

26**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ**

z dnia 30 grudnia 1998 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy wylęgu drobiu i narybku.

Na podstawie art. 5 ust. 1 pkt 7 oraz ust. 4 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 60, poz. 369 i z 1998 r. Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1**Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy wylęgu drobiu**

§ 1. 1. Obiekt przeznaczony do prowadzenia działalności w zakresie wylęgu drobiu, zwany dalej „zakładem wylęgu drobiu”, powinien być oddalony co naj-

miej 50 m od budynków mieszkalnych i innych obiektów budowlanych.

2. Do zakładu wylęgu drobiu powinna być doprowadzona odrębna utwardzona droga służąca do dostarczania jaj przeznaczonych do wylęgu oraz odrębna utwardzona droga służąca do wywozu piskląt.

3. W zakładzie wylęgu drobiu należy zapewnić:

- 1) co najmniej dwa źródła zasilania w energię elektryczną, przy czym jedno z tych źródeł powinien stanowić agregat prądotwórczy,
- 2) stałe zaopatrzenie w bieżącą wodę zdatną do picia,
- 3) odprowadzenie ścieków i zanieczyszczeń.

§ 2. 1. W zakładzie wylęgu drobiu powinny być wyodrębnione pomieszczenia do:

- 1) przyjmowania i selekcji jaj,
- 2) dezynfekcji jaj,
- 3) magazynowania jaj,
- 4) inkubacji jaj,
- 5) klucia piskląt,
- 6) selekcji, szczepienia i seksowania piskląt,
- 7) magazynowania i wydawania piskląt,
- 8) dezynfekcji sprzętu i opakowań,
- 9) gromadzenia odpadów z cyklu produkcyjnego,
- 10) magazynowania środków dezynfekujących,
- 11) celów higienicznosanitarnych,
- 12) celów biurowych.

2. Układ pomieszczeń zakładu wylęgu drobiu powinien być dostosowany do jednokierunkowego cyklu produkcyjnego, w którym każda partia jaj i wyklutych z nich piskląt przechodzi kolejno przez pomieszczenia wymienione w ust. 1 pkt 1—7, bez możliwości stykania się jaj przeznaczonych do wylęgu z pisklętami.

3. W zakładzie wylęgu drobiu w tym samym czasie może być prowadzony wylęg tylko jednego gatunku drobiu.

§ 3. 1. Pomieszczenia zakładu wylęgu drobiu powinny być zabezpieczone przed dostawaniem się ptaków, gryzoni i owadów z zewnątrz.

2. W pomieszczeniach zakładu wylęgu drobiu należy zapewnić oświetlenie naturalne i elektryczne oraz wentylację.

3. W pomieszczeniach, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1—3, w zależności od gatunku drobiu, od którego pochodzą jaja, należy zapewnić temperaturę dla:

- 1) jaj kurzych od 13°C do 15°C,
- 2) jaj indyckich od 10°C do 15°C,
- 3) jaj kaczyc od 10°C do 12°C,
- 4) jaj gęsich od 5°C do 10°C,

a w pomieszczeniach, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 4—7, należy zapewnić temperaturę od 24°C do 26°C.

4. Podłogi i ściany zakładu wylęgu drobiu powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych i nie nasiąkliwych, zmywalne oraz umożliwiające łatwe usuwanie odpadów.

5. Sprzęt używany do wylęgu drobiu powinien być wodoodporny i mieć gładkie powierzchnie.

§ 4. Do wylęgu mogą być przeznaczone jaja, które:

- 1) pochodzą ze stad hodowlanych, w których nie stwierdzono, w okresie ostatnich 6 miesięcy przed wysyłką jaj do zakładu wylęgu drobiu, chorób zakaźnych drobiu lub podejrzenia tych chorób,
- 2) pochodzą ze stad hodowlanych znajdujących się w obszarze, na którym nie występuje influenza dro-

biu o wysokiej zaraźliwości (d. pomór drobiu) i rzekomy pomór drobiu,

- 3) pochodzą ze stad hodowlanych, które nie były szczepione albo były szczepione przy użyciu szczepionki inaktywowanej lub żywej szczepionki, pod warunkiem że szczepienie szczepionką żywą zostało przeprowadzone co najmniej na 60 dni przed pozyskaniem jaj,
- 4) pochodzą ze stada hodowlanego wolnego od salmonelloz, a w szczególności pulerozy i tyfusu (*S. pullorum* i *S. gallinarum*),
- 5) przed wysyłką do zakładu wylęgu drobiu zostały zdezynfekowane,
- 6) były przewożone do zakładu wylęgu drobiu z jajami tego samego gatunku w opakowaniach jednorazowych lub opakowaniach uprzednio zdezynfekowanych,
- 7) są zaopatrzone w orzeczenie lekarza weterynarii potwierdzające spełnienie dla danej partii jaj wymogów określonych w pkt 1—6.

§ 5. Pomieszczenia zakładu wylęgu drobiu i używany sprzęt powinny być zdezynfekowane każdorazowo po zakończeniu każdego etapu cyklu produkcyjnego.

§ 6. 1. Pracownicy zatrudnieni przy wylęgu drobiu powinni używać:

- 1) odzieży roboczej zmienianej w razie potrzeby, jednak nie rzadziej niż co trzy dni,
- 2) obuwia roboczego używanego wyłącznie w pomieszczeniach zakładu wylęgu drobiu, które powinno być dezynfekowane co najmniej 2 razy w tygodniu.

2. Pracownicy obsługi powinni być poddani przed podjęciem pracy w zakładzie wylęgu drobiu badaniu na nosicielstwo salmonelli.

3. Pracownicy pracujący w pomieszczeniach, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1—4, nie powinni stykać się z pracownikami pracującymi w pomieszczeniach, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 5—8.

4. Osoby postronne mogą wejść do pomieszczeń produkcyjnych zakładu wylęgu drobiu wyłącznie w odzieży ochronnej.

§ 7. Podmiot zajmujący się wylęgiem drobiu powinien:

- 1) przeprowadzić nie rzadziej niż jeden raz na 2 miesiące badania stanu sanitarnego zakładu wylęgu drobiu oraz zamartwych zarodków na obecność drobnoustrojów, a w szczególności z rodzaju *Salmonella*,
- 2) prowadzić dokumentację, w której dla każdej partii wylęgowej jaj zawarte będą następujące dane:
 - a) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania albo nazwa i siedziba producenta jaj, nazwa zestawu hodowlanego stada drobiu, z którego pochodzą jaja,
 - b) data i ilość jaj dostarczonych do zakładu wylęgu drobiu,

- c) wyniki wylęgu, w tym zapłodnienie, wylęg z jaj nałożonych i zapłodnionych, liczba zdrowych piskląt, anomalie,
- d) testy laboratoryjne oraz ich wyniki,
- e) liczba i zagospodarowanie jaj nie zapłodnionych, zamartwych zarodków oraz piskląt padłych i kalekich,
- f) miejsce przeznaczenia piskląt jednodniowych.

Rozdział 2

Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy wylęgu narybku

§ 8. 1. Działalność polegająca na wylęgu narybku w sztucznych warunkach powinna być prowadzona w specjalnie do tego celu przeznaczonym obiekcie, zwanym dalej „wylęgarnią”.

2. Podłogi wylęgarni i jej ściany do wysokości 2,0 m powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych i nienasiąkliwych, umożliwiających łatwe utrzymanie czystości.

§ 9. 1. Woda doprowadzona do wylęgarni powinna spełniać kryteria odpowiadające I klasie czystości wód, z wyjątkiem wody przeznaczonej do wylęgu karpia i innych ryb z rodziny karpiowatych oraz szczupaka, sandacza i suma, dla których dopuszcza się II klasę czystości wody.

2. Woda w wylęgarni użyta do inkubacji ikry i przetrzymywania wylęgu nie może mieć kontaktu z wodą, w której przebywają inne ryby.

3. Instalacja dopływu wody w wylęgarni powinna zapewnić właściwe jej oczyszczenie, odpowiednie natlenienie i temperaturę — w zależności od gatunku ryb.

4. Instalacja, o której mowa w ust. 3, nie może być wykonana z blachy miedzianej, a w przypadku systemu recyrkulacyjnego — z blachy miedzianej lub cynkowej.

§ 10. 1. Powierzchnia wewnętrzna urządzeń do wylęgu narybku powinna być gładka.

2. W urządzeniach, o których mowa w ust. 1, powinien być zapewniony stały i w odpowiedniej ilości przepływ wody.

§ 11. 1. Ikra i mleczone użyte do rozrodu ryb powinny pochodzić tylko od zdrowych tarlaków.

2. Obiekt rybacki, z którego pochodzą tarlaki, ikra lub mleczone, powinien być wolny od chorób zakaźnych ryb, podlegających obowiązkowi zwalczania.

§ 12. Wylęg narybku może być również przeprowadzany w tarliskach w sposób naturalny, jeżeli są spełnione warunki określone w § 11.

§ 13. Podmiot zajmujący się wylęgiem narybku powinien:

- 1) przeprowadzać przynajmniej dwukrotnie w ciągu roku kontrolę stanu sanitarnego wylęgarni, badania kliniczne stanu zdrowia tarlaków i jakości wody oraz jednorazowo wylęgu przed przeniesieniem do innego obiektu rybackiego,
- 2) prowadzić dokumentację zawierającą:
 - a) dane dotyczące pochodzenia selektów, tarlaków, ikry i mlecza,
 - b) wyniki przeprowadzonych badań,
 - c) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania albo nazwę i siedzibę odbiorcy ikry i wylęgu.

Rozdział 3

Przepis końcowy

§ 14. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej:

J. Janiszewski