

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

W dniu 18 lutego 2020 r. weszło w życie nowe rozporządzenie 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* (Dz. U. z 2020 r. poz.56). Rozporządzenie wprowadza ułatwienia w zakresie wymagań weterynaryjnych odnoszących się do rzeźni o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw. Rozporządzenie jest skierowane do rolników utrzymujących zwierzęta w swoich gospodarstwach i zainteresowanych rozwojem działalności, poprzez dokonywanie uboju zwierząt lub ewentualnie rozbioru ich mięsa w celu wprowadzenia pozyskanego mięsa na rynek, na małą skalę.

Czy taka rzeźnia może mieścić się nawet w jednym pomieszczeniu?

Rzeźnia rolnicza będzie mogła się składać nawet z jednego pomieszczenia pod warunkiem zachowania bardzo dobrej organizacji pracy.

Czy rzeźnia rolnicza będzie mogła być wykorzystywana przez więcej niż jednego hodowcę?

W rzeźniach rolniczych będą mogły 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.

Jakie są wymagania, które należy spełnić, żeby móc dokonywać uboju w ten sposób?

Podmioty zamierzające prowadzić taką działalność przed uzyskaniem pozwolenia na budowę lub adaptację istniejących pomieszczeń będą obowiązane sporządzić projekt technologiczny zakładu i przesłać go właściwemu PLW w celu zatwierdzenia. Po ukończeniu procesu inwestycyjnego powinien zostać złożony wniosek do właściwego terytorialnie PLW o zatwierdzenie zakładu, co najmniej na 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Po kontroli zakładu przez PLW i uzyskaniu zatwierdzenia lub warunkowego zatwierdzenia rzeźni rolnicy będą mogli rozpocząć działalność.

Jakie zwierzęta będzie można ubijać w takich rzeźniach?

W „rzeźniach rolniczych” będzie można poddawać ubojowi zwierzęta gospodarskie kopytne (świnie, owce, kozy, bydło, konie), drób, zajęczaki, ptaki bezgrzebieniowe (np. strusie) lub kopytne zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych, których posiadaczem jest podmiot prowadzący tą rzeźnię lub inny podmiot utrzymujący zwierzęta w gospodarstwie położonym na terenie tego samego powiatu, w którym położona jest rzeźnia, lub na terenie powiatów sąsiadujących. Rozporządzenie przewiduje limity dzienne i roczne w odniesieniu do liczby zwierząt ubijanych w „rzeźniach rolniczych” z podziałem na poszczególne gatunki lub grupy zwierząt.

Czy mięso pozyskane w ten sposób będzie musiało być specjalnie znakowane?

Rozporządzenie dotyczące „rzeźni rolniczych” nie przewiduje odrębnego znakowania mięsa pochodzącego z rzeźni rolniczych.

Z jakich odstępstw od wymagań weterynaryjnych będą mogły skorzystać podmioty prowadzące taką działalność?

W rozporządzeniu określono dla „rzeźni rolniczych” specjalne, mniej rygorystyczne wymagania weterynaryjne, w porównaniu do niektórych przepisów określonych w rozporządzeniach WE nr 852/2004 i 853/2004. Podmioty prowadzące tego typu zakłady będą zobowiązane jednak do spełnienia wymagań dla rzeźni, określonych w pozostałych przepisach rozporządzenia 852/2004 oraz rozporządzenia 853/2004, przepisach prawa krajowego oraz innych przepisach UE.

Odstępstwa będą mogły dotyczyć na przykład:

- lokalizacji miejsca do zmiany odzieży własnej na odzież roboczą i ochronną – może ono być zlokalizowane w pobliżu pomieszczeń produkcyjnych,
- miejsc przechowywania środków czyszczących i odkażających – będą mogły one być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością, pod warunkiem, że przechowywane będą w wyodrębnionych, zamykanych miejscach lub zamykanych pojemnikach,
- posiadania magazynu żywca – w przypadku, gdy w tej rzeźni będą poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest rzeźnia,
- posiadania oddzielnych pomieszczeń zamykanych na klucz lub zagród dla chorych zwierząt – w przypadku, gdy w tej rzeźni będą poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest rzeźnia,
- możliwości lokalizacji toalety w pobliżu pomieszczenia uboju i rozbioru,
- możliwości wykonywania poszczególnych czynności związanych z ubojem i obróbką poubojową zwierząt w jednym pomieszczeniu, pod warunkiem, że czynności te będą wykonywane w odrębnym miejscu albo w innym czasie, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa oraz po zakończeniu przeprowadzane będzie odpowiednie czyszczenie i odkażanie miejsc wykonywania tych czynności lub całego pomieszczenia,
- możliwości korzystania z systemu urządzeń do odkażania narzędzi, który umożliwia dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji, system ten może obejmować urządzenia z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82°C lub korzystanie z metod alternatywnych,
- chłodniczego przechowywania mięsa – nie muszą być zapewnione osobne pomieszczenia chłodnicze, rzeźnia może korzystać z urządzeń chłodniczych pod warunkiem, że w osobnych urządzeniach przechowywane jest mięso

zdatne i niezdatne do spożycia przez ludzi. Mięso zdatne do spożycia przez ludzi i zatrzymane (np. oczekujące na wynik badania na włośnię) będzie można przechowywać w jednym urządzeniu chłodniczym pod warunkiem: opracowania i wdrożenia procedur odpowiedniego ich znakowania, zapewnienia niestykania się mięsa zdatnego i zatrzymanego, zapewnienia niewprowadzania do obrotu do czasu otrzymania ostatecznej decyzji Urzędowego Lekarza Weterynarii (po uzyskaniu wyników badania np. na włośnię), spełnienia warunków w odniesieniu do chorób zakaźnych zwierząt,

- miejsc z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu, np. w przypadku, gdy zwierzęta są doprowadzane lub transportowane do rzeźni bezpośrednio z gospodarstwa, w którym były utrzymywane.

Czy takie rzeźnie będą podlegać kontrolom?

„Rzeźnie rolnicze” podobnie jak inne zakłady produkujące żywność pochodzenia zwierzęcego będą podlegały nadzorowi i urzędowym kontrolom Inspekcji Weterynaryjnej, przy czym bezpośredni nadzór będzie sprawowany przez powiatowych lekarzy weterynarii. Podobnie jak w innych rzeźniach ubijane zwierzęta będą poddawane badaniom przed- i poubojowym przeprowadzanym przez urzędowych lekarzy weterynarii (wyznaczonych lekarzy weterynarii lub pełnoetatowych pracowników PIW). Ponadto, będą one 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.

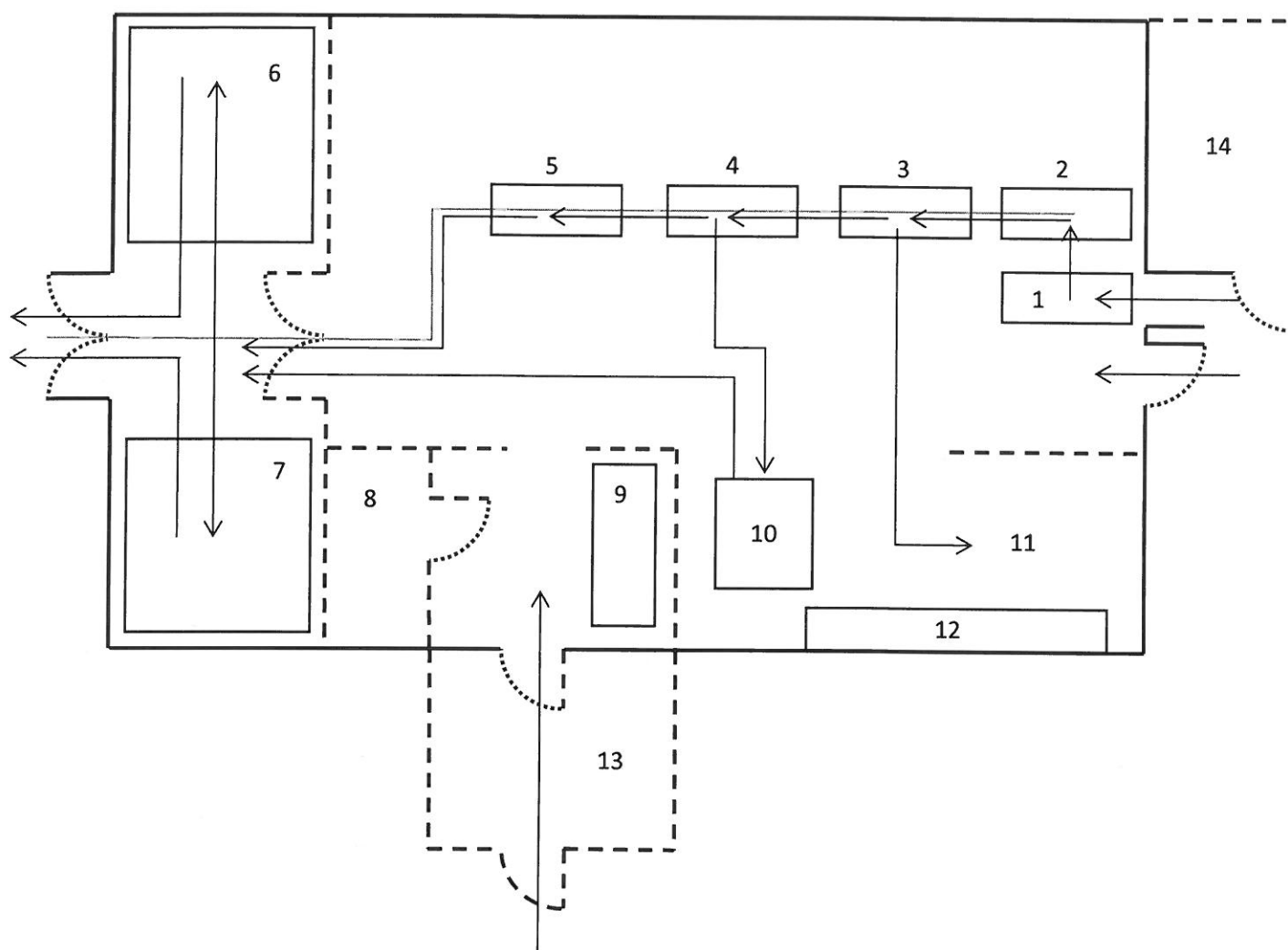
Czy będzie można kupić mięso z takiej rzeźni?

Jeśli chodzi o prowadzenie sprzedaży mięsa konsumentowi końcowemu, należy zauważyć, że zakłady zatwierdzone co do zasady prowadzą dostawy do innych podmiotów (zakładów przetwórczych, hurtowni, sklepów detalicznych), jednakże:

- przy rzeźni może funkcjonować sklep detaliczny – taka działalność polegająca na prowadzeniu sprzedaży detalicznej mięsa pozyskanego w zatwierdzonym zakładzie podlega nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej i powinna być zgłoszona do właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, albo
- podmiot prowadzący rzeźnię rolniczą może posiadać zarejestrowaną działalność RHD, w ramach której może prowadzić sprzedaż określonej ilości mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych, drobiu i zajęczaków oraz zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych. Taka działalność podlega nadzorowi IW i powinna być zgłoszona do właściwego PLW, zgodnie z przepisami ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego,
- podmiot prowadzący rzeźnię rolniczą może posiadać zarejestrowaną działalność SB, w ramach której może prowadzić sprzedaż niewielkiej ilości mięsa drobiu i zajęczaków. Taka działalność podlega nadzorowi IW i powinna być zgłoszona do właściwego PLW, zgodnie z przepisami ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego.

Załącznik: Przykładowy schemat małej rzeźni rolniczej

Przykładowy schemat małej rzeźni rolniczej



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 

Linią przerywaną zaznaczono możliwe wyodrębnienie dodatkowych pomieszczeń.

