



Grey Scale #13



A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

Wet. 23/56

PRZEPISY

O NADZORZE WETERYNARYJNYM NAD ZAOPATRYWANIEM WOJSKA W MIĘSO, PRZETWORY MIĘSNE I RYBY

WYDAWNICTWO MINISTERSTWA OBRONY NARODOWEJ

1 9 5 7



Blue

Cyan

Green

Yellow

Red

Magenta

White

3/Color

Black

Colour Chart #13



MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

Wet. 23/56

PRZEPISY
O NADZORZE WETERYNARYJNYM
NAD ZAOPATRYWANIEM WOJSKA
W MIĘSO, PRZETWORY MIĘSNE I RYBY

WYDAWNICTWO MINISTERSTWA OBRONY NARODOWEJ

1 9 5 7

Weł. 23/56

PRZEPISY
O NADZORZE WETERYNARYJNYM
NAD ZAOPATRYWANIEM WOJSKA
W MIĘSO, PRZETWORY MIĘSNE I RYBY

Warszawa, dnia 28 listopada 1956 r.

ZARZĄDZENIE Nr 71/GŁ. Kwat.

Zatwierdzam i wprowadzam do użytku „Przepisy o nadzorze weterynaryjnym nad zaopatrywaniem wojska w mięso, przetwory mięsne i ryby“.

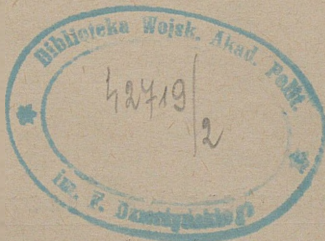
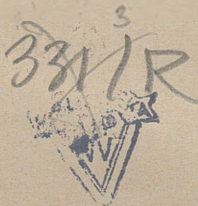
Jednocześnie tracą moc obowiązującą:

1. Przepisy o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa w wojsku — Wet. 12/48.
2. Zarządzenie Szefa Tylów WP nr 063/GZT z dnia 19 lutego 1953 r. w sprawie odbioru mięsa w garnizonach.

GŁÓWNY KWATERMISTRZ WOJSKA POLSKIEGO

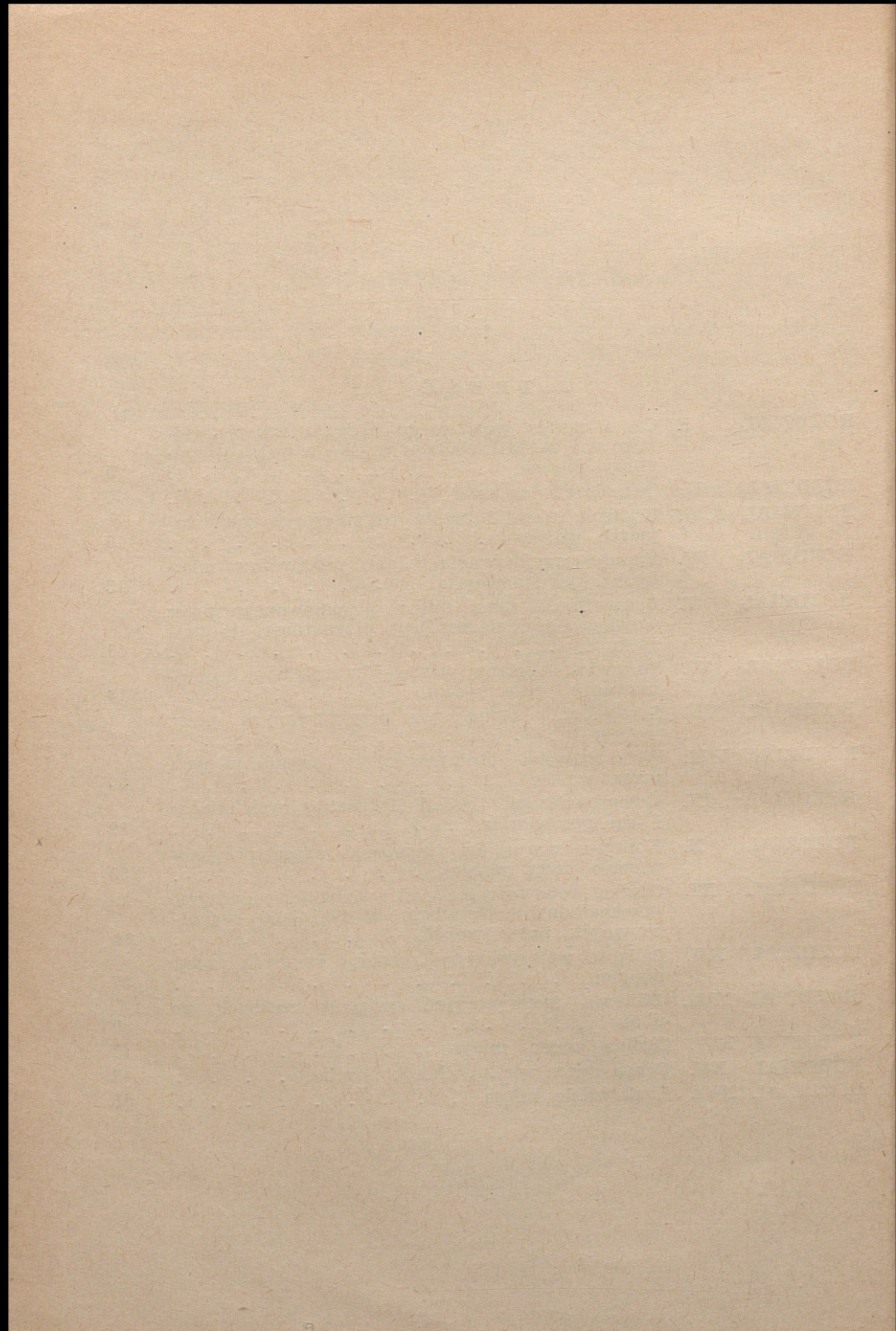
Wiktor ZIEMIŃSKI

generał brygady



T R E Ś Ć

		Str.
ROZDZIAŁ	I. Cel i zakres wojskowego nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso i przetwory mięsne	5
ROZDZIAŁ	II. Organizacja nadzoru	7
ROZDZIAŁ	III. Kontrola rzeźni i przetwórni mięsnych zaopatrujących wojsko	10
ROZDZIAŁ	IV. Zasady przyjmowania mięsa, przetworów mięsnych i ryb dla wojska	13
ROZDZIAŁ	V. Sprawdzenie stanu mięsa przyjmowanego przez wojsko pod względem jego przydatności do spożycia	16
ROZDZIAŁ	VI. Sprawdzenie stanu przetworów mięsnych przyjmowanych przez wojsko	18
ROZDZIAŁ	VII. Sprawdzenie stanu ryb przyjmowanych przez wojsko	21
ROZDZIAŁ	VIII. Weterynaryjna obsługa rzeźni organizowanych przez wojsko	25
ROZDZIAŁ	IX. Przeprowadzanie badań laboratoryjnych mięsa i jego przetworów	29
ROZDZIAŁ	X. Kontrola warunków transportu mięsa przyjmowanego przez wojsko	32
ROZDZIAŁ	XI. Opieka weterynaryjna nad zwierzętami rzeźnymi przeznaczonymi do uboju w rzeźniach organizowanych przez wojsko	34
ROZDZIAŁ	XII. Badanie weterynaryjne zwierząt rzeźnych przed ubojem	37
ROZDZIAŁ	XIII. Badanie weterynaryjne zwierząt rzeźnych po uboju	39
ROZDZIAŁ	XIV. Ogólna ocena mięsa	43
ROZDZIAŁ	XV. Ocena mięsa według chorób i zmian	45
ROZDZIAŁ	XVI. Znakowanie mięsa	51



Rozdział I

CEL I ZAKRES WOJSKOWEGO NADZORU WETERYNARYJNEGO NAD ZAOPATRYWANIEM WOJSKA W MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

1. Niniejsze przepisy określają zakres i zasady wykonywania wojskowego nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso i przetwory mięsne.

2. Pod pojęciem wojskowego nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso i przetwory mięsne rozumie się:

- a) kontrole weterynaryjne stanu sanitarno-weterynaryjnego zakładów mięsnych produkujących, przetwarzających i przechowujących mięso i przetwory mięsne przeznaczone na zaopatrywanie wojska;
- b) sprawdzanie pod względem przydatności do spożycia mięsa, przetworów mięsnych i ryb przyjmowanych na zaopatrzenie wojska;
- c) kontrole nad utrzymaniem odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w punktach wydawania mięsa, jego przetworów i ryb oraz kontrola stanu sanitarno-higienicznego środków używanych do transportu tych artykułów;
- d) zapewnienie obsługi weterynaryjnej rzeźni organizowanych przez wojsko oraz opieki nad zwierzętami rzeźnymi przeznaczonymi do uboju w tych rzeźniach.

3. Mięsem i jego przetworami w rozumieniu niniejszych przepisów jest mięso zwierząt rzeźnych w stanie surowym (świeże, mrożone, solone, suszone i wędzone) oraz mięso przerobione na wszelkiego rodzaju wędliny i wyroby wędliniarskie. Wojskowy nadzór weterynaryjny nie obejmuje mięsa przygotowanego już do spożycia (mięso luzem lub w puszkach, słojach itp.), nad którym nadzór sprawuje wojskowa służba medyczna.

4. Celem wojskowego nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso i przetwory mięsne jest ochrona żołnierzy przed chorobami odzwierzęcymi i zatruciami pokarmowymi, które powstać mogą w następstwie dostania się na zaopatrzenie wojska mięsa i jego przetworów szkodliwych dla zdrowia.

5. Zadaniem wojskowego nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso i przetwory mięsne jest czuwanie:

- a) nad utrzymaniem w zakładach mięsnych zaopatrujących wojsko (rzeźniach, przetwórniach, chłodniach) odpowiednich warunków sanitarno-weterynaryjnych przy produkcji, przetwarzaniu i przechowywaniu mięsa i jego przetworów przeznaczonych dla wojska.

Podstawę przeprowadzania kontroli stanu sanitarno-weterynaryjnego cywilnych zakładów mięsnych stanowi zarządzenie ministrów: Obrony Narodowej, Przemysłu Spożywczego, Zdrowia, Handlu Wewnętrznego i Rolnictwa z dnia 2 sierpnia 1956 r. w sprawie wojskowej kontroli weterynaryjnej stanu sanitarno-weterynaryjnego w zakładach produkujących, przetwarzających i przechowujących mięso oraz przetwory mięsne przeznaczone na zaopatrzenie wojska (Dz. Rozk. MON nr 22, poz. 99);

- b) aby mięso przyjmowane przez wojsko było zbadane i uznane przez organa urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa za zdatne do spożycia bez ograniczeń oraz aby nie posiadało cech zepsucia, zanieczyszczenia itp.;
- c) aby odbiór mięsa przez oddziały (pododdziały) wojskowe odbywał się w warunkach i przy użyciu środków transportowych zabezpieczających przed jego wtórnym zakażeniem, zanieczyszczeniem względnie zaparzeniem.

6. Zakres wojskowego nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso i przetwory mięsne obejmuje wszystkie fazy produkcji, badania, oceny, przetwarzania i przechowywania mięsa w zakładach mięsnych — oraz wszelkie postępowanie z mięsem do czasu jego odbioru przez oddziały, pododdziały wojskowe i załadowania na środki transportowe.

Dalsze postępowanie z odebraniem mięsem i jego przetworami w wojsku podlega wojskowemu nadzorowi sanitarnemu wykonywanemu przez wojskową służbę medyczną. Wojskowy nadzór weterynaryjny nad cywilnymi zakładami mięsnymi w zakresie określonym w niniejszych przepisach nie pozbawia i nie uszczupla uprawnień i obowiązków właściwych organów urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa, organów państwowej inspekcji sanitarnej oraz organów inspekcji higieny i jakości mleka i mięsa.

7. W rzeźniach organizowanych przez wojsko (rzeźniach wojskowych) organa wojskowej służby weterynaryjnej wykonują

w pełnym zakresie obowiązki przewidziane ustawowo dla organów urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa.

8. Przy zaopatrywaniu wojska w mięso i przetwory mięsne za pośrednictwem państwowych i spółdzielczych przedsiębiorstw zaopatrujących rynek mięsny, ubój zwierząt rzeźnych na potrzeby wojska odbywa się w rzeźniach publicznych.

W rzeźniach tych badanie mięsa i ocenę jego przydatności przeprowadzają cywilni lekarze weterynaryjni działający jako organa urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa, którzy zgodnie z obowiązującymi przepisami ponoszą całkowitą odpowiedzialność za zdrowotność zbadanego przez nich i uznanego za zdadne do spożycia bez ograniczeń mięsa, będącego przedmiotem dostawy dla wojska.

9. Przedmiotem dostawy dla wojska może być mięso pochodzące tylko z rzeźni, w której badanie zwierząt rzeźnych i mięsa dokonuje lekarz weterynaryjny.

10. Zadania w zakresie nadzoru nad zaopatrywaniem wojska w mięso wojskowa służba weterynaryjna realizuje przez:

- a) kontrole weterynaryjne stanu sanitarno-weterynaryjnego rzeźni i przetworni zaopatrujących wojsko,
- b) kontrole weterynaryjne warunków przechowywania mięsa przeznaczonego dla wojska,
- c) sprawdzanie stanu mięsa przyjmowanego przez wojsko pod względem jego przydatności do spożycia i kontrolę środków transportowych, przybywających po odbiór mięsa lub przetworów, oraz kontrolę warunków załadowania mięsa na środki transportowe,
- d) przeprowadzanie badań laboratoryjnych mięsa i jego przetworów w wypadkach przewidzianych w rozdziale IX niniejszych przepisów,
- e) kontrole warunków utrzymania oraz stanu zdrowotnego zwierząt rzeźnych w zgrupowaniach przeznaczonych dla wojska,
- f) weterynaryjną obsługę rzeźni organizowanych wyłącznie przez wojsko.

Rozdział II

ORGANIZACJA NADZORU

11. Nadzór weterynaryjny nad zaopatrywaniem wojska w mięso w poszczególnych garnizonach i zgrupowaniach wojsk organizuje kwatermistrz okręgu wojskowego (kwatermistrz marynarki

wojennej) na wniosek szefa służby weterynaryjnej okręgu wojskowego (kierownika sekcji służby weterynaryjnej marynarki wojennej).

12. Do obowiązków kwatermistrza okręgu wojskowego i marynarki wojennej w zakresie organizacji nadzoru weterynaryjnego należy określenie sposobu sprawowania nadzoru weterynaryjnego w poszczególnych garnizonach i zgrupowaniach; obowiązki te powinny polegać na:

- a) wyznaczaniu oficerów służby weterynaryjnej do pełnienia nadzoru weterynaryjnego w poszczególnych garnizonach i zgrupowaniach wojsk,
- b) określaniu sposobu odbioru mięsa w garnizonach i zgrupowaniach wojsk,
- c) planowaniu i organizowaniu komisyjnych kontroli rzeźni i przetwórnii mięsnych, oraz warunków przechowywania mięsa przeznaczanego dla wojska,
- d) organizowaniu kontroli sprawowania nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso na podległym terenie.

13. Do obowiązków szefów służby weterynaryjnej wszystkich szczebli w zakresie nadzoru weterynaryjnego należy:

- a) opracowywanie wniosków w sprawie organizacji nadzoru weterynaryjnego w podległej służbie weterynaryjnej (szef służby weterynaryjnej dywizji opracowuje wnioski dla szefa wydziału służby weterynaryjnej okręgu wojskowego. Szef wydziału służby weterynaryjnej okręgu wojskowego dla kwatermistrza okręgu wojskowego),
- b) organizowanie wykonywania nadzoru weterynaryjnego wg zarządzeń właściwego przełożonego,
- c) kontrola sprawowania nadzoru weterynaryjnego przez podległą służbę weterynaryjną.

14. Nadzór weterynaryjny nad zaopatrywaniem wojska w mięso organizowany jest we wszystkich garnizonach i zgrupowaniach wojska.

15. W garnizonach i zgrupowaniach posiadających etatową służbę weterynaryjną organizowany jest stały nadzór weterynaryjny nad zaopatrywaniem w mięso, który polega na:

- a) kontroli warunków sanitarno-weterynaryjnych w rzeźniach i przetwórniach zaopatrujących wojsko,
- b) sprawdzaniu stanu mięsa przyjmowanego przez wojsko pod względem jego przydatności do spożycia, kontroli środków transportowych przybywających po odbiór mięsa oraz kontroli warunków załadowania mięsa na środki transportowe,

- c) kontroli warunków przechowywania mięsa przeznaczonego dla wojska,
- d) kontroli warunków utrzymania oraz stanu zdrowotnego zwierząt rzeźnych w zgrupowaniach przeznaczonych dla wojska,
- e) weterynaryjnej obsłudze rzeźni organizowanych wyłącznie przez wojsko,
- f) powodowaniu usuwania stwierdzonych uchybień związanych z zaopatrywaniem wojska w mięso.

16. W garnizonach i zgrupowaniach wojsk nie posiadających etatowej służby weterynaryjnej organizowany jest **dorywczy nadzór weterynaryjny** nad zaopatrywaniem w mięso, który polega na:

- a) kontroli warunków sanitarno-weterynaryjnych w rzeźniach i przetwórniach zaopatrujących wojsko danego garnizonu (zgrupowania) w mięso i przetwory mięsne,
- b) kontroli sposobu odbioru mięsa,
- c) kontroli warunków przechowywania mięsa przeznaczonego dla wojska,
- d) kontroli warunków utrzymania i stanu zdrowotności zwierząt rzeźnych przed ubojem w zgrupowaniach przeznaczonych dla wojska,
- e) interweniowaniu u odpowiednich władz cywilnych, w wypadkach stwierdzenia uchybień w czasie przeprowadzanych kontroli zakładów mięsnych, celem ich usunięcia.

17. Stały lub dorywczy nadzór weterynaryjny nad zaopatrywaniem wojska w mięso i przetwory mięsne w poszczególnych garnizonach i zgrupowaniach sprawują wyznaczeni przez kwatermistrza okręgu wojskowego (marynarki wojennej) oficerowie służby weterynaryjnej.

18. 1) W zakresie nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso, służba weterynaryjna współpracuje ze służbą medyczną i służbą żywnościową.

2) Współpraca ze służbą medyczną polega na:

- a) udziale przedstawicieli obu służb w komisyjnych kontrolach zakładów mięsnych zaopatrujących wojsko, celem zapewnienia odpowiednich sanitarno-higienicznych warunków utrzymania i pracy tych zakładów,
- b) udziale przedstawiciela służby medycznej w odbiorze mięsa wg zarządzeń kwatermistrza okręgu wojskowego w garnizonach i zgrupowaniach wojsk nie posiadających etatowej służby weterynaryjnej,
- c) wzajemnej wymianie spostrzeżeń i uwag dotyczących zaopatrywania wojska w mięso i postępowania z mięsem w wojsku.

- 3) Współpraca ze służbą żywnościową polega na:
- a) udziale szefa zaopatrzenia żywnościowego (jego pomocnika) w komisyjnym przyjmowaniu mięsa w wyznaczonych przez kwatermistrza okręgu wojskowego względnie marynarki wojennej garnizonach i zgrupowaniach wojsk,
 - b) udziale przedstawicieli obu służb w komisyjnych kontrolach zakładów mięsnych zaopatrujących wojsko, oraz w komisyjnych kontrolach warunków przechowywania mięsa przeznaczonego dla wojska,
 - c) zabezpieczeniu oddziałów (pododdziałów) wojskowych w odpowiednie środki transportu i skrzynie do przewozu mięsa,
 - d) zapewnieniu odpowiedniego urządzenia i wyposażenia punktów przyjmowania, rozdziału i wydawania mięsa dla oddziałów (pododdziałów) zgodnie z obowiązującymi w wojsku przepisami.
- 4) Zaopatrzenie w odzież ochronną żołnierzy zatrudnionych przy transporcie mięsa zabezpiecza służba mundurowo-taborowa.

Rozdział III

KONTROLA RZEŹNI I PRZETWÓRNI MIĘSNYCH ZAOPATRUJĄCYCH WOJSKO

19. W ramach nadzoru weterynaryjnego nad zaopatrywaniem wojska w mięso i przetwory mięsne wszystkie rzeźnie i przetwornie mięsne zaopatrujące wojsko podlegają kontrolom wojskowej służby weterynaryjnej, co najmniej jeden raz w miesiącu.

20. Zadaniem kontroli rzeźni i przetwórní zaopatrujących wojsko jest czuwanie nad utrzymaniem w nich warunków zabezpieczających przed dostawieniem na zaopatrywanie wojska mięsa i przetworów szkodliwych dla zdrowia żołnierzy.

21. Kontrole wymienione w pkt. 19 przeprowadzają oficerowie służby weterynaryjnej we wszystkich zakładach mięsnych zaopatrujących poszczególne garnizony i zgrupowania wojsk, przydzielone im pod nadzór weterynaryjny zarządzeniem kwatermistrza okręgu wojskowego względnie marynarki wojennej.

22. Kontrolę rzeźni i przetwórní mięsnych przeprowadzać należy w obecności kierownika zakładu lub osoby przez niego upoważnionej, w rzeźniach nadto w obecności organu urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa.

23. Oficer służby weterynaryjnej przeprowadzający kontrolę powinien mieć pisemne upoważnienie, uprawniające go do wy-

konywania kontroli w danym zakładzie, wydane przez kwatermistrza właściwego okręgu wojskowego (marynarki wojennej).

24. Niezależnie od kontroli przewidzianych w pkt. 19 mogą być organizowane przez kwatermistrza okręgu wojskowego względnie kwatermistrza marynarki wojennej komisyjne kontrole rzeźni i przetwórnicy mięsnych.

Mogą to być kontrole:

- a) planowe (okresowe) przeprowadzane co najmniej raz w roku,
- b) doraźne, przeprowadzane na wniosek oficera służby weterynaryjnej sprawującego wojskowy nadzór weterynaryjny nad zaopatrywaniem wojska w mięso w danym garnizonie. Celem komisyjnych kontroli zakładów zaopatrujących wojsko w mięso i przetwory mięsne jest sprawdzenie w obecności przedstawicieli zainteresowanych instytucji zaopatrujących wojsko warunków sanitarno-higienicznych i możliwości produkcyjnych zakładu oraz jego przydatności do zaopatrywania wojska.

25. W skład komisji kontroli rzeźni i przetwórnicy mięsnych wymienionej w pkt. 24 wchodzi:

- a) oficer służby weterynaryjnej,
- b) oficer służby medycznej,
- c) szef zaopatrzenia żywnościowego (jego pomocnik).

26. 1) Komisijną kontrolę zakładów mięsnych przeprowadzać należy w obecności kierownika zakładu lub osoby przez niego wyznaczonej oraz organu urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa.

2) O terminie przeprowadzenia komisyjnej kontroli warunków sanitarno-weterynaryjnych w poszczególnych zakładach mięsnych, dowództwo (kwatermistrz) właściwego okręgu wojskowego (marynarki wojennej) zawiadamia co najmniej na 14 dni przed tym terminem inspekcję higieny i jakości mleka i mięsa przy Ministerstwie Przemysłu Spożywczego, rządzą weterynarii właściwego wojewódzkiego zarządu rolnictwa, wojewódzkiego, powiatowego, miejskiego, dzielnicowego lub portowego inspektora sanitarnego oraz instytucję nadrzędną kontrolowanego zakładu, którzy mogą wyznaczyć swoich przedstawicieli do udziału w komisyjnej kontroli poszczególnych zakładów.

27. Obowiązkiem oficera służby weterynaryjnej kontrolującego rzeźnię w ramach nadzoru weterynaryjnego (pkt. 19—23) jest sprawdzenie:

- a) stanu utrzymania pomieszczeń dla zwierząt rzeźnych, higieny utrzymania samych zwierząt przeznaczonych na ubój dla wojska oraz ich stanu odżywienia,

- b) ogólnego sanitarno-higienicznego stanu utrzymania rzeźni oraz jej urządzeń i pomieszczeń, w których odbywa się ubój zwierząt dla wojska oraz przechowywanie mięsa dla wojska,
- c) przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych przy uboju zwierząt i obróbce mięsa przeznaczonego dla wojska,
- d) przestrzegania obowiązujących przepisów o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa przeznaczonego dla wojska.

28. Obowiązkiem oficera służby weterynaryjnej w ramach przeprowadzanej kontroli przetwórnicy mięsnej (pkt. 19—23) jest sprawdzenie:

- a) ogólnego sanitarno-higienicznego stanu utrzymania pomieszczeń przetwórnicy, urządzeń i sprzętu przeznaczonego do produkcji dla wojska,
- b) przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych przy wszystkich fazach produkcji przetworów mięsnych dla wojska,
- c) sposobu i warunków transportu mięsa z rzeźni (chłodni) do przetwórnicy oraz stanu mięsa przeznaczonego do przetwórstwa,
- d) sposobu i warunków przechowywania mięsa przeznaczonego do przetwórstwa oraz gotowych przetworów dla wojska.

29. Przeprowadzający kontrolę rzeźni i przetwórnicy mięsnej sporządzają protokół z odbytych czynności w sześciu egzemplarzach, w którym wyszczególniają stwierdzone braki i niedociągnięcia, podając we wnioskach zalecenia ich usunięcia przez administrację zakładu ze wskazaniem terminów. Poszczególne egzemplarze protokołu otrzymują:

- a) kierownictwo kontrolowanego zakładu,
- b) organ nadrzędny kontrolowanego zakładu,
- c) terenowa stacja sanitarno-epidemiologiczna (inspektor sanitarny) biorąca udział w kontroli,
- d) dowództwo (kwaterymistrz) właściwego okręgu wojskowego (marynarki wojennej),
- e) wojewódzki zarząd weterynarii,
- f) delegatura inspekcji higieny i jakości mleka i mięsa.

W razie stwierdzenia w wyniku kontroli poważnych braków i niedociągnięć w kontrolowanym zakładzie mięsnym, których usunięcie nie leży w kompetencji tego zakładu, kwatermistrz okręgu wojskowego interweniuje u organów nadrzędnych zakładu mięsnego na szczeblu województwa, a w razie potrzeby — przedstawia odpis protokołu kontroli wraz ze swoimi wnioskami Odziałowi Służby Weterynaryjnej Głównego Kwatermistrzostwa WP, celem spowodowania u właściwych organów centralnych usunięcia ujawnionych w zakładzie mięsnym braków i niedociągnięć.

30. Zakłady mięsne (rzeźnie i przetwórnice), w których stwierdzono stan uniemożliwiający zachowanie wymaganych przy produkcji i przetwórstwie warunków weterynaryjnych, sanitarno-higienicznych lub technicznych, nie mogą być dopuszczone do zaopatrywania wojska w mięso i jego przetwory.

31. Wyłączenie zakładu mięsnego od zaopatrywania wojska do czasu usunięcia braków zarządza kwatermistrz okręgu wojskowego (marynarki wojennej) na wniosek komisji przeprowadzającej kontrolę.

Rozdział IV

ZASADY PRZYJMOWANIA MIĘSA, PRZETWORÓW MIĘSNYCH I RYB DLA WOJSKA

32. Przyjmowanie z zakładów zaopatrujących mięsa, przetworów mięsnych i ryb dla wojska odbywa się bądź to komisyjnie, bądź też jednoosobowo przez oficera służby weterynaryjnej względnie medycznej według decyzji kwatermistrza okręgu wojskowego (marynarki wojennej) w zależności od ilości pobieranego mięsa:

- w garnizonach, w których zużycie dzienne mięsa przez oddziały (pododdziały) wojskowe przekracza średnio 500 kg, odbiór mięsa odbywa się komisyjnie;
- w garnizonach, w których zużycie dzienne mięsa przez oddziały (pododdziały) wojskowe nie przekracza 500 kg, odbiór mięsa odbywa się jednoosobowo przez oficera służby weterynaryjnej, a w razie jego braku w garnizonie — przez oficera służby medycznej;
- w wyjątkowych wypadkach kwatermistrz okręgu wojskowego (marynarki wojennej) na wniosek dowódcy garnizonu, na terenie którego znajduje się jeden tylko nieliczny oddział (pododdział) położony z dala od zakładu zaopatrującego w mięso, może zezwolić na przyjmowanie mięsa po jego przywiezieniu do oddziału (pododdziału);
- przyjmowanie dla wojska ryb odbywa się we wszystkich garnizonach komisyjnie.

W razie komisyjnego przyjmowania mięsa, przetworów mięsnych i ryb w skład komisji wchodzi wyznaczeni rozkazem komendanta garnizonu (zgrupowania):

- a) w garnizonach (zgrupowaniach wojska) posiadających etatowy oficerski personel służby weterynaryjnej — oficer

służby weterynaryjnej i szef zaopatrzenia żywnościowego (jego pomocnik);

- b) w garnizonach (zgrupowaniach wojska) nie posiadających etatowego personelu weterynaryjnego — oficer służby medycznej i szef zaopatrzenia żywnościowego (jego pomocnik).

Imienny skład komisji oraz czas, miejsce i porządek komisyjnego przyjmowania mięsa i przetworów mięsnych oraz pobierania ich przez oddziały (pododdziały) komendanci garnizonu ogłaszają w rozkazach garnizonowych.

33. Dla zachowania ciągłości pracy komisji komendanci garnizonów wyznaczają również zastępców członków komisji przyjmującej mięso (szefa zaopatrzenia żywnościowego, jego pomocnika, oficera służby weterynaryjnej względnie służby medycznej).

34. Godziny przyjmowania mięsa powinny być dostosowane do potrzeb oddziałów (pododdziałów) z uwzględnieniem pór roku.

35. Przyjmowanie mięsa powinno odbywać się w specjalnych pomieszczeniach znajdujących się na terenie zakładu, odpowiednio urządzonych i wyposażonych w potrzebny sprzęt, z możliwością swobodnego dojazdu pojazdów mechanicznych i konnych.

36. Do obowiązków komisji względnie oficera służby weterynaryjnej (medycznej) przyjmującego mięso i przetwory mięsne należy:

- a) skontrolowanie higienicznych warunków przechowywania mięsa i przetworów mięsnych przed ich wydaniem dla wojska,
- b) sprawdzenie czy przyjmowane mięso odpowiada warunkom technicznym i umownym,
- c) sprawdzenie czy mięso zaopatrzone jest w pieczęcie organu urzędowego badania mięsa, stwierdzające jego pełnowartościowość oraz zgodność pod względem zdrowotnym,
- d) przejęcie ilościowe, które polega na sprawdzeniu wagi przyjmowanego mięsa,
- e) sprawdzenie organoleptyczne stanu przyjmowanego mięsa i przetworów mięsnych pod względem przydatności do spożycia,
- f) skontrolowanie stanu sanitarno-higienicznego środków transportowych przybywających z mięsem lub po odbiór mięsa oraz warunków załadowania mięsa na środki transportowe.

37. Komisja (oficer odbierający) po ukończeniu swoich czynności, przyjęte bez zastrzeżeń mięso stempluje w każdym garnizonie pieczęcią o wymiarach 6×4 cm z napisem „Komisja Garnizonowa Odbioru Mięsa Nr ...“ oraz datownikiem z oznaczonym dniem przyjęcia mięsa.

Pieczenią oraz datownikiem powinna być oznaczona każda porcja, ćwierć lub inna osobna część mięsa przyjmowana przez oddziały (pododdziały) wojskowe.

38. Do obowiązków komisji przyjmującej ryby należy:

- a) sprawdzenie stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia, w którym odbywa się przyjmowanie ryb,
- b) sprawdzenie higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania ryb przed ich wydaniem dla wojska oraz warunków transportu do punktu wydania i do oddziałów (pododdziałów),
- c) sprawdzenie, czy przyjmowane ryby odpowiadają warunkom technicznym i umownym,
- d) zbadanie przydatności ryb do spożycia na podstawie oznak zewnętrznych.

39. Przyjmowanie mięsa i przetworów mięsnych w warunkach pozagarnizonowych powinno się odbywać komisyjnie w odpowiednio urządzonych przez służbę żywnościową krytych pomieszczeniach, utrzymanych w odpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych, położonych z dala od miejsca rozmieszczenia oddziałów (pododdziałów) wojskowych, dróg przemarszu, osiedli ludzkich, pastwisk i zgrupowań zwierząt.

W pomieszczeniach tych winny się znajdować nierdzewne haki do rozwieszania mięsa i narzędzi wewnętrznych umieszczone w odstępach 30—40 cm od ścian i w takich odległościach, by poszczególne części mięsa nie dotykały do siebie.

Ponadto winien znajdować się tam stojak do rozwieszania kiełbas, pień do rąbania mięsa sporządzony z twardego drzewa o równej powierzchni, stół z drzewa twardego, waga dziesiętna z odważnikami, topór, potrzebna ilość noży rzeźniczkich, umywalka z wodą, mydło, ręcznik i szczelna skrzynka na odpadki. Żołnierze zajęci przy rozważaniu i roznoszeniu mięsa winni mieć na sobie czystą odzież ochronną. Po każdym przyjęciu mięsa pomieszczenie oraz znajdujący się w nim sprzęt winien być dokładnie oczyszczony.

40. W wypadku nie przyjęcia mięsa z powodu stwierdzenia stanu, który może budzić podejrzenie co do jakości i zdrowotności mięsa, przetworów mięsnych lub ryb, komisja (oficer odbierający) obowiązana jest w obecności kierownika zakładu lub jego przedstawiciela spisać protokół w trzech egzemplarzach z podaniem przyczyn nie przyjęcia dla wojska wyżej wyszczególnionych artykułów.

Jeden egzemplarz protokołu komisja (oficer odbierający) przedstawia dowódcy garnizonu, drugi — przez dowódcę garnizonu kwatermistrzowi okręgu, trzeci zaś pozostawia w kierownictwie zakładu mięsnego.

SPRAWDZENIE STANU MIĘSA PRZYJMOWANEGO PRZEZ WOJSKO POD WZGLĘDEM JEGO PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

41. Wszelkie mięso przyjmowane na zaopatrywanie wojska podlega sprawdzeniu pod względem jego przydatności do spożycia.

42. Do spożycia w wojsku może być dopuszczone wyłącznie mięso pełnowartościowe, pochodzące ze zwierząt poddanych normalnemu ubojowi i badaniu weterynaryjnemu przed ubojem, zbadane po uboju przez organa urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa (lekarza weterynaryjnego) oraz uznane przez nie za zdatne do spożycia bez ograniczeń.

Mięso mrożone może być przyjęte dla wojska pod warunkiem jednokrotnego zamrożenia.

43. Mięso wzbudzające jakiegokolwiek podejrzenie co do jego przydatności do spożycia nie może być przyjęte na zaopatrywanie wojska.

44. Sprawdzenia mięsa pod względem jego przydatności do spożycia dokonują: garnizonowa komisja odbiorcza względnie wyznaczeni oficerowie służby weterynaryjnej (medycznej) w czasie jego przyjmowania (rozdział IV) przez ustalenie:

- a) pochodzenia mięsa,
- b) faktu zbadania mięsa przez organa urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa oraz dokonania oceny mięsa,
- c) stanu mięsa pod względem jego przydatności i świeżości.

45. Pochodzenie mięsa ustala się na podstawie umieszczonych na mięsie pieczęci, które muszą być wyraźne i czytelne, pozwalające stwierdzić, w której rzeźni został dokonany ubój.

46. Dokonanie zbadania i oceny mięsa przez organa urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa ustala się na podstawie obecności na mięsie stempli urzędowego badania w kształcie koła o średnicy 4 cm, z napisem na obwodzie koła określającym nazwę rzeźni oraz miejscowość, w której znajduje się rzeźnia i umieszczonym w środku napisem „lek. wet.“ (z podanym numerem lub bez numeru).

Oprócz tego na mięsie wieprzowym musi być podłużna prostokątna pieczęć o wymiarach 1,5×6 cm z napisem „wolne od włośni“.

Stemple powinny być umieszczone na miejscach podanych w rozdziale XVI.

47. 1) Stan mięsa pod względem jego świeżości i czystości ustala się na podstawie badania organoleptycznego, polegającego na sprawdzeniu:

- a) stanu powierzchni,
- b) konsystencji,
- c) barwy,
- d) stopnia wykrwawienia,
- e) woni.

2) Mięso musi być czyste, powierzchnia jego sucha, pozbawiona śladów zanieczyszczeń krwią powstałych przy uboju lub innych zanieczyszczeń powstałych przy obróbce, przechowywaniu lub transporcie mięsa.

Konsystencja mięsa świeżego musi być jędrna, elastyczna; dołek powstały pod wpływem ucisku palca powinien szybko wyrównać się.

3) Barwa mięsa świeżego zależna jest od gatunku zwierząt i ich wieku:

- a) u cieląt — jasna lub lekko szaroczerwona,
- b) u młodego bydła i wołów — bladoszara,
- c) u krów i buhajów — od jasno do ciemnoczerwonej,
- d) u owiec — żywoczerwona,
- e) u świń — czerwona, bladoróżowa lub różowoczerwona.

Tkanka łączna powinna być barwy białożółtawej, białoniebieskiej lub białej.

Przy dobrym wykrwawieniu na przekroju mięsa brak krwi. Woń mięsa winna być aromatyczna i charakterystyczna dla mięsa świeżego poszczególnych gatunków zwierząt.

4) Mięso wątpliwej świeżości lub nieświeże (oznaki rozkładu) posiada następujące cechy:

- a) tkanka łączna
barwa — lekko zazieleniona, szara, szarozielona,
powierzchnia — wilgotna, lekko lepka, oślizła,
- b) tkanka mięsna
barwa — szaroczerwona, szarawoolowiana, brunatnoszara,
szarozielona,
- c) woń — lekko obca, lekko zatęchła, lekko kwaśna, silnie obca, stęchła, cuchnąca, gnilna,
- d) konsystencja — mniej elastyczna, częściowo powolne odkształcenie po nacisku palcem, miękka, maże się, ciągliwa,
- e) powierzchnia — wilgotna, lekko lepka, lekko oślizła,
- f) wykrwienie — niepełne (ślady krwi na przekroju), niedostateczne (krew na przekroju).

5) Tłuszcz mięsny nieświeży posiada następujące cechy:

- a) barwa — lekko zielona; szarozielona, zielona,

- b) konsystencja — miękka, mazista,
 - c) woń — lekko kwaśna, lekko zjełczała, jeliczejaca, spleśniała, gnilna, drażniąca.
- 6) Mięso mrożone musi być czyste i nie może mieć żadnej woni wskazującej na rozpoczynający się proces fermentacyjny. Mięso jednokrotnie zamrożone ma następujące cechy:
- a) tkanka mięsna:
 - barwa na powierzchni normalna, na przekroju różowawa z odcieniem szarym, od nagrzewania powstaje czerwona plama,
 - woń — bez zapachu,
 - konsystencja — twarda, przy opukiwaniu wyraźny czysty odgłos,
 - b) tłuszcz mięsny — biały z połyskiem,
 - c) tłuszcz kostny — twardy, z odcieniem żółtym lub żółty, dokładnie wypełnia przestrzeń.
- 7) Mięso dwukrotnie zamrożone posiada następujące cechy:
- a) tkanka mięsna:
 - barwa na powierzchni ciemnoczerwona, od nagrzania nie występuje czerwona plama,
 - woń — bez zapachu,
 - konsystencja — twarda, przy opukiwaniu wyraźnie czysty odgłos,
 - b) tłuszcz mięsny — czerwony (pąsowy),
 - c) tłuszcz kostny — twardy, czerwony.

Rozdział VI

SPRAWDZENIE STANU PRZETWORÓW MIĘSNYCH PRZYJMOWANYCH PRZEZ WOJSKO

48. Wszelkie przetwory mięsne dostarczane na zaopatrzenie wojska podlegają sprawdzeniu pod względem ich przydatności do spożycia.

49. Do spożycia w wojsku mogą być dopuszczone wyłącznie przetwory mięsne o ściśle przestrzeganej recepturze wojskowej, wyprodukowane w określonych przetwórnich mięsnych, odpowiadających wymaganym przez wojsko warunkom sanitarno-higienicznym oraz nie nasuwające zastrzeżeń co do świeżości przetworów.

50. Przetwory mięsne wzbudzające jakiegokolwiek podejrzenie co do ich przydatności do spożycia nie mogą być przyjęte na zapatrywanie wojska.

51. Sprawdzenie przetworów mięsnych pod względem ich przydatności do spożycia odbywa się w czasie przyjmowania tych przetworów przez komisję garnizonową względnie wyznaczonego oficera służby weterynaryjnej (medycznej) (pkt. 32) i polega na:

- a) ustaleniu pochodzenia przetworów mięsnych,
- b) badaniu organoleptycznym.

52. Pochodzenie przetworów mięsnych ustala się na podstawie obowiązkowej obecności na nich plomb lub etykiet wytwórni, z której pochodzą.

53. Organoleptyczne badanie przetworów mięsnych dotyczy powłoki zewnętrznej i masy mięsnej.

54. Przy badaniu powłoki zewnętrznej ustala się:

- a) stan powierzchni powłoki zewnętrznej, która może być gładka, fałdzista, sucha, wilgotna, oślizła, mazista,
- b) barwę, która zależy od stopnia wędzenia jedno lub dwukrotnego,
- c) woń, która może być swoista, dymna, przenikliwa, kwaśna, mdła, jęlczejąca,
- d) wypełnienie powłok masą mięsną (badanie za pomocą wzroku i dotyku), luźne miejsca wolne wypełnione gazem.

55. Badanie masy mięsnej przeprowadza się w następujący sposób:

- a) przez powolne, niezupełne przełamanie kielbasy — stwierdza się spistość (twarda, ciągliwa, mazista), połysk, zabarwienie, wilgotność oraz woń masy mięsnej;
- b) przez przecięcie ukośne — stwierdza się stosunek tłuszczu do tkanki mięsnej oraz ewentualne domieszki części niedozwolonych (skóra, wymię, płuca itp.);
- c) za pomocą próby smakowej — sprawdza się cechy smakowe produktu, jego świeżość oraz zawartość przypraw, wymaganych zgodnie z obowiązującą recepturą.

56. Znamiona wędlin zdalnych do spożycia:

- a) powierzchnia wędlin — sucha, gładka, bez plam i nalotu, plam ceglanych, szarych lub zielonych, spowodowanych bakteriami barwnikotwórczymi, bez zanieczyszczeń przez muchy i inne owady oraz wszelkich oznak wskazujących na rozpoczynający się lub postępujący proces gnilny;
- b) powłoki użyte do wyrobu wędlin (powłoki zwierzęce i powłoki sztuczne) — całe, nie podziurkowane;
- c) woń wędlin — swoista, właściwa danej wędlinie, niezjęczała, bez domieszek woni obcej jak stęchlizna, kwaśna fermentacja, pleśń, woń pochłonięta z otoczenia oraz woń gnilna;

- d) smak wędlin — naturalny, właściwy, bez obcych posmaków jak gorycz, stęchlizna i inne;
- e) na przekroju mięso kielbas powinno mieć barwę czerwoną, a tłuszcz białą, masa mięsna winna szczelnie wypełniać powłokę i bezpośrednio przylegać do powłoki;
- f) kielbasa surowa — na przekroju zwięzła, ścisła, o naturalnym wyglądzie w zależności od rodzaju kielbasy, bez żył, ścięgien i chrząstek; nie może być wodnista ciągnąca się i mazista;
- g) kielbasa sucha powinna być twarda, ścisła, w zależności od rodzaju odpowiednio tłusta, bez żył, ścięgien i chrząstek;
- h) masa mięsna nie może być zapleśniała oraz wykazywać oznak zaczynającego się lub postępującego procesu gnilnego.

57. Znamiona wędliny niezdatnej do spożycia:

- a) niespecyficzny posmak kielbasy — występuje wtedy, gdy do produkcji użyto nieświeżego tłuszczu lub mięsa, w którym rozpoczął się już proces kwaśnej fermentacji lub rozkładu gnilnego; w zależności od intensywności posmaku kielbasa może być uznana jako mniej wartościowa lub niezdatna do spożycia; kielbasa taka nie może być przedmiotem dostawy dla wojska;
- b) rozkład gnilny — kielbasa ulegająca rozkładowi gnilnemu posiada szarozielone zabarwienie, konsystencję miękką, ciastowatą, woń odrażającą kwaśną lub nudno słodkawą, lepki nalot na powłoce;
- c) jęcznienie kielbas występuje na skutek rozkładu tłuszczu w następstwie nieodpowiedniego przechowywania; tłuszcz przybiera żółte zabarwienie, kielbasa posiada ostry gorzkawo piekący smak i woń zjełczała;
- d) śluzowata fermentacja — wywołana jest przez drobnoustroje śluzowotwórcze; po przełamaniu kielbasy widoczne są delikatne ciągnące się niteczki śluzu, przy zachowaniu normalnego smaku i zapachu;
- e) kwaśna fermentacja wywołana jest przez drobnoustroje kwasotwórcze; kielbasa taka posiada szare lub szarozielonawe zabarwienie oraz smak i zapach kwaśny lub kwaśno drożdżowy;
- f) zaparzenie się kielbas — wywołane jest brakiem dostępu powietrza przy niedostatecznej wentylacji w pomieszczeniach, w których przechowuje się przetwory mięsne lub przechowywaniem niedostatecznie ostudzonych kielbas w zamkniętych skrzyniach; kielbasy zaparzone mają zielonkawe zabarwienie i wstrętą, duszącą woń.

58. Przy badaniu słoniny zwraca się uwagę na jej barwę (biała, żółta, szara, zielona, jednolita, niewłaściwa), spoistość (krucha, mazista), woń (swoista, kwaśna, jętczejaca, spleśniała, gnilna) i smak (mdły, gorzki, oliwny).

Słonina o zabarwieniu żółtym, spoistości mazistej, woni kwaśnej, zjełczałej względnie gnilnej i smaku nieprzyjemnym, mdłym i gorzkim nie może być przyjęta na zaopatrywanie wojska.

Rozdział VII

SPRAWDZENIE STANU RYB PRZYJMOWANYCH PRZEZ WOJSKO

Zasady przyjmowania ryb

59. Wszelkie ryby (świeże, solone, mrożone, wędzone) dostarczane na zaopatrywanie wojska podlegają sprawdzeniu pod względem ich przydatności do spożycia.

60. Na zaopatrzenie wojska mogą być dopuszczone wyłącznie ryby nie wzbudzające jakichkolwiek podejrzeń co do ich przydatności do spożycia.

61. Sprawdzenie stanu ryb pod względem ich przydatności do spożycia odbywa się w czasie przyjmowania ich przez komisję garnizonową (pkt. 32) i polega na badaniu organoleptycznym.

Sposób badania

62. Badanie ryb przeprowadza się na podstawie znamion skóry, oka, skrzel, stopnia stężenia mięśni, wyglądu jamy brzusznej, tkanki mięsnej oraz woni ryby.

63. Przy badaniu skóry bierze się pod uwagę:

- a) powierzchnię — połyskująca, sucha, wilgotna, pokryta śluzem, wykazująca okaleczenia, zropienia, pokryta pasożytami, zapleśniała;
- b) łuskę — połyskująca, bez połysku, dobrze przytwierdzona, brak łusek;
- c) barwę — srebrzysto świecąca, plamista, zatarta, szara, żółta, skóra zupełnie odbarwiona;
- d) woń — świeża, swoista dla danego gatunku, cuchnąca, gnilna, przenikliwa i amoniakalna, stęchła, spleśniała.

64. Przy badaniu oka bierze się pod uwagę:

- a) stan gałki ocznej — wypełnienie oczodołu zupełne lub niezupełne, zapadnięcie;

- b) rogówkę — jasna, połyskująca, zmętniała, pokryta śluzem szaro-szklistym lub żółtawo-ciągłym, wypukła lub wklęsła;
- c) tęczęwkę — zaczerwieniona, żółtawoczarna, żółtawa, bezbarwna;
- d) soczewkę — przejrzysta, zmętniała.

65. Przy badaniu skrzelii bierze się pod uwagę:

- a) rysunek skrzelii wyraźny, zatarty, powierzchnia lepka, pokryta śluzem zgęszczonym, ciągliwym i cuchnącym, w stanie rozpadu, pasożyty;
- b) barwę — żywoczerwona, bladoczerwona, żółtoczerwona, żółtawa, szarobrunatna;
- c) woń — normalna, przenikliwa, gnilna.

66. Przy badaniu jamy brzusznej ryb bierze się pod uwagę:

- a) wygląd zewnętrzny — obecność narządów wewnętrznych albo ich brak częściowy, lub całkowity;
- b) stan otrzewnej — bezpośrednie przyleganie lub oddzielenie od ściany jamy brzusznej;
- c) barwę otrzewnej — srebrzysta, połyskująca, mętna, żółta, szarawozielonawa, ciemnobrunatna;
- d) woń — świeża, gnilna, kwaśna.

67. Tkankę mięsną ryby bada się za pomocą głębokiego, podłużnego cięcia grzbietowego mięśnia bocznego.

Przy badaniu mięsa ryb bierze się pod uwagę:

- a) wygląd zewnętrzny — jasnoprzejrzysty, szklisty, mętny, zmleczwały;
- b) barwa — biała, szara, różowa, żółta, zielona;
- c) woń — swoista dla poszczególnych gatunków, gnilna, wstrętne przenikliwa, amoniakalna;
- d) spistość — jędrna, miękka, rozrzedzona.

Stężenie mięśni ryby bada się w ten sposób, że rybę bierze się w środku tułowia i jeżeli się ona nie zgina, świadczy to o zachowaniu stężenia.

Znamiona ryby świeżej

68. Ryby świeże słodkowodne powinny być dostarczone w całości a z morskich wątlusz (dorsz) bez głowy i wnętrzości. Wygląd zewnętrzny zdrowej i świeżej ryby jest połyskujący, wilgotny, o migocących odcieniach różnych barw, stosownie do gatunku.

Zapach ryb jest swoisty, łuski silnie przylegają do skóry. Jasne i przejrzyste oko wypełnia oczodół w całości. Płetwy stawiają opór przy pociąganiu. Skrzela posiadają barwę ciemnoczerwoną,

są wilgotne i ruchliwe. Pokrywa przesłaniająca jamę skrzelową wraca po sztucznym odchyleniu do pierwotnego położenia.

Stężenie mięśni, nawet długotrwałe, można obserwować u ryb, które zostały zabite szybko i pewnie, z wykluczeniem dręczenia. Stężenie utrzymuje się przez 2—3 dni, o ile zabita ryba znajduje się w pomieszczeniu o temperaturze niskiej (0° C).

Stężenie mięśni jest ważną cechą, na podstawie której można poniekąd wnioskować o zdatności ryby. Czas wystąpienia i ustąpienia stężenia mięśni jest różny u rozmaitych gatunków ryb, w każdym razie występuje i zanika prędzej u ryb młodych niż starszych. U ryb zabitych w stanie wycieńczenia stężenie trwa zaledwie kilka godzin.

Mięso ryb musi być dostatecznie jędrne i sprężyste, bez miejsc rozmiękczonych, trudno oddzielające się od ości i może się nieco poddawać przy naciśnięciu palcem, lecz powstający przy tym dołek powinien się zupełnie wyrównać.

Barwa mięsa na przekroju winna być jednolita, jasna, bez jakichkolwiek plam, przy ości — zaróżowiona.

Ryby mrożone

69. Wygląd ryb powinien odpowiadać pod względem barwy i pokrycia łuską wyglądowni ryby świeżej.

Po odmrożeniu ryba powinna odpowiadać wszystkim wymaganiom stawianym rybie świeżej, elastyczność mięśni jednak może być zmniejszona (dołek po ucisku palcem może się nie wyrównać), a z powierzchni przecięcia może spływać bezbarwny, przejrzysty płyn.

Ryby powinny pozostawać w stanie mrożonym do chwili przyrządzenia ich do spożycia.

Ryby mrożone należy odmrażać tylko przez zanurzenie w zimnej wodzie.

Ryby wędzone

70. Ryby wędzone muszą mieć wszystkie cechy ryb świeżych i zdrowych.

Powierzchnia skóry — błyszcząca, bez nalotów, barwy złotawo-brązowej.

Zapach — swoisty dla mięsa ryb wędzonych.

Skrzela — jakkolwiek matowe, jednak suche i bez nalotów.

Mięśnie barwy złotawej, konsystencji miękkiej, jednak spoistej, nie maziste.

Ryby solone

71. Zewnętrzna powierzchnia ryb solonych powinna być błyszcząca.

Mięśnie barwy białej i spoiste.

Rdzawa barwa ryb solonych jest wskaźnikiem daleko posuniętego rozkładu gnilnego.

Beczki z rybami powinny być wypełnione roztworem soli kuchennej.

Sledź solony powinien mieć skórę czystą, zdrową, bez ran i ropni, bez ciemnych, zielonych, czerwonych lub żółtych (tzw. rdzy) plam.

Mięso powinno być barwy białej lub różowej, zwarte, dość jędrne, trudno oddzielające się od ości, sprężyste, o soczystym swoistym smaku. Zapach naturalny, swoisty.

Ikra powinna być ziarnista, twarda, barwy żółtej, mlecz barwy białej, nierozmięczony, ścisły.

Sledzie powinny być pakowane w beczki drewniane i pokryte całkowicie roztworem soli kuchennej.

Znamiona ryby nieświeżej

72. Powierzchnia zewnętrzna ryb jest pokryta cuchnącym, maziastym nalotem, barwy szarzielonej, który składa się z obumarłych komórek naskórka i drobnoustrojów. Łuski są bez połysku i odchodzą z łatwością. Pokrywą skrzelii można bez trudności podnosić. Listki skrzelowe są pokryte śluzem; żywoczerwona barwa normalna zmienia się kolejno w ciemnoczerwoną, brudnoczerwoną, brudnoszaro-czerwoną i szaroczerwoną. Oczy są zapadłe, rogówka mętna i nieprzejrzysta.

Końce żeber oddzielają się od przylegających tkanek i sterczą na zewnątrz w czasie dłużej trwającego procesu gnilnego.

Brzuch jest rozdęty. Po otworzeniu jamy brzusznej wydobywa się przenikliwa, cuchnąca woń siarkowodoru i amoniaku.

Otrzewna jest bez połysku, o zabarwieniu szarzielonym.

Trzewia w późniejszym okresie procesu gnilnego przemieniają się w masę papkowatą.

Mięśnie zwłaszcza brzuszne są mało sprężyste, miękkie i zmętniałe (przy naciśnięciu palcem dołek nie wyrównuje się); można je łatwo oddzielić od żeber i kręgosłupa.

Próba Barańskiego na świeżość ryb

73. Śniętą rybę wkłada się do naczynia wypełnionego wodą. Ryba nieświeża, dotknięta procesem gnilnym wypływa na po-

wierzchnię wody, podczas gdy świeża opada na dno naczynia z wodą. Próba ta daje dobre wyniki przy znacznie posuniętym procesie gnilnym.

Rozdział VIII

WETERYNARYJNA OBSŁUGA RZEŻNI ORGANIZOWANYCH PRZEZ WOJSKO

74. Lekarz weterynaryjny obsługujący rzeźnię (punkt uboju) organizowaną przez wojsko pełni funkcję urzędowego organu badania zwierząt rzeźnych i mięsa oraz ponosi całkowitą odpowiedzialność za ocenę mięsa pod względem jego przydatności do spożycia.

75. Do obowiązków lekarza weterynaryjnego obsługującego rzeźnię wojskową (punkt uboju) należy:

- a) udział w wyborze miejsca na urządzenie rzeźni (punktu ubojowego),
- b) sprawowanie opieki weterynaryjnej nad zwierzętami przeznaczonymi do uboju,
- c) przeprowadzanie badań zwierząt przed ubojem,
- d) dopilnowanie prawidłowości dokonywania uboju i obróbki zwierząt ubitych z zachowaniem obowiązujących w tym względzie przepisów weterynaryjnych,
- e) dopilnowanie higienicznego utrzymania rzeźni i przestrzeganie higieny pracy przez personel zatrudniony przy uboju,
- f) badanie przed i poubojowe zgodnie z obowiązującymi przepisami o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa,
- g) przesyłanie prób mięsa do badań laboratoryjnych w wypadkach, gdy wydanie oceny mięsa wyłącznie na podstawie stwierdzonych zmian przy badaniu poubojowym nie jest możliwe,
- h) ocena mięsa pod względem jego przydatności do spożycia dla wojska,
- i) zabezpieczenie mięsa, organów wewnętrznych i innych części uznanych za niezdatne lub warunkowo zdatne do spożycia w wojsku oraz nadzór nad ich unieszkodliwieniem względnie przekazaniem,
- j) dopilnowanie, by personel rzeźni poddany był obowiązującym badaniom lekarskim,

k) dopilnowanie przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków przy przechowywaniu, wydawaniu, przenoszeniu i przewożeniu mięsa,

l) przeprowadzanie okresowych i doraźnych odkażeń rzeźni i punktu spędu, szczególnie w wypadku stwierdzenia choroby zaraźliwej lub podejrzenia o nią,

m) prowadzenie obowiązującej dokumentacji weterynaryjnej

76. Do obowiązków felczera weterynaryjnego z ukończonym kursem badania mięsa na włośnice (jako personelu pomocniczego lekarza weterynaryjnego obsługującego rzeźnię wojskową) należy:

a) pobieranie próbek i badanie na włośnice,

b) wykonywanie wszelkich prac zleconych przez przełożonego lekarza weterynaryjnego, z wyjątkiem badania mięsa i wydawania oceny co do jego przydatności do spożycia.

77. Przy wyborze miejsca na rzeźnię lekarz weterynaryjny powinien:

a) dopilnować, by miejsce przeznaczone na rzeźnię było na terenie równym, oddalone od osiedli przynajmniej 200—300 m, na gruncie przepuszczalnym, suchym, zdala od pastwisk, wodopojów i głównych dróg, w pobliżu źródeł wody;

b) w wypadku wykorzystania na rzeźnię niezamieszkałych budynków (szopy, stodoły, baraki, hale) dopilnować, by pomieszczenia te odpowiadały warunkom sanitarno-higienicznym oraz by były one zaopatrzone w dostateczną ilość wody;

c) przeprowadzić wywiad co do stanu epizootycznego terenu rozlokowania rzeźni oraz sprawdzić, czy przewidziane do urządzenia rzeźni pomieszczenie jest wolne od chorób zaraźliwych;

d) dopilnować, by wyznaczone na rzeźnię pomieszczenie (teren) zostało dokładnie oczyszczone mechanicznie i odkażone.

78. W czasie uboju i oprawiania tusz zwierzęcych lekarz weterynaryjny powinien być obecny w rzeźni do czasu ukończenia pracy oraz zbadania i oceny mięsa.

79. W ramach nadzoru nad prawidłowością dokonywania uboju i obróbki zwierząt ubitych lekarz weterynaryjny powinien:

a) dopilnować, by ubój zwierząt odbywał się w sposób humanitarny;

b) dopilnować, by ubojowi poddawano na raz tyle zwierząt, ile personel rzeźniczy zdąży oprawiać, z takim rozliczeniem, aby oprawianie poszczególnych ubitych sztuk nie trwało dłużej niż jedną godzinę;

c) dopilnować, by przygotowanie ubitych zwierząt do urzędowego badania po uboju odpowiadało następującym przepisom weterynaryjnym:

- ze zwierzęcia winny być wyjęte narządy jamy piersiowej, brzusznej i miednicowej, u świń i owiec także i język w naturalnym połączeniu z narządami szyi i jamy piersiowej; usuwanie innych części poza powyżej wyszczególnionymi jest niedopuszczalne,
- głowę i dolne części nóg bydła rogatego należy oddzielić od tuszy,
- tusze zwierząt należy przed badaniem przeciąć na dwie podłużne połowy, z pozostawieniem naturalnego połączenia ich przy karku,
- skóra zwierzęcia winna pozostać przy karku w naturalnym połączeniu ze sztuką,
- narządy jamy piersiowej (a u bydła rogatego również głowa) winny być zawieszane na haku tuż przy zwierzęciu, z którego zostały wyjęte.

80. Badanie mięsa zwierząt ubitych powinno być przeprowadzone bezpośrednio po zakończeniu uboju, w miarę możliwości przy świetle dziennym lub przy dostatecznej ilości światła sztucznego.

81. Mięso zbadane i ocenione podlega natychmiastowemu oznakowaniu przez lekarza weterynaryjnego pieczęciami ustalonego wzoru. Mięso wieprzowe musi być zbadane na włośnie i przy ujemnym wyniku badania opatrzone pieczęcią „Wolne od włośni“.

82. Tusze mięsne winny być możliwie luźno rozwieszane (tak aby nie stykały się ze sobą i nie dotykały podłogi), w miejscach przewiewnych i zaciemnionych, zabezpieczonych przed zanieczyszczeniem mechanicznym i owadami. Do czasu ostygnięcia mięso nie może być przenoszone lub przewożone.

83. Mięso uznane za niezdatne do spożycia winno być natychmiast oznakowane odpowiednimi pieczęciami, odosobnione i zabezpieczone do czasu jego nieszkodliwego usunięcia.

Niezdatne narządy i mniejsze części mięsa winny być natychmiast nieszkodliwie usunięte pod nadzorem organu urzędowego badania (lekarza weterynaryjnego).

84. Unieszkodliwienie mięsa niezdatnego (całych tusz, części ich i narządów) w rzeźniach wojskowych winno odbywać się przez głębokie zakopywanie go. Przed zakopaniem mięso należy ponacinać jak najgłębiej i miejsca nacięć zasypać wapnem albo zalać naftą, nieoczyszczonym kwasem karbolowym lub innymi

środkami uniemożliwiającymi spożycie mięsa. Do zakopania mięsa (części) niezdatnego wybrać należy miejsca odosobnione, z dala od siedzib ludzkich, dróg, studzien i wodopojów, naturalnych zbiorników wody i pastwisk.

Przy zakopywaniu należy ściśle przestrzegać, aby mięso było przykryte warstwą ziemi grubości co najmniej 1 m.

85. Mięso mniej wartościowe należy protokólnie przekazać właściwym terenowym zakładom cywilnym, dysponującym taniemi jatkami i dokonującym rozsprzedaży tego rodzaju mięsa. W razie niemożności przekazania mięsa mniej wartościowego cywilnym zakładom mięsnym celem dokonania jego rozsprzedaży, o dalszym postępowaniu z mięsem tym decyduje komisja, powołana przez dowódcę oddziału (pododdziału) organizującego ubój na wniosek lekarza weterynaryjnego obsługującego rzeźnię, w składzie: lekarz weterynaryjny obsługujący rzeźnię, lekarz med. i szef zaopatrzenia żywnościowego oddziału (pododdziału) organizującego ubój.

86. Mięso warunkowo zdatne należy przekazać protokólnie cywilnym zakładom mięsnym, które mięso to powinny przewieźć własnym odpowiednim środkiem transportowym. Przy przekazaniu tego mięsa należy wyraźnie wskazać na przyczyny, które spowodowały uznanie mięsa za warunkowo zdatne. W przypadku niemożności nawiązania porozumienia w sprawie przekazania mięsa warunkowo zdatnego cywilnym zakładom mięsnym dokonującym jego unieszkodliwiania i rozsprzedaży, należy uznać takie mięso za niezdatne do spożycia i postąpić jak w pkt. 84 niniejszych przepisów.

87. Za zabezpieczenie i unieszkodliwienie mięsa, organów i innych części uznanych za niezdatne do spożycia dla wojska oraz za nadzór nad przekazaniem właściwym cywilnym zakładom mięsa warunkowo zdatnego lub mniej wartościowego, odpowiedzialność ponosi wojskowy lekarz weterynaryjny.

88. Po ukończeniu prac związanych z ubojem, obróbką tusz i oceną mięsa, miejsce uboju poddaje się dokładnemu oczyszczeniu, a sprzęt rzeźnicki odkaża się 2% gorącym roztworem ługu sodowego.

89. W każdym wypadku stwierdzenia choroby zaraźliwej lub podejrzenia o nią, pomieszczenia rzeźni, odzież ochronną personelu i sprzęt rzeźnicki poddaje się gruntownemu odkażeniu.

90. Okresowe odkażania rzeźni wojskowych winny być przeprowadzane co najmniej raz na tydzień przy użyciu 2% gorącego ługu sodowego.

PRZEPROWADZANIE BADAŃ LABORATORYJNYCH MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW

91. Badanie laboratoryjne mięsa i przetworów mięsnych przeprowadza się:

- a) w rzeźniach wojskowych obsługiwanych przez etatowy personel weterynaryjny w przypadkach:
 - dokonania uboju sztuki zdradzającej przyżyciowo objawy chorobowe, gdy badaniem klinicznym przed ubojem i makroskopowym po uboju nie można stwierdzić przyczyny choroby,
 - podejrzenia choroby zaraźliwej przed ubojem lub po uboju,
 - jako badanie uzupełniające w razie stwierdzenia zmian w mięsie, przy których ocena mięsa na podstawie badania makroskopowego jest niemożliwa;
- b) w wypadku gdy mięso bądź przetwory mięsne przyjęte przez wojsko wskutek nieodpowiednich warunków transportowania i przechowywania lub wskutek innych czynników uległy zmianom nasuwającym zastrzeżenia co do ich przydatności do spożycia, a zmiany makroskopowe nie są wystarczające do uznania mięsa za niezdatne do spożycia.

92. Laboratoria wojskowych okręgowych ośrodków weterynaryjnych oraz okręgowe laboratoria sanitarno-higieniczne przeprowadzają laboratoryjne badania rozpoznawcze mięsa i przetworów mięsnych niezwłocznie po otrzymaniu prób, nadesłanych przez oficera służby weterynaryjnej względnie medycznej.

93. Laboratoryjne badanie rozpoznawcze mięsa i jego przetworów obejmuje:

- a) badanie bakteriologiczne,
- b) badanie biochemiczne.

94. Badanie bakteriologiczne należy wykonywać w przypadku stwierdzenia badaniem makroskopowym zmian nasuwających podejrzenie infekcji bakteryjnej za życia zwierzęcia, bądź na skutek zakażenia wtórnego.

95. Badanie biochemiczne należy wykonywać w przypadkach wątpliwej świeżości mięsa i przetworów mięsnych, to znaczy o ile produkt ten uległ zmianom pod wpływem czynników naturalnych jak: czas, temperatura, wilgoć, światło, drobnoustroje, złe przechowywanie itp.

96. Próbkę do badań bakteriologicznych winny być pobierane wyłącznie przez personel lekarski (służby weterynaryjnej i służby medycznej).

97. Próbkę z mięsa pobiera się za pomocą ostrego, oczyszczonego spirytusem i opalonego nad płomieniem noża, wycinając kostki sześciennie o wymiarach $8 \times 6 \times 6$ cm. Ciężar próbek nie może być mniejszy dla badań bakteriologicznych od 200 g, dla badań biochemicznych od 400 g.

98. Do bakteriologicznego badania mięsa pobiera się:

- a) po jednym wycinku kształtu kostki o wymiarach $8 \times 6 \times 6$ cm z mięśni przedramienia kończyny przedniej i podudzia drugostronnej kończyny tylnej,
- b) po jednym węźle chłonnym wraz z otaczającą go tkanką łączną z pozostałych dwu kończyn, pobierając z ćwiartki przedniej węzeł chłonny szyjny wierzchni lub pachowy właściwy, a z tylnej ćwiartki węzeł chłonny podbiodrowy lub podkolanowy,
- c) całą nienaciętą śledzionę i jedną nerkę wraz z ich węzłami chłonnymi,
- d) wycinek wątroby wraz z węzłem chłonnym wnęki i woreczkiem żółciowym (przed pobraniem podwiązać przewód żółciowy),
- e) inne narządy lub części chorobowo zmienione, co do których przypuszczać należy, że zawierają zarazki.

W wypadku braku narządów wewnętrznych mięsowych, lub przy badaniu oddzielnych części tuszy mięsnej pobiera się do badania próbki z tkanki mięśniowej, węzły chłonne i wycinek jednej z kości szpikowych.

Próbki przetworów mięsnych pobiera się z jednej partii, w jednym kawałku, w ilości nie mniejszej niż 200 g.

99. Próbkę mięsa do badań biochemicznych należy pobierać z powierzchniowych i głębokich warstw mięśni, najbardziej dotkniętych widocznymi zmianami, wycinając kostki sześciennie o długości krawędzi około 10 cm. Próbkę przetworów mięsnych pobiera się w jednym kawałku, w ilości nie mniejszej niż 400 g.

100. Każdą z pobranych próbek opakuje się oddzielnie w papier pergaminowy, załączając do niej kartkę z opisem jakiego narządu lub części dotyczy. Opakowane w papier pergaminowy próbki umieszcza się w suchych słoikach szklanych, które po odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym przed stłuczeniem i olakowaniu pieczęcią lakową przesyła się do laboratorium pośpieszną przesyłką lub gońcem, bezwzględnie w dniu pobrania.

101. Materiał do badań laboratoryjnych należy przesyłać z załączoną kartą próby do badań laboratoryjnych według wzoru:

KARTA PRÓBY DO BADAŃ LABORATORYJNYCH

Do..... W.....
(nazwa laboratorium) miejscowość

1. Gatunek zwierzęcia lub rodzaj produktu.....
2. Data pobrania próby.....
3. Data wysłania próby.....
4. Powód pobrania próby (stwierdzone zmiany badaniem makroskopowym)
.....
5. Kierunek badania
6. Uwagi
7. Dokładny adres na odpowiedź

podpis lekarza weterynaryjnego

.....

102. Ocena wyników badania bakteriologicznego mięsa powinna być następująca:

- a) za niezdatną do spożycia należy uznać całą sztukę, jeżeli zostaną stwierdzone w jakiegokolwiek próbce pałeczki z grupy salmonella lub drobnoustroje wzbudzające podejrzenie salmonellozy;
- b) za warunkowo zdatną należy uznać całą sztukę, jeżeli nie zostaną stwierdzone drobnoustroje z grupy salmonella, ani drobnoustroje wzbudzające podejrzenie salmonellozy, lecz inne drobnoustroje jak gronkowce, paciorkowce, drobnoustroje okrężnicowe, laseczki ziemniaczane, drobnoustroje rozkładu itp.;
- c) w przypadku stwierdzenia wyłącznie drobnoustrojów swoistych dla zaraźliwych chorób zwierzęcych — ocenę należy uzależnić od rodzaju stwierdzonych drobnoustrojów i od wyniku urzędowego badania przed ubojem i po uboju;
- d) w wypadku stwierdzenia w próbce mięsa bakterii beztlenowych niechorobotwórczych, należy uzupełnić badanie bakteriologiczne badaniem biochemicznym, ze względu na możliwość powstania zmniejszonej odporności tuszy mięsnej na procesy rozkładowe;

e) w przypadku gdy nie zostaną stwierdzone żadne drobno-ustroje wymienione pod lit. a) i d), ocenę mięsa należy uzależnić jedynie od wyniku badania makroskopowego.

103. Odpowiedzialność za ocenę ponosi w każdym przypadku lekarz weterynaryjny przeprowadzający badanie mięsa podejrzanego, do którego należy ostateczna jego ocena.

104. Mięso i przetwory mięsne świeże, przy badaniu biochemicznym wykazują:

- pH — w granicach 5,9—6,5
- próba benzydynowa — dodatnia
- próba na amoniak i siarkowodór — ujemna
- próba na wykrycie wczesnych okresów gnicia — ujemna
- bakterioskopia — brak drobnoustrojów lub tylko pojedyncze w mikroskopowym polu widzenia.

105. O wyniku badania laboratorium zawiadamia pisemnie niezwłocznie po ukończeniu badań zainteresowanego, który po otrzymaniu wyniku badania laboratoryjnego udaje się niezwłocznie na miejsce badania i po powtórnym zbadaniu makroskopowym mięsa lub jego przetworów wydaje ostateczną ocenę.

106. Tuszę mięsną przeznaczoną do laboratoryjnego badania, do czasu otrzymania wyniku badania należy przechowywać wraz z wszystkimi przynależnymi do niej narzędziami w oddzielnym miejscu chłodni lub innym pomieszczeniu w sposób zabezpieczający przed jej zepsuciem, bezpośrednim lub pośrednim zetknięciem się tego mięsa z personelem rzeźniczym, innym mięsem oraz innymi produktami.

107. Do czasu otrzymania wyników badania laboratoryjnego, mięso i produkty mięsne nie mogą być wydane do spożycia, a w przypadku jeżeli w tym okresie ulegną dalszym zmianom, które makroskopowo będą wystarczające do uznania ich za niezdatne do spożycia, należy je zniszczyć nie czekając na wynik badania laboratoryjnego.

Rozdział X

KONTROLA WARUNKÓW TRANSPORTU MIĘSA PRZYJMOWANEGO PRZEZ WOJSKO

108. Transport mięsa i przetworów mięsnych przeznaczonych na zaopatrywanie wojska musi odbywać się w samochodach specjalnych (chłodnie) lub w samochodach (wozach) przystosowanych do tego celu z zachowaniem odpowiednich warunków sanitarnych, zabezpieczających przed jakimikolwiek zanieczyszczeniami.

109. Pod pojęciem środków przystosowanych do transportu mięsa i jego przetworów należy rozumieć samochody (wozy konne) wyposażone w odpowiednie do przewozu mięsa i przetworów mięsnych skrzynie.

110. Skrzynie do transportu mięsa i przetworów mięsnych winny być kryte, szczelne, obite od wewnątrz nierdzewiającą blachą, o ścianach gładkich, zaopatrzone w otwory wentylacyjne i ściekowe, łatwo zmywalne; spód skrzyń winien posiadać listwy ochronne, zabezpieczające przed bezpośrednim zetknięciem się ich z ziemią.

Typ skrzyni ustala Departament Żywnościowy w porozumieniu z Oddziałem Służby Weterynaryjnej i Departamentem Służby Medycznej WP.

111. Środki transportowe specjalne oraz skrzynie przeznaczone do przewozu mięsa i przetworów mięsnych nie mogą być używane do innych celów.

112. Po każdorazowym użyciu środków transportowych do przewozu mięsa i przetworów mięsnych, winny być one dokładnie oczyszczone i wymyte gorącą wodą, a w razie potrzeby odkażone. Do odkażenia użyć należy gorącej wody z dodatkiem 0,15% roztworu sody kaustycznej lub 0,5% roztworu węglańu sodu. Po odkażeniu ściany należy splukać czystą ciepłą wodą i osuszyć.

113. Kontrolę stanu sanitarno-higienicznego wojskowych środków transportowych, przybywających po odbiór mięsa z rzeźni lub przetworni mięsnych oraz kontrolę warunków załadowania na środki transportowe przeprowadza garnizonowa komisja przyjmująca mięso i przetwory mięsne, względnie przy jednoosobowym odbiorze oficer służby weterynaryjnej (medycznej), a w rzeźniach organizowanych przez wojsko — lekarz weterynaryjny rzeźni wojskowej.

114. Przy kontroli transportu mięsa przyjmowanego przez wojsko należy zwrócić uwagę:

- a) czy użyte środki transportowe są odpowiednio przystosowane do przewozu mięsa i przetworów mięsnych,
- b) czy stan utrzymania środków transportowych odpowiada warunkom sanitarno-higienicznym,
- c) czy załadowanie i wyładowanie mięsa i jego przetworów odbywa się w sposób zapobiegający możliwościom zetknięcia się mięsa (przetworów mięsnych) z ziemią lub obuwaniem personelu,
- d) czy personel zatrudniony przy załadowaniu (rozładowaniu):
 - jest okresowo badany przez lekarza, szczególnie na nosicielstwo chorób zaraźliwych przewodu pokarmowego,
 - posiada czystą odzież ochronną z nakryciem głowy,

— zachowuje wzorową czystość osobistą (czyste ręce, krótko obcięte paznokcie).

115. W przypadku naruszenia przepisów dotyczących sposobu załadowania i transportu mięsa (przetworów mięsnych) komisja przyjmująca mięso (przetwory), przy jednoosobowym odbiorze oficer służby weterynaryjnej względnie medycznej, a w rzeźniach wojskowych lekarz weterynaryjny — wstrzymuje odbiór dla danego oddziału (pododdziału) do czasu usunięcia stwierdzonych braków i niedociągnięć oraz sporządza protokół i przesyła do dowódcy garnizonu oraz dowódcy oddziału (pododdziału) z wnioskiem o pociągnięcie winnych do odpowiedzialności.

Rozdział XI

OPIEKA WETERYNARYJNA NAD ZWIERZĘTAMI RZEŻNYMI PRZEZNACZONYMI DO UBOJU W RZEŹNIACH ORGANIZOWANYCH PRZEZ WOJSKO

116. Zgrupowania zwierząt rzeźnych, przeznaczonych do uboju w rzeźniach (punktach uboju) organizowanych przez wojsko, powinny znajdować się pod stałą opieką wojskowej służby weterynaryjnej.

117. Do obowiązków oficera służby weterynaryjnej sprawującego opiekę nad zwierzętami przeznaczonymi do uboju w rzeźniach wojskowych należy:

- a) branie udziału w wyborze miejsca na urządzenie zgrupowania zwierząt rzeźnych przeznaczonych do uboju na zaopatrzenie wojska,
- b) nadzór nad żywieniem i utrzymaniem zwierząt,
- c) przeprowadzanie zabiegów profilaktycznych,
- d) przeprowadzanie okresowych przeglądów zwierząt przebywających w zgrupowaniu,
- e) udzielanie pomocy weterynaryjnej zwierzętom chorym,
- f) zabezpieczenie pomocy weterynaryjnej transportu zwierząt rzeźnych przy dyslokacji zgrupowania.

118. Przy wyborze miejsca na urządzenie zgrupowania zwierząt rzeźnych przeznaczonych do uboju oficer służby weterynaryjnej powinien:

- a) dopilnować, by miejsce przeznaczone na zgrupowanie znajdowało się w pobliżu źródeł wody, z zapewnieniem dróg dojazdu,

- b) przeprowadzić wywiad co do stanu epizootycznego pomieszczeń (terenu) przeznaczonych do rozłokowania zgrupowania,
- c) dopilnować, by wyznaczone dla zwierząt pomieszczenia (teren) zostały dokładnie oczyszczone mechanicznie i odkażone.

119. Przy przyjmowaniu zwierząt rzeźnych do zgrupowania należy:

- a) sprawdzić świadectwa miejsca pochodzenia zwierząt,
- b) przeprowadzić badania kliniczne wszystkich sztuk, ze szczególnym uwzględnieniem chorób zaraźliwych,
- c) sztuki z objawami chorobowymi wydzielić do izolatora i poddać szczegółowym badaniom,
- d) sztuki trzody chlewnej, które przewidziane są do dłuższego przetrzymywania w zgrupowaniu przed ubojem, zabezpieczyć przed zachorowaniem na różycę surowicą p/różycową.

120. W ramach nadzoru nad żywieniem i utrzymaniem zwierząt rzeźnych należy:

- a) dopilnować, by zwierzęta rzeźne otrzymywały regularnie karmę i ściółkę w ilościach odpowiadających normom należności,
- b) kontrolować jakość karmy oraz stan jej zapasów,
- c) dopilnować, by pomieszczenia dla zwierząt utrzymywane były w należytej czystości.

121. W każdym wypadku stwierdzenia choroby zaraźliwej wśród zwierząt rzeźnych, zgrupowanie uważa się za zapowietrzone. Uzupełnienie zgrupowania zwierzętami rzeźnymi oraz dyslokacja zgrupowania do czasu zdjęcia rygorów są zabronione. Tłumienie i likwidację choroby zaraźliwej przeprowadza służba weterynaryjna, zgodnie z obowiązującymi przepisami o zwalczaniu chorób zaraźliwych zwierząt. Teren zapowietrzonego zgrupowania wraz z pomieszczeniami dla zwierząt poddaje się gruntownemu odkażeniu.

122. Okresowe odkażenia pomieszczeń dla zwierząt rzeźnych zgrupowania winny być przeprowadzane co najmniej dwa razy w miesiącu.

123. Personel weterynaryjny zgrupowania zwierząt rzeźnych obowiązany jest przynajmniej raz w tygodniu dokonywać przeglądu całego stanu pogłowa.

Celem przeglądu jest sprawdzenie ogólnego stanu zdrowotnego zwierząt oraz stanu ich odżywienia i utrzymania.

124. Zwierzętom zdradzającym objawy chorobowe należy niezwłocznie udzielić pomocy weterynaryjnej.

125. W razie zmiany miejsca postoju zgrupowania, zwierzęta rzeźne przepędzane są marszem pieszym lub przewożone transportem kolejowym.

126. Przy organizowaniu przepędu zwierząt rzeźnych obowiązkiem służby weterynaryjnej jest:

- a) wyznaczenie trasy przepędu przez okolice wolne od chorób zaraźliwych,
- b) zapewnienie chorym zwierzętom doraźnej pomocy weterynaryjnej na drodze przepędu,
- c) ustalenie odcinków marszu, które nie mogą przekraczać 15 do 20 km na dobę,
- d) ustalenie czasu odpoczynków, po godzinie marszu 5—10 min., po 4—5 godzinach 2 godziny.

127. Przy transporcie kolejowym zwierząt rzeźnych obowiązkiem służby weterynaryjnej jest:

- a) dopilnowanie przestrzegania obowiązujących norm ładowania (w wagonie — bydła rogatego dużego 8 sztuk, bydła średniego do 12 sztuk, cieląt do 40 sztuk, owiec do 60 sztuk, trzody chlewnej do 40 sztuk),
- b) zabezpieczenie na okres podróży pomocy weterynaryjnej,
- c) nadzór nad ubojem z konieczności w czasie trwania transportu,
- d) kontrolowanie prawidłowości karmienia i pojenia zwierząt w czasie transportu (bydło winno otrzymywać na dobę 12—16 kg siana, owce 3 kg siana, trzoda chlewna do 4 kg karmy — koncentratu. Poić w zimie jeden raz na dobę, w lecie trzy razy).

128. W wypadku stwierdzenia choroby zaraźliwej w transporcie kolejowym, obowiązuje następujące postępowanie:

- a) zwierzę chore należy pozostawić w tym samym wagonie,
- b) sztuki zdrowe przebywające wspólnie z chorym zwierzęciem przeladować do osobnego wagonu — izolatora, a wagon z chorym zwierzęciem doczepić na koniec transportu. Dopuszczalne jest także wyładowanie zwierzęcia chorego i przekazanie go miejscowym wojskowym lub cywilnym organom. Wagon, w którym przebywały zwierzęta chore na chorobę zaraźliwą, plombuje się, odczepia i oddaje do odkażenia.

129. W wypadku padnięcia zwierzęcia w transporcie, padłe zwierzę wyładowuje się na najbliższej stacji wg wskazań komendanta (zawiadowcy) stacji z zachowaniem wszelkich środków ostrożności przed rozwleczeniem choroby zaraźliwej.

BADANIE WETERYNARYJNE ZWIERZĄT RZEŹNYCH PRZED UBOJEM

130. Zwierzęta przeznaczone do uboju powinny posiadać świadectwo miejsca pochodzenia stwierdzające: rodzaj zwierząt, ilość, miejsce ich pochodzenia oraz wzmiankę, że pochodzą z miejscowości wolnej od zaraźliwych chorób zwierzęcych. Wszystkie zwierzęta przeznaczone do uboju zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami ogólnopństwowymi muszą być poddane badaniu możliwie bezpośrednio lub najdalej na 24 godziny przed ubojem. Zwierzę powinno być wypoczęte, zwłaszcza po odbyciu drogi lub transportu oraz nie może być karmione w ciągu 6—12 godzin przed ubojem.

131. W czasie badania przed ubojem bez względu na gatunek zwierzęcia zwraca się uwagę na:

- a) stan odżywienia zwierzęcia,
- b) jego wygląd zewnętrzny w czasie spoczynku i po przepędzeniu (zachowanie się, postawa, wzrok, chód, reagowanie na otoczenie, kulawizny, męczenie się itp.),
- c) powierzchnię ciała (elastyczność skóry, jej przesuwalność, świąd, rany, owrzodzenia, wypryski, gorące lub zimne obrzęki itp.),
- d) narządy oddechowe (wypływ z nosa, wrzody lub blizny na błonach śluzowych nosa i jamy gębowej, przyspieszony lub utrudniony oddech, kaszel itp.),
- e) narządy trawienia (apetyt, stan śluzawicy, stan jamy ustnej, ślinienie, stan wypełnienia brzucha, ruchy jelit, wygląd odbytu i jego okolic, kał i jego domieszki itp.),
- f) organa płciowe, wymiona (obrzęki, zaczerwienienia, owrzodzenia, wypływ itp.).

132. U wszystkich zwierząt przeznaczonych do uboju, z wyjątkiem świń, winna być zmierzona wewnętrzna ciepłota bezpośrednio przed skierowaniem ich do uboju. U świń mierzy się wewnętrzną ciepłotę wyrzykowo, wg uznania organu urzędowego badania.

Ciepłota zdrowego zwierzęcia wynosi:

- u bydła rogatego dużego 37,5°C — 39,5°C
- u cieląt, owiec i kóz — 39,5°C — 40,5°C
- u świń — 38,5°C — 40°C.

133. Przy badaniu przed ubojem poszczególnych gatunków zwierząt należy zwrócić szczególną uwagę na choroby:

- a) **u bydła rogatego** — na wąglik, szelestnicę, zarazę płucną, zarazę dzicyzny i bydła, pryszczycę, księgosusz, gruźlicę oraz na schorzenia ogólne: schorzenia połączone z podwyższeniem wewnętrznej ciepłoty w następstwie chorób wymienia, dróg rodnych, jelit, stawów, racic itp.,
- b) **u cieląt** — na błonicę, biegunkę, choroby pępowiny, stawów z zaburzeniami w ogólnym stanie zdrowia,
- c) **u owiec i kóz** — na pryszczycę, wąglik, świerz, kołowaciznę, wodnicę, wściekliznę,
- d) **u świń** — na wąglik, pryszczycę, różycę, pomór, jak również na inne choroby związane z zaburzeniami w ogólnym stanie zdrowia.

134. W razie stwierdzenia w czasie badania przed ubojem objawów wzbudzających podejrzenie pewnej choroby, należy przeprowadzić szczegółowe badania, celem jej rozpoznania lub wykluczenia podejrzenia o nią.

135. W razie stwierdzenia choroby zaraźliwej wśród zwierząt przeznaczonych do uboju, należy postąpić zgodnie z obowiązującymi ogólnopństwowymi przepisami o zwalczaniu chorób zaraźliwych.

O stwierdzeniu choroby zaraźliwej podlegającej zgłoszeniu należy niezwłocznie meldować weterynaryjnej władzy zwierzchniej.

136. Zwierząt nie wolno dopuścić do uboju, jeśli przy badaniu przed ubojem stwierdzono następujące choroby: księgosusz, wąglik, szelestnicę, zarazę dzicyzny i bydła rogatego, wściekliznę.

137. Zwierzęta, u których stwierdzono inne choroby zaraźliwe, nie powodujące zupełnego wykluczenia od uboju, poddaje się ubojowi oddzielnie od zwierząt zdrowych w oddziale sanitarnym. Również w wypadkach stwierdzenia przy badaniu podwyższenia lub obniżenia wewnętrznej ciepłoty zwierząt rzeźnych, chorób żołądkowo-jelitowych, stanu zapalnego narządów rodnych i wymienia, ran ropnych i zgorzelinowych, zapalenia pępowiny i stawów u cieląt, silnego wycieńczenia, gruźlicy stwierdzonej klinicznie lub na podstawie metody alergicznej (dodatni odczyn tuberkulinowy) oraz przy stwierdzeniu brucellozy (dodatni wynik próby na brucellozę), ubój zwierząt rzeźnych przeprowadza się w oddziale sanitarnym, oddzielnie od zwierząt zdrowych.

W wypadku braku w rzeźni oddziału sanitarnego zwierzęta takie mogą być poddane ubojowi na ogólnej hali, ale po zakończeniu uboju zwierząt zdrowych i po usunięciu z hali tusz mięsnych pochodzących od zwierząt zdrowych. Zwierzęta rzeźne, u których przyżyciowo stwierdzono objawy chorobowe pozwalające przypuszczać, że mięso z nich po uboju będzie nieprzy-

datne dla wojska, należy przekazać władzom cywilnym, a jeśli to się okaże niemożliwe, zwierzęta takie zniszczyć.

138. Po zakończeniu uboju musi być wykonane gruntowne odkażenie pomieszczenia, urządzeń (hali) i sprzętu rzeźniczego, przy ścisłym przestrzeganiu przez personel zatrudniony przy uboju zasad osobistej profilaktyki.

Rozdział XIII

BADANIE WETERYNARYJNE ZWIERZĄT RZEŹNYCH PO UBOJU

139. Badanie po uboju przeprowadza lekarz weterynaryjny obsługujący rzeźnię wojskową bezpośrednio po zabiciu i oprawieniu zwierzęcia. Badanie po uboju powinno być przeprowadzone przy świetle dziennym i, o ile to jest możliwe, przez tego lekarza weterynaryjnego, który przeprowadzał badania przed ubojem.

140. Lekarz weterynaryjny dokonujący badania powinien być zaopatrzony w biały czysty płaszcz i dwa noże. W razie zetknięcia się z mięsem zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, nóż odkaża się przez wygotowanie go w 2% roztworze ługu sodowego.

141. Badaniu podlegają wszystkie narządy wewnętrzne, przy zachowaniu następującej ustawowo przewidzianej kolejności:

- a) krew,
- b) głowa,
- c) płuca,
- d) osierdzie i serce,
- e) wątroba,
- f) przewód pokarmowy, krezka, sieć,
- g) śledziona,
- h) nerki i pęcherz moczowy,
- i) macica, pochwa, srom,
- j) wymię,
- k) mięśnie, tkanka łączna i tłuszczowa, opłucna i otrzewna,
- l) kości i stawy.

142. Przed przystąpieniem do badania mięsa, po stwierdzeniu stanu odżywienia zwierzęcia, lekarz weterynaryjny dokonujący badania winien zbadać krew, zwracając uwagę na jej barwę,

stopień krzepnięcia i obce domieszki (treści żołądka, jelit), następnie skórę, zwłaszcza jej wewnętrzną powierzchnię, zwracając uwagę na wypełnienie jej naczyń krwionośnych, na wybroczyny, wysięki i rany.

143. Lekarz weterynaryjny dokonujący po uboju badania bydła rogatego winien przestrzegać następujących zasad:

- a) przy badaniu głowy naciąć węzły chłonne okołogardzielowe, pozagardzielowe, podszczękowe, zwracając uwagę na ogniska gruźlicze; w czasie badania błony śluzowej warg, dziąseł i języka zwracać uwagę na pęcherze i owrzodzenia wskazujące na pryszczycę lub księgosusz; język i kości szczękowe należy zbadać na obecność ognisk promienicznych, mięśnie żuchwowe naciąć płatowo, badając je na obecność wągrows. Wykonuje się dwa cięcia przez mięsień zewnętrzny; język nacina się tylko w razie uzasadnionego podejrzenia;
- b) przy badaniu płuc należy zwrócić uwagę na ich barwę oraz obecność zrostów i nalotów na opłucnej; płuca zbadać omacywaniem na obecność stwardnień, guzów, ognisk ropnych itp., naciąć węzły chłonne oskrzelowe — prawy, lewy i nad-tętniczny oraz śródpiersiowe — dogłówny, środkowy i doogonowy, zwracając uwagę na obecność ognisk gruźliczych.

Następnie naciąć poprzecznym cięciem płuca w dolnej części i przez środek celem stwierdzenia obecności ciał obcych w oskrzelach (pasożytów, krwi, treści pokarmowej itp.);

- c) osierdzie należy przeciąć, zwracając uwagę na ilość i wygląd płynu osierdziowego, na zrosty osierdzia z sercem lub przylegającymi narządami; serce należy przeciąć jednym cięciem przez obie komory i przegrodę serca, zwracając uwagę na wypełnienie komór krwią, barwę i spoistość mięśnia sercowego, na wybroczyny, wągry, nowotwory;
- d) przy badaniu wątroby należy brać pod uwagę kształt, wielkość, zabarwienie miąższu i stopień wypełnienia naczyń krwionośnych.

Wątrobę bada się na obecność motylicy, robiąc dwa cięcia poprzeczne przez główne przewody żółciowe oraz cięcie podłużne przy płacie dodatkowym w kierunku przewodów żółciowych;

- e) badając śledzionę należy zwrócić uwagę na jej wielkość, kształt i spoistość. Zaokrąglenie brzegów wskazuje na jej powiększenie i w takich wypadkach należy ją naciąć, celem zbadania miąższu;
- f) w czasie badania przewodu pokarmowego należy dokładnie ponacinać wszystkie węzły krezkowe, zwracając uwagę

na obecność ognisk gruźliczych, pasożytniczych oraz wybroczyn;

- g) macicę należy u krów zawsze przeciąć i zbadać jej zawartość oraz zwrócić uwagę na obecność owrzodzeń na sromie i pochwie;
- h) nerki należy wyłuszczyć z torebki tłuszczowej i otoczki, badając ich wielkość, zabarwienie, stan powierzchni i konsystencję; w każdym wypadku należy naciąć węzły chłonne nerkowe, a w razie stwierdzenia zmian chorobowych przeciąć również nerkę w kierunku od wielkiej krzywizny do miedniczki;
- i) wymię zbadać przez dokładne omacywanie wszystkich ćwiartek, zwracając uwagę na jego wielkość, obecność stwardnień, guzów, ropni itp. W każdym wypadku naciąć węzły chłonne nadwymieniowe;
- j) przy badaniu całej tuszy należy stwierdzić stan odżywienia, barwę tłuszczu i jego konsystencję, barwę tkanki łącznej, chrząstek i ścięgien, barwę mięśni i ich nasycenie wilgocią; należy zwrócić uwagę na obecność nacieków i przekrwień; każde miejsce przekrwione należy naciąć; widoczne mięśnie należy zbadać na obecność wągrów; kości kręgów i mostka, jak również ścięgna i stawy bada się pod względem ognisk gruźliczych, ropnych lub posokowatych; w razie stwierdzenia zmian gruźliczych w narządach wewnętrznych należy zbadać wszystkie węzły chłonne tuszy; przy badaniu otrzewnej i opłucnej zwraca się uwagę na zmiany gruźlicze, zrosty, ogniska ropne, wybroczyny i rany.

144. Przy badaniu cieląt należy zwrócić szczególną uwagę na:

- a) zmiany pępowiny oraz stawów,
- b) zmiany w jelitach — połączone zwykle z posocznicą lub ropnicą,
- c) wybroczyny lub naloty na otrzewnej i opłucnej,
- d) niedojrzałość.

145. Przy badaniu owiec należy zwrócić uwagę na cewy Mischera, pasożyty w mózgu, nosie, płucach, wątrobie, ogniska ropne, wodnicę, wychudzenie i żółtaczkę.

Należy również brać pod uwagę szczególnie u capów i tryków zapach mięsa i w razie potrzeby stosować próbę gotowania lub smażenia.

146. Przy badaniu poubojowym świń należy:

- a) głowę świni zbadać łącznie z całą tuszą (przed badaniem tuszy sadło musi być wyjęte);

- b) wszystkie widoczne mięśnie oraz serce i język dokładnie zbadać na obecność wągrów i złogów wapiennych. Mięśnie karku należy w każdym wypadku naciąć, a w razie podejrzenia również wszystkie pozostałe mięśnie; należy w każdym wypadku naciąć węzły chłonne gardła i szyi zwracając uwagę na ogniska gruźlicze i wąglikowe.

Przy badaniu tuszy należy zwrócić szczególną uwagę na skórę, na obecność na niej strupów i ran, zaczerwienień, plam lub wybroczyn;

- c) badając płuca, osierdzie, opłucną i otrzewną zwracać należy uwagę na obecność wybroczyn, nalotów, zrostów i zserowaciałych ognisk;
- d) przy badaniu przewodu pokarmowego zwrócić uwagę na obecność zrostów narządów jamy brzusznej, wybroczyn na otrzewnej, owrzodzenia błony śluzowej, szczególnie jelita grubego;
- e) gruczoły chłonne krezkowe należy dokładnie ponacinać zwracając uwagę na ich wielkość, obecność ognisk gruźliczych, wybroczyn i na ich przekrwienie;
- f) po wyluszczeniu nerek należy zwrócić uwagę na ich powiększenie, zmętnienie, przekrwienie i wybroczyny;
- g) przy badaniu mięsa knurów i późno kastrowanych wnetrów należy brać pod uwagę zapach mięsa. Zapach płciowy występuje wybitnie przy próbie gotowania lub smażenia.

147. Do badania mięsa na włóśnie pobiera się:

- a) z całej tuszy mięsa wieprzowego (dzika) z każdej nóżki przepony w pobliżu jej przejścia w część ścięgnistą — po jednej próbie wielkości orzecha laskowego lub —
- b) z braku jednej nóżki przepony z pozostałej drugiej nóżki dwie próbki, a w braku obydwóch nówek przepony dwie próbki z części żebrowej przepony lub mięśni brzusznych;
- c) z poszczególnych kawałków mięsa świeżego lub przyrządzonego (szynki, słoniny) z różnych miejsc możliwie w pobliżu kości lub ścięgien — po trzy próbki.

148. Przy równoczesnym pobieraniu z większej ilości świń lub z większej ilości kawałków mięsa, próbę z każdej świni lub kawałka mięsa wkłada się do oddzielnej puszkki z wytłoczonym na niej numerem. Każdą tuszę lub każdy kawałek mięsa, z którego pobrano próbę, oznacza się numerem tej puszkki, do której włożono pobraną próbę.

149. Z każdej próbki (skrawka nóżki przepony) wycina się za pomocą małych zakrzywionych nożyczek równolegle do przebiegu włókien mięsnych wycinki:

- a) z próbek pobranych z obydwóch nówek przepony z każdej próbki po 7, razem 14 preparatów,

- b) z próbek pobranych tylko z jednej nóżki przepony z każdej próbki po 7, razem 14 preparatów,
- c) z próbek pobranych z mięśni przepony żebrowej lub z mięśni brzusznych, z każdej próbki po 14, razem 28 preparatów,
- d) ze słoniny (z przebiegających w niej włókien mięsnych) z każdej próbki po 4, razem 12 preparatów,
- e) z kawałków mięsa — z każdej próbki po 6, razem 18 preparatów.

150. Sporządzone skrawki umieszcza się na dolnej szklanej płycie ściskacza, przykrywa górną płytą i rozplaszcza przez przykręcenie śrub ściskacza.

Skrawki muszą być tak ściśnięte i tak cienkie, by można było przez nie czytać drukowane pismo.

151. Sporządzone w ten sposób preparaty bada się przy pomocy mikroskopu pod mniejszym powiększeniem, powoli przesuwając kolejno preparat w kierunku układu włókien mięsnych. Jedna osoba nie powinna badać dziennie więcej niż 36 świń przy pomocy trychinoskopu mikroskopowego lub mikroskopu. W razie wątpliwości należy dany preparat zbadać pod większym powiększeniem mikroskopowym, a w razie potrzeby pobrać ponownie próby i przeprowadzić badania od początku.

152. Badanie pobranych z nówek przepony prób powinno trwać:

- a) przy badaniu pod trychinoskopem (mikroskopem) — co najmniej 10 minut,
- b) przy badaniu za pomocą trychinoskopu projekcyjnego — co najmniej 6 minut.

153. Preparaty z mięsa twardego lub suchego należy przed badaniem rozmiękczyć przez włożenie ich na przeciąg 10—15 minut do rozcieńczonego mniej więcej podwójną ilością wody ługu potasowego.

Ciemne i niewyraźne miejsca w preparacie należy rozjaśnić kwasem octowym.

Rozdział XIV

OGÓLNA OCENA MIĘSA

154. W zależności od wyniku przeprowadzonego badania mięso może być ocenione jako:

- a) mięso zdadne do spożycia (pełnowartościowe) — jest to mięso, które dopuszcza się do spożycia bez ograniczeń; mięso takie w rzeźniach cywilnych znakuje się pieczęcią

w kształcie koła o średnicy 4 cm, wewnątrz którego jest napis „lek. wet.“ oraz nazwa rzeźni i miejscowości. Mięso wieprzowe musi być oprócz tego oznakowane pieczęcią prostokątną, o wymiarach $1,5 \times 6$ cm, z napisem „wolne od włośni“;

- b) mięso mniej wartościowe — jest to mięso z pewnymi zmianami lub wadami nie powodującymi jego niezdatności do spożycia, lecz zmniejszającymi jego wartość odżywczą lub użytkową, czyniącymi mięso niepełnowartościowym. Mięso takie w rzeźniach cywilnych znakuje się pieczęcią w kształcie koła o średnicy 4 cm, zamkniętego w kwadracie o wymiarach $4,5 \text{ cm} \times 4,5 \text{ cm}$;
- c) mięso warunkowo zdatne — jest to mięso zawierające drobnoustroje lub pasożyty szkodliwe dla zdrowia ludzkiego; po poddaniu go odpowiednim zabiegom unieszkodliwiającym (gotowanie, przetopienie, chłodzenie, solenie) może się ono stać zdatne do spożycia, lecz niepełnowartościowe. Mięso takie w rzeźniach cywilnych znakuje się pieczęcią w kształcie kwadratu o wymiarach $4 \times 4 \text{ cm}$;
- d) mięso niezdatne do spożycia — jest to mięso szkodliwe dla zdrowia ludzkiego mimo przeprowadzenia zabiegów unieszkodliwiających.

Mięso takie w rzeźniach cywilnych znakuje się pieczęcią w kształcie równobocznego trójkąta o bokach długości 5 cm.

155. W wojsku w warunkach garnizonowych może być spożywane wyłącznie mięso pełnowartościowe, zdatne do spożycia bez ograniczeń. Mięso pochodzące ze zwierząt poddanych ubojowi z powodu chorób zakaźnych lub z objawami wzbudzającymi podejrzenie o chorobę zakaźną nie może być użyte do spożycia w wojsku. Wyjątek stanowią wypadki uboju zwierząt z powodu chorób zaraźliwych, nie przenoszących się przez mięso bezpośrednio na ludzi (pryszczycza, zaraza płucna bydła rogatego), przy których, na podstawie podanej poniżej oceny, mięso zostało uznane za zdatne do spożycia po usunięciu części chorobowo-zmienionych.

156. Mięso pochodzące od zwierząt ubitych z powodu chorób zakaźnych lub podejrzenia o te choroby i zakwalifikowane jako warunkowo zdatne lub mniej wartościowe, przekazuje się właściwym terenowym zakładom cywilnym przeprowadzającym unieszkodliwianie mięsa warunkowo zdatnego i prowadzącym sprzedaż mięsa warunkowo zdatnego i mniej wartościowego. Wyjątkowo w warunkach wojennych w razie braku innego mięsa, względnie niemożliwości przekazania mięsa mniej wartościowego do taniej jatkki, może być użyte do spożycia przez wojsko mięso pochodzące ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźniach organi-

zowanych przez wojsko, ocenione jako mniej wartościowe z takich przyczyn jak: wychudzenie bez widocznej choroby, niedostateczne wykrwawienie, w nieznacznym stopniu żółtaczką i zapach nieswoisty oraz cewy Mischera. Odnosi się to również do tłuszczu uznanego za warunkowo zdatny z powodu wągrzycy, który w tym wypadku musi być poddany przetopieniu.

157. Mięso niezdatne do spożycia musi być usunięte celem zniszczenia lub przerobienia go na cele techniczne, jeżeli znajduje się w okolicy specjalnie do tego celu przystosowany zakład utylizacyjny. Mięso przeznaczone do zniszczenia lub przeróbki technicznej musi być przewożone w szczelnych, zakrytych skrzyniach (wozach). W wypadku uznania mięsa za niezdatne z powodu choroby zaraźliwej, postępuje się w danym wypadku zgodnie z obowiązującymi w państwie przepisami o zwalczaniu chorób zaraźliwych.

Rozdział XV

OCENA MIĘSA WEDŁUG CHOROÓB I ZMIAN

Gruźlica

158. Ocena mięsa przy gruźlicy zależy od stopnia jej rozprzestrzenienia w organizmie.

Przy zupełnym wychudzeniu na skutek gruźlicy uznaje się całą sztukę wraz z narządami za niezdatną.

Narządy, w których stwierdzono gruźlicę w mięszu lub chociażby w węzłach chłonnych, uznaje się w każdym wypadku za niezdatne do spożycia bez względu na ilość, wielkość i jakość ognisk gruźliczych.

W wypadku gdy zajęte są w znacznym stopniu dwa lub więcej narządy, a sztuka nie jest zupełnie wychudzona, uznaje się całą sztukę za mniej wartościową, jeżeli w węzłach chłonnych mięśni nie zostaną stwierdzone zmiany powodujące inną ocenę.

Przy stwierdzeniu zmian gruźliczych w węzłach chłonnych narządów wewnętrznych przeprowadza się szczegółowe badania tuszy, a specjalnie wszystkich węzłów chłonnych tuszy, błon surowicowych oraz kości, szczególnie kręgosłupa. Jeżeli zwierzę nie jest zupełnie wychudzone, a może się przypuszczać, że gruźlica świeżo wtargnęła do obiegu krwi (stwierdzono świeże, drobne ogniska gruźlicze w narządach, do których gruźlica mogła się przedostać jedynie drogą wielkiego obiegu krwi lub obrzęk

śledziony i węzłów chłonnych, który nie może być uzasadniony inną przyczyną), całą sztukę uznać należy za warunkowo zdatną. Poszczególne ćwierci mięsa, w których zostało stwierdzone chociażby jedno ognisko gruźlicze w kościach lub węzłach chłonnych niezupełnie suche, niezupełnie zserowaciałe lub zropiałe, należy uznać za warunkowo zdatne. W wypadku gdy gruźlica obejmuje dwa lub więcej narządów i zmiany gruźlicze w poszczególnych narządach są znacznie rozprzestrzenione, należy uznać całą tuszę za mniej wartościową. Poszczególne ćwierci lub części, w których stwierdzone zostały zupełnie suche, zserowaciałe lub zwapniałe ogniska gruźlicze w kościach lub węzłach chłonnych mięśni, uznać należy za mniej wartościowe.

Pryszczycza

159. Narządy i części mięsa wykazujące pryszczycowe zmiany chorobowe należy uznać za niezdatne do spożycia. Mięso zwierząt chorych na pryszczycę jest zdatne do spożycia po zniszczeniu części chorobowo-zmienionych oraz rdzenia kręgowego, jeśli w następstwie nie nastąpiło zakażenie wtórne (posocznica, ropnica).

Zaraza płucna bydła

160. Całą sztukę należy uznać za niezdatną do spożycia, jeżeli wskutek zarazy płucnej nastąpiło zupełne wychudzenie zwierzęcia.

Jeżeli sztuka nie jest wychudzona wskutek choroby, mięso należy uznać za zdatne do spożycia po zniszczeniu części narządów chorobowo-zmienionych, po zupełnym jego wystudzeniu.

Zaraza dziczyzny i bydła

161. Przy stwierdzeniu zarazy dziczyzny i bydła całą sztukę należy uznać za niezdatną do spożycia.

Księgosusz

162. Przy stwierdzeniu księgosuszu całą sztukę należy uznać za niezdatną do spożycia; skórę zniszczyć.

Ronienie zakaźne

163. Przy stwierdzeniu ronienia zakaźnego mięso uznaje się za zdatne do spożycia po zniszczeniu narządów zakażonych w znacznym stopniu (macica wymię).

Wścieklizna

164. W razie stwierdzenia wścieklizny całą sztukę należy uznać za niezdatną do spożycia; skóra podlega zniszczeniu.

Wąglik

165. W razie stwierdzenia wąglika całą sztukę uznaje się za niezdatną do spożycia; podlega ona zniszczeniu. Mięso zwierząt poddanych ubojowi w jednym pomieszczeniu wspólnie ze zwierzęciem, u którego stwierdzono wąglik, należy uznać za warunkowo zdatne.

Szelestnica

166. W razie stwierdzenia szelestnicy należy uznać całą sztukę za niezdatną do spożycia.

Ropnica i posocznica

167. W razie stwierdzenia przy badaniu przed ubojem i po uboju lub w razie tylko podejrzenia o ropnicę lub posocznicę, należy uznać całą sztukę za niezdatną do spożycia. W razie wątpliwości, mięso poddać badaniom bakteriologicznym.

Różycy świni

168. W razie stwierdzenia różycy należy uznać całą sztukę wraz z narządami za niezdatną do spożycia, o ile sztuka jest wychudzona lub jeżeli zostaną stwierdzone zmiany chorobowe nie tylko w narządach i skórze ale i w mięsie, które może być wodniste, o zabarwieniu szarym lub ciemno czerwonym. Wszystkie narządy wewnętrzne, jak również części skóry wykazujące zmiany chorobowe uznać należy za niezdatne do spożycia. W wypadku stwierdzenia różycy w postaci pokrzywkowej uznaje się za niezdatne tylko chorobowo-zmienione części skóry. Całą sztukę należy uznać za warunkowo zdatną, oprócz narządów i części chorobowo-zmienionych, jeżeli zostaną stwierdzone zmiany chorobowe w narządach wewnętrznych, skórze i tłuszczu przy braku zmian w mięśniach.

Mięso unieszkodliwia się przez gotowanie, tłuszcz zaś przez przetopienie.

Pomór świni

169. Całą sztukę z narządami należy uznać za niezdatną do spożycia, jeżeli stwierdzone zostaną zmiany chorobowe w narzą-

dach, skórze i tłuszczu, a sztuka jest wychudzona lub mięso jest wiotkie, wodniste, szare lub ciemnoczerwone. Przy ostrym przebiegu pomoru wszystkie narządy wewnętrzne i części skóry wykazujące zmiany chorobowe należy uznać za niezdatne do spożycia.

W razie stwierdzenia w narządach zmian pozostałych po przewlekłym przebiegu pomoru, bez zauważenia przed ubojem zaburzeń w ogólnym stanie zdrowia, należy uznać za niezdatne do spożycia tylko chorobowo-zmienione narządy. Jeżeli zostaną stwierdzone objawy i zmiany ostrego przebiegu pomoru, a sztuka nie jest wychudzona i nie ma zmian w mięśniach, należy uznać całą sztukę za warunkowo zdatną, oprócz narządów wewnętrznych i części uznanych za niezdatne.

Włośnie

170. W razie stwierdzenia więcej niż w połowie badanych preparatów chociażby po jednym włosniu żywym lub martwym lub jeżeli mięso bez względu na ilość stwierdzonych włosni jest wodniste lub szaro zabarwione, należy całą sztukę oprócz tłuszczu uznać za niezdatną do spożycia. W razie uznania mięsa za niezdatne do spożycia wskutek włosni, tłuszcz uważa się za warunkowo zdatny. W razie stwierdzenia włosni w mniej niż połowie badanych preparatów, należy uznać całą sztukę za warunkowo zdatną, o ile do unieszkodliwienia mięsa są odpowiednie aparaty (sterylizatory).

Wągry u świń

171. W razie stwierdzenia wągrów, o ile bez względu na ilość i stan stwierdzonych wągrów mięso jest wodniste lub szaro zabarwione, należy uznać całą sztukę za niezdatną. W razie stwierdzenia co najmniej po 2 lub więcej wągrów żywych lub martwych na większej ilości przekrojów wielkości dłoni (8×8 cm) dokonanych w miejscach najczęściej nawiedzanych przez wągry, należy uznać całą sztukę oprócz tłuszczu za niezdatną do spożycia.

W razie uznania mięsa za niezdatne do spożycia wskutek wągrów, należy uznać tłuszcz za warunkowo zdatny. Jeżeli stwierdzi się wągry w ilości mniejszej niż podano wyżej, a mięso nie jest wodniste lub szaro zabarwione, należy uznać całą sztukę za warunkowo zdatną.

W razie stwierdzenia wągrów, gdy mięso nie jest wodniste lub szaro zabarwione, narządy wewnętrzne należy uznać za zdatne do spożycia, jeśli po dokładnym badaniu okażą się zupełnie wolne od wągrów.

Wągrzy bydła rogatego

172. Przy stwierdzeniu wągrów bydła rogatego należy uznać całą sztukę oprócz tłuszczu za niezdatną do spożycia, jeżeli bez względu na ilość i stan stwierdzonych wągrów mięso jest wodniste lub szaro zabarwione.

W razie stwierdzenia co najmniej po 2 lub więcej wągrów żywych lub martwych na większej ilości przekrojów wielkości dłoni, dokonanych w miejscach najczęściej nawiedzanych przez wągrzy, należy uznać całą sztukę oprócz tłuszczu za niezdatną do spożycia.

W wypadku uznania mięsa za niezdatne do spożycia, tłuszcz należy uznać za warunkowo zdatny.

Przy stwierdzeniu wągrów w ilości mniejszej niż podano powyżej (wągrzyca w stopniu nieznacznym), o ile mięso nie jest wodniste lub szaro zabarwione, należy uznać całą sztukę wraz z tłuszczem za warunkowo zdatne.

W razie stwierdzenia tylko jednego wągra w mięśniach tuszy, przy obecności wągrów w sercu, języku lub w mięśniach zuchwy (jednowągrowatość), całą sztukę należy poddać przechłodzeniu lub zamrożeniu na przeciąg 21 dni i oznakować jako warunkowo zdatną, po czym po upływie 21 dni po sprawdzeniu przez właściwego lekarza weterynaryjnego, że mięso jest dobrze zachowane i niezepsute, należy uznać go za zdatne do spożycia.

W wypadku niemożliwości poddania sztuki jednowągrowatej przechłodzeniu lub zamrożeniu, sztukę należy uznać za warunkowo zdatną.

Przy stwierdzeniu wągrów w tuszy, narządy wewnętrzne (wątroba, śledziona, nerki, żołądek, jelita, mózg, rdzeń, wymię) uznać należy za zdatne do spożycia, o ile po dokładnym zbadaniu okażą się one zupełnie wolne od wągrów.

Cewy Mischera

173. W razie stwierdzenia w mięsie cew Mischera, jeżeli mięśnie wskutek tego są wodniste lub szaro zabarwione, należy uznać całą sztukę oprócz tłuszczu za niezdatną do spożycia. O ile mięśnie nie są wodniste lub szaro zabarwione, całą sztukę należy uznać z tłuszczem za mniej wartościową (pasożyty zwierzęce bezpośrednio nieszkodliwe dla człowieka).

174. W wypadku stwierdzenia pasożytów zwierzęcych (motylca, bąblowce, tasieńce, nicienie) powodujących zupełne wychudzenie zwierzęcia lub wodnistość mięsa, należy uznać całą sztukę za niezdatną do spożycia.

W razie stwierdzenia obecności pasożytów zwierzęcych, które ze względu na większą ilość uniemożliwiają zupełne usunięcie ich z narządów, należy uznać cały narząd lub zmienione jego części za niezdatne do spożycia, a resztę narządów jak również całą sztukę za zdatną do spożycia.

Wychudzenie

175. Przy zupełnym wychudzeniu zwierzęcia, spowodowanym chorobą, należy całą sztukę uznać za niezdatną do spożycia. Przy wychudzeniu zwierzęcia bez widocznej choroby, należy uznać całą sztukę za mniej wartościową.

Niedostateczne wykrwawienie

176. W wypadku niezupełnego wykrwawienia zwierzęcia, jeżeli nie zachodzą wypadki powodujące inną ocenę, należy całą sztukę uznać za mniej wartościową.

Żółtaczką

177. W razie stwierdzenia ogólnej żółtaczki, połączonej z wychudzeniem zwierzęcia, należy uznać całą sztukę za niezdatną do spożycia.

W wypadku stwierdzenia żółtaczki u zwierząt niewychudzonych, jeżeli jest widoczna jeszcze po upływie 24 godzin od chwili dokonania uboju, lub gdy próba gotowania albo smażenia wykonana po upływie 24 godzin od chwili uboju wykaże nieprzyjemny smak lub zapach mięsa, należy uznać całą sztukę wraz z narządami za niezdatną do spożycia. Jeżeli zostanie stwierdzona żółtaczką w nieznacznym stopniu, należy uznać całą sztukę za mniej wartościową.

Zapach nieswoisty

178. W razie stwierdzenia silnego zapachu lub smaku nieswoistego mięsa (zapach moczowy, płciowy, środków odkażających), występującego jeszcze wyraźnie przy próbie gotowania lub smażenia, wykonanej po upływie 24 godzin od chwili uboju, należy uznać całą sztukę za niezdatną do spożycia. W wypadku stwierdzenia zapachu lub smaku nieswoistego mięsa, o ile cała sztuka nie zostanie uznana za niezdatną do spożycia, należy uznać całą sztukę za mniej wartościową.

Rozkład gnilny

179. Przy stwierdzeniu rozkładu gnilnego mięsa, przenikającego do warstw głębszych, należy uznać całą sztukę za niezdatną do spożycia.

W razie stwierdzenia rozkładu gnilnego dotyczącego powierzchniowych warstw mięsa, po usunięciu części dotkniętych rozkładem należy uznać całą sztukę za mniej wartościową.

Rozdział XVI

ZNAKOWANIE MIĘSA

180. Mięso zwierząt poddanych ubojowi w cywilnych rzeźniach bezpośrednio po zbadaniu i wydaniu oceny co do jego przydatności powinno być oznakowane pieczęciami, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami (załącznik Nr 13 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).

181. Znakowanie wykonuje się za pomocą odciskania na mięsie pieczęci farbą niebieską, nieszkodliwą i trwałą, lub też za pomocą wypalenia pieczęci. Brzegi i napisy pieczęci muszą być wyraźne i ostro wyciśnięte.

182. Pieczęcie muszą być wyraźne i powinny być umieszczone na ustalonych miejscach:

1) U bydła rogatego na:

- a) szyi,
- b) przedramieniu,
- c) grzbiecie w okolicy nerek,
- d) wewnętrznej stronie uda,
- e) zewnętrznej stronie uda,
- f) głowie i języku.

2) U cieląt na:

- a) łopatce lub przedramieniu,
- b) torebce tłuszczowej nerek lub grzbiecie,
- c) mostku,
- d) wewnętrznej stronie uda,
- e) zewnętrznej stronie uda.

3) U świń na:

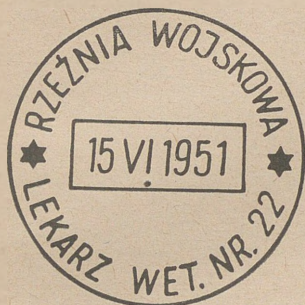
- a) głowie,
- b) szyi,
- c) łopatce,
- d) grzbiecie,
- e) brzuchu,
- f) wewnętrznej stronie uda,
- g) zewnętrznej stronie uda.

4) U owiec i kóz na:

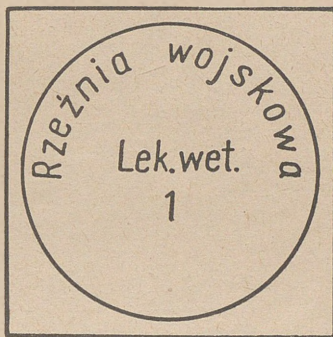
- a) szyi,
- b) łopatce,
- c) grzbiecie,
- d) wewnętrznej stronie uda,
- e) zewnętrznej stronie uda.

183. Mięso pochodzące z uboju zwierząt rzeźnych dokonywanego przez wojsko (w rzeźniach organizowanych przez wojsko) podlega oznakowaniu pieczęciami używanymi w wojsku, które odciska się na miejscach określonych w pkt. 182. Wzory pieczęci używanych w wojsku określa załącznik do niniejszych przepisów.

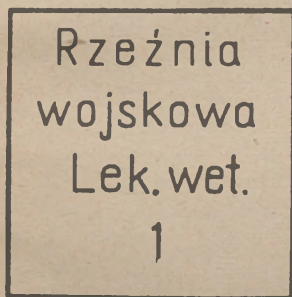
WZORY PIECZĘCI DO ZNAKOWANIA MIĘSA
UŻYWANYCH W RZEŻNIACH ORGANIZOWANYCH
PRZEZ WOJSKO



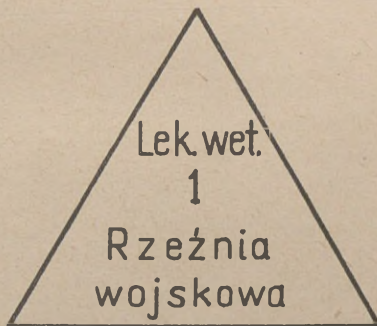
Zdatne



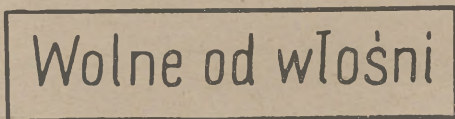
Mniej wartościowe



Warunkowo zdatne



Niezdatne



Wolne od włośni

U w a g a! Datę oraz numery na wzorach pieczęci podano przykładowo.

Drukowano w formacie A5 na pap. druk. sat. kl. VII 60 g 61 × 86/16
w Wojskowej Drukarni w Łodzi. Skład rozpoczęto 4.03.57. Druk ukończ.
8.05.57. Objętość 2,75 ark. wyd., 3,37 ark. druk. Zam. 134 z dn. 2.02.57.

CW-30605



72.
1/2.
63.



42719/
12.