

**SASO 1116**

**(GS 815)**

**KODEKS DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ DOTYCZĄCY PRZYGOTOWANIA,  
TRANSPORTU, OBSŁUGI I PRZECHOWYWANIA ŚWIEŻEGO MIĘSA**

**KODEKS DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ DOTYCZĄCY PRZYGOTOWANIA  
TRANSPORTU, OBSŁUGI I PRZECHOWYWANIA ŚWIEŻEGO MIĘSA**

**ICS: 67.120.10**

Data zatwierdzenia przez Radę Dyrektorów GSMO : 1418(H)-06-14 (1997-  
10-15)

Data publikacji w Dzienniku Urzędowym :

Data wdrożenia niniejszych norm :

## **SŁOWO WSTĘPNE**

Celem niniejszej normy jest dostarczenie zestawu założeń, które zapewnią, że mięso pozyskiwane będzie zgodnie z zasadami Islamu, w sposób higieniczny, od zdrowych zwierząt oraz, że mięso zdatne do spożycia przez ludzi nie będzie następnie przetwarzane w taki sposób, który mógłby obniżyć jego jakość podczas rozbioru, transportu, przechowywania i obsługi.

## **KODEKS DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ DOTYCZĄCY PRZYGOTOWANIA TRANSPORTU, OBSŁUGI I PRZECHOWYWANIA ŚWIEŻEGO MIĘSA**

### **1- ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWANIA**

Niniejsza norma ma zastosowanie jako kodeks dobrej praktyki higienicznej dla przygotowania, transportu, obsługi i przechowywania świeżego mięsa. Ma ona zastosowanie w rzeźniach, zakładach przetwórczych i hurtowniach mięsa.

### **2- ODNIESIENIE DO KOMPLEMENTARNOŚCI**

- 2.1 GS 21/1984 „ Rozporządzenie higieniczne dotyczące zakładów przetwórczych produktów spożywczych i ich personelu
- 2.2 GS 149/1993 „ Niebutelkowana woda pitna”
- 2.3 GS 593/1995 „Badania fizyczne mięsa i produktów mięsnych”
- 2.4 GS 714/1997 „Regulacje transportowe drogą kolejową, samochodową i morską dotyczące żywca – część I: Transport owiec i kóz”
- 2.5 GS ...../..... „Regulacje transportowe drogą kolejową, samochodową i morską dotyczące żywca – część II: Transport bydła i bawołów”
- 2.6 GS ...../..... „Wymogi dotyczące uboju zwierząt zgodnie z prawem Islamu”
- 2.7 GS ...../..... „ Mięso i produkty mięsne- testy chemiczne”

### **3 - DEFINICJE**

#### **3.1 Ubojnia**

to zakłady zatwierdzone i zarejestrowane przez władze właściwe używane do przeprowadzenia uboju i rozbioru zwierząt rzeźnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi

#### **3.2 Marka**

Znak handlowy lub pieczęć zatwierdzone przez odpowiednie władze kontrolujące i umieszczone bezpośrednio na tuszach i produktach z tych tusz

### 3.3 Zanieczyszczenie

Pośrednie lub bezpośrednie przekazanie niepożądanych substancji

### 3.4 Właściwe władze kontrolujące

Władze urzędowe upoważnione przez rząd do prowadzenia kontroli z zakresu higieny mięsa włączając w to badanie mięsa i badanie zwierząt rzeźnych.

### 3.5 Ubojnie komunalne

Zakłady zatwierdzone i zarejestrowane przez odpowiednie władze kontrolujące, w których osoby prywatne mogą zlecić ubój i rozbiór własnych zwierząt po ich uprzednim badaniu, w celu spożycia mięsa przez siebie i swoje rodziny.

### 3.6 Czysta powierzchnia

Sucha i gładka powierzchnia, wolna od widocznych zabrudzeń, utlenienia i wyczuwalnych zapachów, na której nie możliwe jest stwierdzenie obecności tłuszczu przesuwając czystym suchym palcem po kontrolowanej powierzchni.

### 3.7 Rozbiór

Usunięcie sierści lub skóry zwierzęcia, trzewi (włączając w to lub nie włączając serca, wątroby oraz nerek), narządów płciowych, pęcherza moczowego, racic do stawu nadgarstkowego i stępu oraz wymienia u zwierząt z laktacją, po porodzie lub w wysokiej ciąży. Rozbiór może obejmować lub nie obejmować usunięcia głowy oraz przecięcia tuszy na połowę.

### 3.8 Jadalne

Zdatne do spożycia przez ludzi.

### 3.9 Jadalne podroby

W kontekście uboju zwierząt oznaczają podroby zdatne do spożycia przez ludzi.

### 3.10 Zakład

Zakłady zatwierdzone i zarejestrowane przez odpowiednie władze kontrolujące, w których pozyskiwane jest świeże mięso, poddawane jest ono obróbce, pakowane lub przechowywane.

### 3.11 Inspektor

Wykwalifikowany lekarz weterynarii, odpowiednio przeszkolony w zakresie higieny mięsa, który został wyznaczony przez odpowiednie władze kontrolujące do prowadzenia kontroli w zakresie dobrostanu zwierząt, badania mięsa i warunków higienicznych.

### 3.12 Mięso

Jadalne części jakiegokolwiek ssaka, który dopuszczony jest do spożycia przez Muzułman przez prawo Islamu, zgodnie z normą Krajów Rady Współpracy Zatoki

Perskiej, o której mowa w punkcie 2.6 i jakie zostało pozyskane ze zwierzęcia poddanego ubojowi rzeźni lub ubojni gminnej zgodnie z zasadami przewidzianymi tą samą normą.

### 3.13 Woda pitna

Woda nadająca się do picia która jest zdrowa i czysta w punkcie jej użycia i spełnia wymogi przewidziane normą Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, o której mowa w punkcie 2.2

### 3.14 Ubranie ochronne

Specjalne ubranie zakładane w celu uniknięcia zanieczyszczenia mięsa przez personel i używane jako nakrycie wierzchnie przez osoby pracujące lub wizytujące rzeźnię, w rzeźniach komunalnych, zakładach lub punktach sprzedaży detalicznej mięsa. Obejmuje ono nakrycie głowy i ochraniacze na obuwiu.

### 3.15 Zamrażanie i wilgotność względna

Wymuszone obniżenie temperatury mięsa do stopnia zamrażania (-0,5 - /+ 1) przy założeniu, że wilgotność względna jest na poziomie 90-95 %.

### 3.16 Punkt sprzedaży detalicznej

Pomieszczenie, gdzie mięso oferowane jest do sprzedaży konsumentom, np. rynek, supermarket lub sklep rzeźnicki.

### 3.17 Substancja dezynfekująca

Substancja używana do zabicia mikroorganizmów na czystych powierzchniach, do poziomu odpowiedniego do jakości i bezpieczeństwa produktu bez wpływu na produkt spożywczy.

### 3.18 Powierzchnia dezynfekowana

Czysta wydezynfekowana powierzchnia, wolna od mikroorganizmów patogennych i niepożądanych.

### 3.19 Kierownik (Menadżer)

Osoba przeszkolona i posiadająca doświadczenie, jak jest to określone w przepisach, oraz zatwierdzona przez władze właściwe. Jest on odpowiedzialny za zarządzanie rzeźnią komunalną lub zakładem i punktem sprzedaży detalicznej.

## 4 - WYGLĄD I KONSTRUKCJA UBOJNI, RZEŹNI KOMUNALNYCH, ZAKŁADÓW I PUNKTÓW SPRZEDAŻY DETALICZNEJ

### 4.1 Wymogi ogólne

#### 4.1.1 Lokalizacja, wygląd i zatwierdzenie konstrukcji

Lokalizacja, wygląd i konstrukcja muszą być zatwierdzone przez odpowiednie władze kontrolujące.

#### 4.1.2 Ogólny wygląd powinien

- zapewnić efektywne oddzielenie materiałów jadalnych od niejadalnych
- umożliwić efektywne i odpowiednie przeprowadzenie wszystkich operacji
- usprawnić efektywny nadzór nad higieną mięsa, badaniem mięsa i kontrolą jakości produktów
- zapewnić, że mięso będzie miało kontakt jedynie z powierzchniami odpowiednio do tego przygotowanymi.

#### 4.1.3 Konstrukcje ogólne

Budynki i pomieszczenia powinny być solidne, odpowiednio wentylowane, zapewnione powinno być odpowiednie oświetlenie i winny być łatwe do utrzymania w czystości.

#### 4.1.4 Sufity, ściany i podłogi

- sufity i ściany powinny być pomalowane na jasny kolor, muszą posiadać nieprzepuszczalne powierzchnie, łatwe do utrzymania w czystości i do dezynfekcji. Wszystkie połączenia powinny być ściśle wypełnione, a rogi pomiędzy ścianą a podłogą przykryte by ułatwić utrzymanie czystości.
- sufity i armatura sufitu powinny być zaprojektowane i wykonane w taki sposób aby zapobiec gromadzeniu się kurzu i skropleniom.
- podłogi powinny być zbudowane z trwałych, wodoodpornych, nie wchłaniających, nie toksycznych i łatwych do utrzymania w czystości materiałów. Powierzchnie nie mogą być śliskie, muszą być równe i wolne od szczelin, tak aby zapewnić odpowiednie odprowadzenie wody.
- drzwi powinny być trwałe, gładkie, nieprzepuszczalne, być zmywalne, przylegać ściśle do futryny i mogą być zamykane automatycznie.

#### 4.1.5 Oświetlenie

We wszystkich odcinkach zakładu oraz w punktach kontroli powinno być zapewnione odpowiednie oświetlenie. Natężenie światła nie powinno być mniejsze niż:

540 Luxów we wszystkich punktach kontroli

220 Luxów w pomieszczeniach roboczych

110 Luxów we wszystkich pozostałych pomieszczeniach

Osprzęt oświetleniowy zamontowany w pomieszczeniach gdzie przetwarzane jest mięso niepakowane powinien być odpowiedni i bezpieczny.

#### 4.1.6. Wentylacja

System wentylacji w budynkach powinien być odpowiedni tak, by zapewnić kontrolę poziomu temperatury w ramach akceptowalnych granic. Powietrze krążące musi być wolne od kurzu, zapachów i pary wodnej. Okna nie mogą być otwierane w budynku używanym do przetwarzania lub przechowywania mięsa. W pomieszczeniach tych nie powinny znajdować się drzwi prowadzące bezpośrednio z tych pomieszczeń na zewnątrz budynku. Drzwi wejściowe powinny być, jeśli to możliwe, automatycznie zamykane i zaopatrzone w kurtyny powietrzne, aby zapobiec wnikaniu kurzu, zapachów, pary wodnej i innych zanieczyszczeń. Ścieżka krążenia powietrza powinna prowadzić od obszarów przetwarzania produktów jadalnych do obszarów przetwarzania produktów niejadalnych.

#### 4.1.7. Zaopatrzenie w wodę

- woda pitna powinna być rozprowadzona do wszystkich pomieszczeń pod odpowiednim ciśnieniem. Ujęcie wody powinno być efektywnie chronione od kurzu, brudu i innych źródeł zanieczyszczeń. W przypadku, kiedy na miejscu znajduje się stacja uzdatniania wody konieczne jest zapewnienie stałych dostaw wody pitnej, zwłaszcza jeśli jest to zakład typu automatycznego.
- poza wodą zimną do wszystkich innych pomieszczeń powinna być doprowadzona woda ciepła.
- w przypadku wody używanej do dezynfekcji, wymagana temperatura wody w punkcie ujęcia powinna wynosić 82 st. C. W pomieszczeniach powinien funkcjonować efektywnie działający system kontroli i monitoringu temperatury wody.
- woda techniczna może być używana jedynie do celów przeciwpożarowych i wytwarzania pary.
- system zaopatrzenia w wodę pitną musi być wyraźnie oznakowany i całkowicie oddzielony od wszystkich innych instalacji wodnych lub płynnych.
- do wszystkich stanowisk pracy i miejsc socjalnych musi być doprowadzona woda zarówno zimna jak i ciepła. Pomieszczenia socjalne obejmują toalety, łazienki i szatnie dla personelu.

#### 4.1.8 Drenaż i odprowadzenie ścieków

- systemy drenażu i odprowadzenia ścieków powinny być zatwierdzone przez odpowiednie władze kontrolujące.
- cały zakład winien posiadać dobry system drenujący, tak aby zapobiegał on zalewaniu zakładu i przelewaniu się wody.
- system usuwania odpadów płynnych i ścieków winien być efektywny i utrzymany w odpowiednim stanie. Wszystkie kanały odprowadzające odpady płynne powinny być właściwie duże, tak by sprostać spiętrzeniom wody, wodoszczelne i odpowiednio zabezpieczone i wentylowane. Przepompownie i punkty zbiorcze powinny znajdować się poza pomieszczeniami w których przygotowywane, pakowane lub przechowywane jest mięso.



- system odprowadzania ścieków powinien być w wyraźny sposób oddzielony od instalacji wody pitnej i nie może nieść jakiegokolwiek ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego. System drenażu powinien być podłączony do odpowiedniego systemu ściekowego i musi być zgodny z miejscowymi wymogami prawnymi. Odprowadzenia z toalet nie powinny uchodzić do systemu drenażowego na terenie zakładu .

- otwory podłogowe systemu drenażowego powinny być zabezpieczone kratką lub innymi barierami zapobiegającymi migracji szkodników do pomieszczeń.

- powinien funkcjonować ogólny system odprowadzenia z zakładu odpadów płynnych i ścieków. System ten powinien zapewniać oddzielenia odpadów od produktów jadalnych. Punkty zbierania i czasowego przechowywania odpadów powinny być odpowiednio oddalone od pomieszczeń produkcyjnych i chłodni oraz tak zaprojektowane aby zapobiec zanieczyszczeniom krzyżowym i uciążliwości dla środowiska.

- wyposażenie, pojemniki oraz metody używane przy odprowadzeniu odpadów i materiałów niejadalnych powinny być tak opracowane by izolować te materiały od produktów jadalnych.

- pomieszczenia przechowywania i przetwarzania odpadów pochodzenia zwierzęcego i produktów niejadalnych powinny być fizycznie oddzielone od pomieszczeń produkcyjnych i magazynów i zaprojektowane w sposób umożliwiający uniknięcie zanieczyszczenia krzyżowego i uciążliwości dla środowiska.

#### 4.1.9 Kontrola szkodników i gryzoni

Wszystkie połączone budynki muszą być zabezpieczone przed wnikaniem i ukrywaniem się w nich szkodników (np. ptaków, pcheł i karaluchów) tak, aby uniknąć zanieczyszczeń i szerzenia się chorób zakaźnych.

#### 4.1.10 Wyposażenie i instalacje

- wyposażenie i narzędzia zainstalowane i używane w pomieszczeniach gdzie przetwarzane jest mięso powinny być wyprodukowane z materiałów odpornych na korozję, nieprzepuszczalnych dla wody, uniemożliwiających skażenie mięsa i łatwych do utrzymania w czystości i dezynfekcji.

- deski do krojenia powinny być tak skonstruowane, by możliwe było powlekanie ich powietrzną odnowialną w celu łatwego utrzymania ich w czystości.

- materiały wykonane z drewna nie są dopuszczone do użytku w obszarach przetwarzania, przygotowywania, pakowania lub przechowywania mięsa.

- należy zapewnić odpowiednią liczbę stanowisk do mycia rąk i dezynfekcji narzędzi w sąsiedztwie każdego stanowiska pracy zgodnie z niniejszą normą. Krany powinny być otwierane i zamykane bez użycia rąk. Urządzenia do mycia rąk powinny być zaopatrzone w wodę o odpowiedniej temperaturze, odpowiednie środki myjące i ręczniki jednorazowego użytku.

- urządzenia do dezynfekcji narzędzi powinny być zaopatrzone w wodę o temp. nie niższej niż 82 st. C lub zawierającą 50 ppm roztworu chloru.
- system mrożący powinien być zaopatrzony w system monitoringu oraz posiadać możliwość sprostania spiętrzeniom w produkcji.
- system ten musi doprowadzać czyste powietrze. Skroplenia z systemów zamrażania muszą być odprowadzane na zewnątrz pomieszczeń tak, aby zapobiec skapywaniu wody na mięso i zanieczyszczeniu powietrza.
- urządzenia do usuwania odrzuconego mięsa i niejadalnych produktów pochodzenia zwierzęcego powinny być odpowiednio przygotowane.

#### 4.1.11 Pomieszczenia socjalne

Zakład powinien posiadać wystarczającą liczbę szatni z gładkimi, wodoodpornymi i zmywalnymi ścianami, sufitami i podłogami, umywalkami, prysznicami i splukiwanymi toaletami. Toalety nie powinny otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych lub magazynowych, tak aby uniknąć zanieczyszczenia. Umywalki powinny być wyposażone w krany obsługiwane bez użycia rąk i wodę o odpowiedniej temperaturze do mycia rąk oraz zatwierdzone środki myjące. Ręczniki powinny być jednorazowego użytku i używane tylko jednokrotnie.

- pomieszczenia socjalne powinny być zaadaptowane dla kadry inspektorskiej.
- wszystkim pracownikom powinny być zapewnione materiały pierwszej pomocy.
- jako pomieszczeń produkcyjnych nie należy używać pomieszczeń socjalnych.
- stołówki i pomieszczenia socjalne powinny być oddzielone od pomieszczeń przetwórczych i magazynów.

#### 4.1.12 Utrzymanie

Wszystkie pomieszczenia, budynki i wyposażenie powinny być utrzymywane w odpowiednim stanie przez cały czas.

#### 4.2 Szczegółowe wymagania dla ubojni

System odbioru i postojów powinien zapewnić, że żywe zwierzęta poddawane będą jak najmniejszemu stresowi, utrzymywane w czystości, badane przez lekarza weterynarii a informacje o ich pochodzeniu będą zachowane. System uboju i rozbioru powinien ograniczyć zanieczyszczenie i zanieczyszczenie krzyżowe pomiędzy tuszami oraz umożliwić badanie poubojowe.

##### 4.2.1 Punkt przyjęcia zwierząt

Do rozładunku zwierząt z samochodów transportowych powinny być przygotowane rampy wyładunkowe. Rampy powinny mieć max. 30 st. nachylenia jak również wyposażone być w odpowiednią nawierzchnię i barierki boczne, które nie mogą stwarzać zagrożeń dla zdrowia zwierząt.

##### 4.2.2 Czyszczenie samochodów transportowych dla zwierząt

Punkt odbioru żywca powinien obejmować pomieszczenia czyszczenia samochodów przeznaczonych do transportu zwierząt żywych.

#### 4.2.3 Punkty postojowe

Punkty postojowe powinny być zadane, posiadać solidną konstrukcję i odpowiednią wentylację, jak również dostateczne oświetlenie, być łatwe do utrzymania w czystości, dobrze zdrenowane i zaprojektowane tak, by możliwa była izolacja akustyczna. Punkty postoju, punkty rozładunku i trasy przepędzania zwierząt powinny być zaopatrzone w instalację wodną, by umożliwić ich utrzymanie w czystości.

#### 4.2.4. Zagrody

Kojce dla zwierząt powinny być skonstruowane w ten sposób, by ograniczyć możliwości zranienia się przez zwierzęta. Zaokrąglone narożniki powinny być zastosowane, a wystające śruby i kable powinny być zabezpieczone. Każda zagroda powinna mieć doprowadzoną wodę oraz system umożliwiającą zadawanie paszy. Najlepszym rozwiązaniem jest zastosowanie rusztów powyżej powierzchni betonowej tak, by umożliwić odprowadzanie zwierzęcych odchodów.

- zagrody powinny być zaprojektowane tak, aby zapewnione była pełna identyfikacja zwierząt a ponad to przecinanie się szlaków przepędzania różnych gatunków zwierząt nie powinno mieć miejsca. Powierzchnia każdego kojca powinna wynosić 3,3 m<sup>2</sup> na każdą sztukę bydła oraz 0,7 m<sup>2</sup> na każdą owcę lub kozę i 4 m<sup>2</sup> na każdego wielbłąda.

- zagrody powinny być zadane tak, aby uniknąć ryzyka udarów słonecznych u zwierząt.

- punkty postojowe przeznaczone do wstępnego badania zwierząt powinny mieć odpowiednia powierzchnie i być wyraźnie oddzielone w celu izolacji zwierząt podejrzanych o chorobę i chorych. Zadane kojce powinny być przygotowane tak, by umożliwić w nich badanie zwierząt jeśli zajdzie taka konieczność.

- powinno być przygotowane pomieszczenie do zabijania i ostatecznej utylizacji zwierząt wybrakowanych bez konieczności przeprowadzania ich do pomieszczeń przeznaczonych do obróbki produktów jadalnych.

#### 4.2.5 Przepędzanie do miejsca uboju

Droga prowadząca z miejsc postoju do pomieszczeń ubojowych powinna być zaprojektowana tak, aby zwierzęta pojedynczo i w ciszy przemieszczały się do pomieszczeń ubojowych.

#### 4.2.6 Pomieszczenia ubojowe

Wygląd pomieszczeń ubojowych powinien być zgodny z wymogami Islamu i taki aby ubój był przeprowadzany we właściwy sposób. Wyposażenie winno być zaprojektowane tak, aby zminimalizować stres zwierząt, poskromić je w sposób odpowiedni do uboju oraz ułożyć tak wypływ krwi ze skrwawianych zwierząt nie powodował zanieczyszczenia tusz i skóry. Wygląd pomieszczeń ubojowych i ich

wyposażenie powinny umożliwić stały proces ubojowy przy jednoczesnym oddzieleniu zwierząt, w celu przeprowadzenia wszystkich obrzędów związanych z ubojem i zminimalizować ryzyko skażenia krzyżowego.

#### 4.2.7 Pomieszczenia do uboju sanitarnego

Do uboju sanitarnego powinny być przygotowane odpowiednio pomieszczenia, w których możliwy jest ubój zwierząt, które fizycznie nie są w stanie przejść przez właściwy system uboju, przy zastrzeżeniu że w badaniu przed ubojowym nie stwierdzono choroby, która uniemożliwiałaby spożycie tusz przez ludzi. Pomieszczenia do uboju takiego powinny być skonstruowane tak, aby umożliwić ubój, rozbiór i badanie poubojowe w higienicznych warunkach. Jeżeli mięso pochodzące z uboju sanitarnego uznane zostało za zdatne do spożycia przez ludzi musi być przekazane na zwykłe linie przetwarzania bez narażania ich na zanieczyszczenia.

#### 4.2.8 Linie ubojowe

Pomieszczenia ubojowe, rozbioru, chłodnie i korytarze łączące powinny być wyposażone w linie ubojowe umieszczone na odpowiedniej wysokości i w odpowiedniej odległości od ścian tak, by zapobiec kontaktowi transportowanych tusz z podłoga i ścianami. System szyn transportujących powinien być zaprojektowany w ten sposób, aby uniemożliwić kontakt tuszy i ich części ze sobą przed badaniem poubojowym.

#### 4.2.9. Rozbiór tusz

Pomieszczenia rozbioru tusz powinny zapewniać efektywne oddzielenie części jadalnych od niejadalnych oraz minimalizować ryzyko skażenia krzyżowego pomiędzy tuszami.

- wyposażenie pomieszczeń ubojowych musi minimalizować ryzyko zabrudzenia powierzchni tuszy fekaliami znajdującymi się na skórze.
- powinno być przygotowane oddzielne pomieszczenie do opróżniania i czyszczenia części przewodu pokarmowego oraz pomieszczenie do dalszego ich przetwarzania.
- powinno być przygotowane oddzielne pomieszczenie do przechowywania skór, rogów i racic jeśli te będą przechowywane dłużej niż 1 dzień.

#### 4.2.10 Badanie poubojowe

- punkt badania poubojowego powinien być odpowiedniej wielkości i mieć odpowiednie oświetlenie zgodnie z pkt. 4.1.7. Należy także zapewnić odpowiednie pomieszczenia dla służb inspekcyjnych. Dla tusz, których ostateczna ocena poubojowa wymaga odroczenia ze względu na oczekiwanie na wyniki dodatkowych badań, powinny być przygotowane oddzielne chłodnie, lodówki lub zamrażalki umożliwiające ich przechowywanie.

- każda ubojnia powinna posiadać laboratorium zdolne do przeprowadzania odpowiednich testów laboratoryjnych.

#### 4.2.11 Chłodnie i magazyny

Należy zapewnić oddzielne chłodnie i magazyny izolowane od pomieszczeń ubojowych i pomieszczeń rozbioru tusz. Chłodnie powinny mieć odpowiednie miejsca do schładzania mięsa oraz przechowywania ich w celu dalszego przetwarzania. Tusze sprzedawane bez uprzedniego schłodzenia należy przechowywać w magazynach gdzie zapewni się odpowiednie warunki przechowywania.

#### 4.2.12 Korytarze i ścieżki spedycyjne

Świeże, niepakowane mięso powinno być transportowane na terenie zakładu korytarzami lub ścieżkami spedycyjnymi zaprojektowanymi i zbudowanymi tak, aby spełniały wymogi o których mowa w pkt. 4.1.4, 4.1.5, 4.1.6. Projekt przestrzenny zakładu musi uniemożliwiać kontakt transportowanego pomiędzy poszczególnymi pomieszczeniami świeżego mięsa ze środowiskiem zewnętrznym.

#### 4.2.13 Rozładunek produktów jadalnych

Punkty rozładunkowe powinien być poddawane odpowiedniej kontroli tak, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego pomiędzy produktami jadalnymi a środowiskiem zewnętrznym. System transportu w/w produktów winien być skonstruowany w taki sposób aby czas przebywania tych produktów w punkcie rozładunkowym był jak najkrótszy.

#### 4.3 Szczegółowe wymogi dla rzeźni komunalnych

(w uzupełnieniu do wymogów o których mowa w pkt. 4.1).

##### 4.3.1 Wjazd do ubojni

Przy wjeździe do ubojni powinny znajdować się pomieszczenia umożliwiające przeprowadzenia badania przed ubojowego, wyraźnie oddzielone od pomieszczeń ubojowych i innych. Podłogi powinny być wykonane z tworzywa antypoślizgowego i zmywalnego (patrz pkt. 4.1.6).

##### 4.3.2 Wygląd pomieszczeń ubojowych

Pomieszczenia ubojowe powinny być oddzielone od poczekalni dla klientów betonową ścianą o wysokości co najmniej 1 metra.

- pomieszczenia powinny być zaprojektowane w sposób pozwalający na zminimalizowanie stresu zwierząt.

- odbiór, zbieranie i usuwanie krwi skrwawionych zwierząt powinny być odpowiednio zorganizowane.

- poszczególne miejsca ubojowe powinny być od siebie oddzielone tak, aby umożliwić wprowadzenie zwierząt rzeźnych oraz usunięcie odpadów bez ryzyka zanieczyszczenia tusz zwierząt poddawanych ubojowi.

- tusze zakwestionowane podczas badania poubojowego powinny być umieszczane w odpowiednio przygotowanym i zamykanym pomieszczeniu z odpowiednią temperaturą wewnątrz pomieszczenia, tak, aby umożliwić przetrzymywanie tusz w celu poddania ich dalszym badaniom.

#### 4.3.3 Rozbiór tuszy

W pomieszczeniach rozbiorowych powinno znajdować się odpowiednie wyposażenie umożliwiające przeprowadzenie rozbioru tuszy tak, aby nie miała ona kontaktu ze ścianami, podłogą i sufitem.

-części niejadalne tusz zwierzęcych powinny być usuwane z pomieszczeń rozbiorowych i przechowywane w oddzielnych, izolowanych pomieszczeniach lub zamkniętych kontenerach.

#### 4.3.4 Rozbiór tuszy na zlecenie konsumenta

Obszar rozbioru tuszy i jego wyposażenie powinny umożliwić podział tuszy na elementy w sposób higieniczny i zgodny z wymaganiami konsumenta.

#### 4.3.5 Pakowanie

Opakowania mięsa powinny być przechowywane w odpowiednich, higienicznych warunkach. Pakowanie musi się odbywać w oddzielnych pomieszczeniach, z dala od pomieszczeń ubojowych i rozbioru.

- system ten powinien zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia mięsa przez materiały używane do opakowywania.

#### 4.4 Szczegółowe wymagania dla zakładów

(w uzupełnieniu do wymogów o których mowa w pkt. 4.1)

##### 4.4.1 Punkt przyjęcia i pomieszczenie rozładunkowe

Pomieszczenia te powinny być zaprojektowane w taki sposób aby uniknąć zanieczyszczenia produktów. Projekt tych pomieszczeń powinien uniemożliwić kontakt produktów ze środowiskiem zewnętrznym.

##### 4.4.2 Możliwości schładzania

Możliwości schładzania powinny być odpowiednie do planowanych przyjęć towaru i przechowywania go.

##### 4.4.3 Deski do krojenia i pieńki do rąbania

Deski do krojenia i pieńki do rąbania powinny być wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości oraz posiadać gładkie powierzchnie. Używanie drewna lub materiałów drewnianych jest zabronione.

#### 4.5 Szczegółowe wymagania dla punktów sprzedaży detalicznej

(w uzupełnieniu do wymogów o których mowa w pkt. 4.1)

#### 4.5.1 Miejsca obróbki

Miejsca te muszą spełniać szczegółowe wymagania dla zakładów (pkt. 4.4).

#### 4.5.2 Dostęp klientów

Pomiędzy pomieszczeniami dla klientów a miejscami przygotowywania i pakowania mięsa surowego powinny znajdować się bariery oddzielające. Lasy samoobsługowe powinny zawierać wyłącznie mięso pakowane.

#### 4.5.3 Lodówki z wyświetlaczem

Lodówki z wyświetlaczem powinny zapewnić przechowywanym produktom stałą temperaturę przechowywania z możliwością nieprzerwanego monitorowania tejże temperatury.

#### 4.5.4 Toalety

Pracownikom zakładu należy zapewnić toalety. Nie mogą one bezpośrednio otwierać się do pomieszczeń w których odbywa się przetwarzanie lub obróbka mięsa. Należy zapewnić także urządzenia do mycia rąk zgodnie z wymogami pkt. 4.1. 13.

### **5. BUDOWA SAMOCHODÓW DO TRANSPORTU ZWIERZĄT RZEŹNYCH**

#### 5.1. Budowa

Samochody do transportu zwierząt rzeźnych powinny być wyposażone w odpowiednie i trwałe konstrukcje które są łatwe do czyszczenia oraz ograniczają do minimum urazy u zwierząt transportowanych bez szkody dla procedur zawartych w normie Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej w pkt. 2.4 i 2.5.

#### 5.2 Załadunek zwierząt

Pojazdy powinny posiadać odpowiednie rampy umożliwiające łatwy załadunek lub rozładunek zwierząt i ograniczające związany z tym stres.

#### 5.3 Poskramianie zwierząt

W pojazdach powinny znajdować się miejsca do których można przywiązać transportowane zwierzęta oraz przegrody służące poskramianiu transportowanych zwierząt.

#### 5.4. Przegrody

Pojazdy w których powierzchnia transportowa jest większa niż 3.1 m długości dla owiec i kóz oraz 3.7 m dla bydła i wielbłądów powinny być wyposażone w odpowiednie przegrody tak aby możliwe było przegrodzenie powierzchni i stworzenie kojców.

#### 5.5 Podłogi

Podłogi powinny być wykonane z tworzywa antypoślizgowego aby ograniczyć upadki zwierząt podczas transportu a przez co zminimalizować uszkodzenia ciała i

zabrudzenia zwierząt odchodami i moczem. Podłogi muszą być zaopatrzone w system umożliwiający samoczynny odpływ odchodów.

#### 5.6. Samochody wielopoziomowe

- w samochodach takich należy zapewnić zwierzętom odpowiednią powierzchnię tak, aby mogły stać prosto podczas transportu oraz odpowiednią wentylację. Poziomy powinny być oddzielone nieprzepuszczalną podłogą aby uniknąć zanieczyszczenia zwierząt z niższego pokładu odchodami zwierząt z wyższego pokładu.

- odchody z górnego pokładu powinny być skanalizowane i odprowadzane.

#### 5.7 Oślanianie zwierząt

Pojazdy do transportu zwierząt rzeźnych powinny być wyposażone w osłony chroniące zwierzęta przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi.

### **6. BUDOWA SAMOCHODÓW DO TRANSPORTU MIĘSA I/LUB PODROBÓW**

#### 6.1 Budowa

Pojazdy przeznaczone do transportu mięsa powinny dysponować zamkniętym typem naczepy.

- wszystkie wewnętrzne powierzchnie oraz wyposażenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na korozję i rdzę, gładkich, nieprzemakalnych, łatwych do utrzymania w czystości i do dezynfekcji. Wszystkie połączenia i drzwi powinny być opatrzone plombą tak, aby zapobiec wnikaniu szkodników i wyeliminować inne źródła zanieczyszczeń.

#### 6.2 Kontrola wilgotności i temperatury

6.2.1 Wyposażenie naczepy powinno umożliwić stałą kontrolę temperatury i wilgotności powierzchni mięsa.

6.2.2 Chłodnia powinna być wyposażona w termometr zamontowany tak by odczyt temperatury był możliwy z poza chłodni.

#### 6.3 Przechowywanie mięsa

Pojazdy przewidziane do transportu mięsa i podrobów powinny być wyposażone w taki sposób aby zapobiec kontaktowi niepakowanych produktów z podłogą, ścianami i sufitem pojazdów.

#### 6.4 Przewóz podrobów

Odpowiednio zamknięte naczepy winny być wykorzystywane do transportu niepakowanych podrobów. Podroby muszą być transportowane w warunkach chłodniczych, chyba że czas transportu nie przekracza 2 godzin, w tym przypadku może być wykorzystany do tego celu oddzielny pojemnik.



**7- WYMOGI OPERACYJNE DLA UBOJNI, RZEŻNI KOMUNALNYCH, ZAKŁADÓW I PUNKTÓW SPRZEDAŻY DETALICZNEJ****7.1 Transport zwierząt do uboju**

Bez szkody dla zapisów normy Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej wspomnianej w punkcie 2.4 i 2.5, pojazdy nie spełniające wymogów z pkt. 5 nie powinny być wykorzystane do przewozu zwierząt.

**7.1.1 Segregacja zwierząt**

Zwierzęta różnych gatunków lub zasadniczo różniące się wielkością powinny być izolowane od siebie podczas transportu.

**7.1.2 Przewóz zwierząt chorych**

Zwierzęta chore, ranne lub w wysokiej ciąży nie mogą być transportowane.

**7.1.3 Karmienie podczas transportu**

Podczas przewozów długotrwałych zwierzęta powinny być karmione i pojone co najmniej co 12 godzin z wyjątkiem sytuacji kiedy przewóz ma się zakończyć w ciągu 15 godzin od ostatniego karmienia.

**7.1.4 Wymagania dotyczące powierzchni**

Przewożenie nadmiernej ilości zwierząt mogące skutkować uszkodzeniami ciała lub niepotrzebnym cierpieniem jest zabroniona. Zwierzęta powinny stać wystarczająco blisko siebie, tak aby mogły się wzajemnie podpierać, ale nie tak blisko by napierały na siebie. Powierzchnia załadunkowa podczas transportu drogowego powinna wynosić 0,17 – 0,25 m<sup>2</sup> na każdą owcę i kozę w zależności od jej rozmiaru oraz 1.2 -1.4 m<sup>2</sup> dla bydła i wielbłądów.

**7.1.5 Czyszczenie pojazdów**

Zwierzęta powinny być przewożone wyłącznie pojazdami, które przez załadunkiem i po rozładowaniu zostały wyczyszczone i zdezynfekowane.

**7.1.6 Obchodzenie się ze zwierzętami**

Aby uniknąć uszkodzeń ciała i stresu, zwierzęta powinny być traktowane odpowiednio podczas załadunku i rozładunku

**7.1.7 Identyfikacja zwierząt**

Identyfikacja miejsca pochodzenia dostawcy lub właściciela zwierząt podczas załadunku i transportu powinna być możliwa a dokumenty tego dotyczące powinny być w posiadaniu kierowcy pojazdu. Zwierzęta z różnych źródeł pochodzenia transportowane jednym pojazdem powinny być od siebie fizycznie oddzielone.

**7.2 Przetrzywanie przed ubojem i ubój****7.2.1 Identyfikacja zwierząt**

- zwierzęta w momencie przybycia do rzeźni powinny być zidentyfikowane co do właściciela. Zwierzęta z różnych miejsc pochodzenia powinny być przetrzymywane oddzielnie.
- system identyfikacji powinien umożliwić dalszą identyfikację tusz po ich rozbiórce
- zwierzęta należące do innych gatunków np. bydło i owce powinny być utrzymywane w oddzielnych zagrodach

#### 7.2.2. Kontrola przed ubojowa

- zwierzęta powinny być poddane badaniu przed ubojowemu przeprowadzonemu przez lekarza weterynarii nie wcześniej niż 24 godziny przed ubojem zgodnie z właściwymi regulacjami normy Krajów Rady Współpracy Zatoki perskiej, o których mowa w pkt. 2.3 i 2.7
- zwierzęta podejrzane o chorobę powinny być zidentyfikowane i oddzielone od stada. Powinny one zostać poddane ubojowi na koniec dnia lub też w specjalnie przygotowanych do tego pomieszczeniach.
- inspektor odpowiedzialny za badanie poubojowe powinien być poinformowany o przybyciu zwierząt po to, by móc poświęcić badaniu przedubojowemu odpowiednią uwagę.
- zwierzęta cierpiące z powodu warunków wpływających na jakość mięsa powinny być humanitarnie ubite i zutylizowane bez wprowadzania do uboju na terenie zakładu
- system utylizacji takich zwierząt nie powinien nieść za sobą ryzyka związanego z zanieczyszczeniem lub rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej.

#### 7.2.3 Postępowanie ze zwierzętami

- Podczas postępowania przed ubojowego oraz organizacji uboju zwierzęta powinny być traktowane spokojnie i delikatnie by zmniejszyć stres i zranienia.
- uderzanie zwierząt powinno być zminimalizowane, używanie do tego celu ciężkich drewnianych kijów lub metalowych prętów jest zabronione. Używanie paralizatora elektrycznego powinno być ograniczone do minimum ( napięcie prądu nie powinno przekroczyć 50V).

#### 7.2.4 Czyszczenie

Miejsca przetrzymywania zwierząt powinny być czyszczone co najmniej raz dziennie w celu usunięcia odchodów zwierząt, moczu i innych materiałów, które mogą służyć za pożywki do namnażania się szkodników.

#### 7.2.5. Ubój

Ubój prowadzony być powinien zgodnie z normą Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, o którym mowa w punkcie 2.6

### 7.3 Rozporządzenia higieniczne

Bez szkody dla wcześniejszych zasad wynikających z norm Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, o których mowa w punkcie 2.1, budowa i utrzymywanie zakładów i wyposażenia powinny być zgodne z zaleceniami z punktu 4

#### 7.3.1 Higiena pracowników

Wszyscy pracownicy mający kontakt z mięsem w ubojniach, rzeźniach komunalnych i zakładach, a także w punktach sprzedaży detalicznej lub w czasie transportu powinny być poddane badaniom medycznym przed ich zatrudnieniem, a następnie badania te powinny być powtarzane co sześć miesięcy lub tak często jak na to wskazuje sytuacja epidemiologiczna

W badaniach medycznych szczególna uwagę należy zwrócić na

1 – Zranienia i zakażone rany

2 – Choroby jelitowe włączają w to infestacje pasożytami jelitowymi oraz przypadki nosicielstwa chorób bakteryjnych, szczególnie salmonellozy jak również na przypadki chorób zakaźnych, takich jak gruźlica i brucelozę

3 - Choroby układu oddechowego

- osoby cierpiące z powodu zranień lub zakażonych ran, jak również z powodu biegunek nie powinny być dopuszczone do kontaktu z mięsem.

- osoby skaleczone lub zranione powinny być powstrzymane od kontaktu z mięsem do momentu prawidłowego opatrzenia. Opatrunki powinny być wodoodporne, w widocznym kolorze np. jasnoniebieski lub zielony i tego rodzaju, który uniemożliwiałby ich przypadkowe odklejenie.

- Każda osoba zaangażowana w postępowanie z mięsem w ubojni, rzeźni komunalnej, zakładach i punktach sprzedaży detalicznej lub też w transport mięsa powinna myć ręce przy pomocy zatwierdzonego rodzaju mydła i pod gorącą bieżącą wodą. Osoby te powinny też natychmiast umyć ręce po wyjściu z toalety, po kontakcie z materiałem zakaźnym lub zanieczyszczonym, lub materiałem podejrzanym o zakażenie, jak również w każdej innej sytuacji kiedy mycie wydaje się konieczne.

- Każda osoba zaangażowana w postępowanie z mięsem w rzeźni, ubojni gminnej, zakładach i punktach sprzedaży detalicznej lub też w transport mięsa musi charakteryzować się wysokimi standardami higieny osobistej i czystości. Podczas obowiązków służbowych powinna ona nosić odpowiednie, najlepiej białe, ubranie ochronne włączając nakrycie głowy i ochraniacze na obuwie, które powinno być utrzymywane w czystości.

- Rękawice noszone przez osoby pracujące z niepakowanym mięsem powinny być wykonane z nieprzepuszczalnego materiału i utrzymywane w czystości i w dobrym stanie, bez dziur. Noszenie rękawic nie zwalnia osoby z konieczności dokładnego umycia rąk.

- Personel mający kontakt z niepakowanym mięsem nie powinien nosić pierścionków lub zegarków, jeśli możliwy jest ich kontakt z mięsem.

- Urządzenia specjalne, takie jak noże, ochraniacze na noże, ostrzałki oraz pasy do ostrzenia powinny być wykonane z odpornego tworzywa, łatwe do czyszczenia i powinny być utrzymane w dobrym stanie.

- Wszelkiego rodzaju zachowania, które potencjalnie mogą prowadzić do zanieczyszczenia mięsa, takie jak palenie tytoniu, jedzenie, żucie gumy i plucia na obszarach, gdzie mięso jest przetwarzane lub przechowywane jest zabronione. Kierownik ubojni, rzeźni komunalnej, zakładu lub punktu sprzedaży detalicznej zapewni, że normy Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, określone w punkcie 2.1 i higiena personelu są przestrzegane.

### 7.3.2 Higieniczne warunki pracy

#### 7.3.2.1 Czyszczenie i dezynfekcja w czasie pracy

Wszystkie urządzenia, w tym noże, które mają kontakt z mięsem w ubojniach, rzeźniach komunalnych, zakładach lub punktach sprzedaży detalicznej powinny być myte i dezynfekowane w krótkich odstępach czasu w trakcie procesu przetwarzania. Sprzęt ten powinien być natychmiast dokładnie umyty i zdezynfekowany po każdym kontakcie z materiałem wskazującym na chorobę zakaźną lub zanieczyszczonym. Dezynfekcja wykonywana jest poprzez zastosowanie wody w temperaturze 82 stopnie C przez okres nie krótszy niż 30 sekund lub wody zawierającej 50 ppm chloru przez 2 minuty.

- W ubojniach i rzeźniach komunalnych, wszystkie tusze, które jeszcze nie przeszły badania poubojowego powinny być postrzegane jako potencjalnie chore. Po pracy z takimi tuszami, ręce powinny być umyte a urządzenia oczyszczone i poddane dezynfekcji. Procedura czyszczenia i dezynfekcji nie może prowadzić do zanieczyszczenia tusz lub mięsa.

- Wyposażenie i sprzęt używany do materiałów niejadalne lub skażonych, powinny być odpowiednio oznakowane i nie mogą być używane dla produktów jadalnych.

- Wyposażenie i sprzęt używany do uboju i przetwarzania, nie powinny być używane do cięcia, odkostniania i rozbioru.

- W przypadku wyposażenia i sprzętu używanego w dziale produktów jadalnych, wprowadzonych do działu produktów niejadalnych lub zanieczyszczonych, powinien

być dokładnie i niezwłocznie oczyszczony i zdezynfekowany przed ponownym użyciem do jadalnych produktów.

- Podłogi w pokojach przetwarzania powinny być zasadniczo wolne od odpadów podczas przetwarzania.

#### 7.3.2.2 Codzienne procedury czyszczenia

- Na koniec procesu przetwarzania, cały sprzęt, jak również pomieszczenia powinny być dokładnie oczyszczone przy użyciu wody pitnej i zatwierdzonych detergentów. Sprzęt powinien być poddany dezynfekcji przy użyciu związków antybakteryjnych lub wysokiej temperatury. Procedury te muszą być zgodne z następującymi ogólnymi zasadami:

- Czyszczenie przy użyciu miotły, a następnie polewanie wodą z węży w celu usunięcia zalegających materiałów.

- Czyszczenie, z jednoczesnym zastosowaniem detergentów i fizycznego działania np. ręczne skrobanie lub wykorzystanie strumienia wody pod wysokim ciśnieniem.

- Płukanie w celu usunięcia pozostałości detergentów.

- Dezynfekcja w celu zmniejszenia liczby drobnoustrojów na powierzchni.

- Płukanie w celu usunięcia pozostałości środka odkażającego.

- Suszenie w celu zapobiegnięcia wzrostowi bakterii na powierzchni w okresie przed ponownym wykorzystaniem sprzętu.

- Bezpośrednio przed ponownym użyciem, sprzęt należy przemyć przy użyciu wody pitnej.

#### 7.3.2.3 Kontrola substancji chemicznych, szkodników i odpadów

- W ubojniach, rzeźniach komunalnych, zakładach lub punktach sprzedaży detalicznej, w których zwierzęta są lub mogą być poddane ubojowi lub rozbiorowi, lub gdzie mięso jest lub może być przygotowane, poddane obróbce, pakowane lub składowane powinny być wykorzystywane wyłącznie odpowiednie i bezpieczne substancje czyszczące, materiały oraz farby.

- Żadne substancje, które mogą zanieczyścić mięso, nie powinny być przenoszone lub magazynowane w jakiegokolwiek części pomieszczeń, w których zwierzęta są lub mogą być ubijane i poddawane rozbiorowi lub w których mięso jest przygotowywane, przetwarzane, pakowane lub składowane, chyba że jest to wymagane do celów higienicznych. Jeżeli takie substancje mają zasadnicze znaczenie dla celów higienicznych, powinny być przyjęte rygorystyczne metody kontroli dotyczące przenoszenia i przechowywania tych substancji.

- Powinno się w sposób ciągły zapobiegać wniknięciu do ubojni, rzeźni komunalnych, zakładów i punktów sprzedaży detalicznej owadów, ptaków, gryzoni i innych szkodników. Pomieszczenia te powinny być regularnie kontrolowane pod kątem wykrycia takiej obecności. Dowody w postaci zapisów takich kontroli powinny być przechowywane przez kierownika obiektu.

- W przypadku wniknięcia szkodników do ubojni, rzeźni komunalnych, zakładów i punktów sprzedaży detalicznej, powinny być zastosowane zatwierdzone procedury zwalczania tych szkodników. Tylko pestycydy dopuszczonych do stosowania w ubojni, rzeźni komunalnych, zakładów i punktów sprzedaży detalicznej mogą być stosowane. Przed zastosowaniem pestycydów, całe mięso należy usunąć z pomieszczenia a cały sprzęt okryty. Po oprysku, wszystkie urządzenia muszą być dokładnie umyte przed ponownym użyciem.

- Żadne zwierzęta inne niż zwierzęta poddawane ubojowi nie powinny mieć wstępu do ubojni i rzeźni komunalnych. Żadne zwierzęta nie mogą mieć wstępu do zakładów i punktów sprzedaży detalicznej.

- Wszystkie odpady i produkty niejadalne powinny być przechowywane w ubojniach, rzeźniach komunalnych, zakładach i punktach sprzedaży detalicznej z dala od obszarów gdzie przetwarzane są produkty jadalne.

- Tylko zamknięte pojemniki lub pomieszczenia mogą być wykorzystywane do składowania odpadów i produktów niejadalnych w celu zapobiegania wnikaniu szkodników oraz nieprzyjemnych zapachów do obszarów, w których przetwarzane są produkty spożywcze. Pojemniki i pomieszczenia powinny być czyszczone w krótkich odstępach czasu, w celu usunięcia wszystkich materiałów, które mogą służyć jako pożywka dla szkodników.

#### 7.3.2.4 Odpowiedzialność za warunki pracy

Kierownik ubojni, rzeźni komunalnych, zakładów i punktów sprzedaży detalicznej zapewnia, że procedury utrzymania zasad higieny dot. warunków pracy są przestrzegane.

#### 7.3.3 Ubój sanitarny i rozbiór

Każde zwierzę przeznaczone do uboju musi zostać poddane badaniu przed- i po ubojowemu. Żadne zwierzę nie może być poddane ubojowi lub rozbiorowi w ubojni lub rzeźni komunalnej bez wcześniejszego zatwierdzenia uboju przez inspektora.

##### 7.3.3.1 Higiena uboju

Zwierzęta, które są wyjątkowo zabrudzone powinny zostać oczyszczone w sposób, który zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia, zanim zostaną dopuszczone do pomieszczeń ubojowych.

- Każde zwierzę dostarczone do miejsca uboju powinno być poddane ubojowi bez opóźnienia. Natężenie uboju powinno być dostosowane do poziomu, w którym możliwy jest rozbiór pozyskiwanych tusz.
- Uboju dokonuje się na zwierzętach spoczywających na stole lub niskiej podstawie, tak aby zanieczyszczenia z podłogi nie zanieczyszczały rany.
- Zanim tusze zostaną podwieszane, przełyk powinien być zamknięty przy użyciu klipa lub podwiązany, aby zapobiec wyciekowi treści żwacza.

### 7.3.3.2 Higiena rozbioru

Żadna część tuszy nie powinna dotykać podłogi lub ścian. Tusze i ich części nie powinny dotykać się wzajemnie po dokonaniu uboju. Rozdział tusz powinien zostać utrzymany dopóki nie zostaną one poddane badaniu przez inspektora.

- Skórowanie zwierząt powinno być prowadzone w pozycji wiszącej. Procedura skórowania powinna zapobiegać zanieczyszczeniu powierzchni mięsa substancjami ze skóry lub sierści zwierzęcia. Tusze powinny być całkowicie oskórowane przed rozpoczęciem patroszenia. Jeśli głowa jest pozostawiona przy tuszy, lub jeżeli mięso z głowy, język lub mózg jest pozyskiwany, głowa musi być również oskórowana. Pompowanie powietrza między skórę i mięso jest zabronione, chyba że prowadzone to będzie w sposób higieniczny.

- Wymiona pochodzące od zwierząt w laktacji lub noszące wyraźne objawy choroby powinny być usuwane jak najwcześniej podczas rozbioru. Żadna wydzielina nie może zanieczyścić powierzchni tuszy.

- Patroszenie musi być wykonane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie tuszy treścią narządów jamy brzusznej. Zwieracz odbytu powinien być podcięty a odbytnica podwiązana, przed umieszczeniem w jamie miednicy a przewód pokarmowy powinien być usunięty bez nacinania żołądka ani jelit. Pęcherzyk żółciowy, pęcherz moczowy i narządy płciowe powinny być ostrożnie usunięte tak, aby uniknąć zanieczyszczenia tuszy wydzielinami.

- W rzeźniach komunalnych, wybór stanowiska uboju powinien postępować kolejno tak, aby rozbiór tuszy nie miał miejsca w sąsiedztwie miejsca, w którym zwierzę jest przygotowane do uboju, w celu uniknięcia zanieczyszczenia krzyżowego.

- W rzeźniach komunalnych, konsumenci nie powinna wchodzić do pomieszczeń ubojowych lub rozbioru, chyba że posiadają odpowiednią zatwierdzoną odzież ochronną łącznie z ochraniaczami na buty.

### 7.3.3.3 Usuwanie materiałów niejadalnych

Żadne niejadalne materiały (w tym skóry lub podroby) nie powinny być pozostawiane w pomieszczeniach ubojowych lub rozbioru, ale powinny być w sposób ciągły usuwane bez powodowania zanieczyszczenia produktów jadalnych.

Wszystkie żołądki i jelita powinny być usunięte z pomieszczeń jak najszybciej, ale zgodnie z procedurami kontrolnymi dotyczącymi mięsa. Powinny być one przetwarzane w części pomieszczeń wyznaczony do tego celu, zgodnie z praktycznymi przesłankami, z uwzględnieniem zasad higieny i procedur czyszczenia. Ponowne przetwarzanie odpadów (recykling) jest dozwolony.

### 7.3.3.4 Usuwanie elementów niepożądanych z produktów jadalnych

- Jadalne podroby powinny być tak traktowane, w sposób pozwalający uniknąć zanieczyszczenia. Powinny być one myte tylko przy użyciu bieżącej wody pitnej.

- Fekalia czy inne elementy niepożądane, które mogą zanieczyszczać tusze lub podroby jadalne podczas przetwarzania powinny być delikatnie usunięte. Jeśli tusze muszą być myte z jakiegokolwiek powodu, powinna być stosowana wyłącznie bieżąca woda pitna. Podczas gdy mycie jest przeprowadzane przed patroszeniem, woda nie powinna przedostawać się do klatki piersiowej lub jamy brzusznej. Do mycia nie powinny być wykorzystywane: papier, tkaniny, tampony, gąbki lub szczotki.

### 7.3.3.5 Nadzór nad higieną procesów

Jeżeli inspektor uzna, że sposób, w jaki zwierzęta są ubijane lub poddawane rozbiorowi, lub sposób w jaki mięso jest przygotowywane lub przetwarzane mogą mieć niekorzystny wpływ na:

- zdrowie i dobrostan zwierząt, lub
- czystość tuszy lub mięsa; lub
- higienę i bezpieczeństwo procesu produkcyjnego lub
- skuteczność kontroli mięsa. powinien on skierować wniosek do kierownika ubojni lub rzeźni komunalnej o usunięcie usterek, zmniejszenie skali produkcji lub do zawieszenia działalności w danej części pomieszczenia.
- Kierownik ubojni lub rzeźni komunalnej odpowiedzialny jest za zapewnienie, że procedury higieniczne procesu przetwarzania są przestrzegane.

### 7.3.4 Badanie mięsa

Wszystkie zwierzęta, poddane ubojowi w ubojni lub rzeźni komunalnej powinny być poddane badaniu przed- i poubojowemu, zgodnie z normami Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, o których mowa w punktach 2.3 i 2.7 w uzupełnieniu do tego, co jest wymienione w punkcie 7.2.2 tej normy.

- Badanie poubojowe powinno być przeprowadzane bezpośrednio po uboju.



Przed końcowym badaniem, wszystkie elementy niezbędne do badania zwierząt powinny być identyfikowane z tuszą. Żadna część ciała zwierząt nie powinna być wyniesiona z pomieszczenia ubojowego przed podjęciem ostatecznego badania lub bez zgody inspektora.

#### 7.3.5 Znakowanie mięsa (znak towarowy)

Wszystkie części tuszy, które zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi i które są przeznaczone do sprzedaży powinny być oznakowane pieczęcią urzędową, przy użyciu głowni lub zatwierdzonego atramentu, który jest nieszkodliwy i łatwo przylega do powierzchni. Pieczęćki, które powinny być utrzymywane w czystości, winny być przetrzymywane przez i używane tylko pod nadzorem inspektora. Urzędowa pieczęć powinna wskazywać datę, rodzaj tuszy, źródło mięsa i rzeźni.

#### 7.3.6 Mięso odrzucone

- Ścisłe środki nadzoru powinny być podjęte w celu zapewnienia, że odrzucone mięso nie wchodzi do systemu zaopatrzenia w żywność.

- Mięso odrzucone jako niezdatne do spożycia lub z innych powodów powinno niezwłocznie być umieszczone w wyraźnie oznakowanym pojemniku lub pomieszczeniu i przechowywane pod nadzorem inspektora. Takie mięso powinno być oznakowane jako odrzucone i nienadające się do spożycia przez lub poprzez zastosowanie specjalnych pieczęci lub atramentów w określonym kolorze, np. zielony lub skażenia substancjami denaturującymi takimi jak np.. nafta lub związki fenolowe.

- Inspektor powinien zapewnić, że pieczęć „mięso odrzucone” nie będzie usunięta lub, że mięso nie powinno być źródłem zanieczyszczenia podczas transportu do miejsca ostatecznej utylizacji.

- Mięso odrzucone i inne odpady powinny być usuwane co najmniej raz dziennie do miejsca ostatecznej utylizacji.

- Żadna osoba nie może usunąć tuszy lub części tuszy, która została odrzucona lub zatrzymana przez inspektora, chyba że pod bezpośrednim nadzorem inspektora.

- W gestii kierownika (zarządzającego) leży zapewnienie, że mięso uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi będzie usunięte do miejsca ostatecznej utylizacji zgodnie z zasadami właściwych władz kontrolujących.

- Mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi z powodu choroby powinno zostać spalone lub utylizowane zgodnie z przepisami właściwych władz kontrolujących.

#### 7.4 Postępowanie z mięsem

Mięso uznane za zdatne do spożycia przez ludzi przez cały czas powinno być przetwarzane, przechowywane i transportowane w taki sposób, aby chronić je przed zanieczyszczeniem i pogorszeniem jego cech.

#### 7.4.1 Przechowywanie mięsa

Mięso uznane za zdatne do spożycia przez ludzi powinno być bez zbędnej zwłoki przenoszone z pomieszczeń rozbiorowych. Powinno ono być umieszczane w magazynach we właściwych warunkach w których połączenie wilgotności względnej powietrza, przepływu powietrza oraz temperatury ograniczają wzrost bakterii na mięsie. Wstęp do pomieszczeń gdzie mięso jest przechowywane powinien być ograniczony do niezbędnych dla skutecznego funkcjonowania.

##### 7.4.1.1 Przechowywanie bez zamrażania

Kiedy całe tusze, półtusze lub ćwiartki mają być przechowywane lub transportowane (najlepiej w celu poddania mrożeniu), następujące warunki powinny mieć zastosowanie:

- Mięso nie powinno być zawinięte w materiał nieprzepuszczający wilgoci.
- Tusze powinny być zawieszane tak by nie dotykały siebie wzajemnie lub ścian, sufitów i podłóg, tak aby umożliwić właściwy przepływ powietrza wokół mięsa.
- Wilgotność względna powietrza cyrkulacja powietrza powinny być wystarczające by zapewnić suchą powierzchnię mięsa. Stosowanie wody po końcowej kontroli jest zabronione.
- Maksymalny okres, w którym mięso przechowywane jest bez schłodzenia powinien być ograniczony do 6 godzin od chwili uboju.
- Dane dotyczące źródła mięsa, daty i godziny wszystkich partii mięsa wyjętych lub umieszczonych w magazynach powinny być przechowywane.

##### 7.4.1.2 Przechowywanie w stanie schłodzonym

Kiedy tusze, części tusz lub podroby jadalne przechowywane są w warunkach chłodniczych wstęp do pomieszczeń powinien być ograniczony jedynie do osób niezbędnych dla skutecznego ich funkcjonowania. Temperatura powinna być kontrolowane i utrzymywana na poziomie  $(-0,5 \pm 1) ^\circ \text{C}$ .

#### 7.4.1.2.1 Kontrola środowiskowa

- Aby zapewnić odpowiednie tempo obniżania temperatury mięsa, drzwi nie powinny być otwarte przez dłuższy okres i powinny być one zamykane natychmiast po użyciu. Pomieszczenia chłodnicze nie powinny być „przeładowane” powyżej ilości do których były zaprojektowane.
- Jeśli urządzenia chłodnicze są bezobsługowe, automatyczny rejestrator temperatury powinien być zainstalowany, lub alternatywnie temperatury powinny być odczytywane w regularnych odstępach czasu i odczyty zapisywane w dokumentacji.
- Powinno zapobiegać się występowaniu skropleń.
- Pomieszczenia powinny być czyste i uporządkowane.
- Cewki chłodnicze powinny być rozmrażane regularnie, aby zapobiec nadmiernemu gromadzeniu się lodu i utracie wydajności. Rozmrażanie nie powinno mieć wpływu na produkt.
- Temperatura, wilgotność względna i cyrkulacja powietrza powinna być utrzymywana na poziomie sprzyjającym konserwacji mięsa.

#### 7.4.1.2.2 Procedury przechowywania

- Tusze, półtusze i ćwiartki powinny być podwieszane tak by nie dotykały się wzajemnie, a także sufitów, ścian i podłóg, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza, elementy niepakowanego mięsa powinny być zawieszane lub umieszczone w odpowiednich tacach odpornych na korozję, w sposób, który pozwala na odpowiednią cyrkulację powietrza wokół mięsa. Powinno się unikać możliwości kapania wody z jednego elementu mięsa na drugi.
- Kartony z mięsem nie powinny być stawiane bezpośrednio na podłodze lub dosuwane do ścian lub sufitów w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza wokół nich. Jeśli kartony zawierają mięso nieschłodzone, odpowiedni przepływ powietrza powinien być możliwy wokół każdego z nich.
- Schłodzone, niepakowane mięso nie powinno być przechowywane w niestabilnej temperaturze ponieważ kondensacja pary wodnej na mięsie przyspieszać może rozwój niepożądanych mikroorganizmów.
- Dokumentacja dotycząca całego mięsa umieszczanego w chłodni i wycofywanego z niej powinna być przechowywana.

#### 7.4.2 Transport mięsa

- Mięso nie może być transportowane środkiem transportu, który jest używany do przewozu żywych zwierząt lub środkiem transportu używanym do przewozu innych towarów, które mogą mieć negatywny wpływ na mięso.
- Tusze, części tusz lub podroby jadalne nie mogą być transportowane środkiem transportu który nie jest w pełni zamknięty .
- Mięso nie może być umieszczone w środku transportu, który nie został oczyszczony i zdezynfekowany przed załadunkiem.
- Mięso powinno być chronione przed zanieczyszczeniem i pogorszeniem jego statusu podczas załadunku i rozładunku środków transportu.
- Tusze, półtusze i elementy mięsa powinny być zawieszane podczas transportu lub odpowiednio umieszczone na stojakach lub podobnym wyposażeniu.
- Głowy i racice powinny być przewożone po uprzednim oskórowaniu lub oskrobaniu a żołądki tylko po uprzednim całkowitym umyciu lub oskrobaniu

#### 7.4.3 Rozbiór i sprzedaż detaliczna mięsa

Jeśli mięso jest rozbierane, odkostniane, przenoszone lub magazynowane w zakładach lub oferowane do sprzedaży w punktach sprzedaży detalicznej, następujące warunki muszą być spełnione:

- Pomieszczenia powinny być zatwierdzone przez władze kontrolujące i spełniać wymagania dotyczące konstrukcji i wyglądu zgodnie z zaleceniami punktu 4 niniejszej normy.
- Personel zaangażowany w zakładach i punktach sprzedaży detalicznej, musi postępować zgodnie z przepisami o których mowa w punkcie 7.3.1 niniejszej normy.
- Warunki pracy określone w punkcie 7.3.2 niniejszej normy muszą być spełnione. Mięso powinno być przetwarzane i przechowywane w sposób, który uchroni go od zanieczyszczeniem i pogorszeniem ich stanu.
- Tylko mięso, które było poddane badaniu przez inspektora, oznakowane i schłodzone jako nadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z punktem 7.3.4 niniejszej normy, może być przechowywane, przetwarzane lub oferowane do sprzedaży w zatwierdzonym zakładzie lub punkcie sprzedaży detalicznej.

#### 7.4.4 Pakowanie

W przypadku jeśli mięso jest pakowane, stosuje się następujące warunki:

- Opakowania powinny być przechowywane i wykorzystywane w sposób czysty i higieniczny. Nie powinny być przechowywane w pomieszczeniach, gdzie przechowywane jest odrzucone mięso było przetwarzane lub przechowywane.
- Opakowanie musi być odpowiednie by uchronić mięso od zanieczyszczeń w warunkach, w których ma być przeładowywane, przewożone lub składowane.
- Tylko materiały zatwierdzone do pakowania mogą być stosowane. Muszą one być nietoksyczne i nie powinny pozostawiać żadnych szkodliwych osadów na mięsie, lub w inny sposób ich zanieczyszczać.
- Skrzynki lub kartony używane do pakowania mięsa powinny być nowe, nie wykorzystane wcześniej i wyposażone w wykładzinę wewnętrzną, które spełnia powyższe warunki zatwierdzone dla opakowań. Warstwa wewnętrzna może nie być wymagana, jeżeli kawałki mięsa są pakowane jednostkowo przed zapakowaniem.

#### 7.5 Władze kontrolujące i odpowiedzialność organu zarządzającego

##### 7.5.1 Kontrola regulacyjna

Urzędowy wykwalifikowany lekarz weterynarii wyznaczony przez organy kontrolne, zapewnienia, że wszystkie warunki tej normy są spełnione. W szczególności, co najmniej jeden urzędowy lekarz weterynarii powinien być wyznaczony do nadzoru w zakresie higieny, łącznie z badaniem mięsa w każdej ubojni lub rzeźni komunalnej. Zakłady i punkty sprzedaży detalicznej są okresowo kontrolowane przez urzędowego lekarza weterynarii.

##### 7.5.2 Odpowiedzialność kierownictwa

Wdrażanie norm higienicznych jest ostateczną odpowiedzialnością Kierownika zakładu. Jednak każda ubojnia, rzeźnia komunalna, zakład i punkt sprzedaży detalicznej wyznacza jedną osobę jako "Specjalistę ds. Higieny", który odpowiada bezpośrednio przed Kierownikiem.

- Utrzymanie standardów higieny jest jednak obowiązkiem wszystkich pracowników produkcji. Specjalista do spraw higieny powinien być uprawniony do zatrzymania produkcji, jeżeli warunki pracy nie spełniają wymogów normy.

Kierownik powinien zapewnić również, że:

- Określony harmonogram czyszczenia i dezynfekcji powinien być ustalony i realizowany.
- Program ten powinien zapewnić, że zakład będzie utrzymany w czystości i powierzchnie i urządzenia do przetwarzania będą czyszczone i dezynfekowane odpowiednio, zgodnie z wymogami normy.

- Pracownicy powinni być dobrze poinformowani o znaczeniu zanieczyszczeń i zagrożeń, jakie one mogą powodować.
- Pracownicy powinni być dobrze przeszkoleni w zakresie metod oczyszczania oraz stosowania sprzętu czyszczącego oraz stosowanych środków chemicznych.
- Personel powinien być przeszkolony w zakresie demontażu urządzeń przetwórczych, aby zapewnić odpowiednie czyszczenie i dezynfekcję.

### 7.5.3 Dokumentacja i identyfikowalność produktu

W przypadku wadliwości produktu dokumentacja powinna zapewnić skuteczne środki wykrywania źródła pochodzenia produktu.

- Wszystkie urządzenia i usługi powinny posiadać zatwierdzenie zarówno w zakresie projektowania jak i funkcjonowania wydane przez organ kontrolny. Wszelkie zmiany dotyczące tych urządzeń lub systemu operacyjnego podlegają zatwierdzeniu przez organy kontrolne.
- Organy kontrolne mają prawo sprawdzić ze zatwierdzone warunki pracy są utrzymywane.
- Organy kontrolujące powinny mieć pewność, że wszyscy pracownicy zaangażowani w przetwórstwo mięsa i transport są odpowiednio przeszkoleni i mogą właściwie realizować wyznaczone sobie zadania.