

## **Wymogi dotyczące czynności ubojowych (Tłumaczenie)**

Opublikowane przez  
Radę ds. Rolnictwa ((89) Nong-Fun-Tzi-891564010) w dniu  
30 marca 2000 r.

1. Niniejsze Wymogi dotyczące czynności ubojowych (zwane dalej w skrócie wymogami) zostały opracowane zgodnie z ust. 3 art. 30 Ustawy o Sektorze Zwierząt Gospodarskich.
2. Rzeźnie zapewniają, że produkowane przez nie tusze i narządy wewnętrzne są zdrowe, a czynności ubojowe są zgodne zarówno z przepisami dotyczącymi ochrony zwierząt i ochrony środowiska.
3. Rzeźnie pobierają próbki do badań monitorujących zanieczyszczenia biologiczne zgodnie z przepisami ustanowionymi przez właściwy organ centralny aby zagwarantować, że wszystkie tusze i narządy wewnętrzne nadają się do spożycia przez ludzi.
4. Na terenie rzeźni nie trzyma się żadnych zwierząt z wyjątkiem psów obronnych, które jednak powinny być odpowiednio zarządzane tak aby nie doszło do zanieczyszczenia z ich strony.
5. Wszystkie pomieszczenia, w których odbywają się czynności ubojowe są utrzymywane w czystości oraz przeprowadzane są w nich skuteczne kontrole nosicieli zarazków i insektów. Urządzenia służące do odstraszenia nosicieli zarazków i insektów będą okresowo poddawane przeglądowi mającemu zagwarantować, że są one w dobrym stanie. Rejestry z kontroli i konserwacji urządzeń oraz rejestry z kontroli nosicieli zarazków i insektów będą przechowywane przynajmniej przez rok.
6. Substancje chemiczne, detergenty, środki dezynfekcyjne, środki owadobójcze oraz inne środki stosowane w rzeźni są zgodne z odpowiednimi przepisami określonymi przez organy regulacyjne oraz są przechowywane pod nadzorem wyznaczonych pracowników, tak aby nie dopuścić do zakażenia nimi tusz i narządów wewnętrznych.
7. Zarządzanie pomieszczeniami, w których odbywają się czynności ubojowe musi odbywać się zgodnie z następującymi wymogami:
  - a. We wnętrzu tych pomieszczeń utrzymywany jest w porządek i nie znajdują się w nich przedmioty niezwiązane z ubojem.

- b. Oświetlenie jest utrzymywane w czystości i dobrze konserwowane.
  - c. Urządzenia czyszczące są przechowywane w ustalonych miejscach.
  - d. Przedmioty przechowywane w magazynie znajdują się w odległości przynajmniej pięciu centymetrów od ścian i podłogi, aby zapewnić dobrą wentylację.
8. Zarządzanie sanitarne narzędziami do rozbioru mięsa i urządzeniami mechanicznymi musi odbywać się zgodnie z następującymi wymogami:
- a. Instrumenty pomiarowe w tym termometr, ciśnieniomierz i przepływomierz są okresowo sprawdzane, kalibrowane i poddawane konserwacji. Rejestry z kontroli są przechowywane przynajmniej przez rok.
  - b. Narzędzia do rozbioru mięsa i urządzenia mechaniczne są okresowo sprawdzane i poddawane konserwacji. W przypadku maszyn mających kontakt z tuszami i narzędziami wewnętrznymi należy stosować smary dla przemysłu spożywczego.
  - c. Narzędzia do rozbioru mięsa i urządzenia mechaniczne mające bezpośredni kontakt z tuszami i narzędziami wewnętrznymi są dezynfekowane za pomocą gorącej wody o temperaturze ponad 83°C.
  - d. Narzędzia do rozbioru mięsa i urządzenia mechaniczne będące w użyciu lub ich rozmontowane części są przechowywane osobno w wyznaczonych miejscach spełniających wymogi sanitarne.
  - e. Narzędzia do rozbioru mięsa i urządzenia mechaniczne są czyszczone i dezynfekowane po użyciu.
9. Czyszczenie w dziale czynności ubojowych musi odbywać się zgodnie z następującymi wymogami:
- a. Detergenty są stosowane w trakcie mycia po przeprowadzeniu czynności ubojowych.
  - b. Powierzchnie pokryte krwią lub tłuszczem są myte ciepłą wodą.
  - c. Sterylizacja jest przeprowadzana z wykorzystaniem gorącej wody o temperaturze przekraczającej 83°C lub za pomocą środków dezynfekcyjnych.
10. System odwadniania rzeźni jest stale czyszczony i poddawany konserwacji, aby nie doszło do jego zablokowania.
11. Toalety, szatnie, umywalki, sala sypialna, stołówka, pomieszczenia socjalne i biurowe są dobrze wentylowane, oświetlone i czyste.
12. Inspektor weterynaryjny ds. mięsa przeprowadza kontrole przedoperacyjne przed rozpoczęciem codziennych czynności ubojowych, aby potwierdzić że nie występuje żadna z następujących sytuacji:

- a. Budynki lub urządzenia nie są prawidłowo konserwowane, co może prowadzić do zanieczyszczenia tusz lub narządów wewnętrznych.
  - b. Sprzęt nie jest właściwie oczyszczony, zdezynfekowany, a tym samym przylegają do nich resztki mięsa, tłuszczu, krwi, smalcu lub innych nieczystości mogących zanieczyścić tusze i narządy wewnętrzne.
  - c. Sprzęt do przeprowadzania kontroli nie jest właściwie konserwowany, co może utrudniać inspektorowi weterynaryjnemu ds. mięsa wykonywanie czynności kontrolnych.
13. Czynności ubojowe przeprowadzane na drobiu i zwierzętach gospodarskich muszą odbywać się zgodnie z następującymi wymogami:
- a. Odchody drobiu trzymanego w gospodarstwie są zmywane i odpowiednio przetwarzane.
  - b. Zagrody i chodniki w gospodarstwie są utrzymywane w czystości i jeśli tylko to możliwe pozbawione wystających lub ostrych przedmiotów, które mogą spowodować ból lub zranienie zwierząt, oraz są one pozbawione innych niepotrzebnych przeszkód. Posadzka wybiegu i rampy do wyprowadzania zwierząt powinna być dobrze utwardzona, aby zwierzęta mogły stać i poruszać się w naturalnych dla siebie pozycjach. Wybieg powinien być zaprojektowany w taki sposób aby nie było w nim ostrych krawędzi ani przedmiotów mogących przeszkodzić poruszającym się do przodu zwierzętom. Chodnik powinien również być wystarczająco szeroki, aby umożliwić przeprowadzanie zwierząt. Zwierzętom znajdującym się w zagrodach w gospodarstwie dostarczana jest woda pitna oraz mają one zapewnioną wystarczającą ilość miejsca aby mogły się położyć, jeżeli są przetrzymywane przez noc.
  - c. W miarę możliwości zwierzęta powinny być przeprowadzane bez użycia bodźca elektrycznego. Przy zastosowaniu bodźców prądu zmiennego napięcie zostanie zredukowane do poniżej 50 woltów. Aby zminimalizować poruszenie i niepokój zwierząt do przeprowadzania zwierząt nie stosuje się żadnych wystających, ostrych przedmiotów lub innych przedmiotów określonych przez inspektora weterynaryjnego ds. mięsa, które mogą spowodować zranienie zwierząt lub niepotrzebny ból.
  - d. Teren wokół kojca do ogłuszania jest utrzymywany w czystości.
  - e. Drób, zwierzęta gospodarskie lub ich tusze nie są wypełniane wodą.
  - f. Przed ogłuszeniem w humanitarny sposób drób nie będzie związywany, przerzucany, krojony ani nie będzie wykrwawiany, takiemu traktowaniu nie będą również poddawane zwierzęta gospodarskie. Wykrwawianie oraz czynności ubojowe przeprowadzane po wykrwawianiu nie są przeprowadzane na ziemi.
  - g. Noże służące do wykrwawiania są zaostrome.
  - h. Krew drobiu i zwierząt gospodarskich będzie zbierana do nieprzepuszczalnych

pojemników, a następnie usuwana w odpowiednim czasie.

- i. Nie podejmuje się sparzania aż do zakończenia czynności związanych z wykrwawianiem.
  - j. Gorąca woda w wannie do sparzania ma stałą temperaturę i podlega częstym kontrolom.
  - k. Środki do usuwania piór są zgodne z odpowiednimi przepisami organów regulacyjnych.
  - l. Po tym jak drób lub zwierzęta gospodarskie zostają nacięte lub ścięte zostaje ich głowa tusze nie mogą być przepłukiwane przed badaniem przedubojowym.
  - m. Tusze i narządy wewnętrzne na taśmie produkcyjnej znajdują się w odpowiedniej odległości od siebie lub zatwierdza się odpowiednie środki, aby zapobiec zakażeniu krzyżowemu pomiędzy narządami wewnętrznymi a tuszami.
  - n. Zanieczyszczone sprzęty są myte i dezynfekowane gorącą wodą o temperaturze ponad 83°C.
  - o. Wszystkie noże i piły muszą być myte i dezynfekowane gorącą wodą o temperaturze ponad 83°C jeżeli w trakcie czynności ubojowych mają kontakt z podejrzanym drobiem lub zwierzętami gospodarskimi, przetrzymanymi tuszami lub tkankami ze zmianami patogennymi.
  - p. Pojemniki i przybory służące do przechowywania jadalnych tusz, narządów wewnętrznych lub podrobów są utrzymywane w czystości i są myte i dezynfekowane po użyciu.
  - q. Miejsca, w których wykonywane są czynności ubojowe muszą być wyraźnie odgródzone a procedury działania są zgodne z zasadą „od zanieczyszczonych miejsc do czystych miejsc”.
14. Czynności ubojowe przeprowadzane na zwierzętach gospodarskich muszą odbywać się zgodnie z następującymi wymogami szczegółowymi:
- a. Zwierzęta gospodarskie trzymane w zagrodach w gospodarstwie są myte jeżeli do ich ciał przylega bród lub odchody.
  - b. Niepełnosprawne zwierzęta gospodarskie są oddzielane od normalnego stada. Nie wolno zawlekać do rzeźni świadomych zwierząt, które są podejrzewane o chorobę, niepełnosprawność lub które nie mogą chodzić z jakichkolwiek innych powodów. W tym celu stosuje się wózek lub inny pomocniczy sprzęt transportowy.
  - c. Mózg lub tkanka zanieczyszczone skórą, włosami lub odłamkami kostnymi są wyrzucane przy zastosowaniu urządzenia bolcowego penetrującego.
  - d. Tusze są dokładnie czyszczone z kurzu, brudu, włosów i innych nieczystości przed ich nacięciem lub usunięciem głów, oraz nie dopuszcza się do rozchlapywania krwi na inne tusze.

- e. W trakcie usuwania głowy pracownik nie dopuszcza do zanieczyszczenia górnej części przewodu pokarmowego i dróg oddechowych tuszy; głowę należy usuwać tak szybko jak jest to tylko możliwe.
- f. W trakcie patroszenia pracownik nie dopuszcza do zanieczyszczenia zawartości przewodu pokarmowego przez tuszę.
- g. Noże i piły używane w trakcie czynności ubojowych są stale czyszczone i dezynfekowane.
- h. Pracownik czyści wszystkie zanieczyszczenia wokół linii środkowej tuszy zanim przedzieli ją na pół.
- i. Pracownik nie dopuszcza, aby podczas rozdzielania tusza dotknęła ziemi, powierzchni ścian, pedała nożnego lub obuwia roboczego.
- j. Przed badaniem poubojowym powierzchnia ciała tuszy jest wyraźnie tatuowana, a tatuaż obejmuje numer tuszy.
- k. Wszystkie rany, ubytki lub tkanki zawierające zmiany patologiczne muszą zostać dokładnie usunięte przed myciem tuszy.
- l. Podczas badania poubojowego narzędzia służące do kontroli, które są stosowane do obróbki tusz lub narządów wewnętrznych zwierząt podejrzanych o zachorowanie muszą być umyte i zdezynfekowane w gorącej wodzie w temperaturze powyżej 83°C.
- m. Przewód pokarmowy i narządy wewnętrzne są obrabiane osobno. Podczas obrabiania przewodu pokarmowego pracownik usuwa jego zawartość i myje go do czysta.
- n. Tace do badania narządów wewnętrznych są w regularnych odstępach czasu czyszczone słodką wodą i dezynfekowane gorącą wodą w temperaturze powyżej 83°C.
- o. Powierzchnie stołu wykorzystywanego do obróbki narządów wewnętrznych są stale czyszczone. Jeżeli jest on pobrudzony zawartością przewodu pokarmowego, skórą, włosami lub odchodami jest on dezynfekowany wodą w temperaturze powyżej 83°C.
- p. Pracownik nie dopuszcza, aby jadalne tusze i narządy wewnętrzne dotykały ziemi lub powierzchni ścian.
- q. Skórowanie i związane z nim czynności ubojowe przeprowadzane są zgodnie z następującymi wymogami:
  - i. W trakcie skórowania skóry są nacinane od strony wewnętrznej w kierunku zewnętrznym.
  - ii. Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia oskórowanych tusz przez skórę,
  - iii. Stoły do skórowania, jeżeli takowe są stosowane, są utrzymywane w czystości. Po zdjęciu ze stołu tusza nie wchodzi w kontakt z podłogą, ani z żadnymi innymi przedmiotami.
  - iv. Po oskórowaniu każdej tuszy podłoga oraz sprzęt do skórowania są utrzymywane

w czystości.

- v. Skóra jest jak najszybciej usuwana z rzeźni, aby zapobiec zanieczyszczeniom tuszy i narządów wewnętrznych spowodowanym przez skórę.
- r. Usuwanie gruczołu mlecznego przeprowadzane jest zgodnie z następującymi wymogami:
  - i. Należy zapobiegać wyciekaniu zawartości gruczołu mlecznego.
  - ii. Część oskórowanej tuszy, która została zanieczyszczona zawartością gruczołu mlecznego zostanie usunięta.
  - iii. Pracownik, który został zanieczyszczony zawartością gruczołu mlecznego niezwłocznie myje detergentem.
  - iv. Nóż zanieczyszczony zawartością gruczołu mlecznego jest natychmiastowo dezynfekowany gorącą wodą o temperaturze ponad 83°C.
- s. Przelyk tusz jest zawiązywany natychmiast po usunięciu głowy. Przelyk jest oddzielany od klatki piersiowej do przepony tak aby był oddzielony od tchawicy i płuc.
- t. Przed nacięciem jamy brzusznej bydła i owiec pracownik usuwa wszelkie potencjalne zanieczyszczenia, które mogą znajdować się na przednich lub tylnych nogach lub w pobliżu środkowej linii klatki.
- u. Zajmując się częściami znajdującymi się w pobliżu odbytu bydła pracownik zawiązuje odbytnicę aby nie dopuścić do zanieczyszczenia tuszy przez zawartość przewodu pokarmowego.

15. Czynności ubojowe przeprowadzane na drobiu muszą odbywać się zgodnie z następującymi wymogami:

- a. Kontenery, w których transportowany jest żywy drób są utrzymywane w czystości oraz są czyszczone i dezynfekowane po użyciu.
- b. W trakcie operacji sparzania pewna ilość wody będzie się przelewała w przypadku każdej tuszy wkładanej do wanny do sparzania w celu zachowania czystości wody do sparzania. Przelewanie się wody stosuje się również w przypadku sparzania łapek i szyjek drobiu.
- c. Mycie natryskowe maszyny do usuwania piór jest w stanie zmyć bród i pióra przylegające do powierzchni tuszy. Tusze, które zostały przypadkowo upuszczone w miejscu do usuwania piór muszą zostać odpowiednio wyczyszczone i zdezynfekowane zanim zostaną odwieszane z powrotem na linię produkcyjną.
- d. Pojemniki przeznaczone na zbieranie piór zostaną umieszczone w miejscu działań zanieczyszczających i usuwane z pomieszczeń rzeźni w odpowiednim czasie.
- e. Nie można wypatroszyć drobiu jeżeli nie wszystkie pióra zostały usunięte.
- f. Przed patroszeniem tusze są dokładnie myte.

- g. Przed patroszeniem zmienia się kłamy. Użyte wcześniej kłamy muszą zostać umyte do czysta i zdezynfekowane zanim zostaną użyte ponownie.
  - h. Po odetkaniu otworu należy zapobiegać wyciekaniu jego zawartości.
  - i. W trakcie patroszenia należy zapobiegać uszkodzeniu narządów wewnętrznych lub tusz. Nóż, który miał kontakt z tuszami zostanie niezwłocznie zdezynfekowany gorącą wodą o temperaturze powyżej 83°C, aby nie dopuścić do zakażenia krzyżowego.
  - j. Przed włożeniem do zbiornika chłodzącego tusza jest myta do czysta. Podczas usuwania szyi usuwa się również wole i tchawicę.
  - k. W zbiornikach chłodzących przelewa się wystarczająca ilość wody, a przelewająca się woda jest odpowiednio osuszana.
  - l. Obróbka tusz i narządów wewnętrznych jest przeprowadzana w sposób opisany w punktach m., n., o. sekcji 14 oraz w punkcie p tej sekcji.
16. Podmioty prowadzące rzeźnię postępują zgodnie z następującymi wymogami sanitarnymi:
- a. Pracownicy, którzy wchodzą do pomieszczeń, w których odbywają się czynności ubojowe i z nich wychodzą stosują się do zasad wchodzenia do odpowiednich miejsc/wychodzenia z nich, natomiast surowo zakazane jest wchodzenie do miejsca czystego z miejsca zanieczyszczonego. Takie same zasady stosuje się w stosunku do osób odwiedzających.
  - b. Do pomieszczeń, w których odbywają się czynności ubojowe nie wolno przynosić rzeczy osobistych
  - c. Obuwie robocze jest skutecznie czyszczone przed i po użyciu.
  - d. Pracownicy wchodząc do pomieszczeń, w których odbywają się czynności ubojowe mają na sobie czyste ubrania robocze, czepki i obuwie.
  - e. Pracownicy przebywający na linii produkcyjnej nie mogą palić, jeść, pić, żuć orzechów betelowych lub gumy do żucia, oraz nie mogą postępować w sposób prowadzący do zanieczyszczenia tusz lub narządów wewnętrznych włosami, płatkami skóry, czy płynami ustrojowymi. Nie mogą oni dopuszczać, aby makijaż lub krem stosowany na skórę doprowadził do zanieczyszczenia tusz, narządów wewnętrznych i powierzchni, z którymi mają one kontakt lub wewnętrznych części opakowań.
  - f. Ręce pracowników, którzy pracują na linii produkcyjnej są utrzymywane w czystości i myte detergentem przed i po pracy. Pracownicy, którzy mają bezpośredni kontakt z tuszami lub narządami wewnętrznymi nie mogą mieć długich paznokci, nie mogą malować paznokci lakierem ani nie mogą mieć ozdób na rękach.
17. Podmioty prowadzące rzeźnię spełniają wymogi sanitarne i zdrowotne określone we

właściwych przepisach przez centralne organy ds. zdrowia. Podmioty, które nie spełnią tych wymogów zostaną wykluczone z prac pokrewnych obejmujących kontakt z tuszą lub narządami wewnętrznymi.

18. Obróbka tusz i narządów wewnętrznych uznanych za niekwalifikowalne przez inspektora weterynaryjnego ds. mięsa będzie zgodna z poniższymi wymogami:
  - a. Stosowane będą wyraźnie oznakowane pojemniki z przykrywkami.
  - b. Pojemnik, o którym mowa w poprzednim punkcie zostanie umyty do czysta i zdezynfekowany w wyznaczonym miejscu po zakończeniu czynności.
  - c. Niekwalifikowalne tusze i narządy wewnętrzne są odpowiednio utylizowane oraz uniemożliwia się ich spożycie przez ludzi. Rejestry metod i daty utylizacji oraz ilości utylizowanego produktu, jak również nazwiska osób, które zajmują się utylizacją są przechowywane przynajmniej przez rok.
  
19. Urządzenia dostarczające wodę do rzeźni spełnia następujące wymogi:
  - a. Tam gdzie nie stosuje się wody z kranu zostaną założone urządzenia do oczyszczania i dezynfekcji. Oczyszczona woda zostanie przebadana przez zatwierdzoną przez rząd instytucję badawczą przed jej zastosowaniem oraz w kolejnych latach, aby upewnić się że woda ta spełnia standardy jakości dotyczące wody z kranu.
  - b. Urządzenia do magazynowania wody i sieć przesyłu wody będą dobrze konserwowane i sprawdzane przynajmniej raz na sześć miesięcy, co będzie dokumentowane w rejestrach.
  - c. Sprzęt do dezynfekcji lub oczyszczania wody jest sprawdzany codziennie w celu zbadania czy jego stan jest dobry. Codzienne kontrole są rejestrowane.
  - d. W rzeźni będą stałe źródła wody, obfitość wody i wystarczające urządzenia dostarczające wodę.
  - e. Zastosowanie uzdatnianej wody będzie zgodne z procedurami i wymogami monitorującymi określonymi przez centralną agencję ochrony środowiska.Rejestry, o których mowa w punktach a., b. i c. są przechowywane przynajmniej przez rok.
  
20. Rzeźnia składa sprawozdanie dotyczące czasu czynności ubojowych i łącznej liczby zwierząt poddanych ubojowi w poprzednim miesiącu oraz szacowaną liczbą zwierząt, które mają zostać poddane ubojowi w kolejnym miesiącu do właściwego organu centralnego lub wyznaczonej przez niego organizacji przed upływem dziesiątego dnia każdego miesiąca.



(W przypadku rozbieżności w tłumaczeniu niniejszych Wymogów wiążący jest tekst w języku chińskim.)