

1393**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 18 maja 2004 r.

w sprawie sprzedaży bezpośredniej²⁾

Na podstawie art. 6 ust. 3 pkt 1 i pkt 2 lit. b ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) zakres, obszar i wymagania weterynaryjne dla miejsc prowadzenia sprzedaży bezpośredniej w odniesieniu do poszczególnych produktów;
- 2) wielkości produkcyjne dla poszczególnych grup produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej;

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działaniem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 4 maja 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 106, poz. 1125).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia:

- 1) dyrektywy nr 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1969 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem (Dz. Urz. WE P 121, 29.07.1964) wraz ze zmianami;
- 2) dyrektywy nr 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym (Dz. Urz. WE L 55, 08.03.1971) wraz ze zmianami;
- 3) dyrektywy nr 92/45/EWG z dnia 9 listopada 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu mięsa zwierząt łownych (Dz. Urz. WE L 628, 14.09.1991) wraz ze zmianami;
- 4) dyrektywy nr 91/495/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej (Dz. Urz. WE L 268, 24.09.1991) wraz ze zmianami;
- 5) dyrektywy nr 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu surowego mleka, mleka poddanego obróbce termicznej i produktów na bazie mleka (Dz. Urz. WE L 268, 14.09.1991) wraz ze zmianami;
- 6) dyrektywy nr 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy produktami mięsnymi (Dz. Urz. WE L 26, 31.01.1977) wraz ze zmianami;
- 7) dyrektywy nr 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz. Urz. WE L 268, 24.09.1991) wraz ze zmianami.

Dane dotyczące ogłoszenia aktów prawa Unii Europejskiej, zamieszczone w niniejszym rozporządzeniu, dotyczą ogłoszenia tych aktów w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej — wydanie specjalne.

- 3) wymagania weterynaryjne przy produkcji i dla produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

§ 2. 1. W ramach sprzedaży bezpośredniej dopuszcza się:

- 1) rozbiór, przechowywanie i sprzedaż świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego, zwanego dalej „mięsem czerwonym”, oraz świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego dla ostatecznego konsumenta;
- 2) produkcję i sprzedaż wyrobów z mięsa czerwonego, drobiowego, mięsa królików i zwierząt łownych utrzymywanych na fermach oraz mięsa zwierząt łownych, z tym że w przypadku:
 - a) mięsa mielonego — jeżeli proces mielenia i pakowanie są wykonywane w obecności ostatecznego konsumenta, nabywającego je w celach niezwiązanych z wykonywaniem działalności gospodarczej, i z kawałków mięsa przez niego wybranych,
 - b) surowych wyrobów mięsnych — jeżeli ich pakowanie jest wykonywane w obecności ostatecznego konsumenta i dotyczy wyrobów przez niego wybranych;
- 3) produkcję i sprzedaż produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięsa;
- 4) ubój drobiu w gospodarstwie rolnym, z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt oraz o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt i ochronie zdrowia zwierząt, oraz przechowywanie i sprzedaż tuszek drobiowych w punktach sprzedaży znajdujących się na terenie gospodarstw rolnych, sprzedaż przez producenta na targowiskach lub do punktów sprzedaży detalicznej położonych najbliżej gospodarstwa rolnego;
- 5) patroszenie, odgławianie, porcjowanie, filetowanie i odkórzanie ryb oraz ich sprzedaż do punktów sprzedaży detalicznej lub bezpośrednio ostatecznemu konsumentowi, wykonywane przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie;
- 6) produkcję lub sprzedaż wędzonych, smażonych oraz grillowanych ryb, tuszek i filetów rybnych;
- 7) sprzedaż ryb, mięczaków i skorupiaków do punktów sprzedaży detalicznej lub bezpośrednio osta-

tecznemu konsumentowi, prowadzoną przez uprawnionego do rybactwa w rozumieniu przepisów o rybactwie śródlądowym lub przez wykonującego rybołówstwo morskie w rozumieniu przepisów o rybołówstwie;

- 8) produkcję produktów mlecznych w gospodarstwie i ich sprzedaż;
- 9) sprzedaż mleka surowego pozyskanego w gospodarstwie rolnym producenta;
- 10) sprzedaż grubej zwierzyny łownej nieoskórowanej lub niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej, po odstrzeleniu wykonanym zgodnie z prawem łowieckim w ramach pozwolenia na polowanie i rozbiór grubej zwierzyny łownej oraz przechowywanie i sprzedaż dziczyzny albo mięsa ostatecznemu konsumentowi, do punktów sprzedaży detalicznej lub w miejscach sprzedaży bezpośredniej przyległych do pomieszczenia rozbioru, położonych najbliżej obwodu łowieckiego, w którym pozyskano tę zwierzynę;
- 11) ubój w gospodarstwie rolnym producenta królików i zwierząt łownych utrzymywanych na fermach z zachowaniem przepisów o ochronie zwierząt i o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz sprzedaż ich mięsa ostatecznemu konsumentowi, na targowiskach lub do punktów sprzedaży detalicznej położonych najbliżej gospodarstwa rolnego.

2. Sprzedaż bezpośrednia produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w ust. 1 pkt 1—3 oraz pkt 6, 8 i 9, może być prowadzona na terenie powiatu, na którym jest prowadzona produkcja, lub na terenie przyległych do niego powiatów.

3. Jeżeli sprzedaż bezpośrednia jest prowadzona na terenie kilku powiatów, powiatowy lekarz weterynarii właściwy ze względu na miejsce produkcji informuje powiatowych lekarzy właściwych ze względu na miejsce sprzedaży o wydaniu lub cofnięciu decyzji w zakresie dopuszczenia do sprzedaży bezpośredniej.

4. Sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego można dokonywać ze środków transportu, z wyłączeniem:

- 1) mięsa mielonego, o którym mowa w ust. 1 pkt 2 lit. a;
- 2) surowych wyrobów mięsnych, o których mowa w ust. 1 pkt 2 lit. b;
- 3) ryb i filetów rybnych, o których mowa w ust. 1 pkt 6.

§ 3. 1. Wielkość produkcji dla grup produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej ostatecznemu konsumentowi wynosi w przypadku:

- 1) rozbioru mięsa czerwonego lub produkcji z tego mięsa nieprzetworzonych produktów — 3,5 tony

tygodniowo produktów lub mięsa bez kości lub równoważną ilość mięsa z kością;

- 2) rozbioru mięsa drobiowego lub produkcji z tego mięsa nieprzetworzonych produktów — 1,5 tony tygodniowo produktów lub mięsa bez kości lub równoważną ilość mięsa z kością;
- 3) przetworzonych produktów mięsnych — 4,5 tony tych produktów tygodniowo;
- 4) rozbioru mięsa grubej zwierzyny łownej i jego sprzedaży lub sprzedaży niewypatroszonej drobnej zwierzyny łownej — 200 kg mięsa drobnej zwierzyny łownej tygodniowo albo 800 kg mięsa grubej zwierzyny łownej miesięcznie;
- 5) uboju królików i zwierząt łownych utrzymywanych na fermach i sprzedaży ich mięsa — 200 kg mięsa tygodniowo albo mięsa z jednej sztuki grubej zwierzyny łownej o masie powyżej 200 kg;
- 6) uboju drobiu — 200 sztuk tygodniowo, w gospodarstwie rolnym producenta, którego roczna produkcja nie przekracza 10 tysięcy sztuk drobiu.

2. Jeżeli rozbioru mięsa lub produkcji produktów mięsnych dokonuje ten sam podmiot, suma wielkości pozyskanego mięsa lub produktów, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2, oraz produktów mięsnych, o których mowa w ust. 1 pkt 3, nie może przekraczać łącznie 4,5 tony tygodniowo.

3. Wymagania weterynaryjne dla produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, których wielkość produkcji jest większa niż limity określone w ust. 1 pkt 1—3 i ust. 2, określają przepisy odrębne.

§ 4. Konstrukcja, wymiary, użyte materiały budowlane oraz rozmieszczenie pomieszczeń powinny umożliwiać przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji oraz ułatwiać ich czyszczenie i odkażanie.

§ 5. Wyposażenie pomieszczeń musi zapewniać ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higienicznej.

§ 6. Pomieszczenia zabezpiecza się przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni.

§ 7. Ściany, posadzki, sufity i drzwi w miejscu produkcji i sprzedaży powinny być w dobrym stanie technicznym, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne oraz łatwe do mycia i odkażania.

§ 8. 1. W pomieszczeniach powinny znajdować się:

- 1) wentylacja wykluczająca powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń;
- 2) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw;

3) bieżąca ciepła i zimna woda spełniająca wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych, przy czym lód używany do produkcji lub przechowywania produktów pozyskuje się wyłącznie z takiej wody.

2. Przepisów ust. 1 pkt 3 nie stosuje się do statków rybackich.

§ 9. W miejscu prowadzenia działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią zapewnia się warunki umożliwiające:

- 1) zmianę odzieży własnej na odzież roboczą lub ochronną oraz zmianę obuwia;
- 2) oddzielne przechowywanie odzieży własnej.

§ 10. W miejscu prowadzenia działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią zapewnia się:

- 1) wyodrębnione miejsca na sprzęt i środki do czyszczenia oraz odkażania;
- 2) toaletę spłukiwaną wodą, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym są produkty pochodzenia zwierzęcego, lub
- 3) toalety zlokalizowane w pobliżu pomieszczeń produkcyjnych lub sprzedaży, zaopatrzone w naturalną lub mechaniczną wentylację;
- 4) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia;
- 5) utrzymywanie miejsc prowadzenia działalności w czystości poprzez właściwe mycie i odkażanie.

§ 11. 1. Miejsca prowadzenia działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią wyposaża się w niezbędne instalacje lub urządzenia zapewniające łatwość ich czyszczenia oraz odkażania.

2. Stanowiska do mycia i przygotowania surowców umieszcza się w miejscu wydzielonym i oddalonym od umywalk do mycia rąk.

3. Instalacje, urządzenia i sprzęt nie powinny być używane niezgodnie z ich przeznaczeniem.

4. Instalacje, urządzenia i sprzęt mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego muszą być w dobrym stanie technicznym, skonstruowane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów oraz muszą być zainstalowane w sposób zapewniający czyszczenie i odkażanie ich powierzchni oraz powierzchni wokół nich.

§ 12. 1. Czyszczenie i odkażanie urządzeń i sprzętu, mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego, przeprowadza się z użyciem środków niepowodujących negatywnego wpływu na produkt po je-

go kontakcie z oczyszczoną lub odkażoną powierzchnią.

2. Odkażanie sprzętu drobnego, w tym noży i stалеk, odbywa się w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82 °C.

3. Mycie i odkażanie instalacji, urządzeń oraz sprzętu przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego oraz każdorazowo po zakończeniu pracy.

§ 13. Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

- 1) przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
- 2) przeprowadzać badania lekarskie określone w odrębnych przepisach;
- 3) używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
- 4) utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej;
- 5) zmieniać co najmniej raz dziennie odzież roboczą;
- 6) myć ręce każdorazowo przed przystąpieniem do pracy.

§ 14. 1. Surowiec do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego powinien zapewnić bezpieczeństwo tych produktów oraz pochodzić z gospodarstw wolnych od chorób zakaźnych zwierząt w rozumieniu przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.

2. Każdej partii mięsa przeznaczonego do miejsca rozbioru powinno towarzyszyć świadectwo zdrowia, które przechowuje się przez rok od daty wystawienia.

3. Dla każdej partii transportowej produktów pochodzenia zwierzęcego, która jest przeznaczona do sprzedaży bezpośredniej poza miejscem przyległym do miejsca produkcji, wystawia się handlowy dokument identyfikacyjny, który przechowuje się przez rok od daty wystawienia.

4. Surowce wprowadzane do produkcji oraz produkty pochodzenia zwierzęcego oferowane do sprzedaży bezpośredniej muszą być świeże, o właściwych cechach organoleptycznych dla danego surowca lub produktu.

§ 15. 1. Obieranie, obróbka, czyszczenie oraz krojenie surowców wykonuje się w sposób wykluczający wzajemne zanieczyszczenie surowców oraz produktów na różnych etapach produkcji.

2. Jeżeli końcowy etap produkcji jest wykonywany w miejscu sprzedaży bezpośredniej, przeprowadza się go w sposób wykluczający wzajemne zanieczyszcze-

nie surowców oraz produktów, a także zanieczyszczenie miejsca sprzedaży.

§ 16. 1. Surowce i produkty, które z uwagi na swój skład wymagają przechowywania w szczególnych warunkach, przechowuje się w sposób uniemożliwiający ich psucie się oraz namnażanie chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenie się toksyn.

2. Surowce i produkty umieszcza się w sposób wykluczający ich bezpośredni kontakt z posadzką.

§ 17. Produkty schładza się niezwłocznie, jeżeli jest to konieczne dla zapewnienia bezpieczeństwa produktów w trakcie procesu technologicznego, albo po jego zakończeniu.

§ 18. 1. Rozdrabnianie lub krojenie produktów poprzedza się czyszczeniem i odpowiednim przygotowaniem miejsca przeznaczonego do wykonywania tych czynności oraz umyciem rąk przez osobę, która je wykonuje.

2. Produkty kroi się w miarę potrzeby.

§ 19. 1. Temperatura przechowywanych surowców i produktów nie może być wyższa niż:

- 1) 4 °C w przypadku mięsa drobiowego i króliczego, i mięsa pozyskanego z drobnej zwierzyny łownej, w tym drobnej zwierzyny łownej utrzymywanej na fermach;
- 2) 3 °C w przypadku narządów wewnętrznych, mięsa z głów i jelit świeżych;
- 3) 7 °C w przypadku mięsa innych gatunków zwierząt rzeźnych niż wymienione w pkt 1;
- 4) 8 °C w przypadku produktów rybnych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 6;
- 5) 6 °C w przypadku mleka;
- 6) 7 °C w przypadku mięsa pozyskanego z grubej zwierzyny łownej, w tym grubej zwierzyny łownej utrzymywanej na fermach;
- 7) 2 °C w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 5;
- 8) 2 °C na topniejącym lodzie w przypadku ryb, skorupiaków i mięczaków z wyłączeniem żywych.

2. Temperatura produktów oferowanych do sprzedaży bezpośredniej w punktach sprzedaży, w tym w punktach, które nie znajdują się w pomieszczeniach, nie może powodować namnażania się chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzenia się toksyn.

3. W przypadku sprzedaży potraw gotowych do spożycia oferowanych w formie luźnej, owiniętych w folię lub w opakowaniu podaje się nazwę handlową potrawy oraz nazwy produktów użytych do ich wytworzenia.

4. W przypadku jeżeli nazwa potrawy nie określa jednoznacznie jej składu lub pochodzenia surowca, to podaje się informację dotyczącą nazwy produktu i gatunku zwierzęcia, od którego pochodzi, oraz nazwę innych produktów stanowiących główne składniki potrawy.

5. W przypadku jeżeli potrawa zawiera dodatek kości, których zawartość lub ilość nie wynika z nazwy handlowej, podaje się informację w tym zakresie.

6. Informacje, o których mowa w ust. 3—5, zamieszcza się na produkcie lub na tabliczkach informacyjnych, lub szyldach cenowych.

7. Ryby oraz produkty rybne nie mogą być powtórnie mrożone.

8. Produkty rybne uzyskane z mrożonych ryb nie mogą być mrożone.

§ 20. 1. Surowce i produkty sprzedaje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie.

2. Podmiot prowadzący działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej przekazuje powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na miejsce produkcji informacje dotyczące charakteru i wyników przeprowadzonych kontroli własnych, w tym wyników badań laboratoryjnych dotyczących trwałości produktu oraz skuteczności mycia i odkażania pomieszczeń.

§ 21. 1. Opakowania stosowane przy produkcji i sprzedaży bezpośredniej muszą spełniać wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności nie powinny powodować zmian organoleptycznych surowców i produktów oraz powinny chronić przed przenikaniem substancji szkodliwych i zanieczyszczeń.

2. Pakowanie produktów w miejscu sprzedaży bezpośredniej odbywa się w obecności podmiotu nabywającego.

3. Materiały opakowaniowe przechowuje się w oddzielnych pomieszczeniach lub w wydzielonych miejscach, w zamknięciu.

§ 22. Przy prowadzeniu działalności, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 1—3, 6 i 8, na opakowaniach zbiorczych lub transportowych produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej poza pomieszczeniem przyległym do miejsca produkcji, w celu identyfikacji producenta, umieszcza się jego imię i nazwisko albo nazwę, a także adres miejsca prowadzenia działalności produkcyjnej.

§ 23. Substancje, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, substancje niejadalne, odpady poprodukcyjne pochodzenia zwierzęcego oraz produkty o niewłaściwej jakości są przechowywane w oddzielnych,

zabezpieczonych oraz odpowiednio znakowanych pojemnikach lub kontenerach.

§ 24. Podmiot prowadzący działalność w zakresie sprzedaży bezpośredniej zapewnia odpowiednie warunki do przechowywania i usuwania powstałych odpadów stałych i płynnych, zgodnie z zasadami higieny oraz z zachowaniem przepisów odrębnych.

§ 25. 1. Przy prowadzeniu działalności w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 5, 7 i 9, stosuje się odpowiednio przepisy § 9, § 11 ust. 1, 3 i 4, § 12 ust. 1 i 3, § 13, § 14 ust. 1, 3 i 4, § 15, § 16, § 18, § 19 ust. 1 pkt 5, 7 i 8, ust. 2 i 7, § 20 ust. 1, § 21 ust. 1 i 2, § 23 oraz § 24.

2. Mleko surowe oferowane do sprzedaży bezpośredniej powinno być pozyskane w sposób higieniczny oraz spełniać wymagania weterynaryjne dla mleka surowego określone w przepisach odrębnych.

3. Temperatura mleka surowego oferowanego do sprzedaży w gospodarstwie rolnym producenta przed upływem 2 godzin od udoju może być wyższa od określonej w § 19 ust. 1 pkt 5.

4. Przy działalności w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 6, stosuje się przepisy § 9, § 11 ust. 1, 3 i 4, § 12, § 13, § 14 ust. 1, 3 i 4, § 15—18, § 19 ust. 1 pkt 4, ust. 2—4 i ust. 6—8, § 20, § 21 ust. 1 i 2 oraz § 22—24.

5. Jeżeli działalność, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 5—7 i 9, jest prowadzona w pomieszczeniach, stosuje się również przepisy § 4—8 oraz § 10 pkt 1, 3—5, § 21 ust. 3.

§ 26. 1. Porcjowanie i przechowywanie mięsa zwierząt, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 11, w miejscu sprzedaży bezpośredniej wykonuje się w warunkach higienicznych.

2. Mięso grubej zwierzyny łownej po oskórowaniu przechowuje się w oddzielnych urządzeniach chłodniczych.

§ 27. 1. Przy działalności w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 8, stosuje się odpowiednio przepisy § 9, § 11 ust. 1, 3 i 4, § 12—13, § 14 ust. 1, 3 i 4, § 15—18, § 19 ust. 1 pkt 5, ust. 2—4 i ust. 6—8, § 20, § 21 ust. 1 i 2 oraz § 22—24.

2. Jeżeli działalność, o której mowa w ust. 1, jest prowadzona w pomieszczeniach, stosuje się również przepisy § 4—8 oraz § 10 pkt 1 i 3 oraz 5, § 21 ust. 3.

3. Mleko owiec i kóz przeznaczone do przetworzenia zostaje poddane obróbce cieplnej w miejscu jego pozyskania, chyba że proces technologiczny tego nie przewiduje.

4. Mleko surowe przeznaczone do produkcji produktów mlecznych powinno spełniać wymagania weterynaryjne dla mleka surowego określone w przepisach odrębnych.

§ 28. 1. Rozbiór mięsa przeprowadza się w sposób wykluczający jego zanieczyszczenie; w trakcie rozbioru usuwa się odłamki kości, skrzepy krwi i widoczne węzły chłonne.

2. Dopuszcza się produkcję surowych wyrobów mięsnych w pomieszczeniach, w których prowadzony jest rozbiór.

3. Dopuszcza się produkcję produktów mięsnych w pomieszczeniach, w których prowadzony jest rozbiór, po zakończonym procesie rozbioru i produkcji surowych wyrobów mięsnych.

§ 29. Mięso dostarcza się do pomieszczeń, w których prowadzony jest rozbiór, w miarę usuwania z niego mięsa po rozbiorze do chłodni lub przeznaczonych do tego celu urządzeń chłodniczych.

§ 30. Jeżeli rozbiór mięsa drobiowego, króliczego lub mięsa zwierząt łownych utrzymywanych na fermach odbywa się w pomieszczeniach rozbioru mięsa czerwonego lub mięsa zwierząt łownych, czynność tę przeprowadza się w oddzielnym cyklu produkcyjnym, poprzedzonym procesem czyszczenia i odkażania.

§ 31. 1. Sprzedaż bezpośrednia prowadzona ze środków transportu powinna odbywać się odrębnie, z osobnych środków transportu, dla każdego z rodzajów produktów.

2. Do sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w ust. 1, stosuje się odpowiednio przepisy § 9, § 10 pkt 1 i 4, § 11—19, § 20 ust. 2, § 21, § 23, § 24, § 26, § 27 ust. 3 i 4 oraz § 28.

§ 32. W miejscu sprzedaży znajdującym się na terenie gospodarstwa rolnego, w miejscach przyległych do miejsca produkcji, w miejscu sprzedaży w halach targowych i na targowiskach oraz w innych punktach sprzedaży położonych na obszarze powiatu lub powiatów przyległych oferowane do sprzedaży lub sprzedawane mogą być wyłącznie produkty własne, wytworzone przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji i sprzedaży bezpośredniej.

§ 33. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.³⁾

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2004 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy prowadzeniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią (Dz. U. Nr 50, poz. 489).