

**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 15 lipca 2004 r.

**w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych umieszczanych na rynku<sup>2)</sup>**

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:

- 
- <sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).
- <sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie wdraża 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).

## Rozdział 1

**Przepisy ogólne**

§ 1. 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla produktów z mięsa dzikich ssaków lądowych, łącznie z dzikimi ssakami żyjącymi na obszarze zamkniętym w warunkach zbliżonych do życia na wolności, oraz dzikich ptaków, z wyjątkiem kur, indyków, kaczek, gęsi, perliczek oraz przepiórek, gołębi, bażantów, kuropatw i bezgrzebieniowców (Ratitae) utrzymywanych na fermach, zwanych dalej „zwierzętami łownymi”, umieszczanych na rynku.

2. Przepisy rozporządzenia stosuje się do mięsa zwierząt łownych będących przedmiotem handlu.

§ 2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do:

- 1) sprzedaży bezpośredniej prowadzonej przez myśliwego lub sprzedaży mięsa zwierząt łownych w punktach sprzedaży bezpośredniej;
- 2) handlu lub przywozu z państw trzecich trofeów myśliwskich lub odstrzelonych zwierząt łownych, jeżeli:
  - a) dotyczą niewielkich ilości dzikich ssaków z rodziny *Leporidae* oraz dzikich ptaków przeznaczonych do spożycia przez ludzi (drobna zwierzyna łowna) lub pojedynczych okazów dzikich ssaków kopytnych (gruba zwierzyna łowna),
  - b) mięso tych zwierząt nie jest przeznaczone do handlu,
  - c) zwierzęta nie pochodzą z państw lub ich części objętych zakazem handlu lub przywozu;
- 3) wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych umieszczanych na rynku, pochodzących z obszarów objętych ograniczeniami ze względu na zdrowie zwierząt.

## Rozdział 2

**Wymagania dotyczące zdrowia zwierząt łownych, z których pozyskuje się mięso**

§ 3. 1. Mięso pozyskuje się ze zwierząt łownych, które:

- 1) zostały odstrzelone w sposób określony w przepisach łowieckich;
- 2) nie pochodzą z obszarów objętych ograniczeniami ze względu na zdrowie zwierząt;
- 3) niezwłocznie po odstrzale zostały przewiezione do:
  - a) zatwierdzonego zakładu przetwórstwa mięsa zwierząt łownych, w którym ich mięso jest poddawane obróbce i badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii, zwanego dalej „zakładem”, w okresie 12 godzin po odstrzale, lub
  - b) punktu skupu, w którym odstrzelone zwierzęta łowne są przechowywane przed przewiezieniem do zakładu i gdzie zostały schłodzone,

przy zachowaniu warunków higieny i temperatury właściwych dla danego rodzaju mięsa, a następnie, w okresie 12 godzin, przewiezione do zakładu

— z tym że w przypadku zwierząt łownych odstrzelonych w dużej odległości od zakładu zwierzęta te mogą być przewiezione do zakładu w okresie dłuższym niż 12 godzin, jeżeli pozwalają na to warunki klimatyczne, przy czym po przewiezieniu powinny zostać niezwłocznie poddane badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii;

- 4) były poddane obróbce przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych;
- 5) były poddane badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii lub osobę wykonującą czynności pomocnicze pod nadzorem tego lekarza, a w przypadku drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej — badaniu wykonanemu na reprezentatywnej próbce zwierząt pochodzących z tego samego miejsca; w przypadku stwierdzenia choroby zakaźnej lub innych wad przeprowadza się kontrolę dodatkowych tusz pochodzących z danej partii zwierząt;
- 6) nie wykazywały żadnych zmian chorobowych, z wyjątkiem urazów, które powstały w wyniku odstrzału, albo wad rozwojowych lub innych zmian, pod warunkiem że wykonane badania laboratoryjne potwierdzą, że te wady lub zmiany nie spowodowały, że mięso zwierząt łownych stało się niezdatne do spożycia przez ludzi lub stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego.

2. Mięso pozyskuje się ze zwierząt łownych poddanych oględzinom przez urzędowego lekarza weterynarii w celu:

- 1) wykrycia nieprawidłowości dotyczących w szczególności wyglądu i sposobu zachowania zwierzęcia przed odstrzałem; wynik oględzin może zostać ustalony na podstawie informacji uzyskanych od myśliwego;
- 2) sprawdzenia, czy śmierć zwierzęcia nie nastąpiła z przyczyn innych niż na skutek odstrzału;
- 3) dopuszczenia do obróbki umożliwiającej przeprowadzenie badania mięsa.

3. Jeżeli badanie na reprezentatywnej próbce zwierząt, o którym mowa w ust. 1 pkt 5, nie dało jednoznacznych wyników:

- 1) badaniu poddaje się każdą tuszkę z danej partii zwierząt lub
- 2) mięso z całej partii zwierząt uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi.

4. Mięso zwierząt łownych pozyskuje się i poddaje obróbce w zakładzie, który został uznany za zatwierdzony w zakresie spełniania wymagań określonych w:

- 1) art. 10 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz w rozporządzeniu,

2) przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku — w przypadku grubej zwierzyny łownej, albo

3) przepisach o wymaganiach weterynaryjnych dotyczących produkcji mięsa drobiowego — w przypadku drobnej zwierzyny łownej

— zatwierdzonym do obróbki mięsa zwierząt łownych.

5. W zakładzie, o którym mowa w ust. 4:

1) zwierzęta łowne, z których pozyskano mięso, powinny zostać poddane obróbce w pomieszczeniach innych niż te, w których przechowuje się mięso, lub w oddzielnym cyklu produkcyjnym;

2) mięso powinno zostać oznakowane znakiem weterynaryjnym w sposób umożliwiający odróżnienie mięsa pozyskanego w sposób określony w rozporządzeniu od mięsa pozyskanego na zasadach określonych w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa z bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych umieszczanego na rynku albo w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji mięsa drobiowego.

§ 4. 1. Urzędowy lekarz weterynarii uznaje za niezdatne do spożycia przez ludzi mięso zwierząt łownych w przypadku, gdy:

1) pochodzi od zwierząt, które wykazywały zaburzenia zachowania lub stanu ogólnego;

2) zostało pozyskane w sposób niezgodny z prawem łowieckim;

3) badanie wykazało:

a) liczne zmiany nowotworowe lub ropnie, wpływające na stan narządów wewnętrznych lub mięśni,

b) zapalenie stawów, jąder, zmiany w wątrobie i śledzionie, zapalenie jelit lub okolicy pępkowej,

c) obecność ciał obcych w jamach ciała, zwłaszcza w żołądku i jelitach lub w pęcherzu moczowym, jeżeli występuje odbarwienie opłucnej lub otrzewnej,

d) znaczne ilości gazu w przewodzie pokarmowym wraz z odbarwieniem narządów wewnętrznych,

e) zmiany dotyczące barwy, zapachu, smaku lub konsystencji mięśni lub narządów wewnętrznych,

f) złamania otwarte, jeżeli nie są bezpośrednio związane z odstrzałem,

g) wychudzenie lub ogólny albo umiejscowiony obrzęk,

h) zrośnięcie narządów wewnętrznych z opłucną lub otrzewną,

i) inne zmiany, takie jak odbarwienia lub oznaki rozkładu gnilnego;

4) badania, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 5 i 6 i ust. 3, potwierdziły występowanie u zwierząt łownych zoonozy;

5) pozyskano je ze zwierząt otrzymujących produkty lecznicze lub inne substancje, które mogły spowodować, że ich mięso może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi;

6) mięso zostało:

a) poddane jonizacji lub promieniowaniu ultrafioletowemu,

b) poddane działaniu środków zmiękczających lub innych substancji, które mogły wpłynąć na właściwości organoleptyczne mięsa,

c) oznakowane przy użyciu tuszu niespełniającego wymagań określonych w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

2. Przy ocenie mięsa zwierząt łownych bierze się pod uwagę informacje zawarte w oświadczeniu myśliwego.

§ 5. Oprócz przypadków określonych w § 4 urzędowy lekarz weterynarii uznaje za niezdatne do spożycia mięso zwierząt łownych:

1) które wykazuje zmiany chorobowe, z wyjątkiem urazów będących wynikiem odstrzału oraz ograniczonych wad rozwojowych i nieprawidłowości, jeżeli powodują, że mięso jest niezdatne do spożycia lub stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego;

2) które zostało pozyskane w inny sposób niż przez odstrzał zwierzęcia;

3) o którym mowa w § 3 ust. 3 — w przypadku drobnej zwierzyny łownej;

4) w którym stwierdzono obecność włośni.

§ 6. Mięso zwierząt łownych uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi poddaje się unieszkodliwieniu w sposób określony w przepisach odrębnych<sup>3)</sup>.

§ 7. 1. Na rynku umieszcza się:

1) oskórowane i wypatroszone tusze grubej zwierzyny łownej lub świeże mięso tych zwierząt pozyskane, oznakowane, przechowywane i transportowane zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi;

2) nieoskórowaną, nieodpierzoną i niewypatroszoną drobną zwierzynę łowną, niepoddaną mrożeniu i głębokiemu mrożeniu, spełniającą wymagania, o których mowa w § 3 ust. 5 pkt 2, przechowywaną w oddzielnych pomieszczeniach lub poddaną obróbce w cyklu produkcyjnym oddzielnym od cyklu przetwarzania mięsa świeżego, mięsa drobio-

<sup>3)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 273 z 10.10.2002).

wego oraz oskórowanego albo odpierzonego mięsa drobnej zwierzyny łownej;

- 3) nieoskórowaną grubą zwierzynę łowną spełniającą wymagania określone w § 3 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 oraz w ust. 2:
  - a) której narządy wewnętrzne zostały poddane badaniu,
  - b) której mięso zostało poddane oględzinom przez urzędowego lekarza weterynarii i zaopatrzone w świadectwo zdrowia potwierdzające przeprowadzenie tych oględzin, którego wzór jest określony w przepisach Unii Europejskiej<sup>4)</sup>,
  - c) schłodzoną do temperatury:
    - od  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$  i przetransportowaną w tej temperaturze do zakładu w terminie nie dłuższym niż 7 dni od dnia wykonania oględzin lub
    - od  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$  i przetransportowaną w tej temperaturze do zakładu w terminie nie dłuższym niż 15 dni od dnia wykonania oględzin.

2. Narządy wewnętrzne zwierząt łownych uznane za zdatne do spożycia przez ludzi mogą być umieszczone na rynku wyłącznie po poddaniu ich procesowi przetwarzania w sposób określony w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczanych na rynku.

§ 8. Mięso zwierząt łownych, pochodzące z państw trzecich, umieszcza się na rynku, jeżeli:

- 1) spełnia wymagania określone w rozporządzeniu;
- 2) spełnia wymagania w zakresie kontroli określone w przepisach o weterynaryjnej kontroli granicznej;
- 3) pochodzi z państw trzecich lub ich części, nieobjętych ograniczeniami związanymi z podejrzeniem lub wystąpieniem chorób zakaźnych zwierząt;
- 4) pochodzi z państwa trzeciego znajdującego się na liście Komisji Europejskiej;
- 5) jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia, wystawione podczas załadunku przez urzędowego lekarza weterynarii, którego wzór jest określony w przepisach odrębnych<sup>4)</sup>.

### Rozdział 3

#### Warunki, tryb i zakres przeprowadzania kontroli wewnętrznej w zakładzie

§ 9. 1. Podmiot prowadzący zakład przeprowadza regularne kontrole przestrzegania wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa zwierząt łownych.

<sup>4)</sup> Decyzja Komisji 2000/585/WE z dnia 7 września 2000 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i warunki zdrowia publicznego oraz świadectwa weterynaryjne przy przywozie mięsa zwierząt łownych, mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka i mięsa króliczego z państw trzecich oraz uchylająca decyzje Komisji 97/217/WE, 97/218/WE, 97/219/WE i 97/220/WE (Dz. Urz. WE L 251 z 06.10.2000).

2. W ramach kontroli, o której mowa w ust. 1, podmiot prowadzący zakład w szczególności przeprowadza:

- 1) badania laboratoryjne;
- 2) kontrolę urządzeń, sprzętu i instalacji używanych na wszystkich etapach produkcji mięsa zwierząt łownych;
- 3) kontrolę produktów uzyskanych z mięsa zwierząt łownych — jeżeli to konieczne.

3. Rodzaj kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i metody badań mikrobiologicznych określają przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

4. O rodzaju, częstotliwości i wynikach kontroli, wraz z podaniem nazwy laboratorium wykonującego badania laboratoryjne, podmiot prowadzący zakład informuje powiatowego lekarza weterynarii.

§ 10. Podmiot prowadzący zakład opracowuje program szkolenia pracowników w zakresie wymagań weterynaryjnych dostosowanych do rodzaju produkcji prowadzonej przez zakład, w uzgodnieniu z powiatowym lekarzem weterynarii.

§ 11. Podmiot prowadzący zakład prowadzi rejestr przyjmowanych do zakładu zwierząt łownych i wysyłanego z zakładu mięsa tych zwierząt.

### Rozdział 4

#### Sposób i zakres sprawowania urzędowego nadzoru

§ 12. Powiatowy lekarz weterynarii sprawując nadzór nad zakładem:

- 1) ma dostęp przez całą dobę do wszystkich pomieszczeń zakładu;
- 2) sprawdza dokumentację umożliwiającą ustalenie terenu, z którego pochodzą zwierzęta;
- 3) analizuje wyniki kontroli, o których mowa w § 9 ust. 1;
- 4) kontroluje:
  - a) sposób przyjmowania odstrzelonych zwierząt łownych do zakładu i załadunek mięsa uzyskanego w wyniku obróbki na środki transportu,
  - b) sposób przechowywania mięsa w zakładzie,
  - c) mięso przed rozbiorem i po obróbce, a przed jego załadunkiem na środek transportu,
  - d) wymagania weterynaryjne w pomieszczeniach zakładu oraz stan urządzeń, sprzętu i instalacji używanych do obróbki mięsa,
  - e) higienę osób zatrudnionych przy obróbce mięsa;
- 5) przeprowadza inne czynności kontrolne, które uzna za konieczne.

§ 13. 1. Podmiot prowadzący zakład udziela urzędowemu lekarzowi weterynarii niezbędnej pomocy do przeprowadzania kontroli.

2. Wyniki kontroli i zalecenia pokontrolne zapisuje się w protokole kontroli, który przedstawia się podmiotowi prowadzącemu zakład.

§ 14. 1. Urzędowy lekarz weterynarii prowadzi dziennik badania mięsa, w którym odnotowuje informacje o przeprowadzonych badaniach oraz o stwierdzeniu wystąpienia chorób zakaźnych.

2. W przypadku stwierdzenia wystąpienia choroby zakaźnej urzędowy lekarz weterynarii przekazuje informację o miejscu pochodzenia chorego zwierzęcia powiatowemu lekarzowi weterynarii sprawującemu nadzór nad terenem, z którego pochodziło chore zwierzę.

§ 15. 1. Powiatowy lekarz weterynarii przeprowadza ocenę stanu zdrowia zwierząt łownych dwa razy w roku.

2. Wyniki oceny, o której mowa w ust. 1, przesyła się Głównemu Lekarzowi Weterynarii za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii.

3. Główny Lekarz Weterynarii analizuje wyniki oceny w celu stwierdzenia:

- 1) wystąpienia choroby zakaźnej;
- 2) obecności substancji niedozwolonych lub przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń pozostałości produktów leczniczych.

4. W wyniku przeprowadzonej analizy, o której mowa w ust. 3, Główny Lekarz Weterynarii może zlecić przeprowadzenie szczegółowych badań zwierząt łownych.

## Rozdział 5

### **Wymagania lokalizacyjne, techniczne i technologiczne dla punktu skupu oraz zakładu, w którym odbywa się produkcja mięsa zwierząt łownych**

§ 16. 1. Punkt skupu powinien:

- 1) znajdować się na terenie wolnym od zanieczyszczeń;
- 2) posiadać zabezpieczenia chroniące przed dostępem szkodników.

2. W punkcie skupu powinny znajdować się:

- 1) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do przyjmowania odstrzelonych zwierząt łownych, mięsa zwierząt łownych i ich narządów wewnętrznych;
- 2) pomieszczenie do przechowywania odstrzelonych zwierząt łownych i ich mięsa, wyposażone w urządzenia chłodnicze zapewniające utrzymywanie wymaganego zakresu temperatur określonego w § 7 ust. 1 pkt 3 lit. c;
- 3) wydzielone miejsce do przechowywania środków myjących i odkażających; stosowanie tych środków nie może stwarzać zagrożenia dla przechowywanych odstrzelonych zwierząt łownych, mięsa zwierząt łownych i ich narządów wewnętrznych.

3. Punkt skupu powinien być zaopatrzony w:

- 1) zimną i ciepłą wodę;
- 2) umywalkę wyposażoną w środki do mycia rąk i ich suszenia.

§ 17. 1. Zakład zabezpiecza się przed dostępem zwierząt i szkodników.

2. W przypadku stwierdzenia występowania szkodników ich eliminację przeprowadza się zgodnie z procedurami ochrony przed szkodnikami.

§ 18. Zakład wyposaża się w:

- 1) system usuwania odpadów stałych i płynnych, uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa;
- 2) wodoszczelne, niepodlegające korozji pojemniki do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia, z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości, lub w zamykane pomieszczenie do przetrzymywania takich surowców, jeżeli nie są one usuwane z zakładu codziennie; w przypadku gdy usuwanie surowców niezdatnych do spożycia odbywa się przez kanały zsypanowe, powinny być one skonstruowane i zainstalowane w sposób zabezpieczający zakład przed skażeniem.

§ 19. Zakład powinien posiadać pomieszczenia:

- 1) chłodnicze przeznaczone do:
  - a) odbioru odstrzelonych zwierząt łownych,
  - b) przechowywania mięsa zwierząt łownych;
- 2) przeznaczone do:
  - a) przeprowadzania badań, w tym badania na włośnię,
  - b) patroszenia, skórowania i odpierzania, jeżeli czynności te są wykonywane w zakładzie,
  - c) rozbioru mięsa, jego krojenia i innych rodzajów obróbki, wyposażone w urządzenia chłodnicze i przyrząd do pomiaru temperatury,
  - d) pakowania i wysyłki produktów gotowych, jeżeli czynności te są wykonywane w zakładzie, albo oddzielne pomieszczenie do wysyłki.

§ 20. Pomieszczenia, w których dokonuje się obróbki, rozbioru i porcjowania mięsa, wyposaża się w:

- 1) posadzki o konstrukcji trwałej, nienasiąkliwej, nieprzepuszczalnej, łatwej do mycia i odkażania, nieulegającej rozkładowi, z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych; kratki lub kanały ściekowe zaopatruje się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków, przy czym:
  - a) w pomieszczeniach chłodniczych wystarczające jest urządzenie do usuwania wody,
  - b) w magazynie oraz w miejscach, przez które jest transportowane mięso, wystarczająca jest wodoodporna i nieulegająca rozkładowi podłoga;

- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w jasnych kolorach i gładkich do wysokości co najmniej 2 m, a w przypadku pomieszczeń chłodniczych i magazynów — do wysokości składowania towaru; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami zaokrągla się, z wyjątkiem magazynów;
- 3) drzwi wykonane z materiału nieulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; drzwi wykonane z drewna obudowuje się;
- 4) sufity o powierzchni łatwej do czyszczenia i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni;
- 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzeniu się skroplin;
- 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niepowodujące zmiany kolorów; punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;
- 7) instalacje doprowadzające wodę przeznaczoną i nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi; rury z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi oznaczają się w sposób pozwalający na ich odróżnienie od rur z wodą nieprzeznaczoną do spożycia przez ludzi i niepowodujący ryzyka skażenia mięsa;
- 8) umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, zimną i gorącą, albo wodą zmieszaną o temperaturze 35—40 °C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki; kranie nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia;
- 9) urządzenia do mycia sprzętu i urządzeń;
- 10) urządzenia umożliwiające obróbkę i ochronę odstrzelonych zwierząt łownych i ich mięsa podczas wyładunku i załadunku, włącznie z odpowiednio zaprojektowaną i wyposażoną powierzchnią odbioru i wysyłki;
- 11) urządzenia chłodnicze utrzymujące odpowiednią temperaturę surowców i produktów gotowych, posiadające system usuwania wody zabezpieczający przed skażeniem mięsa;
- 12) bezwonne i nieulegające rozkładowi materiały izolacyjne;
- 13) termometr rejestrujący pomiar temperatury.

§ 21. W zakładzie niedopuszczalne jest:

- 1) stosowanie drewna, z wyjątkiem pomieszczeń, w których przechowuje się opakowane produkty gotowe;
- 2) rozsypywanie trocin lub innych podobnych materiałów na posadzkę w pomieszczeniach.

§ 22. 1. Punkty czerpalne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, do których przyłącza się węże przeznaczone do celów porządkowych oraz których

końcówki znajdują się poniżej powierzchni wody, zaopatruje się w zawory przeciwdziałające wstecznemu zassaniu wody.

2. Do wytwarzania pary wodnej dla celów technicznych lub przeciwpożarowych oraz schładzania urządzeń chłodniczych, w wyjątkowych sytuacjach, dopuszcza się używanie wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi.

§ 23. 1. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt, mające kontakt z surowcami, półproduktami i produktami gotowymi, utrzymuje się w warunkach wykluczających ich zanieczyszczenie.

2. Pomieszczeń, urządzeń i sprzętu używa się wyłącznie do celów zgodnych z ich przeznaczeniem.

3. Surowiec, półprodukty, produkty gotowe oraz opakowania je zawierające nie mogą mieć kontaktu z posadzkami lub ścianami.

4. Krajalnice, pojemniki, taśmy transmisyjne, piły i noże, mające bezpośredni kontakt z surowcem, półproduktem lub produktami gotowymi, powinny być wykonane z materiałów niepowodujących zmian właściwości organoleptycznych mięsa, odpornych na korozję oraz łatwych do mycia i odkażania. Powierzchnie mające kontakt z mięsem, włącznie ze spoinami i złączkami, powinny być gładkie. Niedopuszczalne jest pozostawianie narzędzi w mięsie oraz oczyszczanie zanieczyszczeń z mięsa płótnem lub innym materiałem oraz przez zdmuchiwanie powietrzem.

5. Czyszczenie i odkażanie narzędzi mających bezpośredni kontakt z surowcami, półproduktami lub produktami gotowymi przeprowadza się każdorazowo po ich zanieczyszczeniu oraz na koniec dnia pracy. Do odkażania narzędzi stosuje się urządzenia z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi o temperaturze nie niższej niż 82 °C.

§ 24. 1. W pomieszczeniach produkcyjnych nie używa się środków transportu o napędzie spalinywym.

2. W zależności od rodzaju prowadzonej produkcji, w zakładzie znajdują się pomieszczenia wyposażone w urządzenia do mycia i odkażania środków transportu, z wyjątkiem chłodni składowych otrzymujących i wysyłających mięso opakowane w warunkach higienicznych.

§ 25. W zakładzie znajdują się:

1) szatnie dla pracowników:

- a) o nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, łatwych do mycia posadzkach i ścianach,
- b) wyposażone w drzwi, które nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych,
- c) podzielone na część czystą i brudną, przy czym część czystą od brudnej rozdziela się strefą sanitarną wyposażoną w prysznice, toalety i umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

czoną do spożycia przez ludzi — zimną i gorącą, albo wodą zmieszana o temperaturze 35—40 °C, zaopatrzone w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki,

d) wyposażone w umywalki i spłuczki, które nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia;

2) zamykane pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii, wyposażone w sprzęt niezbędny do przeprowadzania badań.

§ 26. 1. Środki myjące, odkażające oraz środki chemiczne do zwalczania szkodników przechowuje się w zamykanym, wydzielonym pomieszczeniu.

2. Środki myjące i odkażające stosuje się w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa i produktów gotowych. Po użyciu tych środków maszyny, urządzenia i sprzęt opłukuje się dokładnie wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, z wyjątkiem przypadku, gdy zastosowano środki, które nie wymagają spłukania.

§ 27. 1. Osoby, których rodzaj pracy wymaga kontaktu z mięsem, półproduktami lub produktami gotowymi, używają czystej, w jasnym kolorze odzieży roboczej, a także obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zastaniającego włosy.

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

3. Osoby, o których mowa w ust. 1, powinny myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy.

4. Osoby mające kontakt ze zwierzętami chorymi lub mięsem skażonym powinny niezwłocznie umyć oraz odkazić dłoń i przedramiona.

5. Palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, jedzenie i picie jest dopuszczalne tylko w miejscach do tego wyznaczonych.

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

## Rozdział 6

### **Sposób przeprowadzania badania mięsa zwierząt łownych po ich odstrzale**

§ 28. 1. Badaniu poddaje się wszystkie części tuszy zwierząt łownych w celu ustalenia, czy ich mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.

2. Badanie mięsa zwierząt łownych przeprowadza się w okresie 18 godzin od przyjęcia odstrzelonego zwierzęcia do zakładu.

§ 29. 1. Badanie mięsa zwierząt łownych przeprowadza się po otwarciu jam ciała zwierzęcia.

2. Urzędowy lekarz weterynarii może nakazać przedłużone przecięcie tuszy wzdłuż kręgosłupa oraz głowy zwierzęcia.

§ 30. 1. Badanie mięsa zwierząt łownych obejmuje:

1) oględziny odstrzelonego zwierzęcia oraz jego narządów; jeżeli wyniki oględzin nie pozwalają na dokonanie oceny mięsa, przeprowadza się dodatkowe badania laboratoryjne; próbki do badań laboratoryjnych pobiera się z każdej partii mięsa zwierząt łownych, w ilości wystarczającej do przeprowadzenia jej oceny;

2) omacywanie narządów wewnętrznych;

3) badanie konsystencji, zabarwienia i zapachu tuszy oraz, w uzasadnionych przypadkach, smaku mięsa;

4) badania laboratoryjne pozostałości, zgodnie z krajowym planem badań kontrolnych.

2. Jeżeli uzasadnione jest przeprowadzenie dodatkowych badań laboratoryjnych, urzędowy lekarz weterynarii wstrzymuje oględziny odstrzelonych zwierząt pochodzących z tej samej partii do czasu otrzymania wyników badań.

§ 31. Urzędowy lekarz weterynarii może dokonać dodatkowych nacięć i przeprowadzić dodatkowe badania, jeżeli jest to niezbędne do ostatecznej oceny mięsa.

§ 32. 1. Mięso dzików lub innych gatunków wrażliwych na włośnicę bada się metodą:

1) wytrawiania,

2) trychinoskopową

— zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych przy przeprowadzaniu badania na włośnicę oraz zamrażaniu mięsa niepoddanego temu badaniu.

2. W przypadku badania trychinoskopowego mięsa dzików próbki do badania pobiera się w sposób określony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 33. 1. Po badaniu mięso zwierząt łownych uznane za zdatne do spożycia przez ludzi schładza się lub zamraża, przy czym:

1) temperatura schłodzenia wynosi:

a) +4 °C — dla drobnej zwierzyny łownej,

b) +7 °C — dla grubej zwierzyny łownej;

2) temperatura zamrożenia nie może być wyższa niż -12 °C.

2. Mięso, o którym mowa w ust. 1, przechowuje się w zakładzie lub w zatwierdzonej chłodni składowej.

## Rozdział 7

### **Wymagania dotyczące obróbki, przechowywania i transportu mięsa zwierząt łownych**

§ 34. Po odstrzale zwierzęta łowne poddaje się następującym czynnościom:

- 1) grubą zwierzynę łowną:
  - a) patroszy się,
  - b) po oddzieleniu od tuszy narządów wewnętrznych klatki piersiowej oraz wątroby i śledziony, myśliwy dostarcza je z tuszą do punktu skupu lub zakładu w celu poddania ich badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii,
  - c) narządy wewnętrzne, inne niż wymienione w lit. b, z wyjątkiem nerek, myśliwy usuwa i poddaje oględzinom na miejscu odstrzału,
  - d) w przypadku samców można usunąć głowę zwierzęcia, jeżeli stanowi trofeum myśliwskie;

- 2) drobną zwierzynę łowną:
  - a) patroszy się całkowicie lub częściowo w miejscu odstrzału lub
  - b) przewozi się do zakładu, w temperaturze nieprzekraczającej +4 °C, w ciągu 12 godzin od odstrzału, i poddaje patroszeniu.

§ 35. 1. Zwierzęta łowne, które nie zostały poddane patroszeniu w miejscu odstrzału, patroszy się niezwłocznie po przewiezieniu do zakładu.

2. Przy patroszeniu zwierząt łownych płuca, serce, wątrobę, nerki, śledzionę i śródpiersie oddziela się od reszty tuszy, w sposób zapewniający ich identyfikację z tuszą, lub pozostawia się połączony z tuszą w sposób naturalny.

3. Obróbka mięsa zwierząt łownych odbywa się:

- 1) w zakładzie wyposażonym w urządzenia do obróbki mięsa zwierząt łownych;
- 2) zgodnie z wymaganiami weterynaryjnymi.

§ 36. 1. Przed zakończeniem badania tusze oraz narządy wewnętrzne, które nie zostały poddane badaniu, nie mogą mieć kontaktu z tuszami i narządami wewnętrznymi już zbadanymi.

2. Przed zakończeniem badania niedopuszczalne jest usuwanie, krojenie i dalsza obróbka tuszy.

§ 37. 1. Mięso zatrzymane przez urzędowego lekarza weterynarii w czasie przeprowadzania badania (mięso tymczasowe zajęte) lub mięso niezdatne do spożycia przez ludzi oraz żołądki, jelita i niejadalne produkty uboczne nie powinny mieć kontaktu z mięsem zdatnym do spożycia przez ludzi.

2. Mięso niezdatne do spożycia przez ludzi niezwłocznie po ocenie umieszcza się w wydzielonych pomieszczeniach lub pojemnikach skonstruowanych w sposób wykluczający zakażenie mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi i usytuowanych w miejscach oddalonych od miejsc przechowywania takiego mięsa.

§ 38. 1. Temperatura mięsa podczas rozbioru, porcjowania i pakowania powinna być stała i wynosić:

- 1) +7 °C lub mniej — w przypadku grubej zwierzyny łownej;
- 2) +4 °C — w przypadku drobnej zwierzyny łownej.

2. Temperatura w pomieszczeniu, w którym dokonuje się rozbioru i porcjowania mięsa, nie powinna wynosić więcej niż +12 °C.

§ 39. 1. Rozbiór oraz obróbkę mięsa przeprowadza się w warunkach wykluczających jego zanieczyszczenie.

2. Skrzepy krwi i odłamki kości powstałe podczas rozbioru usuwa się.

3. Rozbiór mięsa ptaków łownych i mięsa innych zwierząt łownych odbywa się w oddzielnych cyklach produkcyjnych. Pomieszczenie, w którym odbywa się rozbiór, czyści się i odkaża po każdym cyklu produkcyjnym.

§ 40. Po zakończeniu obróbki mięso przechowuje się w pomieszczeniu w warunkach chłodniczych lub w urządzeniach chłodzących.

§ 41. Mięso poddane rozbiorowi, niezdatne do spożycia przez ludzi, gromadzi się w wodoszczelnych, odpornych na korozję pojemnikach z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości lub w zamkniętych pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania takiego mięsa.

§ 42. 1. Transport mięsa zwierząt łownych odbywa się:

- 1) w warunkach chłodniczych, z utrzymaniem temperatur określonych w § 33 ust. 1,
- 2) w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie lub uszkodzenie.

2. Pojemniki i środki transportu, w których są przewożone tusze zwierząt łownych lub ich mięso, powinny być oczyszczone i odkażone każdorazowo przed użyciem.

3. Tusze lub półtusze, z wyłączeniem:

- 1) mięsa mrożonego umieszczonego w opakowaniach zbiorczych,
  - 2) odstrzelonych, nieoskórowanych zwierząt łownych przewożonych do punktu skupu,
  - 3) transportu lotniczego
- przewozi się w pozycji wiszącej.

4. Inne elementy tuszy, które nie zostały umieszczone w opakowaniach zbiorczych, zawieszają się albo umieszcza w pojemnikach odpornych na korozję.

5. Sprzęt do zawieszania, opakowania i pojemniki:

- 1) powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia;
- 2) mogą być użyte ponownie, jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.



§ 43. 1. Transportowane mięso zwierząt łownych, uznane za zdatne do spożycia przez ludzi i przeznaczone do umieszczenia na rynku, zaopatruje się w jeden z następujących dokumentów:

- 1) handlowy dokument identyfikacyjny poświadczony przez urzędowego lekarza weterynarii, zawierający weterynaryjny numer identyfikacyjny, a w przypadku mięsa mrożonego także miesiąc i rok jego zamrożenia; odbiorca mięsa przechowuje dokument przez co najmniej rok od dnia jego wystawienia i okazuje na każde wezwanie urzędowego lekarza weterynarii;
- 2) świadectwo zdrowia, jeżeli:
  - a) mięso zwierząt łownych pochodzi z zakładu usytuowanego na obszarze objętym ograniczeniami ze względu na zdrowie zwierząt albo
  - b) ma zostać wysłane do innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej przez terytorium państwa trzeciego w zaplombowanych środkach transportu, albo
  - c) na rynku umieszcza się całą tuszę zwierzęcia łownego.

2. Mięso zwierząt łownych uznane za zdatne do spożycia przez ludzi przewozi się przy zachowaniu wymagań weterynaryjnych.

3. Wzór świadectwa zdrowia, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 44. Do partii mięsa zwierząt łownych dołącza się oryginał świadectwa zdrowia:

- 1) składający się z pojedynczego arkusza papieru;
- 2) wystawiony podczas załadunku przez urzędowego lekarza weterynarii;
- 3) sporządzony co najmniej w języku polskim i w języku lub w językach państwa miejsca przeznaczenia.

## Rozdział 8

### Sposób znakowania i pakowania mięsa zwierząt łownych

§ 45. 1. Znakowanie mięsa zwierząt łownych przeprowadza się pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

2. Urzędowy lekarz weterynarii:

- 1) dysponuje narzędziami i przyrządami służącymi do znakowania mięsa i przekazuje je osobom wykonującym czynności pomocnicze w zakresie znakowania pod jego nadzorem tylko na czas niezbędny do wykonania znakowania;
- 2) nadzoruje sposób przechowywania etykiet oraz opakowań z umieszczonym na nich znakiem weterynaryjnym oraz pieczęci, o której mowa w § 46 ust. 3 pkt 1 lit. a.

3. Etykiety i opakowania, o których mowa w ust. 2 pkt 2, urzędowy lekarz weterynarii przekazuje osobom wykonującym czynności pomocnicze w zakresie znakowania, w ilości potrzebnej do znakowania lub pakowania mięsa.

§ 46. 1. Mięso zwierząt łownych uznane za zdatne do spożycia przez ludzi znakuje się znakiem weterynaryjnym, a na etykiecie dołączonej do opakowania jednostkowego określa się gatunek zwierząt, od których pozyskano mięso, z zastrzeżeniem przepisów o znakowaniu środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych.

2. Na mięsie zwierząt łownych, o którym mowa w ust. 1, umieszcza się:

- 1) znak weterynaryjny w kształcie pięciokąta, który zawiera następujące informacje:
  - a) w górnej części — wyraz PL,
  - b) na środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu,
  - c) w dolnej części — wyraz EWG

— przy czym w przypadku grubej zwierzyny łownej litery i cyfry powinny mieć przynajmniej odpowiednio 0,8 cm i 1 cm wysokości, a w przypadku drobnej zwierzyny łownej litery i cyfry powinny mieć 0,2 cm, albo

- 2) znak weterynaryjny w kształcie pięciokąta, zawierający informacje określone w pkt 1, przy czym wielkość liter i cyfr może być większa.

3. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 2:

- 1) pkt 1 — umieszcza się na:
  - a) nieopakowanych tuszach zwierząt łownych — przy użyciu pieczęci,
  - b) na częściach tusz zwierząt łownych lub podrobów opakowanych w porcje — w widoczny sposób na opakowaniach jednostkowych lub bezpośrednio na mięsie lub podrobach;
- 2) pkt 2 — umieszcza się na dużych opakowaniach zbiorczych.

4. Na rynku może być umieszczane mięso zwierząt łownych oznakowane znakiem weterynaryjnym pięciokątnym, zawierającym informacje określone w przepisach odrębnych<sup>5)</sup> lub symbole określające państwo trzecie, jeżeli jest ono państwem pochodzenia mięsa.

<sup>5)</sup> Rozdział VII załącznika I do 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.

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

§ 47. Na mięsie zwierząt łownych przeznaczonym na potrzeby własne myśliwego umieszcza się znak weterynaryjny w kształcie prostokąta o wymiarach 3 cm x 5 cm, zawierający napis „MIĘSO DO WŁASNEGO UŻYTKU”.

§ 48. 1. Mięso zwierząt łownych niezdatne do spożycia przez ludzi znakuje się w sposób wyraźnie odróżniający je od mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi.

2. Na mięsie, o którym mowa w ust. 1, umieszcza się znak weterynaryjny w kształcie trójkąta równobocznego, skierowanego wierzchołkiem do góry, o długości boku 5 cm, zawierający w górnej części wyraz PL, a w dolnej części wyraz IW.

§ 49. Mięso zwierząt łownych pochodzące z zakładów, które uzyskały zgodę na stosowanie odstępstw od niektórych wymagań organizacyjnych, technicznych i technologicznych przy produkcji mięsa zwierząt łownych, znakuje się znakiem kwadratowym, zawierającym następujące informacje:

- 1) w górnej części — wyraz PL;
- 2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny;
- 3) w dolnej części — napis „NA RYNEK KRAJOWY”.

§ 50. Na mięsie zwierząt łownych, które poddano obróbce w zakładach niezatwierdzonych, umieszcza się znak weterynaryjny okrągły o średnicy 3 cm lub odpowiednio mniejszy, w zależności od wielkości mięsa i opakowania, zawierający następujące informacje:

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

§ 51. 1. Tusz używany do znakowania mięsa zwierząt łownych powinien spełniać wymagania określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

2. Informacje zawarte w znakach weterynaryjnych umieszcza się w sposób czytelny i trwały.

§ 52. 1. Mięsa pozyskanego ze zwierząt łownych, o których mowa w § 7 ust. 1 pkt 2 i 3, nie zaopatruje się w znak weterynaryjny, o którym mowa w § 46 ust. 2 pkt 1.

2. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do mięsa zwierząt łownych, które, po oskórowaniu w zakładzie, zostało poddane przez urzędowego lekarza weterynarii badaniu i w jego wyniku zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi.

§ 53. Mięso zwierząt łownych pakuje się niezwłocznie po rozbiórce, a następnie umieszcza w chłodni lub mroźni.

§ 54. Mięso opakowane i nieopakowane przechowywane w oddzielnych pomieszczeniach.

§ 55. 1. Opakowania zbiorcze lub transportowe, w których umieszcza się mięso zwierząt łownych, po-

winny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, a ponadto:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych mięsa;
- 2) powinny chronić przed przenikaniem do ich wnętrza substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi;
- 3) powinny zapewniać skuteczną ochronę przed uszkodzeniami mięsa podczas transportu.

2. Opakowania mogą być użyte powtórnie, jeżeli zostały uprzednio umyte i odkażone oraz jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.

§ 56. 1. Opakowania jednostkowe, w których umieszcza się mięso zwierząt łownych, powinny być bezbarwne i przezroczyste oraz spełniać wymagania określone w § 55 ust. 1 pkt 1 i 2.

2. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe stanowi jednocześnie opakowanie przeznaczone do transportu:

- 1) powinno spełniać wymagania określone w § 55;
- 2) nie musi być przezroczyste i bezbarwne.

§ 57. Pakowanie mięsa zwierząt łownych może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, w którym mięso jest poddawane rozbiórowi i porcjowaniu, pod warunkiem:

- 1) wydzielenia miejsc dla mięsa nieopakowanego, mięsa opakowanego i opakowań;
- 2) niekrzyżowania się dróg przemieszczania mięsa nieopakowanego, mięsa opakowanego i opakowań;
- 3) przechowywania opakowań w pomieszczeniach przeznaczonych wyłącznie do tego celu, wolnych od szkodników i kurzu; pomieszczenia te nie mogą mieć bezpośredniego połączenia z pomieszczeniami, w których przetrzymuje się towary mogące zanieczyścić mięso;
- 4) przechowywania opakowań w sposób uniemożliwiający ich bezpośrednią styczność z posadzką i ścianami;
- 5) przenoszenia opakowań do pomieszczenia, w którym odbywa się pakowanie mięsa, przy zachowaniu warunków higieny i natychmiastowego ich użycia;
- 6) używania opakowań nieuszkodzonych i nienaruszonych;
- 7) formowania opakowań zbiorczych i transportowych w pomieszczeniu innym niż pomieszczenie rozbióru;
- 8) umieszczania opakowań jednostkowych mięsa w opakowaniach zbiorczych lub transportowych;
- 9) transportowania opakowań do zakładu w szczelnym opakowaniu, w którym są przechowywane od chwili ich wyprodukowania do chwili ich uży-

- cia, oraz pod warunkiem, że opakowania te przechowuje się w oddzielnym pomieszczeniu zakładu, w warunkach higienicznych;
- 10) zajmowania się rozbiorem mięsa przez osoby niebiorące udziału przy opakowywaniu mięsa w opakowania zbiorcze lub transportowe i niemające kontaktu z tymi opakowaniami;
- 11) przekazania mięsa do chłodni albo mroźni niezwłocznie po jego umieszczeniu w opakowaniach zbiorczych lub transportowych i po ich oznakowaniu.

§ 58. Nie umieszcza się w jednym opakowaniu mięsa zwierząt łownych różnych gatunków.

#### Rozdział 9

#### Przepis końcowy

§ 59. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 lipca 2004 r. (poz. 1778)

#### Załącznik nr 1

### SPOSÓB POBIERANIA PRÓBEK DO BADANIA TRYCHINOSKOPOWEGO MIĘSA DZIKÓW

1. W przypadku obecności dwóch filarów przepony pobiera się 1 próbkę z każdego filaru oraz z mięśni przedramienia kończyny przedniej.

Z każdej próbki wycina się 28 skrawków i poddaje badaniu łącznie 84 skrawki.

2. W przypadku obecności tylko jednego filaru przepony pobiera się z niego 2 próbki oraz 1 próbkę z mięśni przedramienia kończyny przedniej.

Z każdej próbki wycina się 28 skrawków i poddaje badaniu łącznie 84 skrawki.

3. W przypadku braku dwóch filarów przepony pobiera się po 1 próbce z części żebrowej przepony, mięśni żuchwowych, mięśni przedramienia kończyny przedniej, mięśni międzyżebrowych oraz mięśni języka.

Z każdej próbki wycina się 28 skrawków i poddaje badaniu łącznie 140 skrawków.

## WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA****dla mięsa zwierząt łownych<sup>1)</sup>**Państwo wysyłające: ..... Nr<sup>2)</sup> .....

Ministerstwo: .....

Właściwy organ: .....

Adnotacje<sup>2)</sup>: .....**I. Identyfikacja mięsa zwierząt łownych**Mięso zwierząt łownych pochodzące od: .....  
(gatunek zwierząt)

Rodzaj mięsa (tusze, półtusze, ćwierćtusze, elementy): .....

Rodzaj opakowania: .....

Liczba opakowań: .....

Waga netto: .....

**II. Pochodzenie mięsa zwierząt łownych**

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

.....  
.....  
.....Adres(y) i weterynaryjny(e) numer(y) identyfikacyjny(e) zakładu(ów) rozbioru<sup>3)</sup>:.....  
.....**III. Miejsce przeznaczenia mięsa zwierząt łownych**

Mięso będzie wysłane

z .....  
(miejsce załadunku)do .....  
(państwo i miejsce przeznaczenia)następującymi środkami transportu<sup>4)</sup>: .....

Nazwa i adres nadawcy: .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

<sup>1)</sup> Mięso zwierząt łownych, które nie zostało poddane obróbce innej niż schłodzenie lub mrożenie, zapewniające jego konserwację.

<sup>2)</sup> Nieobowiązkowe.

<sup>3)</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>4)</sup> Podać numer (wagon kolejowy), numer rejestracyjny (ciężarówka), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).

**IV. Poświadczenie zdrowotności**

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że:

- a) mięso zwierząt łownych pochodzące od gatunków opisanych powyżej zostało pozyskane w zakładzie przetwórstwa usytuowanym w regionie lub na obszarze podlegającym ograniczeniom weterynaryjnym i zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi po przeprowadzeniu kontroli weterynaryjnej, zgodnie z dyrektywą 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzenia do obrotu mięsa zwierząt łownych<sup>5)</sup>,
- b) pojazdy lub kontenery oraz warunki ładowania niniejszej przesyłki spełniają wymogi weterynaryjne określone w dyrektywie 92/45/EWG,
- c) zwierzęta łowne lub mięso zwierząt łownych<sup>6)</sup> jest przeznaczone do wysłania do państwa członkowskiego po przewiezieniu przez terytorium państwa trzeciego.

Sporządzono w ....., dnia .....

.....  
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

<sup>5)</sup> Włączając badanie trychinoskopowe.

<sup>6)</sup> Niepotrzebne skreślić.