

188

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO I USŁUG

z dnia 30 sierpnia 1986 r.

w sprawie obrotu mięsem z uboju gospodarczego.

Na podstawie art. 3 ust. 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. Nr 44, poz. 301, z 1956 r. Nr 54, poz. 244 i z 1971 r. Nr 12, poz. 115) w związku z § 1 zarządzenia nr 14 Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 sierpnia 1986 r. w sprawie przekazania uprawnień do wydawania przepisów o gospodarowaniu mięsem z uboju gospodarczego (Monitor Polski Nr 27, poz. 185) zarządza się, co następuje:

§ 1. Sprzedaż mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego z uboju gospodarczego odbywa się wyłącznie na zasadach określonych w zarządzeniu.

§ 2. 1. Za mięso z uboju gospodarczego uważa się mięso pochodzące z uboju zwierząt rzeźnych wyhodowanych przez producentów rolnych.

2. Producentami rolnymi w rozumieniu zarządzenia są posiadacze indywidualnych gospodarstw rolnych, a także osoby fizyczne będące posiadaczami działek gruntu, prowadzące własny chów zwierząt.

3. Za zwierzęta rzeźne uważa się zwierzęta hodowane przez producenta rolnego przynajmniej przez okres 3 miesięcy przed dokonaniem uboju.

§ 3. Zwierzęta przeznaczone do uboju oraz mięso przeznaczone do sprzedaży podlega urzędowemu badaniu.

§ 4. 1. Producent rolny może sprzedawać na targowiskach (halach targowych, bazarach i placach targowych) na obszarze województwa, w którym znajduje się gospodarstwo lub działka gruntu producenta, mięso wieprzowe, wołowe, cielęce, baranie, słoninę, sadło, łój, podroby i jelita.

2. Jednostki gospodarki uspołecznionej i nie uspołecznionej nie mogą nabywać mięsa z uboju gospodarczego.

3. Przepis ust. 2 nie dotyczy przedsiębiorstw lub spółdzielni zrzeszonych w Zrzeszeniu Przedsiębiorstw Przemysłu Mięsnego, Centralnym Związku Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” lub „Społem” Centralnym Związku Spółdzielni Spożywców, którym producent zlecił dokonanie uboju.

§ 5. Szczegółowe zasady sprzedaży mięsa z uboju gospodarczego określa załącznik do zarządzenia.

§ 6. 1. Jednostki gospodarki uspołecznionej, o których mowa w § 4 ust. 3, po dokonaniu uboju mogą wykorzystywać mięso w zakładach gastronomicznych i garmażeryjnych.

2. Posiadane przez jednostki gospodarki uspołecznionej, o których mowa w § 4 ust. 3, nadwyżki mięsa lub podrobów z uboju gospodarczego jednostki te mogą sprzedawać między sobą na obszarze całego kraju z przeznaczeniem na poprawę zaopatrzenia zakładów gastronomicznych i garmażeryjnych prowadzonych przez te jednostki.

§ 7. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego i Usług z dnia 2 stycznia 1986 r. w sprawie eksperymentalnej sprzedaży na targowiskach mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego na obszarze niektórych województw (Monitor Polski Nr 1, poz. 3, Nr 8, poz. 59 i Nr 23, poz. 169).

§ 8. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego i Usług: *J. Józwiak*

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego i Usług z dnia 30 sierpnia 1986 r. (poz. 188)

ZASADY SPRZEDAŻY MIĘSA Z UBOJU GOSPODARCZEGO NA TARGOWISKACH

1. Sprzedaż na targowiskach mięsa z uboju gospodarczego mogą prowadzić producenci rolni lub członkowie

ich rodzin, prowadzący wspólnie gospodarstwo domowe, zwani dalej „sprzedawcami”.

2. Sprzedawca jest obowiązany dostarczyć kierownikowi targowiska lub wyznaczonemu funkcjonariuszowi przedsiębiorstwa targowiskowego świadectwo wystawione przez organ urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa — według wzoru ustalonego w załączniku nr 14 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29 stycznia 1929 r. o urzędowym badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w kraju (Dz. U. Nr 32, poz. 305) — stwierdzające, że mięso zostało uznane za zdatne do spożycia.
3. Mięso przed dopuszczeniem do sprzedaży podlega kontroli sprawowanej przez właściwego weterynaryjnego inspektora sanitarnego na terenie targowiska, co musi być potwierdzone oznaczeniem mięsa dodatkową pieczęcią „Kontrola San-Wet”. Mięso podlega tej kontroli niezależnie od badania dokonanego bezpośrednio po uboju.
4. Mięso uznane przez lekarza dokonującego kontroli sanitarno-weterynaryjnej za niezdatne do spożycia, warunkowo zdatne lub mniej wartościowe nie może być dopuszczone do sprzedaży na targowisku.
5. Mięso sprzedawane na targowiskach podlega stałej kontroli sanitarno-weterynaryjnej sprawowanej przez właściwego terytorialnie weterynaryjnego inspektora sanitarnego.
6. Szczegółowe zasady postępowania organów służby weterynaryjnej w sprawach dotyczących dopuszczenia do obrotu na targowisku mięsa z uboju gospodarczego oraz opłaty za czynności wykonywane przez kontrolę sanitarno-weterynaryjną regulują odrębne przepisy.
7. Sprzedaży mięsa z uboju gospodarczego mogą dokonywać tylko osoby wymienione w ust. 1. Powierzenie sprzedaży innym osobom, a w szczególności rębaczom, jest zabronione.
8. Na targowiskach będących w zarządzie przedsiębiorstw targowiskowych sprzedawca może korzystać z odpłatnych usług wycięcia i podziału mięsa, zorganizowanych przez przedsiębiorstwa targowiskowe.
9. Mięso z uboju gospodarczego może być nabywane tylko przez indywidualnych konsumentów i tylko w miejscach do tego celu wyznaczonych na targowiskach (halach targowych, bazarach, placach targowych).
10. Sprzedaż odbywa się po cenach umownych uzgadnianych między sprzedawcą a nabywcą.
11. Nabywanie mięsa pochodzącego z uboju gospodarczego do dalszej odprzedaży jest zabronione, z wyjątkiem odprzedaży prowadzonej przez jednostki gospodarki społecznej wymienione w § 4 ust. 3 zarządzenia na zasadach określonych w § 6 ust. 2 zarządzenia.
12. Terenowy organ administracji państwowej o właściwości szczególnej do spraw handlu stopnia wojewódzkiego ustala na wniosek terenowego organu administracji państwowej o właściwości szczególnej do spraw handlu stopnia podstawowego targowiska, na których mogą być zorganizowane miejsca sprzedaży mięsa z uboju gospodarczego.
13. Przed uruchomieniem na targowisku sprzedaży mięsa jednostka organizacyjna prowadząca targowisko powinna uzyskać zgodę terenowego organu administracji państwowej o właściwości szczególnej do spraw weterynarii stopnia podstawowego.
14. Uruchomienie sprzedaży mięsa na targowisku może nastąpić wyłącznie po uprzednim przygotowaniu i wyposażeniu przez jednostkę organizacyjną prowadzącą targowisko miejsc sprzedaży oraz zapewnieniu stałej kontroli sanitarno-weterynaryjnej.
15. Miejsca na targowisku wyznaczone do sprzedaży mięsa powinny mieć twardą nawierzchnię oraz być zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i gorącą. Na targowiskach nie posiadających bieżącej wody gorącej dopuszcza się dowożenie tej wody. Lamy i stoły sprzedażowe powinny mieć nawierzchnie łatwo zmywalne, być pokryte blachą nierdzewną metalową lub płytą laminowaną mającą atest Państwowego Zakładu Higieny. Stoły znajdujące się poza pomieszczeniami zamkniętymi powinny być zaopatrzone w daszki chroniące przed opadami i promieniami słonecznymi.
16. Kloce drewniane do dzielenia mięsa należy codziennie po zakończeniu sprzedaży wyczyścić, wyparzyć wodą, a następnie posypać solą; co pewien czas kloce te należy spiliowywać.
17. Lamy i stoły sprzedażowe oraz inny drobny sprzęt wykorzystywany do sprzedaży mięsa na targowisku należy umyć codziennie po zakończeniu sprzedaży oraz dezynfekować gorącą wodą lub chemicznymi środkami dezynfekcyjnymi przeznaczonymi do tego celu.
18. Czynności, o których mowa w ust. 16 i 17, wykonują służby porządkowe targowiska.
19. Bezpośredni nadzór nad obrotem mięsem sprawuje kierownik targowiska.
20. Do zadań kierownika targowiska należy w szczególności:
 - 1) wyznaczanie stanowiska sprzedaży mięsa,
 - 2) zapewnienie kontroli sanitarno-weterynaryjnej mięsa,
 - 3) sprawdzanie, czy mięso przed wprowadzeniem do sprzedaży poddano kontroli sanitarno-weterynaryjnej,
 - 4) sprawdzanie prawidłowego przygotowania stanowisk do sprzedaży mięsa.
21. Sprzedającym powinna być osoba zdrowa, ubrana w czystą odzież, odzież ochronną, posiadająca czyste ręce, krótko obcięte paznokcie, przestrzegająca wymaganej czystości. Ocena przestrzegania higieny należy do organu dokonującego kontroli sanitarno-weterynaryjnej mięsa na targowisku. Jeżeli osoba dokonująca rozbioru mięsa jest pracownikiem targowiska, powinna posiadać książeczkę zdrowia stwierdzającą wymagany stan zdrowia oraz być przeszkolona w zakresie minimum sanitarnego.
22. Mięso przeznaczone do sprzedaży powinno być chronione przed zanieczyszczeniem.
23. Kierownik targowiska lub wyznaczony funkcjonariusz przedsiębiorstwa targowiskowego po otrzymaniu świadectwa, o którym mowa w ust. 2, sprawdza tożsamość osoby dostarczającej świadectwo, porównując z zapisami zawartymi w dowodzie osobistym, oraz sprawdza ważność dokumentu i oznaczeń sporządzonych przez organ urzędowego badania mięsa co do przydatności mięsa do spożycia przez ludzi.
24. Świadectwo wymienione w ust. 2 kierownik targowiska lub wyznaczony funkcjonariusz przedsiębiorstwa targowiskowego zatrzymuje u siebie i jednocześnie wydaje pokwitowanie z tytułu pobranej opłaty targowiskowej, wymieniając w nim nazwisko

- i imię, adres zamieszkania osoby sprzedającej mięso oraz ilość i rodzaj mięsa.
25. Na odwrocie świadectwa kierownik targowiska lub wyznaczony funkcjonariusz przedsiębiorstwa targowiskowego wpisuje adnotację „wykorzystane w dniu
26. Sprzedawca jest obowiązany okazywać pokwitowa-
- nie opłaty targowiskowej na żądanie organów kontroli w czasie trwania sprzedaży.
27. Po zakończeniu sprzedaży, kierownik targowiska lub funkcjonariusz przedsiębiorstwa targowiskowego przekazuje do macierzystej jednostki (spółdzielni) świadectwa otrzymane od sprzedawcy wprowadzającego do sprzedaży na targowisku mięso z uboju gospodarczego.