

**SEKCJA I - Mięso hodowlanych zwierząt kopytnych
ROZBIÓR**

I. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW ROZBIORU MIĘSA		P	N	ND/NK
1.	Zakład zaprojektowany jest w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa poprzez umożliwienie stałego postępu prac lub zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii towaru. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. III, ust. 1)			
2.	Oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa opakowanego i nieopakowanego, chyba, że jest ono przechowywane w różnym czasie lub w taki sposób, że opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. III, ust. 2)			
3.	Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z nieopakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń (obsługiwane bez użycia dłoni). (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. III, ust. 4)			
4.	Urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temp. nie niższej niż 82°C, lub alternatywny system o równoważnym skutku. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. III, ust. 5)			
II. HIGIENA ROZBIORU I ODDZIELANIA KOŚCI OD TUSZY				
	Prace przy obróbce mięsa są zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa lub je minimalizujący, w tym celu:			
1.	- mięso przeznaczone do rozbioru jest wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb; (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. V, ust. 2, lit. a)			
2.	- w trakcie rozbioru, oddzielania kości od tuszy, trybowania, porcjowania i krojenia, pakowania jednostkowego lub zbiorczego, temp. mięsa wynosi nie więcej niż 3°C dla podrobów i 7°C dla pozostałego mięsa, przez utrzymanie temp. otoczenia nie wyższej niż 12°C lub za pomocą innego alternatywnego systemu o równoważnym skutku; (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. V, ust. 2, lit. b)			
3.	- zakład zatwierdzony do przeprowadzania rozbioru różnych gatunków zwierząt posiada środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu, przez zapewnienie odrębnych miejsc albo oddzielenie w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. V, ust. 2, lit. c)			
4.	W drodze odstępstwa rozbiór mięsa i oddzielanie kości od tuszy są dokonywane zanim mięso osiągnie temp. określoną w pkt 2, ponieważ pomieszczenie rozbioru mięsa znajduje się w tym samym miejscu co rzeźnia. Mięso jest przenoszone do pomieszczenia rozbioru bezpośrednio z rzeźni lub po okresie oczekiwania w chłodni lub zamrażalni. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru, oraz w miarę potrzeb, po umieszczeniu mięsa w opakowaniach zbiorczych, jest ono schładzane do temp. określonej w pkt 2 powyżej. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. V, ust. 4)			
III. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT				
1.	Podroby posiadają temperaturę nie wyższą niż 3°C, a inne rodzaje mięsa 7°C. Taka temperatura jest utrzymywana podczas przechowywania. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. VII, ust. 2)			
2.	W trakcie chłodzenia jest zapewniona właściwa wentylacja (zapobieganie kondensacji pary wodnej na powierzchni mięsa). (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. VII, ust. 1, lit. b)			
3.	Podroby osiągnęły przed transportem temperaturę nie wyższą niż 3°C, a inne rodzaje mięsa 7°C. Wymogi dotyczące temperatury są utrzymane podczas transportu. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. VII, ust. 3)			
4.	Mięso jest transportowane bez zachowania wymienionych w pkt 1 wymogów temperatury pod warunkiem, że PLW zezwolił na transport bez zachowania wymagań dotyczących temperatury. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. VII, ust. 3, lit. a)			
5.	Mięso przeznaczone do zamrożenia zostało zamrożone bez zbędnej zwłoki. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. VII, ust. 4)			
6.	Mięso nieopakowane przechowuje się i transportuje oddzielnie od mięsa opakowanego, chyba, że jest ono przechowywane i transportowane w różnym czasie lub w taki sposób, że opakowania oraz sposób przechowywania i transportu nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. VII, ust. 5)			

IV. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO			
1.	Znak identyfikacyjny jest nanoszony na opakowanie mięsa przed opuszczeniem zakładu. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 1)		
2.	W przypadku, gdy opakowanie zostaje usunięte z mięsa, lub jest ono dalej przetwarzane w innym zakładzie, mięso jest zaopatrywane w nowy znak, zawierający numer zatwierdzenia zakładu, w którym te czynności zostały przeprowadzone. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 2)		
3.	Znak jest czytelny i trwały, wyraźnie widoczny, czcionki łatwe do rozszyfrowania. (853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 5)		
4.	Znak identyfikacyjny ma prawidłowy kształt i zawiera wymagane informacje. (853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 6, 7, 8)		
W przypadku mięsa pochodzącego z rozbioru lub podrobów:			
5.	- sposób nanoszenia znaku identyfikacyjnego na opakowanie zbiorcze zapewnia zniszczenie znaku przy otwieraniu opakowania zbiorczego, lub (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 10)		
6.	- nie ma takiej konieczności jeśli proces otwarcia opakowania zbiorczego wiąże się z jego zniszczeniem, lub (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 10)		
7.	- jeśli opakowanie jednostkowe zapewnia taką samą ochronę co opakowanie zbiorcze znak można nanieść na opakowanie jednostkowe. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 10)		
8.	Barwniki używane przez zakład do nanoszenia znaku identyfikacyjnego bezpośrednio na produkt są zatwierdzone. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 14; 1333/2008, art. 5, zał. II)		
V. INFORMACJE TOWARZYSZĄCE PRODUKTOM MROŻONYM			
1.	Data produkcji (uboju) oraz data zamrożenia (jeżeli jest różna od daty produkcji) udostępniana jest dla przedsiębiorstw sektora spożywczego, którym dostarczana jest żywność, w sposób gwarantujący ich jasność i jednoznaczność (do momentu etykietowania żywności zgodnego z rozporządzeniem 1169/2011 lub wykorzystywania jej do dalszego przetwarzania). (853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2 i 3)		
2.	W przypadku żywności wytworzonej z partii surowców o różnych datach produkcji i zamrożenia udostępniana jest informacja o najwcześniejszej dacie odpowiednio produkcji lub zamrożenia. (853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2)		
VI. OBOWIĄZKOWY SYSTEM ETYKIETOWANIA MIĘSA WOŁOWEGO			
1.	Zakład posiada system lub procedury etykietowania mięsa wołowego, w sposób umożliwiający prześledzenie powiązania pomiędzy informacjami identyfikującymi tuszę, ćwierćtuszę, lub mniejszą sztukę mięsa a informacjami identyfikującymi konkretne zwierzę lub zwierzęta, z których to mięso pochodzi. (1760/2000, art. 13 ust. 1)		
Etykieta na mięsie wołowym paczkowanym zawiera następujące informacje:			
2.	- numer lub kod identyfikacyjny, który zapewnia powiązanie między mięsem, a zwierzęciem lub zwierzętami; (1760/2000, art. 13 ust. 2 lit. a)		
3.	- numer(y) identyfikacyjny(e) rzeźni, w której(ych) zwierzęta poddano ubojowi oraz nazwę państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym miał miejsce ubój; (1760/2000, art. 13 ust. 2 lit. b; 1825/2000, art. 5b lit. a)		
4.	- numer(y) identyfikacyjny(e) zakładu(ów) rozbioru, w którym(ych) zwierzęta poddano rozbiorowi oraz nazwę państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym miał miejsce rozbój; (1760/2000, art. 13 ust. 2 lit. c; 1825/2000, art. 5b lit. b)		
5.	- nazwa kraju, w którym dane zwierzę się urodziło, nazwy wszystkich krajów, w których odbywał się chów oraz nazwa kraju, w którym dokonano uboju; lub (1760/2000, art. 13 ust. 5 lit. a)		
6.	- w przypadku gdy mięso pochodzi od zwierząt urodzonych, utrzymywanych i poddanych ubojowi w tym samym państwie "Pochodzenie: nazwa kraju"; (1760/2000, art. 13 ust. 2 i ust. 5 lit. b)		

7.	- w przypadku mięsa drobnego w drodze odstępstwa od pkt 3, 4, 5 i 6 nazwy państw, w których zwierzęta się urodziły, były hodowane, poddane ubojowi, a ich mięso poddane rozbirowi oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu wytwarzającego mięso drobne. (1825/2000, art. 5a)			
8.	Ustanawianie wielkości grupy zwierząt: - wielkość grupy zwierząt, których dotyczy informacja stanowiąca powiązanie pomiędzy kawalkiem mięsa wołowego a zwierzętami, nie przekracza jednodniowej produkcji. (1825/2000, art. 4 ust. 1)			
Ustanawianie wielkości partii:				
9.	- wszystkie tusze i ćwierćtusze w partii poddane rozbirowi razem, pozyskano ze zwierząt urodzonych w tym samym państwie, hodowanych w tym samym państwie lub tych samych państwach i poddanych ubojowi w tym samym państwie i tej samej rzeźni; (1825/2000, art. 4 ust. 2 lit. a)			
10.	- w przypadku zakładu, który poddaje rozebrane mięso wołowe dalszemu krojeniu: mięso, które stanowi jedną partię spełnia wymagania pkt. 9 oraz zostało poddane wstępnemu rozbirowi w tym samym zakładzie rozbioru; lub (1825/2000, art. 4 ust. 2 lit. b)			
11.	- w przypadku zakładu, który poddaje rozebrane mięso wołowe dalszemu krojeniu i korzysta z odstępstwa od wymagań określonych w pkt. 10 partia produkcyjna jest ustanowiona z mięsa pochodzącego od zwierząt poddanych ubojowi nie więcej niż w trzech różnych rzeźniach i tusz poddanych rozbirowi nie więcej niż w trzech różnych zakładach rozbioru; (1825/2000, art. 4 ust. 3)			
12.	- w przypadku zakładu, który wytwarza mięsa drobne: mięso, które stanowi jedną partię pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w tym samym państwie. (1825/2000, art. 4 ust. 4)			
VII. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE HIGIENY PROCESU				
1.	Zakład pobiera próbki i wykonuje badania środowiska produkcji (obszary produkcyjne, sprzęt, itp.). (2073/2005, art. 5 ust. 2)			
2.	Zakład prowadzi analizę tendencji. (2073/2005, art. 9)			