

## 629

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

z dnia 19 maja 2010 r.

**w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej<sup>2)</sup>**

Na podstawie art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127, z późn. zm.<sup>3)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Rozporządzenie określa niektóre wymagania weterynaryjne dotyczące konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w zakładach rozbioru mięsa oraz zakładach produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne.

2. Wymagania weterynaryjne, o których mowa w ust. 1, dotyczą zakładów o małej zdolności produkcyjnej, w których tygodniowo produkuje się nie więcej niż:

- 1) pięć ton mięsa bez kości lub równoważną ilość mięsa z kością — w przypadku zakładów rozbioru mięsa;
- 2) siedem i pół tony łącznie mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych — w przypadku zakładów produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne.

§ 2. Podmiot prowadzący zakład rozbioru mięsa, o którym mowa w § 1, zapewnia, że:

- 1) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”, w załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 2 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 lit. b albo

2) mięso pakowane i niepakowane jest przechowywane w tym samym pomieszczeniu, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanych produktów pochodzenia zwierzęcego i ich opakowań;

3) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 4 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 lit. d albo

4) w zakładzie są zainstalowane, możliwie najbliżej stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk dla pracowników mających kontakt z niepakowanym mięsem, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki;

5) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale III w ust. 5 albo w sekcji II w rozdziale III w ust. 1 lit. e albo

6) w zakładzie funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji.

§ 3. Podmiot prowadzący zakład produkujący mięso mielone lub surowe wyroby mięsne, o którym mowa w § 1, zapewnia, że:

1) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale I w ust. 2 albo

2) mięso pakowane i niepakowane jest przechowywane w tym samym pomieszczeniu, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanych produktów pochodzenia zwierzęcego i ich opakowań;

3) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale I w ust. 4 albo

4) w zakładzie są zainstalowane, możliwie najbliżej stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk dla pracowników mających kontakt z niepakowanym mięsem, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki;

<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 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

<sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 20 października 2009 r. pod numerem 2009/0562/PL, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża postanowienia dyrektywy 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, str. 37, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337, z późn. zm.).

<sup>3)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225, z 2007 r. Nr 64, poz. 429, z 2008 r. Nr 145, poz. 916 i Nr 214, poz. 1346 oraz z 2010 r. Nr 47, poz. 278 i Nr 81, poz. 528.

- 5) zakład spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale I w ust. 5 albo
- 6) w zakładzie funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso mielone i surowe wyroby mięsne przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji.

§ 4. Jeżeli podmiot prowadzi zakład rozbioru mięsa, o którym mowa w § 1, połączony z zakładem prowadzącym produkcję mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych, o którym mowa w § 1, oprócz spełniania wymagań określonych w § 2 zapewnia, że:

- 1) zakład rozbioru mięsa spełnia wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale I w ust. 3 albo
- 2) produkcja mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych odbywa się po zakończeniu rozbioru mięsa, po odpowiednim oczyszczeniu i odkażeniu pomieszczenia, w którym odbywał się rozbiór mięsa, oraz że przy produkcji mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale III.

§ 5. Produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane w zakładach o małej zdolności produkcyjnej, o których mowa w § 1, spełniających co najmniej jedno z wymagań, o których mowa w § 2 pkt 2, 4 i 6, § 3 pkt 2, 4 i 6 oraz § 4 pkt 2, mogą być wprowadzane na rynek wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

§ 6. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego wyprodukowane w zakładach o małej zdolności produkcyjnej, o których mowa w § 1, spełniających co najmniej jedno z wymagań, o których mowa w § 2 pkt 2, 4 i 6, § 3 pkt 2, 4 i 6 oraz § 4 pkt 2, znakuje się okrągłym znakiem weterynaryjnym, zawierającym w:

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

2. Do znakowania, o którym mowa w ust. 1, przepisy rozporządzenia nr 853/2004 załącznik II sekcja I ust. 1, 2, 5, 9—11, 13 i 14 stosuje się odpowiednio.

§ 7. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: w z. *K. Plocke*