

Punkt poboru prób z tusz kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych

Studium warunków

Podstawa prawna:

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw. (Dz. U. z 2020 r. poz. 56)

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.)

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.)

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego). (Dz.U.U.E.L.2009.300.1)

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania. (Dz. Urz. UE L 303 z 18.11.2009, str. I, z późn. zm.)

1. Lokalizacja Punktu Poboru Prób.

Punkt Poboru Prób Stacji Badawczej Instytutu Parazytologii PAN w Kosewie Górnym zlokalizowana będzie na terenie Stacji w budynku przylegającym do budynku głównego Stacji.

Adres inwestycji:

Stacja Badawcza Instytutu Parazytologii PAN
Kosewo Górne
11-700 Mrągowo,
powiat Mrągowo, województwo warmińsko-mazurskie.

Punkt Poboru Prób spełnia wymagania dla Rzeźnia Rolniczej

2. Określenie rodzaju działalności i zdolności produkcyjnej.

- ✓ Działalność prowadzona będzie w celu pobierania prób z tuszy i narządów wewnętrznych oraz pozyskania i wprowadzenia do obrotu tusz i elementów mięsa kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.
- ✓ Na terenie planowanego Punktu Poboru Prób prowadzony będzie ubój i rozbiór mięsa zwierząt z gatunku : Daniel europejski (Dama dama), Jeleń wschodni (Cervus nippon) i Jeleń szlachetny (Cervus elaphus) utrzymywanych w warunkach fermowych na terenie gospodarstwa- hodowli Stacji Badawczej Instytutu Parazytologii PAN w Kosewie Górnym. Ubój następować będzie bezpośrednio na terenie gospodarstwa w odłowni wyposażonej w przystosowaną do tego celu infrastrukturę techniczną zapewniającą utrzymanie warunków dobrostanu zwierząt i bezpieczeństwa pracowników.
- ✓ W przypadku konieczności przeprowadzenia uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę zakaźną albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw. (Dz. U. z 2020 r. poz. 56) & 2 punkt 22) będzie on prowadzony w tym samym miejscu po zakończeniu uboju zwierząt zdrowych. Każdorazowo po zakończeniu uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę infrastruktura ubojowa poddana będzie procesowi czyszczenia, mycia i dezynfekcji.
- ✓ Na terenie Punktu Poboru Prób poddawanych będzie ubojowi maksymalnie 3 sztuki zwierząt dziennie (1095 sztuk rocznie).

3. Organizacja Punktu Poboru Prób, warunki techniczne pomieszczeń.

- ✓ Punkt Poboru Prób będzie składał się z dwóch pomieszczeń:
 - ✓ Pierwsze przeznaczone do prowadzenia obróbki poubojowej zwierząt i procesu rozbioru mięsa,
 - ✓ Drugie pełniące funkcje magazynowe.
- ✓ Rzeźnia wyposażona będzie w chłodnię i mroźnię, każda wyposażona w urządzenia do pomiaru i rejestrowania temperatury:
 - ✓ Chłodnia przeznaczona do wychładzania tusz po uboju z wydzielonym (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw. (Dz. U. z 2020 r. poz. 56) & 2 punkt 18b) miejscem do przetrzymywania tusz uznanych za niezdatne do spożycia zabezpieczonym przed możliwością kontaktu z pozostałym mięsem; przetrzymywaniem próbek oraz elementów mięsnych chłodzonych
 - ✓ Mroźnia przeznaczona do magazynowania próbek oraz mięsa uzyskanego w procesie rozbioru. Elementy zasadnicze i kulinarne oraz jadalne uboczne produkty uboju pakowane będą metodą próżniową i przechowywane w warunkach zamrażalniczych do momentu wykorzystania w celu przeprowadzenia zaplanowanych badań lub wprowadzenia do obrotu.
- ✓ System dostawy wody i odprowadzania ścieków.
 - ✓ Woda wykorzystywana w procesie produkcyjnym jak również woda wykorzystywana do mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń produkcyjnych oraz w pomieszczeniach socjalnych spełnia wymagania dla wody zdatnej do picia (potwierdzone wymaganymi prawnie analizami) pochodzić będzie z wodociągu gminnego (potwierdzone umową na dostawę wody)
 - ✓ Ścieki kierowane będą do istniejącej na terenie Stacji instalacji kanalizacyjnej (szambo) i utylizowane w oczyszczalni ścieków.
- ✓ Wymagania instalacyjno-budowlane.
 - ✓ Ściany pomieszczeń produkcyjnych będą pokryte materiałem gładkim, nienasiąkliwym, pozwalającym na przeprowadzenie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji (np. płytki ceramiczne).

- ✓ Podłogi antypoślizgowe, wykonane z materiałów trwałych, gładkich, nienasiąkliwych pozwalających na przeprowadzenie skutecznych procesów mycia i dezynfekcji (np. żywice, gres, płytki ceramiczne). Podłogi zaopatrzone w kratki odpływowe (ściekowe) pozwalające na skuteczne usunięcie zanieczyszczeń powstających w procesie produkcyjnym.
 - ✓ Kratki ściekowe wykonane ze stali nierdzewnej.
 - ✓ Urządzenia, powierzchnie mające kontakt z żywnością oraz sprzęt wykorzystywany w procesie produkcyjnym wykonane z materiałów trwałych, odpornych na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych, nie wchodzące w reakcję ze składnikami żywności (preferowana stal nierdzewna, kwasooporna).
 - ✓ Pomieszczenia produkcyjne wyposażone w punkty ujęcia wody ciepłej i zimnej oraz środki do czyszczenia i odkażania rąk pozwalające na skuteczne utrzymanie wysokiego poziomu higieny pracowników.
 - ✓ Pomieszczenia produkcyjne wyposażone w urządzenia umożliwiające bieżącą sterylizację narzędzi wykorzystywanych w procesie technologicznym zaopatrzone w wodę o temperaturze minimalnej 82°C.
 - ✓ Wentylacja pomieszczeń – grawitacyjna.
 - ✓ Pomieszczenia wyposażone w urządzenia regulujące temperaturę otoczenia zgodnie z wymaganiami prowadzonych w pomieszczeniach procesów technologicznych.
 - ✓ Chłodnia i mroźnia wykonane z materiałów łatwych do mycia i dezynfekcji. Wyposażenie wewnętrzne chłodni i mroźni z materiałów odpornych na niskie temperatury, łatwych do mycia i dezynfekcji.
 - ✓ Instalacja elektryczna – zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi do urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcyjnym.
 - ✓ Ze względu na usytuowanie pomieszczeń socjalnych dla pracowników poza pomieszczeniami Rzeźni - w pobliżu wejścia do pomieszczeń produkcyjnych usytuowane będą myjki do butów oraz urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk.
- ✓ Przechowywanie odpadów.
- ✓ W Punkcie Poboru Prób powstawać będą odpady kategorii 2 i 3
 - ✓ Poszczególne kategorie odpadów, w tym również treść przewodu pokarmowego, gromadzone będą w oddzielnych, oznakowanych i zabezpieczonych przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt pojemnikach i przekazywane do utylizacji- unieszkodliwiania zgodnie z wymaganiami prawnymi przez wyspecjalizowane zakłady (umowa na odbiór i zagospodarowanie odpadów).
 - ✓ Umowa na odbiór odpadów będzie skonstruowana tak, aby następował on każdorazowo po zapełnieniu pojemników. Jednak w przypadku ograniczenia liczby ubijanych zwierząt maksymalny czas przetrzymywania odpadów na terenie Rzeźni nie może być dłuższy niż 14 dni.

- ✓ Czyszczenie, mycie i dezynfekcja.
 - ✓ w Punkcie Poboru Prób wykorzystywane będą certyfikowane środki myjące i dezynfekcyjne dopuszczone do stosowania w pomieszczeniach i na powierzchniach mających kontakt z żywnością.
 - ✓ pomieszczenia produkcyjne będą poddawane procesom mycia i dezynfekcji każdorazowo po zakończeniu procesu produkcyjnego przy użyciu myjki ciśnieniowej;
 - ✓ urządzenia i sprzęt wykorzystywany w procesie produkcyjnym będą poddawane myciu i dezynfekcji na bieżąco w trakcie trwania procesu technologicznego o ile będzie to konieczne oraz każdorazowo po zakończeniu procesu produkcyjnego;
 - ✓ pojemniki do przechowywania mięsa będą poddawane myciu i dezynfekcji każdorazowo po opróżnieniu.
 - ✓ pojemniki do składowania odpadów będą poddawane myciu i dezynfekcji każdorazowo po opróżnieniu.
 - ✓ urządzenia oraz środki wykorzystywane do mycia i dezynfekcji pomieszczeń oraz urządzeń i narzędzi wykorzystywanych w procesie produkcyjnym będą znajdowały się w wydzielonym i zabezpieczonym przed dostępem osób postronnych oraz możliwością zanieczyszczenia mięsa miejscu;
 - ✓ wykorzystanie środków myjących i dezynfekcyjnych podlegać będzie ewidencjonowaniu.

- ✓ Pomieszczenia socjalne dla pracowników dokonujących uboju oraz poboru prób i rozbioru mięsa (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw. (Dz. U. z 2020 r. poz. 56) &2 punkt 2b i &2 punkt 4) znajdować się będą w budynku głównym Stacji przylegającym do pomieszczeń Punktu Poboru Prób. Wyposażone będą w infrastrukturę pozwalającą na zmianę odzieży osobistej na czystą odzież roboczą oraz węzeł sanitarny – toaletę z umywalką.

- ✓ Miejsce do wyłącznego użytku przez urzędowego lekarza weterynarii (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw. (Dz. U. z 2020 r. poz. 56) &2 punkt 26) znajdować się będzie w budynku głównym Stacji przylegającym do pomieszczeń Punktu Poboru Prób. Wyposażone będzie w zamkniętą na klucz szafę do

przechowywania dokumentów oraz sprzętu niezbędnego dla urzędowego lekarza weterynarii sprawującego nadzór nad Rzeźnią.

4. Technologia

- ✓ Ubój zwierząt i obróbka poubojowa (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw. (Dz. U. z 2020 r. poz. 56) &2 punkt 12) – odbywać się będzie na terenie gospodarstwa w odłowni wyposażonej w przystosowaną do tego celu infrastrukturę techniczną zapewniającą utrzymanie warunków dobrostanu zwierząt i bezpieczeństwa pracowników.
- ✓ Uboju dokonywać będą pracownicy przeszkoleni i posiadający wymagane prawem kwalifikacje.
- ✓ Oszałamianie – zwierzęta oszałamiane będą w sposób mechaniczny w odłowni gwarantującej bezpieczeństwo pracowników jak i ograniczenie stresu i możliwości wystąpienia urazów u zwierząt. Po stwierdzeniu skuteczności oszałamiania (brak reakcji na bodźce, brak odruchu rogówkowego) zwierzęta będą podwieszane.
- ✓ Wykrwawianie – na wisząco, po dokonaniu kłucia otwierającego naczynia krwionośne. Krew zbierana będzie do szczelnego pojemnika i następnie przekazywana do utylizacji.
- ✓ Po wykrwawieniu zwierzę będzie transportowane przyczepą, zabezpieczającą przed zanieczyszczeniami ze środowiska ciała zwierzęcia oraz zanieczyszczeniem środowiska pochodzącym ze zwierzęcia, do pomieszczenia Punktu Poboru Prób gdzie następować będą kolejne etapy procesu.
- ✓ Oddzielenie nóg – odcięcie nóg w stawie skokowym i garstkowym.
- ✓ Skórowanie – po podcięciu skóry i zabezpieczeniu odbytu zostanie zdjęta skóra.
- ✓ Oddzielenie głowy poprzez cięcie na poziomie drugiego kręgu szyjnego.
- ✓ Wytrzewianie
– po otwarciu klatki piersiowej w wyniku przecięcia mostka, wycięciu przepony oraz odcięciu przełyku powyżej wpustu do żołądka, zostaną wyjęte narządy stanowiące ośrodek (tchawica, przełyk, płuca, serce, część ścięgniasta przepony i wątroba).

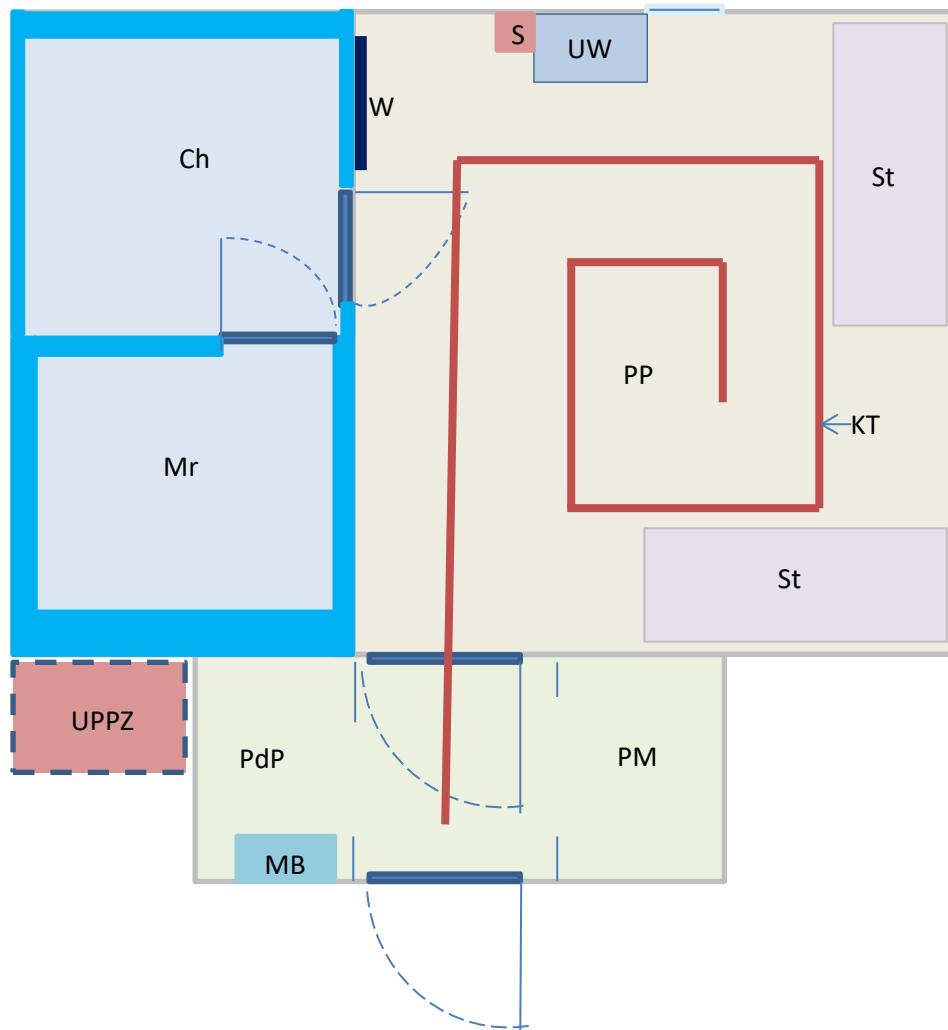
- po otwarciu jamy brzusznej poprzez nacięcie powłok w linii białej usunięte zostaną: przewód pokarmowy, śledziona, narządy rozrodcze

- ✓ Podział na półtusze w wyniku cięcia wzdłuż linii kręgosłupa
- ✓ Wyjęcie łożu i nerek
- ✓ Toaleta końcowa
- ✓ Pobieranie próbek narządów wewnętrznych oraz tkanek do badań zgodnie ze specyfikacją projektu badawczego
- ✓ Chłodzenie
- ✓ Obróbka ubocznych produktów uboju będzie prowadzona po zakończeniu pozyskania tusz zwierząt, tak aby nie dochodziło do zanieczyszczenia mięsa.
- ✓ Rozbiór mięsa – półtusze po wychłodzeniu będą dzielone na elementy zgodnie ze specyfikacją odbiorcy.
- ✓ Pakowanie metodą próżniową próbek oraz elementów mięsnych.
- ✓ Przechowywanie zamrażalnicze opakowanych próbek i elementów mięsnych

Opracowała:

Dr hab. Wet. Agnieszka Wiszniewska-Łaszczych

Schemat pomieszczeń Punktu Poboru Prób – skala 1:50



Legenda- Objaśnienie skrótów

Pomieszczenia:

Ch – Chłódnia

Mr – Mroźnia

PP – Pomieszczenie Produkcyjne

PdP – Pomieszczenie dla Pracowników

PM – Pomieszczenie Magazynowe

UPPZ – miejsce składowania odpadów

Wyposażenie:

UW – Ujęcie Wody

S – Sterylizator

St – Stoły do rozbioru

W – Wieszak na haki do kolejki

KT – Kolejka podwieszania Tusz

MB – Myjka Butów