdzonego zakładu lub w zatwierdzonym laboratorium, po uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii.

3. W przypadku surowych wyrobów mięsnych próbkę jednostkową do badania pobiera się z głębokich warstw mięśni, po uprzednim opaleniu skóry lub powierzchni mięsa.

4. Do badań pobiera się pięć próbek jednostkowych z produktów wytworzonych w danym dniu produkcji; próbki te uważa się za reprezentatywne dla całej dziennej produkcji.

5. Wyniki badań mikrobiologicznych mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych przygotowanych z mięsa mielonego, z wyjątkiem surowych kiełbas i mięsa do ich produkcji, ocenia się zgodnie z kryteriami, które są określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia w części B, zaś wyniki badań pozostałych surowych wyrobów mięsnych zgodnie z kryteriami, które są określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia w części C.

6. W celu potwierdzenia spełnienia wymagań, o których mowa w załączniku nr 3 do rozporządzenia w części A, badania laboratoryjne przeprowadza się z częstotliwością określoną w procedurach dotyczących kontroli wewnętrznej zakładu.

7. Pobieranie próbek oraz badania bakteriologiczne przeprowadza się zgodnie z wymaganiami ustalonymi przez krajowe laboratorium referencyjne.

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

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

- 1) czystość pomieszczeń i wyposażenia;
- 2) higienę osób zatrudnionych w zakładzie;
- 3) skuteczność kontroli wewnętrznych poprzez porównanie wyników badań z kryteriami, które są

określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia, i pobieranie próbek do badania w celu potwierdzenia wyników tych kontroli;

- 4) stan mikrobiologiczny i higieniczny mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych;
- 5) dokumentację dotyczącą mięsa użytego do produkcji mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych, pozwalającą ustalić jego miejsce pochodzenia oraz dokumentację dotyczącą kontroli wewnętrznych, o których mowa w pkt 3; w przypadku prowadzenia dokumentacji na elektronicznych nośnikach informacji wydruku dokonuje się na wezwanie powiatowego lekarza weterynarii;
- 6) oznakowanie mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych;
- 7) warunki przechowywania i transportu mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych;
- 8) rejestr, o którym mowa w § 22 pkt 2;
- 9) spełnianie innych wymagań, jeżeli to konieczne.

§ 26. 1. Powiatowy lekarz weterynarii kontroluje zakłady:

- 1) produkujące mięso mielone lub surowe wyroby mięsne, połączone z zakładem rozbioru — z taką samą częstotliwością, jaka jest określona dla zakładu rozbioru w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku;
- 2) zatwierdzone produkujące mięso mielone przeznaczone do handlu — co najmniej raz dziennie;
- 3) inne niż te, o których mowa w pkt 1 i 2 — w zależności od wielkości zakładu, rodzaju wytwarzanego produktu, sposobu czyszczenia i odkażania oraz oceny ryzyka.

2. Podczas kontroli powiatowy lekarz weterynarii analizuje wyniki badań według kryteriów określonych w załączniku nr 3 do rozporządzenia, a wnioski i zalecenia pokontrolne przedstawia w formie protokołu podmiotowi prowadzącemu zakład.

3. W przypadku stwierdzenia niezgodności z wymaganiami, które są określone w załączniku nr 3 do rozporządzenia, powiatowy lekarz weterynarii zwiększa częstotliwość kontroli w zakładzie, a w uzasadnionych przypadkach usuwa etykiety lub inne elementy zawierające znak weterynaryjny.

4. Podczas przeprowadzania kontroli, o której mowa w § 25 ust. 2, powiatowy lekarz weterynarii może korzystać z pomocy osób, których kwalifikacje są określone w przepisach o zakresie czynności wykonywanych przez osoby niebędące pracownikami Inspekcji Weterynaryjnej oraz kwalifikacjach tych osób.

Rozdział 5

**Wymagania lokalizacyjne, techniczne
i technologiczne dla zakładów produkujących
mięso mielone**

§ 27. 1. Zakład produkujący mięso mielone powinien:

- 1) spełniać wymagania określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku¹⁰⁾;
- 2) posiadać pomieszczenie do mielenia mięsa i umieszczania mięsa mielonego w opakowaniach jednostkowych, wyposażone w termograf lub teletermometr, oddzielone od pomieszczenia rozbioru mięsa;
- 3) posiadać pomieszczenie, w którym odbywa się umieszczanie tego mięsa w opakowaniach zbiorczych, z wyłączeniem przypadków, gdy:
 - a) odbywa się to w pomieszczeniu rozbioru mięsa, którego powierzchnia i wyposażenie umożliwiające higieniczne przeprowadzenie tych czynności,
 - b) opakowania jednostkowe i zbiorcze są umieszczone w zapieczętowanych opakowaniach ochronnych, zabezpieczonych przed uszkodzeniem podczas transportu i przechowywanych w oddzielnym pomieszczeniu,
 - c) pomieszczenie do przechowywania opakowań jest wolne od kurzu i szkodników oraz oddzielone od pomieszczeń zawierających substancje mogące skażać mięso,
 - d) opakowania nie są przechowywane na posadzce,
 - e) opakowania przygotowuje się w sposób higieniczny przed ich wprowadzeniem do pomieszczenia, w którym odbywa się umieszczanie tego mięsa w opakowaniach zbiorczych, a po ich wprowadzeniu wykorzystuje się je bezzwłocznie,
 - f) nie przekazuje się opakowań osobom zatrudnionym przy obróbce świeżego mięsa,
 - g) po umieszczeniu w opakowaniach jednostkowych mięso mielone niezwłocznie umieszcza się w przeznaczonych do przechowywania pomieszczeniach;
- 4) posiadać pomieszczenie lub szafki do przechowywania soli;

¹⁰⁾ Przepisy wdrażające postanowienia załącznika I rozdziału I i III dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121, z 29.07.1964).

5) posiadać urządzenia chłodnicze umożliwiające utrzymanie temperatur określonych w § 6.

2. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na mielenie mięsa w pomieszczeniach rozbioru mięsa, jeżeli czynności te są wykonywane w wydzielonym miejscu.

§ 28. Zakłady produkujące mięso mielone, w których nie jest prowadzona działalność związana z rozbiorem lub przetwórstwem, powinny spełniać wymagania określone w § 27 oraz w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku¹¹⁾ oraz posiadać pomieszczenia:

- 1) chłodnicze do oddzielnego przechowywania surowców i mięsa mielonego, przy czym surowce i mięso mielone opakowane przechowuje się oddzielnie od surowców i mięsa mielonego nieopakowanego;
- 2) do mielenia mięsa i umieszczania mięsa mielonego w opakowaniach jednostkowych, wyposażone w termograf lub teletermometr, oddzielone od pomieszczenia rozbioru mięsa;
- 3) lub szafki do przechowywania soli;
- 4) do umieszczania mięsa mielonego w opakowaniach zbiorczych, z wyłączeniem przypadków, gdy są spełnione wymagania określone w § 27 ust. 1 pkt 3;
- 5) do wysyłania produktów;
- 6) do czyszczenia sprzętu i narzędzi.

§ 29. 1. Wymagania dotyczące higieny pracowników, utrzymania stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz wyposażenia określają przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku¹²⁾.

2. Osoby zatrudnione przy ręcznym przygotowywaniu mięsa mielonego powinny używać masek zakrywających usta i nos, a także gładkich, odpornych na działanie wilgoci rękawic jednorazowych lub — jeżeli są czyszczone i odkażane — wielorazowego użytku.

¹¹⁾ Przepisy wdrażające postanowienia załącznika A rozdziału I dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 026, z 31.01.1977).

¹²⁾ Przepisy wdrażające postanowienia załącznika I rozdziału V dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121, z 29.07.1964).

§ 30. Mięso przed zmieleniem poddaje się:

- 1) oględzinom, podczas których usuwa się zanieczyszczenia, odłamki kości i inne części nasuwające podejrzenie;
- 2) badaniom zgodnie z § 24.

§ 31. Nie produkuje się mięsa mielonego z:

- 1) mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi;
- 2) mięsa odkostnionego mechanicznie;
- 3) ubocznych produktów zwierzęcych i skrawków;
- 4) mięśni głowy, wyłączając mięśnie żwaczowe;
- 5) niemięśniowych części linii białej;
- 6) mięśni okolic nadgarstka i stępu;
- 7) mięśni przepony;
- 8) błon surowiczych.

§ 32. 1. Wszelkie czynności od czasu dostarczenia mięsa do mielenia do schłodzenia mięsa mielonego wykonuje się w czasie nie dłuższym niż godzina, przy czym temperatura wewnętrzna mięsa nie powinna przekraczać 7 °C, a temperatura pomieszczeń nie powinna przekraczać 12 °C.

2. Powiatowy lekarz weterynarii, w szczególnych przypadkach, może wyrazić zgodę na produkcję w czasie dłuższym niż określony w ust. 1, jeżeli z przyczyn technologicznie uzasadnionych została dodana sól kuchenna. Dodanie soli kuchennej nie może naruszać przepisów o najwyższych dopuszczalnych poziomach pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych w roślinach, u zwierząt, w tkankach lub narządach zwierząt po uboju i w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego.

3. Jeżeli wykonanie czynności, o których mowa w ust. 1, przekracza czas, o którym mowa w ust. 1 i 2, to mięso może być użyte dopiero po schłodzeniu do temperatury 4 °C.

§ 33. 1. Po wyprodukowaniu mięso mielone jest niezwłocznie pakowane, schładzane i przechowywane w temperaturze określonej w § 6.

2. Mięso mielone poddaje się mrożeniu tylko raz.

Rozdział 6

Wymagania lokalizacyjne, techniczne i technologiczne dla zakładów produkujących surowe wyroby mięsne

§ 34. 1. Zakłady produkujące surowe wyroby mięsne powinny:

- 1) spełniać wymagania określone w przepisach odrębnych¹³⁾;
- 2) posiadać pomieszczenia:
 - a) przeznaczone do przygotowania surowych wyrobów mięsnych, dodawania innych środków spożywczych i umieszczania w opakowaniach jednostkowych, zaopatrzone w termograf lub teletermometr i oddzielone od pomieszczeń rozbioru mięsa;
 - b) do umieszczania surowych wyrobów mięsnych w opakowaniach zbiorczych, z wyłączeniem przypadków, gdy są spełnione wymagania określone w § 27 ust. 1 pkt 3;
 - c) do przechowywania oczyszczonych i gotowych do użycia przypraw,
 - d) chłodnicze do przechowywania surowców i surowych wyrobów mięsnych;
- 3) posiadać urządzenia chłodnicze umożliwiające utrzymanie temperatur określonych w rozporządzeniu.

2. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na:

- 1) produkcję surowych wyrobów mięsnych w pomieszczeniach rozbioru mięsa,
- 2) dodawanie przypraw do całych tuszek drobiowych w pomieszczeniu oddzielnym od pomieszczeń rzeźni

— jeżeli odbywa się to w wydzielonym miejscu.

§ 35. 1. Zakłady produkujące surowe wyroby mięsne, które nie prowadzą działalności związanej z rozbieniem lub przetwórstwem, powinny spełniać wymagania określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych

¹³⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku wdrażające postanowienia załącznika I rozdziału I i III dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrz-wspólnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121, z 29.07.1964), przepisy w sprawie wymagań przy produkcji mięsa drobiowego wdrażające postanowienia załącznika I rozdziału I i III dyrektywy 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE L 055, z 08.03.1971) lub przepisy w sprawie wymagań przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych wdrażające postanowienia dyrektywy 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu mięsa zwierząt łownych (Dz. Urz. WE L 268, z 14.09.1992).

oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku¹⁴⁾.

2. W zakładach o małej zdolności produkcyjnej, które nie prowadzą działalności związanej z rozbiorem lub przetwórstwem:

1) dopuszcza się:

- a) wykorzystywanie jako szatni dla osób zatrudnionych w zakładzie — pomieszczenia z szafkami, przy czym szafki na odzież roboczą powinny być oddzielone od szafek na odzież osobistą osób zatrudnionych w zakładzie,
- b) ręczne uruchamianie kranów w pomieszczeniu, o którym mowa w lit. a, oraz spłuczek w toaletach;

2) powinny znajdować się:

- a) pomieszczenie albo wydzielone miejsce do przechowywania mięsa, w przypadku przechowywania mięsa w zakładzie,
- b) pomieszczenie chłodnicze albo wydzielone miejsce do przechowywania surowych wyrobów mięsnych, w przypadku ich przechowywania w zakładzie.

3. Przepisów ust. 1 i § 27 nie stosuje się do zakładów, o których mowa w ust. 2.

§ 36. 1. Wymagania dotyczące higieny osób zatrudnionych w zakładzie, utrzymania stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia są określone w przepisach odrębnych¹⁵⁾.

2. Osoby zatrudnione przy ręcznym przygotowywaniu surowych wyrobów mięsnych powinny spełniać wymagania określone w § 29 ust. 2.

¹⁴⁾ Przepisy wdrażające postanowienia załącznika A rozdziału I i załącznika B rozdziału I dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 026, z 31.01.1977).

¹⁵⁾ Przepisy w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanych na rynku wdrażające postanowienia załącznika I rozdziału V dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121, z 29.07.1964) albo przepisy o wymaganiach weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa drobiowego wdrażające postanowienia załącznika I rozdziału V dyrektywy 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE L 055, z 08.03.1971) albo przepisy o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych wdrażające postanowienia rozdziału II dyrektywy 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu mięsa zwierząt łownych (Dz. Urz. WE L 268, z 14.09.1992).

Rozdział 7

Znakowanie

§ 37. Mięso mielone i surowe wyroby mięsne umieszczone w opakowaniach jednostkowych, przeznaczone do umieszczenia na rynku, zaopatruje się w znak weterynaryjny.

§ 38. 1. Stosuje się następujące znaki weterynaryjne:

- 1) dla mięsa mielonego — znak owalny o szerokości co najmniej 6,5 cm i wysokości co najmniej 4,5 cm lub mniejszy w zależności od wielkości produktu lub rodzaju opakowania, zawierający:
 - a) w górnej części — litery PL,
 - b) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - c) w dolnej części — litery EWG— przy czym wysokość liter powinna wynosić co najmniej 0,8 cm, a cyfr — 1 cm;

2) dla surowych wyrobów mięsnych przygotowanych z:

- a) mięsa bydła, świń, owiec, kóz i grubej zwierzyny łownej utrzymywanej na fermach — znak odpowiadający znakowi określone w pkt 1,
- b) mięsa drobiowego, mięsa ptaków łownych utrzymywanych na fermach lub zwierząt futerkowych — znak owalny odpowiadający znakowi określone w pkt 1, przy czym wysokość liter i cyfr powinna wynosić 0,2 cm,
- c) mięsa zwierząt łownych — znak o kształcie pięciokąta, odpowiadający znakowi określone w pkt 1, przy czym wysokość liter i cyfr dla grubej zwierzyny łownej powinna wynosić 0,8 cm i 1 cm, a dla drobnej zwierzyny łownej — 0,2 cm.

2. Dopuszcza się umieszczanie na rynku mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych oznakowanych znakiem weterynaryjnym owalnym zawierającym informacje określone w przepisach Unii Europejskiej¹⁶⁾.

3. Mięso mielone i surowe wyroby mięsne pochodzące z zakładów, które uzyskały odstępstwa w stosowaniu niektórych organizacyjnych, technicznych i technologicznych wymagań weterynaryjnych wymaganych przy produkcji mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych, znakuje się znakiem weterynaryjnym kwadratowym, zawierającym:

- 1) w górnej części — litery PL;

¹⁶⁾ Rozdział VI załącznika I dyrektywy 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiającej wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa mielonego oraz wyrobów mięsnych (Dz. Urz. WE L 368, z 31.12.1994).

- 2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny;
- 3) w dolnej części — napis NA RYNEK KRAJOWY.

4. W przypadkach, o których mowa w § 10 i 17, na mięsie mielonym i surowych wyrobach mięsnych umieszcza się znak weterynaryjny okrągły o średnicy 3 cm lub mniejszy, w zależności od wielkości produktu lub rodzaju opakowania, zawierający:

- 1) w górnej części — litery PL;
- 2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny;
- 3) w dolnej części — litery IW.

§ 39. Na opakowaniach jednostkowych surowych wyrobów mięsnych, oprócz znaku weterynaryjnego, umieszcza się, zgodnie z przepisami o znakowaniu środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, widoczne i czytelne informacje dotyczące gatunku zwierzęcia, z mięsa którego przygotowano produkt, a w przypadku kilku gatunków — ich procentowy udział, a także, jeżeli produkt nie jest przeznaczony dla konsumenta ostatecznego — datę jego przygotowania.

§ 40. Na opakowaniach jednostkowych mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych, wyłączając surowe kiełbasy i mięso mielone do ich produkcji, umieszcza się informacje o:

- 1) procentowej zawartości tłuszczu;
- 2) stosunku zawartości kolagenu do zawartości białka w mięsie.

Rozdział 8

Pakowanie, przechowywanie i transport

§ 41. 1. Opakowania jednostkowe mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych umieszcza się w opakowaniach zbiorczych, w tym w kartonach, skrzyniach i kontenerach.

2. Opakowania zbiorcze wymienione w ust. 1 powinny:

- 1) nie zmieniać właściwości organoleptycznych produktów;
- 2) chronić przed przenikaniem do ich wnętrza substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi;
- 3) zapewniać skuteczną ochronę podczas transportowania.

§ 42. Dopuszcza się kilkakrotne użycie opakowań zbiorczych, jeżeli:

- 1) są wykonane z materiałów odpornych na korozję i łatwych do czyszczenia;

- 2) zostały oczyszczone i odkażone przed ponownym użyciem.

§ 43. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe spełnia wymagania dla opakowania zbiorczego, o których mowa w § 41 ust. 2, może nie być:

- 1) przezroczyste i bezbarwne;
- 2) umieszczane w opakowaniu zbiorczym lub transportowym.

§ 44. 1. Mięso mielone i surowe wyroby mięsne umieszczone w opakowaniach zbiorczych niezwłocznie schładza się, a następnie przechowuje w temperaturach określonych:

- 1) w § 6 — dla mięsa mielonego;
- 2) w § 14 — dla surowych wyrobów mięsnych.

2. Mrożenie mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych przeprowadza się wyłącznie w pomieszczeniach zakładu lub w zatwierdzonych chłodniach składowych.

3. Mięso mielone i surowe wyroby mięsne mogą być przechowywane w chłodniach składowych wraz z innymi środkami spożywczymi, jeżeli ich opakowania zapewniają ochronę przed wpływem szkodliwych dla zdrowia publicznego czynników.

§ 45. 1. Podczas transportu mięso mielone i surowe wyroby mięsne zabezpiecza się przed zanieczyszczeniami i wpływem szkodliwych dla zdrowia publicznego czynników, uwzględniając czas trwania i warunki transportu.

2. Środki transportu wyposaża się w urządzenia zapewniające utrzymanie temperatur, o których mowa w § 6 i 14, oraz w termometr rejestrujący zmiany temperatury panującej wewnątrz środka transportu.

3. Dopuszcza się transport surowych wyrobów mięsnych, przeznaczonych do umieszczenia na rynku, w temperaturze wyższej od temperatury określonej w § 14, nie więcej jednak niż o 2 °C, jeżeli czas transportu z zakładu do punktu sprzedaży detalicznej nie przekracza godziny.

4. W przypadku tranzytu przez państwo trzecie lub gdy zakład jest położony na obszarze objętym ograniczeniami ze względu na zdrowie zwierząt, na środkach transportu umieszcza się plomby.

§ 46. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 maja 2004 r. (poz. 1419)

Załącznik nr 1

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA
dla mięsa mielonego¹⁾**

Nr

Państwo wysyłające:.....
Ministerstwo:
Właściwy organ:
Adnotacje²⁾:

I. Identyfikacja mięsa mielonego:

Produkty przygotowane z mięsa:
(gatunki zwierząt)
Rodzaj produktów³⁾:
Rodzaj opakowania:
Ilość opakowań jednostkowych:
Temperatura w czasie przechowywania i transportu:
Dopuszczalny okres przechowywania:
Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa mielonego

Adres(y) i weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonego zakładu produkcyjnego:
.....
W razie konieczności:
adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonej chłodni składowej:
.....
.....

III. Miejsce przeznaczenia mięsa mielonego

Mięso mielone zostaje wysłane
Z:
(miejsce wysyłki)
do:
(państwo przeznaczenia)
następującymi środkami transportu:⁴⁾
Nazwa i adres wysyłającego:
.....
.....
Nazwa i adres odbiorcy:
.....
.....

IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, iż opisane powyżej mięso mielone:

- a) zostało wyprodukowane ze świeżego mięsa, w szczególnych warunkach, ustanowionych w dyrektywie 94/65/WE,
- b) jest przeznaczone dla Republiki Greckiej⁵⁾.

Sporządzono w, dnia

(miejsce)

(data)

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

¹⁾ W rozumieniu art. 2 dyrektywy Rady 94/65/WE.

²⁾ Nieobowiązkowe.

³⁾ Wypełnić, używając określeń przewidzianych w art. 3 ust. 2 lit. e dyrektywy Rady 94/65/WE.

⁴⁾ Wskazać liczbę lub numer rejestracyjny (wagony kolejowe i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek). W razie przeładunku informację należy uaktualnić.

⁵⁾ Jeżeli właściwe.

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA
dla surowych wyrobów mięsnych¹⁾**

Nr

Państwo wysyłające:.....
Ministerstwo:
Właściwy organ:
Adnotacje²⁾:

I. Identyfikacja surowych wyrobów mięsnych

Surowe wyroby mięsne przygotowane z mięsa:
.....
(gatunki zwierząt)

Rodzaj surowych wyrobów mięsnych³⁾:

Rodzaj opakowania:

Ilość opakowań jednostkowych:

Temperatura przechowywania i transportu:

Dopuszczalny okres przechowywania:

Waga netto:

II. Pochodzenie surowych wyrobów mięsnych

Adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego zakładu produkcyjnego:

W razie konieczności:

adres(y) i weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zatwierdzonej chłodni składowej:

III. Miejsce przeznaczenia surowych wyrobów mięsnych

Surowe wyroby mięsne zostają wysłane

Z:
(miejsce wysyłki)

do:
(państwo przeznaczenia)

następującymi środkami transportu⁴⁾:.....

Nazwa i adres wysyłającego:

Nazwa i adres odbiorcy:

IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, iż opisane powyżej surowe wyroby mięsne:

- a) zostały wyprodukowane ze świeżego mięsa, w szczególnych warunkach ustanowionych w dyrektywie 94/65/WE,
- b) są przeznaczone dla Republiki Greckiej⁵⁾.

Sporządzono w , dnia

(miejsce)

(data)

.....
(pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii)
(nazwisko wielkimi literami)

¹⁾ W rozumieniu art. 2 dyrektywy Rady 94/65/WE.

²⁾ Nieobowiązkowe.

³⁾ Zaznaczyć występowanie promieniowania jonizującego z przyczyn medycznych.

⁴⁾ Wskazać liczbę lub numer rejestracyjny (wagony kolejowe i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek). W razie przeładunku informację należy uaktualnić.

⁵⁾ Jeżeli właściwe.

**ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU I KOLAGENU ORAZ POZIOM ZANIECZYSZCZENIA MIKROBIOLOGICZNEGO
MIĘSA MIELONEGO I SUROWYCH WYROBÓW MIĘSNYCH**

Kryteria badań	Wymogi	
A. Zawartość tłuszczu w mięsie mielonym oraz kolagenu w białku mięsa mielonego		
Rodzaj mięsa mielonego	Zawartość tłuszczu w % nie więcej niż	Stosunek zawartości kolagenu do zawartości białka w mięsie w % nie więcej niż
1) chude mięso mielone	7	12
2) mięso mielone wołowe	20	15
3) mięso mielone wieprzowe lub z dodatkiem mięsa wieprzowego	30	18
4) mięso mielone innych gatunków	25	15
B. Kryteria badań mikrobiologicznych dla mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych produkowanych z mięsa mielonego, z wyjątkiem świeżych kiełbas i mięsa do produkcji świeżych kiełbas		
Rodzaj drobnoustrojów	M*	m*
bakterie tlenowe mezofilne n* = 5, c* = 2	5 x 10 ⁶ /g	5 x 10 ⁵ /g
Escherichia coli n = 5, c = 2	5 x 10 ² /g	50/g
Salmonella n = 5, c = 0	nieobecne w 10 g	nieobecne w 10 g
Staphylococcus aureus n = 5, c = 2	5 x 10 ³ /g	10 ² /g
C. Kryteria badań mikrobiologicznych dla innych surowych wyrobów mięsnych		
Rodzaj drobnoustrojów	M	m
Escherichia coli n = 5, c = 2	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g
Salmonella n = 5, c = 0	nieobecne w 1 g	nieobecne w 1 g
Staphylococcus aureus n = 5, c = 1	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g

Objaśnienia:

„M” — akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są uznawane za niezadowalające.

„m” — wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki są uznawane za zadowalające.

„n” — liczba próbek jednostkowych badanych w partii towaru.

„c” — liczba próbek jednostkowych z partii towaru dających wynik między „m” i „M”.

Wyniki badań mikrobiologicznych powinny być interpretowane w następujący sposób:

I. Wyróżnia się trzy kategorie stopnia zanieczyszczenia mikrobiologicznego w odniesieniu do liczby bakterii tlenowych mezofilnych, Escherichia coli i Staphylococcus aureus:

- 1) do wartości „m” włącznie;
- 2) pomiędzy wartością „m” i wartością progową „M” włącznie;
- 3) powyżej wartości progowej „M”.

II. Biorąc pod uwagę otrzymane wartości liczbowe zanieczyszczenia partii bakteriami tlenowymi mezofilnymi, *Escherichia coli* i *Staphylococcus aureus*, należy przyjąć następującą ocenę jakościową:

- 1) zadowalającą, jeżeli wartości „m” dla wszystkich wymaganych parametrów mikrobiologicznych są mniejsze lub równe 3 — w przypadku użycia pożywki stałej albo 10 w przypadku użycia pożywki płynnej;
- 2) możliwą do przyjęcia (akceptowaną), jeżeli wszystkie otrzymane wartości znajdują się w przedziale pomiędzy:
 - a) 3 „m” a 10 „m” (=M) w pożywce stałej,
 - b) 10 „m” a 30 „m” (=M) w pożywce płynnej,
 - c) oraz jeżeli przy $n = 5$ wartość „c” będzie równa lub mniejsza niż 2;
- 3) niezadowalającą, jeżeli przekroczona zostanie wartość „M” oraz jeżeli przy $n = 5$ wartość „c” będzie mniejsza niż 2 ($c > 2$).

Dla części B

W stosunku do *Salmonelli* wyróżnia się dwie kategorie zanieczyszczenia, bez wyodrębniania kategorii „możliwa do przyjęcia”, i partię pod względem mikrobiologicznym uznaje się za:

- 1) zadowalającą, jeżeli stwierdzono nieobecność w 10 g;
- 2) niezadowalającą, jeżeli stwierdzono obecność w 10 g.

Dla części C

W stosunku do *Salmonelli* wyróżnia się dwie kategorie zanieczyszczenia, bez wyodrębniania kategorii „możliwa do przyjęcia”, i partię pod względem mikrobiologicznym uznaje się za:

- 1) zadowalającą, jeżeli stwierdzono nieobecność w 1 g;
- 2) niezadowalającą, jeżeli stwierdzono obecność w 1 g.