

## 1860

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

z dnia 17 października 2003 r.

**w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu ryb i skorupiaków oraz przetwórstwie, wprowadzaniu na rynek, sposobie znakowania ryb, skorupiaków, mięczaków i ich przetworów**

Na podstawie art. 32 ust. 1 pkt 6 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z późn. zm.<sup>2)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy pozyskiwaniu ryb i skorupiaków oraz przetwórstwie, wprowadzaniu na rynek, sposobie znakowania ryb, skorupiaków, mięczaków i ich przetworów.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) produktach rybołówstwa — rozumie się przez to ryby, skorupiaki i mięczaki lub ich części, łącznie z ich ikrą;
- 2) produktach akwakultury — rozumie się przez to:
  - a) produkty rybołówstwa uzyskane i chowane w warunkach kontrolowanych do momentu wprowadzenia ich na rynek jako środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego,
  - b) ryby morskie, słodkowodne lub skorupiaki, pozyskane w ich naturalnym środowisku jako formy młodociane i chowane do czasu przekroczenia wymiarów ochronnych umożliwiających przeznaczenie ich do spożycia; za produkty akwakultury nie uznaje się ryb i skorupiaków, przeznaczonych do wprowadzenia na rynek, o wymiarach większych niż ochronne, pozyskanych z ich naturalnego środowiska i przetrzymywanych w stanie żywym bez zamiaru zwiększenia ich wymiaru lub masy;
- 3) schładzaniu — rozumie się przez to proces obniżania temperatury produktów rybołówstwa do temperatury od 0 °C do 5 °C;
- 4) produktach świeżych — rozumie się przez to produkty rybołówstwa, nieprzetworzone lub wstępnie przetworzone, nieopakowane, pakowane bądź pakowane próżniowo albo w atmosferze modyfikowanej, które poddano schładzaniu w celu przedłużenia ich trwałości;

- 5) wstępnie przetworzonych produktach — rozumie się przez to produkty rybołówstwa, które zostały poddane czynnościom naruszającym ich strukturę anatomiczną, w szczególności patroszeniu, odgławianiu, porcjowaniu, filetowaniu, rozdrabnianiu lub odkórzaniu;
- 6) produktach przetworzonych — rozumie się przez to produkty rybołówstwa wytworzone z produktów schłodzonych, rozmrożonych lub mrożonych, które zostały poddane procesom chemicznym lub fizycznym, w szczególności takim jak obróbka cieplna, wędzenie, solenie, odwadnianie lub marynowanie;
- 7) sterylizacji — rozumie się przez to proces, w którym produkty hermetycznie zamknięte w pojemnikach zostają poddane obróbce cieplnej powodującej zniszczenie lub inaktywację mikroorganizmów, uniemożliwiając ich rozwój niezależnie od temperatury składowania tych produktów;
- 8) produktach mrożonych — rozumie się przez to produkty rybołówstwa, które poddano procesowi zamrażania do osiągnięcia temperatury -18 °C lub niższej wewnątrz tego produktu;
- 9) zakładzie — rozumie się przez to wszelkie pomieszczenia, w których produkty rybołówstwa są wstępnie przetwarzane, przetwarzane, schładzane, zamrażane, pakowane lub składowane, z wyjątkiem miejsc, w których produkty rybołówstwa wystawiane są w celu wprowadzenia ich na rynek;
- 10) statku przetwórci — rozumie się przez to jakikolwiek statek, na którym produkty rybołówstwa przed zapakowaniem poddawane są jednemu bądź więcej procesom przetwórczym, w szczególności filetowaniu, porcjowaniu, odkórzaniu, rozdrabnianiu, zamrażaniu; za statki przetwórcze nie uważa się statków, na których przeprowadza się tylko obróbkę cieplną krewetek i mięczaków, oraz statków, na których przeprowadza się tylko mrożenie produktów rybołówstwa;
- 11) środku transportu — rozumie się przez to części pojazdów samochodowych, kolejowych lub lotniczych, ładowni statków oraz kontenerów przeznaczonych do transportu lądowego, morskiego lub lotniczego, które przeznaczone są do przewozu towarów;
- 12) czystej wodzie morskiej — rozumie się przez to wodę morską lub wodę słoną, wolną od zanieczyszczeń mikrobiologicznych, substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego, w ilościach mogących wpłynąć na jakość zdrowotną

<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).

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

produktów rybołówstwa, oraz używaną zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu.

§ 3. 1. Produkty rybołówstwa wprowadzane na rynek w stanie żywym przetrzymuje się i transportuje w warunkach niewpływających ujemnie na te produkty. Produkty akwakultury wprowadzane na rynek nie mogą być zanieczyszczone, w szczególności ziemią, śluzem lub odchodami.

2. Ryb z rodziny Tetradonidae, Molidae, Diodonidae, Canthigasteridae oraz produktów rybołówstwa zawierających toksynę paraliżującą mięśnie lub toksynę ciguatera nie wprowadza się na rynek.

§ 4. 1. Produkty rybołówstwa po złowieniu należy chronić przed zanieczyszczeniem oraz przed wpływem słońca i innych źródeł ciepła.

2. Do płukania produktów, o których mowa w ust. 1, używa się wody spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystej wody morskiej.

§ 5. 1. Transportu, przetwarzania, przenoszenia i składowania produktów rybołówstwa dokonuje się w sposób uniemożliwiający ich uszkodzenie i zanieczyszczenie.

2. W przypadku przemieszczania ryb o większych rozmiarach lub ryb, które mogłyby zranić pracownika, dopuszcza się używanie spiczastych narzędzi w taki sposób, aby nie dochodziło do uszkodzania mięsa ryb.

§ 6. 1. Produkty rybołówstwa po złowieniu, inne niż trzymane w stanie żywym, oraz produkty wstępnie przetworzone schładza się.

2. Jeżeli schłodzenie nie jest możliwe, produkty rybołówstwa mogą być składowane na pokładzie statku rybackiego nie dłużej niż osiem godzin.

§ 7. Komory chłodnicze, w których składowane są produkty rybołówstwa lub ich przetwory, wyposaża się w urządzenia chłodnicze oraz system rejestracji temperatury z czujnikami zainstalowanymi w miejscach, w których temperatura jest najwyższa.

§ 8. 1. Wstępne przetwarzanie produktów rybołówstwa wykonuje się w sposób uniemożliwiający ich skażenie i zanieczyszczenie. Wstępnie przetworzone produkty niezwłocznie płucze się wodą spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystą wodą morską.

2. Wnętrznosci oraz produkty rybołówstwa, które nie nadają się do spożycia przez ludzi, usuwa się i oddziela od produktów przeznaczonych do dalszego przetwarzania. Wątroby i mleczce przeznaczone do dalszego przetwarzania schładza się lub zamraża.

§ 9. 1. Łód używany do schładzania produktów rybołówstwa wytwarza się z wody spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub z czystej wody morskiej.

2. Łód, o którym mowa w ust. 1, przetrzymuje się w sposób zapobiegający jego zanieczyszczeniu.

§ 10. 1. Pracownicy zatrudnieni na statkach rybackich, statkach przetwórczych i w zakładach oraz w miejscach, gdzie produkty rybołówstwa wystawiane są w celu wprowadzenia ich na rynek, których rodzaj pracy wymaga stykania się z produktami rybołówstwa lub ich przetworami, dozwolonymi substancjami dodatkowymi, przyprawami lub opakowaniami, powinni używać czystej odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego i nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.

2. Pracownicy, o których mowa w ust. 1:

- 1) powinni myć ręce każdorazowo przed wznowieniem pracy;
- 2) nie mogą nosić biżuterii oraz zegarków w trakcie wykonywania pracy;
- 3) skaleczenia lub otarcia rąk powinni zabezpieczać wodoodpornym opatrunkiem.

3. Palenie tytoniu, żucie gumy, jedzenie lub picie na statkach rybackich, statkach przetwórczych i w zakładach oraz innych miejscach przechowywania produktów rybołówstwa jest dopuszczalne tylko w miejscach do tego wyznaczonych.

4. Wymagania dotyczące stanu zdrowia pracowników, o których mowa w ust. 1, regulują przepisy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, a kwalifikacje tych pracowników w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji — przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 11. 1. Oddziały statków, zbiorniki, pojemniki lub kontenery przeznaczone do przechowywania produktów rybołówstwa:

- 1) nie powinny zawierać przedmiotów lub produktów, które mogą powodować zmiany organoleptyczne produktów rybołówstwa i przenikanie do nich substancji szkodliwych i zanieczyszczeń;
- 2) powinny być skonstruowane w sposób umożliwiający ich łatwe mycie oraz zapobiegający przedostawaniu się wody z topniejącego lodu do produktów rybołówstwa;
- 3) powinny być czyste oraz nie powinny być zanieczyszczone przez paliwo użyte do napędu statku lub przez wodę zęzową.

2. Wewnętrzna powierzchnia ładowni, pojemników, zbiorników lub kontenerów, o których mowa w ust. 1, powinna być wodoodporna i łatwa do mycia i odkażania, wykonana z gładkiego materiału lub pokryta farbą nieuwalniająca szkodliwych substancji w ilościach mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego.

3. Sprzęt używany na statkach powinien być wykonany lub pokryty materiałem wodoodpornym, odpornym na gnienie, gładkim, łatwym do mycia i dezynfekcji.

§ 12. Po wyładunku produktów rybołówstwa wszystkie kontenery, zbiorniki, pojemniki, sprzęt oraz oddziały statku, które były w bezpośredniej styczności z produktami rybołówstwa, myje się wodą spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystą wodą morską.

§ 13. 1. Na statkach, na których produkty rybołówstwa przechowuje się dłużej niż 24 godziny:

- 1) oddziela się w trwały sposób ładownie od maszynowni i pomieszczeń załogi, w celu uniemożliwienia zanieczyszczenia przechowywanych produktów rybołówstwa;
- 2) w razie potrzeby przeprowadza się dezynfekcję, deratyzację, dezynsekcję;
- 3) zbiorniki, w których jest dokonywane schładzanie produktów rybołówstwa w wodzie schładzanej przez lód bądź przez środki mechaniczne, wyposaża się:
  - a) w urządzenia doprowadzające i odprowadzające wodę morską oraz urządzenia służące do osiągnięcia jednolitej temperatury w całych zbiornikach,
  - b) w urządzenia umożliwiające rejestrowanie temperatury podłączone do czujników temperatury umiejscowionych w częściach zbiornika o najwyższych temperaturach.

2. Działanie systemu zbiornikowego lub kontenerowego zapewnia, że temperatura po sześciu godzinach przechowywania produktów rybołówstwa nie może być wyższa niż 3 °C, a po szesnastu godzinach nie może być wyższa niż 0 °C.

3. Na statkach, o których mowa w ust. 1, prowadzi się rejestr, w którym zamieszcza się pomiary temperatur, daty pomiarów i numery zbiorników.

4. Po każdym rozładowaniu produktów rybołówstwa zbiorniki, systemy obiegu oraz kontenery całkowicie opróżnia się i dokładnie czyści przy użyciu wody spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystej wody morskiej, a następnie przed załadunkiem napełnia się czystą wodą morską.

5. Środki do przeprowadzania czynności, o których mowa w ust. 1 pkt 2, przechowuje się w przeznaczonym do tego celu zamkniętym pomieszczeniu lub szafce.

§ 14. Do statków, na których poddawane są obróbce cieplnej tylko krewetki i mięczaki, oraz na statkach, na których dokonuje się jedynie zamrażania produktów rybołówstwa, stosuje się odpowiednio przepisy § 3—12.

§ 15. Na statkach przetwórczych, na których produkty rybołówstwa poddawane są czynnościom naruszającym ich strukturę anatomiczną i procesom chemicznym lub fizycznym, po których następuje ich opakowanie, wyodrębnia się:

- 1) rejon odbiorczy, w którym przestrzeń pokładu roboczego przeznaczona do przyjmowania produktów rybołówstwa jest zaprojektowana i wyposażona w przegrody umożliwiające oddzielne przyjmowanie na pokład produktów rybołówstwa z każdego kolejnego połowu; rejon odbiorczy powinien być łatwy do mycia i odkażania, umożliwiający ochronę produktów rybołówstwa przed zanieczyszczeniem lub skażeniem oraz przed wpływem słońca lub innych źródeł ciepła;
- 2) system do transportu produktów rybołówstwa z rejonu odbiorczego do rejonu roboczego;
- 3) rejon roboczy, w którym przetwarzane są produkty rybołówstwa, zaprojektowany i wyposażony w sposób uniemożliwiający skażenie produktów rybołówstwa i ich przetworów;
- 4) oddzielne pomieszczenia do magazynowania gotowych produktów, łatwe do mycia i odkażania;
- 5) oddzielne pomieszczenie do magazynowania opakowań;
- 6) urządzenia do usuwania, bezpośrednio do morza, odpadów lub produktów rybołówstwa nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub do wodoszczelnych kontenerów na te odpady i produkty;
- 7) oddzielne pomieszczenia do magazynowania produktów nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, jeżeli na statku jest zainstalowane urządzenie do ich przerobu;
- 8) urządzenie dostarczające wodę spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystą wodę morską pod ciśnieniem, przy czym ujęcie wody morskiej powinno być położone w miejscu zapewniającym, że pobierana woda nie będzie zanieczyszczona przez zrzuty ze statku do morza ścieków i chłodziwa silnikowego;
- 9) odpowiednią do liczby osób zatrudnionych, liczbę przebieralni, umywalk i toalet, których drzwi nie mogą się otwierać bezpośrednio w rejonie roboczym, odpływ z toalet nie może znajdować się bezpośrednio w rejonie roboczym, a do umywalk przystosowanych do obsługi bez użycia rąk, powinna być doprowadzona woda o temperaturze od 35 °C do 40 °C, spełniająca wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, oraz wyposażonych w środki do mycia i odkażania rąk, a także ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

§ 16. Rejon roboczy, o którym mowa w § 15 pkt 3, wyposaża się w:

- 1) podłogi uniemożliwiające poślizg, wykonane z materiałów łatwych do mycia i odkażania, zapewniające skuteczne odprowadzanie wody;
- 2) konstrukcje i urządzenia wyposażone w otwory przelewowe wykonane w sposób zabezpieczający przed zatykaniem się odpadami;

- 3) ściany, sufity i przegrody skonstruowane i wykonane z materiałów łatwych do mycia i odkażania, w szczególności w miejscach, w których przebiegają rury, łańcuchy lub kanały na przewody elektryczne;
- 4) układy hydrauliczne rozmieszczone lub zabezpieczone w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów rybołówstwa, w przypadku wycieku oleju;
- 5) wentylację lub instalację wyciągową;
- 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmieniające kolorów oświetlanych obiektów;
- 7) urządzenia i narzędzia służące do mycia i odkażania sprzętu;
- 8) urządzenia do mycia i odkażania rąk, przystosowane do obsługi bez użycia rąk.

§ 17. Urządzenia i narzędzia na statkach przetwórczych używane do pracy z produktami rybołówstwa wykonuje się z materiałów wodoodpornych, odpornych na korozję oraz łatwych do mycia, odkażania i konserwacji.

§ 18. 1. Statki przetwórcze, na których dokonuje się zamrażania produktów rybołówstwa, wyposaża się w:

- 1) urządzenia do mrożenia o zdolności szybkiego obniżania temperatury do nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$  w środku produktu mrożonego;
- 2) urządzenia chłodnicze zapewniające warunki temperaturowe do składowania produktów mrożonych;
- 3) system rejestracji temperatury z czujnikami zainstalowanymi w ładowniach, w miejscach, w których temperatura jest najwyższa.

2. Na statkach przetwórczych prowadzi się rejestr procesów przetwórczych oraz rejestr, o którym mowa w § 13 ust. 3.

3. Na statkach przetwórczych sporządza się plan:

- 1) dystrybucji wody, z zaznaczeniem przewodów wody spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystej wody morskiej i wody do celów technicznych, ślepych zakończeń i miejsc poboru wody;
- 2) miejsc wyłożenia środków przeciw gryzoniom.

§ 19. Urządzenia wyładunkowe wykonuje się z materiałów łatwych do mycia i odkażania, utrzymanych w warunkach sanitarnych i technicznych uniemożliwiających zanieczyszczenie i skażenie produktów rybołówstwa.

§ 20. Wyładunek przeprowadza się w sposób wykluczający zanieczyszczenie, skażenie, uszkodzenie produktów rybołówstwa oraz w jak najkrótszym czasie.

§ 21. 1. Miejsca, w których produkty rybołówstwa wystawiane są w celu ich wprowadzania na rynek,

znajdujące się poza statkami rybackimi, statkami przetwórczymi i zakładami przetwórczymi, wyposaża się w:

- 1) zadaszenie i ściany łatwe do mycia;
- 2) podłogę wykonaną z materiałów wodoodpornych, łatwą do mycia i dezynfekcji, ułożoną w sposób umożliwiający odpływ wody i ścieków;
- 3) toalety z umywalkami, do których doprowadzona jest woda o temperaturze od  $35^{\circ}\text{C}$  do  $40^{\circ}\text{C}$ , spełniająca wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zaopatrzone w środki do mycia i dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki, przy czym krany umywalk nie mogą być uruchamiane za pomocą ręki; drzwi toalet nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń, w których znajdują się produkty rybołówstwa;
- 4) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmieniające kolorów oświetlanych obiektów;
- 5) wodoszczelne i odporne na korozję zbiorniki przeznaczone na produkty rybołówstwa nienadające się do spożycia przez ludzi;
- 6) instalację doprowadzającą wodę spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystą wodę morską pod ciśnieniem;
- 7) komory chłodnicze do przetrzymywania produktów rybołówstwa;
- 8) pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii.

2. Ściany, podłogi i kratki ściekowe miejsc, o których mowa w ust. 1, oraz sprzęt używany do pracy z produktami rybołówstwa myje się po każdym użyciu, a w razie potrzeby dezynfekuje.

3. W miejscach, o których mowa w ust. 1, niedopuszczalne jest:

- 1) poruszanie się pojazdów wydzielających spaliny;
- 2) wprowadzanie zwierząt innych niż produkty rybołówstwa.

4. Jeśli ilość przechowywanych produktów rybołówstwa nie wymaga regularnej obecności urzędowego lekarza weterynarii, wydziela się miejsce do przechowywania, przez tego lekarza, niezbędnego sprzętu oraz dokumentacji.

5. Miejsca, o których mowa w ust. 1, zamyka się na klucz.

§ 22. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt wykorzystywane do pracy z produktami rybołówstwa w zakładach, na statkach przetwórczych oraz w miejscach, o których mowa w § 21, utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych wykluczających zanieczyszczenie produktów rybołówstwa.

§ 23. Zakład, statek przetwórczy oraz miejsca, o których mowa w § 21, zabezpiecza się przed dostę-

pem owadów, gryzoni i ptaków; urządzeń do łapania owadów lub gryzoni nie umieszcza się w miejscach, w których znajdują się nieopakowane produkty rybołówstwa.

§ 24. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt w zakładach, na statkach przetwórczych oraz w miejscach, o których mowa w § 21, nie mogą być używane do innych celów niż określone w rozporządzeniu, chyba że powiatowy lekarz weterynarii wyrazi na to pisemną zgodę oraz gdy pomieszczenia, urządzenia i sprzęt po każdym cyklu produkcyjnym będą myte i odkażane.

§ 25. Pojemniki i kontenery w zakładzie, na statku przetwórczym oraz w miejscach, o których mowa w § 21, przeznaczone do przechowywania świeżych lub mrożonych produktów rybołówstwa, powinny być skonstruowane w sposób umożliwiający ich łatwe mycie oraz zapobiegający przedostawaniu się wody z topniejącego lodu do produktów rybołówstwa.

§ 26. Środki myjące i odkażające oraz środki chemiczne przeciw szkodnikom w zakładach, na statkach przetwórczych oraz w miejscach, o których mowa w § 21, przetrzymuje się w zamkniętej, oznakowanej szafce lub pomieszczeniu, a ich stosowanie nie może stwarzać zagrożenia zanieczyszczenia produktów rybołówstwa.

§ 27. 1. Zakład powinien być ogrodzony, położony na terenie wolnym od szkodliwych i uciążliwych zapachów, sadzy, dymów i innych zanieczyszczeń.

2. Nawierzchnia dróg wewnętrznych zakładu powinna być równa i utwardzona.

3. Pomieszczenia w zakładzie powinny zapewniać całkowity rozdział stref surowca, półproduktu i produktu gotowego w sposób wykluczający możliwość zanieczyszczenia produktu gotowego.

§ 28. 1. W zakładzie wyodrębnia się:

1) pomieszczenia służące do:

- a) przyjmowania i magazynowania surowców przeznaczonych do przetwórstwa i gotowych produktów,
- b) przetwarzania innego niż przetwarzanie, o którym mowa w pkt 2,
- c) magazynowania opakowań,
- d) przechowywania pojemników i kontenerów na produkty rybołówstwa nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, jeżeli nie są one opróżniane codziennie;

2) miejsca przeznaczone do odtuszczania, odgławiania, patroszenia, filetowania, odskórzania, rozdrabniania produktów rybołówstwa;

3) szatnie przepustowe, umywalnie i toalety dla pracowników;

4) pomieszczenie dla urzędowego lekarza weterynarii.

2. Jeśli ilość przetwarzanych produktów rybołówstwa nie wymaga regularnej obecności urzędowego lekarza weterynarii, wydziela się miejsce do przechowywania, przez tego lekarza, niezbędnego sprzętu oraz dokumentacji.

§ 29. 1. W pomieszczeniach zakładu, w których produkty rybołówstwa są poddawane przetwarzaniu, znajdują się:

- 1) posadzki wykonane z materiałów trwałych, nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, łatwych do mycia i odkażania, o konstrukcji zapewniającej sprawny odpływ wody z pomieszczeń, przy czym kratki lub kanały ściekowe wyposaża się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków;
- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w kolorach jasnych, z wyłączeniem koloru czerwonego i zielonego; połączenia między ścianami i posadzkami, z wyjątkiem komór chłodniczych, zamrażalni i tuneli zamrażalniczych, zaskrapia się;
- 3) sufity o powierzchni łatwej do czyszczenia i konstrukcji uniemożliwiającej lub utrudniającej gromadzenie się brudu lub pleśni;
- 4) drzwi, futryny drzwiowe i okienne w pomieszczeniach produkcyjnych wykonane z materiału nieulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, obudowuje się je materiałem nieulegającym korozji;
- 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, zapobiegające osadzeniu się skroplin;
- 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmieniające kolorów oświetlanych obiektów, przy czym punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;
- 7) umywalki w liczbie odpowiedniej do liczby pracowników z doprowadzoną bieżącą wodą o temperaturze od 35 °C do 40 °C, spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zaopatrzone w środki do mycia i dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki, przy czym kranie nie mogą być uruchamiane za pomocą ręki;
- 8) urządzenia do mycia i odkażania pomieszczeń, sprzętu i urządzeń.

2. Przepisy ust. 1 pkt 1—4 i 6 stosuje się odpowiednio do komór chłodniczych, o których mowa w § 7.

§ 30. Zakład wyposaża się w:

- 1) narzędzia i urządzenia przeznaczone do obróbki lub przetwarzania produktów rybołówstwa, w szczególności w stoły do cięcia, pojemniki i kontenery, przenośniki taśmowe wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do mycia i odkażania;

- 2) szczelne, zamykane pojemniki i kontenery na produkty rybołówstwa nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi;
- 3) instalację doprowadzającą wodę spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystej wody morskiej pod ciśnieniem; punkty czerpalne wody spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zaopatruje się w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania;
- 4) system odprowadzania ścieków;
- 5) szatnie przepustowe dla personelu z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia posadzkami i ścianami;
- 6) umywalki z doprowadzoną wodą o temperaturze od 35 °C do 40 °C, spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zaopatrzone w środki do mycia i dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki, przy czym kranu umywalk nie mogą być uruchamiane za pomocą ręki;
- 7) toalety, których drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych;
- 8) pojemniki i kontenery do przetrzymywania produktów akwakultury w stanie żywym, jeżeli zakład je przetwarza, wraz z urządzeniami zapewniającymi warunki właściwe dla danego gatunku produktów akwakultury.

§ 31. Do celów produkcyjnych w zakładach używa się wody spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

§ 32. Do zakładu może być doprowadzona woda morska z instalacji uzdatniającej.

§ 33. 1. Do wytwarzania pary wodnej dla celów technicznych lub przeciwpożarowych dopuszcza się używanie w zakładzie, na statku przetwórci oraz w miejscach, o których mowa w § 21, wody niespełniającej wymagań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Przewody przeprowadzające wodę przeznaczoną do celów technicznych lub przeciwpożarowych oznacza się w sposób widoczny; przewody te nie mogą przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub magazynowe.

3. Przewody wodne oznacza się opaskami o szerokości 10 cm na końcówkach w następujący sposób:

- 1) przewód z wodą przeznaczoną do celów technicznych — kolorem niebieskim;
- 2) przewód z ciepłą wodą spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia — kolorem czerwonym;
- 3) przewód z zimną wodą spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia — kolorem zielonym.

4. Urządzenia, w których używana jest woda przeznaczona do celów sanitarnych lub chłodniczych, łączy się bezpośrednio z kanalizacją.

§ 34. 1. W zakładzie wyodrębnia się myjnie środków transportowych o konstrukcji umożliwiającej mycie w temperaturze poniżej 0 °C.

2. Dopuszcza się korzystanie z myjni poza zakładem, jeżeli myjnia ta spełnia warunki, o których mowa w ust. 1.

§ 35. Produkty schłodzone, nieopakowane dostarczone do zakładu i niepoddawane natychmiastowej obróbce składowe się i schładza.

§ 36.1. Wstępnie przetworzone produkty po odgłowieniu i wypatroszeniu niezwłocznie się płucze.

2. Wnętrznosci oraz inne części produktów rybołówstwa, które nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi, oddziela się niezwłocznie od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi i usuwa w taki sposób, aby nie dopuścić do gromadzenia się ich w miejscach przetwarzania produktów rybołówstwa.

3. Po odgłowieniu i wypatroszeniu wstępnie przetworzone produkty niepodlegające zamrożeniu niezwłocznie schładza się.

4. Odkórzanie, filetowanie, cięcie na płaty, rozdrabnianie i porcjowanie odbywa się w sposób zapewniający jak najkrótsze pozostawanie wstępnie przetworzonych produktów w miejscach obróbki. Po zakończeniu obróbki wstępnie przetworzone produkty niepodlegające zamrożeniu niezwłocznie schładza się.

§ 37. 1. Zamrażanie produktów świeżych odbywa się w urządzeniach do tego przeznaczonych do chwili osiągnięcia temperatury wewnętrznej produktu nie wyższej niż -18 °C.

2. Temperatura przechowywania produktów mrożonych nie może być wyższa niż -18 °C.

3. Całe ryby mrożone w solance przeznaczone do produkcji konserw mogą być zamrażane do temperatury nie wyższej niż -9 °C, przy czym solanka nie może być źródłem zanieczyszczenia tych produktów.

§ 38. 1. Rozmrażanie produktów mrożonych może odbywać się tylko w celu ich dalszego przetwarzania lub niezwłocznej sprzedaży.

2. Rozmrażanie produktów mrożonych odbywa się w warunkach, które umożliwiają właściwy odpływ powstającego wycieku i uniemożliwiają skażenie rozmrożonego produktu.

3. Podczas rozmrażania produktów mrożonych temperatura produktów nie może nadmiernie wzrastać.

4. Jeżeli rozmrożone produkty są przeznaczone do sprzedaży, informacja o tym, że są rozmrożone, powinna znajdować się na opakowaniu.

§ 39. 1. W zakładzie prowadzi się rejestr procesów przetwórczych oraz rejestr, o którym mowa w § 13 ust. 3.

2. W zakładach sporządza się plany, o których mowa w § 18 ust. 3.

§ 40. 1. Zakłady oraz statki przetwórczo produkujące konserwy rybne sterylizowane wyposaża się w:

- 1) autoklawy, zapewniające prowadzenie procesów sterylizacji konserw rybnych w kontrolowanych warunkach;
- 2) wytwornice pary lub zewnętrzne źródło zasilania parą o ciśnieniu i o wydajności zapewniających prowadzenie procesów sterylizacji.

2. W zakładach oraz na statkach przetwórczo produkujących konserwy rybne sterylizowane zapewnia się:

- 1) czyste opakowania przeznaczone do ich napełnienia;
- 2) urządzenia przeznaczone do mechanicznego mycia napełnionych i zamkniętych opakowań w gorącej wodzie spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- 3) pomieszczenie lub wydzieloną część pomieszczeń produkcyjnych z urządzeniami służącymi do sterylizacji konserw;
- 4) odpowiednie urządzenia do mycia konserw, w razie gdy zachodzi potrzeba mycia konserw po sterylizacji;
- 5) pomieszczenie lub wydzieloną część pomieszczeń produkcyjnych z wentylacją, przeznaczone do osuszania konserw po procesie sterylizacji lub po ich umyciu;
- 6) pomieszczenie przeznaczone do znakowania, etykietowania oraz pakowania konserw w opakowania zbiorcze;
- 7) pomieszczenie magazynowe przeznaczone do przechowywania konserw przed ich wysyłką do odbiorców;
- 8) pomieszczenie termostatowe zaopatrzone w termometr rtęciowy, termograf oraz wentylator lub wydzieloną część pomieszczeń z ciepłarkami do prób termostatowych konserw;
- 9) pomieszczenie lub wydzielone miejsce do badania szczelności i prawidłowości zamknięć opakowań konserw.

3. Urządzenia do sterylizacji konserw wyposaża się w:

- 1) manometr sprawdzany co najmniej raz na 12 miesięcy;
- 2) termometr rtęciowy z podziałką o dokładności do 0,5 °C, przy czym 1 cm podziałki nie może obejmo-

wać więcej niż 4 °C, sprawdzany co najmniej raz na 6 miesięcy;

3) urządzenie do automatycznej rejestracji temperatury i czasu trwania procesu sterylizacji, sprawdzane co najmniej raz na 12 miesięcy.

4. Prawidłowość przebiegu procesu sterylizacji potwierdza się wykresem przebiegu temperatury w czasie tego procesu i uznaje się go za prawidłowy, jeżeli na wykresie zmian temperatury w etapie sterylizacji właściwej temperatura nie obniża się więcej niż o 0,5 °C w stosunku do określonej temperatury sterylizacji, a określony czas trwania etapu sterylizacji został zachowany.

5. Wskazania i zapisy urządzenia do automatycznej rejestracji temperatury nie mogą być niższe od wskazań termometru rtęciowego.

§ 41. 1. W zakładzie oraz na statku przetwórczo, o których mowa w § 40 ust. 1, przeprowadza się badania w celu potwierdzenia, że:

- 1) zastosowany czas i temperatura procesu sterylizacji konserw, przeznaczonych do przechowywania w temperaturze otoczenia, są wystarczające do zniszczenia lub inaktywacji chorobotwórczych mikroorganizmów lub ich przetrwalników;
- 2) urządzenia zamykające opakowania zapewniają ich szczelność.

2. Badania, o których mowa w ust. 1, obejmują:

- 1) wizualne badanie zamknięć opakowań konserw;
- 2) badanie parametrów podwójnej zakładki w puszkach;
- 3) testy termostatowe konserw w temperaturze nie niższej niż 37 °C przeprowadzane przez 7 dni lub w temperaturze nie niższej niż 35 °C przeprowadzane przez 10 dni;
- 4) badania mikrobiologiczne konserw.

3. W pomieszczeniu lub w wydzielonej części pomieszczeń produkcyjnych, w których przeprowadza się procesy sterylizacji, znajduje się zegar oraz tablica informacyjna z umieszczonymi na niej parametrami procesów sterylizacji.

4. Do chłodzenia konserw stosuje się wodę spełniającą wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

5. Jeżeli woda stosowana do chłodzenia konserw rybnych jest chlorowana, to czas chłodzenia nie może być krótszy niż dwadzieścia minut, a stężenie pozostałości wolnego chloru w wodzie po procesie chłodzenia nie może być niższe niż 0,5 ppm.

6. Stężenie pozostałości wolnego chloru w wodzie chłodzącej mierzy się co najmniej dwa razy w trakcie zmiany produkcyjnej; w celu sygnalizowania za niskiego stężenia chloru w wodzie chłodzącej stosuje się automatyczne systemy alarmowe.

7. Woda, o której mowa w ust. 4, po zakończeniu chłodzenia może być powtórnie użyta do tego celu po poddaniu zabiegom uzdatniającym.

§ 42. 1. Wędzenie produktów rybołówstwa odbywa się w wyodrębnionych obiektach lub miejscach wyposażonych w system zapobiegający przedostawaniu się dymu i ciepła do pozostałych części zakładu przetwórczego.

2. Materiały używane do wytwarzania dymu do wędzenia nie mogą pochodzić z drewna, które było pomalowane, polakierowane, klejone lub poddane obróbce chemicznej.

3. Materiały, o których mowa w ust. 2, przechowuje się w innym miejscu niż miejsce wędzenia produktów rybołówstwa, w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.

4. Po wędzeniu produkty niezwłocznie poddaje się schłodzeniu do właściwej pod względem technologicznym temperatury.

§ 43. 1. Solenie i marynowanie produktów rybołówstwa odbywa się w wyodrębnionych obiektach lub miejscach przeznaczonych do tego celu.

2. Sól spożywcza stosowana do solenia lub solankowania produktów rybołówstwa powinna być czysta i przechowywana w sposób zabezpieczający ją przed zanieczyszczeniem. Soli użytej w uprzednim cyklu produkcyjnym do solenia produktów rybołówstwa nie można używać ponownie.

3. Pojemniki i powierzchnie sprzętu używane do solenia lub solankowania oczyszcza się przed każdorazowym użyciem.

4. Pojemniki, o których mowa w ust. 3, powinny być skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów rybołówstwa w czasie solenia lub solankowania.

§ 44. 1. Skorupiaki i mięczaki poddawane procesowi gotowania po każdym gotowaniu niezwłocznie schładza się przy użyciu wody spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub czystej wody morskiej, chyba że jest stosowana inna metoda konserwacji.

2. Usuwanie skorup lub muszli przy przetwarzaniu skorupiaków i mięczaków odbywa się w wyodrębnionych miejscach, w sposób uniemożliwiający skażenie produktu; ugotowane skorupiaki i mięczaki niepodlegające zamrożeniu niezwłocznie schładza się.

3. Urządzenia i sprzęt, z którymi stykają się skorupiaki lub mięczaki, myje się i odkaża po zakończeniu cyklu produkcyjnego.

§ 45. 1. Mechaniczne odkostnianie produktów rybołówstwa może być dokonywane tylko w przypadku uprzedniego wypatroszenia i wyfukania.

2. Mięso uzyskane po mechanicznym odkostnieniu niezwłocznie zamraża się lub używa do wytwarzania produktu, który będzie zamrożony lub poddany obróbce cieplnej.

3. Urządzenia używane do mechanicznego odkostniania produktów rybołówstwa czyści się i myje co najmniej co dwie godziny.

§ 46. 1. Podczas produkcji sprawdza się obecność pasożytów w wypatroszonych rybach, jamach brzusznych, wątrobach, ikrze lub mleczu przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

2. W trakcie patroszenia ręcznego pracownik sprawdza każdą patroszoną rybę w sposób, o którym mowa w ust. 1.

3. W przypadku patroszenia mechanicznego obecność pasożytów sprawdza się na reprezentatywnej liczbie próbek nie mniejszej jednak niż 10 ryb na partię — ilość produktów rybołówstwa uzyskanych w prawie identycznych okolicznościach.

4. Produkty rybołówstwa, w których stwierdzono obecność pasożytów, niezwłocznie oddziela się od pozostałych produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

5. Produkty rybołówstwa konsumowane w stanie surowym lub prawie surowym, śledzie, makrele, szproty, łososie poławiane na Oceanie Atlantyckim i Oceanie Spokojnym, przeznaczone do wędzenia w temperaturze niższej niż 60 °C, oraz ryby przeznaczone do solenia lub marynowania, jeżeli z przeprowadzonych badań wynika, że solenie lub marynowanie nie spowoduje zniszczenia pasożytów, dodatkowo zamraża się do temperatury nie wyższej niż -20 °C w każdej części produktu i przetrzymuje się w tej temperaturze przez co najmniej 24 godziny. Produkty poddane takiemu procesowi zamrażania stają się surowcem lub gotowym produktem.

§ 47. 1. Opakowania produktów rybołówstwa nie mogą wpływać ujemnie na właściwości organoleptyczne tych produktów oraz uwalniać do nich substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

2. Opakowania, o których mowa w ust.1, przechowuje się w pomieszczeniach magazynowych w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniem.

3. Materiały opakowaniowe i opakowania, o których mowa w ust.1, nie mogą być przechowywane bezpośrednio na podłodze.

4. Opakowania produktów rybołówstwa powinny być czyste, a opakowania wielokrotnego użytku powinny być odporne na korozję i zostać umyte, odkażone i wyfukane bezpośrednio po każdorazowym ich użyciu.

5. Opakowania wielokrotnego użytku stosowane do produktów świeżych powinny być wykonane



w sposób zapewniający odpływ wody powstałej z topniejącego lodu.

6. Produkty rybołówstwa po zapakowaniu umieszcza się niezwłocznie w pomieszczeniu przeznaczonym do ich przechowania.

7. Pojemniki, w których przechowuje się lub transportuje produkty rybołówstwa, nie mogą bezpośrednio stykać się ze ścianami i podłogą pomieszczeń oraz środków transportu.

§ 48. 1. Produkty rybołówstwa zaopatruje się w znak weterynaryjny umieszczony na wyrobie gotowym, opakowaniu jednostkowym lub na etykiecie umieszczonej na tym opakowaniu w taki sposób, że otwarcie opakowania uniemożliwi ponowne jego użycie.

2. Znakowanie produktów gotowych odbywa się bezpośrednio po ich wytworzeniu w sposób czytelny i trwały.

3. Jeżeli wyroby gotowe są umieszczane w opakowaniach zbiorczych, opakowania te również oznacza się znakiem weterynaryjnym.

4. Znak weterynaryjny zawiera:

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

5. Znak weterynaryjny umieszczany na opakowaniach jednostkowych produktów wyprodukowanych w zakładach posiadających uprawnienia do sprzedaży na rynek Unii Europejskiej lub innych państw ma kształt owalny o wymiarach 2 cm x 1,5 cm, przy czym wysokość cyfr i liter w znaku wynosi 0,2 cm.

6. Znak weterynaryjny umieszczany na opakowaniach jednostkowych produktów wyprodukowanych w zakładach uprawnionych do sprzedaży na rynek krajowy ma kształt okrągły o średnicy 2 cm, przy czym wysokość cyfr i liter w znaku wynosi 0,2 cm.

7. Znak weterynaryjny umieszczany na opakowaniach zbiorczych produktów wyprodukowanych w zakładach posiadających uprawnienia do sprzedaży na rynek Unii Europejskiej lub innych państw ma kształt owalny o wymiarach 6,5 cm x 4,5 cm, przy czym wysokość cyfr w znaku wynosi 1 cm, a liter — 0,8 cm.

8. Znak weterynaryjny umieszczany na opakowaniach zbiorczych produktów wyprodukowanych w zakładach uprawnionych do sprzedaży na rynek krajowy ma kształt okrągły o średnicy 6 cm, przy czym wysokość cyfr w znaku wynosi 1 cm, a liter — 0,8 cm.

§ 49. 1. Umieszczanie znaku weterynaryjnego nie jest wymagane, jeżeli produkty rybołówstwa przekazywane są do dalszego przetwarzania, a zakład otrzymujący przesyłkę przechowuje dokumentację o po-

chodzeniu, rodzaju i ilości produktów rybołówstwa przez okres 2 lat.

2. Nie umieszcza się znaku weterynaryjnego na nieopakowanych produktach rybołówstwa, które są wprowadzane na rynek.

3. Na opakowaniach transportowych produktów rybołówstwa, o których mowa w ust. 2, umieszcza się znak weterynaryjny.

§ 50. 1. Produkty rybołówstwa nie mogą być przechowywane i transportowane z innymi produktami, które mogłyby je zanieczyszczać, skażać lub powodować zmiany organoleptyczne, chyba że materiały użyte do ich opakowania stanowią dostateczne przed tym zabezpieczenie.

2. Środki transportu, które mają bezpośrednią styczność z produktami rybołówstwa, powinny być wykonane z materiałów niewpływających ujemnie na właściwości organoleptyczne produktów rybnych oraz z materiałów łatwych do mycia lub odkażania. Środki transportu utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych wykluczających zanieczyszczenie transportowanych produktów rybołówstwa.

3. Produkty rybołówstwa przechowuje się i transportuje w sposób zapewniający utrzymanie we wszystkich częściach produktu następujących temperatur:

- 1) świeże i rozmrożone produkty oraz gotowane skorupiaki i mięczaki — temperatura od 0 °C do 5 °C;
- 2) mrożone produkty — temperatura nie wyższa niż -18 °C.

4. Temperatury przechowywania rejestruje się automatycznie.

5. Środki transportu służące do przewozu produktów rybołówstwa powinny być skonstruowane i wyposażone w urządzenia pozwalające podczas transportu na utrzymywanie temperatur określonych w rozporządzeniu.

§ 51. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.<sup>3)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

<sup>3)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 11 lutego 1999 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji lub przechowywaniu niektórych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 20, poz. 176), które było zachowane 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, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450).