Bydgoszcz 19 maja 2020r.

opracowała: lek. wet. Anna Balcerak

Wojewódzki Inspektorat Weterynarii W Bydgoszczy

**Wymagania dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw.**

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, rozporządzeniem z **dnia 20 grudnia 2019 r. *w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw*** (Dz. U. z 2020r. poz. 56) uregulował specjalne, mniej rygorystyczne wymagania weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej położonych na terenie gospodarstw, zwanych dalej „rzeźniami rolniczymi”.

Ww. pozostaje w zgodzie z art. 13 ust.3 rozporządzenia 852/2004 oraz art. 10 ust.3 rozporządzenia 853/2004 państwa członkowskie UE mogą przyjąć krajowe środki dostosowujące
w zakresie konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia zakładów produkujących bądź przetwarzających żywność bez uszczerbku dla osiągnięcia celów tych rozporządzeń.

1. **Zakres działalności „ rzeźni rolniczych”**

W rzeźniach rolniczych mogą być ubijane zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym usytuowana jest rzeźnia, a także zwierzęta innych podmiotów utrzymywane w gospodarstwach położonych w tym samym powiecie,w którym zlokalizowana jest rzeźnia, lub w powiatach sąsiednich. Ograniczenia terytorialne dotyczą wyłącznie zwierząt poddawanych ubojowi w rzeźni rolniczej, których posiadaczem jest inny podmiot niż podmiot prowadzący rzeźnię. W przypadku, gdy podmiot prowadzący rzeźnię rolniczą posiada kilka siedzib stad, w tym siedziby położone poza powiatem i powiatami sąsiadującymi z tym, w którym zlokalizowana jest rzeźnia ograniczenia terytorialne go nie dotyczą. W przypadku, gdy zwierzęta będą pochodzić z innego gospodarstwa lub stada niż to, w którym usytuowana jest rzeźnia, status epizootyczny stada/gospodarstwa pochodzenia zwierząt nie może być niższy niż siedziby stada/gospodarstwa, na terenie którego znajduje się rzeźnia.

* W rzeźniach rolniczych będzie można dokonywać uboju małych ilości:

łączna liczba zwierząt poddawanych ubojowi wynosi dziennie nie więcej niż - w przypadku:

a)drobiu albo zajęczaków - 50 sztuk,

b) ptaków bezgrzebieniowych - 1 sztukę,

c) świń o wadze:

– równej lub powyżej 15 kilogramów - 6 sztuk,

– poniżej 15 kilogramów - 10 sztuk,

d) owiec albo kóz o wadze:

– równej lub powyżej 15 kilogramów - 6 sztuk,

– poniżej 15 kilogramów - 10 sztuk,

e) bydła albo koni:

– w wieku równym lub powyżej 3 miesięcy - 1 sztukę,

– w wieku poniżej 3 miesięcy - 2 sztuki,

f) kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych - 3 sztuki.

oraz rozbioru ich mięsa.

* Rozporządzenie określa limity dzienne i roczne ubijanych zwierząt z podziałem na gatunki, przy czym na wniosek podmiotu PLW będzie mógł wyrazić zgodę na przekroczenie dziennego limitu zwierząt poddawanych ubojowi, pod warunkiem:

- że wielkość pomieszczeń/pomieszczenia, ich/jego konstrukcja, rozplanowanie oraz pojemność urządzeń chłodniczych do przechowywania mięsa zapewnia zachowanie higieny uboju, obróbki poubojowej i łańcucha chłodniczego, oraz

- zachowania rocznego limitu.

1. **Wymagania dla „rzeźni rolniczych”**

Rzeźnia rolnicza będzie mogła się składać nawet z jednego pomieszczenia pod warunkiem zachowania bardzo dobrej organizacji pracy, nie zwalnia to jednak tych podmiotów podmioty od spełnienia wymagań dla zakładów zatwierdzonych, określonych w pozostałych przepisach rozporządzenia 852/2004 oraz rozporządzenia 853/2004, przepisach prawa krajowego oraz innych przepisach UE. tj.:

1. ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz.U z 2017, poz. 242, z późn. zm.);
2. ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r*. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2019r., poz. 1252 z późn. zm.);
3. rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28.01.2002 (Dz.Urz. WE L 31 z 1.2.2002, s. 1 z późn. zm.);
4. rozporządzeniu (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z 22.05.2001 (Dz.Urz. WE L 147 z 31.5.2001, s. 1 z późn. zm.);
5. rozporządzeniu (WE) nr 1099/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z 24.09.2009 (Dz.Urz. UE L 303 z 18.11.2009, s.1 z późn. zm.);
6. rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 7.07.2000 (Dz.Urz. UE L 204 z 11.8.2000, s. 1 z późn. zm.);
7. rozporządzeniu (WE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z 25.10.2011 (Dz.Urz. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18 z późn. zm.);
8. rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z 21.10.2009 (Dz.Urz. UE L 300 z 14.11.2009, s. 1 z późn. zm.);
9. rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 27.10.2004 (Dz.Urz. UE L 338 z 13.11.2004, s. 4 z późn. zm.)
10. oraz aktów prawnych wydanych na podstawie tych ustaw i rozporządzeń

 z uwzględnieniem **odstępstw**, które opisano rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
z dnia 20 grudnia 2019 r. *w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw .*

**Odstępstwa opisano dla poszczególnych wymagań:**

1. Zawartych w rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust.3 - *musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością*

 **albo**

w rzeźni jest dostępna co najmniej 1 toaleta spłukiwana wodą, podłączona do sprawnego systemu kanalizacyjnego, której drzwi nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym prowadzony jest ubój, znajduje się mięso,

  **lub**

 toaleta zlokalizowana jest w pobliżu pomieszczenia uboju i rozbioru.

**2.** Zawartych w rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust.9 - *w miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel*

  **albo**

w pobliżu pomieszczenia uboju lub rozbioru znajduje się osobne miejsce do zmiany odzieży własnej na odzież roboczą i ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży przez osoby wykonujące czynności związane z ubojem zwierząt i produkcją mięsa, przy czym lokalizacja tego miejsca wyklucza możliwość zanieczyszczenia mięsa,

**3**. Zawartych w rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust.10 – *środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością*

 **albo**

 w rzeźni znajduje się wyodrębnione, zamykane miejsce lub zamykany pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania.

 **!!! W przypadku korzystania z toalet, pomieszczeń wykorzystywanych do zmiany odzieży** **zlokalizowanych poza budynkiem rzeźni oraz organizacji korzystania i zabezpieczenia środków czyszczących i odkażających, rzeźnia powinna posiadać procedurach dot. wszystkich wymienionych czynności, gwarantujące bezpieczeństwo żywności.!!!**

**4.** Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.1 w lit. a i c albo sekcji II rozdz. II ust. 1 - *w przypadku zwierząt kopytnych: rzeźnie muszą być wyposażone w higieniczne miejsca postoju lub, jeśli pozwala na to klimat, w zagrody dla zwierząt, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Obiekty te muszą być wyposażone w urządzenia do pojenia zwierząt oraz, w razie konieczności, do ich żywienia. System odprowadzania ścieków nie może zagrażać bezpieczeństwu żywności. Wielkość miejsc postoju musi zapewniać dobre warunki utrzymania zwierząt. Ich rozplanowanie musi ułatwiać przeprowadzanie badań przedubojowych, w tym identyfikację zwierząt lub grup zwierząt*

**albo**

w przypadku drobiu i zajęczaków: *rzeźnie muszą posiadać pomieszczenie lub zadaszoną powierzchnię do odbioru zwierząt oraz do badania przedubojowego*

**albo**

ubój zwierząt odbywa się bezpośrednio po ich doprowadzeniu lub przetransportowaniu
do tej rzeźni - w przypadku, gdy w tej rzeźni są poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest rzeźnia,

 !!! **W przypadku uboju zwierząt spoza gospodarstwa, w którym zlokalizowana jest rzeźnia ww. wymagania rozporządzenia 853/2004 powinny być spełnione** !!!

**5.** Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.1 w lit. b: *muszą być wyposażone w oddzielne pomieszczenia zamykane na klucz lub, jeśli pozwala na to klimat, zagrody dla chorych zwierząt lub zwierząt podejrzewanych o chorobę, z oddzielnym systemem odprowadzania ścieków
i zlokalizowane w sposób uniemożliwiający zakażenie innych zwierząt, chyba że właściwe organy uznają takie pomieszczenia za niekonieczne*

 **albo**

są wyposażone w pomieszczenia zamykane na klucz lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych
o zakażenie taką chorobę – w przypadku, gdy w rzeźni tej są poddawane ubojowi zwierzęta, których posiadaczami są inne podmioty niż podmiot prowadzący tę rzeźnię, przy czym nie jest konieczne, aby pomieszczenia te i zagrody były wyposażone w oddzielny systemem odprowadzania ścieków, o ile organizacja uboju oraz system ten wyklucza możliwość zakażenia zdrowych zwierząt oczekujących na ubój lub zanieczyszczenie mięsa.

**!!! W przypadku braku oddzielnego systemu odprowadzenia ścieków, rzeźnia powinna mieć odpowiednie procedury organizacji uboju**.!!!

**albo**

nie jest wyposażona w pomieszczenia zamykane na klucz lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą – w przypadku gdy w rzeźni tej są poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest ta rzeźnia, i zwierzęta te są doprowadzane lub transportowane bezpośrednio z gospodarstwa do tej rzeźni;

**6**. Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.2 w lit. a-c albo w sekcji II rozdz. II ust. 2 lit. a-c - *w przypadku zwierząt kopytnych:*

*a)* ***rzeźnie powinny posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;***

*b) posiadać oddzielne pomieszczenie do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit, chyba że właściwe organy wydadzą dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;*

*c) zapewnić odrębne miejsca albo oddzielenie w czasie następujących czynności:*

*i) ogłuszanie i wykrwawianie;*

*ii) w przypadku świń, sparzanie, odszczecinianie, oparzanie i opalanie;*

*iii) wytrzewianie i dalsze czyszczenie;*

*iv) obróbka czystych narządów wewnętrznych i flaków;*

*v) wstępna obróbka i czyszczenie innych podrobów, zwłaszcza obróbka oskórowanych głów, jeżeli nie jest wykonywana na linii uboju;*

*vi) pakowanie zbiorcze podrobów;*

*oraz*

*vii) wysyłka mięsa;*

w przypadku drobiu i zajęczaków:

*aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą one:*

*a) posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności;*

*b) posiadać oddzielne pomieszczenie do patroszenia i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz drobiu, chyba że właściwy organ wyda dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków;*

*c) zapewnić odrębne miejsca albo oddzielenie w czasie następujących czynności:*

*i) ogłuszanie i wykrwawianie;*

*ii) oskubywanie lub oskórowanie, oraz każde sparzanie;*

*oraz*

*iii) wysyłka mięsa;*

**albo**

rzeźnia rolnicza składa się z **co najmniej jednego pomieszczenia,** przy czym to samo pomieszczenie może być wykorzystywane do przeprowadzania:

a) opróżniania i czyszczenia żołądków i jelit lub w przypadku poddanych ubojowi drobiu, zajęczaków oraz ptaków bezgrzebieniowych – wytrzewiania i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz, pod warunkiem że czynności te są wykonywane w innym czasie niż pozostałe czynności przeprowadzane w tym pomieszczeniu, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, oraz po ich zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie
 i odkażanie miejsc, w których były wykonywane, lub w razie potrzeby całego pomieszczenia,

 b) następujących czynności:

- ogłuszania i wykrwawiania,

- sparzania, odszczeciniania, oparzania i opalania – w przypadku świń,

- oskubywania lub oskórowania oraz sparzania,

- wytrzewiania i dalszej obróbki, z wyłączeniem ubijanego drobiu, zajęczaków oraz ptaków

 bezgrzebieniowych,

- obróbki czystych narządów wewnętrznych i flaków,

- wstępnej obróbki i czyszczenia podrobów, zwłaszcza oskórowanych głów, jeżeli nie jest

 wykonywana na linii uboju,

- pakowania zbiorczego podrobów,

- wysyłki mięsa

- **pod warunkiem że czynności te są wykonywane w odrębnym miejscu albo w innym czasie,
w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, oraz po zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażanie miejsc, w których były wykonane te czynności, lub,
w razie potrzeby, całego pomieszczenia.**

**!!! Rzeźnia powinna mieć opracowane i wdrożone procedury czyszczenia i odkażania miejsc, w których te czynności zostały przeprowadzone lub całego pomieszczenia**.!!!

**7**. Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.3 albo w sekcji II rozdz. II ust. 3 - *muszą być wyposażone w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody
o temperaturze nie niższej niż 82°C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku*

**albo**

 w rzeźni rolniczej funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji,
a w przypadku gdy do tego odkażania używana jest woda, to jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C,

**8**. wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust.4 albo w sekcji II rozdz. II ust. 4 - *urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakowanym muszą być wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń*

**albo**

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

 **9**. Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 5 albo w sekcji II rozdz. II ust. 5 - *muszą być wyposażone w urządzenia zamykane na klucz do chłodniczego przechowywania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do takiego przechowywania mięsa, uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi*

**albo**

w rzeźni rolniczej:

a) znajduje się co najmniej jedno urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi,

b) znajduje się co najmniej jedno urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi, w którym przechowuje się mięso zatrzymane, pod warunkiem że zostały opracowane i wdrożone procedury dotyczące postępowania
z zatrzymanym mięsem, gwarantujące, że nie zostanie ono pomylone z pozostałym mięsem znajdującym się w tym urządzeniu, w szczególności przez odpowiednie oznakowanie takiego mięsa, oraz że zatrzymane mięso:

- nie pochodzi od zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą,

- jest przechowywane w urządzeniu chłodniczym w sposób zapobiegający stykaniu się tego mięsa
 z pozostałym mięsem składowanym w urządzeniu,

- nie opuści urządzenia do chłodniczego przechowywania mięsa do czasu podjęcia przez ulw ostatecznej decyzji w sprawie tego mięsa

W rzeźni rolniczej muszą być przynajmniej 2 urządzenia chłodnicze:

a) 1 dla mięsa niezdatnego oraz

b) 1 dla mięsa zdatnego i zatrzymanego pod warunkiem:

- opracowania i wdrożenia procedur odpowiedniego ich znakowania,

- zapewnienia niestykania się mięsa zdatnego i zatrzymanego,

- zapewnienia nie wprowadzania do obrotu do czasu otrzymania ostatecznej decyzji ulw (po uzyskaniu wyników badania np. na włośnie),

- spełnienia warunków w odniesieniu do chorób zakaźnych zwierząt.

**10**. Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 6 albo w sekcji II rozdz. II ust. 6 - *w przypadku zwierząt kopytnych: zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt gospodarskich. Niemniej jednak, zakłady nie muszą posiadać tych miejsc i urządzeń, jeżeli zezwoli na to właściwy organ, a w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia*.

w przypadku drobiu i zajęczaków:

 Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami, do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji:

a) urządzeń służących do transportu, takich jak klatki;

oraz

b) środków transportu.

 Miejsca i urządzenia w odniesieniu do lit. b) nie są obowiązkowe, jeżeli w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia.

**albo**

zwierzęta są doprowadzane lub transportowane do rzeźni bezpośrednio z gospodarstwa, w którym były utrzymywane, oraz środek transportu i urządzenia do transportu są czyszczone, myte
i odkażane

**11**. Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 7 oraz w rozdziale IV w ust. 20 - *zakład musi być wyposażony w zamykane na klucz pomieszczenia do celów uboju zwierząt chorych
 i podejrzanych o chorobę. Nie ma to znaczenia, jeżeli ubój odbywa się w innych zakładach, zatwierdzonych do tego celu przez właściwe organy, lub na koniec normalnego okresu uboju. Jeżeli rzeźnia nie posiada zamykanych na klucz urządzeń zarezerwowanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, urządzenia wykorzystywane do uboju takich zwierząt, przed przystąpieniem
do uboju innych zwierząt muszą zostać oczyszczone, umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym;*

**albo**

 ubój zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą odbywa się w tym samym pomieszczeniu co ubój zwierząt zdrowych, po zakończeniu ich uboju, pod warunkiem że czyszczenie i odkażanie urządzeń wykorzystywanych do uboju zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą jest wykonywane zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez PLW oraz urządzenia wykorzystywane do uboju zwierząt, w przypadku gdy wcześniej był przeprowadzony ubój zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą, są przed wznowieniem uboju oczyszczone i odkażone pod nadzorem urzędowym.

**12**. Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 8 - *jeżeli w rzeźni przechowuje się obornik lub treść przewodu pokarmowego, do tego celu musi zostać wyznaczony specjalny obszar lub miejsce*

**albo**

do przechowywania:

a)obornika jest wyznaczony specjalny obszar lub miejsce poza rzeźnią, odpowiednio zabezpieczone przed dostępem osób postronnych lub zwierząt,

b)treści przewodu pokarmowego używa się zamkniętego, szczelnego pojemnika, zabezpieczonego przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt;

 **13**. wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. II ust. 9 albo w sekcji II rozdz. II ust. 7 - *w zakładzie musi znajdować się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce lub pomieszczenie, w razie konieczności, do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych*,

**albo**

w rzeźni rolniczej znajduje się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce do wyłącznego użytku przez ulw;

**14**. Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. III ust. 2 albo w sekcji II rozdz. III ust. 1 lit.b (dla rzeźni, które mają rozbiór) - *posiadały oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie oraz tak, aby opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa*,

**albo**

mięso pakowane i niepakowane pozyskane w wyniku rozbioru jest przechowywane:

a) w jednym pomieszczeniu, innym niż pomieszczenie, w którym odbywa się ubój zwierząt lub rozbiór mięsa, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań, albo

b) w przypadku gdy rzeźnia rolnicza składa się z jednego pomieszczenia, w którym odbywa się ubój zwierząt lub rozbiór mięsa:

- w co najmniej dwóch urządzeniach do chłodniczego przechowywania mięsa, z których każde służy do oddzielnego przechowywania mięsa pakowanego albo nieopakowanego, albo

- w tym samym urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa, pod warunkiem ze jest ono przechowywane w różnym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań.

**15**. wymagań zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. III ust. 3 albo w sekcji II rozdz. III ust. 1 lit.c - posiadały pomieszczenia do rozbioru mięsa z wyposażeniem umożliwiającym zapewnienie zgodności z wymogami ustanowionymi w rozdziale V,

**albo**

rozbiór odbywa się po zakończeniu uboju oraz po odpowiednim oczyszczaniu i odkażaniu pomieszczenia, w którym odbywał się ubój, oraz że przy rozbiorze są spełnione wymogi określone
w rozporządzeniu 853/2004 w zał. III sekcji I rozdziale V albo w sekcji II rozdziale V

**16**. Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. III ust. 4 albo w sekcji II rozdz. III ust. 1 lit.d- posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń,

**albo**

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

**17.** Zawartych w rozp. 853/2004 zał. III sekcji I rozdz. III ust. 5 albo w sekcji II rozdz. III ust. 1 lit.e - były wyposażone w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody
o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku,

**albo**

 w rzeźni rolniczej funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji,
a w przypadku gdy do tego odkażania używana jest woda, to jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C

1. **Zatwierdzenie zakładu**

Rzeźnie rolnicze podlegają procedurze zatwierdzenia przez powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności, który równolegle nadaje zakładowi nadawaniu weterynaryjny numer indentyfikacyjny z zastosowaniem symbolu 36 – prowadzenie działalności w zakładzie zatwierdzonym korzystającym z krajowych środków dostosowujących.

Podmiot otrzymuje decyzję administracyjną, która powinna wskazywać w uzasadnieniu z jakich odstępstw zakład korzysta, na skutek złożonego przez podmiot wniosku o zatwierdzenie zakładu, przy czym podmiot powinien wskazać czy wnioskuje tylko o ubój zwierząt czy również o rozbiór mięsa) oraz zamierza skorzystać z krajowych środków dostosowujących

* Zatwierdzenie poprzedzone jest zatwierdzeniem projektu technologicznego, który podmiot powinien złożyć przed uruchomieniem zakładu powiatowemu lekarzowi weterynarii.
1. **Znakowanie mięsa pochodzącego z „rzeźni rolniczych”**

Mięso pochodzące ze zwierząt poddanych ubojowi w „rzeźni rolniczej” po pozytywnym wyniku badania poubojowego opatrzone jest znakiem jakości zdrowotnej ( znak owalny) zgodnie z art. 48 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/627 w przypadku tusz, półtusz itp. zwierząt gospodarskich kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, albo znakiem identyfikacyjnym naniesionym zgodnie z załącznikiem II sekcją I do rozporządzenia (WE) 853/2004 w przypadku mięsa drobiowego, zajęczaków i ptaków bezgrzebieniowych oraz mięsa pochodzącego z rozbioru.

Mięso pochodzące z rzeźni rolniczych będzie mogło być wywożone do innych państw członkowskich oraz do państw trzecich w przypadku, gdy właściwe władze państwa trzeciego nie określiły wymagań, które nie będą mogły być spełnione.

1. **Kwalifikacje personelu**

Osoby przeprowadzające czynności związane z ubojem i obchodzeniem się ze zwierzętami powinny być osobami pełnoletnimi, posiadającymi odpowiedni poziom kwalifikacji, aby wykonywać te czynności, nie powodując u zwierząt jakiegokolwiek niepotrzebnego bólu, niepokoju lub cierpienia. Kwalifikacje teoretyczne powinno się nabywać poprzez uczestnictwo w szkoleniach organizowanych przez lub z udziałem powiatowych lekarzy weterynarii, względnie firm zewnętrznych.

 Pracownicy rzeźni dokonujący uboju zwierząt w ”rzeźniach rolniczych”, **są zwolnieni
z odbycia trzymiesięcznej praktyki na stanowisku ubojowym,** w celu uzyskaniakwalifikacji dla osób uprawnionych do zawodowego uboju, o których mowa rozporządzeniem Ministra Rolnictwa
i Rozwoju Wsi z dnia 9 września 2004 r. *w sprawie kwalifikacji osób uprawnionych do zawodowego uboju oraz warunków i metod uboju i uśmiercania zwierząt* (Dz. U. z 2019 r. poz. 423 z późn. zm.).

**Pamiętać jednak należy, że ubóju zwierząt można dokonać tylko i wyłącznie
po uprzednim pozbawieniu zwierzęcia świadomości, z zastosowaniem metod dopuszczonych rozporządzeniem (WE) nr 1099/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z 24.09.2009 (Dz.Urz. UE L 303 z 18.11.2009, s.1 z późn. zm.);**

1. **Badanie mięsa**

 W „rzeźni rolniczej” bezwzględnie obowiązuje badanie mięsa na obecność włośni, jako część badania poubojowego, metodą właściwą do badania mięsa na obecność włośni jest metoda wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. *ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (Trichinella) w mięsie*. Laboratorium badające oraz lekarza weterynarii przeprowadzającego badanie przedubojowe zwierząt i poubojowe mięsa wyznacza właściwy powiatowy lekarz weterynarii.

1. **Zagospodarowanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego**

 Zgodnie z art. 26 rozporządzenia (WE) 1069/2009 składowanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (uppz) w przedsiębiorstwach lub zakładach zatwierdzonych lub zarejestrowanych zgodnie z  art. 4 rozporządzenia (WE) nr  853/2004 lub z  art.  6 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 przebiega w  warunkach, które zapobiegają zanieczyszczeniu krzyżowemu
i, w  stosownym przypadku, w  specjalnie do tego przeznaczonej części przedsiębiorstwa lub zakładu. Tak więc w rzeźni mogą być przechowywane uppz różnych kategorii pod warunkiem,
że nie będą stanowiły zagrożenia dla bezpieczeństwa produkowanej żywności. Co do zasady uppz powinny być przekazywane bez nieuzasadnionej zwłoki do podmiotów sektora utylizacyjnego. Jednakże ze względu na możliwość prowadzenia uboju małych ilości zwierząt w różnych odstępach czasowych, wydaje się zasadnym, aby rzeźnia w procedurach zakładowych ustaliła maksymalny czas przechowywania uppz, uzależniony w szczególności od zaplanowanej częstotliwości uboju oraz liczby i gatunków ubijanych zwierząt.

1. **Rzeźnie rolnicze podlegają kontrolom.**

 Rzeźnie rolnicze będą poddane co najmniej jednej kontroli przed zatwierdzeniem zakładu oraz będą podlegały okresowym kontrolom przeprowadzanym przez powiatowych lekarzy weterynarii
na podstawie analizy ryzyka. Kontrole te będą obejmowały strukturę, wyposażenie, procedury zapewniające bezpieczeństwo mięsa wdrożone w rzeźni (GHP,GMP, HACCP) jak i wymagania dotyczące dobrostanu zwierząt.

1. **Przykładowy schemat małej rzeźni rolniczej –zał. 1.**