

UBÓJ Z KONIECZNOŚCI

Zgodnie z art. 17 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2006 r. Nr 17 poz. 127 z późn. zm.) ubój bydła może być dokonany wyłącznie w zatwierdzonej rzeźni, a poddane ubojowi bydła poza rzeźnią stanowi naruszenie przepisów cytowanej ustawy i zgodnie z art. 25 pkt 3 jest przestępstwem zagrożonym grzywną, karą ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku.

Wyjątkiem od powyższej zasady jest możliwość uboju cieląt do 6- tego miesiąca życia w celu produkcji mięsa wyłącznie na użytek własny oraz tzw. ubój z konieczności zwierząt zdrowych, które uległy wypadkowi i nie mogą być transportowane do rzeźni.

Zgodnie z załącznikiem III sekcji I rozdziału VI Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz.UE L 139 z 30.04.2004, str. 55 ze zmianami) przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby mięso hodowlanych zwierząt kopytnych poddanych ubojowi z konieczności poza ubojnią było wykorzystywane do celów spożycia przez ludzi wyłącznie, jeżeli spełnia poniższe wymogi.

1. Ubój z konieczności dotyczy zwierząt zdrowych, które uległy wypadkowi, a transport do rzeźni naraziłby je na zbędne cierpienie (w związku z czym nie mogą być przewiezione do zakładu ubojowego).
2. Zwierzę musi zostać poddane badaniu przedubojowemu przez lekarza weterynarii.
3. Zwierzę poddane ubojowi i okrwawieniu musi zostać przewiezione do ubojni w higienicznych warunkach i bez zbędnej zwłoki. Usunięcie żołądka i jelit, bez dalszego oczyszczania, można dokonać na miejscu, pod nadzorem lekarza weterynarii. Wszelkie usunięte wnętrzności muszą towarzyszyć zwierzęciu do ubojni, oraz muszą być oznakowane jako przynależącego do tego zwierzęcia.
4. Jeżeli od chwili dokonania uboju do przybycia do ubojni upływa więcej niż dwie godziny, zwierzę musi zostać schłodzone. Jeżeli klimat na to pozwala, nie ma konieczności poddawania zwierzęcia chłodzeniu aktywnemu.
5. Zwierzęciu musi towarzyszyć do ubojni oświadczenie przedsiębiorcy sektora spożywczego, który utrzymywał zwierzę, stwierdzającego tożsamość zwierzęcia oraz zawierające informacje na temat weterynaryjnych produktów leczniczych lub innego leczenia, jakie podawano zwierzęciu lub wobec niego stosowano, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji.
6. Zwierzęciu musi towarzyszyć do ubojni oświadczenie lekarza weterynarii, stwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, jego datę i czas oraz przyczynę uboju z konieczności, a także charakter leczenia, jakie zastosował lekarz weterynarii wobec danego zwierzęcia.
7. Mięso zwierzęcia poddanego ubojowi musi nadawać się do spożycia przez ludzi w następstwie przeprowadzenia badania poubojowego w rzeźni, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004, w tym także po dokonaniu dodatkowych badań, jakie są wymagane w przypadku uboju z konieczności.

Wykaz rzeźni przyjmujących zwierzęta po uboju z konieczności poza rzeźnią (w gospodarstwie) zgodnie z rozporządzeniem (WE) 853/2004 zamieszczono na stronie internetowej Głównego Lekarza Weterynarii (www.wetgiw.gov.pl) w zakładce **Higiena prod. pochodzenia zwierzęcego**.