



## **INSPEKCJA WETERYNARYJNA**

Powiatowy Lekarz Weterynarii w Białymstoku

Dariusz Filianowicz

Powiatowy Lekarz Weterynarii w Białymstoku przypomina o obowiązkach nałożonych na producentów rolnych odnośnie tzw. **UBOJÓW GOSPODARCZYCH** tj. produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny (Rozporządzenie MRiRW z dnia 21 października 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny (Dz. U.z 2024r.poz.981).

Ubojowi na terenie gospodarstwa w celu produkcji mięsa na własny użytek (tzw. „ubój gospodarczy”) poddaje się zwierzęta zdrowe, nie pochodzące z gospodarstwa lub obszaru podlegającego ograniczeniom, nakazom lub zakazom, mającym zastosowanie do danych zwierząt, po upływie okresu karencji określonego dla użytego produktu leczniczego weterynaryjnego lub produktu leczniczego, jeżeli przed poddaniem ubojowi zwierzęta były leczone tymi produktami.

Przy uboju zwierząt na terenie gospodarstwa powinny być spełnione wymagania określone w przepisach o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt i o ochronie zwierząt (m.in. przedubojowe pozbawienie zwierzęcia świadomości przez przyuczoną osobę; ubój bez obecności osób nieletnich) oraz w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych.

Mięso pozyskane w gospodarstwie może być wykorzystane tylko na własne potrzeby i nie może być przedmiotem sprzedaży.

W celu pozyskania mięsa na użytek własny, rolnik może przekazać zwierzę do uboju w najbliższej rzeźni, która przeprowadza tzw. „uboje usługowe”.

Przed ubojem posiadacz zwierzęcia zobowiązany jest powiadomić terenowego lekarza weterynarii, który dokona badania przedubojowego i poubojowego.

### **CIEŁĘTA, OWCE, KOZY, ŚWINIE, NUTRIE:**

Na terenie gospodarstwa można dokonać uboju zwierzęcia z gatunku bydło w wieku do 12 m-cy życia oraz owcy lub kozy, świń, nutrii w dowolnym wieku.

Posiadacz zwierzęcia lub podmiot prowadzący gospodarstwo inne niż gospodarstwo, w którym zwierzęta były utrzymywane, co najmniej na 48 godzin przed dokonaniem na terenie

gospodarstwa takiego uboju przekazuje powiatowemu lekarzowi weterynarii pisemne powiadomienie o zamiarze dokonania takiego uboju.

Informacja ta zawiera:

- a) Imię i nazwisko, miejsce zamieszkania oraz adres posiadacza zwierząt poddawanych ubojowi;
- b) Imię i nazwisko, miejsce zamieszkania oraz adres podmiotu prowadzącego gospodarstwo, w którym dokonywany jest ubój zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu produkcji mięsa;
- c) Gatunek i liczbę zwierząt poddawanych ubojowi;
- d) Numer identyfikacyjny zwierzęcia lub zwierząt poddawanych ubojowi, jeżeli z przepisów o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt wynika obowiązek oznakowania zwierzęcia, a w przypadku uboju świń- numer siedziby stada,
- e) Datę urodzenia i liczbę stałych siekaczy wyrżniętych z dżiąsła- w przypadku uboju owiec lub kóz.
- f) Miejsce i termin uboju;
- g) Imię i nazwisko oraz adres osoby uprawnionej do przeprowadzenia uboju;
- h) Inne dane mające na celu ułatwienie kontaktu z informującym, w szczególności numer telefonu informującego lub adres jego poczty elektronicznej;

W przypadku uboju bydła do dwunastego miesiąca życia, owiec lub kóz w wieku powyżej 12 miesięcy lub owiec lub kóz, które mają stały siekacz wyrżnięty z dżiąsła, informacja musi być przekazana w formie pisemnego powiadomienia zawierającego dodatkowo oświadczenie o zagospodarowaniu na własny koszt materiału szczególnego ryzyka .

W gospodarstwie, w którym dokonywany jest ubój zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu produkcji mięsa, powinno być wyznaczone miejsce lub pomieszczenie przeznaczone do;

- 1) Ogłuszania, wykrwawiania i wytrzewiania zwierząt
- 2) Przechowywania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w tym materiałów szczególnego ryzyka, odpowiednio zabezpieczone przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt.
- 3) Miejsce lub pomieszczenie, w których odbywa się wytrzewianie tusz, powinny

-być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie

-zapewniać odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na przeprowadzanie wszelkich działań w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa

-mieć dostęp do bieżącej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

-produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, w tym materiał szczególnego ryzyka przechowuje się w sposób gwarantujący, że jego jakość mikrobiologiczna nie ulegnie pogorszeniu, w pojemnikach oznaczonych w sposób trwały, które każdorazowo po opróżnieniu poddaje się myciu, czyszczeniu i odkażaniu.

Jeżeli w gospodarstwie, w którym dokonywany jest ubój zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu produkcji mięsa, utrzymywane są zwierzęta gospodarskie, to miejsce lub pomieszczenie powinno być odizolowane od pomieszczeń w których utrzymywane są zwierzęta.

Mięso świń i nutrii poddanych ubojowi na terenie gospodarstwach poddaje się badaniu na obecność włośni, przeprowadzane przez urzędowego lekarza weterynarii. Próbki do badania mięsa na obecność włośni, pobiera i bada urzędowy lekarz weterynarii.

Urzędowy lekarz weterynarii wystawia zaświadczenie o przeprowadzeniu badania poubojowego mięsa, jeżeli w wyniku badania poubojowego oraz badania na obecność włośni, w przypadku badania mięsa świń i nutrii stwierdzono, że badane mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.

**Mięso świń i nutrii nie może zostać spożyte ani przetworzone przed uzyskaniem zaświadczenia.**

Zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 872 wysokość kary pieniężnej wynosi:

- Od 1000zł do 5000zł, jeżeli zostały wprowadzone na rynek mięso przeznaczone na użytek własny lub żywność zawierająca takie mięso,
- Od 100zł do 2000zł, jeżeli nie zostały spełnione wymagania weterynaryjne przy produkcji mięsa na użytek własny.

Pismo zostało wydane w postaci elektronicznej  
i podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym

**Dariusz Filianowicz**

Powiatowy Lekarz Weterynarii w Białymstoku