

**Wymagania weterynaryjne związane z  
ubojem  
zwierząt w rzeźniach o małej zdolności  
produkcyjnej, położonych na terenie  
gospodarstw**

*Wojewódzki Inspektorat Weterynarii*

*w Krakowie*

*październik 2023 r.*

**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)**

określenie dla rzeźni  
rolniczych  
niektórych wymagań  
weterynaryjnych,  
alternatywnych do  
wymogów unijnych,  
w zakresie ich  
konstrukcji,  
rozplanowania i  
wyposażenia

określenie  
sposobu  
znakowania mięsa  
pozyskanego w  
rzeźniach  
rolniczych

określenie  
maksymalnej liczby  
zwierząt  
poddawanych  
ubojowi w ciągu  
roku w rzeźniach  
rolniczych

# Cel wprowadzenia przepisów :

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



umożliwienie powstawania nowych rzeźni na terenach, na których obecnie one nie funkcjonują, jak np. na niektórych obszarach górskich



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”

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

## Łączna liczba zwierząt poddawanych ubojowi w rzeźni rolniczej, wynosi rocznie nie więcej niż, w przypadku:

drobiu albo zajęczaków - Limit roczny 18250 szt.(50)

ptaków bezgrzebieniowych – limit roczny 365 sztuk (1)

świń o wadze: powyżej 15 kg - 2190 szt.(6)  
poniżej 15kg - 3650 szt. (10)

- owiec albo kóz o wadze:
- powyżej 15 kilogramów - 2190 sztuk(6)
  - poniżej 15 kilogramów - 3650 sztuk(10)

- bydła albo koni
- w wieku powyżej 3 miesięcy – 365 sztuk(1)
  - w wieku poniżej 3 miesięcy – 730 sztuk (2)

kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych – 1095 sztuk(3)

**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”**

**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**

## Wymagania weterynaryjne odnoszące się do „rzeźni rolniczych”

852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych

853/2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

178/2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

2073/2005 rozporządzenie Komisji w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dla środków spożywczych

999/2001 z dnia 22 maja 2001r. ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii

1069/2009 określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi

1760/2000 dotyczące m.in. etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny

## 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 wprzód*");
- 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 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

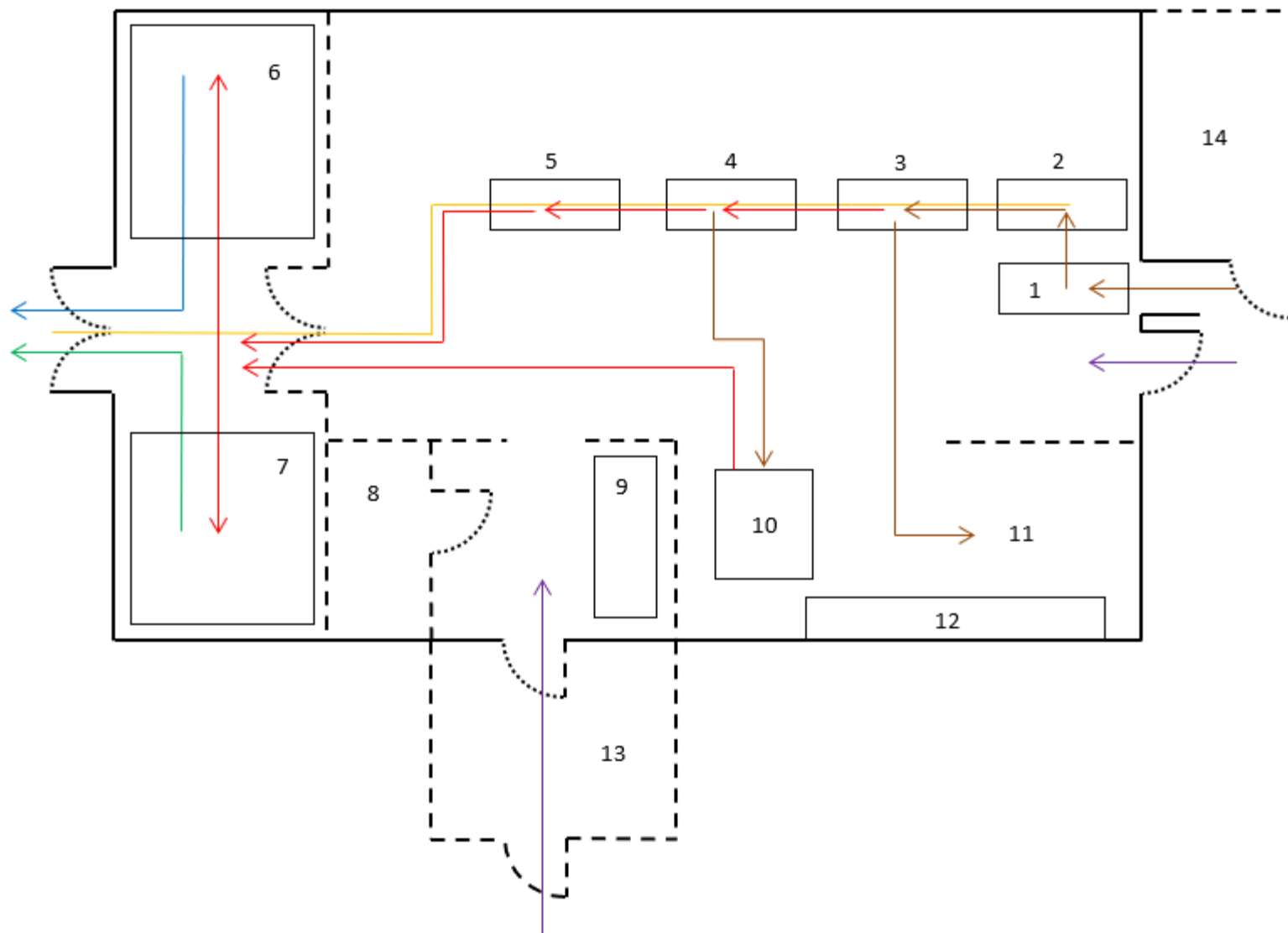
## Procedura rejestracji i zatwierdzania „rzeźni rolniczych” w powiatowym inspektoracie weterynarii

- **Obowiązek sporządzenia projektu technologicznego rzeźni i zatwierdzenia go** przez powiatowego lekarza weterynarii;

*(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.z2022 r.poz.1871)*

- **Obowiązek uzyskania zatwierdzenia rzeźni** przez powiatowego lekarza weterynarii na wniosek podmiotu z **informacją o zakresie, wielkości produkcji, rodzaju produktów**, które mają być produkowane w zakładzie oraz

*(ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego Dz.U.z2023r., poz.872 t.j.)*



Legenda:

- 1 – klatka oszłamiania
- 2 – klucie/wykrwawianie
- 3 – skórowanie (bydło) / oparzanie (świnie) / odszczecinianie (świnie) / opalanie (świnie)
- 4 – wytrzewianie
- 5 – przepławianie tuszy / ocena mięsa / badanie poubojowe / toaleta poubojowa tusz
- 6 – urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia
- 7 – urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za zdatne do spożycia i zatrzymanego
- 8 – toaleta
- 9 – stanowiska do mycia narzędzi oraz miejsce lub zamykany pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania
- 10 – opróżnianie żołądka i jelit
- 11 – oczyszczanie/badanie głów
- 12 – pojemniki na UPPZ
- 13 – osobne miejsce do zmiany odzieży
- 14 – pomieszczenie (izolatka) zamykane na klucz dla zwierząt, o których mowa w §2 pkt 10 lit. a)

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| a. Ruch personelu          | ← |
| b. Linia części brudnej    | ← |
| c. Linia części czystej    | ← |
| d. Mięso niezdatne         | ← |
| e. Mięso zdatne            | ← |
| f. Kolejka do podwieszenia | ← |

Linia przerywaną zaznaczono możliwe wyodrębnienie dodatkowych pomieszczeń.

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

### **Rózo. (WE) nr852/2004**

#### **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. MRiR Wo „rzeźniach rolniczych”**

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,

*Może ona być zlokalizowana np. przy szatni, jeśli szatnia stanowi odrębne pomieszczenie rzeźni.*

lub

toaleta zlokalizowana jest w pobliżu pomieszczenia uboju i rozbioru,

## Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr852/2004 -**szatnie**

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

### **Rozp. MRiRWo „rzeźniach rolniczych”**

W pobliżu pomieszczenia uboju lub rozbioru znajduje się osobne miejsce do zmiany odzieży własnej na odzież roboczą i ochronną zmiany obuwia 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

Załącznik II, rozdz. I ust. 10

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

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

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



# Dostosowania do rozporządzenia (WE) nr853/2004 -miejsca postoju lub zagrody dla zwierząt

## **Rozp. (WE) nr853/2004**

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

Rzeźnie muszą być wyposażone w higieniczne miejsca postoju lub, jeśli pozwala na to klimat, w zagrody dla zwierząt, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji- urządzenia do pojenia, żywienia zwierząt 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

## **Rozp. MRiR Wo „rzeźniach rolniczych”**

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

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

### **Rozp. (WE) nr853/2004**

#### **Zał. IIIsekcja Irozdz. 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.

### **Rzeźnia rolnicza**

#### **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 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

**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;

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

### **rozp. (WE) nr 853/2004**

2. Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, muszą rzeźnie:

- 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”**

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, pod warunkiem że czynności te są wykonywane w innym czasie niż pozostałe czynności przeprowadzane w tym pomieszczeniu, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa

Po zakończeniu tych czynności 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, sparzenie, 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 sparzenie oraz
- (iii) wysyłka mięsa;

Rozp. MRiRW o „rzeźniach rolniczych”

**Jedno pomieszczenie do następujących czynności:**

- ogłuszania i wykrwawiania,
- sparzania, odszczeciniania, oparzenia i opalania – w przypadku świń,
- oskubywania lub oskórowania oraz sparzania,
- wytrzewiania i dalszej obróbki,
- 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, Po zakończeniu tych czynności przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażenie miejsc, w których były wykonywane 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**

Rzeźnie 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. o „rzeźniach rolniczych”

**funkcjonuje system /nie ma obowiązku stosowania urządzenia przepływowego/** urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji, /mogą zostać odkażone wcześniej/ 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**

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

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

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 wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki;

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

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

Rzeźnie 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.

w rzeźni rolniczej:

- znajduje się **co najmniej jedno urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi,**
- 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 opuści urządzenia do chłodniczego 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**

#### **Sekcja I**

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.

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

Nie jest wymagane jeżeli 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.

*Środki i urządzenia do transportu mogą być czyszczone, myte i odkażane w gospodarstwie pochodzenia zwierząt. Transport zwierząt musi się odbywać bezpośrednio z gospodarstwa do rzeźni – nie ma możliwości łączenia załadunku zwierząt z różnych gospodarstw lub przywóz zwierząt z np. punktu skupu.*



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

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

Jeżeli w rzeźni przechowuje się obornik lub treść przewodu pokarmowego, do tego celu musi zostać wyznaczony specjalny obszar lub miejsce.

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

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**

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”**

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**

**Rzeźnie posiadają 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”**

mięso pakowane i niepakowane pozyskane w wyniku rozbioru jest przechowywane:

- **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
- 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**

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

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

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**

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

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

w rzeźni rolniczej są zainstalowane dla pracowników mających kontakt z niepakowanym 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 odkażania narzędzi (w pomieszczeniach do rozbioru mięsa)**

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

Aby urządzenia do odkażania narzędzi 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”**

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*