

Ratujmy małe ubojnie

Krajowa Rada Lekarsko-Weterynaryjna, jako ustawowy przedstawiciel wszystkich lekarzy weterynarii posiadających uprawnienie do wykonywania zawodu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, kierując się poczuciem odpowiedzialności za stan zdrowia publicznego w Polsce oraz stan zdrowia zwierząt i ich dobrostan zwróciła się do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz do Parlamentu RP o **wydanie stosownych przepisów pozwalających na funkcjonowanie małych ubojni zwierząt w celu uboju zwierząt i pozyskania mięsa do własnego przetworzenia oraz w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004) i sprzedaży bezpośredniej oraz uboju usługowego na użytek własny właściciela ubijanych zwierząt.**

Przedstawiony powyżej postulat uzasadniony jest następującymi okolicznościami:

W gospodarstwach rolnych, w których hoduje się zwierzęta, często dokonuje się uboju tych zwierząt na potrzeby własne.

Przepisy obowiązujące w Unii Europejskiej a w szczególności **rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady :**

- **nr 852/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych /Dz. U. L 139/1/,

- **nr 853/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

- **nr 854/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi

nie mają bezpośredniego zastosowania do pozyskiwania produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonego na użytek własny, a zatem te regulacje nie dotyczą tzw. „uboju domowego”. Kwestię tą pozostawiono do ewentualnego uregulowania we własnym zakresie przez państwa członkowskie Unii Europejskiej. W Polsce sprawę uboju zwierząt w gospodarstwie określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 lipca 2007 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny /Dz. U. Nr 132, poz. 919/.

Uboje zwierząt w gospodarstwach rolnych z kilku powodów stanowią zagrożenie dla zdrowia konsumenta. Są to między innymi:

- **uchylanie się posiadaczy zwierząt dokonujących uboju na terenie gospodarstwa rolnego od nadzoru weterynaryjnego;**

- **brak badania weterynaryjnego przed i po ubojowego ubijanych zwierząt;**

- **nieprzestrzeganie przepisów dotyczących właściwego zagospodarowania odpadów poubojowych;**

- **niedostateczne lub brak umiejętności osób dokonujących uboju.**

Ponadto inne zagadnienia jak przestrzegania standardów związanych z przestrzeganiem **dobrostanu zwierząt** w trakcie uboju, obecność przy uboju osób postronnych a zwłaszcza dzieci.

Te okoliczności przemawiają za tym, **aby ubój wszystkich zwierząt mógł odbywać się wyłącznie w zatwierdzonych rzeźniach o wymogach dostosowanych do ich zakresu działalności.**

Dotychczas stosowane metody i warunki uboju zwierząt w gospodarstwach rolnych naruszają przepisy dotyczące dobrostanu zwierząt oraz przepisy sanitarno-weterynaryjne.

Realizacja proponowanego rozwiązania legislacyjnego wpłynęłaby na wzrost bezpieczeństwa żywności, a tym samym zapewniłaby właściwą ochronę zdrowia publicznego.

Tym bardziej, iż **od dnia 1 stycznia 2013** zgodnie z **rozporządzeniem Rady (WE) Nr 1099/2009**, obiekty używane do uśmiercania i działań związanych z uśmiercaniem muszą być projektowane, budowane, utrzymywane i obsługiwane w sposób zapewniający spełnienie obowiązków określonych w art. 3 ust. 1 i 2 rozporządzenia oraz z uwzględnieniem oczekiwanych warunków prowadzenia działalności obiektu przez cały rok. Tym samym więc **z dniem wejścia w życie rozporządzenia ubój w gospodarstwie będzie prawnie zakazany**, zaś państwa członkowskie mają obowiązek ustanowić przepisy dotyczące **sankcji** mających zastosowanie w przypadku naruszeń przepisów niniejszego rozporządzenia i podejmą wszelkie niezbędne środki w celu zapewnienia ich wdrażania. **Przewidziane sankcje muszą być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.** Państwa członkowskie powiadomią o tych przepisach Komisję do dnia 1 stycznia 2013 r.

Jak wynika z przytoczonego przepisu pozostało nam niewiele czasu i jest ostatni dzwonek, aby **uratować jeszcze funkcjonujące małe ubojnie** i dostosować je do minimalnych wymogów.

Aby problem był zrozumiały dla wszystkich, postaram się o dodatkowe uzasadnienie.

W dniu dzisiejszym, w naszym kraju większość zwierząt ubijanych, których produkty trafiają do konsumenta, znajdują się pod ścisłym nadzorem lekarzy weterynarii. Mowa tu o badaniu przed i po ubojowym, które odbywa się w rzeźniach gdzie są zachowywane wysokie standardy higieniczne, a tym samym zasada bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Natomiast nasze prawo dopuszcza, że można ubijać zwierzęta i produkować żywność na potrzeby własne. Może wykonywać to właściciel zwierząt, najczęściej jest nim rolnik i dokonuje się to na terenie gospodarstwa czyli na podwórku. Może też mięso przetworzyć, zjeść w swoim gospodarstwie ale nie może go sprzedać. To jest oczywiście niedorzeczne, bo kto nawet z rodziną zje całą krowę czy wieprza? W ten sposób wytwarza się szara strefa sprzedaży, obrót nie kontrolowany surowym i przetworzonym mięsem. Często nie ma badania zwierząt przed i po uboju. To tak zwany „produkt swojski”, który może być serwowany m.in. w drobnej agroturystyce, na uroczystościach rodzinnych. Mięso zwykle jest smaczne, dobrej jakości ale często nie jest badane i może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi. Ubój odbywa się w obecności dzieci, osób niepowołanych, postronnych. Często rolnikom brakuje umiejętności humanitarnego ubijania. Może dochodzić do drastycznych scen. Zgodnie z prawem uboju powinien dokonywać przeszkolony ubojowiec, z odpowiednim sprzętem do oształamiania zwierząt. Nie stosując właściwego oształamiania narażamy zwierzę na cierpienie i stres, nie wspominając o zachowaniu podstawowych zasad higieny przy rozbiorze tuszy. Wniosek nasuwa się sam — powinna nastąpić zmiana prawa, która nie dopuszczałaby uboju na tzw. użytek własny poza rzeźnią.

Małe rzeźnie powinny nadal egzystować w terenie, by podczas uboju zwierząt przestrzegane były warunki oształamiania i higieny. Jeśli takich małych rzeźni nie ma, to **gminy w interesie swoich mieszkańców i odwiedzających ich gości powinny postarać się aby powstały i działały rzeźnie non profit**, będące pod nadzorem weterynaryjnym, do dokonywania uboju zwierząt dla potrzeb lokalnych. To jedyna gwarancja na ubój humanitarny i na zabezpieczenie

jakości zdrowotnej żywności pochodzenia zwierzęcego. Kiełbasa swojska, tradycyjne regionalne wyroby są bowiem bardzo wartościowe, ale pod warunkiem że produkty, z których zostały wytworzone, są zbadane i nie zagrażają zdrowiu człowieka. **Ubojnie non profit albo wsparcie małych już istniejących rzeźni**, pozwolą w warunkach regionu na aktywizację gospodarczą oraz pozyskiwanie wyrobów odpowiedniej jakości zdrowotnej pozwalające pozyskać zaufanie konsumenta. Często zdarza się, że wyroby z „szarej strefy” zastępują w sprzedaży detalicznej wyroby będące pod nadzorem weterynaryjnym z właściwym dokumentem handlowym.

Żywność powinna być przede wszystkim bezpieczna, potem ekologiczna. Za problem braku odpowiedniego prawa odpowiedzialni są politycy, którzy chcąc przypodobać się rolnikom zezwolili im na „podwórkowy ubój” pod fałszywym szyldem odwiecznej tradycji. Stało się to całkowicie legalne, choć z drugiej strony prawo mówi, że rolnik powinien wezwać do uboju lekarza weterynarii. Wiadomo jednak, że stanowi to dodatkowy koszt, a zatem większość skutecznie go unika. **W małej, gminnej rzeźni rozłożyłby się on na większą liczbę osób**. Amatorzy tradycyjnej żywności otrzymaliby bezpieczną żywność. Byłoby to z korzyścią dla wszystkich zainteresowanych stron. A również **system bezpieczeństwa żywności zostałby uszczelniony**.

Lekarze weterynarii wykonując zawód zaufania publicznego są szczególnie zobowiązani do nadzoru nad jakością zdrowotną żywności, a tym samym do ochrony zdrowia konsumentów.

*Prezes
Krajowej Rady Lekarsko-Weterynaryjnej
dr n. wet. Tadeusz Jakubowski*