



# **„Wymagania weterynaryjne dla rzeźni o małej zdolności produkcyjnej położonych na terenie gospodarstw”**

**Dr n. wet. Aneta Klusek  
główny specjalista  
Departament Bezpieczeństwa Hodowli  
i Produkcji Zwierzęcej  
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

**Warszawa, 25.05.2020r.**

**Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019r. 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) (zwane dalej „Rozp. MRiRW o rzeźniach rolniczych”)**

**Ww. Rozporządzenie obowiązuje w Polsce od dnia 18 lutego 2020r.**

**Celem wydania przepisów ww. rozporządzenia było:**

- 1) umożliwienie podmiotom produkującym żywność na małą skalę na lokalny rynek, np. w ramach rolniczego handlu detalicznego lub działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, **pozyskiwania mięsa z własnych zwierząt do produkcji żywności na uproszczonych zasadach,**
- 2) umożliwienie powstawania **nowych rzeźni** na terenach, na których obecnie one nie funkcjonują, jak np. na niektórych obszarach górskich,
- 3) **wyrównanie szans** funkcjonowania rzeźni o małej zdolności produkcyjnej położonych na terenie gospodarstw w stosunku do istniejących już zakładów prowadzących ubój zwierząt na większą skalę.

# Podmioty, do których mają zastosowanie przepisy ww. rozporządzenia o „rzeźniach rolniczych”

Podmioty, które są zainteresowane prowadzeniem uboju na terenie gospodarstwa rolnego i będące **posiadaczami** ubijanych zwierząt, czyli będą to przede wszystkim **rolnicy utrzymujący zwierzęta**, zainteresowani dokonywaniem **uboju** tych zwierząt lub ewentualnie **rozbioru ich mięsa**, na uproszczonych zasadach, w celu wprowadzenia pozyskanego mięsa na rynek na małą skalę.

W „rzeźniach rolniczych” można dokonywać uboju zwierząt, których posiadaczami są inne podmioty, utrzymujące zwierzęta **w tym samym powiecie lub powiatach sąsiednich**, w ramach tzw. **„uboju usługowego”**.

# Zwierzęta poddawane ubojowi w „rzeźni rolniczej”

- 1) **zwierzęta gospodarskie kopytne:** bydło, owce, kozy, konie, świnie;
- 2) **zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych,** np. jelenie, daniele, a także ptaki bezgrzebieniowe, np. strusie;
- 3) **drób,** np. kury, kaczki, perliczki, przepiórki, indyki, gęsi, i **zajęczaki,** np. króliki, nutrie

# Limity liczby zwierząt poddawanych ubojowi w „rzeźni rolniczej”

|   | Gatunki  | Limit dzienny (sztuki)                              | Limit roczny (sztuki)                                   |
|---|--|---|---|
| 1 | drób, albo zajęczaki                               | 50  | 18 250  |
| 2 | ptaki bezgrzebieniowe                              | 1   | 365   |
| 3 | świnie   | 6 - o wadze $\geq$ 15 kg<br>10 - o wadze $<$ 15 kg  | 2190 - o wadze $\geq$ 15 kg<br>3650 - o wadze $<$ 15 kg |
| 4 | owce albo kozy                                     | 6 - o wadze $\geq$ 15 kg<br>10 - o wadze $<$ 15 kg  | 2190 - o wadze $\geq$ 15 kg<br>3650 - o wadze $<$ 15 kg |
| 5 | bydło albo konie                                   | 1 - w wieku $\geq$ 3 m-cy<br>2 - w wieku $<$ 3 m-cy | 365 - w wieku $\geq$ 3 m-cy<br>730 - w wieku $<$ 3 m-cy |
| 6 | zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych | 3   | 1095  |

# Limity liczby zwierząt poddawanych ubojowi w „rzeźni rolniczej” cd.

- 1) Łączna liczba zwierząt poddawanych dziennie ubojowi w „rzeźni rolniczej”:
  - **50 sztuk** (drób albo zajęczaki)
  - **15 sztuk** (pozostałe zwierzęta)
  
- 2) Powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce prowadzenia przez podmiot rzeźni rolniczej, **na wniosek tego podmiotu**, może wyrazić zgodę na przekroczenie dziennego limitu zwierząt poddawanych ubojowi, pod warunkiem zachowania rocznego limitu zwierząt poddawanych ubojowi.

# Zwierzęta z innych gospodarstw poddawane ubojowi w „rzeźniach rolniczych”

§ 1 ust. 2 pkt 2 rozp. MRiRW „o rzeźniach rolniczych”

Do rzeźni rolniczych wprowadza się zwierzęta pochodzące ze stad lub gospodarstw, których status epizootyczny w odniesieniu do chorób zakaźnych zwierząt uznany zgodnie z przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, nie jest niższy od statusu epizootycznego gospodarstwa, na terenie którego znajduje się rzeźnia rolnicza, lub od statusu epizootycznego stad zwierząt utrzymywanych w tym gospodarstwie

# Znakowanie mięsa pozyskanego w „rzeźni rolniczej” oraz obszar wprowadzania na rynek

- 1) Do znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego pozyskanych w „rzeźniach rolniczych” mają zastosowanie przepisy unijne, tj. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 oraz rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/627, tym samym produkty te powinny być znakowane **owalnym znakiem jakości zdrowotnej albo owalnym znakiem identyfikacyjnym** w sposób określony w tych przepisach.
- 2) Produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskane w „rzeźniach rolniczych” mogą być wprowadzane **na rynek Polski oraz innych państw Unii Europejskiej**



# Procedura rejestracji i zatwierdzania „rzeźni rolniczych” w powiatowym inspektoracie weterynarii

Procedura uzyskania wpisu do rejestru zakładów oraz zatwierdzenia rzeźni przez powiatowego lekarza weterynarii, w tym obowiązki podmiotów dotyczące powiadomienia powiatowego lekarza weterynarii o zakresie, wielkości produkcji, rodzaju produktów, które mają być produkowane w zakładzie oraz sporządzenia projektu technologicznego zakładu została określona w **art. 19-21** ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2019 r. poz. 824, z późn. zm.).

Wymagania dotyczące **projektu technologicznego** zakładu określa rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. *w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2013 r. poz.434)

# Wymagania weterynaryjne odnoszące się do „rzeźni rolniczych”

- 1) Wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu w *sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw*
- 2) Wymagania higieniczne dla rzeźni określone w przepisach rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) z dnia 29 kwietnia 2004r. (w zakresie nieuregulowanym w ww. rozporządzeniu MRiRW):
  - **nr 852/2004** w sprawie higieny środków spożywczych
  - **nr 853/2004** ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,

## Wymagania weterynaryjne odnoszące się do „rzeźni rolniczych” cd.

3) Pozostałe wymagania określone m.in. w następujących przepisach:

- rozporządzeniu (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady **nr 178/2002** z dnia 28 stycznia 2002r. *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;*
- rozporządzeniu (WE) Komisji **nr 2073/2005** rozporządzenie Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. *w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych;*
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) **nr 999/2001** z dnia 22 maja 2001r. *ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii;*
- rozporządzeniu Rady (WE) **nr 1099/2009** z dnia 24 września 2009 r. *w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania;*
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) **nr 1069/2009** z dnia 21 października 2009 r. *określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego);*
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) **nr 1760/2000** z 17 lipca 2000 r. *ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97.*

# Wymagania weterynaryjne odnoszące się do „rzeźni rolniczych” cd.

Przykładowe wymogi z zakresu bezpieczeństwa żywności istotne z punktu widzenia ochrony zdrowia publicznego:

- **zasada odpowiedzialności** podmiotu za bezpieczeństwo żywności wprowadzanej na rynek;
- **zasada identyfikowalności/śledzenia żywności** (wymóg utworzenia systemu identyfikacji; tzw. „*krok wstecz i krok w przód*”);
- wymóg opracowania i utrzymywania w zakładzie procedur **HACCP** (*Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli*), z możliwością zastosowania zasady elastyczności;
- wymóg **zachowania warunków higieny** w pomieszczeniach, w których produkowane i przechowywane jest mięso (regularne mycie i w razie potrzeby odkażanie);
- wymóg zachowania przez osoby mające kontakt z mięsem **wysokiego stopnia higieny osobistej**;
- wymóg przechowywania i transportowania mięsa **w higienicznych warunkach chłodniczych oraz zachowania łańcucha chłodniczego**;
- wymóg przeprowadzania **badania mikrobiologicznych mięsa**;
- wymóg uzyskania decyzji administracyjnej **o wpisie do rejestru zakładów i zatwierdzeniu rzeźni** przez właściwego powiatowego lekarza weterynarii, zanim rozpocznie się działalność.

# Krajowe środki dostosowujące odnoszące się do „rzeźni rolniczych”

Zakres: wymagania krajowe dotyczące **konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia pomieszczeń rzeźni** dostosowujące do niektórych wymogów określonych w:

- zał. II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. *w sprawie higieny środków spożywczych*
- zał. III do rozporządzenia nr 853/2004 (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*

# Wymagania weterynaryjne odnoszące się do „rzeźni rolniczych”

## § 2 i 3 rozp. MRiRW „o rzeźniach rolniczych”

Krajowe środki dostosowujące w zakresie konstrukcji, rozplanowania i wyposażenia pomieszczeń rzeźni określone w ww. rozporządzeniu **są częściowo analogiczne do dostosowań określonych dla:**

- rzeźni o małej zdolności produkcyjnej wskazanych w rozporządzeniu MRiRW z dnia 19 maja 2010 r. *w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej* (Dz. U. poz. 630), a także
- zakładów rozbioru mięsa, określonych w rozporządzeniu MRiRW 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* (Dz. U. poz. 629).

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 - **toalety**

Rozp. (WE) nr 852/2004  
zał. II rozdz. I ust. 3

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.

Rozp. MRiRW „o rzeźniach rolniczych”  
§ 2 pkt 2

2) w rzeźni rolniczej jest dostępna **co najmniej jedna toaleta** spłukiwana wodą, podłączona do sprawnego systemu kanalizacyjnego:

a) której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym odbywa się ubój zwierząt lub znajduje się mięso, lub

b) zlokalizowana **w pobliżu pomieszczenia**, w którym dokonuje się uboju zwierząt lub rozbioru mięsa;

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 - **szatnie**

Rozp. (WE) nr 852/2004  
zał. II rozdz. I ust. 9

9) W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.

Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 2 pkt 4

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



# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 - **miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania**

**Rozp. (WE) nr 852/2004  
zał. II rozdz. I ust. 10**

**Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 2 pkt 6**

10) Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością.

6) w rzeźni rolniczej znajduje się **wyodrębnione, zamykane miejsce lub zamykany pojemnik** na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **miejsca postoju lub zagrody dla zwierząt**

**Rozp. (WE) nr 853/2004**

**Załącznik III sekcja I rozdział II ust. 1 lit. a i c,  
albo sekcja II rozdział II ust. 1**

a) 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.

c) Wielkość miejsc postoju musi zapewniać dobre warunki utrzymania zwierząt. Ich rozplanowanie musi ułatwiać przeprowadzanie badań przedubojowych, w tym identyfikację zwierząt lub grup zwierząt.

1) Muszą posiadać pomieszczenie lub zadaszoną powierzchnię do odbioru zwierząt oraz do badania przedubojowego.

**Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 2 pkt 8**

8) 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 ta rzeźnia;**

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **pomieszczenia lub zagrody dla chorych zwierząt**

Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”

§ 2 pkt 10 lit. a -b

Rozp. (WE) nr 853/2004

Załącznik III sekcja I rozdział II ust. 1 lit. b

b) Muszą być wyposażone także 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.

- a) **jest wyposażona** w pomieszczenia zamykane na klucz lub w zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą – **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 system odprowadzania ścieków, o ile organizacja uboju oraz system ten wyklucza możliwość zakażenia zdrowych zwierząt oczekujących na ubój lub zanieczyszczenie mięsa, albo
- b) **nie jest wyposażona** w pomieszczenia zamykane na klucz lub w zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt 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**

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **liczba pomieszczeń rzeźni**

## Rozp. (WE) nr 853/2004

### Załącznik III sekcja I rozdz. II ust. 2 lit. a-c albo sekcja II rozdz. II ust. 2 lit. a-c

#### Sekcja I

2. Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą one:

- a) 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;

#### Sekcja II

1. 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;

## Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych” § 2 pkt 12 lit. a-b

12) 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 odkażenie miejsc, w których były wykonywane lub w razie potrzeby całego pomieszczenia,

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **liczba pomieszczeń rzeźni (cd.)**

## Rozp. (WE) nr 853/2004

### Załącznik III sekcja I rozdział II ust. 2 lit. a-c albo sekcja II rozdział II ust. 2 lit. a-c

#### Sekcja I

c) zapewnić odrębne miejsca oraz oddzielenie w czasie następujących czynności:

- (i) ogłuszanie i wykrwawianie;
- (ii) w przypadku świń, sparzanie, odszczecinianie, oparzenie 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

#### Sekcja II

(c) zapewnić odrębne miejsca oraz oddzielenie w czasie następujących czynności:

- (i) ogłuszanie i wykrwawianie;
- (ii) oskubywanie lub oskórowanie; oraz każde sparzanie oraz
- (iii) wysyłka mięsa;

## Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych” § 2 pkt 12 lit. a-b

b) **następujących czynności:**

- ogłuszania i wykrwawiania,
- sparzania, odszczeciniania, oparzenia i opalania – w przypadku świń,
- oskubywania lub oskórowania oraz sparzania,
- wytrzewiania i dalszej obróbki, z wyłączeniem poddanego ubojowi 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 ich zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażenie miejsc, w których były wykonywane te czynności lub, w razie potrzeby, całego pomieszczenia;

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **urządzenia do odkażania narzędzi (w pomieszczeniach do uboju zwierząt)**

Rozp. (WE) nr 853/2004

Załącznik III sekcja I rozdz. II ust. 3 albo sekcja II rozdz. II ust. 3

## Sekcja I i II

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.

Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 2 pkt 14

14) **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;

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **urządzenia do mycia i odkażania rąk (w pomieszczeniach do uboju zwierząt)**

Rozp. (WE) nr 853/2004  
Załącznik III sekcja I rozdz. II ust. 4 albo sekcja II  
rozdz. II ust. 4

Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 2 pkt 16

## Sekcja I i II

4. Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakowanym muszą być wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.

16) **w rzeźni rolniczej są zainstalowane** dla pracowników mających kontakt z mięsem, możliwie najbliżej stanowisk pracy, **urządzenia do mycia i odkażania rąk**, 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;

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **urządzenia do chłodniczego przechowywania mięsa zatrzymanego i niezdatnego do spożycia przez ludzi**

**Rozp. (WE) nr 853/2004**  
**Zał. III sekcja I rozdz. II**  
**ust. 5 albo sekcja II rozdz. II**  
**ust. 5**

## Sekcja I i II

5. Muszą być wyposażone w urządzenia zamykane na klucz, z chłodniami do składowania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do celów składowania mięsa zgłoszonego jako niezdatne do spożycia przez ludzi.

## **Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych” § 2 pkt 18**

18) 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 zatrzymane mięso nie zostanie pomyłone 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, zgodnie z przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt,
  - jest przechowywane w urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa przeznaczonym do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego w sposób zapobiegający stykaniu się tego mięsa z pozostałym mięsem składowanym w tym urządzeniu,
  - nie opuści urządzenia do chłodniczego przechowywania mięsa do czasu podjęcia przez urzędowego lekarza weterynarii ostatecznej decyzji w sprawie tego mięsa;



# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - urządzenia do mycia i odkażania środków transportu

## Rozp. (WE) nr 853/2004

Załącznik III sekcja I rozdz. II ust. 6 albo sekcja II rozdz. II ust. 6

### Sekcja I

6. 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 zostały urzędowo zatwierdzone.

### Sekcja II

6. 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 zatwierdzone miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia.

## Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”

### § 2 pkt 20

20) **zwierzęta są doprowadzone lub transportowane do rzeźni rolniczej bezpośrednio z gospodarstwa**, w którym były utrzymywane oraz środek transportu i urządzenia do transportu są czyszczone, myte i odkażane.

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **pomieszczenia do uboju zwierząt chorych i podejrzanych o chorobę**

**Rozp. (WE) nr 853/2004**

**Załącznik III sekcja I rozdz. II ust. 7 oraz rozdz. IV ust. 20**

7. 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.

20. 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.

**Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 2 pkt 22**

22) 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 uboju zwierząt zdrowych**, 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 powiatowego lekarza weterynarii** oraz urządzenia wykorzystywane do uboju zwierząt, w przypadku gdy wcześniej był przeprowadzany 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**

## Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **miejsce/obszar do przechowywania obornika i treści przewodu pokarmowego**

**Rozp. (WE) nr 853/2004**  
**Załącznik III sekcja I rozdział II ust. 8**

8. Jeżeli w rzeźni przechowywane jest obornik lub treść przewodu pokarmowego, do tego celu musi zostać wyznaczony specjalny obszar lub miejsce.

**Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”**  
**§ 2 pkt 24**

- 24) do przechowywania:
- a) **obornika** jest wyznaczony **specjalny obszar lub miejsce poza rzeźnią rolniczą**, odpowiednio zabezpieczone przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt,
  - b) **treści przewodu pokarmowego** używa się **zamkniętego, szczelnego pojemnika**, zabezpieczonego przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt;

Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **miejsce/pomieszczenie dla  
urzędowego lekarza weterynarii**

**Rozp. (WE) nr 853/2004**

**Załącznik III sekcja I rozdz. II ust. 9 albo sekcja  
II rozdz. II ust. 7**

Sekcja I i II

ust. 9 i 7.

W zakładzie musi znajdować się  
odpowiednio wyposażone,  
zamykane na klucz miejsce lub  
pomieszczenie, w razie  
konieczności, do wyłącznego  
użytku służb weterynaryjnych.

**Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 2 pkt 26**

26) w rzeźni rolniczej znajduje się  
odpowiednio wyposażone, zamykane na  
klucz **miejsce do wyłącznego użytku  
przez urzędowego lekarza weterynarii.**

# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - **pomieszczenia do przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego**

Rozp. (WE) nr 853/2004

Załącznik III sekcja I rozdz. III ust. 2 albo  
sekcja II rozdz. III ust. 1 lit. b

## Sekcja I i II

ust. 2 i lit. b)

posiadały oddzielne pomieszczenia do składowania mięsa pakowanego i niepakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie oraz tak, aby opakowania oraz sposób składowania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa;

Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 3 pkt 2

2) 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 każdy służy do oddzielnego przechowywania mięsa pakowanego, albo niepakowanego, albo
  - **w tym samym urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa**, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań;

**Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 -  
pomieszczenia do rozbioru mięsa**

**Rozp. (WE) nr 853/2004**

**Zał. III sekcja I rozdz. III ust. 3 albo  
sekcja II rozdz. III ust. 1 lit. c**

Sekcja I i II

ust. 3 i lit. c)

posiadały pomieszczenia do rozbioru  
mięsa z wyposażeniem umożliwiającym  
zapewnienie zgodności z wymogami  
ustanowionymi w rozdziale V;

**Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 3 pkt 4**

4) **rozbiór odbywa się po zakończeniu uboju  
oraz po odpowiednim oczyszczeniu  
i odkażeniu pomieszczenia, w którym  
odbywał się ubój**, oraz że przy rozbiorze są  
spełnione wymogi określone w rozporządzeniu  
nr 853/2004 w załączniku III w sekcji  
I w rozdziale V albo w sekcji II w rozdziale V;

**Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 -  
urządzenia do mycia i odkażania rąk  
(w pomieszczeniach do rozbioru mięsa)**

**Rozp. (WE) nr 853/2004**

**Zał. III sekcja I rozdz. III ust. 4 albo  
sekcja II rozdz. III ust. 1 lit. d**

Sekcja I i II

ust. 4 i lit. d)

posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń;

**Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”  
§ 3 pkt 6**

6) **w rzeźni rolniczej są zainstalowane** dla pracowników mających kontakt z niepakowanym mięsem, możliwie najbliższej stanowisk pracy, **urządzenia do mycia i odkażania rąk**, 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;

**Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 -  
urządzenia do odkażania narzędzi  
(w pomieszczeniach do rozbioru mięsa)**

**Rozp. (WE) nr 853/2004**

**Zał. III sekcja I rozdz. III ust. 5 albo  
sekcja II rozdz. III ust. 1 lit. e**

**Sekcja I i II**

ust. 5 i 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.

**Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”**

**§ 3 pkt 8**

8) 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.





Dziękuję za uwagę

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo>