



**INSPEKCJA WETERYNARYJNA
GŁÓWNY INSPEKTORAT WETERYNARII**

**WYTYCZNE
GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII**

**dla powiatowych lekarzy weterynarii w sprawie zasad postępowania
przy weryfikacji oceny czystości bydła podczas badania
przedubojowego w rzeźni**

Biuro Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Warszawa, 24 września 2024 r.

Spis treści

I. WSTĘP	3
II. PRZEDMIOT WYTYCZNYCH	4
III. INFORMACJE OGÓLNE DOTYCZĄCE CZYSTOŚCI BYDŁA	4
IV. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPROWADZANIA KONTROLI URZĘDOWYCH W ZAKRESIE OCENY CZYSTOŚCI BYDŁA W RAMACH STAŁEGO NADZORU.....	7
V. PRZEKAZYWANIE INFORMACJI W PRZYPADKU STWIERDZENIA BRUDNYCH ZWIERZĄT.....	9
VI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE.....	10
Załącznik nr 1 – Podstawy prawne.....	11
Załącznik nr 2 – Wskazówki dotyczące oceny czystości zwierząt.....	12
Załącznik nr 3 – Wzór powiadomienia.....	17

Niniejsze wytyczne zostały opracowane w związku z koniecznością ujednolicenia zasad postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy prowadzeniu weryfikacji oceny czystości bydła podczas badania przedubojowego w rzeźni. Postanowienia wytycznych dotyczące obowiązków i zadań podmiotów innych niż organy Inspekcji Weterynaryjnej mają charakter wyłącznie informacyjny. Postanowienia te nie mogą być podstawą przy rozstrzygnięciu o prawach i obowiązkach podmiotów prywatnych. Stosowanie wytycznych nie może prowadzić do naruszenia przepisów powszechnie obowiązujących.

Niniejsze wytyczne zostały opracowane na podstawie aktów prawnych wymienionych w [załączniku nr 1](#), nie są one jednak prawnie wiążące w przeciwieństwie do wymogów prawnych zawartych w ww. przepisach.

Ilekcroć w niniejszych wytycznych jest mowa o powiatowym lekarzu weterynarii należy przez to rozumieć również wykonywanie zadań w imieniu Powiatowego Lekarza Weterynarii przez upoważnionego urzędowego lekarza weterynarii zatrudnionego w powiatowym inspektoracie weterynarii lub wyznaczonego na podstawie art. 16 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej.

I. WSTĘP

Uzasadnieniem dla wymogu dostarczenia do uboju czystych zwierząt są doniesienia naukowe wskazujące na to, że zabrudzone zwierzęta są źródłem zanieczyszczenia tusz (m. in. werotoksycznymi szczepami *E. coli*, *Campylobacter*, *Salmonella*), a następnie żywności, co w konsekwencji może prowadzić do narażenia na zatrucia konsumentów końcowych. Wymóg zapewnienia przez hodowców a następnie weryfikacja w rzeźni czystości zwierząt ma na celu faktyczne uniknięcie zanieczyszczenia mięsa w czasie uboju, tak aby zapewnić jakość mikrobiologiczną wymaganą przez prawo unijne. Skóra w ogóle, a w szczególności skóra pokryta obornikiem, jest źródłem skażenia tusz w procesie uboju. Im bardziej zabrudzona i wilgotna skóra zwierzęcia, tym większe ryzyko zanieczyszczenia tuszy, a w konsekwencji większe ryzyko dla zdrowia ludzkiego. Przeznaczenie do uboju zwierząt czystych, umożliwi uniknięcie wszelkiego niedopuszczalnego ryzyka zanieczyszczenia świeżego mięsa podczas uboju, przyczynia się do produkcji mięsa spełniającego kryteria bezpieczeństwa, a tym samym korzystnie wpływa na zaufanie konsumentów do produkcji mięsa oraz nadzoru pełnionego przez Inspekcję Weterynaryjną. Dlatego tak ważne jest, aby stan czystości zwierząt przekazywanych do uboju pozwalał na prowadzenie dalszej obróbki zapewniając higieniczne pozyskanie mięsa.

Wymóg zapewnienia czystości zwierząt stanowi obowiązek podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze. Obowiązki podmiotów w tym zakresie określają następujące przepisy:

- załącznik I część A sekcja II pkt 4 lit. c rozporządzenia 852/2004 - przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujące zwierzęta albo produkujące produkty pochodzenia zwierzęcego muszą podjąć odpowiednie środki w zakresie, w jakim jest to możliwe w celu zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz w miarę potrzeby, zwierząt produkcyjnych;
- załącznik II sekcja II oraz załącznik III sekcja I rozdział IV pkt 4 rozporządzenia nr 853/2004
- podmioty prowadzące rzeźnie zobowiązane są zapewnić czystość zwierząt;
- art. 11 ust. 4 rozporządzenia 2019/627 w ramach badania przedubojowego sprawdza się, czy podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze wypełniają obowiązek polegający na zapewnieniu, aby zwierzęta miały czyste skórę lub runo, tak aby uniknąć wszelkiego niedopuszczalnego ryzyka zanieczyszczenia świeżego mięsa podczas uboju.

II. PRZEDMIOT WYTYCZNYCH

Niniejsze wytyczne dostarczają informacji w odniesieniu do:

1. sposobu postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy weryfikacji oceny czystości bydła trafiającego do rzeźni;
2. sposobu informowania o przypadkach dostarczenia do uboju zwierząt nie spełniających kryterium czystości (kategoria 3 według skali czystości).

III. POSTĘPOWANIE PRZY PROWADZENIU WERYFIKACJI OCENY CZYSTOŚCI BYDŁA

1. Do zabrudzenia zwierząt poddawanych ubojowi w rzeźni może dochodzić na etapie produkcji w gospodarstwie, na etapie transportu, obrotu zwierzętami, przy rozładunku w rzeźni czy w magazynie żywca. Zapewnienie odpowiedniej czystości zwierząt trafiających do uboju stanowi odpowiedzialność:

- 1) podmiotów utrzymujących bydło w celu umieszczenia na rynku tych zwierząt lub produktów pochodzących z tych zwierząt lub od tych zwierząt
- 2) podmiotów zajmujących się transportem zwierząt;
- 3) podmiotów zajmujących się obrotem zwierzętami, pośrednictwem w tym obrocie lub skupem zwierząt,
- 4) miejsc gromadzenia zwierząt w przypadku przesyłek bydła w handlu
- 5) podmiotów prowadzących miejsca lub stacje kwarantanny, miejsca odpoczynku lub przeładunku zwierząt
- 6) rzeźni;

2. Czystość bydła w gospodarstwie

Producent rolny powinien dbać o czystość zwierząt hodowlanych co wynika bezpośrednio z przepisów wskazanych we wstępie do niniejszych wytycznych. Na czystość zwierząt, które mają być poddane ubojowi, należy zwrócić uwagę już na etapie hodowli w gospodarstwie. Podczas kontroli w gospodarstwie utrzymującym bydło powiatowy lekarz weterynarii powinien zweryfikować kwestie odnoszące się do dobrostanu hodowanych zwierząt, w tym czy zostały zachowane odpowiednie normy powierzchni dla zwierząt, higiena pomieszczeń oraz sprzętu przeznaczonego do karmienia i pojenia, czy częstotliwość usuwania obornika. Na stopień zabrudzenia zwierząt może mieć wpływ ich rozmieszczenie, zagęszczenie jak i czystość podłoża oraz pomieszczeń inwentarskich, w których przebywają zwierzęta. W przypadku krów mlecznych, szczególną uwagę należy zwrócić na czystość oraz stan gruczołu mlekowego. U bydła mlecznego oraz mięsnego na utrzymywanie zwierząt w złych warunkach może wskazywać stan powłok skórnych, które mogą być pokryte odchodami, ściółką lub mieszaniną odchodów i mokrej ściółki. Ponadto, brudne powłoki skórne mogą maskować otarcia, skaleczenia, stany zapalne czy ropne występujące u zwierzęcia. Długotrwałe ubrudzenie zwierząt będzie się nawarstwiać i tworzyć zaschniętą skorupę. Zwierzęta, które brodzą w głębokiej warstwie obornika będą miały brudne racice, nogi a także brzuch i boki tułowia.

Ponadto, warto sprawdzić czy podczas transportu przewoźnik zapewnił zwierzętom odpowiednie warunki transportu. Jeżeli powłoki skórne zwierząt są mokre i brudne, należy sprawdzić czy wewnątrz środka transportu, w którym było zwierzę transportowane jest czyste i suche, nie zalega obornik lub nie utworzyła się warstwa błota, która również może powodować poślizgnięcia i uszkodzenia kończyn. Ściółka w środku transportu nie może być całkowicie mokra i wymieszana z odchodami zwierząt. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości na środku transportu, należy udokumentować je w protokole kontroli dołączonym do instrukcji GLW Nr GIWpr-02010-13/2019 z dnia 2 grudnia 2019 r. w *sprawie postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy: - zatwierdzaniu przewoźników oraz środków transportu drogowego wykorzystywanych do przewozu zwierząt, - kontroli przewoźników, - przeprowadzaniu kontroli wykonywania transportu drogowego zwierząt pod względem ich dobrostanu oraz w sprawie raportowania z przeprowadzonych w tym zakresie kontroli.*

Mając na uwadze powyższe do czystości zwierząt należy się odnieść w protokole kontroli (SPIWET) – GOSPODARSTWO DOBROSTAN ZWIERZĄT.

Ocenę czystości zwierząt i pomieszczeń należy dodatkowo udokumentować w protokole kontroli (SPIWET) – GOSPODARSTWO PRODUKCJI MLEKA.

3. Czystość bydła w rzeźni

3.1 Rzeźnie bydła powinny opracować i skutecznie wdrożyć procedury gwarantujące odpowiednią czystość zwierząt poddawanych ubojowi. Odpowiednim narzędziem

stanowiącym pomoc dla podmiotów prowadzących rzeźnię w określeniu sposobu zapewnienia odpowiedniej czystości zwierząt przeznaczonych do uboju mogą być przewodniki dobrych praktyk. Przykładowy przewodnik „SHARING GOOD PRACTICES IN SLAUGHTER HYGIENE” opracowany przez European Livestock and Meat Traders Union jest dostępny (w jęz. angielskim) od linkiem:

<http://www.uecbv.eu/UECBV/documents/NEWslaughterhygieneguidanceguidegoodpracticesallone20462.pdf>

3.2 Powiatowy lekarz weterynarii weryfikuje:

- a) Ustanowienie systemów i procedur – tj. sprawdzenie w ramach kontroli okresowej, doraźnej lub sprawdzającej, czy dokumentacja dotycząca rozwiązań przyjętych przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze (procedury, instrukcje stanowiskowe itp.) zapewnia osiągnięcie celu, jakim jest zgodność działań prowadzonych przez podmiot prowadzący rzeźnię z obowiązującymi wymogami prawnymi.

Procedura powinna zawierać opis działań zapewniających, że zwierzęta poddawane ubojowi są czyste. Procedura musi wskazywać sposób oceny czystości, na jakim etapie jest ona przeprowadzana, kto przeprowadza i w jaki sposób, jakie działania mają być podjęte w przypadku niezadawalających wyników oceny czystości.

W procedurze powinny być określone:

- cel procedury – czy zakład precyzyjnie określił co to za procedura i jaki cel ma spełnić;
- zakres stosowania – czy zakład określił w jakich działach i obszarach będzie stosowana, komu ma służyć i kto ma jej przestrzegać;
- odpowiedzialność – czy zakład określił kto i za co odpowiada (np. powinno być wskazane kto odpowiada za realizację określonych działań prowadzonych w zakładzie [np. ocenę czystości bydła], kto odpowiada za monitoring tych działań (jeśli monitoring jest prowadzony), a kto za weryfikację w ramach nadzoru właścicielskiego);
- terminologia (w razie potrzeby) – wyjaśnienie wszelkich pojęć, które mogą być niezrozumiałe np. dla nowozatrudnionego pracownika, który ma stosować się do procedury;
- sposób postępowania:
 - opis jak krok po kroku ma dany proces przebiegać,
 - jak prowadzony (w tym dokumentowany) jest monitoring,
 - jak ma być prowadzona (w tym dokumentowana) weryfikacja w ramach nadzoru właścicielskiego,

- *jakie są podejmowane działania korygujące w przypadku stwierdzenia niezgodności, wady lub innej niepożądanego sytuacji, mających na celu niedopuszczenie do ponownego jej wystąpienia oraz jak podjęcie tych działań jest dokumentowane,*
- *kiedy ma miejsce ponowna ocena rozwiązań przyjętych przez zakład (tzn. kto i kiedy, w jakiej sytuacji, weryfikuje czy zachodzi potrzeba wprowadzenia zmian w procedurach);*

- załączniki – wszelkie załączniki, z pomocą których procedura będzie realizowana, np. formularze, rejestry, tabele wyników itp. - muszą być spójne z procedurą do której się odnoszą, tj. zapewniać możliwość odnotowania wpisów przewidzianych w procedurze.

Jeśli na etapie weryfikacji procedury czystości kontrolujący stwierdzi uchybienia w tym zakresie (*zakład nie posiada procedury lub procedura jest źle opracowana*), stanowi to naruszenie wymogów określonych w sekcji II zał. II rozporządzenia 853/2004.

b) Kontrola spełniania wymogów, w tym wdrożenie systemów i procedur (*jeśli dotyczy*).

W przypadku rzeźni w ramach stałego nadzoru prowadzona jest weryfikacja wdrożenia systemów i procedur jest oraz kontrola spełniania wymogów. W tym przypadku kontrola okresowa lub doraźna powinna być przeprowadzona, gdy stwierdzono nieprawidłowości, które mogą wskazywać na niestosowanie się zakładu do procedury np. reklamacje, powiadomienia na temat zbrudzenia mięsa, wykrycie bakterii E. coli w mięsie.

3.3 Wyniki kontroli są dokumentowane:

- a) W przypadku kontroli okresowych - w „Protokole kontroli dla zakładów zatwierdzonych i rejestrowanych”;
- b) W przypadku kontroli doraźnej - w protokole wskazanym w lit. a lub „Protokole kontroli – 00”;
- c) W przypadku kontroli stałej – w dzienniku badania przedubojowego zgodnie z instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie sposobu dokumentowania wyników badania przedubojowego zwierząt i poubojowego mięsa oraz w sprawie analizy i weryfikacji danych zawartych w dokumentacji.

IV. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPROWADZANIA KONTROLI URZĘDOWYCH W ZAKRESIE OCENY CZYSTOŚCI BYDŁA W RAMACH STAŁEGO NADZORU

1. W ramach badania przedubojowego urzędowy lekarz weterynarii prowadzi ocenę czystości bydła trafiającego do uboju. Ocenę prowadzi się w skali trójstopniowej zgodnie z poniższymi założeniami. Podział na kategorie według stopnia zabrudzeń został opisany, wraz z przykładami, w [załączniku nr 2](#) do wytycznych. W przypadku uznania, że zwierzę kwalifikuje się do:

1) **kategorii 1 według skali czystości** (zwierzęta czyste), proces uboju przeprowadza się normalnie, bez podejmowania szczególnych środków zaradczych w celu uniknięcia zanieczyszczenia mięsa.

2) **kategorii 2 według skali czystości** (zwierzęta umiarkowanie zabrudzone):

a) urzędowy lekarz weterynarii może, na podstawie art. 138 ust. 1 lit. b rozporządzenia 2017/625 oraz § 10 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2022 r. w sprawie określenia spraw rozstrzyganych w drodze decyzji administracyjnej przez powiatowego lekarza weterynarii albo urzędowego lekarza weterynarii (Dz. U. z 2022 r. poz. 1669) nakazać w drodze decyzji podjęcie działań naprawczych w celu zmniejszenia zagrożenia zanieczyszczenia mięsa.

Wybór działań naprawczych prowadzących do zmniejszenia zagrożenia zanieczyszczenia mięsa należy do podmiotu prowadzącego rzeźnię.

Przykładowe czynności pozwalające zmniejszyć zagrożenie skażenia mięsa przy uboju zwierząt zakwalifikowanych do kategorii 2 według skali czystości:

- zmniejszenie prędkości linii,

- zmniejszenie liczby tusz na linii w danym momencie, np. pozostawiając bezpieczne odstępy między tuszami, celem uniknięcia krzyżowego zanieczyszczenia, sortowanie zwierząt pod względem zabrudzenia – ubój zwierząt zakwalifikowanych do kat. 2 dokonywany jest po zakończeniu uboju zwierząt zakwalifikowanych do kat. 1

- zwrócenie szczególnej uwagi na czynności wykonywane na stanowiskach obróbki poubojowej, na których prawdopodobne jest przeniesienie zanieczyszczeń na mięso.

b) Urzędowy lekarz weterynarii na stanowisku oceny końcowej przed znakowaniem znakiem jakości zdrowotnej, weryfikuje brak obecności zanieczyszczeń na mięsie.

3) **kategorii 3 według skali czystości** (zwierzęta bardzo brudne):

a) urzędowy lekarz weterynarii może, na podstawie art. 138 ust. 1 lit. b rozporządzenia 2017/625 oraz § 10 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2022 r. w sprawie określenia spraw rozstrzyganych w drodze decyzji administracyjnej przez powiatowego lekarza weterynarii albo urzędowego lekarza weterynarii (Dz. U. z 2022 r. poz. 1669) nakazać w drodze decyzji podjęcie działań naprawczych w celu zmniejszenia zagrożenia zanieczyszczenia mięsa.

Wybór działań naprawczych prowadzących do zmniejszenia zagrożenia

zanieczyszczeń mięsa należy do podmiotu prowadzącego rzeźnię.

Przykładowe sposoby osiągnięcia zadawalającej czystości zwierząt zakwalifikowanych do kategorii 3:

- czyszczenie zwierząt niespełniających kryterium czystości np. poprzez przycinanie/strzyżenie/golenie (należy mieć jednak na uwadze, że może być stresujące dla zwierzęcia, ponadto może uszkodzić skórę oraz spowodować obrażenia operatora);
- zapewnienie odpoczynku w suchym miejscu w celu osuszenia sierści – odroczenie uboju zwierząt.

Przykładowe czynności pozwalające zmniejszyć zagrożenie skażenia tuszy przy uboju zwierząt zakwalifikowanych do kategorii 3 według skali czystości:

- zmniejszenie prędkości linii,
- zmniejszenie liczby tusz na linii w danym momencie, np. pozostawiając bezpieczne odstępy między tuszami, celem uniknięcia krzyżowego zanieczyszczenia,
- sortowanie zwierząt pod względem zabrudzenia – ubój zwierząt zakwalifikowanych do kat. 3 po zakończeniu uboju zwierząt zakwalifikowanych do kat. 1 i 2
- zwrócenie szczególnej uwagi na czynności wykonywane na stanowiskach obróbki poubojowej, na których prawdopodobne jest przeniesienie zanieczyszczeń na tuszę.

- b) Po przeprowadzonych działaniach korygujących urzędowy lekarz weterynarii dokonuje ponownej oceny czystości zwierząt. Dalsze postępowanie jest adekwatne do stwierdzonej kategorii według skali czystości. W przypadku, jeśli zwierzęta nadal kwalifikują się do 3 klasy ich ubój powinien mieć miejsce na końcu i powinny być podjęte czynności pozwalające zmniejszyć zagrożenie skażenia tuszy przy uboju, o których mowa przy kategorii 2.

V. PRZEKAZYWANIE INFORMACJI W PRZYPADKU STWIERDZENIA ZWIERZĄT OCENIONYCH JAKO KATEGORIA 3 WEDŁUG SKALI CZYSTOŚCI ZWIERZĄT

1. W przypadku stwierdzenia w ramach przeprowadzonego badania przedubojowego, zwierzęcia / zwierząt kwalifikujących się do kategorii 3 według skali czystości, urzędowy lekarz weterynarii informuje powiatowego lekarza weterynarii właściwego miejscowo dla rzeźni (nie przekazuje informacji, jeśli stwierdzi, że do zabrudzenia zwierzęcia doszło podczas rozładunku ze środka transportu na terenie rzeźni czy w magazynie żywca). Powiatowy lekarz weterynarii właściwy miejscowo dla rzeźni, przygotowuje:

- 1) W odniesieniu do zwierząt pochodzących z gospodarstw zlokalizowanych w Polsce - dokument stanowiący [załącznik nr 3](#) do wytycznych i przekazuje go powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwego miejscowo dla gospodarstwa lub w przypadku przemieszczenia bydła przez pośrednika z obiektem, powiatowemu właściwemu miejscowo dla działalności tego

pośrednika i powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwego miejscowo dla gospodarstwa. Wraz z powiadomieniem zaleca się wysłać dokumentację fotograficzną potwierdzającą stopień zabrudzenia bydła.

2) W odniesieniu do zwierząt utrzymywanych w innym państwie członkowskim UE - dokument na potrzeby komunikacji z gospodarstwem pochodzenia zwierząt, zgodnie z wzorem określonym w załączniku I do rozporządzenia 2019/627. Informacja o uznaniu bydła za brudne (kat. 3 według skali czystości) przekazywana jest przez powiatowego lekarza weterynarii właściwego miejscowo dla rzeźni, za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii do Głównego Lekarza Weterynarii, który zapewnia, by poinformowane zostały właściwe organy tego państwa. Wraz z powiadomieniem zaleca się wysłać dokumentację fotograficzną potwierdzającą stopień zabrudzenia bydła.

2. Powiatowy lekarz weterynarii właściwy miejscowo dla gospodarstwa pochodzenia zwierząt postępuje zgodnie z Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii nr BP.0200.1.2.2024 z dnia 25 marca 2024 r. w sprawie postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy przeprowadzaniu kontroli gospodarstw utrzymujących zwierzęta pod względem dobrostanu zwierząt oraz raportowania o przeprowadzonych kontrolach z elementami zwalczania chorób zakaźnych tj. – w przypadku, gdy PLW otrzyma co najmniej 5 powiadomień w ciągu 12 miesięcy, że bydło dostarczane z danego gospodarstwa do rzeźni jest brudne, wówczas do punktacji przekazanej przez ARiMR należy dodać 10 pkt podczas typowania gospodarstwa do kontroli dobrostanu bydła.

VI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Niniejsze wytyczne wchodzą w życie z dniem 7 października 2024 r.

Zatwierdził:

z up. Głównego Lekarza Weterynarii

Paweł Meyer

Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii

Załącznik nr 1 – Podstawy prawne

1. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L. 139 z 30.4.2004 r., str. 1 z późn. zm.), zwane w wytucznych rozporządzeniem 852/2004.
2. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 55 z późn. zm.), zwane w wytucznych rozporządzeniem 853/2004.
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (Dz. Urz. UE L Nr 95, str. 1), zwane w wytucznych rozporządzeniem 2017/625.
4. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/624 z dnia 8 lutego 2019 r. dotyczące szczególnych przepisów w dziedzinie przeprowadzania kontroli urzędowych dotyczących produkcji mięsa oraz obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do żywych mały zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 (Dz.U. L 131 z 17.5.2019, s. 1).
5. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2019/627 z dnia 15 marca 2019 r. ustanawiające jednolite praktyczne rozwiązania dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 oraz zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 (Dz. U. UE L 131 z 17.5.2019, s. 51).

Załącznik nr 2 – Wskazówki dotyczące oceny czystości zwierząt

Skala czystości zwierząt

Podział na kategorie odbywa się poprzez ocenę następujących aspektów:

- lokalizacja zabrudzeń
- stopień zawilgocenia
- stopień zabrudzenia

Podział na kategorie według stopnia zabrudzeń:

Kategoria 1 - zwierzęta czyste lub lekko zabrudzone:

- minimalne i miejscowe zabrudzenia, sierść sucha



Kategoria 2

- brudne /zwierzęta umiarkowanie zabrudzone
- sierść sucha, wilgotna lub mokra
- obszar zabrudzenia nie przekracza linii biegnącej od guza łokciowego do biodrowego
- wyraźne zabrudzenia ziemią/obornikiem/ściółką

Sposób postępowania:

- należy zwrócić szczególną uwagę na stanowiska obróbki poubojowej, na których jest zdejmowana skóra (skórowanie) gdzie może dojść do zanieczyszczenia tuszy
- podczas zdejmowania skóry (skórowania) czynności powinny być podejmowane w taki sposób, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia powierzchni tuszy bez skóry (poprzez m. in. unikanie kontaktu tuszy z podłogą, sprzętem, innymi tuszami, przecinanie skóry od wewnątrz

na zewnątrz, ściąganie skóry z góry do dołu, skóra z przedramion powinna być ściągana na samym końcu, sterylizacja narzędzi do przecinania skóry.)



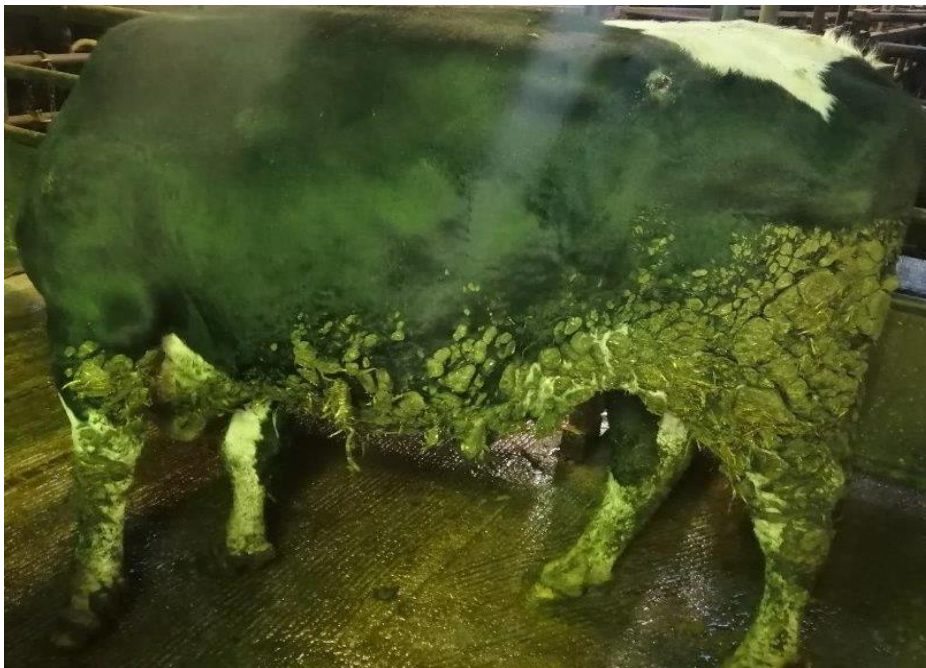


Kategoria 3

- bardzo brudne
- sierść sucha, wilgotna lub mokra
- silne zabrudzenia ziemią/obornikiem/ściółką
- jednolite zabrudzenia sięgają stawu barkowego i guza biodrowego (nie dotyczy pojedynczych plam)

Sposób postępowania:

- powiadomienie zgodnie z opisem wskazanym w załączniku 3 wytycznych GLW oraz
- po przeprowadzeniu działań korygujących (czyszczenie zwierząt, zapewnienie odpoczynku w celu osuszenia sierści) dokonanie ponownej oceny, upewniając się, że zwierzęta są zdadne do uboju pod względem higieny
- w przypadku, jeśli zwierzęta nadal kwalifikują się do 3 klasy ich ubój powinien mieć miejsce na końcu i powinny być podjęte czynności pozwalające zmniejszyć zagrożenie skażenia tuszy przy uboju, o których mowa przy kategorii 2.





Załącznik nr 3 – Wzór powiadomienia

....., dnia

Powiatowy Lekarz Weterynarii w
.....

POWIADOMIENIE

Na podstawie art. 39 ust. 2 lit. b rozporządzenia (WE) nr 2019/627¹ Powiatowy Lekarz Weterynarii w informuje, że podczas przeprowadzania badania przedubojowego bydła w dniu w rzeźni WNI urzędowy lekarz weterynarii stwierdził niedopuszczalne zabrudzenie zwierząt/ęcia o numerach kolczyków:

....., pochodzącego/ych z siedziby stada o numerze:, znajdującej się pod adresem:, należącej do Pana/Pani..... Niedopuszczalne zabrudzenie zwierzęcia (kat. 3 według skali czystości zgodnie z wytycznymi GLW) stanowi naruszenie zapisów załącznika I części A sekcji II pkt 4 lit. c rozporządzenia (WE) nr 852/2004² oraz art. 11 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 2019/627¹.

Otrzymuje:

- Powiatowy Lekarz Weterynarii w ...
- a/a

¹ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2019/627 z dnia 15 marca 2019 r. ustanawiające jednolite praktyczne rozwiązania dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 oraz zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 (Dz. U. UE L 131 z 17.5.2019, s. 51).

² Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L. 139 z 30.4.2004 r., str. 1 z późn. zm.).