

*"Dziennik Ustaw SFRJ", nr 68/89,
"Dziennik Ustaw SCG", nr 10/2003*

Na podstawie artykułu 34. ustęp 3. i artykułu 35. ustęp 2. Regulaminu o ochronie zwierząt przed chorobami zakaźnymi, które zagrażają całemu krajowi ("Dziennik Ustaw SFRJ", nr 43/86), w zgodzie ze Związkowym Sekretariatem Pracy, Zdrowia, Obrony i Polityki Socjalnej,

Sekretarz związkowy od spraw rolnictwa zarządza

REGULAMIN

O SPOSOBIE PRZEPROWADZANIA WETERYNARYJNO-SANITARNYCH BADAŃ I KONTROLI ZWIERZĄT PRZED UBOJEM ORAZ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

I. ROZPORZĄDZENIA OGÓLNE

Artykuł 1.

Regulaminem tym ustanawia się sposób przeprowadzania weterynaryjno-sanitarnych badań i kontroli zwierząt przed ubojem oraz produktów pochodzenia zwierzęcego, tzn.:

- 1) nieparzystokopytnych, parzystokopytnych, drobiu i królików przed ubojem; mięsa nieparzystokopytnych, parzystokopytnych, drobiu, królików i zwierzyny łownej; ryb, mleka, jaj; miodu, skorupiaków, mięczaków, ślimaków i żab, które są przeznaczone do konsumpcji publicznej;
- 2) obiektów i sprzętu do uboju zwierząt, obiektów i sprzętu do obróbki i przeróbki mięsa, ryb, skorupiaków, mięczaków, ślimaków, żab, mleka i jaj oraz obiektów i sprzętu do ich magazynowania.

Artykuł 2.

Weterynaryjno-sanitarne badania i kontrolę zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego z artykułu 1. tego regulaminu przeprowadza organ właściwy w państwie, względnie w autonomicznym kraju w myśl artykułu 8. Regulaminu o ochronie zwierząt przed chorobami zakaźnymi, które zagrażają całemu krajowi (dalej jako: organ właściwy).

II. BADANIA NIEPARZYSTOKOPYTNYCH I PARZYSTOKOPYTNYCH

Zgłoszenie uboju

Artykuł 3.

Właściciel zwierzęcia, najpóźniej 12 godzin przed ubojem, zgłasza organowi właściwemu ubój nieparzystokopytnych (konia, muła, osłomuła, osła) i parzystokopytnych (bydła, bawołów, jałówek, cieląt, bawołąt, owiec, jagniąt, kóz, kozłąt, świń i prosiąt).

Wyjątkowo od ustępu 1. tego artykułu, nie trzeba zgłaszać uboju świń, owiec i kóz, jeśli zwierzęta te są zdrowe, a ich mięso przeznaczone do konsumpcji we własnym gospodarstwie i jeśli ubój nie odbywa się w rzeźni.

Przy zgłoszeniu uboju z ustępu 1. tego artykułu składa się także świadectwo zdrowia zwierząt, które wysyła się do rzeźni w celu uboju.

Artykuł 4.

Po przybyciu zwierząt na teren rzeźni, organowi właściwemu przekazuje się świadectwa zdrowia zwierząt. Jeśli spełnione są przepisowe warunki weterynaryjno-sanitarne, wyładowuje się zwierzęta do pomieszczeń czasowego przetrzymywania zwierząt do uboju (u dalej jako: magazyn), a na odwrotnej stronie przyjętych świadectw wpisuje się numer porządkowy i datę przybycia z ewidencji badań zwierząt do uboju, po przybyciu ich do magazynu rzeźni.

Po przybyciu na teren rzeźni, zwierząt nie wolno wyprowadzać z tego terenu, bez zgody organu właściwego.

Świadectwo zdrowia zwierząt unieważnia się postawieniem stempla z napisem "Unieważnione". Litery na stemplu muszą mieć co najmniej 3 cm wysokości.

Wszystkie unieważnione świadectwa zdrowia zwierząt tego samego rodzaju muszą być związane, a na odwrotnej stronie ostatniego świadectwa musi być wpisana data uboju i numer, pod którym ubite zwierzęta zostały wprowadzone do ewidencji.

Badanie przed ubojem

Artykuł 5.

Zwierzęta bada się przy wyładunku do magazynu rzeźni, podczas pobytu w magazynie i bezpośrednio przed wysłaniem do uboju.

Badaniem z ustępu 1. tego artykułu potwierdza się tożsamość i stan zdrowia zwierzęcia, jak i ewentualne skutki transportu.

Po przyjęciu, zwierzęta umieszcza się w oznakowanych stajniach lub oborach magazynów.

Po badaniu zwierząt, bezpośrednio przed rozpoczęciem uboju, organ właściwy składa sprawozdanie o porządku wysyłania zwierząt na ubój.

Artykuł 6.

Badaniem należy potwierdzić:

- a) czy zwierzę jest chore lub podejrzane o chorobę zakaźną, która przenosi się na ludzi i zwierzęta;
- b) czy zwierzę przejawia inne symptomy choroby lub zaburzenia ogólnego stanu, które mogą sprawić, że mięso nie będzie spełniało higienicznych norm do konsumpcji publicznej;
- v) czy zwierzę przyjmowało substancje o działaniu farmakologicznym lub inne substancje, które mogą sprawić, że mięso nie będzie spełniało higienicznych norm do konsumpcji publicznej;
- g) czy zwierzę jest zmorzone, niespokojne lub skaleczone.

Artykuł 7.

Konieczność i czas odpoczynku, jak i postępowanie ze zwierzętami przybyłymi do magazynu rzeźni ustanawia organ właściwy.

W stajniach i oborach należy zwierzętom zapewnić dostęp do wody, jeżeli przetrzymuje się je dłużej niż 24 godziny - oraz karmienie.

Artykuł 8.

Przed ubojem nieparzystokopytne muszą być przebadane pod kątem nosacizny metodą oftalmomaleinizacji, oprócz przypadków przymusowego uboju.

Znakowanie zwierząt

Artykuł 9.

Zwierzęta, które są sprowadzane na ubój, muszą być oznakowane, tzn.:

- 1) nieparzystokopytne – znakiem na szyi, udzie, kopycie lub wystrzyżeniem sierści;
- 2) bydło - kolczykami w uchu z numerami;
- 3) świnie – wytatuowanymi numerami w małżowinie usznej, szyi lub udzie lub kolczykami w uchu;
- 4) owce - kolczykami w uchu z numerami lub kolorem, zależnie od właściciela i miejsca oznaczenia na tułowiu.

Artykuł 10.

Zwierzęta, co do których podejrzewa się, że chorują na choroby zakaźne lub inne schorzenia, które mają niepewne objawy choroby i mają podwyższoną temperaturę (świnie ponad 41°C, a bydło i owce ponad 40,4°C), które nie mogą wstać i poruszać się, zwierzęta z podskórnymi obrzękami, ropniami lub innymi zmianami, knury i kastraty muszą być odosobnione w specjalnym pomieszczeniu dla zwierząt podejrzanych, w którym zostaną dokładnie przebadane i będą obserwowane do podjęcia decyzji o uboju.

Zwierzęta z ustępu 1. tego artykułu, oprócz oznaczeń z artykułu 8. tego regulaminu, muszą zostać oznakowane literą "S". Ten znak u świń i owiec nanosi się niezmywalną niebieską farbą, tatuowaniem lub kolczykiem w kolorze niebieskim z numerem, a u bydła – kolczykiem w kolorze niebieskim z numerem.

Artykuł 11.

Konfiskatę i likwidację zwierząt przeprowadza się, jeśli badanie zwierząt potwierdzi:

- 1) że okazują symptomy wąglika, szelestnicy i innych zgorzeli gazowych, wścieklizny, nosacizny, zarazy stadniczej, pomoru bydła, listeriozy, afrykańskiego pomoru świń, pomoru świń, pomoru koni, pryszczycy, choroby pęcherzykowej świń, enterowirusowego zapalenia mózgu i rdzenia u świń, septochemicznej postaci róży, ospy owiec, melitokokozy, ostrej salmonellozy;
- 2) że okazują symptomy chorób, z powodu których po badaniu pośmiertnym muszą być skonfiskowane korpusy i organy;
- 3) że podejrzane zwierzęta po 24 godzinach ponownie mają podwyższoną temperaturę (świnie ponad 41°C, a bydło i owce ponad 40,4°C);
- 4) że są w agonii lub są kontuzjowane w większym stopniu;
- 5) że mają chory nabłonek rogówki oka lub okazują symptomy choroby okolic oczu, jeśli ich oczy są uszkodzone lub mętne od neoplazmatycznej tkanki, jeśli mają intensywną infekcję, ropienie, martwicę, którym towarzyszy nieprzyjemny zapach, jak i kachetyczne zwierzęta.

Zwierzęta z ustępu 1. tego artykułu zabija się bez dręczenia w pomieszczeniu dla zwierząt podejrzanych lub na oddzielonej przestrzeni przystosowanej do czyszczenia i dezynfekcji.

Zwłoki zwierząt zdechłych podczas transportu i w magazynie oraz zabitych w magazynie konfiskuje się i oznacza kolczykiem w uchu koloru czerwonego ze znakiem "K" i numerem, polewa się i wstrzykuje 3% roztwór kwasu karbolowego, z dodatkiem błękitu metylowego lub kreoliny z błękitem metylowym (decharakteryzacja).

Zwłoki umieszcza się w specjalnych szczelnych i oznakowanych czerwonym kolorem kontenerach z pokrywami i transportuje się do rakarni, względnie miejsca do nieszkodliwego usuwania.

O patologiczno-anatomicznym rozpoznaniu i przyczynie zgonu powiadamia się organ właściwy w rzeźni.

O korpusach zabitych i ubitych zwierząt, które się konfiskuje (konfiskaty), prowadzi się ewidencję ustanowioną w artykule 202. tego regulaminu.

Zakaz uboju

Artykuł 12.

Nie zezwala się na ubój:

- 1) zwierzęcia, dla którego nie złożono świadectwa zdrowia zwierząt po przybyciu do magazynu;
- 2) zwierzęcia, dla którego nie złożono sprawozdania z badania przed ubojem;
- 3) zwierzęcia, które jest oznakowane według przepisów z artykułu 9. tego regulaminu;
- 4) zwierzęcia, które wykazuje jakiegokolwiek symptomy z artykułu 11. ustęp 1. tego regulaminu;
- 5) zwierzęcia, które jest w ostatnim trymestrze ciąży lub jeśli nie minęło osiem dni od dnia porodu zwierzęcia;
- 6) zwierzęcia zaszczepionego żywym wirusem wścieklizny, jeśli nie minęło 14 dni od dnia szczepienia;
- 7) zwierzęcia, które jest zmorzone, zaniepokojone lub skaleczone;
- 8) zwierzęcia, które jest brudne;
- 9) zwierzęcia, które jest leczone lub przyjmowało substancje o działaniu farmakologicznym w celach profilaktycznych lub odżywczych, a nie minął okres potrzebny do wydalenia ich z organizmu zwierzęcia, według instrukcji producenta dotyczącej ich stosowania (karencja);
- 10) zwierzęcia, które jest leczone środkami hormonalnymi, a nie minął okres przepisowej karencji;
- 11) zwierzęcia, które pochodzi z terytorium, na którym nie kontroluje się obecności pozostałości biologicznych i radionuklidów.

Ubój

Artykuł 13.

Zwierzęta muszą być wyładowane i umieszczone w stajniach i oborach i odprowadzone na ogłuszanie i ubój bez stresowania, przysparzania bólu i okaleczania.

Do poganiania zwierząt dopuszcza się używania tylko elektrycznych urządzeń bez ostrych końców, względnie biczów płóciennych.

Do przenoszenia skaleczonego zwierzęcia do miejsca ogłuszania i uboju należy zapewnić sprzęt dostosowany do wielkości zwierzęcia.

Artykuł 14.

Przed ubojem zwierzęta należy ogłuszyć w humanitarny i fachowy sposób, tzn. konie i bydło urządzeniami z penetrującym klinem lub prądem elektrycznym, a świnie i owce prądem elektrycznym lub dwutlenkiem węgla.

Zwierząt się nie ogłusza w przypadku uboju rytualnego.

Artykuł 15.

Jeśli organ właściwy stwierdzi nieprawidłową konstrukcję sprzętu, niehumanitarne postępowanie ze zwierzęciem lub nieprawidłowe ogłuszanie, zabrania uboju do czasu usunięcia braków.

Artykuł 16.

Ogłuszone zwierzęta należy natychmiast wykrwawić. Dopiero po całkowitym wykrwawieniu można przystąpić do dalszej obróbki ubitych zwierząt.

Artykuł 17.

Krew ubitych zwierząt można wykorzystywać do konsumpcji publicznej, jeśli pochodzi od zwierzęcia, którego mięso zostało ocenione jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej i jeśli krew została zebrana w higieniczny sposób.

Naczynia do zbierania krwi muszą być oznakowane w taki sposób, aby w razie potrzeby można było stwierdzić, od którego zwierzęcia pochodzi krew.

Przed każdym zbieraniem krwi naczynie należy wymyć zimną wodą, a później wodą, której temperatura jest wyższa niż 83°C.

Artykuł 18.

Jeżeli zostanie podjęta decyzja o uboju zwierząt z artykułu 10. tego regulaminu, należy je ubić w specjalnym pomieszczeniu przystosowanym do uboju. Jeśli nie ma takiego pomieszczenia, uboju można dokonać w pomieszczeniu do uboju zwierząt zdrowych, ale po uboju zwierząt zdrowych. W tym wypadku, natychmiast po ukończonym uboju obowiązkowa jest dezynfekcja pomieszczenia i sprzętu.

Przymusowy ubój

Artykuł 19.

Przez przymusowy ubój rozumie się ubój bez uprzedniego badania przed ubojem i można go dokonać tylko w następujących przypadkach, to jest:

- 1) jeśli zwierzę jest ciężko ranne lub z powodu skaleczenia mocno krwawi;

- 2) jeśli zwierzę jest wzdęte w wyniku jedzenia lub jeśli zdrowemu zwierzęciu grozi niebezpieczeństwo uduszenia z powodu utknięcia ciała obcego w przełyku lub tchawicy;
- 3) jeśli zwierzę jest porażone prądem elektrycznym lub uderzeniem pioruna.

Artykuł 20.

Badanie mięsa i organów przymusowo ubitych zwierząt wykonuje organ właściwy, który stwierdza, czy zwierze zostało ubite jeszcze za życia, czy w agonii i czy na czas zostały wyjęte organy wewnętrzne.

Artykuł 21.

Korpus zwierzęcia przymusowo ubitego poza rzeźnią można dostarczyć do rzeźni w celu obróbki i przetwarzania ze skierowaniem organu właściwego, w którym należy zaznaczyć: rodzaj, rasę, wiek, płeć i znaki szczególne zwierzęcia, firmę, względnie nazwę i adres posiadacza zwierzęcia, datę uboju zwierzęcia i diagnozę, jak i leki, jeśli zwierzę było leczone przed ubojem.

Artykuł 22.

Mięsa i organów przymusowo ubitych zwierząt nie wolno wykorzystywać do publicznej konsumpcji, ani nie wolno ich usunąć lub zniszczyć przed badaniem.

Jeśli na podstawie badania mięsa i organów przymusowo ubitych zwierząt nie można wydać decyzji o ich wykorzystywaniu do konsumpcji publicznej, zostanie wykonane badanie mikrobiologiczne, względnie inne potrzebne badania laboratoryjne. Badania te należy wykonać również wtedy, kiedy posiadacz zwierzęcia zrezygnuje z wykorzystania mięsa do konsumpcji publicznej, jeśli istnieje podejrzenie choroby zakaźnej.

Ubój chorych zwierząt

Artykuł 23.

Przez ubój chorych zwierząt, w myśl tego regulaminu, rozumie się ubój zwierząt cierpiących na choroby, przy których ubój nie jest zabroniony. Chore zwierzęta można skierować do rzeźni w celu uboju, ze skierowaniem organu właściwego, w którym należy zaznaczyć: rodzaj, rasę, wiek, płeć i znaki szczególne zwierzęcia, oznakowanie (tatuaż, kolczyk w uchu), firmę, względnie nazwę i adres posiadacza zwierzęcia, datę badania i diagnozę, jak i leki, jeśli zwierzę było leczone.

Artykuł 24.

Ubój zwierząt z artykułu 23. tego regulaminu wykonuje się w specjalnym pomieszczeniu przystosowanym do uboju chorych zwierząt (rzeźnia sanitarna) lub w obiekcie do regularnego uboju zwierząt, ale po uboju zwierząt zdrowych, w którym to przypadku obowiązkowa jest intensywniejsza dezynfekcja po uboju.

Artykuł 25.

Mięsa i organów ubitych chorych zwierząt nie wolno wykorzystywać do konsumpcji publicznej, ani nie wolno ich usunąć lub zniszczyć przed badaniem.

Jeśli na podstawie badania mięsa i organów ubitych chorych zwierząt nie można wydać decyzji o spełnianiu przez nie norm higienicznych do konsumpcji publicznej, zostanie wykonane badanie mikrobiologiczne, względnie inne potrzebne badania laboratoryjne. Badania te należy wykonać również wtedy, kiedy istnieje podejrzenie choroby zakaźnej.

Przygotowywanie korpusów ubitych zwierząt do badania

Artykuł 26.

Ubite zwierzęta należy po uboju przygotować do badania, względnie poddać obróbce w następujący sposób:

- 1) ubitym zwierzętom, oprócz świń, które się parzy, należy natychmiast po wykrwawieniu ściągnąć skórę;
- 2) u poszczególnych rodzajów zwierząt (owce, jagnięta, kozy, itp.), w celu łatwiejszego ściągnięcia skóry, dopuszcza się wdmuchiwanie powietrza pod skórę tylko kompresorami wyposażonymi w filtry oczyszczania powietrza, przy czym rurkę wprowadza się pod skórę nad stawem nadgarstkowym i skokowym;
- 3) organy wewnętrzne należy wyjąć najpóźniej 45 minut po ogłuszeniu lub, w przypadku uboju rytualnego, 30 minut po uboju.

Artykuł 27.

Przed ściągnięciem skóry z korpusów bydła, jałówek, cieląt, bawołów i nieparzystokopytnych, należy oddzielić skórę głowy i podwiązać przełyk. Rogi usuwa się przed ściągnięciem skóry z głowy. Oddzielania głowy od korpusu w stawie szczytowo-potylicznym dokonuje się po oddzieleniu skóry z głowy lub ściągnięciu skóry z korpusu. Oddzielone głowy myje się w ten sposób, że na początku myje się jamy nosowe i jamę ustną, a potem myje się zewnętrzną powierzchnię głowy. Przed badaniem głowy usuwa się wszystkie zabrudzone części i pozostałości skóry. Język uwalnia się z jego naturalnych wiązań w trakcie badania. Gałki oczne i migdałki usuwa się po badaniu głowy.

Przed ściągnięciem skóry z korpusu odcina się przednie nogi w stawie nadgarstkowym, a tylne nogi w stawie skokowym. Przy ściągnięciu skóry z korpusu na początku uwalnia się najbardziej wystające części korpusu. Ściągniętą skórę z korpusów bydła, jałówek, cieląt, bawołów i nieparzystokopytnych, trzeba oznakować lub tak pozostawić, aby do zakończenia badania można było stwierdzić, z jakiego korpusu pochodzi skóra.

W trakcie ściągnięcia skóry z ud, odbył należy okrągłym cięciem uwolnić z naturalnych wiązań, zabezpieczyć plastikową torebką i obowiązkowo podwiązać.

Samcom, przed otwarciem jamy brzusznej i klatki piersiowej, usuwa się organy płciowe.

Samicom, oprócz cieląt i jałówek, wymiona oddziela się od korpusu razem ze skórą, tak aby zapobiec rozlaniu mleka, przy czym *Lnn. supramammarii* zostają na korpusie.

Po rozcięciu jamy brzusznej i klatki piersiowej usuwa się organy wewnętrzne, oprócz nerek. Przed oddzieleniem jelit od żołądka u ubitego bydła, jałówek, cieląt, bawołów i nieparzystokopytnych, należy podwiązać dwunastnicę w dwóch miejscach w odstępnie 10cm. Przełyk przed oddzieleniem od żołądka należy podwiązać w dwóch miejscach. Dwunastnicę i przełyk rozcina się pomiędzy dwoma podwiązanymi miejscami.

Po usunięciu organów wewnętrznych, korpus rozcina się wzdłuż kręgosłupa.

Głowę nieparzystokopytnych należy rozciąć wzdłuż, po środku, a przegrodę nosową wyjąć tak, aby została połączona z przednią częścią nosa i aby błona śluzowa przegrody nosowej z obu stron pozostała nietknięta.

Cielętom do sześciu tygodni życia głowę można oddzielić razem ze skórą, jeśli głowę się później wyparzy. Pozostałe czynności obróbki ubitych cieląt są identyczne z obróbką ubitego bydła, jałówek, bawołów i nieparzystokopytnych.

Artykuł 28.

Owce, jagnięta, kozy i koźlęta obrabia się w ten sposób, że oddziela się skórę od korpusu, przednie nogi w stawie nadgarstkowym i tylne nogi w stawie skokowym. Organy wewnętrzne należy uwolnić do badań w ten sposób, że organy z jamy brzusznej wyjmują się całkowicie z korpusu, podczas gdy organy z klatki piersiowej, poprzez część przepony i *mediastinum*, zostają połączone z korpusem. Głowa z usuniętymi: skórą, uszami i nieczystościami pozostaje połączona z korpusem.

Artykuł 29.

Ubite świny parzy się i opala płomieniem lub zdejmuje się z nich skórę. Z powierzchni korpusów wyparzonych i opalonych płomieniem trzeba całkowicie usunąć szczecinę i zmieniony naskórek.

Korpus można nacinać, otwierać i rozcinać tylko po całkowitym oczyszczeniu i idealnym wymyciu korpusu. Z wymytych korpusów ubitych świń wycina się najpierw zrogowaciały naskórek pomiędzy racicami przednich i tylnych nóg, ucho środkowe i gałki oczne z powiekami. Odbyt uwalnia się okrągłym cięciem z naturalnych więzadeł i obowiązkowo podwiązuje. Samcom usuwa się organy płciowe. Po otwarciu miednicy, jamy brzusznej i klatki piersiowej wyjmują się wszystkie organy wewnętrzne razem, oprócz nerek. Odbyt usuwa się nad rozciętą miednicą. Język usuwa się osobno. Ciężarnym zwierzętom, przed wyjęciem pozostałych organów wewnętrznych, usuwa się macicę. Nerki uwalnia się od otoczki z tłuszczu i tkanki łącznej przed badaniem i pozostawia naturalnie połączone z korpusem. Korpusy ubitych świń, po wyjęciu organów wewnętrznych, należy rozciąć wzdłuż kręgosłupa.

Ubite prosięta wyparza się i oczyszcza ze szczeciny, zmienionego naskórka i rogowatości racic. Czynności obróbki organów wewnętrznych ubitych prosiąt są takie same jak przy ubitych jagniętach.

Artykuł 30.

Ani jednej części ubitego zwierzęcia nie można usunąć ani obrobić, dopóki nie ukończy się badania mięsa i organów.

Po badaniu, mięso i organy ubitego zwierzęcia, które ocenione zostały jako nadające się do konsumpcji publicznej, chyba że natychmiast zostaną użyte do przetworzenia, należy schłodzić tak, aby w głębi tkanki mięśniowej osiągnąć temperaturę + 7°C, a w organach + 3°C.

Jeśli mięso ubitego zwierzęcia się zamraża, należy zapewnić temperaturę mięsa co najmniej - 12 °C dla zamrożonego mięsa, względnie co najmniej - 18 °C dla głęboko zamrożonego mięsa.

Artykuł 31.

W czasie uboju zwierząt i obróbki korpusów ubitych zwierząt należy zapobiec wszelkiej kontaminacji mięsa i organów.

Jeśli w trakcie uboju i obróbki korpusów i organów ubitych zwierząt dojdzie do ograniczonej - miejscowej kontaminacji mięsa i organów, kontaminowane części muszą być usunięte wycinaniem lub obrzynaniem.

Organów wewnętrznych nie wolno myć przed badaniem.

Mięsa ubitego zwierzęcia nie wolno wycierać szmatą lub gąbką.

Jeśli sprzęt, który się wykorzystuje przy uboju, obróbce i badaniu mięsa i organów ubitych zwierząt zabrudzi się treścią przewodu pokarmowego, patologicznie zmienioną tkanką lub inną nieczystością, należy, przed dalszym użyciem, obmyć go zimną wodą, a następnie wodą, której temperatura wynosi co najmniej + 83 °C.

Artykuł 32.

Jeśli przed badaniem usunięty zostanie któryś z organów ubitego zwierzęcia, który jest niezbędny do oceny przydatności mięsa tego zwierzęcia do publicznej konsumpcji, decyzji o przydatności mięsa do publicznej konsumpcji nie można wydać bez uprzedniego mikrobiologicznego lub innego potrzebnego badania.

Znakowanie korpusów i organów ubitych zwierząt

Artykuł 33.

Wszystkie części ubitych zwierząt należy oznakować papierowymi oznakowaniami lub kartkami dla zatrzymanych korpusów i organów, tak aby wiedzieć, do którego korpusu należą. Znakowania dokonuje się w następujący sposób:

- 1) części korpusu i organy ubitych zwierząt (bydła, jałówek, cieląt, bawołów i nieparzystokopytnych) znaczy się pięcioczęściowymi oznakowaniami papierowymi, tzn.: pierwszą częścią oznakowania znaczy się głowę, drugą i trzecią częścią znaczy się obie

połowy korpusu, czwartą częścią – organy klatki piersiowej, a piątą częścią - organy jamy brzusznej.

Pięcioczęściowe oznakowania papierowe muszą być połączone w bloki, z wyraźnie i dokładnie wypisanym numerem porządkowym, jednakowym na każdej z części. Pięcioczęściowe oznakowania papierowe powinny być białe, a każda z części mieć wielkość 4x6cm. Części są pomiędzy sobą perforowane, tak że przy korzystaniu mogą się łatwo rozdzielać. Numery na każdej części muszą być wydrukowane czarnym kolorem, a ich wielkość musi wynosić 2cm;

2) do znakowania ubitych świń wykorzystuje się czteroczęściowe oznakowania, które wielkością, kolorem i numerami muszą w pełni odpowiadać oznakowaniom z ustępu 1. punkt 1. tego artykułu.

Pierwsze i drugie oznakowania umieszcza się na obu połowach korpusu, trzecie umieszcza się na jednocześnie usuniętych organach wewnętrznych, a czwarte – na języku.

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu od korpusu świni trzeba oddzielić głowę lub jakiś inny organ, wykorzystuje się oznakowania złożone z tylu części, aby każdy z oddzielonych organów lub części korpusu był oznaczony w chwili badania;

3) ubite drobne zwierzęta (owce, jagnięta, kozy, koźlęta i in.) znaczy się oznakowaniami ustanowionymi w ustępie 1. punkt 1. tego artykułu, przy czym używa się tylu części oznakowania, ile jest oddzielonych organów lub części korpusu w chwili badania.

Po badaniu i ocenie mięsa i organów ubitych zwierząt, papierowe oznakowania należy zdjąć z mięsa, na którym zostały umieszczone, chyba, że w badaniu zatrzymane są korpusy lub półtusze.

Jeśli w toku badania nie można wydać decyzji o spełnianiu przez mięso i organy ubitego zwierzęcia wymogów higienicznych do konsumpcji publicznej, należy użyć kartek ze znakiem "ZATRZYMANE". Części tych kartek umieszcza się na częściach korpusu i organach ubitych zwierząt w miejscach i w sposób przytoczony w ustępie 1. tego artykułu.

Kartki ze znakiem "ZATRZYMANE" dla ubitych drobnych zwierząt muszą być pięcioczęściowe, przy czym każda część ma być wielkości 3,5 x 7,5cm. Wszystkie pięć części musi być pomiędzy sobą połączonych perforacją, tak aby przy korzystaniu mogły się łatwo rozdzielać. Kolor kartki musi być żółty, a napisy na niej wydrukowane obramowanymi literami koloru czarnego.

Dla ubitych świń i drobnych zwierząt wykorzystuje się trzyczęściowe kartki o jednakowych wymiarach, kolorze i napisach, jak i dla ubitych dużych zwierząt.

Kartki ze znakiem "ZATRZYMANE" muszą pozostać w miejscu, w którym były umieszczone, dopóki nie zostanie wydana decyzja o spełnianiu norm higienicznych przez mięso i organy ubitych zwierząt do konsumpcji publicznej, a zdjąć może je tylko organ właściwy.

Oznakowania i kartki do znakowania mogą być używane tylko jeden raz.

Badania korpusów i organów ubitych zwierząt

Artykuł 34.

Korpusy i organy ubitych zwierząt badane są:

- 1) wizualnie (adspekcja);
- 2) obmacywaniem (palpacja);
- 3) nacinaniem mięsa, organów i węzłów chłonnych (incyzja);
- 4) w razie potrzeby, badaniem mikrobiologicznym i innymi badaniami laboratoryjnymi.

Badane są:

- 1) krew;
- 2) korpus, przy czym ocenia się, czy korpus jest prawidłowo i higienicznie przygotowany do badania, utuczenie, stopień wykrwawienia oraz czy ma wylewy krwi spowodowane uderzeniami, ewentualne deformacje korpusu i stawów, względnie złamania kości. Ocenia się także kolor i wygląd tkanki mięśniowej i tłuszczowej, opłucnej i otrzewnej.

Przy badaniu korpusów ubitych świń stwierdza się, czy na korpusie, a szczególnie w okolicy ogona nie ma ran po ugryzieniach;

- 3) głowa z odpowiadającymi węzłami chłonnymi (*Lnn. parotidei*, *Lnn. retropharyngei mediales et laterales*, *Lnn. mandibulares*) i migdałkami (*Tonsillae pharyngicae*), a u bydła także twarde i miękkie podniebienie (*Palatum durum et molle*);
- 4) język, przełyk, tchawica i płuca z odpowiadającymi im węzłami chłonnymi (*Lnn. bifurcationes*, *Lnn. mediastinales*), a u bydła - (*Lnn. eparteriales*);
- 5) serce z osierdziem;
- 6) wątroba z odpowiadającymi jej węzłami chłonnymi (*Lnn. portales*) i pęcherz żółciowy;
- 7) śledziona;
- 8) żołądek, jelita i otrzewna z odpowiadającymi im węzłami chłonnymi (*Lnn. gastrici*, *Lnn. mesenterici*);
- 9) nerki z odpowiadającymi im węzłami chłonnymi (*Lnn. renales*);
- 10) przepona, opłucna, otrzewna, słonina, sadło, łój, widoczne kości, miednica, stawy i włókna ścięgna;
- 11) wielkie węzły chłonne kości biodrowej (*Lnn. iliaci*) i powierzchowne węzły przepony i limfatyczne (*Lnn. inguinales superficiales*);
- 12) wymię z odpowiadającymi mu węzłami chłonnymi (*Lnn. supramamarii*);
- 13) organy płciowe i pęcherz moczowy;

14) mózg, jama czaszkowa, trzustka i in.).

Artykuł 35.

Węzły chłonne korpusu i organów ubitych zwierząt, podczas badania, nacina się w następujący sposób:

1) u ubitego bydła:

- a) na głowie: *Lnn. parotidei, Lnn. mandibulares i Lnn. retropharyngei mediales et laterales;*
- b) na płucach: *Lnn. mediastinales caudales et craniales, Lnn. bifurcationes dorsales sinistra et dextra i Lnn. eparteriales;*
- v) na wątrobie: *Lnn. portales;*

2) u ubitych świń:

- a) na głowie: *Lnn. mandibulares*, odosno *Lnn. mandibulares accesorii;*
- b) na korpusie: *Lnn. supramammarii* u macior.

Pozostałe węzły chłonne na organach i korpusie ubitego bydła i świń (*Lnn. cervicales superficiales, Lnn. axillares, Lnn. poplitei, Lnn. ischiadici, Lnn. subiliaci; Lnn. iliaci mediales et laterales, Lnn. sacrales, Lnn. lumbales, Lnn. renales, Lnn. sternales i Lnn. mesenteriales*) nacina się tylko jeśli podejrzewa się jakąś chorobę lub kiedy wymaga tego kraj importujący.

Węzły chłonne nacina się wzdłuż, tak by otrzymać jak największą ilość cienkich płatów, względnie przekrojów do badania.

Serce ubitego bydła, jałówek, cieląt i bawołów należy najpierw uwolnić z osierdzia, a potem naciąć podłużnymi cięciami, którymi otwiera się komory i przedsionki. Przegrodę sercową (*septum*) rozcina się dwoma do trzech cięć. Serce świń należy uwolnić z osierdzia i naciąć podłużnym cięciem przez komory i przedsionki w celu badania.

Tchawicę i jej główne odgałęzienia należy naciąć wzdłuż, a dolną trzecią część obu płatów płucnych poprzecznie, tak aby przeciąć oskrzela główne. W ten sam sposób bada się płuca świń parzonych w położeniu wertykalnym.

Wątrobę ubitego bydła, jałówek i bawołów należy naciąć na wewnętrznej stronie w dwóch miejscach, tak by jednym cięciem wzdłuż otworzyć główny przewód żółciowy, a drugie cięcie pod płatem ogoniastym musi być takie, by przeciąć przewody żółciowe. Pęcherz żółciowy należy obmacać. W razie potrzeby nacina się i inne części wątroby. U cieląt, owiec i jagniąt, kóz i kozłąt jednym cięciem nacina się wewnętrzną powierzchnię wątroby w celu badania kanałów żółciowych. U świń, wątrobę należy zbadać adspekcją i palpacją, a w razie potrzeby – także nacinaniem.

Nerki u wszystkich rodzajów zwierząt należy oddzielić od otoczki tłuszczowej, a u bydła, świń i owiec także od otoczki tkanki łącznej i zbadać adspekcją i palpacją, a w razie potrzeby – także nacięciem, tak by miedniczka nerkowa była dostępna do badania. U ubitych cieląt,

jagniąt, kozłat i prosiąt nerki wyjmuje się z osłony tłuszczowej i osłony tkanki łącznej tylko, jeśli jest to potrzebne.

Jeśli u cieląt podejrzewa się salmonellozę, należy naciąć pępek i stawy.

Jeśli przy badaniu ubitych owiec i kóz nie podejrzewa się, że są one chore, węzłów chłonnych głowy, jak i serca nie nacina się.

Artykuł 36.

Podczas badania mięsa i organów ubitego bydła, jałówek i bawołów należy wykonać specjalne badanie na obecność wągrów, to jest w następujący sposób:

- 1) co najmniej dwoma równoległymi cięciami naciąć każdy połączony mięsień żuchwowy (*M. masseter*) i jednym nacięciem każdy wewnętrzny (*M. pterygoideus*) mięsień żuchwowy, tak, aby powierzchnia cięcia była możliwie największa;
- 2) jednym podłużnym cięciem naciąć dolną (wentralną) powierzchnię języka;
- 3) serce zbadać według ustępu 4. artykułu 34. tego regulaminu;
- 4) przełyk zbadać adspekcją i palpacją, a w razie potrzeby także nacięciem;
- 5) zbadać powierzchnię wszystkich mięśni, a szczególnie ostrożnie mięśniową część przepony, która była uprzednio uwolniona z otrzewnej i opłucnej oraz mięśnie międzyżebrowe.

Jeśli przy nacinaniu mięśni żuchwowych i serca oraz badaniem i macaniem organów znajdzie się tylko jeden lub więcej wągrów, należy, w celu stwierdzenia stopnia inwazji, ponacinać w cienkie płatki przełyk, serce i mięśniowe części przepony oraz naciąć w kilku miejscach mięśnie uda i łopatki.

Ubitym cielętom do sześciu tygodni, przy badaniu na obecność wągrów, nacina się tylko serce. Jeśli przy badaniu serca znajdzie się jeden lub więcej wągrów, należy wykonać dokładne badanie ubitego bydła, jałówek, cieląt mających ponad sześć tygodni oraz bawołów.

Ubitym owcom i kozom, w celu stwierdzenia obecności wągrów, adspekcją bada się wszystkie widoczne mięśnie korpusu i głowy, serce i mięśniową część przepony.

W celu stwierdzenia obecności wągrów u świń, uwalnia się z tkanki tłuszczowej wewnętrzny mięsień lędźwiowy (*M. psaos major*) i adspekcją bada się wszystkie pozostałe widoczne mięśnie korpusu i głowy, serca i mięśniową część przepony.

Artykuł 37.

Na głowie ubitych nieparzystokopytnych, w celu stwierdzenia obecności nosacizny, bada się błonę śluzową przegrody nosa i otworów nosowych.

Artykuł 38.

Zależnie od rodzaju zwierząt, które się ubija, badanie weterynaryjno- sanitarne wykonuje się:

- 1) u bydła i świń: badanie głowy, badanie organów wewnętrznych, badanie płułuszy i badanie zatrzymanych organów i płułuszy;
- 2) u owiec: badanie korpusu z głową, badanie organów wewnętrznych oraz badanie zatrzymanych organów i płułuszy.

Badanie mięsa na obecność włośnicy

Artykuł 39.

Przy badaniu korpusów ubitych świń, których mięso przeznaczone jest do konsumpcji publicznej lub przetwarzania, należy wykonać badanie mięsa świń w celu stwierdzenia, czy świnie zakażone są włośnicą (*Trichinella spiralis*).

Do badania mięsa świń na obecność włośnicy wykorzystuje się metodę kompresorową lub metodę sztucznej dygestii (wytrawiania) prób zbiorczych mięsa.

Artykuł 40.

Przy metodzie kompresorowej z każdej płułuszy świni pobiera się do badania po jednym kawałku mięśni przepony (wielkości orzecha laskowego), i to w miejscu przejścia części mięśniowej w ścięgnistą, w miejscu, w którym przepona łączy się z kręgosłupem (odnoga). Z każdego kawałka do badań należy pobrać po siedem wycinków (łącznie 14) wielkości ziarna owsa.

Jeśli jest tylko jedna odnoga przepony, należy z niej pobrać 14 wycinków do badania na szkle kompresora.

Jeśli przed pobraniem próbki do badania metodą kompresorową usunięta została odnoga przepony, do badania należy pobrać dwie próbki jednakowej wielkości z mostkowej lub żebrowej części przepony i zbadać 14 wycinków.

Jeśli na płułuszach całkowicie brakuje przepony, próbki pobiera się z języka lub mięśni okołojęzykowych, a jeśli brakuje języka - z mięśni żuchwowych lub mięśni brzusznych i bada się 28 wycinków wielkości ziarna owsa.

Osoba, która przy pomocy trychinoskopu bada próbki mięsa może przebadać najwyżej 840 wycinków na szklach kompresora, a wyjątkowo do 1050 wycinków mięsa w trakcie czasu pracy.

Badanie trichinoskopowe 14 wycinków pobranych z odnogi przepony świni musi trwać co najmniej trzy minuty, a 28 wycinków - co najmniej sześć minut. Jeśli podczas badania trichinoskopowego wykryje się miejsca podejrzane i nie można postawić właściwej diagnozy nawet przy użyciu dużego powiększenia trychinoskopem, należy wykonać badanie mikroskopowe.

Badanie próbek pobranych z innych mięśni korpusu musi trwać co najmniej sześć minut.

Artykuł 41.

Podczas badania mięsa świń na obecność włosni metodą sztucznej dygestii (wytrawiania) prób zbiorczych, można wykorzystywać metodę sztucznej dygestii (wytrawiania) przy pomocy mieszadła magnetycznego lub urządzenia stomacher.

Przy wykorzystywaniu metody sztucznej dygestii (wytrawiania) prób zbiorczych do badań z jednej półtuszy należy pobrać kawałek mięsa (5 g) z odnogi przepony. W przypadku braku odnogi przepony, do badania pobiera się próbkę tej samej wielkości z części mostkowej lub żebrowej przepony, mięśni okołojęzykowych, z mięśni żuchwowych lub mięśni brzusznych.

Z każdej próbki (5 g) należy wyciąć 1 g do badania metodą sztucznej dygestii (wytrawiania) prób zbiorczych.

Artykuł 42.

W przypadku znalezienia włosnia podczas badania jednej próby zbiorczej ze 100 świń, należy ponownie pobrać próbkę 20 g od każdej świni, tylko z tej samej odnogi przepony w miejscu przejścia części mięśniowej w ścięgnistą. Jeśli nie ma odnogi przepony, należy pobrać tą samą ilość z części mostkowej lub żebrowej przepony lub z mięśni żuchwowych lub mięśni brzusznych. Wszystkie 100 świń ponownie bada się według wymienionych metod sztucznej dygestii (wytrawiania) prób zbiorczych, w grupach po pięć świń. Próbki od pięciu świń po 20 g stanowią zbiorczą grupę o wadze 100 g. Jeśli wykryje się włosień w jednej próbce od pięciu świń, z tej grupy należy pobrać po 20 g próbki mięśni od każdej świni (korpusu) i badać je do ostatecznego zidentyfikowania korpusu zwierzęcia.

Artykuł 43.

W przypadku badania mięsa świń w kawałkach, próbki pobiera się z każdego kawałka mięsa, i to po 5 g z mięśni szkieletowych bez tkanki tłuszczowej z miejsca w pobliżu kości lub ścięgien.

Do metody kompresorowej przygotowuje się razem 28 wycinków, a do metody sztucznej dygestii (wytrawiania) prób zbiorczych wycina się po 2g.

Przy pojedynczych badaniach produktów mięsnych (kiełbasy, suszone mięso i sucha słonina), metodami sztucznej dygestii (wytrawiania) przy pomocy mieszadła magnetycznego lub urządzenia stomacher pobiera się próbki:

- 1) z każdych 50 kg kiełbas po jednej zbiorczej próbce o wadze 500 g;
- 2) z każdego kawałka suszonego mięsa po 40 g przy kościach lub ścięgnach;
- 3) z każdego kawałka suchej słoniny po 40 g tkanki mięśniowej.

Spełnianie norm higienicznych przez mięso i organy ubitych zwierząt do konsumpcji publicznej

Artykuł 44.

Na podstawie przeglądu, jak i na podstawie rezultatów ewentualnego badania mikrobiologicznego lub innego, mięso i organy ubitych zwierząt ocenia się jako:

- 1) spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 2) niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej;
- 3) warunkowo spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 4) spełniające normy higieniczne do przetwarzania.

Mięso i organy ubitych zwierząt spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej

Artykuł 45.

Mięso i organy ubitych zwierząt spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej w następujących przypadkach:

- 1) jeśli zwierzęta i korpusy, na podstawie rezultatów badań przed i po uboju, zostały uznane za zdrowe lub jeśli zwierzęta przy badaniu przed ubojem zostały uznane za zdrowe, a na mięsie i organach stwierdzono miejscowe zmiany patologiczne, które można usunąć;
- 2) jeżeli u zwierząt febrycznych zauważy się oznaki choroby przed ubojem, a po uboju stwierdzi się, że w grę wchodzi miejscowe zmiany patologiczne na pojedynczych organach, które można usunąć;
- 3) jeżeli podejrzane zwierzęta doprowadzone na ubój nie okazują symptomów chorób zakaźnych z artykułu 10. ustęp 1. tego regulaminu, ale po uboju na pojedynczych organach stwierdzi się miejscowe zmiany patologiczne, które można usunąć, a badanie mikrobiologiczne mięsa nie wykazuje mikroorganizmów, z powodu których należałoby go ocenić jako warunkowo spełniające normy higieniczne lub niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej;
- 4) jeżeli u bydła stwierdzono brucelozę wywołaną *Brucella abortus*, jądra i wymię należy usunąć i ocenić jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej;
- 5) jeśli mięso jest organoleptycznie bez zarzutu, a w badaniu mikrobiologicznym próbki z głębi mięsa nie wyizolowano mikroorganizmów, według postanowień Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 6) jeśli mięso i organy, z odpowiadającymi im węzłami chłonnymi, zwierząt, które przed ubojem były skaleczone nie wykazują żadnych zmian organoleptycznych.

Mięso i organy ubitych zwierząt niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej

Artykuł 46.

Mięso i organy ubitych zwierząt nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej w następujących przypadkach:

- 1) jeśli zmiany właściwości organoleptycznych mięsa charakterystyczne dla poszczególnych rodzajów zwierząt objawiają się intensywniej, bez względu na ich przyczynę. Zmianę zapachu mięsa ocenia się 24 godziny, względnie 48 godzin po uboju. Zmianę zapachu i smaku w niejasnych przypadkach można ocenić też na podstawie rezultatów próby gotowania i pieczenia;
- 2) jeśli zwierzę przed ubojem miało zatrucie krwi lub było podejrzane o zatrucie krwi, a po uboju, z jakiegokolwiek przyczyny, nie wykonano badania mikrobiologicznego mięsa;
- 3) jeśli chore zwierzęta były ubite bez uprzedniego badania;
- 4) jeśli nie zostały zbadane po uboju;
- 5) jeśli oceniono, że warunkowo spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej, a nie jest możliwe ich uzdatnienie;
- 6) jeśli oceniono, że nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej z powodu zmian gruźliczych;
- 7) jeśli zwierzęta cierpiały na choroby zakaźne z artykułu 11. punkt 1. tego regulaminu;
- 8) jeśli przymusowo ubitym zwierzętom przed badaniem usunięto wątrobę, śledzionę, nerki lub jelita z żołądkiem lub organy te są uszkodzone, tak że w badaniu nie można stwierdzić, czy i w jakim stopniu są zmienione patologicznie;
- 9) jeśli w mięśniach, węzłach chłonnych lub kościach znaleziono metastazy nowotworów złośliwych;
- 10) jeśli tkanka mięśniowa zawiera larwy *Trichinella spiralis*;
- 11) jeśli z ubitego zwierzęcia 45 minut po ogłuszeniu nie usunięto żołądka i jelit, a nie zostało wykonane badanie mikrobiologiczne lub zwierzę zdechło przed ubojem;
- 12) jeśli pochodzą z płodu i zwierząt urodzonych jako martwe;
- 13) jeśli pochodzą od zwierząt, które całkowicie wychudły z jakiegokolwiek powodu;
- 14) jeśli nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 15) jeśli nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znaleźć w artykułach żywnościowych;

- 16) jeśli stwierdzono kontaminację radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności.

Artykuł 47.

Mięso, serce i boczek ubitego zwierzęcia nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli u ubitego bydła, jałówek, cieląt, bawołów, owiec, kóz i świń stwierdzono duże ilości wągrów. Mięso ocenia się jako zawągrzone jeśli w miejscach, które są obowiązkowo badane nacinaniem i w pozostałych mięśniach korpusu znajdzie się razem więcej niż 10 wągrów lub jeśli mięso zawągrzonych zwierząt jest organoleptycznie zmienione, bez względu na ilość znalezionych wągrów. Mięso, które zawiera zdegenerowane i zwapnione wągry ocenia się tak samo, jak w przypadku znalezienia żywych wągrów;
- 2) jeśli mięso ubitego zwierzęcia, z powodu inwazji sarkocyst, jest organoleptycznie zmienione;
- 3) jeśli w tkance mięśniowej znaleziono metastazy nowotworów złośliwych.

Pozostałe organy wewnętrzne i łój bydła, owiec i kóz oraz pozostałe organy wewnętrzne, sadło i stała tkanka tłuszczowa świń warunkowo spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej jeśli stwierdzono zmiany patologiczne przytoczone w p. 1. do 3. tego artykułu.

Artykuł 48.

Higienicznych norm do konsumpcji publicznej nie spełniają części mięsa i organy ubitych zwierząt w następujących przypadkach:

- 1) mięso i organy, jeśli pasożyty nieszkodliwe dla zdrowia ludzkiego znalezione są w takiej ilości, że nie można ich całkowicie usunąć. Jeśli pasożyty mogą być usunięte poprzez wycięcie, pozostałe mięso względnie części organów warunkowo spełniają normy do konsumpcji publicznej;
- 2) mięso i organy, jeśli znaleziono dyfuzyjne zmiany patologiczne, których nie można usunąć wycinaniem, bez względu na ich przyczynę;
- 3) mięso i organy, jeśli są skażone treścią żołądkową lub jelitową, uryną, żółcią, ropą, różnymi produktami zapalenia, mlekiem krów chorych na zapalenia wymienia lub jakkolwiek nieczystością;
- 4) mięso i organy, jeśli zawierają trucizny, które są wprowadzone pokarmem lub w jakikolwiek inny sposób wprowadzone do organizmu zwierzęcia;
- 5) węzeł chłonny i organ, któremu on odpowiada, jeśli stwierdzono proces gruźliczy;
- 6) jądra i wymię zakażonego brucelozą bydła;
- 7) płuca, które są skażone wodą z basenu, treścią żołądkową lub krwią;

- 8) krew, która jest skażona jakąkolwiek nieczystością lub którą otrzymuje się z przecięcia szyi;
- 9) organy płciowe (oprócz jąder), członek (napletek), wymię krów, oczy, odbył (*anus*), wycinki z uszu (wewnętrzne chrząstkowe części ucha zewnętrznego), migdały, pępek, zrogowacenia racic, rogi, zęby, kontaminowane części mięsa i organów wewnętrznych, powierzchnia rany kłutej przy uboju i blizny.

Artykuł 49.

Mięso i organy ubitych zwierząt przy znalezieniu zmian gruźliczych, są oceniane w następujący sposób:

- 1) norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełnia cały korpus świń i bydła:
 - a) jeśli stwierdzono progresywne formy gruźlicy (płuc, wymienia, macicy, nerek, serozy, ostre serowate zmiany martwicze z zapalną hiperemią w organach i węzłach chłonnych, chronicznie generalizowaną gruźlicę węzłów chłonnych mięsa, kości, stawów, centralnego układu nerwowego i tkanki mięśniowej lub kongenialną gruźlicę młodych zwierząt), jak i zmiany gruźlicze w portalnym węzle chłonnym, które wykazują, że choroba opanowała cały organizm;
 - b) jeśli stwierdzi się, że podwyższona temperatura zwierzęcia podczas badania przed ubojem związana jest z aktywnymi zmianami gruźliczymi zauważonymi podczas badania po uboju;
 - v) jeśli zmianom towarzyszy całkowite wychudzenie;
 - g) jeśli stwierdzone zostaną zmiany w którymś mięśniu lub kościach, lub stawie, lub organie jamy brzusznej (wykluczając odcinek żołądkowo-jelitowy), lub którymś węzle chłonnym mięśnia, kości, stawie lub organie abdominalnym (wykluczając odcinek gastrointestynalny) lub w którymś węzle chłonnym, który przyjmuje limfę z mięśni, kości, stawów lub organów jamy brzusznej (wykluczając odcinek żołądkowo-jelitowy);
 - d) jeśli zmiany rozprzestrzeniły się w tkankach klatki piersiowej lub jamy brzusznej;
 - đ) jeśli zmiany są zbiorowe, nagłe i aktywno-progresywne;
 - e) jeśli charakter lub zakres zmian nie wskazuje na stan miejscowy;
- 2) norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełnia organ lub poszczególne części korpusu świni lub bydła, jeśli stwierdzono na nim zmiany lub jeśli zmiany stwierdzono na odpowiadającym węzle chłonnym;
- 3) normy higieniczne do konsumpcji publicznej spełniają warunkowo części korpusu i korpus bydła:
 - a) jeśli na korpusie pokażą się zmiany, które nie są tak intensywne lub tak liczne, jak zmiany opisane w punkcie 1. tego ustępu. Nieobjęta zmianami część korpusu spełnia warunkowo normy higieniczne do konsumpcji publicznej jeśli charakter i zasięg zmian jest lokalny i jeśli zmiany są zwapnione lub inkapsułowane i pod warunkiem, że objęty

organ lub inną objętą część korpusu uzna się za niespełniające higienicznych norm do konsumpcji publicznej;

b) jeśli zwierzę reagowało na test gruźliczy, a badaniem korpusu ubitego zwierzęcia nie stwierdzono zmian;

4) normy higieniczne do konsumpcji publicznej spełniają bez ograniczenia części korpusu i korpus ubitej świnii, jeśli zmiany miejscowe występują tylko w jednym prymarnym miejscu (prymarne miejsca to żuchwowe, szyjne, śródpiersiowe i kręzkowe węzły chłonne). Organ lub część korpusu ubitej świnii na którym stwierdzone są zmiany ocenia się jako niespełniające higienicznych norm do konsumpcji publicznej.

Korpus ubitej świnii z miejscowymi zmianami gruźliczymi w dwóch miejscach prymarnych warunkowo spełnia normy higieniczne do konsumpcji publicznej.

Artykuł 50.

Mięso i organy przy odkryciu leukotycznych zmian ocenia się w następujący sposób:

1) nie spełnia norm higienicznych do konsumpcji publicznej cały korpus świnii i bydła, jeśli w badaniu stwierdzono zmianę na mięsie i cielesnych węzłach chłonnych lub tylko na węzłach chłonnych korpusu, bez względu na to, że zmiany zostały stwierdzone na organach lub węzłach chłonnych organów;

2) mięso spełnia normy higieniczne do przetwórstwa i produkcji, w których stosuje się obróbkę cieplną:

a) jeśli przy badaniu organów i mięsa ubitego zwierzęcia stwierdzono zmiany tylko na organach lub węzłach chłonnych organów, a nie zostały znalezione na mięsie i węzłach chłonnych korpusu. Organy, na których stwierdzono zmiany ocenia się jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej;

b) jeśli mięso pochodzi od zwierzęcia, które w badaniu serologicznym uznano za podejrzanę lub było pozytywne, a na organach i ich węzłach chłonnych oraz mięsie i węzłach chłonnych korpusu nie stwierdzono zmian;

3) normy higieniczne do konsumpcji publicznej bez ograniczeń spełnia mięso i organy ubitych świń i bydła, jeśli pochodzą od zwierzęcia z podejrzanę hodowli, które w badaniu nie okazywało symptomów choroby, było negatywne w badaniu serologicznym, a na organach i ich węzłach chłonnych nie zostały stwierdzone żadne zmiany.

U zwierząt, u których podczas badania po uboju stwierdzono zmiany nowotworowe należy wykonać badania patohistologiczne organów, węzłów chłonnych i mięsa w celu podjęcia decyzji o spełnianiu przez nie norm higienicznych.

Mięso i organy ubitych zwierząt warunkowo spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej

Artykuł 51.

Mięso i organy warunkowo spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli pochodzą od zwierząt, które chorują na brucelozę spowodowaną *Brucella suis*, posocznicę wirusową, różę świń (oprócz formy septochemicznej), chorobę Aujeszky, grypę prosiąt, gorączkę Q, leptospirozę, toksoplazmozę i niedokrwistość zakaźną koni;
- 2) jeśli się przypuszcza, że mięso skażone jest czynnikami wywołującymi węglika, nosaciznę i salmonellozę;
- 3) jeśli u ubitego bydła, jałówek, cieląt, bawołów, owiec, kóz i świń stwierdzone zostanie słabe zawągrzenie (u bydła *Cysticercus bovis s. inermis*, u owiec i kóz *Cysticercus bovis*, a u świń *Cysticercus cellulosae*), względnie w miejscach, które się obowiązkowo bada nacinaniem i w pozostałych miejscach korpusu znajdzie się łącznie mniej niż 10 wągrów i jeśli znalezione wągry zostaną usunięte.

Uzdatnianie mięsa i organów ubitych zwierząt warunkowo spełniających normy higieniczne do konsumpcji publicznej

Artykuł 52.

Mięso i organy warunkowo spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej uzdatnia się poprzez:

- 1) gotowanie i sterylizację organów wewnętrznych, względnie topienie sadła, stałej tkani tłuszczowej i łoju w przypadkach wymienionych w artykule 47. tego regulaminu;
- 2) gotowanie, sterylizację, solenie i peklowanie mięsa i organów słabo zawągrzonych świń;
- 3) zamrażanie, gotowanie, sterylizację, solenie lub peklowanie mięsa i organów słabo zawągrzonego bydła, owiec i kóz;
- 4) gotowanie lub sterylizację mięsa i organów, względnie topienie słoniny, sadła i łoju w przypadkach wymienionych w artykule 51. tego regulaminu.

Jeśli mięso warunkowo spełniające normy higieniczne nie jest uzdatnione w sposób ustanowiony w ustępie 1. tego artykułu, uważa się je za niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej i należy je unieszkodliwić.

Mięso, które się podejrzewa o kontaminację czynnikami wywołującymi węglik należy przegotować lub wysterylizować najpóźniej w terminie do sześciu godzin po uboju. Jeśli mięso nie zostanie przegotowane lub wysterylizowane w wymienionym terminie, uważa się je za niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej i należy je unieszkodliwić.

Mięso warunkowo spełniające normy higieniczne można po zakończonym uzdatnianiu użyć do konsumpcji publicznej tylko przetworzone w produkty z rozdrobnionego mięsa, które poddawane są obróbce cieplnej.

Artykuł 53.

Mięso warunkowo spełniające normy higieniczne uzdatnia się do konsumpcji publicznej w następujący sposób:

- 1) słoninę, sadło i łój należy stopić w suchym lub wilgotnym procesie w temperaturze co najmniej 100 °C;
- 2) mięso przed gotowaniem lub sterylizacją należy posiekać w kawałki grubości do 10 cm i gotować w wodzie przez co najmniej dwie i pół godziny, tak aby w środku kawałka osiągnęło temperaturę 80 °C i utrzymało ją co najmniej 30 minut. Uważa się, że mięso jest wystarczająco ugotowane, jeśli w najgłębszych częściach zmieni kolor, względnie kiedy mięso wołowe stanie się szare, a wieprzowe, owcze i kozie szaro-białe i kiedy sok, który wycieka przy nacinaniu nie jest już czerwony;
- 3) jeśli mięso słabo zawągrzonych świń, bydła, owiec i kóz uzdatnia się do konsumpcji publicznej soleniem lub peklowaniem, należy go posiekać w cienkie kawałki maksymalnie do 2 kg i zasolić je na sucho lub zanurzyć w 25-procentowym roztworze soli kuchennej lub mieszaninie do peklowania. Zasolone mięso lub mięso zanurzone w zaprawie peklującej należy trzymać co najmniej 21 dni. Jeśli roztwór soli kuchennej lub zaprawę peklującą wstrzykuje się do mięsa, wystarczy, że mięso stoi 14 dni;
- 4) jeśli mięso słabo zawągrzonych świń, bydła, owiec i kóz uzdatnia się do konsumpcji publicznej zamrażaniem, korpus, głowę i organy należy trzymać w pomieszczeniu do zamrażania dopóki w głębi mięśnia nie osiągnie temperatury -10 °C, która będzie się utrzymywać co najmniej 10 dni lub temperatury -20 °C, która będzie się utrzymywać co najmniej trzy dni.

Mięso i organy ubitych zwierząt spełniające normy higieniczne do przetwarzania

Artykuł 54.

Mięso i organy ubitych zwierząt spełniają normy higieniczne do przetwarzania:

- 1) jeśli ich cechy organoleptyczne różnią od specyficznych cech mięsa rodzaju zwierząt, do którego należą;
- 2) jeśli pochodzą od zbyt młodych zwierząt i wykazują oznaki niedorozwoju, względnie niedojrzałości;
- 3) jeśli się dostatecznie nie wykrwawiły;
- 4) jeśli z mięsa usunięto początkowo wykryte organoleptyczne lub inne zmiany, z powodu których mięso było czasowo zatrzymane pod kontrolą organu właściwego.

Jeśli stwierdzi się, że mięso i organy zmieniły kolor, zapach i smak, względnie że pojawiła się wodnistość, mięso takie i organy czasowo zatrzymuje się pod kontrolą organu właściwego, a decyzję wydaje się najwcześniej 24 godziny po uboju.

Mięso i organy ocenione jako spełniające normy higieniczne mogą być wykorzystywane do przetwarzania tylko w produkty, które poddaje się obróbce cieplnej.

Znakowanie mięsa i organów ubitych zwierząt

Artykuł 55.

Mięso i organy ubitych zwierząt po przeglądzie weterynaryjno-sanitarnym oznakowuje się pieczęcią nasączoną trwałym i nieszkodliwym dla zdrowia ludzi barwnikiem (fiolet metylu) lub wypalonym znakiem.

Artykuł 56.

Pieczęć do znakowania mięsa musi zawierać tekst "Inspekcja Weterynaryjna", jak i nazwę rejonu, datę badania i numer rejestracyjny obiektu.

Pieczęć, której się używa w rzeźni eksportującej, musi zawierać tekst "Serbia i Czarnogóra, Inspekcja Weterynaryjna", jak i eksportowy numer kontrolny i datę badania.

Tekst przed zmianą

Artykuł 57.

Mięso, które oceniono jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej oznakowuje się w następujący sposób:

- 1) wołowe, wieprzowe i owcze mięso – owalną pieczęcią o szerokości 6,5cm i wysokości 4,5cm. Wysokość liter ma wynosić 0,8cm, wysokość cyfr z daty 0,5cm, wysokość numeru rejestracyjnego obiektu - 0,5cm, a, w rzeźni eksportującej, wysokość eksportowego numeru kontrolnego 1cm;
- 2) mięso nieparzystokopytnych, bawołów, kozie mięso – okrągłą pieczęcią o średnicy 5 cm, na której wypisany jest rodzaj mięsa (końskie, bawole, kozie). Wysokość liter i cyfr musi wynosić 0,5 cm;
- 3) mięso wieprzowe, które było badane na obecność włośnicy oznakowuje się dodatkowo okrągłą pieczęcią o średnicy 2,5 cm i literą "T*" wysokości 1 cm w środku znaku. Pieczęć tą stawia się w górnej części zewnętrznej strony uda.

Artykuł 58.

Mięso, które oceniono jako warunkowo spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej oznakowuje się pieczęcią w kształcie kwadratu o bokach 6 cm, przy czym dla mięsa nieparzystokopytnych, bawołów i kóz w pieczęć wpisana jest nazwa rodzaju mięsa. Pieczęć musi zawierać tekst "Inspekcja Weterynaryjna", datę badania i nazwę rejonu.

Artykuł 59.

Mięso, które oceniono jako spełniające normy higieniczne tylko do przetwarzania oznakowuje się pieczęcią w kształcie prostokąta o bokach 6 x 4 cm, przy czym dla mięsa nieparzystokopytnych, bawołów i kóz w pieczęć wpisana jest nazwa rodzaju mięsa. Pieczęć musi zawierać tekst "Inspekcja Weterynaryjna", jak i datę badania i nazwę rejonu oraz tekst „do przetworzenia”.

Artykuł 60.

Mięso, które oceniono jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej oznakowuje się pieczęcią w kształcie trójkąta równobocznego o bokach 5cm. Pieczęć musi zawierać tekst "Inspekcja Weterynaryjna", datę badania i nazwę rejonu.

Artykuł 61.

Korpusy i głowy słabo zawągrzonych zwierząt, które się uzdatnia zamrażaniem, oznakowuje się, przed wstawieniem do pomieszczenia do zamrażania, etykietą lub nalepką, na której jest napisane:

CZASOWO SKONFISKOWANE
ZAWĄGRZONE

Do zamrożenia
Data początku uzdatniania M. P. Organ właściwy

Etykieta – nalepka z ustępu 1. tego artykułu ma kolor czerwony i wielkość 14 x 7cm.

W miejscu "M.P." stawia się stempel lub pieczęć o warunkowej używalności mięsa.

Artykuł 62.

Mięso i organy ubitych zwierząt oznakowuje się odpowiednią pieczęcią w określonych miejscach.

U bydła, jałówek, cieląt, bawołów i nieparzystokopytnych pieczęci stawia się na obu połowach korpusu, tj. na:

- 1) łopatce;
- 2) plecach nad nerkami;
- 3) zewnętrznej stronie uda;
- 4) zewnętrznych mięśniach żuchwowych.

U świń pieczęci stawia się na obu połowach korpusu, tj. na:

- 1) łopatce;
- 2) plecach;
- 3) zewnętrznej stronie uda.

U owiec i kóz pieczęci stawia się na:

- 1) łopatce;

2) wewnętrznej stronie uda.

U prosiąt, jagniąt i koźląt pieczęć stawia się na plecach pomiędzy łopatkami.

Jeśli mięso z rzeźni wysyła się w kawałkach, każdy kawałek musi być oznakowany odpowiednią pieczęcią.

Jeśli kawałki mięsa lub wnętrzności zawija się w plastikową folię i pakuje, pieczęć z artykułu 57. tego regulaminu należy postawić na nalepce przytwierdzonej do opakowania lub należy wydrukować na nalepce lub opakowaniu w sposób, którym zapewni się zniszczenie pieczęci, kiedy opakowanie się otworzy.

Wyjątkowo od postanowień ust. 2. do 5. tego artykułu, korpusy badane w rzeźniach eksportujących, które zostały ocenione jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej, jeśli rozcina się je i przetwarza, można je oznakować pieczęcią w pobliżu kości mostkowej. Jeśli korpusy takie wprowadza się do obrotu, należy je oznakować pieczęciami również w pozostałych miejscach, w sposób ustanowiony w ust. 2. do 6. tego artykułu.

Wątrobę bydła, świń i nieparzystokopytnych i pozostałe rodzaje wnętrzności oznakowuje się wypalonym znakiem w sposób ustanowiony w artykule 57. tego regulaminu.

Postępowanie z mięsem i organami ubitych zwierząt, które są ocenione jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej

Artykuł 63.

Mięso i organy ubitych zwierząt lub ich części, które są ocenione jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej należy unieszkodliwić w jeden z następujących sposobów:

- 1) gotowaniem lub sterylizacją, póki nie rozpadną się miękkie części;
- 2) suchą destylacją;
- 3) procesami chemicznymi.

Artykuł 64.

Jeśli konfiskaty i zwłoki nie mogą być unieszkodliwione w jeden ze sposobów z artykułu 63. tego regulaminu, należy je umieścić w jamach grobowych lub spalić.

Przed umieszczeniem w jamach grobowych, konfiskaty i zwłoki należy poleć ropą, kwasem węglowym, wapnem itp.

Mięso zakażone włośnicą należy unieszkodliwić tylko w sposób ustanowiony w artykule 63. tego regulaminu lub poprzez spalenie.

Artykuł 65.

Konfiskaty i zwłoki wysyła się do obiektów lub miejsc przeznaczonych do nieszkodliwego usuwania w zamkniętym środku transportu, który nie przepuszcza cieczy lub transportem pneumatycznym.

Jeśli w rzeźni nie ma warunków do prawidłowego przechowywania konfiskat i zwłok zdechłych zwierząt, przy temperaturze +4 °C, należy je każdego dnia po ukończonym uboju wysyłać do obiektów lub miejsc przeznaczonych do nieszkodliwego usuwania.

Zabroniony jest każdy wyładunek konfiskat i zwłok na drodze do obiektów lub miejsc przeznaczonych do nieszkodliwego usuwania.

Zabronione jest przetwarzanie na terenie rzeźni zwłok zdechłych zwierząt i konfiskat, które nie są z tego terenu.

Artykuł 66.

Organ właściwy może zezwolić na wykorzystanie niejadalnych produktów do przygotowywania karmy dla ryb, zwierząt futerkowych, psów i kotów pod warunkiem, że nie zawierają czynników powodujących choroby zakaźne i tasiemca.

Niejadalne produkty, które zostaną użyte do karmienia ryb i zwierząt futerkowych należy przed wysłaniem zalać fioletem metylu i wysłać w naczyniach, które można zamknąć lub wysłać w zamkniętych środkach transportu.

III. BADANIE DROBIU

Zgłoszenie uboju

Artykuł 67.

Posiadacz drobiu, najpóźniej 12 godzin przed ubojem, zawiadamia organ właściwy o uboju drobiu.

Artykuł 68.

Drobiu nie wolno karmić co najmniej 8 godzin przed załadunkiem.

Badanie przed ubojem

Artykuł 69.

Drób do uboju bada organ właściwy w miejscu pochodzenia 24 godziny przed przybyciem do rzeźni i wydaje na tej podstawie świadectwo zdrowia zwierząt. Badanie należy powtórzyć, jeśli minęły więcej niż 24 godziny od pierwszego badania do uboju.

Jeśli drób badany jest w miejscu pochodzenia w ostatnich 24 godzinach i jeśli przy tej okazji potwierdzono, że jest zdrowy, przedśmiertnym badaniem w rzeźni potwierdza się stan zdrowia i obrażenia powstałe podczas transportu, przy czym szczególną uwagę zwraca się na ciężkie oddychanie, zasinienie grzebienia, trudności w staniu lub chodzeniu itp.

Artykuł 70.

Badaniem przed ubojem należy potwierdzić:

- 1) czy drób choruje na choroby zakaźne, które przenoszą się na ludzi lub zwierzęta i czy występują symptomy, które wskazują na możliwość pojawiania się takich chorób;
- 2) czy istnieją oznaki innych chorób lub zaburzenie ogólnego stanu, które mogłyby sprawić, że mięso nie będzie spełniało norm higienicznych do konsumpcji publicznej;
- 3) czy istnieją oznaki, które wskazują, że dla drobiu podawane były substancje o działaniu farmakologicznym lub inne substancje, które jako pozostałości biologiczne zatrzymują się w mięsie i organach.

Artykuł 71.

Przy badaniu przedśmiertnym, podejrzenie o zachorowaniu wysuwa się, jeśli stwierdzono, że drób jest apatyczny i nie reaguje na normalne bodźce, jeśli ma biegunkę, jest bardzo wychudzony, że wydaje anormalne odgłosy, kiedy się zaniepokoi, że wykazuje oznaki zaburzenia centralnego układu nerwowego, że ma spuchniętą głowę i oczy, wyciek z oczu lub otworów nosowych, silnie łzawi, obrzęk grzebienia i mętną lub nieprawidłową rogówkę oraz, że kicha, ziewa lub utyka, względnie ma rany na poszczególnych częściach ciała. Podejrzany drób ubija się po uboju zdrowych zwierząt, przy wzmożonej dezynfekcji pomieszczenia i sprzętu po uboju.

Zakaz uboju

Artykuł 72.

Nie zezwala się na ubój drobiu:

- 1) jeśli nie dostarczono świadectwa zdrowia;
- 2) jeśli przy badaniu stwierdzi się oznaki agonii lub ciężkie zaburzenia zdrowia z jakiegokolwiek powodu;
- 3) jeśli choruje lub podejrzewa się, że choruje na generalizowane dyfterie, salmonellozę, pomór drobiu i rzekomy pomór drobiu, ornitozę, psitakozę, cholera drobiu, wściekliznę i grypę gęsi i jeśli stwierdzono zatrucie jakąkolwiek trucizną;
- 4) jeśli jest leczony antybiotykami, sulfonamidami lub kokcydiostatykami lub jeśli przyjmował te substancje w celach profilaktycznych lub odżywczych, a nie minął czas potrzebny do ich wydalenia ich z organizmu, według instrukcji producenta dotyczącej ich stosowania;

- 5) jeśli pokarm, którym był karmiony, zawierał związki arsenu;
- 6) jeśli drób przeznaczony do uboju miał kontakt z drobiem zakażonym jedną z chorób wymienionych w punkcie 3. tego artykułu;
- 7) jeśli zdrowy drób przeznaczony do uboju znajdzie się w tej samej rzeźni w tym samym czasie, co drób, który cierpi na choroby wymienione w punkcie 3. tego artykułu;
- 8) jeśli podejrzewa się, że mięsa i organów drobiu nie można uznać za zdatne do konsumpcji publicznej.

Ubój i przygotowanie ubitego drobiu do badania

Artykuł 73.

Drób przed ubojem należy ogłuszyć w sposób humanitarny, przy użyciu energii elektrycznej lub dwutlenku węgla.

Ogłuszania drobiu nie stosuje się w przypadku uboju rytualnego.

Drób ubija się przecięciem naczyń krwionośnych szyi zewnętrznym lub wewnętrznym cięciem.

Zabronione jest przenoszenie ubitego drobiu do basenu służącego do wyparzania, póki się dostatecznie nie wykrwawi.

Artykuł 74.

Zwłoki ubitego drobiu należy oczyścić z pierza i puchu, nie powinny mieć większych krwiaków, skaleczeń skóry i kończyn oraz nie mogą być zanieczyszczone treścią organów wewnętrznych.

Po wyparzeniu i oskubaniu z piór i puchu, korpusy ubitego drobiu przygotowuje się do badania, w ten sposób, że organy wewnętrzne (żołądek, jelita, wątroba, śledziona i serce) usuwa się z jamy ciała i pozostawia naturalnie powiązane z korpusem.

Zabronione jest usuwanie głowy, części korpusu i organów, wykonywanie nacięć lub obrabianie korpusu drobiu, zanim zakończy się badanie weterynaryjno-sanitarne.

Badanie ubitego drobiu

Artykuł 75.

Przy badaniu ubitego drobiu, organ właściwy wizualnie bada głowę, zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię korpusu i organy wewnętrzne, a, w razie potrzeby, także obmacuje i nacina. Jeśli stwierdzi się jakiegokolwiek zmiany patologiczne, korpus i organy ubitego drobiu należy zatrzymać i dodatkowo gruntowniej przebadać.

W razie potrzeby badania należy poszerzyć o badania na pozostałości biologiczne, inhibitory, biostymulatory, badania mikrobiologiczne i in.

Badanie weterynaryjno-sanitarne ubitego drobiu zawiera:

- 1) badanie głowy;
- 2) badanie organów wewnętrznych;
- 3) badanie korpusów;
- 4) badanie zatrzymanych korpusów.

Spełnianie norm higienicznych przez mięso i organy ubitego drobiu do konsumpcji publicznej

Artykuł 76.

Na podstawie badania, jak i na podstawie rezultatów ewentualnego badania mikrobiologicznego lub innego badania, mięso i organy ubitego drobiu ocenia się jako:

- 1) spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 2) niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej;
- 3) spełniające normy higieniczne do przetwarzania.

Artykuł 77.

Mięso i organy ubitego drobiu spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli się dobrze wykrwawiły i jeśli spełniają normy higieniczne i organoleptyczne;
- 2) jeśli nie stwierdzono na nich zmian patologicznych.

Jeśli na ubitym drobiu stwierdzono zmiany patologiczne, które zlokalizowane są tylko na organach lub na poszczególnych organach, mięso spełnia normy higieniczne do konsumpcji publicznej, a organy, na których stwierdzono przytoczone zmiany nie spełniają norm higienicznych.

Artykuł 78.

Mięso i organy ubitego drobiu nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli stwierdzono przyczyny, z powodu których zabroniony jest ubój według rozporządzenia z artykułu 72. tego regulaminu;
- 2) jeśli stwierdzi się: gruźlicę, dyfterie, aspergilozę, stafylokokozę, spirohetozę, ospę w formie generalizowanej, leukozę, sarkomatozę, limfomatozę, pomór drobiu i rzekomy pomór drobiu, salmonellozę, ornitozę i psitakozę, nekrobacylezę, zapalenie zatok w formie septochemicznej, grypę gęsi, awitaminozę, listeriozę, kolibakteriozę, mykoplazmozę i żółtaczkę;

- 3) jeśli się stwierdzi, że drób jest bardzo wychudzony, że istnieją zmiany w zapachu i kolorze, jak i oznaki gnicia, słabego wykrwawienia i zatrucia lub kiedy się stwierdzi proliferację i ropień;
- 4) jeśli nie odpowiadają rozporządzeniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 5) jeśli nie odpowiadają rozporządzeniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 6) jeśli stwierdzono kontaminację radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności.

Mięso i organy zamrożonego ubitego drobiu nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej, jeśli stwierdzi się na nich objawy gnicia, zjełczenia lub pleśni.

Artykuł 79.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają: tchawica, wole, przełyk, jelita, kloaka, kaletka Fabrycjusza, jajowody z jajnikami, krtań, płuca oddzielone od korpusu i głowy oraz nogi oddzielone od korpusu przed badaniem.

Artykuł 80.

Mięso ubitego drobiu spełnia normy higieniczne tylko do przetwarzania:

- 1) jeśli specyficzne dla niego cechy organoleptyczne zmienione są w mniejszym stopniu;
- 2) jeśli stwierdzone zostaną miejscowo ograniczone zmiany lub uszkodzenia, które nie wpływają na jakość higieniczną pozostałych części;
- 3) jeśli stwierdzi się skażenie korpusu;
- 4) jeśli stwierdzi się większe uszkodzenia podczas obróbki.

Zmienione, skażone i uszkodzone części przed wykorzystaniem pozostałości korpusu należy usunąć wycięciem.

Mięso ocenione jako spełniające normy higieniczne tylko do przetwarzania należy wykorzystywać do wytwarzania produktów, które poddawane są obróbce cieplnej.

Artykuł 81.

Ubitemu drobiowi po badaniu należy usunąć serce, śledzionę i wątrobę, a mięśnie i część gruczołową żołądka oddzielić od jelit. Z wątroby należy usunąć woreczek żółciowy. Część gruczołową żołądka należy oczyścić z treści żołądkowej i zdjąć błonę śluzową. Od mięśniówki żołądka należy oddzielić treść, a z błony śluzowej oddzielić warstwę rogową.

Jeśli organy wewnętrzne po badaniu, obróbce i chłodzeniu ponownie umieszcza się w jamie brzuszno-piersiowej, należy je uprzednio zapakować do torebki plastikowej lub folii.

Artykuł 82.

Po badaniu korpusu ubitego drobiu, części jadalne i organy wewnętrzne należy schłodzić, tak aby w głębi tkanki mięśniowej korpusu osiągnąć temperaturę + 4 °C, a w jadalnych częściach i organach + 3 °C.

Mięso ubitego drobiu, jadalne części i organy wewnętrzne mogą być chłodzone: strumieniem powietrza, urządzeniami z dwutlenkiem węgla lub ciekłym azotem oraz kombinacją natrysku wody pitnej i strumienia powietrza oraz w basenach z odpływową wodą pitną.

Jeśli mięso ubitego drobiu zamraża się, należy zapewnić temperaturę co najmniej - 12 °C do zamrożonego mięsa, względnie co najmniej - 18 °C dla głęboko zamrożonego mięsa.

Raz rozmrożonych korpusów ubitego drobiu nie wolno ponownie zamrażać, oprócz sytuacji, gdy przeznaczone są do przetworzenia.

Artykuł 83.

Korpusy ubitego drobiu rozcina się i pakuje w pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi + 10 °C. Części rozciętych korpusów należy pakować bezpośrednio po rozcięciu i przechowywać w pomieszczeniu, w którym zapewni się, że temperatura w głębokości tkanki mięśniowej będzie wynosiła + 4 °C. Rozcinanie korpusów należy wykonać najpóźniej 48 godzin po uboju.

Znakowanie mięsa ubitego drobiu

Artykuł 84.

Mięso ubitego drobiu, które oceniono jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej znakuje się w następujący sposób:

- 1) jeśli korpusy wprowadza się do obrotu pojedynczo i nieopakowane, należy je oznakować okrągłą pieczęcią o średnicy 3 cm, która zawiera tekst "Inspekcja Weterynaryjna", jak i nazwę rejonu, datę badania i numer rejestracyjny obiektu. Wysokość liter i numerów musi wynosić 0,3cm. Pieczęć stawia się na korpusie pod skrzydłem. Mięso oznakowuje się pieczęcią nasączoną trwałym i nieszkodliwym dla zdrowia barwnikiem;
- 2) jeśli do obrotu wprowadza się pojedynczo opakowane korpusy, ich części lub organy wewnętrzne, oznakowanie o zdatości mięsa do konsumpcji publicznej drukuje się na plastikowej folii lub woreczku lub na opakowaniu umieszcza się etykietę z wydrukowaną pieczęcią, która zawiera tekst "Inspekcja Weterynaryjna", jak i nazwę rejonu, datę badania i numer rejestracyjny obiektu. Etykieta ta musi być umieszczona na opakowaniu zbiorczym (pudło kartonowe itp.), tak, aby przy otwieraniu uległa zniszczeniu;
- 3) jeśli nieopakowane korpusy, jego części lub organy wewnętrzne wprowadza do obrotu w opakowaniu zbiorczym, etykietę z wydrukowaną pieczęcią z punktu 2 tego artykułu umieszcza się na opakowaniu, tak aby przy otwieraniu uległa zniszczeniu.

Stempel z punktu 2, względnie punktu 3. ustępu 1. tego artykułu wydrukowany na etykiecie, folii lub woreczku, ma kształt owalny, szerokość 6,5 cm i wysokość 4,5cm. Wysokość liter musi wynosić 0,8 cm, a wysokość numerów, daty i numeru rejestracyjnego - 0,5cm.

Pieczęć, stempel i etykieta, których używa się w rzeźni eksportującej, mają kształt owalny, szerokość 6,5 cm, wysokość 4,5 cm i zawierają tekst "Jugosławia, inspekcja weterynaryjna", jak i eksportowy numer kontrolny i datę badania. Wysokość liter tekstu stempla musi wynosić 0,8 cm, wysokość cyfr daty - 0,5 cm, a wysokość eksportowego numeru kontrolnego - 1cm.

IV. BADANIE KRÓLIKÓW

Artykuł 85.

Posiadacz królików, najpóźniej 12 godzin przed ubojem, zgłasza organowi właściwemu ubój królików.

Przy zgłoszeniu z ustępu 1. tego artykułu należy złożyć także świadectwo zdrowia królików, jeśli króliki wysyła się do rzeźni w celu uboju.

Króliki przed ubojem muszą głodować co najmniej trzy godziny.

Artykuł 86.

Króliki do uboju bada organ właściwy w miejscu pochodzenia 24 godziny przed przybyciem do rzeźni i wydaje na tej podstawie świadectwo zdrowia. Badanie należy powtórzyć, jeśli minęło więcej niż 24 godziny od pierwszego badania do uboju.

Jeśli króliki badane są w miejscu pochodzenia w ciągu ostatnich 24 godzin i jeśli na tej podstawie stwierdzono, że są zdrowe, badaniem przedśmiertnym w rzeźni potwierdza się stan zdrowia oraz obrażenia powstałe podczas transportu.

Artykuł 87.

Nie zezwala się na ubój królików:

- 1) jeśli nie złożono świadectwa zdrowia;
- 2) jeśli są w stadium linienia;
- 3) jeśli są wychudzone i ranne;
- 4) jeśli podczas badania okazują symptomy zaburzonego stanu zdrowia;
- 5) jeśli chorują, lub podejrzewa się, że chorują na tularemie, stafylokokozę i myksomatozę;

6) jeśli pochodzą z hodowli, w której na 15 dni przed ubojem stwierdzono tularemię.

Artykuł 88.

Króliki przed ubojem należy ogłuszyć w sposób humanitarny i fachowy przy użyciu energii elektrycznej lub dwutlenku węgla.

Króliki ubija się przecięciem naczyń krwionośnych szyi.

Artykuł 89.

Ubite króliki obrabia się w następujący sposób:

- 1) ubitym królikom należy natychmiast po wykrwawieniu ściągnąć skórę razem z uszami, odciąć nogi w stawie nadgarstkowym i skokowym, otworzyć jamę brzuszną i klatkę piersiową oraz wyjąć jelita i żołądek;
- 2) wątrobę, serce i płuca należy zostawić naturalnie połączone z korpusem.

Jeśli ubite króliki zostawia się w skórze, natychmiast po wykrwawieniu należy oddzielić organy z jamy brzusznej i klatki piersiowej.

Artykuł 90.

Przy badaniu mięsa i organów ubitych królików należy zbadać głowę, zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię korpusu oraz wszystkie organy wewnętrzne.

Artykuł 91.

Na podstawie badania, jak i na podstawie rezultatów ewentualnego badania mikrobiologicznego lub innego badania, mięso i organy ubitych królików ocenia się jako:

- 1) spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 2) niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej;

Mięso i organy ubitych królików spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej, jeśli są organoleptycznie bez zarzutu.

Mięso i organy ubitych królików nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli stwierdzono przyczyny, z powodu których ubój jest zabroniony według artykułu 87. tego regulaminu;
- 2) jeśli stwierdzono, że chorowały na gruźlicę, paratuberkulozę, pasterelozę, listeriozę, salmonellozę i zatrucie krwi (sepsę);
- 3) jeśli występują zmiany organoleptyczne z jakiegokolwiek przyczyny.

Mięso królików ocenione jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej należy natychmiast unieszkodliwić.

Artykuł 92.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają organy ubitych królików, jeśli stwierdzono na nich zmiany patologiczne.

Mięso ubitych królików z ustępu 1. tego artykułu spełnia normy higieniczne do konsumpcji publicznej tylko, jeśli jest organoleptycznie bez zarzutu.

Artykuł 93.

Na mięsie ubitych królików, które oceniono jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej, stawia się pieczęć na wewnętrznej stronie uda.

Pieczęć z ustępu 1. tego artykułu ma kształt okręgu o średnicy 3 cm, który zawiera tekst "Inspekcja Weterynaryjna", jak i nazwę regionu, datę badania i numer rejestracyjny obiektu. Wysokość liter i numerów musi wynosić 0,3 cm.

Pieczęć, której się używa w rzeźni eksportującej ma kształt owalny, szerokość 6,5 cm, wysokość 4,5 cm i zawiera tekst "Jugosławia, inspekcja weterynaryjna", jak i eksportowy numer kontrolny i datę badania. Wysokość liter tekstu stempla musi wynosić 0,8 cm, wysokość cyfr daty - 0,5 cm, a wysokość eksportowego numeru kontrolnego - 1 cm.

Artykuł 94.

Po badaniu ubitych królików, korpusy i organy należy schłodzić tak, aby temperatura w głębi tkanki mięśniowej sięgnęła + 4 °C, a w organach + 3 °C.

Artykuł 95.

Rozporządzenia art. 82. i 83. tego regulaminu, które odnoszą się do chłodzenia i zamrażania mięsa ubitego drobiu, obowiązują również przy chłodzeniu i zamrażaniu mięsa ubitych królików.

V. BADANIE ZWIERZINY ŁOWNEJ

Artykuł 96.

Odstrzeloną zwierzynę łowną zgłasza się organowi właściwemu w celu zbadania w terminie 12 godzin od momentu odstrzału.

Obróbka zwierzyny łownej

Artykuł 97.

Grubej zwierzynie łownej (jeleniom, sarnom, dzikom i in.) natychmiast po odstrzale należy wyjąć organy wewnętrzne. Serce, płuca, wątroba, i nerki zapakowane w plastikowe woreczki należy oznakować tak, aby można było stwierdzić ich przynależność do korpusu. Organy te należy zachować do końca badania. Zdejmowanie skóry i rozcinanie zwierzyny łownej nie jest dozwolone na miejscu odstrzału.

Po oddzieleniu organów wewnętrznych, na odstrzelonej zwierzynie łownej umieszcza się etykietę, które zawiera informację o miejscu odstrzału i datę odstrzału.

Artykuł 98.

Przy wyjmowaniu organów wewnętrznych odstrzelonej zwierzyny łownej należy stwierdzić:

- 1) czy są zmiany, które wskazują na istnienie podejrzenia lub zachorowania przez zwierzę na choroby zakaźne, które przenoszą się na ludzi i zwierzęta;
- 2) czy są widoczne objawy choroby lub zmiany stanu ogólnego, na podstawie których mięso zwierzyny łownej mogłoby zostać uznane za nienadające się do konsumpcji publicznej;
- 3) czy są oznaki, które wskazują na to, że zwierzęciu były podawane substancje o działaniu farmakologicznym lub, że zwierzę otrzymywało inne substancje, które mogą przedostawać się do mięsa i z powodu których może ono nie spełniać norm higienicznych do konsumpcji publicznej lub, że istnieje uzasadnione podejrzenie obecności pozostałości biologicznych lub innych trujących substancji.

Artykuł 99.

Korpus odstrzelonej zwierzyny łownej należy schłodzić do +7 °C i w terminie 24 godzin wysłać do obiektu zajmującego się obróbką, w którym zostanie zbadany, oceniony i oznakowany. Jeśli temperatura zewnętrzna nie pozwala dostatecznie szybko osiągnąć temperatury + 7 °C w głębi mięsa, należy mięso jak najszybciej, a najpóźniej 10 godzin po odstrzale, umieścić w odpowiednim urządzeniu chłodniczym.

Badanie mięsa i organów zwierzyny łownej

Artykuł 100.

Mięso i organy zwierzyny łownej bada się wizualnie, a jeśli potrzeba obmacuje i nacina.

Jeśli rezultaty badania z ustępu 1. tego artykułu nie są wystarczające do oceny jakości higienicznej, przeprowadza się odpowiednie badania laboratoryjne.

Przy badaniu mięsa i organów zwierzyny łownej należy stwierdzić:

- 1) choroby, które przenoszą się na ludzi i zwierzęta;

- 2) złośliwe lub liczne guzy i liczne ropnie;
- 3) rozprzestrzenienie pasożytów w tkance podskórnej lub mięśniach;
- 4) zatrucia;
- 5) oznaki śmierci naturalnej, uboju lub odstrzału w agonii;
- 6) skaleczenia, krwotoki lub guzy;
- 7) oznaki rozkładu, szczególnie przy późnym znalezieniu odstrzelonej zwierzyny łownej lub późno przeprowadzonej egzenteracji;
- 8) zmiany dotyczące barwy, zapachu lub smaku;
- 9) zmiany dotyczące konsystencji, szczególnie wodnistość i znaczne wychudzenie;
- 10) zabrudzenia, których nie można usunąć nawet gruntownym wycinaniem.

Mięso dzików i niedźwiedzi należy przebadać w celu stwierdzenia, czy zawiera larwy *Trichinella spiralis*, w sposób ustanowiony w art. 39. do 43. tego regulaminu. Jeśli stwierdzi się, że nie zawiera larw *Trichinella*, należy je oznakować okrągłą pieczęcią z wielką literą "T" w środku pieczęci. Pieczęć stawia się na wewnętrznej powierzchni otrzewnej, z obu stron korpusu.

Ocena mięsa zwierzyny łownej

Artykuł 101.

Mięso zwierzyny łownej ocenia się jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej, jeśli nie stwierdzi się zmian, które mają wpływ na jakość higieniczną i jeśli świeże rany powstałe przy odstrzale lub miejscowe zmiany nie mają wpływu na jakość higieniczną mięsa zwierzyny łownej do konsumpcji publicznej.

Artykuł 102.

Mięso zwierzyny łownej uznaje się za niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli stwierdzi się jedną z przyczyn wymienionych w artykule 100 tego regulaminu;
- 2) jeśli stwierdzi się jedną z przyczyn wymienionych w art. 46. do 50. tego regulaminu;
- 3) jeśli mięso pochodzi od zwierzyny łownej chorej na tularamię, paratuberkulozę (jeśli zmiany nie są ograniczone tylko do pojedynczych organów), stafilomykozę zajęcy, myksomatozę, salmonellozę i gruźlicę;
- 4) jeśli mięso zwierzyny łownej nie odpowiada postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;

- 5) jeśli mięso i organy nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 6) jeśli stwierdzono kontaminację radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności.

Mięso zwierzyny łownej niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej należy natychmiast unieszkodliwić.

Oznakowanie mięsa zwierzyny łownej

Artykuł 103.

Mięso zwierzyny łownej spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej oznakowuje się owalną pieczęcią o szerokości 6,5 cm i wysokości 4,5 cm, według warunków ustanowionych w artykule 57. tego regulaminu.

Oznakowania można dokonać również przy pomocy owalnej etykiety, na której wydrukowany jest stempel, według punktu 1. artykułu 57. tego regulaminu.

Artykuł 104.

Przy znakowaniu korpusów zwierzyny łownej o masie większej niż 60 kg każdą połowę należy oznakować w następujących miejscach, to jest na zewnętrznej stronie uda, jak i na pachwinach, plecach, ścianie brzusznej, łopatce i opłucnej, a w przypadku korpusów zajęcy i zwierząt mniej więcej tej samej wielkości wystarczy tylko jedna pieczęć, którą się stawia na plecach pomiędzy łopatkami.

Zapakowane mięso zwierzyny łownej można oznakowywać etykietą według artykułu 103. ustęp 2. tego regulaminu wydrukowaną na opakowaniu ochronnym, które jest dobrze zamknięte lub stemplem na etykiecie, która jest dobrze przymocowana do opakowania ochronnego lub ciała zwierzęcia, przy czym oznakowanie musi być dobrze widoczne i odpowiadać wyszczególnionym warunkom. Opakowań ochronnych nie można ponownie używać.

Korpusy zwierzyny łownej w skórze oznakowuje się pieczęcią, którą stawia się na wewnętrznej powierzchni otrzewnej z obu stron korpusu lub etykietą.

Artykuł 105.

Rozporządzenia art. 82. do 84. tego regulaminu, które dotyczą chłodzenia, zamrażania, pakowania i znakowania mięsa ubitego drobiu stosuje się także przy chłodzeniu, zamrażaniu, pakowaniu i znakowaniu mięsa ptactwa łownego.

Chłodzenie i zamrażanie mięsa zwierzyny łownej

Artykuł 106.

Po zakończonym badaniu, mięso zwierzyny łownej, które spełnia normy higieniczne do konsumpcji publicznej, należy schłodzić, tak aby w głębi tkanki mięśniowej osiągnąć temperaturę + 7 °C. Jeśli mięso zwierzyny łownej zamraża się, należy zapewnić temperaturę co najmniej -12 °C dla zamrożonego mięsa, względnie co najmniej -18 °C dla głęboko zamrożonego mięsa.

VI. BADANIE JAJ I PRODUKTÓW JAJECZNYCH

Artykuł 107.

Producent jaj, w terminie 12 godzin przed wprowadzeniem do obrotu, zgłasza organowi właściwemu badanie jaj.

Jaja można wprowadzić do obrotu do konsumpcji publicznej, jeśli organ właściwy, który przeprowadził badanie w miejscu produkcji wyda świadectwo o ich jakości.

Artykuł 108.

Jaja bada się wizualnie w celu oceny czystości powierzchni i kształtu oraz przezświetlaniem (przy pomocy lampy), a w razie potrzeby także rozbijaniem i badaniem ich zawartości, jak i odpowiednimi badaniami laboratoryjnymi.

Artykuł 109.

Na podstawie badania, jak i na podstawie rezultatów ewentualnego mikrobiologicznego lub innego badania, jaja ocenia się jako:

- 1) spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 2) niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej;
- 3) warunkowo spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 4) spełniające normy higieniczne do przetwarzania.

Artykuł 110.

Normy higieniczne do konsumpcji publicznej spełniają jaja zdrowych niosek, które nie są zmienione organoleptycznie.

Artykuł 111.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają jaja:

- 1) które zawierają czynniki wywołujące gruźlicę;
- 2) które zawierają czynniki wywołujące salmonellozę;
- 3) które pochodzą od drobiu leczonego antybiotykami i innymi lekami, które przenikają do jaj lub które przyjmowały substancje o działaniu farmakologicznym w celach profilaktycznych lub odżywczych i nie minął czas potrzebny do wydalenia ich z organizmu zwierzęcia, według instrukcji producenta o ich stosowaniu (karencja);
- 4) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 5) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 6) jeśli stwierdzono kontaminację radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności;
- 7) jeśli zabarwienie żółtka pochodzi od syntetycznych barwników organicznych z pokarmu;
- 8) jeśli są dotknięte procesem gnilnym;
- 9) które są spleśniałe;
- 10) które mają krwawe plamy lub zawierają ciała obce;
- 11) jeśli żółtko i białko są zmieszane;
- 12) które mają obcy zapach i smak;
- 13) jeśli przy prześwietlaniu widoczny jest zarodek;
- 14) jeśli były inkubowane ponad 24 godziny.

Artykuł 112.

Normy higieniczne warunkowo spełniają jaja kaczki i jaja, które pochodzą z hodowli podejrzanych o salmonellozę.

Na paczce, w którą kaczki jaja są zapakowane, należy postawić "Kaczki jaja" i uwagę, że należy je gotować co najmniej 10 minut.

Artykuł 113.

Normy higieniczne do przetwarzania spełniają jaja:

- 1) które są zdeformowane i nadpęknięte;
- 2) jeśli przy naświetlaniu lampą stwierdzono, że żółtko opiera się o wewnętrzną ścianę skorupki;

- 3) które są w większym stopniu brudne;
- 4) które były inkubowane do 24 godzin.

Artykuł 114.

Jaja przechowuje się w magazynach (chłodniach) obiektów o temperaturze powietrza od -0,5 do +2 °C.

Jaja muszą być składowane tak, aby były łatwo dostępne do badania.

Jaja bada się przed i w trakcie składowania.

O badaniach jaj prowadzi się ewidencję, w której muszą być widoczne daty umieszczania jaj w chłodniach i daty wysyłki.

Artykuł 115.

Produkty jajeczne ocenia się jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej na podstawie organoleptycznych, i w razie potrzeby, odpowiednich badań laboratoryjnych.

Artykuł 116.

Produkty jajeczne nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli kontaminowane są czynnikami powodującymi zoonozy;
- 2) jeśli miały kontakt z osobami cierpiącymi na choroby zakaźne, które mogą przenosić się poprzez te produkty;
- 3) jeśli są mechanicznie skażone w takim stopniu, że domieszki, którymi są skażone, nie mogą być w żaden sposób usunięte;
- 4) jeśli są zabarwione lub konserwowane niedozwolonymi konserwantami;
- 5) jeśli mają zmienione cechy organoleptyczne;
- 6) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 7) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 8) jeśli stwierdzono kontaminację radioaktywnymi substancjami powyżej dozwolonego poziomu aktywności;

VII. BADANIE MLEKA I PRODUKTÓW MLECZNYCH

Artykuł 117.

Mleko i produkty mleczne spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej, jeśli pochodzą od zdrowych zwierząt i jeśli w trakcie pozyskiwania, przerabiania, składowanie i transportu spełnione są warunki przewidziane tym regulaminem.

Artykuł 118.

W celu zbadania mleka i produktów mlecznych przeznaczonych do konsumpcji publicznej, posiadacz zwierząt i obiektów do produkcji mleka i produktów mlecznych musi zgłosić organowi właściwemu:

- 1) rodzaj produktu;
- 2) przeznaczenie i nazwę obiektu;
- 3) rodzaj i liczbę zwierząt.

Artykuł 119.

Mleko i produkty mleczne przeznaczone do konsumpcji publicznej mogą być pozyskiwane od zwierząt, które zbadała właściwa służba weterynaryjna i które są zbadane na obecność chorób zakaźnych (brucelozą, gruźlicą i in.) i *mastitis* (zapalenia sutka) powodowanego strepto- i stafylokokami.

Właściwa służba weterynaryjna wydaje właścicielowi zwierzęcia kartę zdrowia dla dójki (mleczna karta), jako dowód, że zwierzę jest zdrowe.

Artykuł 120.

Organ właściwy kontroluje wykonane badania zwierząt, prowadzenie ewidencji oraz miejsce produkcji mleka i produktów mlecznych. Jeśli stwierdzi, że zwierzęta są zdrowe, że spełnione są warunki ustanowione dla obiektów, w których produkuje się i magazynuje mleko i produkty mleczne oraz że mleko i produkty mleczne przeznaczone do konsumpcji publicznej spełniają normy higieniczne, zezwala posiadaczowi zwierzęcia i obiektu, punktu zbiorczego, względnie mleczarni, na produkcję mleka lub produktów mlecznych do konsumpcji publicznej.

Jeśli warunki z ustępu 1. tego artykułu nie są spełnione, organ właściwy zabrania pracy obiektu i wprowadzania do obrotu mleka i produktów mlecznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 121.

Pomieszczenia, w których składowane są i przetwarza mleko, jak i naczynia i sprzęt, które wchodzi w kontakt z mlekiem w trakcie pozyskiwania, przetwarzania i transportu muszą spełniać przepisowe warunki higieniczne.

Organ właściwy sprawdza przepisowe warunki higieniczne, tzn.:

- 1) co najmniej dwa razy w roku sprawdza, czy spełnione są warunki higieniczne w czasie pozyskiwania i transportu mleka do zlewni;
- 2) przy sprzedaży mleka w punkcie zbiorczym, od każdego producenta mleka pobiera próbki i bada:
 - a) łączną liczbę mikroorganizmów – co najmniej dwa razy w roku;
 - b) liczbę komórek somatycznych - co najmniej dwa razy w roku;
 - v) zakażenie brucelozą mleczno-pierścieniową próbą (ABR-MPP test) co najmniej dwa razy w roku;
- 3) pobiera zbiorczą próbkę mleka wszystkich producentów jednego punktu zbiorczego – raz w miesiącu do testu redukcji;
- 4) pobiera próbki mleka i produktów mlecznych od producentów, którzy wprowadzają produkty do obrotu na rynki lub sprzedają punktom skupu i bada:
 - a) łączną liczbę mikroorganizmów - co najmniej cztery razy w roku;
 - b) liczbę komórek somatycznych - co najmniej cztery razy w roku;
 - v) zakażenie brucelozą mleczno-pierścieniową próbą (ABR-MPP test) co najmniej cztery razy w roku;

Artykuł 122.

Organ właściwy, co najmniej raz w miesiącu, wizualnie bada kany, cysterny, rury mleczne, opakowania i inny sprzęt do mleka i pobiera wypluczyny lub wymazy do badania mikrobiologicznego.

Rezultaty mikrobiologiczne ocenia się w następujący sposób:

- 1) wewnętrzna powierzchnia kany, butelki lub innych naczyń do mleka jest wystarczająco czysta, jeśli na 1 ml objętości naczynia nie przypada więcej niż pięć kolonii mikroorganizmów;
- 2) wewnętrzna powierzchnia opakowania (tetra pak, perga-pak i in.) jest w stanie higienicznym możliwym do zaakceptowania, jeśli na 1 ml objętości nie przypada więcej niż jedna kolonia mikroorganizmów, względnie, jeśli na 1 cm² wewnętrznej powierzchni nie przypada więcej niż jedna kolonia mikroorganizmów;
- 3) wewnętrzna powierzchnia cysterny, rury mlecznej i innego sprzętu mleczarskiego jest wystarczająco czysta, jeśli na 1 cm² nie przypada więcej niż pięć kolonii mikroorganizmów.

Jeśli mikrobiologiczna kontaminacja opakowania i sprzętu przekracza granice wymienione w p. 1. do 3. ustępu 2. tego artykułu, organ właściwy nie zezwala na wykorzystywanie takiego opakowania i sprzętu i nakazuje podjęcie niezbędnych środków w celu zmniejszenia kontaminacji.

Artykuł 123.

W celu kontroli skuteczności obróbki termicznej mleka, każdy wydruk termogramu do rejestrowania temperatury pasteryzacji, względnie sterylizacji, należy przed rozpoczęciem termicznej obróbki oznakować datą i uwierzytelnić stemplem organu właściwego.

W czasie pasteryzacji, względnie sterylizacji i mycia pasteryzatora, względnie sterylizatora, termograf musi być wyłączony. Po pasteryzacji, względnie sterylizacji, należy na termogramie zapisać dane o ilości poddanego obróbce termicznej mleka i ewentualnej zmianie temperatury i czasu termicznej obróbki. Po obróbce termicznej organ właściwy swoim podpisem uwierzytelnia termogram, który należy zachować przez 12 miesięcy od dnia pasteryzacji, względnie sterylizacji.

Artykuł 124.

W czasie pracy termografu, na termogramie należy wyraźnie wypisać wysokość temperatury i czas pasteryzacji, względnie sterylizacji, względnie czas trwania czyszczenia i temperaturę czyszczenia pasteryzatora.

Jeśli stwierdzi się, że mleko nie jest oczyszczone i że nie została zastosowana przepisowa obróbka termiczna, zabrania się wprowadzania do obrotu takiego mleka jako pasteryzowanego lub sterylizowanego.

Skuteczność obróbki termicznej pasteryzowanego mleka w procesie produkcyjnym kontroluje się wykazaniem fosfataz, względnie peroksydaz.

Artykuł 125.

Na czas składowania i transportu, w celu zachowania jakości higienicznej, mleko musi być schłodzone przed wysłaniem, a mleko i produkty mleczne chronione przed ewentualnym skażeniem, działaniem promieni słonecznych i temperatury zewnętrznej.

Jeśli w miejscu pozyskiwania mleko przechowuje się do 24 godzin, musi być schłodzone do +8 °C, a jeśli się przechowuje do 48 godzin, wtedy musi być schłodzone od + 1 do +4 °C.

Mleko i śmietanę należy po pasteryzacji schłodzić i przetrzymywać w temperaturze + 5 °C, a miękkie sery do + 5 °C.

Temperatura mleka, pasteryzowanego mleka, jogurtów i miękkich serów nie może, podczas transportu przekraczać +10 °C.

Artykuł 126.

Mleko i produkty mleczne ocenia się na podstawie organoleptycznych i laboratoryjnych badań jako:

- 1) spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 2) niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej;
- 3) warunkowo spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;

Artykuł 127.

Mleko i produkty mleczne ocenia się jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej, jeśli pochodzą od zdrowych zwierząt.

Artykuł 128.

Mleko ocenia się jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej, jeśli pochodzi od dójek:

- 1) które chorują lub podejrzewa się, że chorują na gruźlicę, jak i dójek które pozytywnie reagują na próbę gruźliczą;
- 2) które są zarażone brucelozą;
- 3) które chorują na leptospirozę, listeriozę, gorączkę Q i ospę krowią;
- 4) które chorują lub podejrzewa się, że chorują na: pomór bydła, zarazę płucną bydła, pryszczycę, wąglik, szelestnicę, posocznicę krwotoczną, wściekliznę, infekcyjną *paralysis bulbaris*, ospę owiec, bradsot i melitokokozę lub podejrzewa się, że są zakażone tymi chorobami;
- 5) które są zaszczepione żywym wirusem wścieklizny, a nie minęło 14 dni od dnia szczepienia;
- 6) które zakażone są salmonellą lub następuje stałe wydalanie tych bakterii;
- 7) które cierpią na ostre lub chroniczne zapalenie wymienia, a mleko zawiera *St. agalactiae* lub *Staphylococcus aureus*;
- 8) których stan zdrowia jest ciężko zaburzony;
- 9) które wydalają ropę z organów płciowych;
- 10) które wykorzystuje się do produkcji szczepionek w czasie tej produkcji i po tym czasie dopóki wydzielają patogenne bakterie lub wirusy;
- 11) które leczone są lekami, które przedostają się do mleka podczas leczenia i od ostatniej aplikacji leków nie minął czas potrzebny do ich wydalania z organizmu zwierząt, według instrukcji producenta o ich stosowaniu (karencja).

Mleko ocenia się jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej również:

- 1) gdy jest kontaminowane czynnikami powodującymi choroby zakaźne zwierząt z p. 1. do 5. ustępu 1. tego artykułu;
- 2) gdy jest kontaminowane czynnikami powodującymi choroby zakaźne ludzi: *Vibrio cholerae*, *Corinobacterium diphtheriae*, *Streptococcus scarlatinae*, *Enteropatogeni E. coli*, *Shigellae*, *Mycobacterium tuberculosis*, *S. Typhi* i *paratyphi A, B, C*, wirus epidemicznego zapalenia wątroby i wirus *poliomyelitis*;
- 3) jeśli w 1 ml zawiera więcej niż 500.000 komórek;
- 4) jeśli jest widocznie skażone nieczystościami;
- 5) jeśli jest konserwowane środkami chemicznymi, względnie zawiera inne dodatki i biostymulatory;
- 6) jeśli kolor, zapach, smak i konsystencja są zmienione;
- 7) jeśli nie odpowiada postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 8) jeśli nie odpowiada postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 9) jeśli stwierdzono kontaminację radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności;

Artykuł 129.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają:

- 1) pozostałości po oczyszczaniu mleka;
- 2) pozostałości mleka w kanach po wylewaniu i pozostałości z maszyny do czyszczenia kan.

Pozostałości z p. 1. i 2. tego artykułu należy unieszkodliwić.

Artykuł 130.

Mleko ocenia się jako warunkowo spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej, jeśli pochodzi od:

- 1) zdrowych dójek z obory, w której stwierdzono zarazę lub podejrzewa się, że w tej oborze są chore dójki lub podejrzewa się, że są chore na następujące choroby zakaźne: salmonellozę, gruźlicę, brucelozę, gorączkę Q lub ospę krowią;
- 2) dójek, które reagowały podejrzanie na próbę gruźliczą lub podejrzewa się, że chorują na brucelozę, leptospirozę, listeriozę, gorączkę Q i ospę krowią;
- 3) dójek 14 dni po szczepieniu przeciw wąglikowi i od 14 do 90 dni po szczepieniu przeciw wścieklicznie.

Warunkowo spełniające normy higieniczne mleko należy pasteryzować, sterylizować lub przegotować pod kontrolą organu właściwego. Po pasteryzacji, sterylizacji, względnie gotowaniu, mleko jest zdatne do użycia w konsumpcji publicznej.

Warunkowo spełniające normy higieniczne mleko można transportować do mleczarni na obróbkę termiczną tylko oddzielnie od mleka, które spełnia normy higieniczne do konsumpcji publicznej. Na kanie, cysternie, względnie innym opakowaniu, w którym transportuje się warunkowo spełniające normy higieniczne mleko, musi być widoczny znak w kształcie litery "T" koloru czerwonego, o wielkości 25 cm.

Jeśli obróbka termiczna nie może być wykonana, warunkowo spełniające normy higieniczne mleko nie spełnia norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 131.

Mleko poddane obróbce termicznej i produkty mleczne oceniane są jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli są kontaminowane czynnikami wywołującymi choroby zakaźne, które z człowieka na człowieka przenoszą się przez artykuły żywnościowe lub jeśli są kontaminowane czynnikami wywołującymi zoonozy z artykułu 128. tego regulaminu;
- 2) jeśli są mechanicznie skażone domieszkami, które mogą być szkodliwe dla konsumpcji publicznej;
- 3) jeśli zawierają dodatki w ilości większej niż dozwolona lub jeśli zawierają dodatki niedozwolone;
- 4) jeśli ich skład i cechy organoleptyczne są, z powodu chemicznych, mikrobiologicznych i innych procesów, na tyle zmienione, że nie spełniają już norm higienicznych do konsumpcji publicznej;
- 5) jeśli nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 6) jeśli nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 7) jeśli stwierdzono kontaminację radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności

Artykuł 132.

Jeśli mleko oceniono jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej, organ właściwy nie zezwala na obrót tym mlekiem i jego przetwarzanie w jakikolwiek produkt mleczny do konsumpcji publicznej.

Mleko z ustępu 1. tego artykułu można wykorzystywać do celów technicznych lub wykorzystać jako pokarm dla bydła po odpowiedniej obróbce.

Wyjątkowo od postanowienia z ustępu 2. tego artykułu, organ właściwy konfiskuje mleko niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej i zarządza jego zniszczenie, jeśli istnieje niebezpieczeństwo szerzenia się choroby zakaźnej.

VIII. BADANIE RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW, ŻAB, ŚLIMAKÓW I PRODUKTÓW OTRZYMANYCH Z ICH PRZETWARZANIA

Ryby

Artykuł 133.

Ryby przeznaczone do konsumpcji publicznej należy najpóźniej 12 godzin od momentu połowu zgłosić organowi właściwemu w celu zbadania.

Artykuł 134.

Ryby bada się adspekcją skóry, oczu, skrzelii, otworu analnego i mięsa, a w razie potrzeby także nacinaniem mięsa. Rybom, którym nie usunięto organów wewnętrznych, w przypadku podejrzenia psucia otwiera się jamę ciała i bada organy wewnętrzne i serozy.

W razie potrzeby wykonuje się próbę gotowaniem, badanie mikrobiologiczne, badanie chemiczne i badanie radioaktywności i obecności soli metali ciężkich, jak i pozostałości biologicznych.

Świeże ryby

Artykuł 135.

Na podstawie badania ryby można ocenić jako:

- 1) spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 2) niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 136.

Normy higieniczne do konsumpcji publicznej spełniają świeże ryby bez zmian organoleptycznych.

Artykuł 137.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają świeże ryby:

- 1) brzany z ikrą w czasie tarła (od początku marca do końca kwietnia);

- 2) cierpiące na choroby zakaźne w ostrym stadium;
- 3) morskie i rzeczne minogi, zanim zdejmie się im skórę;
- 4) graniki, kolczak, smocznik, orleń i jaskółka morska, jeśli nie usunięto im trujących ości;
- 5) jeśli z powodu choroby mają wyraźne zmiany patologiczne na skórze i tkance mięśniowej (mięśnie);
- 6) jeśli przed badaniem usunięto im głowę, lub oczy, lub skrzela;
- 7) jeśli ich skrzela są zabarwione krwią lub jakimkolwiek kolorem;
- 8) jeśli wydzielają zapach, który nie jest charakterystyczny dla świeżych ryb lub który jest skutkiem psucia;
- 9) jeśli są zaatakowane wągrami *Diphyllobotrium latum* lub larwami *Opistorchis felineus* lub larwami *Anisacis* lub innymi pasożytami lub ich postaciami w fazie rozwoju patogennymi dla ludzi;
- 10) jeśli są zaatakowane pasożytami lub ich postaciami w fazie rozwoju, które nie są patogenne dla ludzi, a spowodowały zmiany organoleptyczne;
- 11) jeśli są widocznie wychudzone;
- 12) jeśli mają zapalenie oczu i mętną rogówkę;
- 13) jeśli ich skrzela pokryte są mlecznie mętnym śluzem i jeśli wydzielają nienaturalny zapach lub intensywniejszy rybi zapach lub są szaro-brunatne i zeschnięte;
- 14) jeśli ich skóra pokryta jest mlecznie mętnym śluzem;
- 15) jeśli ich mięso jest na tyle miękkie, że zostają na nim odciski palców;
- 16) jeśli ich otwór analny jest wypukły i szarzielony i jeśli wychodzi z niego zawartość jelit;
- 17) jeśli usunięto z nich organy wewnętrzne, a otrzewna jest mętna i pokryta lepkim śluzem;
- 18) jeśli są otrute lub zdechły w następstwie działania jakiegoś środka chemicznego lub zabite materiałem wybuchowym;
- 19) jeśli nakłuciem uszkodzono im układ trawienny;
- 20) jeśli organy wykazują oznaki psucia, a treść jelit rozlała się po jamie brzusznej;
- 21) jeśli nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;

- 22) jeśli nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 23) jeśli stwierdzono kontaminację radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności

Artykuł 138.

Drobne modre i pozostałe rodzaje drobnych ryb o cienkiej skórze spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej, nawet jeśli skóra na ich brzuchu jest częściowo popękana, ale treść jelit się nie wylewa.

Drobne modre i pozostałe rodzaje drobnych ryb głębinowych o cienkiej skórze spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej również, jeśli na płacie skrzelowym i w okolicach oczu można zauważyć drobne psucie.

Mrożone ryby

Artykuł 139.

Zamrażać można tylko ryby, dla których w badaniu potwierdzono, że spełniają normy higieniczne do konsumpcji publicznej i że nadają się do zamrażania.

Postanowienia z ustępu 1. tego artykułu nie dotyczą ryb, które zamraża się bezpośrednio po połowie na statku, który ma odpowiednie urządzenia do zamrażania i pomieszczenie do przechowywania mrożonych ryb.

Artykuł 140.

Za rybę mrożoną, w myśl tego regulaminu, uważa się rybę, która bezpośrednio po połowie została poddana zamrażaniu i jest składowana w temperaturze - 18 °C.

Artykuł 141.

Ryby można zamrażać z głową lub bez głowy, pokrojone w kawałki, względnie w bloku lub konfekcjonowane.

Wyjątkowo od ustępu 1. tego artykułu, małe ryby można zamrażać z organami wewnętrznymi lub bez nich.

Artykuł 142.

Przed wprowadzeniem mrożonej ryby do obrotu, w badaniu rozmrożonych próbek należy stwierdzić, czy podczas przechowywania doszło do zmian, z powodu których ryby nie spełniają już norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Zamrożoną rybę, w celu zachowania jej jakości higienicznej, należy transportować środkami transportu, które dysponują sprzętem do utrzymywania niskich temperatur.

Artykuł 143.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają mrożone ryby i części mrożonych ryb, które po odmrożeniu mają:

- 1) skórę z barwnymi plamami i piegami na części brzusznej, powstałymi wskutek rozkładu układu trawiennego;
- 2) rybie mięso o zmienionej barwie, zapachu, smaku i konsystencji;
- 3) rybie mięso z wągrami *Diphylobotrium latum*, lub larwami *Opistorchis felineus*, lub larwami *Anisacis* lub innymi pasożytami i ich postaciami w fazie rozwoju patogennymi dla ludzi;
- 4) mięso rybie zawierające pasożyty lub ich postaci w fazie rozwoju, które nie są patogenne dla ludzi, ale spowodowały zmiany organoleptyczne;
- 5) mięso rybie, które nie odpowiada postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 6) mięso rybie, które nie odpowiada postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 7) mięso rybie kontaminowane radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności.

Zabronione jest raz rozmrożoną rybę zamrażać ponownie, oprócz sytuacji, gdy przeznaczona jest do przetwarzania. W takim wypadku rozmrażania dokonuje się pod kontrolą organu właściwego.

Skorupiaki

Artykuł 144.

Normy higieniczne do konsumpcji publicznej spełniają tylko żywe skorupiaki słodkowodne. Ze skorupiaków morskich: homar, rak morski, krab (*Eriphia spinifrons*) mogą być używane w konsumpcji publicznej żywe lub zamrożone, a garnele, krewetki i inne rodzaje skorupiaków - - żywe, martwe lub zamrożone.

Organ właściwy w badaniu ogonów zamrożonych skorupiaków stwierdza spełnianie przez nie norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 145.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają skorupiaki:

- 1) które są w agonii (skorupiaki są w agonii, jeśli nie reagują na dotyk lub reagują nienaturalnie);
- 2) martwe skorupiaki:

- a) jeśli mają niewłaściwy zapach;
 - b) jeśli ich kolor zupełnie wyblakł i nie ma blasku;
 - v) jeśli ich mięso nie jest szkliście błyszczące, ale mętne i miękkie, a przy oddzielaniu od pancerza rozpada się;
- 3) krewetki o barwie czarno-brązowej;
- 4) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 5) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 6) które są kontaminowane radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności.

Mięczaki

Artykuł 146.

Badaniem potwierdza się, czy mięczaki są żywe i czy mają mocno zamknięte muszle.

Artykuł 147.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają mięczaki:

- 1) które zdechły, tj. których muszle są otwarte, a pod wpływem dotyku i nie zamykają się silnie;
- 2) które pochodzą z zakażonych wód;
- 3) które nie są dobrze oczyszczone z obrostów i mają niewłaściwy zapach;
- 4) które zawierają biotoksyny pochodzące z alg morskich;
- 5) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 6) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 7) które są kontaminowane radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności.

Żaby i ślimaki

Artykuł 148.

Normy higieniczne do konsumpcji publicznej spełniają tylko żabie uda bez skóry, to jest uda żaby zielonej (*Rana esculenta*) i uda małej żaby trawnej (*Rana temporaria*).

Artykuł 149.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają żabie uda:

- 1) których tkanka mięśniowa (mięso) ma ciemny kolor i jest wodnista, lub które mają zgniły zapach;
- 2) które są zaatakowane przez pasożyty;
- 3) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 4) które nie odpowiadają postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 5) które są kontaminowane radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności.

Artykuł 150.

Norm higienicznych do konsumpcji publicznej nie spełniają odnóża ropuch, tj. żab, których uda są krótsze, a kolor ciemniejszy od odnóży żab zielonych i trawnych.

Artykuł 151.

Do konsumpcji publicznej można wykorzystywać jedynie ślimaki winniczki (*Helix pomatia*) oraz pokrewne mu *H. adspersa*, *H. arbustorium* i *H. nemoralis*.

Ślimaki z ustępu 1. tego artykułu wykorzystuje się do konsumpcji publicznej tylko jako żywe, z nieuszkodzoną muszlą lub konserwowane zamrażaniem. Do zamrażania wyjmuje się ślimaki z muszli i uwalnia ze śluzu, zamraża i przechowuje w temperaturze - 18 °C

Produkty pochodzące od ryb, skorupiaków, mięczaków, żab i ślimaków

Artykuł 152.

Do produktów rybnych (konserwy rybne, półkonserwy rybne, solona ryba, wędzona ryba, suszona ryba, produkty z rozdrobnionego mięsa rybiego i in.) można wykorzystywać tylko surowce, które w badaniu zostały ocenione jako spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej.

Artykuł 153.

Rozporządzenia art. 163. i 164. tego regulaminu, które dotyczą badania produktów mięsnych, stosuje się także do produktów z artykułu 152. tego regulaminu.

IX. BADANIE MIODU

Artykuł 154.

Miód przeznaczony do konsumpcji publicznej zgłasza się organowi właściwemu w celu zbadania w terminie 12 godzin przed wprowadzeniem do obrotu.

Artykuł 155.

Miód bada się organoleptycznie, a w razie potrzeby, badaniami laboratoryjnymi.

Artykuł 156.

Na podstawie badania miód można ocenić jako:

- 1) spełniający normy higieniczne do konsumpcji publicznej;
- 2) niespełniający norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 157.

Miód spełnia normy higieniczne do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli pozyskano go z roju pszczelego, który nie choruje na choroby zakaźne pszczół;
- 2) jeśli jest organoleptycznie niezmienny i spełnia normy higieniczne.

Artykuł 158.

Miód nie spełnia norm higienicznych do konsumpcji publicznej:

- 1) jeśli otrzymano go z pasieki, w której stwierdzono zgnilec pszczół, chorobę roztoczą i chorobę zarodnikowcą;
- 2) jeśli zebrany był z kwiatów roślin typu: azalia, rododendron, oleander i wawrzyn górski;
- 3) jeśli jest mechanicznie skażony domieszkami;
- 4) jeśli jest barwiony lub konserwowany środkami chemicznymi, które obniżają kwaśność;
- 5) jeśli jest spleśniały;
- 6) jeśli jest objęty fermentem kwasu mlekowego lub octowego;

- 7) jeśli ma niewłaściwy zapach i smak;
- 8) jeśli nie odpowiada postanowieniom Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie;
- 9) jeśli nie odpowiada postanowieniom Regulaminu o ilości pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, antybiotyków i mykotoksyn, które mogą się znajdować w artykułach żywnościowych;
- 10) jeśli jest kontaminowany radionuklidami powyżej dozwolonego poziomu aktywności.

X. BADANIE OBIEKTÓW I SPRZĘTU

Artykuł 159.

W miejscu produkcji i magazynowania produktów organ właściwy kontroluje:

- 1) czy przed rozpoczęciem i w trakcie pracy w obiektach produkcyjnych spełnione są warunki higieniczne dotyczące czystości wszystkich pomieszczeń do pracy, pomieszczeń do magazynowania sprzętu, pomieszczeń sanitarnych i środków transportu;
- 2) czy w obiektach produkcyjnych prawidłowo stosuje się środki do dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji;
- 3) sposób magazynowania i jakość higieniczną magazynowanych surowców, półproduktów i produktów;
- 4) jakość higieniczną wody w pomieszczeniach produkcyjnych, jak i wody do przygotowywania mieszaniny do peklowania, lodu i chłodzenia produktów;
- 5) chlorowanie wody i ilość pozostałości chloru w wodzie;
- 6) przeprowadzanie obowiązkowego badania ścisłości zgrzewów puszki pod względem wysokości i grubości;
- 7) czystość terenu obiektu do wytwarzania produktów.

Artykuł 160.

Organ właściwy musi, przed rozpoczęciem pracy, zbadać wszystkie pomieszczenia produkcyjne i sprzęt oraz potwierdzić ich stan higieniczny i zdatność do użytku. Nieodpowiednie pomieszczenia i sprzęt organ właściwy wyłącza z użytku postawieniem znaku.

Przez nieodpowiedni sprzęt, w myśl tego regulaminu, rozumie się sprzęt, który w bezpośrednim lub pośrednim kontakcie może wywołać kontaminację produktów (np. w sposób nieprzepisowy umyte i oczyszczone maszyny, naczynia, wózki, stoły, przyrządy pomiarowe, pomieszczenia i in.).

Sprzęt ruchomy, który z powodu uszkodzenia nie może być wykorzystywany, należy wyłączyć z dalszego użytku i usunąć z pomieszczeń pracy. Na sprzęcie ruchomym umieszcza się odpowiednią kartkę – oznakowanie, przy czym na oznakowaniu otacza się ramką cyfrę 1 przed słowem "USUNĄĆ", przy jednoczesnym nanoszeniu wszystkich pozostałych danych. W podobny sposób oznakowuje się także sprzęt nie ruchomy (np. duże maszyny i in.), które nie będą naprawiane.

Jeśli z użytku wycofuje się zanieczyszczony, ciężko ruchomy sprzęt, którego części należy naprawić lub wymienić lub pomieszczenie czy część pomieszczenia, na odpowiednim miejscu umieszcza się znak, którym zakazuje się ich użytkowania i na którym obramowuje się cyfrę 2 przed słowem "UZDATNIĆ", co oznacza, że zakaz przestanie obowiązywać dopiero po ich uzdatnieniu do użytku.

Jeśli z użytku wycofuje się grupę przedmiotów (np. naczynia na mięso itp.), nie można oznakowywać każdego przedmiotu osobno, lecz oznakowanie umieszczone na jednym przedmiocie, dotyczy całej grupy. Na kartce, obok przedmiotów, których wykorzystywanie się zabrania, nanosi się także ilość przedmiotów, które należy uzdatnić do użytku.

Jeśli któreś z pomieszczeń nie spełnia higienicznych lub innych przepisowych warunków, względnie, jeśli takie pomieszczenie należy uporządkować, należy je zamknąć, a na drzwiach umocować kartkę – oznakowanie o zakazie jego wykorzystywania. Jeśli tylko część pomieszczenia nie spełnia higienicznych lub innych przepisowych warunków, należy ją wydzielić improwizowaną lekką przegrodą, na której umieszcza się kartkę – oznakowanie o zakazie korzystania z tej części pomieszczenia. Ten środek może mieć tylko charakter czasowy.

Na kartce – oznakowaniu należy umieścić odpowiednie dane o pomieszczeniu i sprzęcie, jak i przyczynę zakazu. Organ właściwy stawia na kartce-oznakowaniu datę i swój podpis oraz przytwierdza kartkę do przedmiotu (sznurkiem lub gumką), a odcinek odrywa i zachowuje.

Ze sprzętu i pomieszczeń, których wykorzystywanie jest zabronione, nie wolno korzystać póki nie potwierdzi się, że braki, z powodu których orzeczono zakaz, nie zostały usunięte.

Kiedy sprzęt i pomieszczenia ponownie uzdatni się do użytku, organ właściwy zbada je i jeśli stwierdzi, że braki zostały usunięte, usunie kartkę – oznakowanie o zakazie użytkowania.

Kartki – oznakowania o zakazie użytkowania może usunąć tylko organ właściwy, który je umieścił.

W rubryce z numerami porządkowymi na kartce zapisuje się numer porządkowy ewidencji, którą w tym celu prowadzi organ właściwy.

Artykuł 161.

Stan higieniczny pomieszczeń, w których produkuje się i magazynuje produkty pochodzenia zwierzęcego, stan sprzętu, intensywność światła, sprawne funkcjonowanie sprzętu, środki transportu i in., organ właściwy potwierdza wizualnie każdego dnia przed rozpoczęciem pracy i w trakcie pracy, a czasami także kontrolą wymazów z powierzchni sprzętów i rąk pracowników.

Jeśli na podstawie badania wizualnego organ właściwy stwierdzi, że stan poszczególnych pomieszczeń i sprzętu nie odpowiada warunkom higienicznym, wyklucza te pomieszczenia i sprzęt czasowo z użytku przytwierdzeniem kartki z napisem "Użycie zabronione". Umieszczoną kartkę, która zawiera informacje o inspekcji weterynaryjnej oraz datę, kiedy pomieszczenia i sprzęt zostały czasowo wykluczone z użycia, podpisuje organ właściwy.

Artykuł 162.

Do badania wszystkie pomieszczenia, powierzchnie pracy i przedmioty do pracy, muszą być oświetlone światłem naturalnym lub sztucznym określonej mocy, według postanowień Regulaminu o warunkach, które muszą spełniać obiekty do uboju zwierząt, obróbki, przetwarzania i magazynowania produktów pochodzenia zwierzęcego.

Artykuł 163.

W celu zabezpieczenia jakości higienicznej mięsa i produktów mięsnych, organ właściwy musi codziennie badać warunki pod kątem temperatury w pomieszczeniach produkcyjnych.

Temperatura powietrza musi wynosić:

- 1) w pomieszczeniach do chłodzenia mięsa i organów oraz przechowywanie świeżych produktów mięsnych - do +4 °C;
- 2) w pomieszczeniach do magazynowania zamrożonego mięsa - maksymalnie do -12 °C;
- 3) w pomieszczeniach do magazynowania głęboko zamrożonego mięsa - maksymalnie do -18 °C;
- 4) w pomieszczeniach do rozcinania, odkostniania, peklowania, nacinania i pakowania mięsa i produktów mięsnych - do +10°C;
- 5) w pomieszczeniach do magazynowania gotowanych pasteryzowanych produktów - do +10 °C.

Artykuł 164.

W celu otrzymywania produktów spełniających normy higieniczne, które konserwuje się ciepłem, organ właściwy codziennie kontroluje skuteczność procesu obróbki cieplnej produktów.

Skuteczność procesu obróbki cieplnej kontroluje się:

- 1) sprawdzeniem obróbki cieplnej produktów mięsnych w opakowaniach zamkniętych hermetycznie przy pomocy papieru termoaktywnego lub termoindykatora kredkowego.

Papier termoaktywny umocowuje się na koszach lub wózkach, kiedy zaczyna się je wypełniać puszkami, a zdejmuje się, gdy puszki wyjmują się z koszy lub wózków.

Termoindykator kredkowy umieszcza się na pokrywie lub ścianie puszek, które się wkłada w kosze lub wózki, w pierwszym dolnym i ostatnim górnym rzędzie.

Zmiany koloru papieru termoaktywnego lub termoindykatora kredkowego kontroluje się po zakończonej obróbce cieplnej;

- 2) mierzaniem temperatury osiągniętej w centrum pasteryzowanych produktów, przy pomocy termoprzewodu, względnie zwykłego lub maksymalnego termometru, po ukończonej fazie rozgrzewania w temperaturze, która musi wynosić co najmniej 69 °C.

Temperatura osiągnięta w centrum produktu mierzona jest: przy wydawaniu zgody na stosowanie potwierdzonej formy obróbki cieplnej, przy zmianie istniejącej formy obróbki, przy zmianie, rekonstrukcji lub naprawie sprzętu do obróbki cieplnej, przy opracowywaniu procesu technologicznego i zmianie kształtu, rozmiaru i rodzaju opakowania.

Obróbkę termiczną produktów sterylizowanych sprawdza się termoprzewodem na podstawie krzywej przenikania ciepła i obliczaniem "wartości - F";

- 3) sprawdzeniem pracy urządzeń, w których dokonuje się obróbki cieplnej produktów. Wszystkie urządzenia muszą być oznakowane numerami lub literami i wyposażone w instrumenty pomiarowe do podwójnej kontroli temperatury otoczenia grzewczego. Za podwójną kontrolę uważa się wbudowany termometr rtęciowy i termograf, których wartości pomiarowe zgodne są co do ± 1 °C.

Organ właściwy, przed rozpoczęciem pracy każdego urządzenia, uwierzytelnia wydruki termografu stemplem, a po zakończonej obróbce cieplnej sprawdza stosowaną formę i podpisuje wydruk termografu.

Wydruki termografu dla każdej pojedynczej obróbki cieplnej muszą zawierać: numer urządzenia, w którym wykonywana jest obróbka termiczna, informacje o zmianie pracy, datę, rozmiary, oznakowania, informacje o rodzaju i ilości produktów oraz podpis osoby, która wykonywała obróbkę termiczną;

- 4) procesem inkubowania produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętym opakowaniu, przy temperaturze +37 °C (± 1 °C), dla produktów pasteryzowanych trwającym trzy dni, względnie dla sterylizowanych produktów trwającym siedem dni, a dla produktów przeznaczonych na eksport według żądań kraju importującego.

Próbki do inkubowania pobiera się natychmiast po obróbce cieplnej i ciepłe umieszcza się w termostacie.

Artykuł 165.

Wodę w pomieszczeniach produkcyjnych, jak i dwa razy w miesiącu w pomieszczeniu uprawnionym, bada się według rozporządzeń Regulaminu o higienicznej jakości wody pitnej.

Ilość pozostałości chloru w wodzie kontroluje się co dwie do trzech godzin w tych samych miejscach, skąd pobiera się próbki wody do analizy, o czym prowadzi się specjalną ewidencję.

XI. WETERYNARYJNO-SANITARNA KONTROLA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, KTÓRE SĄ PRZEZNACZONE DO KONSUMPCJI PUBLICZNEJ

Artykuł 166.

Weterynaryjno-sanitarną kontrolą produktów pochodzenia zwierzęcego, które są przeznaczone do konsumpcji publicznej, organ właściwy kontroluje:

- 1) towarzyszącą dokumentację;
- 2) jakość higieniczną produktów;
- 3) warunki higieniczne magazynowania i sprzedaży.

Artykuł 167.

Przez towarzyszącą dokumentację rozumie się potwierdzenie organu właściwego o wykonanym badaniu produktów pochodzenia zwierzęcego w miejscu produkcji i potwierdzenie o stanie zdrowotnym partii towaru produktów pochodzenia zwierzęcego, którą się wysyła środkami transportu w obrocie wewnętrznym.

Artykuł 168.

Jakość higieniczną produktów kontroluje się badaniem organoleptycznym, a w razie potrzeby także badaniami laboratoryjnymi.

Artykuł 169.

W ramach kontroli weterynaryjno-sanitarnej warunków higienicznych magazynowania i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego kontroluje się pomieszczenia, sprzęt, warunki mikroklimatyczne i opakowanie, jak i sposób magazynowania i sprzedaży, które mogą mieć wpływ na jakość higieniczną produktów do konsumpcji publicznej.

Artykuł 170.

Przy kontroli weterynaryjno-sanitarnej produktów pochodzenia zwierzęcego, które są przeznaczone do konsumpcji publicznej, organ właściwy zabrania magazynowania i sprzedaży tych produktów:

- 1) jeśli partii towaru nie towarzyszą potwierdzenia z artykułu 167. tego regulaminu;
- 2) jeśli badaniem organoleptycznym stwierdzi się, że produkt nie spełnia norm higienicznych;
- 3) jeśli pomieszczenia i sprzęt w miejscu magazynowania i sprzedaży nie spełniają przepisowych warunków;
- 4) jeśli stwierdzi nieodpowiednie opakowanie lub nieodpowiednie pakowanie produktów.

Artykuł 171.

Jeśli organ właściwy w trakcie kontroli weterynaryjno-sanitarnej podda w wątpliwość jakość higieniczną produktów pochodzenia zwierzęcego, pobiera próbki do badania mikrobiologicznego i do innych potrzebnych badań, czasowo zabrania wykorzystywania produktów do konsumpcji publicznej i ustala sposób i miejsce przechowywania produktów do czasu wydania decyzji o spełnianiu przez nie norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 172.

Jeśli na podstawie badania organoleptycznego i/lub badania laboratoryjnego stwierdzi, że produkt nie spełnia norm higienicznych do konsumpcji publicznej, organ właściwy zabrania magazynowania i sprzedaży oraz i zaleca nieszkodliwe usuwanie produktów.

Artykuł 173.

Organ właściwy, w celu zbadania i oceny mięsa i produktów z mięsa nieparzystokopytnych, parzystokopytnych, drobiu, królików i zwierzyny łownej, ryb, skorupiaków, mięczaków, ślimaków i żab, mleka, jaj i miodu, pobiera próbki do:

- 1) badania mikrobiologicznego;
- 2) badania na obecność pozostałości biologicznych;
- 3) badania na obecność radionuklidów, jeśli żąda tego kraj importujący, względnie jeśli zaistniała sytuacja nadzwyczajna.

Badanie mikrobiologiczne

Artykuł 174.

Jeśli podejrzewa się, że ubite zwierzę chorowało na zoonozy lub inne choroby zakaźne, że jest nosicielem zarazków lub że mięso zawiera czynniki powodujące choroby zakaźne, jak i że miało kontakt z chorymi zwierzętami, pobiera się próbki tkanki odpowiedniej dla rodzaju choroby i wysyła się na mikrobiologiczne lub inne odpowiednie badanie, i tak przy:

- 1) septochemicznej postaci węgla – kawałek śledziony, węzeł chłonny i kawałek zmienionej tkanki, a przy miejscowej postaci węgla świń – kawałek zmienionej tkanki z podszczękowym węzłem chłonnym;
- 2) szelestnicy – część zmienionej tkanki i część śledziony;
- 3) innych zgorzelach gazowych - część zmienionej tkanki, część śledziony i wątroby oraz część jelita;
- 4) salmonellozie – kawałek mięsa, śledziony, wątroby z aortalnym węzłem chłonnym i niecałkowicie opróżniony i zawiązany pęcherz żółciowy;
- 5) nosaciznie- część zmienionej patologicznie tkanki, po części patologicznie zmienionych płuc, część przegrody nosowej, część tchawicy i część skóry z ropniami i rejonowymi węzłami chłonnymi, które odpowiadają patologicznie zmienionym częściom;

- 6) wściekliwość dużych zwierząt – część mózgu właściwego z rdzeniem przedłużonym, a przy wściekliwości małych zwierząt – cały mózg lub jedną połowę mózgu;
- 7) pomorze świń – śledzionę, nerkę i patologicznie zmienione organy z rejonowymi węzłami chłonnymi;
- 8) pomorze bydła – część patologicznie zmienionych tkanek z odpowiadającymi im węzłami chłonnymi, śledzionę, jelita, żołądka właściwego;
- 9) pryszczycy – patologicznie zmienioną tkankę i ciecz z pęcherza na języku lub skórze w buforowej - 50-procentowej glicerynie (pH -7,6), w miarę możliwości w lodzie;
- 10) enterowirusowym zapaleniu mózgu i rdzenia u świń – lędźwiowy odcinek rdzenia kręgowego w 30 do 50-procentowym roztworze gliceryny;
- 11) zarazie płucnej bydła – część patologicznie zmienionych płuc ze śródpiersiowymi węzłami chłonnymi;
- 12) melitokokozi i brucelozie – krew, mleko, płód lub zawiązany żołądek płodu, śledzionę, nerkę, serce i kawałek wątroby;
- 13) chorobie Aujeszkiego – mózg lub całą głowę, rdzeń przedłużony oraz lędźwiowy i krzyżowy odcinek rdzenia kręgowego;
- 14) posocznicy krwotocznej- dwa rozmazy krwi, wątrobę, śledzionę, podwiązane serce;
- 15) niedokrwistości zakaźnej parzystokopytnych – krew, wątrobę, nerkę i śledzionę;
- 16) gorączce Q – skórę, mięśnie, macicę i mleko;
- 17) leptospirozie – krew, mocz, nerkę, wątrobę i śledzionę;
- 18) róży – jeśli ma postać ostrą – śledzionę i nerkę, a jeśli ma postać chroniczną – nerkę, serce i śledzionę;
- 19) listeriozie – śledzionę, nerkę, wątrobę i mózg;
- 20) toksoplazmozie - płyny tkankowe, perytonealny wysięk, mózg, wątrobę i śledzionę;
- 21) grypie prosiąt – część patologicznie zmienionych płuc.

Artykuł 175.

Jeśli nie chodzi o choroby zakaźne z artykułu 174. tego regulaminu, tylko o:

- 1) podwyższoną temperaturę zwierzęcia przed ubojem bez zmian patologiczno-anatomicznych;
- 2) schorzenia, które mogą doprowadzić do przedostania się mikroorganizmów do tkanek zwierzęcia (zapalenie jelita, wymienia, macicy, stawów, osłon, ścięgien, racic, kopyt, pępka, płuc, opłucnej, otrzewnej, jak i innych chorób organów);
- 3) zwierzę, któremu w czasie 45 minut po ogłuszeniu, nie wyjęto organów wewnętrznych;

- 4) przymusowo ubite zwierze;
- 5) rozpoczęte psucie mięsa;
- 6) inne przypadki, w których na podstawie badania nie można określić dokładnej przyczyny choroby,
do badania mikrobiologicznego wysyła się dwa kawałki mięsa, w kształcie kwadratu, pokryte pasmem, grubości co najmniej 10 cm, o masie co najmniej 500 g, dwa węzły chłonne, kawałek śledziony i wątroby oraz nerkę. Próbkę mięsa i węzłów chłonnych pobiera się na krzyż z przedniej i tylnej ćwiartki. Jeśli zauważy się zmiany patologiczne na którejś z tkanek, pobiera się kawałek zmienionej tkanki. Jeśli przed badaniem usunięte zostały organy wewnętrzne, oprócz kawałka mięsa i węzłów chłonnych, należy pobrać także kawałek pozostałych parenchymatycznych tkanek i węzłów chłonnych z miejsca, z którego były usunięte organy.

Artykuł 176.

Próbki, które wysyła się na badanie mikrobiologiczne należy uprzednio schłodzić, a potem każdy kawałek mięsa lub organów ubitego zwierzęcia osobno zapakować w woreczki z nieprzepuszczalnego materiału lub w szklane naczynia. Woreczki lub naczynia szklane zamyka się tak, aby sok tkankowy nie mógł wyciec na zewnątrz. Na każdej zapakowanej próbce, na zewnątrz umieszcza się etykietę, którą identyfikuje się próbkę.

Zapakowane próbki umieszcza się w plastikowych lub metalowych kontenerach, które umożliwiają zachowanie temperatury do rozpoczęcia badania. Zapakowane próbki dostarcza się do analizy do organizacji pracy zbiorowej (OUR, *organizacija udruženog rada*), która jest uprawniona do wykonywania badań mikrobiologicznych, z następującymi informacjami: rodzaj zwierzęcia i tkanki, która jest dostarczana do analizy i ich objawy, pochodzenie zwierzęcia – adres posiadacza, nazwa i adres rzeźni, w której zwierze zostało ubite, datę uboju i próbkowania, powód wysłania próbki do analizy, liczbę i ilość próbek, krótki opis badania żywego i ubitego zwierzęcia i informacje z anamnezy.

Mięso i organy ubitych zwierząt, z których próbki zostały pobrane i wysłane na badanie mikrobiologiczne nie mogą być oceniane, ani wykorzystywane, póki nie otrzyma się wyników analizy i należy je przechowywać w specjalnym pomieszczeniu pod kontrolą organu właściwego, do wydania decyzji o ich jakości higienicznej.

Po otrzymaniu wyników badania mikrobiologicznego, organ właściwy, według rozporządzeń tego regulaminu i Regulaminu o warunkach dotyczących mikrobiologicznej jakości, które muszą spełniać artykuły żywnościowe w obrocie, ocenia jakość higieniczną mięsa i organów do konsumpcji publicznej.

Artykuł 177.

Jeśli badanie mikrobiologiczne mięsa ubitego zwierzęcia, przewidziane art. 174. i 175. tego regulaminu, nie zostało wykonane, mięso i organy należy uznać za niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej i unieszkodliwić.

Artykuł 178.

Do badania mikrobiologicznego produktów mięsnych, tłuszczu, mięsa drobiu, mięsa zwierzyny łownej, mięsa królików, jaj i produktów jajecznych, mleka i produktów mlecznych, ryb, skorupiaków, mięczaków, ślimaków i produktów pochodzących od ryb, skorupiaków, mięczaków, ślimaków oraz miodu, ilości próbek pobiera się i wysyła do uprawnionego przedsiębiorstwa według Instrukcji o sposobie pobierania próbek do wykonywania analiz i superanaliz artykułów żywnościowych i przedmiotów użytku publicznego.

Badanie na obecność pozostałości biologicznych

Artykuł 179.

Przez pozostałości biologiczne rozumie się substancje i produkty ich metabolizmu, które dostały się do organizmu zwierzęcia, a które pozostały w tkankach i/lub organach po uboju, względnie w produktach.

Obowiązkowym systematycznym badaniem potwierdza się dane o pojawieniu się i częstotliwości występowania pozostałości biologicznych w tkankach i organach ubitych zwierząt, jak i w gotowych produktach.

Z liczby ubitych zwierząt jednego hodowcy należy zbadać próbki od co najmniej 0,01% ubitych zwierząt.

Przez hodowców zwierząt, w myśl tego regulaminu, rozumie się majątki rolnicze, organizacje kooperantów i spółki z określonym obszarem skupu (rejony).

Przy pobieraniu próbek organ właściwy musi:

- 1) dobrać zwierzęta tylko znanego pochodzenia;
- 2) zmieniać dni pobierania próbek;
- 3) z prezentowanej grupy wybierać zwierzęta w procesie wyboru przypadkowego;
- 4) pobrane próbki dostarczyć upoważnionemu laboratorium.

W ciągu jednego roku badaniami muszą być objęci wszyscy hodowcy zwierząt.

Przy badaniu bydła każdy hodowca musi wystąpić z co najmniej dwoma zwierzętami, a przy badaniu świń, drobiu i owiec – z co najmniej czterema, kiedy wykonuje się badania na pestycydy, antybiotyki, metale ciężkie i arsen.

Przy badaniu na pozostałości hormonów, polichlorowanych bifenyli (RSV) i leków od każdego hodowcy należy rocznie pobrać próbki co najmniej od dwóch zwierząt (świnie, bydło, owce i drób).

Artykuł 180.

W celu potwierdzenia obecności pozostałości biologicznych (pestycydów), polichlorowanych bifenyli, metali, arsenu, hormonów, chloramfenikolu, antybiotyków, sulfonamidów i innych

leków (trankwilizerów i tyreostatyków), organ właściwy pobiera i dostarcza próbki tkanek i organów ubitych zwierząt i produktów mięsnych do kontroli, to jest:

1) Pestycydy:

- związki z grupy węglowodorów (bydło, świnie, owce, drób, zwierzyna łowna)	tkanka tłuszczowa	300 g
- związki organofosforowe (bydło, świnie, owce, zwierzyna łowna)	wątroba	300 g
(drób i drobna zwierzyna łowna – próba zbiorcza)	wątroba	10 szt.
- związki z grupy karbamidów (bydło, świnie, owce, zwierzyna łowna)	wątroba	300 g
(drób i drobna zwierzyna łowna – próba zbiorcza)	wątroba	10 szt.

2) Arsen i metale:

(bydło, świnie, owce, drób, zwierzyna łowna)	tkanka mięśniowa	300 g
(bydło, świnie, owce, zwierzyna łowna)	obie nerki	300 g
(bydło, świnie, owce, zwierzyna łowna)	wątroba	
(drób i drobna zwierzyna łowna – próba zbiorcza)	wątroba	10 szt.
(drób i drobna zwierzyna łowna – próba zbiorcza)	nerki	25 szt.

3) Antybiotyki i inne leki:

(bydło, świnie, owce, zwierzyna łowna)	tkanka mięśniowa (koło miejsca wstrzykiwania)	300 g
(bydło, świnie, owce, zwierzyna łowna)	wątroba	300 g
(bydło, świnie, owce, zwierzyna łowna)	obie nerki	
(drób i drobna zwierzyna łowna – próba zbiorcza)	wątroba	10 szt.
(drób i drobna zwierzyna łowna – próba zbiorcza)	nerki	25 szt.

4) Chloramfenikol:

(bydło, świnie, owce, drób, zwierzyna łowna)	tkanka mięśniowa	300 g
--	------------------	-------

5) Hormony:

(bydło, świnie, owce, zwierzyna łowna)	wątroba i /lub obie nerki	300 g
(drób i drobna zwierzyna łowna – próba zbiorcza)	wątroba i/lub nerki	10 szt. 25 szt.

6) Polichlorowane bifenylo:

(bydło, świnie, owce, drób, zwierzyna łowna)	tkanka tłuszczowa	300 g
--	-------------------	-------

Jeśli w jednej próbce tkanki i organów bydła, świń, owiec i zwierzyny łownej trzeba zbadać wszystkie wymienione pozostałości biologiczne, masa próbki musi mieć co najmniej 500 g, a dla drobiu i drobnej zwierzyny łownej – próba zbiorcza 20 wątrób, względnie 50 nerek.

Próbki każdej tkanki, względnie organów umieszcza się w osobnych woreczkach plastikowych (aby zapobiec przenoszeniu pozostałości z tkanki na tkankę). Wszystkie organy i tkanki, od momentu pobrania do rozpoczęcia analizy, przechowuje się i transportuje

zmrożone lub schłodzone i dostarcza do upoważnionego laboratorium z następującymi danymi: nazwa rzeźni i numer rejestracyjny, miejscowość i kraj, względnie autonomiczna kraina, hodowca (farma, miejsce tuczenia, kooperant), rodzaj zwierzęcia, substancja, którą się wysyła do badania i której analizy się żąda.

Artykuł 181.

Jeśli organ właściwy przy badaniu przedśmiertnym, względnie pośmiertnym wysunie podejrzenie zatrucia lub stwierdzi inne symptomy, które mogą być rezultatem działania pozostałości biologicznych, powinien:

- 1) zanotować wszystkie oznaki, które wskazują klinicznie na intoksykację chemikaliami, lekami lub pestycydami;
- 2) zebrać, jeśli to możliwe, dane o chemikaliach, lekach lub pestycydach, jak i ilości, która została podana zwierzęciu lub z którą zwierzę mogło się zetknąć;
- 3) nakazać, aby podejrzone zwierzę ubić w jego obecności i zachować korpus oraz wszystkie części jadalne, a następnie dostarczyć pobrane próbki odpowiednich tkanek i organów do upoważnionego laboratorium z następującymi danymi: nazwa rzeźni i numer rejestracyjny, miejscowość i kraj, hodowca (farma, miejsca tuczenia, kooperant), rodzaj zwierzęcia, substancja, którą się wysyła do badania i której analizy się żąda oraz dokładny opis stwierdzonych przy przedśmiertnym i/lub pośmiertnym badaniu zmian.

Artykuł 182.

Jeśli przy okazji badania tkanek i organów stwierdzi się obecność większej niż maksymalnie dozwolona ilość pozostałości biologicznych, organ właściwy postępuje w następujący sposób:

- 1) pobiera próbki od co najmniej pięciu zwierząt hodowcy, u którego stwierdzono obecność większej ilości pozostałości biologicznych;
- 2) zachowuje korpusy i organy ubitych zwierząt do otrzymania rezultatów analizy.

Artykuł 183.

Jeśli stwierdzono obecność pozostałości biologicznych w granicach maksymalnie dopuszczalnej ilości, korpusy i organy spełniają normy higieniczne, a hodowlę producenta uważa się za wolną od pozostałości biologicznych.

Korpusy i organy, w których stwierdzi się większe ilości pozostałości biologicznych niż maksymalnie dozwolone, ocenia się jako niespełniające norm higienicznych, a producenta wyklucza się z dalszych dostaw, badane są przyczyny pojawienia się pozostałości biologicznych (pokarm bydła, leki, stosowanie pestycydów, itd.), dopóki się nie stwierdzi źródeł skażenia, podjętych środków do ich usuwania i w ponownym badaniu tkanek i organów nie stwierdzi się mniejszych ilości pozostałości biologicznych niż maksymalnie dozwolone.

Artykuł 184.

Korpusy podejrzanych zwierząt organ właściwy zachowuje do uzyskania rezultatów analizy laboratoryjnej.

Po otrzymaniu rezultatów laboratoryjnej analizy z ustępu 1. tego artykułu do oceny jakości higienicznej mięsa i organów stosuje się postępowanie z artykułu 183. tego regulaminu.

Artykuł 185.

Do badania produktów mięsnych na obecność pozostałości biologicznych, organ właściwy pobiera i dostarcza dwa razy w roku po jednej próbce z każdego rodzaju produktu do upoważnionego laboratorium z następującymi danymi: nazwa rzeźni i numer rejestracyjny, miejscowość i kraj, względnie autonomiczna kraina, rodzaj i znak produktu, ilość produktów, których analizy się żąda.

Próbki produktów o ciężarze 1000 g i cięższych wysyła się w opakowaniu oryginalnym. Przy małych opakowaniach wysyła się taką ilość, aby ciężar łączny wynosił co najmniej 1000 g.

Artykuł 186.

Jeśli w produktach mięsnych stwierdzi się większe ilości pozostałości biologicznych niż maksymalnie dopuszczalna, organ właściwy postępuje w sposób następujący:

- 1) zatrzymuje partie produktów, w których stwierdzono większe ilości pozostałości biologicznych niż maksymalnie dozwolone i z każdej następnej partii produktów dostarcza próbki do badania, dopóki 15 kolejnych diagnoz z rzędu nie będzie negatywnych;
- 2) jeśli w ponownym badaniu stwierdzi większe niż maksymalnie dozwolone ilości pozostałości biologicznych, partie produkcyjne ocenia się jako niespełniające norm higienicznych i obowiązkowo podejmuje się środki do stwierdzenia i usunięcia przyczyn skażenia.

Artykuł 187.

W mleku i produktach mlecznych badaniem stwierdza się pojawienie się i częstotliwość występowania pozostałości biologicznych na jednym obszarze produkcyjnym lub farmie zwierząt dojnych. Próbkowanie mleka i produktów mlecznych wykonuje się według planu, który tworzy organ właściwy na początku każdego roku kalendarzowego.

Próbki reprezentatywne mleka pobiera się z basenu zbiorczego punktów skupu lub cystern zbiorczych, na rampie mleczarni, według schematu zbierania mleka z terenu skupu. Próbki produktów mlecznych pobiera się w miejscu produkcji i magazynowania.

Artykuł 188.

W celu stwierdzenia obecności pozostałości biologicznych, organ właściwy pobiera i określa próbki mleka i produktów mlecznych, tzn.:

- | | | |
|-----------------|------------------------|--------|
| 1) pestycydy | próbka reprezentatywna | |
| | mleka | 1000 g |
| | masła | 300 g |
| | sera | 500 g |
| 2) inne trujące | | |

substancje	próbka reprezentatywna	
	mleka	1000 g
	sera	500 g
	masła	300 g
	fermentowanych produktów	500 g
3) antybiotyki i inne leki	próbka reprezentatywna mleka	100 ml
	produktów mlecznych	100 g
4) hormony	próbka reprezentatywna mleka	500 g
5) mykotoksyny	próbka reprezentatywna	1000 g
	mleka	300 g
	masła	300 g
	sera	500 g

Próbki umieszcza się w woreczkach plastikowych i od momentu pobrania do rozpoczęcia analizy przechowywane są i transportowane zmrożone lub schłodzone i dostarczane są do upoważnionego laboratorium z następującymi danymi: nazwa mleczarni lub organizacji, która skupuje mleko lub nazwisko producenta, miejscowość i rejon, substancja, którą się wysyła do badania i której analizie się żąda.

Artykuł 189.

Jeśli organ właściwy podczas badania bydła dojnego lub mleka wysunie podejrzenie zatrucia lub stwierdzi inne symptomy, które mogą być wynikiem działania pozostałości biologicznych, powinien pobrać próbki z mleka i produktów mlecznych i wysłać je do analizy pozostałości biologicznych w sposób ustanowiony w artykule 188. tego regulaminu.

Artykuł 190.

Do badania mleka i produktów mlecznych na obecność pestycydów i innych substancji trujących, hormonów, mykotoksyn i RSV, organ właściwy pobiera i wysyła dwa razy w roku po jednej reprezentatywnej próbce mleka z obszaru skupu, a dla produktów mlecznych – próbkę reprezentatywną z miejsca produkcji, punktu skupu lub od każdego producenta.

Do badania obecności antybiotyków i innych leków w mleku, organ właściwy pobiera każdego miesiąca próbkę reprezentatywną z obszaru skupu, a dla produktów mlecznych – w miejscu produkcji, w punkcie skupu lub w miejscu magazynowania.

Artykuł 191.

Jeśli podczas badania mleka i produktów mlecznych stwierdzi się obecność większej niż maksymalnie dopuszczalna ilości pozostałości biologicznych, organ właściwy wykonuje osobne próbkowanie póki nie znajdzie źródła skażenia mleka i produktów mlecznych pozostałościami biologicznymi.

Artykuł 192.

Do wykrywania pozostałości biologicznych w mięsie rybim i jadalnych częściach skorupiaków, mięczaków i ślimaków, względnie w ich produktach, organ właściwy pobiera dwa razy w roku próbki z hodowli i w miejscu produkcji.

Do analizy pobiera się próbkę o wadze 1 kg lub większej, względnie część korpusu dużych ryb lub większych kawałków drobnej ryby, mięczaków i ślimaków o łącznej masie 1 kg. Próbkę dostarcza się do analizy w upoważnionym laboratorium zmrożoną, zapakowaną do nieprzepuszczalnego polietylenowego lub innego opakowania, z następującymi danymi: nazwa i miejsce (rejon) hodowli, względnie nazwa i miejsce procesu przetwarzania ryb, skorupiaków, mięczaków i ślimaków, datę połowu, ilość i rodzaj próbek, które się wysyła do analizy i których analizy się żąda.

Badanie na obecność radionuklidów, jeśli wymaga tego kraj importujący, względnie jeśli zaistniała sytuacja nadzwyczajna.

Artykuł 193.

Do badania tkanek i organów organ właściwy pobiera próbki w celu zbadania obecności radionuklidów (^{134}Cs , ^{137}Cs , ^{106}Ru) i innych biologicznie znaczących radionuklidów.

Próbki tkanek pobiera się w ilości 1 kg, a organy wewnętrzne (wątroba) w ilości 0,85 kg. Próbki produktów mięsnych pobiera się w ilości 1 kg. Pobrane próbki pakuje się do woreczków plastikowych, opisuje i dostarcza do upoważnionego laboratorium z następującymi danymi: nazwa i miejsce rzeźni, nazwa hodowli (farma, miejsce tuczenia, kooperant), data uboju, data próbkowania, rodzaj tkanki i organów lub produktów mięsnych i wiek zwierzęcia.

Artykuł 194.

Mięso i organy ocenia się jako spełniające normy higieniczne, jeśli zawarty w nich poziom aktywności dla odpowiednich radionuklidów jest poniżej maksymalnie dozwolonej granicy, względnie według wymagań kraju importującego.

Mięso i produkty mięsne, które zawierają poziom większy niż dozwolony poziom aktywności dla odpowiednich nuklidów, nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 195.

Do badania mleka i produktów mlecznych organ właściwy pobiera w celu zbadania obecności radionuklidów (Sr-89 i Sr-90 i in.).

Próbka reprezentatywna mleka w ilości 1 l formuje się dla każdych 10 punktów zbiorczych z sieci mleczarni skupujących.

Próbki mleka pobiera się do plastikowych butelek o pojemności 1 l.

Próbki produktów mlecznych pobiera się w następujący sposób:

- a) produkty ciekłe w oryginalnym opakowaniu w ilości łącznie 1 l według rodzaju produktu;
- b) produkty stałe w ilości łącznie 1 kg według rodzaju produktu.

Próbki mleka i produktów mlecznych dostarcza się do badania z następującymi danymi:

Nazwa i miejsce mleczarni, miejsce próbkowania, data i czas próbkowania oraz rodzaj mleka lub produktów mlecznych.

Artykuł 196.

Mleko i produkty mleczne ocenia się jako spełniające normy higieniczne, jeśli zawarty w nich poziom aktywności dla odpowiednich radionuklidów jest poniżej maksymalnie dozwolonej granicy, względnie według wymagań kraju importującego.

Mleko i produkty mleczne, które zawierają poziom większy niż dozwolony poziom aktywności dla odpowiednich nuklidów, nie spełniają norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 197.

Mleko, które nie spełnia norm higienicznych do konsumpcji publicznej, można przerabiać na produkty mleczne, które przed wprowadzeniem do obrotu należy ponownie radiometrycznie zbadać.

Mleko i produkty mleczne ocenione jako niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej można wykorzystywać do żywienia zwierząt w hodowli, jako komponenty białkowe w mieszankach paszowych za pozwoleniem organu właściwego.

Artykuł 198.

Do badania zwierzyny łownej organ właściwy pobiera próbki: od wysokiej zwierzyny łownej – tkankę mięśniową (0,5 kg), wątrobę (0,25 kg) i kość piszczelowa (0,5 kg), od niskiej zwierzyny i ptactwa łownego – całe zwierzę.

Próbki tkanek i organów lub próbki całego zwierzęcia pakuje się do plastikowych woreczków, opisuje i dostarcza do upoważnionego laboratorium z następującymi danymi: najbliższe miejsce zasiedlenia, gdzie dokonano odstrzału, rejon odstrzału lub miejsce rezerwatu, datę i czas odstrzału i próbkowania, wiek zwierzęcia i pochodzenie zwierzyny łownej z zaznaczeniem, że nie cierpi na choroby zakaźne.

Artykuł 199.

Mięso zwierzyny łownej uważa się za spełniające normy higieniczne do konsumpcji publicznej, jeśli zawarty w nich poziom aktywności dla odpowiednich radionuklidów jest poniżej maksymalnie dozwolonej granicy, która obowiązuje dla analogicznego rodzaju zwierząt domowych.

Mięso zwierzyny łownej, które zawiera większy poziom aktywności dla odpowiednich radionuklidów niż dozwolony, nie spełnia norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

Artykuł 200.

Próbkowania ryb, skorupiaków i mięczaków z hodowli dokonuje organ właściwy. Próbki pobiera się w ilości 1 kg, pakuje do woreczków plastikowych, opisuje i dostarcza do zbadania

do upoważnionego laboratorium z następującymi danymi: nazwa i miejsce hodowli, rejon, w którym przeprowadzono próbkowanie, data pobrania próbki i rodzaj produktu.

Artykuł 201.

Ryby, skorupiaki i mięczaki oraz produkty otrzymane poprzez ich przetwarzanie uważa się za spełniające normy higieniczne, jeśli zawarty w nich poziom aktywności dla odpowiednich radionuklidów jest poniżej maksymalnie dozwolonej granicy, a jeśli zawarty w nich poziom aktywności przekracza maksymalnie dozwoloną granicę, uważa się je za niespełniające norm higienicznych do konsumpcji publicznej.

XII. EWIDENCJA O BADANIU ZWIERZĄT PRZED UBOJEM I PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Artykuł 202.

Organ właściwy prowadzi następujące ewidencje:

1) ewidencję badań zwierząt przed ubojem:

- ewidencję badań zwierząt do uboju po przybyciu do magazynu rzeźni, na wzorze nr 1;
- ewidencję badań zwierząt przed ubojem, na wzorze nr 2;
- sprawozdanie o badaniu zwierząt przed ubojem, na wzorze nr 3;
- ewidencję badań podejrzanych – chorych zwierząt przed ubojem, na wzorze nr 4;
- sprawozdanie o badaniu podejrzanych – chorych zwierząt przed ubojem, na wzorze nr 5;
- ewidencję skonfiskowanych korpusów ubitych zwierząt - konfiskat, na wzorze nr 6;

2) ewidencję badań mięsa i organów wewnętrznych po uboju:

- ewidencję ocen jakości higienicznej badanego mięsa i organów na linii uboju, na wzorze nr 7;
- ewidencję diagnoz na linii uboju, na wzorze nr 8;
- ewidencję konfiskat na linii uboju, na wzorze nr 9;
- ewidencję zatrzymanych korpusów, półtuszy i organów na linii uboju, na wzorze nr 10;
- ewidencję warunkowo spełniających normy higieniczne korpusów, półtuszy i organów na linii uboju, na wzorze nr 11;
- ewidencję badań mięsa na obecność włośnicy, na wzorze nr 12;

3) ewidencję kontroli produkcji i przetwarzania:

- ewidencję kartek – oznakowań o zakazie używania nieodpowiedniego sprzętu i pomieszczeń, na wzorze nr 13;
- ewidencję kontroli zużycia azotynu sodu (NaNO_2), azotanu sodu (NaNO_3), preparatu polifosfatowego, kwasu askorbinowego (witamina C), kazeinianu sodu, białka soi i in. według oddziałów produkcyjnych, na wzorze nr 14;
- ewidencję badań odkostnionego mięsa, na wzorze nr 15;
- ewidencję składu mieszaniny do peklowania do wstrzykiwania, na wzorze nr 16;
- ewidencję kontroli wagi wstrzykniętej mieszaniny do peklowania, na wzorze nr 17;
- ewidencję kontroli wagi netto wypełnienia puszek, plastikowych i aluminiowych folii, na wzorze nr 18;
- ewidencję zużycia etykiet z eksportowym numerem kontrolnym i znakiem inspekcji weterynaryjnej dla mięsa i produktów mięsnych, na wzorze nr 19;
- ewidencję pozwoleń na użycie produktów i środków, na wzorze nr 20;
- ewidencję wykorzystywania kart do peklowania, na wzorze nr 21;
- ewidencję zużycia środków do dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji (DDD), według rodzajów, na wzorze nr 22;
- inne rodzaje ewidencji według żądań krajów importujących mięso i produkty mięsne;
- wydruki termografu z urzędzenia do obróbki cieplnej produktów;
- wydruki termografu dotyczące kontroli temperatury w pomieszczeniach do rozcinania i odkostniania, zamrażania, magazynowania zamrożonego mięsa i pomieszczeń do termostatowania konserw;
- graficzne schematy ruchów ciepła w środku zawartości produktu – według rodzajów;
- graficzne schematy temperatury maksymalnej osiągniętej w środku produktu - według rodzajów.

Artykuł 203.

Forma i tekst karty zdrowia dla krowy dojnej (mleczna karta) wydrukowana jest przy tym regulaminie i stanowi jego integralną część.

Artykuł 204.

Wzory od nr 1. do 22. z artykułu 202. tego regulaminu wydrukowane są przy tym regulaminie i stanowią jego integralną część.

Artykuł 205.

Formy i tekst oznakowań i kartek z art. 32. i 160. i formy pieczęci i stempli z art. 55. do 62. i art. 84, 93, 100. i 103. tego regulaminu wydrukowane są przy tym regulaminie i stanowią jego integralną część.

XIII. PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

Artykuł 206.

Forma oraz tekst pieczęci i stempli, które są wykonane według postanowień Regulaminu o sposobie przeprowadzania stałych weterynaryjno-sanitarnych badań zwierząt do uboju oraz produktów pochodzenia zwierzęcego muszą zostać dostosowane do przepisów tego regulaminu w terminie 30 dni od dnia jego wejścia w życie.

Artykuł 207.

Z dniem wejścia w życie tego regulaminu przestaje obowiązywać Regulamin o sposobie przeprowadzania stałych weterynaryjno-sanitarnych badań zwierząt do uboju oraz produktów pochodzenia zwierzęcego ("Dziennik Ustaw SFRJ", nr 47/78, 12/81 i 17/84).

Artykuł 208.

Regulamin ten wchodzi w życie ósmego dnia po opublikowaniu w "Dzienniku Ustaw SFRJ".

Nr 2177/1
12. lipca 1989 roku
Belgrad

Sekretarz związkowy do spraw rolnictwa
dr **Stevo Mirjanić**, s. r.

(Organizacja Weterynaryjna)

(Organizacja pracy zbiorowej)

(miejsce)

MLECZNA KARTA

Numer _____

(Właściciel zwierzęcia)

Wzór nr 2**EWIDENCJA BADANIA ZWIERZĄT PRZED UBOJEM**

Numer porządkowy	Data badania	Pochodzenie zwierzęcia	Rodzaj zwierzęcia	Numer obory	Numer zwierzęcia	Oznakowanie zwierzęcia	Uwagi	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Wzór nr 3**SPRAWOZDANIE Z BADANIA ZWIERZĄT PRZED UBOJEM**

Data badania i wysłania do uboju

Zwierzę						
Numer porządkowy	Rodzaj	Numer	Pochodzenie	Numer obory	Uwagi	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
i	2	3	4	5	6	7

Wzór nr 4**EWIDENCJA BADANIA PODEJRZANYCH - CHORYCH ZWIERZĄT PRZED UBOJEM**

Nr porz.	Data		Pochodzenie	Zwierzę		Oznakowanie zwierzęcia	Diagnoza i temp. ciała	Uwagi	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
	Przybycia	Badania		Rodzaj	Numer				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Wzór nr 5**SPRAWOZDANIE Z BADANIA PODEJRZANYCH - CHORYCH ZWIERZĄT PRZED UBOJEM**

Data badania i wysłania do uboju

Zwierze

Numer porządkowy	Data przybycia do magazynu	Rodzaj	Numer zwierzęcia	Oznakowanie	Diagnoza z temperaturą ciała	Uwagi	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
1	2	3	4	5	6	7	8

Wzór nr 6

EWIDENCJA SKONFISKOWANYCH KORPUSÓW UBITYCH ZWIERZĄT - KONFISKAT

Numer porządkowy	Data przybycia	Pochodzenie	Zwierze Rodzaj	Numer	Miejsce i data zgonu (Transport - Magazyn)	Przyczyna zgonu (diagnoza)	Uwagi	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
1	2	3	4	5	6	7	8	10

Wzór nr 7

EWIDENCJA OCEN JAKOŚCI HIGIENICZNEJ BADANEGO MIĘSA I ORGANÓW NA LINII UBOJU

Numer porządkowy	Data uboju	Rodzaj	Liczba	Łączna waga	Ocena jakości higienicznej			Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym	
					mięsa	organów	Spełniająca warunki higieniczne mięso organy		Warunkowo spełniająca warunki higieniczne mięso organy
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Wzór nr 8

EWIDENCJA DIAGNOZ NA LINII UBOJU

Numer porządkowy	Data uboju	Liczba i rodzaj	Konfrakcyjne	Zmiany	Zawężenia	Motylicy	Tasiemce	Włośnica	Pleuryt zapale	Apsces	Ropny pleuryt zapale	Zakaźne, wzgl.	Gruczoły	Pozostałe zmiany	Podpis osoby odpowiedzialnej
------------------	------------	-----------------	--------------	--------	-----------	----------	----------	----------	----------------	--------	----------------------	----------------	----------	------------------	------------------------------

1	2	3	lub półtuszy				10	11	12	13
			szt.	kg	szt.	kg				
			4	5	6	7				

Wzór nr 12

EWIDENCJA BADAŃ MIĘSA NA OBECNOŚĆ WŁOŚNICY

Numer porządkowy	Data badania	Liczba zwierząt lub wielkość próby zbiorczej	Pochodzenie zwierząt	Rezultat badania (liczba larw)	Pochodzenie zwierząt pod względem włośnicy	Podpis wykonującego badanie	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
1	2	3	4	5	6	7	8

Wzór nr 13

EWIDENCJA KARTEK – OZNAKOWAŃ O ZAKAZIE UŻYWANIA NIEODPOWIEDNIEGO SPRZĘTU I POMIESZCZEŃ

Numer porządkowy	Data i czas nałożenia zakazu	Numer kartki	Nazwa oddziału	Nazwa przedmiotu zakazu	Powód zakazu	Nakazane środki	Data zdjęcia zakazu	Uwaga	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Wzór nr 14

EWIDENCJA O KONTROLI ZUŻYCIA... WEDŁUG ODDZIAŁÓW PRODUKCYJNYCH *)

Numer porządkowy	Data	Oddział produkcyjny	Przychód w g	Wydano w g	Stan w g	Uwagi	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
1	2	3	4	5	6	7	8

*) Prowadzi się dla każdego rodzaju preparatów na osobnym arkuszu

Wzór nr 15

EWIDENCJA BADAŃ ODKOSTNIONEGO MIĘSA

Numer porządkowy	Czas badania		Pochodzenie mięsa	Mięso		Temperatura mięsa	Temperatura pomieszczenia	Zbadane mięso		Użycie dozwolone (jeśli nie ma przeciwwskazań)	Uwagi	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
	data	czas		Rodzaj	Ilość w kg			Ilość w kg	Ilość w kg			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

Wzór nr 16

EWIDENCJA SKŁADU MIESZANINY DO PEKLOWANIA DO WSTRZYKIWIANIA

Numer porz	Data	Nazwa produktu i rynku zbytu	Ilość w l	Skład w kg						Uwagi (moczenie, wstrzykiwanie, suche peklowanie)	Osoba odpowiedzialna	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
				woda	Na Cl	Polifosfat	Cu	Azoty	Pozostałe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Wzór nr 17

EWIDENCJA KONTROLI WAGI WSTRZYKNIĘTEJ MIESZANINY DO PEKLOWANIA

Numer porządkowy	Data	Rodzaj produktu i rynku zbytu	Waga mięsa w kg		wstrzyknięta mieszanina do peklowania		Razem mieszaniny do peklowania		Uwagi	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
			przed	po	kg	%	kg	%		
			wstrzykiwaniu		kg	%	kg	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Wzór nr 18

EWIDENCJA KONTROLI WAGI NETTO WYPEŁNIENIA PUSZEK, PLASTIKOWYCH I ALUMINIOWYCH FOLII

1 Data produkcji:

2 Nazwa i znak produktu:

3 Ilość wyprodukowana w szt. i kg:

4 Deklarowana masa produktu w kg:

5 Średnia masa 15 pustych puszek w kg:

6 Średnia masa 15 pokryw w kg:

7 Średnia masa 15 woreczków plastikowych dla puszek w kg:

8 Waga napełnionych puszek w kg:

9 Średnia masa 15 woreczków plastikowych w kg:

10 Masa napełnionych woreczków plastikowych w kg:

11 Średnia masa 15 woreczków aluminiowych w kg:

12 Masa napełnionych woreczków aluminiowych w kg:

	Brutto kg	Netto kg
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

13 Dwie najniższe masy netto z 10 próbek w kg:

14 Średnia masa netto 10 próbek w kg:

15 różnica między deklarowaną i średnią masy netto 10 próbek w kg:

16 Uwaga

17 Uzupełniające pomiary napełnionych puszek

Wzór nr 18

Strona 2

Brutto kg	Netto kg	Brutto kg	Netto kg	Brutto kg	Netto kg
1		11		21	
2		12		22	
3		13		23	
4		14		24	
5		15		25	
6		16		26	

7	17	27
8	18	28
9	19	29

Brutto kg Netto kg	Brutto kg Netto kg	Brutto kg Netto kg
10	20	30

18 Dwie najniższe masy netto z 40 próbek w kg:

19 Średnia masa netto 40 próbek w kg:

20 Różnica między deklarowaną i średnią masą netto 40 próbek w kg:

21 Uwaga

Podpis osoby odpowiedzialnej
w organie właściwym

Wzór nr 19

EWIDENCJA ZUŻYCIA ETYKIET Z EKSPORTOWYM NUMEREM KONTROLNYM I ZNAKIEM INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ DLA MIĘSA I PRODUKTÓW MIĘSNYCH

Marka _____

Numer porządkowy	Data	Dla produktu	Przychód	Rozchód	S t a n	Uwaga	Podpis osoby odpowiedzialnej w organie właściwym
			Sztuk	Sztuk	Sztuk		
1	2	3	4	5	6	7	8

EWIDENCJA POZWOLEŃ NA UŻYCIE PRODUKTÓW I ŚRODKÓW

Numer porządkowy	Nazwa produktu lub środków*)	Producent	Poręczyciel	Numer pozwolenia**)	Uwaga
1	2	3	4	5	6

*) Podać produkt (np. środki do DDD, dodatki, zaprawy itd.) lub środek (np. woreczki plastikowe, folie, karton, termometry, termografy itd.)

***) Podać numer (np. przepisu, instrukcji, atestu, certyfikatu, decyzji itd.).

- Załącznikiem do tej ewidencji są akta wymienione w rubryce nr 5, ułożone według numeru porządkowego ewidencji

FORMY PIECZĘCI I STEMPLI DO ZNAKOWANIA MIĘSA

1. MIĘSO OCENIONE JAKO SPEŁNIAJĄCE NORMY HIGIENICZNE DO KONSUMPCJI PUBLICZNEJ

- pieczęć dla mięsa bydła, świni i owiec



- pieczęć lub wydrukowana etykieta dla mięsa bydła, świń i owiec w rzeźni eksportowej



- pieczęć dla mięsa nieparzystokopytnych, bawołów i kóz z nazwą dla rodzaju mięsa



* „Inspekcja Weterynaryjna”,
„Mięso nieparzystokopytnych”

- pieczęć dla mięsa drobiu i królików



- pieczęć lub wydrukowana etykieta dla mięsa drobiu i królików



- pieczęć lub wydrukowana etykieta dla mięsa drobiu i królików w rzeźni eksportującej



- pieczęć, stempel lub wydrukowana etykieta dla mięsa zwierzyny łownej



- pieczęć, stempel lub wydrukowana etykieta dla mięsa zwierzyny łownej w obiekcie eksportującym



- pieczęć lub wydrukowana etykieta dla mleka, miodu, ryb, skorupiaków, mięczaków, ślimaków, jaj i ich produktów



- pieczęć lub wydrukowana etykieta dla mleka, miodu, ryb, skorupiaków, mięczaków, ślimaków, jaj i ich produktów w obiekcie eksportującym



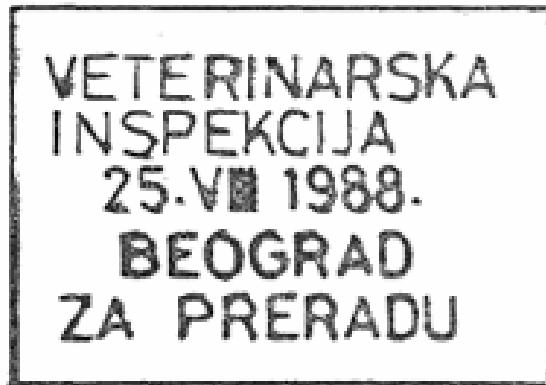
2. MIĘSO OCENIONE JAKO WARUNKOWO SPEŁNIAJĄCE NORMY HIGIENICZNE DO KONSUMPCJI PUBLICZNEJ

- pieczęć dla mięsa bydła, świń i owiec
- pieczęć dla mięsa nieparzystokopytnych, bawołów i kóz z nazwą rodzaju mięsa



3. MIĘSO OCENIONE JAKO SPEŁNIAJĄCE NORMY HIGIENICZNE TYLKO DO PRZETWARZANIA

- pieczęć dla mięsa bydła, świń i owiec
- pieczęć dla mięsa nieparzystokopytnych, bawołów i kóz z nazwą rodzaju mięsa



4. MIĘSO OCENIONE JAKO NIESPEŁNIAJĄCE NORM HIGIENICZNYCH DO KONSUMPCJI PUBLICZNEJ

- pieczęć dla wszystkich rodzajów mięsa



5. MIĘSO ŚWIŃ, DZIKICH ŚWIŃ I NIEDŹWIEDZI, KTÓRE NIE ZAWIERA WŁOŚNI



6. CZASOWO ZATRZYMANE ZAWĄGRZONE DO ZAMRAŻANIA

Data rozpoczęcia uzdatniania

M. P.

Organ właściwy ___

* M.P. = *Ministerstwo Rolnictwa*

KARTKI DO ZNAKOWANIA ZATRZYMANEYCH KORPUSÓW I ORGANÓW



* „ZADRŽANO” – „ZATRZYMANE”

OZNAKOWANIA DO ZAKAZU UŻYWANIA NIEODPOWIEDNIEGO SPRZETU I POMIESZCZEŃ

STRANA 1		STRANA 2	
VETERINÁRSKA INŠPEKCIJA ZABRANJENA UPOTREBA		VETERINÁRSKA INŠPEKCIJA ZABRANJENA UPOTREBA	
1	ODSTRANITI	1	ODSTRANITI
2	OSPOSOBITI	2	OSPOSOBITI
OWU OZNAKU O ZABRANI UPOTREBE MOŽE ODSTRANITI SAHO VETERINÁRSKI INŠPEKTOR		OOELJENJE: _____ PREDMET ZABRANE _____ RAZLOG ZABRANE _____ _____ VET. INŠP. _____ DATUM _____	
№ 1052. ----- № 1052.		OOELJENJE _____ PREDMET ZABRANE _____ RAZLOG ZABRANE _____ _____ DATUM _____	

*"ODSTRANITI" - "USUNĄĆ"

*"OSPOSOBITI" - "UZDATNIĆ"
