

**2086****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 21 grudnia 2002 r.

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji, składowaniu i transporcie mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej.**

Na podstawie art. 32 pkt 2 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976) zarządza się, co następuje:

**§ 1. Rozporządzenie określa:**

- 1) szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy produkcji, składowaniu i transporcie mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej;
- 2) wzory świadectw zdrowia dla mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej.

**§ 2. 1. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:**

- 1) „świeżym mięsie” — należy przez to rozumieć mięso z niezmienioną wewnętrzną strukturą komórkową, charakterystyczną dla mięsa surowego:
  - a) które nie zostało poddane obróbce technologicznej, zapewniającej przedłużenie okresu przechowywania, innej niż schłodzenie albo zamrożenie,
  - b) które po schłodzeniu albo zamrożeniu zostało zapakowane próżniowo albo w zmodyfikowanej atmosferze;
- 2) „podrobach” — należy przez to rozumieć jadalne części zwierząt, niebędące mięśniami poprzecznie prążkowanymi, oraz mięsień sercowy, niepoddane innej obróbce technologicznej poza:
  - a) schłodzeniem albo zamrożeniem albo
  - b) zapakowaniem próżniowym albo w zmodyfikowanej atmosferze, po schłodzeniu albo zamrożeniu;
- 3) „przyprawach” — należy przez to rozumieć sól kuchenną, musztardę, przyprawy wonne i ich ekstrakty, zioła aromatyczne i ich ekstrakty;
- 4) „niemięsnych składnikach spożywczych” — należy przez to rozumieć dodatki technologiczne, a w szczególności grysy zbożowe, mąkę, bułkę tartą i inne podobne składniki, gotowe do użycia wa-

rzywa i grzyby, a także dozwolone substancje dodatkowe;

- 5) „zakładzie” — należy przez to rozumieć zakład produkujący mięso mielone lub wyroby mięsne niepoddane obróbce termicznej.

2. Mięso mielone może być produkowane ze świeżego mięsa bydła, świń, owiec lub kóz, przygotowanego z mięśni poprzecznie prążkowanych, z przylegającą tkanką tłuszczową, które zostało posiekane na drobne części lub zmielone, z wyłączeniem mięśnia sercowego oraz ścinków i skrawków porozbiorowych, odłamków lub opiłków kostnych, części niemięśniowych linii białej i przepony, mięśni okolic nadgarstka i stępu, okostnej i błon surowiczych oraz mięśni głowy, z wyjątkiem mięśni żwaczowych.

3. Wyroby mięsne niepoddane obróbce termicznej, zwane dalej „wyrobami”, mogą być produkowane ze świeżego mięsa lub podrobów bydła, świń, owiec, kóz, drobiu, zwierząt łownych, zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, a także królików, nutrii, gołębi, przepiórek i strusi, które to mięso lub podroby zostały rozdrobnione na kawałki albo zmielone i do których dodano niemięsne składniki spożywcze i przepawy; z wyłączeniem ścinków i skrawków porozbiorowych, odłamków lub opiłków kostnych, części niemięśniowych linii białej i przepony, mięśni okolic nadgarstka i stępu, okostnej i błon surowiczych oraz mięśni głowy, z wyjątkiem mięśni żwaczowych.

§ 3. 1. Szczegółowe warunki weterynaryjne przy produkcji mięsa mielonego i wyrobów na potrzeby sprzedaży bezpośredniej określają odrębne przepisy.

2. Rozporządzenie nie dotyczy mięsa mielonego i wyrobów:

- 1) produkowanych w punktach sprzedaży detalicznej;
- 2) przeznaczonych do dalszej obróbki termicznej w zakładzie przetwórczym;
- 3) produkowanych z mięsa mechanicznie oddzielonego od kości.

§ 4. Świeże mięso przeznacza się do produkcji mięsa mielonego, jeżeli zostało:

- 1) schłodzone i pochodzi z mięsa oddzielonego od kości, przechowywanego i wykorzystanego w terminie 6 dni od dnia uboju, a w przypadku wołowiny i cielęciny zapakowanych próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze w terminie 15 dni od dnia uboju, pod warunkiem składowania w zakładzie produkcyjnym lub chłodni składowej w temperaturze nie wyższej niż 7°C albo

<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 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

2) zamrożone i pochodzi z mięsa oddzielonego od kości, przechowywanego i wykorzystanego w terminie do 18 miesięcy od zamrożenia w przypadku wołowiny i cielęciny, w terminie do 12 miesięcy w przypadku baraniny i koziny oraz w terminie do 6 miesięcy w przypadku wieprzowiny, pod warunkiem składowania w zakładzie produkcyjnym lub chłodni składowej w temperaturze nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$ .

§ 5. Do mięsa mielonego jest dopuszczalne dodawanie wyłącznie soli kuchennej, przy czym zawartość soli w tym mięsie nie może przekraczać 1% w stosunku wagowym.

§ 6. Świeże mięso i podroby przeznacza się do produkcji wyrobów, jeżeli zostały:

- 1) schłodzone i wykorzystane w terminie 6 dni od dnia uboju, a w przypadku mięsa pochodzącego od bydła, zapakowanych próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, w terminie 15 dni od dnia uboju, pod warunkiem składowania w zakładzie produkcyjnym lub chłodni składowej w temperaturach, o których mowa w § 10 ust. 2, albo
- 2) zamrożone i wykorzystane w terminie 18 miesięcy w przypadku mięsa i podrobów pochodzących od bydła, w terminie 12 miesięcy w przypadku mięsa i podrobów pochodzących od owiec, kóz, drobiu, królików i zwierząt łownych fermowych oraz w terminie 6 miesięcy w przypadku mięsa i podrobów świń oraz pozostałych gatunków zwierząt, pod warunkiem składowania w zakładzie produkcyjnym lub chłodni składowej w temperaturze nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$ .

§ 7. Mięso mielone i wyroby mogą być zamrożone tylko jeden raz, a wykorzystane do spożycia w terminie nieprzekraczającym 18 miesięcy od dnia uboju.

§ 8. 1. Mielenie mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego i koziego albo produkcja wyrobów jest dopuszczalna w wydzielonym miejscu pomieszczenia przeznaczonego do rozbioru mięsa.

2. W pomieszczeniu, o którym mowa w ust. 1, jest dopuszczalne także pakowanie w opakowania jednostkowe.

3. Pakowanie w opakowania zbiorcze przeprowadza się w osobnym pomieszczeniu; opakowania zbiorcze nie mogą być przenoszone przez osoby posiadające bezpośredni kontakt z nieopakowanym mięsem i opakowaniami jednostkowymi; opakowania zbiorcze powinny być użyte niezwłocznie po dostarczeniu.

4. Produkcja mięsa mielonego lub wyrobów jest dopuszczalna w zakładzie rozbioru i przetwórstwa mięsa albo w zakładzie produkującym mięso mielone albo wyroby, spełniającym warunki rozporządzenia, jeżeli:

- 1) produkcję przeprowadzi się w odrębnym cyklu produkcyjnym, po uprzednim umyciu i odkażeniu powierzchni produkcyjnych;

2) surowce służące do produkcji mięsa mielonego i wyrobów oraz wytworzone z nich gotowe produkty przetrzymywane będą w specjalnie do tego przeznaczonym pomieszczeniu, osobnym dla surowców i osobnym dla gotowych produktów, chłodzonym, a jeśli to konieczne, zamrażalniczym.

§ 9. 1. Produkcja mięsa mielonego jest dopuszczalna po spełnieniu następujących warunków:

- 1) przed rozbiorem i mieleniem mięso zostało sprawdzone przez producenta pod kątem wymogów, o których mowa w § 2 ust. 2, z mięsa usuwa się zanieczyszczone części oraz pieczęcie;
- 2) podczas produkcji temperatura w pomieszczeniu produkcyjnym nie przekracza  $12^{\circ}\text{C}$ ; temperaturę pomieszczenia kontroluje się i rejestruje;
- 3) temperatura mięsa przeznaczonego do mielenia nie przekracza  $7^{\circ}\text{C}$ , jeżeli cykl jego produkcji trwa krócej niż godzinę, z zastrzeżeniem ust. 2; czas trwania cyklu produkcji liczy się od momentu przygotowania mięsa do mielenia do momentu rozpoczęcia schładzania lub zamrażania mięsa mielonego.

2. Jeżeli produkcja mięsa mielonego trwa dłużej niż godzinę, mięso przeznaczone do mielenia może zostać zużyte, jeżeli jego temperatura nie przekracza  $4^{\circ}\text{C}$ , z zastrzeżeniem ust. 1 pkt 1.

3. W celu przyspieszenia schłodzenia mięsa przeznaczonego do produkcji mięsa mielonego jest dopuszczalne dodanie do 10% mięsa mrożonego w stosunku wagowym do mięsa przeznaczonego do produkcji, pod warunkiem że informacja o dodaniu mięsa mrożonego zostanie umieszczona na opakowaniu jednostkowym.

4. Niezwłocznie po zakończeniu procesu produkcyjnego mięso mielone pakuje się w opakowania jednostkowe, a następnie:

- 1) mięso mielone przeznaczone do wprowadzenia na rynek jako mięso mielone chłodzone poddaje się procesowi schłodzenia, który rozpoczyna się nie później niż po upływie godziny od rozpoczęcia produkcji i trwa aż do osiągnięcia w możliwie najkrótszym czasie temperatury nie wyższej niż  $2^{\circ}\text{C}$ , mierzonej w centrum geometrycznym porcji mięsa;
- 2) mięso mielone przeznaczone do wprowadzenia na rynek jako mięso mielone mrożone poddaje się procesowi zamrożenia, który rozpoczyna się nie później niż po upływie godziny od rozpoczęcia produkcji i trwa aż do osiągnięcia w możliwie najkrótszym czasie temperatury  $-18^{\circ}\text{C}$ , mierzonej w centrum geometrycznym porcji mięsa.

§ 10. 1. Produkcja wyrobów jest dopuszczalna po spełnieniu następujących warunków:

- 1) przed rozbiorem, krojeniem lub zmieleniem mięso oraz podroby zostaną sprawdzone przez producenta pod kątem wymogów, o których mowa w § 2

ust. 3; z mięsa oraz podrobów usuwa się zanieczyszczone części oraz pieczęcie;

- 2) podczas produkcji temperatura w pomieszczeniu produkcyjnym nie przekracza 12°C; temperaturę pomieszczenia kontroluje się i rejestruje;
- 3) produkcja nie trwa dłużej niż godzinę, jeżeli wyroby te zawierają w swoim składzie mięso mielone.

2. Niezwłocznie po zakończeniu procesu produkcyjnego wyroby pakuje się w opakowania jednostkowe, a następnie schładza albo zamraża w czasie nie dłuższym niż godzina od zapakowania, aż do osiągnięcia temperatury, mierzonej w geometrycznym centrum porcji wyrobu, nie wyższej niż:

- 1) 2°C — w przypadku wyrobów z mięsa mielonego lub z dodatkiem mięsa mielonego;
- 2) 7°C — w przypadku wyrobów złożonych z kawałków i plastrów mięsa, ale bez mięsa drobiowego;
- 3) 4°C — w przypadku wyrobów złożonych z kawałków i plastrów mięsa drobiowego;
- 4) 3°C — w przypadku wyrobów zawierających podroby;
- 5) -18°C — w przypadku wyrobów mrożonych.

§ 11. 1. Zakład powinien być:

- 1) zabezpieczony przed dostępem szkodników, przy czym urządzenia do łapania szkodników nie mogą być umieszczane w pomieszczeniach i w ciągu komunikacyjnych, w których znajdują się nieopakowane surowce, półprodukty i gotowe produkty;
- 2) nawierzchnia dróg wewnętrznych i placów powinna być równa i utwardzona oraz zaopatrzona w system odprowadzania wód opadowych.

2. W pomieszczeniach, w których przygotowuje się i składowane mięso mielone i wyroby, zapewnia się:

- 1) trwałe, nienasiąkliwe posadzki, łatwe do mycia i odkażania, z odpowiednim pochyleniem w kierunku urządzeń ściekowych, przy czym kratki lub kanały ściekowe zaopatruje się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się wycieków i cofaniu się ścieków;
- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych, pokryte jasną, gładką i nietoksyczną powłoką do wysokości co najmniej 2 m albo do wysokości składowania towaru, łatwe do mycia i odkażania; połączenia ścian oraz połączenia ścian z posadzkami w pomieszczeniach produkcyjnych zaokrągla się, z wyjątkiem pomieszczeń zamrażalniczych;
- 3) drzwi wykonane z trwałego, odpornego na uszkodzenia, nierdzewnego materiału; drzwi wykonane z drewna obudowuje się szczelnie;
- 4) jasne sufity o zmywalnej powierzchni i konstrukcji zapobiegającej gromadzeniu się brudu lub pleśni;

5) urządzenia wentylacyjne zapobiegające osadzeniu się skroplin na ścianach, sufitach i konstrukcjach;

6) naturalne lub elektryczne oświetlenie, niezmienniejące barw oświetlanego obiektu, o natężeniu nie mniejszym niż 300 lx we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych, mierzonym na posadzce oraz o natężeniu nie niższym niż 540 lx na wszystkich stanowiskach kontrolnych, mierzonym na kontrolowanych powierzchniach; punkty świetlne zabezpiecza się osłonami, łatwymi do oczyszczania;

7) umywalki umieszczone jak najbliżej stanowisk pracy i w ilości odpowiedniej do liczby osób zatrudnionych przy produkcji, z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do celów spożywczych i gospodarczych, 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;

8) rozdzielny system kanalizacyjny dla ścieków sanitarnych i produkcyjnych;

9) urządzeń ściekowych nie wymaga się w pomieszczeniach chłodniczych i zamrażalniczych;

10) urządzenia do odkażania narzędzi wodą o temperaturze nie niższej niż 82°C;

11) urządzenia do mycia i odkażania pomieszczeń oraz powierzchni maszyn, urządzeń i narzędzi;

12) urządzenia do mycia obuwia przy wejściu do oddziału produkcyjnego, jeżeli mycie obuwia odbywa się ręcznie, bezpośrednio przy myjkach instaluje się umywalki wyposażone w sposób, o którym mowa w pkt 7;

13) urządzenia do wyładunku i załadunku oraz transportu wewnętrznego surowców i gotowych produktów;

14) urządzenia chłodnicze, a jeżeli wymaga tego charakter produkcji — również zamrażalnicze; urządzenia chłodnicze powinny posiadać system odprowadzający skropliny w sposób wykluczający zanieczyszczenie mięsa mielonego i wyrobów;

15) urządzenia, narzędzia i sprzęt mający bezpośredni kontakt z mięsem mielonym lub wyrobami wykonane z materiału nierdzewnego, łatwe do mycia i odkażania;

16) bezwonne i odporne na rozkład materiały izolacyjne.

3. Rozmieszczenie pomieszczeń, stanowisk pracy i urządzeń w zakładzie produkcyjnym nie powinno powodować zanieczyszczenia surowców, półproduktów i gotowych produktów na każdym etapie procesu produkcyjnego.

§ 12. 1. Do zakładu doprowadza się bieżącą wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

2. Punkty czerpalne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, do których przyłącza się węże do celów porządkowych, oraz których końcówka znajduje się poniżej powierzchni wody, zaopatruje się w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania.

3. Dopuszcza się stosowanie wody niespełniającej wymagań dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi do wytwarzania pary wodnej, do celów technicznych lub przeciwpożarowych.

4. Przewody doprowadzające wodę, o której mowa w ust. 3, powinny być zainstalowane w sposób wykluczający użycie wody do innych celów.

5. Przewody doprowadzające wodę, o której mowa w ust. 3, oznacza się w celu odróżnienia od przewodów doprowadzających wodę, o której mowa w ust. 1.

6. Urządzenia chłodnicze powinny być wyposażone w system odpływu wody pochodzącej ze skroplenia, połączony bezpośrednio z kanalizacją.

§ 13. 1. W zakładzie produkującym mięso mielone zapewnia się urządzenia służące do rozładunku surowców i załadunku gotowych produktów oraz pomieszczenia przeznaczone do:

- 1) składowania świeżego mięsa chłodzonego, jeżeli mięso jest przechowywane;
- 2) składowania świeżego mięsa mrożonego, jeżeli mięso jest przechowywane;
- 3) rozbioru świeżego mięsa, jeżeli taka czynność jest wykonywana w zakładzie; pomieszczenie rozbioru wyposaża się w urządzenia rejestrujące temperaturę tego pomieszczenia;
- 4) mielenia i pakowania w opakowania jednostkowe; pomieszczenie do mielenia i pakowania wyposaża się w urządzenia rejestrujące temperaturę tego pomieszczenia;
- 5) magazynowania soli kuchennej; dopuszcza się przechowywanie soli w przeznaczonych do tego celu szafkach lub pojemnikach;
- 6) magazynowania opakowań oraz formowania opakowań zbiorczych;
- 7) pakowania zbiorczego gotowych produktów;
- 8) magazynowania mięsa mielonego chłodzonego, a jeżeli to konieczne — mrożonego, wyposażone w urządzenia rejestrujące temperaturę tego pomieszczenia;
- 9) mycia i odkażania sprzętu ruchomego;
- 10) składowania detergentów i środków odkażających, oznakowane i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych; dopuszcza się składowanie detergentów i środków odkażających w wydzielonym miejscu;

11) użytku przez urzędownego lekarza weterynarii, jeżeli jest wymagana stała obecność lekarza weterynarii w zakładzie;

12) przebiegania się osób zatrudnionych przy produkcji (szatnia), z nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia posadzkami i ścianami; szatnie wyposaża się w natryski, ubikacje i umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą przeznaczoną do celów spożywczych, 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; umywalki i spłuczki nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia; drzwi do ubikacji nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych;

13) składowania odpadów w warunkach chłodzonych; jest dopuszczalne składowanie odpadów w szczelnym pojemniku, jeżeli odpady usuwa się codziennie z zakładu.

2. Rozbiór mięsa, mielenie oraz pakowanie w opakowania jednostkowe może odbywać się w jednym pomieszczeniu, jeżeli możliwe jest wydzielenie stref do wykonywania tych czynności.

3. W zależności od rodzaju dostarczanego surowca, w zakładzie zapewnia się ponadto pomieszczenia przeznaczone do:

- 1) rozpakowywania surowców;
- 2) rozmrażania surowców.

4. Czynności, o których mowa w ust. 3, mogą być wykonywane w pomieszczeniu chłodniczym, jeżeli w pomieszczeniu tym nie jest magazynowane mięso.

5. W zakładzie powinny znajdować się osłonięte od wpyłów atmosferycznych urządzenia do oczyszczania, mycia i odkażania środków transportu; dopuszcza się możliwość korzystania z myjni środków transportu znajdującej się poza zakładem produkcyjnym.

§ 14. 1. Przepisy § 13 stosuje się odpowiednio do zakładów produkujących wyroby.

2. W zakładzie, o którym mowa w ust. 1, nie jest wymagane pomieszczenie do mielenia mięsa.

3. W zakładzie, o którym mowa w ust. 1, zapewnia się ponadto pomieszczenia przeznaczone do:

- 1) składowania podrobów chłodzonych;
- 2) składowania podrobów mrożonych;
- 3) przechowywania oraz przygotowywania przypraw i niemięsnych składników spożywczych;
- 4) produkcji i pakowania w opakowania jednostkowe wyrobów;
- 5) chłodnicze lub zamrażalnicze dla gotowych warzyw i grzybów, jeżeli wymaga tego rodzaj produkcji, wyposażone w urządzenia rejestrujące temperaturę pomieszczenia.

§ 15. 1. Surowce, półprodukty, gotowe produkty, niemięśne składniki spożywcze i przyprawy, opakowane i nieopakowane, nie mogą stykać się z posadzkami i ścianami.

2. Stosowanie środków do mycia i odkażania nie może powodować zanieczyszczenia surowców, półproduktów i produktów oraz ich opakowań.

§ 16. 1. Osoby, których rodzaj pracy wymaga stykania się z surowcem, półproduktami lub wyborami gotowymi, powinny używać czystej, w jasnym kolorze odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zastaniającego włosy.

2. Odzież roboczą zmienia się co najmniej codziennie albo każdorazowo po jej zabrudzeniu.

3. Osoby zajmujące się ręcznym przygotowaniem lub produkcją mięsa mielonego oraz wyrobów powinny dodatkowo nosić maski zakrywające nos i usta oraz rękawice jednorazowego użytku lub łatwe do mycia i odkażania.

4. Osoby, o których mowa w ust. 1:

- 1) powinny myć ręce przed każdorazowym przystąpieniem do pracy;
- 2) nie mogą w pomieszczeniach produkcyjnych nosić biżuterii oraz zegarków;
- 3) skaleczenia lub otarcia rąk powinny zabezpieczać wodoodpornym opatrunkiem.

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

§ 17. 1. Składowanie mięsa mielonego lub wyrobów jest dopuszczalne po spełnieniu następujących warunków:

- 1) zostały opakowane w opakowania jednostkowe i zbiorcze;
- 2) opakowania przed użyciem składuje się w warunkach higienicznych; składowane opakowania nie mogą stykać się z posadzkami i ścianami.

2. Niedopuszczalne jest składowanie w jednym pomieszczeniu:

- 1) świeżego mięsa nieopakowanego wraz z opakowanym;
- 2) podrobów nieopakowanych wraz z opakowanymi.

§ 18. 1. Opakowania mięsa mielonego i wyrobów powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

2. Opakowania zbiorcze:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych mięsa lub wyrobów;

2) powinny chronić przed przenikaniem do wnętrza opakowania zanieczyszczeń i substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi;

3) powinny być wytrzymałe.

3. Opakowania zbiorcze mogą być używane powtórnie, jeżeli są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do mycia i odkażania.

4. Opakowania jednostkowe powinny być bezbarwne i przezroczyste oraz odpowiadać wymaganiom, o których mowa w ust. 2 pkt 1 i 2; dopuszcza się nieprzezroczysty nadruk na części opakowania.

5. W przypadku gdy opakowanie jednostkowe stanowi jednocześnie opakowanie transportowe, opakowanie to:

- 1) powinno odpowiadać również wymaganiom, o których mowa w ust. 2 pkt 3;
- 2) nie musi być przezroczyste i bezbarwne.

§ 19. 1. Transport mięsa mielonego lub wyrobów jest dopuszczalny po spełnieniu następujących warunków:

- 1) mięso mielone lub wyroby zostały opakowane w opakowania jednostkowe, zbiorcze lub transportowe;
- 2) przestrzenie ładunkowe środków transportowych są wyposażone w taki sposób, aby w czasie transportu zapewniały utrzymanie temperatur określonych w § 9 ust. 4 i § 10 ust. 2;
- 3) temperatura przestrzeni ładunkowej podczas transportu jest rejestrowana automatycznie.

2. Transport mięsa mielonego i wyrobów jest dopuszczalny w wyższych temperaturach, niż określone w § 9 ust. 4 i § 10 ust. 2, pod warunkiem że transport nie trwa dłużej niż godzinę.

3. Mięso mielone lub wyroby zaopatruje się w świadectwo zdrowia, którego wzór określają odpowiednio załączniki nr 1 i 2 do rozporządzenia; odbiorca przechowuje świadectwo zdrowia przez co najmniej rok, licząc od dnia jego wystawienia.

§ 20. 1. Mięso mielone wytworzone ze świeżego mięsa, o którym mowa w § 2 ust. 2, poddaje się codziennym badaniom laboratoryjnym na zawartość tłuszczu i kolagenu; kryteria badań laboratoryjnych i ocenę wyników tych badań określa część A tabeli zamieszczonej w załączniku nr 3 do rozporządzenia.

2. Mięso mielone wytworzone ze świeżego mięsa, o którym mowa w § 2 ust. 2, lub wyroby z dodatkiem tego mięsa poddaje się codziennym badaniom mikrobiologicznym; kryteria badań mikrobiologicznych i ocenę wyników tych badań określa część B tabeli zamieszczonej w załączniku nr 3 do rozporządzenia.

3. Badaniom mikrobiologicznym co najmniej raz w tygodniu poddaje się:

- 1) wyroby z mięsa mielonego lub z dodatkiem mięsa mielonego pochodzącego ze zwierząt, o których mowa w § 2 ust. 3, wytworzone bez udziału mięsa zwierząt, o których mowa w § 2 ust. 2;
  - 2) wyroby z kawałków lub plastrów świeżego mięsa, z podrobów lub w połączeniu z podrobami pochodzącymi od zwierząt, o których mowa w § 2 ust. 3;
  - 3) surowe kiełbasy i półprodukty przeznaczone do produkcji surowych kiełbas, wytworzonych z mięsa pochodzącego ze zwierząt, o których mowa w § 2 ust. 3.
4. Kryteria badań mikrobiologicznych, o których mowa w ust. 3, i ocenę wyników tych badań określa część C tabeli zamieszczonej w załączniku nr 3 do rozporządzenia.
5. Zawartość tłuszczu i kolagenu mięsa mielonego oraz poziom zanieczyszczenia mikrobiologicznego mięsa mielonego i wyrobów, o których mowa w ust. 1—3, ustala się na podstawie analizy próby powstałej z 5 próbek pobranych w różnych okresach produkcji w danym dniu.
6. Wyniki badań, o których mowa w ust. 1—3, mięsa mielonego i wyrobów przechowuje się przez 2 lata od dnia ich przeprowadzenia.

§ 21. Do dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej badania, o których mowa w § 20 ust. 1 i 2, przeprowadza się raz w miesiącu.

§ 22. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.<sup>2)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

---

<sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 20 stycznia 1999 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy przetworstwie mięsa i składowaniu przetworów mięsnych (Dz. U. Nr 10, poz. 91 oraz z 2001 r. Nr 133, poz. 1506), które w zakresie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji i składowaniu mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej zachowano w mocy do dnia 31 grudnia 2002 r. na podstawie art. 5 ustawy z dnia 25 lipca 2001 r. o zmianie ustawy o zawodzie lekarza weterynarii i izbach lekarsko-weterynaryjnych, ustawy o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej oraz ustawy o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich (Dz. U. Nr 129, poz. 1438 i Nr 154, poz. 1790 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 grudnia 2002 r. (poz. 2086)

**Załącznik nr 1****WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA MIĘSA MIELONEGO\*****ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA MIĘSA MIELONEGO**

Nr .....

**I. Identyfikacja mięsa mielonego:**

Mięso mielone przygotowano z mięsa:

.....  
(nazwy gatunków zwierząt, z których mięsa przygotowano produkt)

Rodzaj mięsa mielonego:

.....

(zgodnie z częścią A tabeli zamieszczonej w załączniku nr 3 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji, składowaniu i transporcie mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej (Dz. U. Nr 241, poz. 2086)

Rodzaj opakowania mięsa mielonego:

.....

Liczba opakowań jednostkowych albo zbiorczych:

.....

Temperatura przechowywania i transportu mięsa mielonego:

.....

Czas przechowywania mięsa mielonego:

.....

Waga netto mięsa mielonego:

.....

**II. Pochodzenie mięsa mielonego**

Firma lub nazwa wytwórcy mięsa mielonego, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej - jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, w którym wyprodukowano mięso mielone

.....

.....

**III. Przeznaczenie mięsa mielonego:**

Mięso mielone wysyła się z

.....do.....  
(miejsce wysyłki) (miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu <sup>1)</sup> .....

Firma lub nazwa wysyłającego, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej - jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres

.....

Firma lub nazwa odbiorcy, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej - jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres

.....

**IV. Poświadczenie zdrowotności**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisane powyżej mięso mielone zostało wytworzone ze świeżego mięsa, zdatnego do spożycia i zostało wyprodukowane w warunkach, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji, składowaniu i transporcie mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej (Dz. U. Nr 241, poz. 2086)

Świadectwo zdrowia wystawiono w

....., dnia .....  
(miejsowość) (data)

.....  
(pieczęć i podpis wystawiającego świadectwo zdrowia urzędowego lekarza weterynarii <sup>2)</sup>)

\* Do obrotu w kraju.

<sup>1)</sup> Określić rodzaj środka transportu i podać numer:

- transportu (w przypadku transportu kolejną),
- rejestracyjny (w przypadku transportu samochodowego),
- lotu (w przypadku samolotu) albo
- rejsu (w przypadku statku).

<sup>2)</sup> Podpis i pieczęć powinny być w innym kolorze niż kolor druku w świadectwie zdrowia.

## WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA WYROBÓW MIĘSNYCH NIEPODDANYCH OBRÓBCE TERMICZNEJ\*

ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA WYROBÓW MIĘSNYCH NIEPODDANYCH  
OBRÓBCE TERMICZNEJ

Nr .....

**I. Identyfikacja wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej**

Wyroby przygotowano z mięsa:

.....

(nazwy gatunków zwierząt, z których mięsa przygotowano produkt)

Rodzaj opakowania:

.....

Liczba opakowań jednostkowych albo zbiorczych:

.....

Temperatura przechowywania i transportu wyrobów mięsnych:

.....

Czas przechowywania wyrobów mięsnych:

.....

Waga netto wyrobów mięsnych:

.....

**II. Pochodzenie wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej**

Firma lub nazwa wytwórcy wyrobów, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej - jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, w którym wyprodukowano mięso mielone

.....

.....

**III. Przeznaczenie wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej**

Wyroby wysyła się z

.....do.....

(miejsce wysyłki)

(miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu <sup>1)</sup> .....

Firma lub nazwa wysyłającego, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej - jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres

.....  
.....  
Firma lub nazwa odbiorcy, jego siedziba i adres oraz oznaczenie formy prawnej wykonywanej działalności, a w przypadku osoby fizycznej - jej imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres

#### IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisany powyżej wyrób został wytworzony ze świeżego mięsa, zdatnego do spożycia i został wyprodukowany w warunkach, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji, składowaniu i transporcie mięsa mielonego i wyrobów mięsnych niepoddanych obróbce termicznej (Dz. U. Nr 241, poz. 2086)

Świadectwo zdrowia wystawiono

w ....., dnia .....,  
(miejscowość) (data)

.....  
(pieczęć i podpis wystawiającego świadectwo zdrowia urzędowego lekarza weterynarii <sup>2)</sup>)

\* Do obrotu w kraju.

<sup>1)</sup> Określić rodzaj środka transportu i podać numer:

- transportu (w przypadku transportu kolejaj),
- rejestracyjny (w przypadku transportu samochodowego),
- lotu (w przypadku samolotu) albo
- rejsu (w przypadku statku).

<sup>2)</sup> Podpis i pieczęć powinny być w innym kolorze niż kolor druku w świadectwie zdrowia.

## Załącznik nr 3

## ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU I KOLAGENU ORAZ POZIOM ZANIECZYSZCZENIA MIKROBIOLOGICZNEGO MIĘSA MIELONEGO I WYROBÓW

Kryteria badań	Wymogi	
<b>A. Zawartość tłuszczu w mięsie mielonym oraz kolagenu w białku mięsa mielonego</b>		
Rodzaj mięsa mielonego	Zawartość tłuszczu w %	Stosunek zawartości kolagenu do całkowitego białka w %
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 baranie i kozie	≤ 25	≤ 15
<b>B. Kryteria badań mikrobiologicznych, o których mowa w § 20 ust. 2 rozporządzenia, oraz ocena ich wyników</b>		
Rodzaj drobnoustrojów	M*	m*
bakterie tlenowe mezofilne n* = 5, c* = 2	5 x 10 <sup>6</sup> /g	5 x 10 <sup>5</sup> /g
Escherichia coli n = 5, c = 2	5 x 10 <sup>2</sup> /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 <sup>3</sup> /g	10 <sup>2</sup> /g
<b>C. Kryteria badań mikrobiologicznych, o których mowa w § 20 ust. 3 rozporządzenia, oraz ocena ich wyników</b>		
Rodzaj drobnoustrojów	M	m
Escherichia coli n = 5, c = 2	5 x 10 <sup>3</sup> /g	5 x 10 <sup>2</sup> /g
Salmonella n = 5, c = 0	nieobecne w 1 g	nieobecne w 1 g
Staphylococcus aureus n = 5, c = 1	5 x 10 <sup>3</sup> /g	5 x 10 <sup>2</sup> /g

## \* Objasnienia:

„M” - akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są niezadowalające.

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

„n” - liczba próbek badanych w partii towaru.

„c” - liczba próbek 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*, tj.:
- 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 towaru 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 *Salmonella* wyróżnia się dwie kategorie zanieczyszczenia, bez wyodrębniania kategorii „możliwa do przyjęcia”, i partię towaru 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 *Salmonella* wyróżnia się dwie kategorie zanieczyszczenia, bez wyodrębniania kategorii „możliwa do przyjęcia”, i partię towaru pod względem mikrobiologicznym uznaje się za:
- 1) zadowalającą, jeżeli stwierdzono nieobecność w 1 g;
  - 2) niezadowalającą, jeżeli stwierdzono obecność w 1 g.