

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-81
	Wymagania techniczno-sanitarne dla zakładów produkujących drób bity	
	8030-01	
	Zamiat BN-69/8030-01	
		Grupa katalogowa 1210

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiot normy stanowią wymagania techniczno-sanitarne, weterynaryjne i higieniczne dla zakładów produkujących drób bity.

1.2. Określenia. Zakład produkujący drób bity jest to zakład, w którym dokonuje się uboju ptactwa domowego oraz przeprowadza wszelkie czynności związane z obróbką i przygotowaniem drobiu bitego do obrotu handlowego lub do dalszego przetwórstwa.

2. WYMAGANIA OGÓLNE DOTYCZĄCE USYTUOWANIA I TERENU ZAKŁADU

2.1. Usytuowanie. Zakład powinien być usytuowany od strony nawietrznej w stosunku do przedsiębiorstw o szkodliwych lub uciążliwych wyziewach oraz oddzielony od nich odpowiedniej szerokości strefą sanitarno-ochronną, ustaloną przez właściwe władze sanitarne.

Położenie zakładu powinno spełniać wymagania sanitarne dotyczące odpływu wód atmosferycznych, poziomu wód gruntowych oraz wietrzenia naturalnego.

2.2. Teren zakładu. Przy sytuowaniu poszczególnych obiektów na terenie zakładu, budynki o podobnym charakterze technologiczno-produkcyjnym i sanitarno-higienicznym należy lokalizować kompleksami. Kompleks produkcyjny zakładu powinien być tak usytuowany, aby część brudna rzeźni, jak: punkt przyjęcia i przetrzymywania żywca, przeróbki odpadów i konfiskat, kotłownia, punkt mycia i dezynfekcji środków transportu, skład opału, miejsce gromadzenia żużlu, oczyszczalnia ścieków, konfiskator itp. znajdowały się od strony powietrznej w stosunku do pozostałych pomieszczeń zakładu.

Własne ujęcia wody powinny znajdować się jak najdalej od obiektów zanieczyszczających wody wglębne. Dział administracyjno-handlowy oraz sklep detalicznej sprzedaży powinny być usytuowane tak, aby osoby nie zatrudnione nie miały wstępu na teren zakładu. Lokalizowanie na terenie zakładu budynków mieszkalnych lub urządzenie pomieszczeń mieszkalnych w obiektach zakładu jest niedopuszczalne.

Oddział przerobu odpadów poubojowych i konfiskat powinien być odizolowany od wszystkich działów produkcyjnych artykułów spożywczych w taki sposób, aby nie mógł na nie ujemnie oddziaływać. Place składowania opału i zsypu żużlu powinny być ogrodzone szczelnym płotem (na przykład murem) o wysokości co najmniej 2,5 m.

Teren zakładu powinien być ogrodzony, odpowiednio zmeliorowany i skanalizowany, aby było zapewnione sprawne odprowadzenie wód opadowych do studzienek (kratek) ściekowych z wykluczeniem tworzenia zastoin.

Drogi ruchu wewnętrznego, place manipulacyjne, rampy wyładowcze i załadownicze powinny mieć nawierzchnię utwardzoną, łatwą do splukania i utrzymania w czystości.

Nie dopuszcza się zakładania trawników lub kwietników w bezpośrednim sąsiedztwie budynków produkcyjnych.

Rozmieszczenie punktów poboru wody na terenie zakładu powinno umożliwiać splukanie przy użyciu węży gumowych wszystkich utwardzonych nawierzchni.

Drogi przewozu gotowych artykułów spożywczych nie powinny krzyżować się z drogami dowozu żywca oraz wywozu odpadów poubojowych i konfiskat.

Bezpośrednio przed bramami wjazdowymi powinny być usytuowane trwałe zagłębienia betonowe na roztwór środka dezynfekcyjnego. Należy zabezpieczyć możliwość jego opróżnienia.

3. WYMAGANIA TECHNICZNO-SANITARNE I WETERYNARYJNE DOTYCZĄCE NIEZBĘDNYCH POMIESZCZEŃ I URZĄDZEŃ

3.1. Punkt do badania żywca drobiowego przed ubojem — dostatecznej wielkości pomieszczenie lub odpowiednio urządzone zadaszone plac najlepiej przy budynku produkcyjnym, łatwy do oczyszczenia i odkażenia, którego wyposażenie stanowi:

- konfiskator na sztuki padłe,
- klatki (kontener) na pojedyncze sztuki ptactwa wykazujące zmiany chorobowe,

Zgłoszona przez Zjednoczenie Produkcji Drobiarskiej POLDROB
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora ZPD POLDROB dnia 28 lutego 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1981 poz. 47)

— oświetlenie nie zmieniające barwy, o natężeniu co najmniej 540 lx.

3.2. Punkt dla przetrzymywania ptactwa chorego lub podejrzanego o chorobę — dostatecznej wielkości pomieszczenie lub specjalnie wydzielone dla drobiu klatki (kontenery), łatwe do oczyszczenia i odkażenia, w których ubój będzie mógł być przeprowadzony po zakończeniu uboju ptactwa nie budzącego zastrzeżeń (tak zwany ubój sanitarny).

3.3. Pomieszczenie przeznaczone do przeprowadzania sekcji sztuk padłych w transporcie. Pomieszczenie to powinno być w miarę możliwości zlokalizowane w sąsiedztwie pomieszczenia wymienionego w 3.1. Wyposażenie tego pomieszczenia stanowi: stół z nierdzewnego metalu, zamykany pojemnik na konfiskaty oraz umywalka.

3.4. Rampa wykładawcza dla żywca przekazywanego do uboju powinna być zadaszona. Ściany i nawierzchnia powinny odpowiadać warunkom, jak dla pomieszczeń produkcyjnych. Ściana, wzdłuż której przebiega transporter do zawieszania drobiu powinna być do sufitu (poddasza) wyłożona materiałem łatwo zmywalnym (kafelki, lastrico itp.). Szczególna uwaga powinna być zwrócona na sprawność działania kanalizacji (rozміszczenie krutek ściekowych, wielkość średnicy przewodów kanalizacyjnych, spadek posadzki). Należy zapewnić możliwość splukania rampy ciepłą wodą pod odpowiednim ciśnieniem oraz skuteczne wentylowanie zakurzonego powietrza, tak aby nie przedostawało się do wnętrza pomieszczeń produkcyjnych i nie stanowiło zagrożenie dla zdrowia pracowników zatrudnionych przy wyładunku i uboju ptactwa.

3.5. Pomieszczenie do uboju i odpierzania. W pomieszczeniu tym wykonuje się: ogłuszenie, ubój, wykrwawienia, oparzenia, odpierzania, ręczne doczyszczanie tuszek z resztek pierza po mechanicznych skubarach przy drobiu grzebiącym oraz woskowania i usuwania z tuszek wosku z resztkami pierza przy drobiu wodnym, odcinania łap w stawie skokowym oraz mycia. Pomieszczenie to powinno być oddzielone od rampy ścianą działową z wyjątkiem okienka koniecznego dla przejścia transportera oraz automatycznie zamykanych, dobrze dopasowanych metalowych drzwi. Długość transportera nad rynną (boksem) wykrwawiania powinna pozwalać na dokładne wykrwawienie i ustanie wszelkich ruchów oddechowych przed wejściem do oparzelnika. Linia wykrwawiania powinna być tak zbudowana (osłony), aby krew nie rozpryskiwała się poza obręb koryta wykrawiania. Linia ręcznego doczyszczania tuszek po mechanicznych skubarach powinna pozwalać na rozmieszczenie dostatecznej liczby stanowisk pracy, zabezpieczającej dokładne doczyszczanie każdej tuszki z resztek pierza i wosku.

W sąsiedztwie stanowiska uboju powinna być usytuowana umywalka z pełnym wyposażeniem oraz sterylizator do narzędzi pracy. Transporter w pomieszczeniu uboju i odpierzania powinien mieć oddzielny napęd i nie może być połączony z transporterem patroszalni. Powinien on być wyposażony w urządzenie do mycia strzemiączek.

3.6. Pomieszczenie do patroszenia i obróbki drobiu.

Pomieszczenie to służy do: mycia tuszek przed patroszeniem, patroszenia, badania tuszek, usuwania narzędzi, mycia wewnętrznego i zewnętrznego tuszek po patroszeniu, obróbki i ewentualnie schładzania podrobów. Pomieszczenie to powinno być całkowicie oddzielone od pomieszczenia wymienionego w 3.5, z wyjątkiem okienka koniecznego do przekazywania tuszek za pomocą ześlizgu lub taśmociągu z pomieszczenia do skubania do pomieszczenia do patroszenia. Dopuszcza się takie usytuowanie transporterów, aby zaistniała możliwość bezpośredniego przewieszania tuszek z linii skubania na linię patroszenia. Metalowe drzwi w ścianie działowej między pomieszczeniem do skubania i pomieszczeniem do patroszenia powinny być wyposażone w urządzenie samozamykające oraz powinny być szczelnie dopasowane. Ześlizg lub taśmociąg powinny być stale splukiwane za pomocą odpowiednio ustawionego natrysku wodnego.

Urządzenie do schładzania podrobów w wodzie z lodem powinno być usytuowane na odpowiedniej wysokości, tak aby pojemniki w których gromadzone są schłodzone podroby mogły być umieszczone na wysokości nie niższej niż 30 cm od posadzki. Przy lokalizacji tego urządzenia należy uwzględnić dostateczną odległość od linii patroszenia oraz drogi dowozu lodu i wywozu pojemników ze schłodzonymi podrobami, jak też usytuowanie pojemnika na lód. Badanie drobiu na linii patroszenia przeprowadzane jest w odpowiednio wyposażonym punkcie badania usytuowanym za stanowiskiem, na którym wyciągane są narzędzia wewnętrzne na zewnątrz tuszki.

Wyposażenie punktu badania stanowi:

- stanowisko badającego,
- stanowisko pomocnika badającego,
- lampa dająca światło nie zmieniające barwy tkanek badanego drobiu umieszczona tak, aby dokładnie oświetlała wnętrze badanych tuszek, o natężeniu światła co najmniej 540 lx,
- kran z bieżącą wodą przy korycie patroszalniczym do splukiwania rąk dla badającego i jego pomocnika,
- wieszak do odwieszania tuszek zakwestionowanych podczas badania zbudowany w ten sposób, aby tuszki nie stykały się z sobą; zaleca się wieszak ruchomy na kółkach,
- konfiskator na tuszki i części tuszek uznanych za niezdatne do spożycia,
- taca usytuowana przy rynn timer patroszalniczej, splukiwana stale wodą, służąca do odcinania części uznanych za niezdatne do spożycia,
- urządzenie do zatrzymania biegu transportera,
- umywalka z pełnym wyposażeniem.
- sterylizator do odkażania narzędzi pracy w wodzie o temperaturze nie niższej niż 82 °C.

Usytuowanie konfiskatora oraz wieszaka do odwieszania tuszek zakwestionowanych powinno pozwalać pomocnikowi badającego na wykonywanie jego czynności bez schodzenia ze stanowiska pracy. Liczba punktów badania na linii patroszenia uzależniona jest od

tempa uboju. Przyjmuje się, że jeden badający może maksymalnie zbadać, przy normalnej zdrowotności badanego drobiu w ciągu godziny: 1250 kurcząt, 1000 kaczek brojlerów, 800 kur i kaczek dorosłych, 700 gęsi lub indyków. Jeśli wydajność linii patroszenia przekracza wymienione liczby, liczba punktów badania musi być odpowiednio zwiększona. Transporter w pomieszczeniu patroszalni powinien być wyposażony w urządzenie do mycia strzemiączek.

3.7. Pomieszczenie do schładzania i ociekania tuszek.

Proces schładzania tuszek w urządzeniu do ciągłego schładzania drobiu bitego w wodzie z lodem oraz ociekania tuszek powinny być prowadzone w oddzielnym, chłodzonym pomieszczeniu, połączonym z pomieszczeniem do patroszenia otworem dla transportera z tuszkami oraz automatycznie zamykającymi się, wykonanymi z nierdzewnego metalu drzwiami. Dopuszcza się możliwość prowadzenia procesu schładzania tuszek w wodzie z lodem w pakowni pod warunkiem, że pomieszczenie pakowni jest klimatyzowane do temperatury nie wyższej niż 12 °C.

Podstawowe wyposażenie tego pomieszczenia stanowią:

- urządzenie do ciągłego schładzania tuszek z lodem,
- wytwornice lodu,
- transporter do zawieszania tuszek w celu ich ocieknięcia i przenoszenia do pakowni lub urządzenie do ociekania tuszek (separator bębnowy),
- urządzenia wentylacyjne.

Ze względu na duże zawilgocenie tego pomieszczenia, wentylacja powinna być tak wydajna, aby zapobiegała skraplaniu się pary wodnej na suficie i ścianach.

3.8. Pakowania. Pomieszczenie to służy do segregacji tuszek, pakowania w osłonki i opakowania transportowe (pojemniki, kartony). Pojemnik z gorącą wodą do obkurczania osłonek z zapakowanymi w nie tuszkami, ewentualnie elementami tuszek powinien być zaopatrzone w sprawnie działające urządzenie, zabezpieczające skutecznie odprowadzanie pary.

3.9. Pomieszczenie do produkcji drobiu dzielonego. Pomieszczenie to powinno być chłodzone do temperatury nie wyższej niż 10 °C. Służy ono do podziału tuszek na elementy oraz pakowania w osłonki z folii lub na tackach. Nie dopuszcza się w tym pomieszczeniu pakowania osłonkowanych elementów w kartony. Czynność ta powinna być prowadzona w oddzielnym, chłodzonym pomieszczeniu, połączonym z pomieszczeniem produkcji elementów okienkiem, koniecznym do przekazywania osłonkowanych elementów do zapakowania w kartony. Metalowe drzwi łączące oba pomieszczenia powinny być zaopatrzone w urządzenia samozamykające. Umywalki w pomieszczeniu produkcji mięsa drobiowego w elementach powinny być usytuowane w bezpośrednim sąsiedztwie stanowisk pracy. Dotyczy to również sterylizatora do narzędzi pracy. W pomieszczeniu tym powinien być zainstalowany termograf.

3.10. Pomieszczenia chłodzone, przeznaczone do przetrzymywania tuszek schłodzonych przed przekazaniem do sieci handlowej lub dalszego przetworu. Pomieszczenia te

powinny mieć urządzenia zabezpieczające osiągnięcie i utrzymanie temperatury nie wyższej niż 4 °C. Parowniki powinny mieć tace do chwywania skroplin ze spływem połączonym bezpośrednio z siecią kanalizacyjną. Wymiana powietrza powinna zapobiegać skraplaniu się pary na sufitach. Ściany i sufit powinny być zbudowane z materiałów odpornych na wilgoć. Do stałego wyposażenia pomieszczeń chłodniczych należą: termografy i higrometry. W pomieszczeniu należy przeprowadzać raz w tygodniu mycie i dezynfekcję.

3.11. Pomieszczenie chłodzone, przeznaczone do przetrzymywania tuszek zakwestionowanych podczas badania drobiu po uboju. Pomieszczenie to powinno być zamknięte i powinno odpowiadać pod względem techniczno-sanitarnym warunkom wg 3.10. Dopuszcza się możliwość przetrzymywania małych partii zakwestionowanego przez WIS mięsa drobiowego w wydzielonym na ten cel osiatkowanym, zamykanym boksie usytuowanym w pomieszczeniu chłodniczym wg 3.10. Pomieszczenie dla mięsa zakwestionowanego może być używane w okresie braku w zakładzie mięsa zakwestionowanego do przetrzymywania drobiu bitego zdolnego do spożycia bez zastrzeżeń, po usunięciu z pomieszczenia mięsa zakwestionowanego i przeprowadzeniu dokładnej dezynfekcji.

3.12. Tunel zamrażalniczy. Jeśli zakład prowadzi mrożenie drobiu bitego we własnym tunelu, to wydajność posiadanego tunelu lub tuneli zamrażalniczych powinna zabezpieczać bieżące, szybkie zamrożenie tuszek bezpośrednio po ich zapakowaniu z wykluczeniem konieczności dłuższego przetrzymywania towarów w pakowni. Temperatura mrożenia powinna być bieżąco rejestrowana przez odpowiednio zainstalowany termograf.

3.13. Magazyn zamrażalniczy. Pomieszczenie to powinno odpowiadać następującym warunkom:

- musi być łatwe do oczyszczania na sucho i tak urządzone, aby opakowania mięsa nie ulegały uszkodzeniu,
- musi być osiągnięta i utrzymana temperatura -18 °C lub niższa,
- powinno być wyposażone w termografy oraz podesty (podkłady),
- ściany i sufity powinny być wykonane z materiału odpornego na wilgoć. Pomieszczenie to, każdorazowo po rozmrożeniu, należy umyć i wydezynfekować.

3.14. Pomieszczenie do mycia i składania opakowań zwrotnych. Pomieszczenie to przeznaczone jest do:

- przyjmowania i składowania pojemników brudnych dostarczanych z sieci handlu,
- mycia i dezynfekcji pojemników,
- składowania pojemników czystych.

Droga dowozu pojemników brudnych nie powinna krzyżować się z drogą wywozu pojemników czystych. Czysta część hali, przeznaczona do składowania pojemników po myciu i odkażaniu powinna być wydzielona. Wielkość obu części hali powinna pozwalać na swobodne magazynowanie dostarczanych do zakładu pojemników oraz na usytuowanie urządzeń koniecznych

do ich odmakania, mycia i dezynfekcji. Czysta część hali powinna być wyposażona w wykonane z odpornego na wilgoć materiału podesty (raszki) do składowania umytych pojemników. Oba pomieszczenia ze względu na silne zawilgocenie powinny być intensywnie wentylowane. Stan sanitarno-techniczny pomieszczenia powinien odpowiadać warunkom, jak dla hal produkcyjnych. Natężenie oświetlenia w punkcie mycia i w punkcie kontroli czystości pojemników po myciu powinno wynosić co najmniej 540 lx.

3.15. Pomieszczenie do regeneracji wosku. Pomieszczenie to powinno być usytuowane w sąsiedztwie brudnej części hali uboju drobiu wodnego. Wielkość pomieszczenia powinna pozwalać na swobodne rozmieszczenie wszystkich urządzeń oraz pojemników z odczynnikami. Pomieszczenie to powinno być odpowiednio wentylowane i odpowiadać warunkom techniczno-sanitarnym wymaganym dla pomieszczeń produkcyjnych.

3.16. Pomieszczenie do mycia i odkażania sprzętu. Mycie i odkażanie sprzętu używanego w produkcji powinno odbywać się w odpowiednio wydzielonym do tego celu pomieszczeniu. Powinno ono odpowiadać warunkom techniczno-sanitarnym wymaganym dla pomieszczeń produkcyjnych. Wyposażenie tego pomieszczenia stanowi: urządzenie do mycia i odkażania sprzętu, umywalka, urządzenie do odprowadzania pary oraz wykonane z nierdzewnego metalu regały do przetrzymywania czystego sprzętu i narzędzi pracy. Natężenie oświetlenia powinno wynosić przynajmniej 540 lx. Wielkość pomieszczenia powinna pozwalać na przetrzymywanie sprzętu brudnego w dostatecznej odległości od regałów ze sprzętem czystym, w celu zabezpieczenia go przed wtórnym zanieczyszczeniem.

W przypadku niemożności wygospodarowania takiego pomieszczenia należy przeznaczyć do tego celu wydzieloną część hali produkcyjnej.

3.17. Pomieszczenie do unieszkodliwiania mięsa warunkowo zdatnego. Zaleca się, aby w rzeźni drobiu wydzielone zostało pomieszczenie do unieszkodliwiania mięsa warunkowo zdatnego. Pomieszczenie to powinno składać się z dwóch części:

- w pierwszej przeprowadza się sterylizację mięsa,
- druga część służy do wychłodzenia i przetrzymywania uzdatnionego mięsa i jego ekspedycji.

Obie części powinny odpowiadać warunkom techniczno-sanitarnym wymaganym dla pomieszczeń produkcyjnych. Łączące je metalowe drzwi powinny być wyposażone w urządzenie samozamykające. Wyposażenie części pierwszej stanowi: urządzenie do sterylizacji tuszek wraz z odprowadzeniem pary, stół, podesty (raszki na pojemniki) oraz umywalka. W drugiej części klimatyzowanej powinny być usytuowane regały do przetrzymywania mięsa po sterylizacji.

3.18. Magazyn opakowań bezpośrednich. Opakowania takie jak woreczki z tworzyw sztucznych, folia, papier pergaminowy itp., które stykają się bezpośrednio z mięsem drobiowym powinny być składowane w odpowiednim, na ten cel przeznaczonym pomieszczeniu. Urządzenie tego pomieszczenia powinno zabezpieczać utrzymanie składowanych w nim opakowań w czystości.

Wyposażenie tego pomieszczenia stanowią regały wykonane z materiału łatwowymywalnego, zabezpieczającego przed korozją.

3.19. Magazyn opakowań transportowych. Pomieszczenie to powinno być suche oraz zabezpieczone przed dostępem ptaków i gryzoni. Wielkość magazynu powinna pozwalać na przetrzymywanie opakowań w sposób pozwalający na utrzymanie w pomieszczeniach należytej czystości. Opakowania powinny być składowane na odpowiednich podestach. W pomieszczeniu tym może być prowadzone zszywanie oraz znakowanie kartonów.

3.20. Pomieszczenie dla nadzoru weterynaryjnego. W zakładzie powinny znajdować się zamknięte pomieszczenia dla służby WIS. Wielkość i liczba pomieszczeń uzależniona jest od wydajności ubojowej rzeźni i tym samym od liczby zatrudnionego personelu. W skład pomieszczeń powinien wchodzić:

- pokój dla kierownika WIS,
- pokój dla lekarzy weterynarii,
- pokój dla ogładczy drobiu,
- szatnia męska i damska z umywalkami,
- kabiny z natryskami,
- ustępy.

Pomieszczenia WIS powinny być zlokalizowane możliwie w budynku produkcyjnym. Pokój kierownika WIS może mieścić się w budynku administracyjnym.

3.21. Urządzenia socjalno-sanitarne. Do dyspozycji pracowników powinny istnieć w zakładzie oddzielne dla każdej płci szatnie, umywalnie, natryski, ustępy oraz pokój do śniadań. Ustępy zlokalizowane przy pomieszczeniach produkcyjnych powinny być od nich oddzielone przedsionkiem, w którym należy zainstalować umywalkę oraz wieszak na odzież ochronną. Drzwi wejściowe do przedsionka powinny być dobrze dopasowane i mieć sprawnie działające urządzenia samozamykające. Przedsionki jak i kabiny ustępów powinny mieć skutecznie działającą wentylację, wyprowadzoną na zewnątrz budynku. Zaleca się aby splukiwanie sedesów w ustępach odbywało się za pomocą pedału. Ustępy powinny być tak usytuowane, aby do minimum ograniczyć przejścia pracowników przez poszczególne działy, szczególnie pracowników zatrudnionych w brudnej części hali produkcyjnej (ubój, skubanie) przez część czystą i odwrotnie. W umywalniach usytuowanych przy szatniach jedna umywalka powinna przypadać na 5 pracowników, a 1 prysznic na 10 osób. Zaleca się aby szatnie na odzież roboczą były oddzielone od szatni na odzież ochronną. Między tymi pomieszczeniami powinna być usytuowana umywalnia i prysznice. Personel zatrudniony przy wyładunku żywca, uboju i skubaniu, myciu klatek i samochodów, obróbce i magazynowaniu pierza, przy regeneracji wosku oraz przy utrzymaniu czystości i porządku w brudnej części rzeźni powinien mieć pomieszczenia socjalne oddzielone od pomieszczeń pozostałych pracowników rzeźni.

3.22. Magazyn wosku. Wosk powinien być składowany w przeznaczonym na ten cel pomieszczeniu. Pomieszczenie to powinno być suche oraz wyposażone w podesty do przetrzymywania pojemników z woskiem. Magazyn wosku może być zlokalizowany w budynku

produkcyjnym, w sąsiedztwie pomieszczenia regeneracji masy woskowej lub poza jego obrębem. Nie dopuszcza się magazynowania wosku w magazynie technicznym wspólnie z materiałami pędnymi, smarami itp. Wosk zabrudzony ziemią nie może być użyty w produkcji.

3.23. Suszarnia pierza. Stan techniczno-sanitarny tego pomieszczenia powinien odpowiadać warunkom wymagany dla pomieszczeń produkcyjnych. Pomieszczenie suszarni powinno mieć sprawnie działającą wentylację wyprowadzoną na zewnątrz budynku. Drzwi łączące to pomieszczenie z halą zdejmowania okrywy pierza powinny być wykonane z materiału łatwego do mycia oraz wyposażone w urządzenie samozamykające.

3.24. Magazyn pierza. Usytuowanie magazynu pierza zlokalizowanego w budynku produkcyjnym powinno być tak rozwiązane, aby wszelkie manipulacje związane z magazynowaniem i ekspedycją pierza nie miały ujemnego wpływu na jakość sanitarną gotowego produktu. Magazyn powinien być suchy, łatwy do oczyszczenia oraz zabezpieczony przed dostawianiem się gryzoni.

3.25. Punkt mycia i dezynfekcji klatek oraz środków transportu żywca drobiowego. Urządzenie i wyposażenie punktu powinno umożliwiać przeprowadzenie wszystkich czynności związanych z myciem i odkażaniem klatek oraz środków transportu również w porze zimowej. Powinno być zapewnione doprowadzenie zimnej i gorącej wody pod odpowiednim ciśnieniem oraz zapewniony jej odpływ do kanalizacji. Stopień nachylenia posadzki w kierunku studzienki ściekowej powinien ułatwiać spływ wody z mytego samochodu. Miejsce składowania klatek czystych powinno być oddzielone od miejsca przetrzymywania klatek brudnych. Nawierzchnia punktu oraz składowania klatek powinna być wykonana z materiału odpornego na wilgoć oraz środki chemiczne używane do dezynfekcji środków transportu i klatek.

3.26. Punkt mycia i odkażania samochodu do przewozu mięsa. Zaleca się zorganizowanie oddzielnego punktu do mycia samochodów, przewożących mięso drobiowe, który powinien być zlokalizowany od strony czystej części zakładu. Warunki techniczne punktu powinny odpowiadać wymaganiom wg 3.25.

3.27. Konfiskator główny. Jeśli zakład nie ma możliwości przerobu odpadów i konfiskat lub bieżącego ich usuwania poza obręb zakładu, odpady i konfiskaty przed przekazaniem ich do zakładu utylizacyjnego powinny być przetrzymywane w specjalnie przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu usytuowanym w brudnej części zakładu. Pomieszczenie to powinno być zbudowane z materiału odpornego na mycie i dezynfekcję, mieć doprowadzenie gorącej i zimnej wody pod odpowiednim ciśnieniem oraz sprawnie działającą kanalizację. Wielkość pomieszczenia powinna zabezpieczyć swobodne magazynowanie pojemników z odpadami oraz pozwolić na wydzielenie punktu koniecznego do mycia i dezynfekcji codziennie po ich opróżnieniu.

3.28. Śmietnik powinien być kryty i zbudowany z materiału nieprzepuszczalnego w sposób umożliwia-

jący jego dokładne oczyszczenie i odkażenie. Lokalizacja jego powinna znajdować się po brudnej stronie części zakładu. Nawierzchnia w obrębie śmietnika powinna być utwardzona, łatwa do utrzymania w należytym czystości.

Dopuszcza się możliwość gromadzenia śmieci w szczelnie zamykanych kontenerach.

3.29. Urządzenia wodociągowe. Zaopatrzenie zakładu w dostateczną ilość zimnej i gorącej wody zdanej do picia pod odpowiednim ciśnieniem jest podstawowym warunkiem utrzymania procesów technologicznych i higieny produkcji na wymaganym poziomie. Ciśnienie strumienia wodnego przy spłukiwaniu i myciu pomieszczeń, urządzeń i sprzętu powinno być nie mniejsze niż 304 kPa (3 atm). Jeśli zachodzi konieczność instalacji stacji uzdatniania (np. chlorowanie) z ujęć własnych, powinno być zainstalowane automatycznie działające urządzenie sygnalizujące o zakłóceniach w jej pracy. Temperatura wody ciepłej używanej do mycia pomieszczeń, urządzeń i sprzętu powinna wynosić $45 \div 60$ °C. Niedozwolone jest stosowanie otwartych zbiorników do gromadzenia i przetrzymywania wody przeznaczonej do produkcji. Kryte zbiorniki rezerwowe muszą mieć przepływ wody wykluczający jej zaleganie. Wszystkie pomieszczenia produkcyjne i pomocnicze powinny mieć dostateczną liczbę wygodnie rozlokowanych kranów czerpalnych ze złącznikami do węży gumowych z doprowadzoną gorącą i zimną wodą, tak aby zachowana była możliwość jej dowolnego mieszania. W bezpośrednim sąsiedztwie kranu powinny być usytuowane urządzenia do zawieszania węży gumowych (tzw. zwój). Sieć punktów czerpalnych w zakładzie powinna być tak rozlokowana, aby długość węży nie przekraczała 15 m, gdyż operowanie długimi, ciężkimi węzami jest utrudnione. Wszystkie przewody wodne połączone do różnych urządzeń muszą być zaopatrzone w zawory wstecznego zassania, zabezpieczające przed wessaniem brudnej wody z tych urządzeń w wypadku spadku ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Woda z poszczególnych urządzeń powinna być odprowadzana bezpośrednio do przewodów kanalizacyjnych. Dopuszcza się możliwość, aby woda z urządzeń do ciągłego wodnego schładzania tuszek drobiu mogła być użyta do wodnego transportu pierza oraz odpadów poubojowych. Do spłukiwania ramp i korytarzy może być używana również tylko woda uznana za zdatną do spożycia.

3.30. Urządzenia kanalizacyjne. Spadek posadzki w kierunku studzienek ściekowych powinien wynosić około 20 mm na 1 m w pomieszczeniu ubojni, skubalni i patroszalni oraz 10 mm na 1 m w pakowni i magazynach chłodniczych. Jedna studzienka ściekowa powinna zbierać ścieki z powierzchni o promieniu 3 m w pomieszczeniach uboju, skubania i patroszenia, a do 4,5 m w pozostałych pomieszczeniach. Posadzki powinny opadać równomiernie bez miejscowych wgłębień, w których mogłyby gromadzić się zastoiny. Średnica przewodów kanalizacyjnych powinna wynosić co najmniej 10 cm, z tym że przewody zbiorcze powinny być proporcjonalnie szersze. Wszystkie studzienki ście-

kowe powinny mieć zamknięcia syfonowe, a cały system kanalizacyjny — wentylację wyprowadzoną na zewnątrz budynku zakładu. Dla ochrony przed przedostawaniem się do przewodów kanalizacyjnych gryzoni należy otwory wejściowe i wyjściowe zabezpieczyć odpowiednimi kratkami i siatkami. Osadniki i łapacze tłuszczu nie mogą znajdować się w pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycji gotowych produktów, a budowa ich powinna zapewniać możliwość dokładnego opróżnienia i oczyszczenia. Każdy osadnik i łapacz tłuszczu powinien mieć szczelnie dopasowaną pokrywę. Sieć kanalizacji sanitarnej (z muszli klozetowych i pisuarów) nie może być podłączona w obrębie budynku produkcyjnego do sieci kanalizacji zakładowej. Przebieg sieci kanalizacji sanitarnej powinien być tak zaprojektowany, aby w przypadku przecieków nie zachodziło niebezpieczeństwo zanieczyszczenia artykułów spożywczych, urządzeń i sprzętu używanego w produkcji. Urządzenia, w których używana jest woda jak oparzelnik, punkty mycia tuszek oraz strzemiączek na linii obróbki drobiu, umywalki itp. powinny mieć odprowadzenie zużytej wody bezpośrednio do przewodów kanalizacyjnych. Nie dopuszcza się odprowadzania wody z jakichkolwiek urządzeń na posadzkę. W przypadku posiadania przez zakład własnej oczyszczalni ścieków musi być ona wystarczająco sprawna, aby nie stwarzała zagrożenia sanitarnego dla otoczenia. Zakładowy system oczyszczania ścieków powinien być zatwierdzony przez właściwe władze sanitarne.

4. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA HIGIENICZNO-SANITARNE I WETERYNARYJNE DLA BUDYNKÓW, POMIESZCZEŃ, URZĄDZEŃ I SPRZĘTU ZAKŁADU

4.1. Budynek rzeźni. Konstrukcja budynku powinna:

- zabezpieczać utrzymanie temperatur wnętrza pomieszczeń na wymaganym poziomie,
- wykluczyć możliwość skraplania się pary wodnej na sufitach i ścianach pomieszczeń,
- zabezpieczać przed przedostawaniem się do pomieszczeń zakładu owadów, gryzoni i ptaków oraz nie stwarzać dla nich warunków bytowania i rozmnażania się (zakamarki, szpary, szczeliny itp.),
- umożliwiać łatwe oczyszczenie i odkażanie pomieszczeń i urządzeń.

Materiały użyte do budowy powinny być trwałe, odporne na wilgoć, nieprzepuszczalne oraz łatwe do oczyszczenia, mycia i odkażania. Pomieszczenia produkcyjne powinny być rozplanowane w sposób zabezpieczający właściwy kierunek procesów technologicznych. Linie produkcyjne powinny przebiegać możliwie w linii prostej tak, aby każdy następny cykl produkcyjny odbywał się w coraz czystszej części pomieszczeń.

4.2. Otwory. Drzwi prowadzące na zewnątrz pomieszczeń produkcyjnych oraz do pomieszczeń produktów niejadalnych powinny być dokładnie dopasowane oraz zaopatrzone w urządzenie samozamykające. Drzwi zewnętrzne prowadzące do pakowni i innych pomieszczeń części czystej budynku produkcyjnego powinny

być podwójne, oddzielone od siebie przedsiönkiem tak, aby przy otwieraniu jednych drzwi drugie mogły być zamknięte. Wszystkie drzwi powinny być wykonane z metalu nierdzewnego. Dopuszcza się drzwi drewniane pokryte ze wszystkich stron nierdzewną blachą bez szpar i szczelin. Odrzwia powinny być wyłożone płytami z nierdzewnego metalu, dokładnie dopasowanymi, tak aby nie było szpar przy połączeniu ze ścianami. Okna powinny mieć ramy wykonane z metalu nierdzewnego lub z tworzywa oraz powinny być dokładnie dopasowane. Okna przeznaczone do otwierania w porze letniej należy wyposażyć w dobrze dopasowane siatki przeciwko owadom. Dla ułatwienia utrzymania czystości parapety okienne powinny mieć spadek o nachyleniu 45°. Wszelkie otwory wentylacyjne powinny być osiatkowane.

4.3. Posadzki powinny być wykonane z materiału odpornego na wilgoć, koloru jasnego, o powierzchni gładkiej, łatwo zmywalnej lecz nie śliskiej. Ponadto powinny mieć dostateczny spadek w kierunku studzienek ściekowych, wyposażonych w zamknięcia syfonowe. Połączenie posadzek ze ścianami, słupami, filarami itp. powinno być wyokrąglone w celu ułatwienia oczyszczenia, mycia i odkażania.

4.4. Ściany, przegrody, filary powinny być wyłożone przynajmniej do wysokości 2,2 m płytkami glazurowanymi o jasnym kolorze lub innym, odpornym na wilgoć łatwowymywalnym materiałem. Ściany w pomieszczeniach, w których przeprowadza się ubój, wykrwawianie oraz skubanie powinny być do wysokości przynajmniej 3 m wyłożone płytkami glazurowanymi lub inną, łatwo zmywalną wykładziną. Ściany powyżej glazury powinny być wykończone materiałem odpornym na wilgoć.

Krawędzie słupów i filarów w halach produkcyjnych i magazynowych powinny być zaopatrzone do wysokości przynajmniej 2,2 m w krawężniki wykonane z nierdzewnego metalu. Ściany, tam gdzie jest to potrzebne, należy zaopatrzyć w wykonane z nierdzewnego metalu odbijacze, aby uniknąć ich uszkodzenia przez wózki i inny sprzęt.

4.5. Sufity powinny być gładkie i odporne na wilgoć. Wskazane jest, aby wszelkie belki, przewody itp. były tak wbudowane w sufit, aby uniknąć gromadzenia się na nich kurzu i brudu. Nie dopuszcza się instalowania w sufitach wszelkiego rodzaju świetlików czy okien — powyższe nie dotyczy istniejących zakładów drobiarskich.

4.6. Oświetlenie pomieszczeń nie może zmieniać barwy. Natężenie oświetlenia sztucznego powinno wynosić:

- w pomieszczeniach produkcyjnych nie mniej niż 325 lx,
- w komorach chłodniczych nie mniej niż 109 lx,
- w punktach badania oraz kontroli weterynaryjnej nie mniej niż 540 lx,
- w pozostałych pomieszczeniach nie mniej niż 54 lx.

Pomiar oświetlenia powinien być wykonany na wysokości 1 m od posadzki. Żarówki, lampy, świetlówki itp. usytuowane nad liniami produkcyjnymi muszą mieć

osłony w celu ochrony przed zanieczyszczeniem odłamkami szkła produktów, urządzeń i sprzętu, w wypadku ich zbitcia się.

4.7. Wentylacja pomieszczeń powinna zabezpieczać dostateczną wymianę powietrza, a tam gdzie jest to potrzebne również odprowadzenie pary. Kierunek ruchu powietrza powinien przebiegać z czystej części hali produkcyjnej w stronę skubalni i ubojni. Urządzenia nawiewu mechanicznego powinny być zainstalowane w takich miejscach, aby do wnętrza pomieszczeń nie dostawało się powietrze zapyłone, zadymione oraz zawierające obce zapachy. Bardzo ważnym zadaniem systemu wentylacyjnego jest zapobieganie skraplaniu się pary wodnej na sufitach.

4.8. Umywalki powinny być rozmieszczone we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych w pobliżu stanowisk pracy. Każda umywalka powinna być wyposażona w ujęcia umożliwiające dowolne mieszanie ciepłej i zimnej wody, pojemnik z płynnym mydłem i płynem odkażającym oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku. Wszystkie umywalki powinny mieć nożny system uruchamiania kranów. W pobliżu umywalki powinny znajdować się pojemniki wykonane z nierdzewnego materiału lub tworzywa sztucznego dopuszczanego przez władze sanitarne, na zużyte ręczniki. Nie dopuszcza się używania zamiast ręczników suszarek do rąk.

4.9. Sterylizatory do odkażania narzędzi pracy powinny być zainstalowane w pobliżu stanowisk pracy. Wielkość ich powinna umożliwiać całkowite zanurzenie narzędzi pracy używanych przy obróbce drobiu. Powinny one być wykonane z nierdzewnego metalu i mieć doprowadzenie bieżącej wody o temperaturze minimum 82 °C lub należy je wyposażać w odpowiednią aparaturę grzejącą. Konstrukcja sterylizatorów powinna gwarantować ciągły przelew wody oraz możliwość całkowitego opróżnienia z wody.

4.10. Urządzenia i sprzęt produkcyjny powinny być wykonane z nierdzewnego metalu lub z tworzywa sztucznego dopuszczonego do stosowania w przemyśle spożywczym przez władze sanitarne. Wymagania te dotyczą również desek krajalniczych, które powinny być wykonane z tworzywa sztucznego. Nie dopuszcza się, aby tuszki lub ich części, podroby, lód i woda używana w produkcji stykały się z malowanymi powierzchniami urządzeń czy sprzętu. Nie zezwala się na używanie w produkcji sprzętu z kamionki lub z porcelany oraz sprzętu emaliowanego.

Konstrukcja maszyn i urządzeń powinna zapewniać łatwe ich rozbieranie, czyszczenie, mycie i odkażanie. Temu celowi służy eliminacja wszelkich nierówności, szczelin, niepotrzebnych łączów itp. Maszyny i urządzenia zainstalowane na stałe powinny być tak usytuowane, aby był łatwy do nich dostęp w celu ich oczyszczenia i odkażenia (przynajmniej 0,7 m od ścian i sąsiednich urządzeń). Należy je tak zainstalować, aby znajdowały się na wysokości 30 cm od powierzchni posadzki lub zostały całkowicie wmurowane w powierzchnię posadzki. W szczególności podwieszane transportery powinny być zbudowane w sposób wykluczający

możliwość zabrudzenia tuszek lub ich części smarem używanym do konserwacji. W celu ustabilizowania strzemiączek, a tym samym zawieszonych na nich tuszek należy zainstalować na linii patroszenia odpowiednią prowadnicę. Na całej linii patroszenia pod transportem powinna być zainstalowana, wykonana z nierdzewnego metalu, rynna (koryto) stale spłukiwana wodą na odpady poubojowe. Rozstawienie kranów z bieżącą wodą wzdłuż rynny powinno pozwalać każdemu pracownikowi na swobodne spłukiwanie rąk i narzędzi pracy podczas produkcji. Nachylenie rynny, a tym samym spływ wody z odpadami powinien być skierowany w odwrotnym kierunku biegu transportera.

Oparzelnik powinien mieć zapewniony stały dopływ świeżej wody w ilości zapewniającej higieniczne warunki oparzania. Szybkość przepływu wody powinna być regulowana zależnie od rodzaju oparzanego drobiu oraz liczby ptaków przechodzących w ciągu 1 min przez oparzelnik. Otwór i przewód odpływowy powinny mieć odpowiedni rozmiar w celu zapewnienia swobodnego odpływu pierza i innych zanieczyszczeń. Przewód odprowadzający powinien być połączony bezpośrednio z siecią kanalizacyjną. Oparzelnik powinien być wyposażony w sprawnie działające urządzenie do odprowadzania pary. Mechaniczne skubarki powinny być wyposażone w odpowiednie osłony zabezpieczające przed rozrzucaniem pierza po hali produkcyjnej. Transport pierza spod skubarek za pomocą stale płynącej wody w rynnie przebiegającej pod skubarkami w wydatnym stopniu rozwiązuje problem higieny produkcji w pomieszczeniu skubalni. Myjki do mycia drobiu przed i po patroszeniu powinny mieć zapewniony obfity dopływ wody pod odpowiednim ciśnieniem. Kierunek i gęstość strumieni wodnych powinny zabezpieczać dokładne umycie każdej tuszki przechodzącej przez myjkę. Ciśnienie strumieni wodnych nie powinno być niższe niż 304 kPa (3 atm), ale nie może przekroczyć 405,3 kPa (4 atm), gdyż przy zbyt wysokim ciśnieniu wody następuje jej obfita absorpcja przez tkankę mięsną. Odprowadzenie wody z myjek powinno być podłączone bezpośrednio do sieci kanalizacyjnej. Urządzenie do ciągłego schładzania tuszek powinno mieć zapewniony stały dopływ świeżej wody do poszczególnych pojemników w celu zapewnienia higienicznych warunków schładzania. Tuszki w poszczególnych pojemnikach schładzalnika powinny być mechanicznie przemieszczane w kierunku przeciwnym niż przepływ wody (pod prąd). Wyposażenie ostatniego schładzalnika w urządzenie natryskowe do spłukiwania tuszek opuszczających urządzenie w wysokim stopniu wpływa na jakość sanitarną gotowego produktu. Wszystkie pojemniki powinny być wyposażone w termometry.

Wytwornice lodu powinny być zainstalowane w sposób zabezpieczający produkowany lód przed zabrudzeniem. Bezpośrednie przekazywanie lodu z wytwornicy do urządzenia dla ciągłego schładzania tuszek drobiu w wysokim stopniu wpływa na higienę procesów schładzania drobiu bitego. Zaleca się, aby lód był gromadzony w pojemnikach ruchomych, podstawionych bezpośrednio pod wytwornicę. Nie odpuszcza się przetrzymy-

wania lodu bezpośrednio na posadzce. Koryto (pojemniki) na воск zdejmowany z tuszek powinien być wykonany z nierdzewnego metalu. Długość i szerokość koryta powinna zabezpieczyć przed spadaniem zdejmowanego z tuszek wosku na posadzkę. Warunek ten dotyczy również taśmociągu, jeśli ten jest stosowany zamiast koryta.

Pojemniki na konfiskaty i odpady poubojowe znajdujące się w pomieszczeniach produkcyjnych powinny odpowiadać tym samym warunkom, jak pojemniki na artykuły jadalne, z tym że powinny być odpowiednio oznakowane oraz mieć pokrywy tak urządzone, aby nie powołały osoby nie miały dostępu do ich zawartości. Wszelkiego rodzaju podesty, raszki, półki itp. powinny być wykonane z nierdzewnego metalu lub ze sztucznego tworzywa dopuszczonego przez władze sanitarne. Drewna nie dopuszcza się. Dotyczy to również trzonków noży, tasaków, szufli do lodu itp.

5. WYMAGANIA HIGIENICZNE DLA PRACOWNIKÓW ORAZ POMIESZCZEŃ, SPRZĘTU I NARZĘDZI PRACY

— Osoby mogące zakazić mięso zarazkami chorobotwórczymi nie mogą być zatrudnione przy uboju i obróbce drobiu. Zakaz ten odnosi się w szczególności do osób, które:

wykonywać równocześnie czynności, w następstwie których mogą być przeniesione na mięso drobnoustroje chorobotwórcze,

noszą na ręce opatrunki, z wyjątkiem nieprzepuszczalnego opatrunku dla ochrony nie ropiejącej rany.

— Personel, który ma lub może mieć kontakt z mięsem drobiu obowiązany jest do zachowania zawsze czystości; w stanie czystości powinny być stale utrzymane również pomieszczenia wraz z ich urządzeniami, sprzęt i narzędzia pracy.

— Osoby zajęte przy produkcji drobiu bitego i elementów, z wyjątkiem tych, którzy zatrudnieni są w zamrażalniach, powinni nosić szczególnie łątwą do prania, czystą, o jasnym kolorze odzież ochronną i nakrycia głowy. Pracownicy ci muszą przed przystąpieniem do pracy, wielokrotnie w ciągu dnia, jak również przy każdym powrocie na stanowisko pracy, myć i odkażać ręce. Przed wejściem do ubikacji obowiązuje zdjęcie odzieży ochronnej i pozostawienie jej na przeznaczonym do tego celu wieszaku. Palenie tytoniu w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych jest zakazane.

— Pracownicy mający styczność z mięsem drobiu obowiązani są posiadać świadectwo lekarskie, stwierdzające, że nie ma przeciwwskazań dla ich zatrudnienia. Świadectwo to powinno być uaktualnione każdego roku oraz na każde żądanie urzędowego lekarza weterynarii. Świadectwa należy przechowywać w taki sposób aby w każdej chwili były dostępne do wglądu lekarza.

— Wszystkie czynności produkcyjne oraz sposób postępowania z drobiem powinny przebiegać tak, aby wykluczały możliwość wtórnego jego zakażenia jak również zabezpieczały warunki dla wykonywania skutecz-

nej kontroli organów Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej.

— Zakazane jest przebywanie w pomieszczeniach produkcyjnych osób niezatrudnionych oraz utrzymywanie na terenie zakładów psów, kotów i innych zwierząt. Należy systematycznie zwalczać gryzonie i owady.

— Po zakończeniu dnia pracy oraz w przypadku zanieczyszczenia, urządzenia, sprzęt i pomieszczenia produkcyjne oraz magazynowe należy poddać dokładnemu oczyszczeniu i myciu wodą z dodatkiem środków do mycia i odkażania dopuszczonych do stosowania w przemyśle przez władze nadzoru sanitarnego, a następnie dokładnie spłukać bieżącą gorącą wodą pod ciśnieniem. Pomieszczenia chłodnicze należy w miarę potrzeby i po każdym opróżnieniu dokładnie oczyścić i odkażać.

Magazyny zamrażalnicze powinny być regularnie czyszczone na sucho, a w razie potrzeby odtajania należy poddać je dokładnemu myciu i odkażeniu.

— Klatki (kontenery) na żywiec należy po każdym opróżnieniu poddać dokładnemu czyszczeniu, myciu i odkażeniu.

— Urządzenia, sprzęt i narzędzia pracy używane przy uboju i obróbce mięsa drobiowego należy utrzymywać w stanie należytej czystości. Po zakończeniu pracy oraz w przypadkach zanieczyszczenia należy poddać je dokładnemu oczyszczeniu, umyciu i odkażeniu.

— Pomieszczenia i pojemniki na konfiskaty i odpady powinny być po opróżnieniu natychmiast poddane dokładnemu myciu i dezynfekcji.

— Pomieszczenie, wyposażenie i narzędzia pracy mogą być używane wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem. Przechowywanie pokarmów i napojów, jak również pojemników na nie w pomieszczeniach gdzie dokonuje się obróbki mięsa drobiowego, jest zabronione.

— Mięso drobiu i pojemniki z tym mięsem należy przechowywać w taki sposób, żeby nie stykały się bezpośrednio z posadzką. Dotyczy to również opakowań i innych dodatków oraz materiałów stykających się z mięsem drobiu.

— Środki do czyszczenia i dezynfekcji oraz do zwalczania szkodników należy stosować w taki sposób, aby nie mogły zetknąć się z mięsem drobiowym.

— Posypywanie trocinami oraz podobnymi materiałami posadzek w pomieszczeniach, w których dokonuje się obróbki mięsa drobiowego lub jego magazynowanie jest zakazane.

— Dla wszystkich celów należy używać wody zdanej do picia. Nie dotyczy to wytwarzania pary, chłodzenia urządzeń chłodniczych oraz wodnego transportu pierza i innych odpadów w zamkniętych przewodach.

6. WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE DOTYCZĄCE PRODUKCJI DROBIU BITEGO

— Drób dostarczony do pomieszczenia uboju powinien być natychmiast poddany ubojowi.

— Ubity i dokładnie wykrwawiony drób powinien być natychmiast poddany odpiernieniu. Pierze należy na bieżąco usuwać z pomieszczenia do skubania.

— Doczyszczanie tuszek po przejściu ich przez skubarki mechaniczne z resztek upierzenia, piór włosowatych i masy woskowej powinno być dokonywane na linii ręcznego doczyszczania tuszek w dostatecznej odległości od punktu uboju i odpierniania. Tuszki przed przekazaniem na linię patroszenia powinny być dokładnie oczyszczone z resztek upierzenia i wosku. Doczyszczanie tuszek w pakowni jest niedozwolone.

— Przed rozpoczęciem procesu patroszenia, tuszki muszą być poddane dokładnemu myciu obfitym strumieniem wody pod ciśnieniem.

— Nacięcie powłok brzusznych i technika patroszenia powinna pozwolić na zbadanie jam ciała oraz zawartych w nich narządów wewnętrznych. W tym celu przewód pokarmowy, wątroba i śledziona powinny zostać wyciągnięte na zewnątrz tuszki i pozostawione w naturalnym połączeniu z tuszką do czasu zakończenia badania. Patroszenie należy przeprowadzać w sposób wykluczający zabrudzenie tuszki i podrobów zawartością przewodu pokarmowego. Usuwanie z tuszek jakiegokolwiek części przed zakończeniem badania jest zabronione.

W uzasadnionych przypadkach urzędowy lekarz weterynarii może zezwolić na wyjątek, jeśli dopuszczona modyfikacja obróbki drobiu nie wpłynie ujemnie na ostateczny wynik badania.

— Po zakończeniu badania wszystkie narządy wewnętrzne z wyjątkiem nerek należy bezzwłocznie usunąć z tuszki. Narządy jadalne należy natychmiast oddzielić od wnętrza niejadalnych.

— Po wypatroszeniu końcową czynnością obróbki tuszek na linii patroszenia powinno być zewnętrzne i wewnętrzne mycie tuszek wodą pod ciśnieniem. Zewnętrzne mycie należy wykonywać w myjkach mechanicznych, natomiast mycie wewnętrzne należy przeprowadzać przez wprowadzenie kaniuli z gumy lub metalu do wnętrza tuszki w kierunku otworu w okolicy szyi.

— Mięso z drobiu uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, odpady oraz mięso, które wymaga dalszych badań, należy bezzwłocznie przekazać do przewidzianych do tego celu pomieszczeń, urządzeń lub pojemników w sposób zabezpieczający przed rozwlęczeniem zarzków.

— Usuwanie odpadów poubojowych ze stanowisk patroszenia musi być wykonywane na bieżąco. Kierunek spływu odpadów powinien przebiegać w odwrotnym kierunku w stosunku do kierunku przebiegu taśmy z tuszkami zdatnymi do spożycia.

— Po zakończeniu badania na podstawie oględzin, a w razie potrzeby palpację i nacięcia oraz po usunięciu narządów wewnętrznych, oczyszczeniu i umyciu tuszek, należy poddać je natychmiast schłodzeniu do temperatury 4 °C (nie dotyczy drobiu mrożonego bezpośrednio w zakładzie produkcyjnym).

— Schładzanie drobiu bitego w urządzeniu do ciągłego schładzania tuszek w wodzie z lodem wytworzonym z wody zdatnej do picia, powinno przebiegać

przy stałym dopływie świeżej wody do poszczególnych segmentów urządzenia oraz przy utrzymaniu temperatury wody w schładzalnikach na poziomie zgodnie z obowiązującymi przepisami. Temperatura wody w pierwszym segmencie urządzenia w żadnym wypadku nie może przekroczyć 18 °C.

— Schładzanie drobiu dzielonego (mięsa w elementach) w wodzie z lodem lub w wodzie chłodzonej jest niedozwolone.

— Podroby powinny być schłodzone w urządzeniach do ciągłego wodnego schładzania lub zasypywane lodem łuskowym w pojemnikach do temperatury 4 °C w ciągu 2 h od czasu usunięcia ich z tuszki.

— Obróbka żołądków (usuwanie treści oraz zrogowaciałego nabłonka błony śluzowej) powinna być dokonywana pod strumieniem bieżącej wody.

— Drób bity przeznaczony do zamrożenia powinien być poddany zamrożeniu bezzwłocznie po schłodzeniu w urządzeniu do ciągłego schładzania tuszek w wodzie z lodem i zapakowaniu w osłonki lub inne opakowania.

— Schłodzone zgodnie z rozdz. 6 tuszki drobiu należy przetrzymywać stale w temperaturze nie wyższej niż 4 °C.

— Nadmuchiwanie, nastrzykiwanie płynami oraz wycieranie ścierkami tuszek drobiu jest zabronione. Dopuszcza się wkładanie do wnętrza tuszek podrobów uznanych za zdatne do spożycia.

— Mięso drobiowe przeznaczone do produkcji elementów powinno mieć temperaturę nie wyższą niż 4 °C.

— Wyprodukowane elementy nie mogą pozostawać dłużej w pomieszczeniu produkcji elementów niż jest to potrzebne do ich zapakowania i przekazania do zamrażalni.

— Zamrażalnie powinny zapewnić temperatury co najmniej:

— 12 °C dla drobiu mrożonego,

— 18 °C dla drobiu głęboko mrożonego.

7. WARUNKI HIGIENICZNO-SANITARNE DLA OPAKOWAŃ

— Do pakowania mogą być stosowane osłonki ochronne, kartony, pojemniki lub skrzynki, które:

— pod względem higienicznym są nienagannie czyste,

— są wykonane z takich materiałów i w taki sposób, aby nie powodowały zmian organoleptycznych i aby nie przenosiły na produkty szkodliwych dla zdrowia substancji,

— zapewniają skuteczną ochronę w czasie transportu oraz dalszej dystrybucji produktów.

— Pojemniki mogą być ponownie używane do pakowania mięsa drobiu pod warunkiem, że:

— są wykonane z materiału odpornego na korozję, łatwego do oczyszczenia i odkażenia,

— przed ponownym użyciem zostaną poddane oczyszczeniu i dezynfekcji.

— Mięso drobiowe w elementach oraz podroby powinny być zawsze zapakowane w osłonkę z folii. Dopuszcza się możliwość pakowania większych ilości po-

drobów w opakowania zbiorcze z zachowaniem obowiązujących przepisów dotyczących higieny opakowań.

— Do osłonkowania mięsa drobiowego mogą być

używane wyłącznie przezroczyste i niebarwione folie z tworzywa sztucznego, które po zapakowaniu w mięsa powinny być natychmiast zamknięte.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Zjednoczenie Produkcji Drobiarskiej POLDROB.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-69/8030-01

a) wyeliminowano z normy zagadnienia dotyczące chowu ptactwa wodnego w obrębie rzeźni drobiu,

b) rozszerzono zakres normy o wymagania techniczno-sanitarne i higieniczne związane z produkcją mięsa drobiu w elementach oraz dotyczące lokalizacji zakładu i usytuowania poszczególnych obiektów i urzędzeń rzeźni.

3. Autorzy projektu normy — lek. wet. J. Wiącek — Ministerstwo Rolnictwa, lek. wet. M. Gruszczyński — Zjednoczenie Produkcji Drobiarskiej POLDROB.