

**Schemat postępowania podczas produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny**  
na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2010r.  
w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny (Dz. U. z 2010r. nr 207, poz. 1370)

Schemat określa wymagania weterynaryjne przy produkcji mięsa na użytek własny (zdrowie zwierząt, wymagania podczas uboju na terenie gospodarstwa oraz wymagania dotyczące badania poubojowego mięsa).

1. Ubojowi na terenie gospodarstwa poddaje się zwierzęta zdrowe, które nie pochodzą z gospodarstw lub obszarów objętych nakazami lub zakazami ze względu na chorobę zakaźną oraz zwierzęta, u których w przypadku leczenia upłynął okres karencji określony dla danego leku.
2. Uboju może dokonywać tylko osoba uprawniona do przeprowadzania tego rodzaju czynności.
3. Nie wolno dokonywać uboju zwierząt w pomieszczeniach, w których przebywają zwierzęta gospodarskie.
4. Podczas uboju muszą być spełnione wymagania określone w przepisach o ochronie zwierząt oraz w przepisach o identyfikacji i rejestracji zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych.
5. Co najmniej na 24 godziny przed dokonaniem uboju w gospodarstwie właściciel zwierzęcia informuje Powiatowego Lekarza Weterynarii o zamiarze przeprowadzenia uboju. Informacja taka zawiera:
  - imię i nazwisko oraz miejsca zamieszkania posiadacza zwierzęcia poddawanego ubojowi,
  - gatunek i liczbę zwierząt poddawanych ubojowi,
  - numer identyfikacyjny zwierzęcia poddawanego ubojowi,
  - miejsce i termin uboju,
  - imię i nazwisko osoby uprawnionej do przeprowadzenia uboju.

w/w informację należy przekazać do:

Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Myślenicach  
ul. Sobieskiego 34  
32-400 Myślenice  
tel/fax. 12 2720819

W przypadku uboju cieląt do 6 miesiąca życia, owiec i kóz powyższa informacja przekazywana jest w formie pisemnego powiadomienia, zawierającego dodatkowo oświadczenie o zagospodarowaniu na własny koszt materiału szczególnego ryzyka (SRM).

Wyjaśnienia:

Co stanowi SRM (materiał szczególnego ryzyka) dla poszczególnych gatunków zwierząt:

**BYDŁO**

do 6 miesiąca życia – stanowią je migdałki, jelita od dwunastnicy do odbytnicy, krezka jelitowa.

**OWCE , KOZY:**

do 12 miesiąca życia SRM stanowią je jelita oraz śledziona

powyżej 12 miesiąca życia SRM to - jelita, śledziona, czaszka łącznie z mózgiem i gałkami ocznymi, kręgosłup oraz rdzeń kręgowy.

6. Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego oraz materiał szczególnego ryzyka (SRM) zostaje przekazany podmiotowi uprawnionemu do ich odbioru (zakłady przetwórcze, podmioty zajmujące się transportem materiałów kategorii I). który potwierdza odbiór w/w produktów wystawiając dla rolnika dokument handlowy.



Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Myślenicach  
ul. Sobieskiego 34, 32-400 Myślenice  
tel.: (12) 272-08-19, fax: (12) 272-08-19, e-mail: piwmyslenice@pro.onet.pl

## KONIECZNIE!!!

W przypadku uboju bydła do 6 – tego miesiąca życia, owiec i kóz właściciel ubitego zwierzęcia musi posiadać dokument handlowy potwierdzający odbiór materiału szczególnego ryzyka (SRM) przez podmiot do tego uprawniony.

7. Mięso świń poddanych ubojowi oraz mięso dzików odstrzelonych w celu produkcji mięsa na użytek własny poddaje się badaniu na obecność włośni na koszt posiadacza tego zwierzęcia.
8. Po przeprowadzeniu badania poubojowego mięsa urzędowy lekarz weterynarii wystawia zaświadczenie określające przydatność mięsa.
9. Mięso świń poddanych ubojowi oraz mięso dzików odstrzelonych nie może być spożyte ani przetworzone przed uzyskaniem wyżej wymienionego zaświadczenia.
10. Rolnik przeprowadzający ubój dokonuje go w warunkach zapobiegających zanieczyszczeniu mięsa oraz jest obowiązany do przechowywania ewidencji przeprowadzonych w gospodarstwie ubojów (zaświadczenia lekarsko – weterynaryjne oraz dokumenty handlowe) i przechowuje je przez okres 3 lat od daty dokonania uboju.
11. W przypadku stwierdzenia w badanej próbce włośni – powiatowy lekarz weterynarii wydaje decyzję administracyjną w sprawie uznania mięsa za niezdatne do spożycia przez ludzi, określając w niej sposób postępowania z mięsem.
12. UWAGA !!! Bydło tylko do 6-tego miesiąca życia może być ubijane w gospodarstwie z przeznaczeniem mięsa na użytek własny.

Wykaz urzędowych lekarzy weterynarii posiadających uprawnienia do wykonywania badań mięsa na terenie powiatu myślenickiego:

lek. wet. Kazimierz Musiał,	ul. Sobieskiego 34, 32-400 Myślenice	tel. 12 2720812
lek. wet. Marian Obst,	ul. Sportowa 74, 32-440 Sułkowice	tel. 12 2732661
lek. wet. Joanna Żerdecka	ul. Garncarska 3, 32-420 Dobczyce	tel. 12 2711468
lek. wet. Leszek Bierowiec	Wiśniowa 510, 32-412 Wiśniowa	tel. 510 268 230

Materiał szczególnego ryzyka (SRM) na terenie powiatu myślenickiego odbiera:

SARIA Małopolska sp. z o.o.  
32-075 Gołcza  
tel. (12) 3873060, fax. (12) 387 30 61

### Sankcje wynikające z niedostosowania się do przepisów prawa podczas przeprowadzania ubojów na użytek własny.

Na podstawie art. 26 ust. 1 pkt 2 lit. b ustawy z dnia 16 grudnia 2005 roku o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.) stosując się do § 1 pkt 34 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 maja 2010r. w sprawie wysokości kar pieniężnych za naruszenie przepisów o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. nr 93, poz. 600):

„ §1, pkt. 34 - od 100 zł do 2 000 zł - za niespełnienie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa na użytek własny;”

