Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►B ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 854/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

z dnia 29 kwietnia 2004 r.

ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 206)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►M1	Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.	L 165	1	30.4.2004
►M2	Rozporządzenie Komisji WE nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r.	L 338	27	22.12.2005
►M3	Rozporządzenie Komisji (WE) nr. 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r.	L 338	83	22.12.2005

▼B

ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 854/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

z dnia 29 kwietnia 2004 r.

ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 152 ust. 4 lit. b),

uwzględniając wniosek Komisji ([1]),

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ([2]),

po konsultacji z Komitetem Regionów,

stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 251 ([3]),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ([4]) ustanawia przepisy ogólne mające zastosowanie do wszystkich środków spożywczych, a rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ([5]) ustanawia szczególne przepisy w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego.

(2) Szczególne przepisy w sprawie urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego są konieczne w celu uwzględnienia specjalnych aspektów związanych z tego rodzaju produktami.

(3) Zakres szczególnych przepisów dotyczących urzędowych kontroli powinien odzwierciedlać zakres szczególnych przepisów w odniesieniu do podmiotów działających na rynku spożywczym, ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. Jednakże Państwa Członkowskie powinny również przeprowadzać odpowiednie urzędowe kontrole, aby zapewnić przestrzeganie reguł krajowych zgodnie z art. 1 ust. 4 wymienionego rozporządzenia. Mogą to czynić poprzez rozszerzenie zasad niniejszego rozporządzenia na tego rodzaju reguły krajowe.

(4) Urzędowe kontrole w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego powinny obejmować wszystkie aspekty istotne z punktu widzenia ochrony zdrowia publicznego oraz, tam gdzie jest to stosowne, zdrowia i dobrostanu zwierząt. Kontrole te powinny być oparte na najbardziej aktualnych dostępnych informacjach i dlatego powinna istnieć możliwość ich dostosowywania w miarę, jak nowe istotne informacje stają się dostępne.

(5) Prawodawstwo wspólnotowe w zakresie bezpieczeństwa żywności powinno mieć solidne podstawy naukowe. W tym celu powinien być konsultowany Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, ilekroć jest to konieczne.

(6) Rodzaj i nasilenie urzędowych kontroli powinny zależeć od oceny zagrożenia dla zdrowia publicznego, od oceny zdrowia i

([1]) Dz.U. C 262 E z 29.10.2002, str. 449.
([2]) Dz.U. C 95 z 23.4.2003, str. 22.
([3]) Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 5 czerwca 2003 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym), wspólne stanowisko Rady z dnia 27 października 2003 r. (Dz.U. C 48 E z 24.2.2004, str. 82), stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 30 marca 2004 r. (dotychczas nieopublikowane w Dzienniku Urzędowym) i decyzja Rady z dnia 16 kwietnia 2004 r.
([4]) Dz.U. L 226/83 z 25.6.2004, str. 3.
([5]) Dz.U. L 226/83 z 25.6.2004, str. 22.

▼B

dobrostanu zwierząt, tam, gdzie jest to stosowne, rodzaju i wydajności wykorzystywanej technologii oraz od danego podmiotu działającego na rynku spożywczym.

(7) Właściwe jest stworzenie możliwości dostosowania niektórych szczególnych przepisów, poprzez wprowadzenie przejrzystej procedury przewidzianej w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 i rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, zapewnienie elastyczności w celu uwzględnienia specjalnych potrzeb zakładów stosujących metody tradycyjne, które mają niewielki przerób, czy też znajdują się w regionach o specjalnych ograniczeniach geograficznych. Procedura powinna także dopuszczać realizację projektów pilotażowych w celu wypróbowania nowych metod kontroli mięsa. Tego rodzaju elastyczność nie powinna jednak naruszać celów w zakresie higieny żywności.

(8) Urzędowe kontrole w odniesieniu do produkcji mięsa są konieczne w celu sprawdzenia, że podmioty działające na rynku spożywczym stosują się do przepisów w zakresie higieny oraz przestrzegają kryteriów i celów ustanowionych w prawodawstwie wspólnotowym. Urzędowe kontrole powinny obejmować audyty dotyczące działalności podmiotów działających na rynku spożywczym oraz inspekcje, w tym sprawdzenie kontroli wewnętrznej podmiotów działających na rynku spożywczym.

(9) Ze względu na ich szczególną wiedzę fachową, właściwe jest przeprowadzanie przez urzędowych lekarzy weterynarii audytów i inspekcji w ubojniach, w zakładach przetwórstwa dziczyzny oraz w niektórych zakładach rozbioru mięsa. Państwa Członkowskie powinny posiadać możliwość swobodnego decydowania o wyborze najwłaściwszego personelu do prowadzenia audytu i inspekcji w pozostałych rodzajach zakładów.

(10) Urzędowe kontrole w odniesieniu do produkcji żywych małży oraz produktów rybołówstwa są konieczne w celu zbadania zgodności z kryteriami i celami ustanowionymi w prawodawstwie wspólnotowym. Urzędowe kontrole w odniesieniu do produkcji żywych małży powinny w szczególności być ukierunkowane na strefy sanitarne i obszary produkcyjne w przypadku małży i produktu końcowego.

(11) Urzędowe kontrole w odniesieniu do produkcji mleka surowego są konieczne w celu zbadania zgodności z kryteriami i celami ustanowionymi w prawodawstwie wspólnotowym. Tego rodzaju urzędowe kontrole powinny być w szczególności ukierunkowane na gospodarstwa produkujące mleko oraz na mleko surowe po udoju.

(12) Wymogi wynikające z niniejszego rozporządzenia nie mają zastosowania do czasu wejścia w życie wszystkich części nowego prawodawstwa w zakresie żywności. Właściwe jest również uwzględnienie okresu co najmniej 18 miesięcy, jaki powinien upłynąć pomiędzy wejściem w życie i stosowaniem nowych przepisów w celu umożliwienia dostosowania się do nich przez właściwe władze oraz branże objęte tymi zmianami.

(13) Środki konieczne do wykonania niniejszego rozporządzenia powinny być przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji [1],

[1] Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.

▼B

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

ROZDZIAŁ I

PRZEPISY OGÓLNE

Artykuł 1

Zakres

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego.

▼M1

1a Niniejsze rozporządzenie jest stosowane jako dodatkowe do rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie urzędowych kontroli przeprowadzanych w celu zapewnienia weryfikacji zgodności z prawem paszowym i żywnościowym, zasadami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt ([1]).

▼B

2. Niniejsze rozporządzenie stosuje się wyłącznie w odniesieniu do działalności i do osób, do których stosuje się rozporządzenie (WE) nr 853/2004.

3. Wykonywanie urzędowych kontroli zgodnie z niniejszym rozporządzeniem pozostaje bez uszczerbku dla podstawowej odpowiedzialności prawnej podmiotów działających na rynku spożywczym, z tytułu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, jak ustanowiono w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ([2]), ani dla odpowiedzialności cywilnej i karnej wynikającej z naruszenia przez nich obowiązków.

Artykuł 2

Definicje

1. Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

▼M1

▼B

c) „właściwy organ” oznacza urząd centralny Państwa Członkowskiego właściwy do przeprowadzania kontroli weterynaryjnych lub inny organ, któremu przekazane zostały te kompetencje;

▼M1

▼B

f) „urzędowy lekarz weterynarii” oznacza lekarza weterynarii uprawnionego, zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, do działania w takim charakterze i wyznaczonego przez właściwy organ;

g) „zatwierdzony lekarz weterynarii” oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwy organ, do przeprowadzania specjalnych urzędowych kontroli w odniesieniu do gospodarstw, w imieniu tego organu;

h) „pracownik pomocniczy” oznacza osobę uprawnioną, zgodnie z niniejszym rozporządzeniem, do działania w takim charakterze, wyznaczoną przez właściwy organ oraz pracującą pod kierunkiem i z upoważnienia urzędowego lekarza weterynarii;

([1]) Dz.U. L 165 z 30.4.2004, str. 1.

([2]) Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1642/2003 (Dz.U. L 245 z 29.9.2003, str. 4).

▼B

oraz

i) „znak jakości zdrowotnej” oznacza znak wskazujący, w razie jego zastosowania, że urzędowe kontrole przeprowadzono zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.

2. Definicje ustanowione w poniższych rozporządzeniach stosuje się również odpowiednio:

a) w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002;

b) definicje „produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego”, „TSE ”(pasażowalnych encefalopatii gąbczastych) oraz „materiału szczególnego ryzyka” ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi ([1]);

▼M1

ba) rozporządzenie (WE) nr 882/2004;

▼B

c) w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, z wyjątkiem definicji „właściwego organu”;

oraz

d) w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

ROZDZIAŁ II

URZĘDOWE KONTROLE W ODNIESIENIU DO ZAKŁADÓW WSPÓLNOTOWYCH

Artykuł 3

Zatwierdzanie zakładów

▼M1

1. Właściwe organy zatwierdzają zakłady w sytuacji, oraz w sposób określony w art. 31 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

▼B

2. W przypadku statków przetwórni i statków zamrażalni pływających pod banderami Państw Członkowskich, okres zatwierdzenia warunkowego może zostać wydłużony maksymalnie o trzy i sześć miesięcy, w razie potrzeby. Zatwierdzenie warunkowe nie przekracza jednak łącznie okresu 12 miesięcy. Inspekcje tego rodzaju statków odbywają się w sposób wskazany w załączniku III.

3. Właściwy organ nadaje każdemu zatwierdzonemu zakładowi, w tym zakładom posiadającym zatwierdzenie warunkowe, numer identyfikacyjny, do którego można włączyć kody wskazujące rodzaj wytwarzanych produktów pochodzenia zwierzęcego. W przypadku rynków hurtowych, do numeru identyfikacyjnego można włączyć dodatkowe numery wskazujące jednostki organizacyjnych lub grupy jednostek organizacyjnych sprzedających lub wytwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego.

4. ►M1 ———— ◄

c) W przypadku rynków hurtowych, właściwy organ może cofnąć lub zawiesić zatwierdzenie w odniesieniu do niektórych jednostek organizacyjnych lub grup tych jednostek.

5. Ustęp 1, 2 i 3 stosuje się zarówno:

a) do zakładów rozpoczynających wprowadzanie produktów pochodzenia zwierzęcego do obrotu w dniu lub po dniu wprowadzenia niniejszego rozporządzenia;

([1]) Dz.U. L 273 z 10.10.2002, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 813/2003 (Dz.U. L 117 z 13.5.2003, str. 22).

▼B

jak i

b) do zakładów już wprowadzających produkty pochodzenia zwierzęcego do obrotu, lecz w odniesieniu do których zatwierdzenie nie było uprzednio wymagane. W tym ostatnim przypadku, wizja lokalna przeprowadzana przez właściwy organ, wymagana na podstawie ust. 1, następuje jak najszybciej.

Ustęp 4 stosuje się również w odniesieniu do zatwierdzonych zakładów, które wprowadzały produkty pochodzenia zwierzęcego do obrotu zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym bezpośrednio przed wprowadzeniem niniejszego rozporządzenia.

▼M1

▼B

Artykuł 4

Ogólne zasady urzędowych kontroli w odniesieniu do wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego wchodzących w zakres niniejszego rozporządzenia.

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że podmioty działające na rynku spożywczym udzielają wszelkiej pomocy niezbędnej w celu zagwarantowania skutecznego przeprowadzania urzędowych kontroli przez właściwy organ.

W szczególności podmioty te:

— zapewniają dostęp do wszystkich budynków, nieruchomości, instalacji lub innych obiektów infrastruktury;

— udostępniają dokumentacje i rejestry wymagane na podstawie niniejszego rozporządzenia, uznane za konieczną przez właściwy organ dla oceny sytuacji.

2. Właściwy organ przeprowadza urzędowe kontrole w celu weryfikacji przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym, wymogów określonych w:

a) rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;

b) rozporządzeniu (WE) nr 853/2004;

oraz

c) rozporządzeniu (WE) nr 1774/2002.

3. Urzędowe kontrole określone w ust. 1 obejmują:

a) audyty w zakresie dobrej praktyki higienicznej i procedur opartych na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP);

b) urzędowych kontroli wymienionych w art. 5—8;

oraz

c) wszelkich zadań w zakresie audytu określonych w załącznikach.

4. Audyty w zakresie dobrej praktyki higienicznej sprawdzają nieprzerwane i właściwe stosowanie przez podmioty działające na rynku spożywczym, procedur dotyczących co najmniej:

a) kontroli informacji dotyczących łańcucha pokarmowego;

b) projektowania i utrzymania obiektów i wyposażenia;

c) higieny na etapie przygotowania czynności operacyjnych, wykonywania tych czynności oraz po ich zakończeniu;

d) higieny osobistej;

e) szkoleń w zakresie higieny i procedur roboczych;

f) zwalczania szkodników;

g) jakości wody;

h) kontroli temperatury;

▼B

oraz

i) kontroli żywności wprowadzanej do zakładu i opuszczającej zakład oraz towarzyszącej jej dokumentacji.

5. Audyty procedur opartych na zasadach HACCP sprawdzają nieprzerwane i właściwe stosowanie przez podmioty działające na rynku spożywczym tego rodzaju procedur, przy szczególnym upewnieniu się co do tego, że przedmiotowe procedury dają gwarancje określone w załączniku II sekcja II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W szczególności audyty określają, czy omawiane procedury gwarantują, w możliwym zakresie, że produkty pochodzenia zwierzęcego:

a) są zgodne z kryteriami mikrobiologicznymi ustanowionymi w prawodawstwie wspólnotowym;

b) są zgodne z prawodawstwem wspólnotowym dotyczącym pozostałości, zanieczyszczeń i substancji zakazanych;

oraz

c) nie zawierają zagrożeń fizycznych, takich jak ciała obce.

W przypadku gdy zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, podmiot działający na rynku spożywczym stosuje procedury ustalone w przewodnikach na temat stosowania zasad HACCP zamiast ustalać swoje własne procedury, audyt obejmuje prawidłowe korzystanie z tych przewodników.

6. Weryfikacja zgodności z wymogami rozporządzenia (WE) nr 853/2004, dotyczącymi stosowania znaków identyfikacyjnych, następuje we wszystkich zakładach zatwierdzonych zgodnie z wymienionym rozporządzeniem, niezależnie od weryfikacji zgodności z innymi wymaganiami w zakresie możliwości monitorowania.

7. W przypadku ubojni, zakładów przetwórstwa dziczyzny oraz zakładów rozbioru mięsa, wprowadzających świeże mięso do obrotu, urzędowy lekarz weterynarii wykonuje zadania audytu określone w ust. 3 i 4.

8. Wykonując zadania audytu, właściwy organ stara się zwłaszcza, aby:

a) ustalić, czy personel i działania personelu w zakładzie na wszystkich etapach procesu produkcyjnego są zgodne z odpowiednimi wymogami rozporządzeń określonych w ust. 1 lit. a) i b). W celu wsparcia audytu, właściwy organ może przeprowadzać test wydajności w celu upewnienia się, że wydajność personelu spełnia wymienione parametry;

b) sprawdzić odpowiednie rejestry prowadzone przez podmioty działające na rynku;

c) pobrać próbki do analizy laboratoryjnej, ilekroć jest to konieczne;

oraz

d) udokumentować uwzględnione okoliczności i ustalenia audytu.

9. Rodzaj i nasilenie zadań audytu w odniesieniu do poszczególnych zakładów zależy od ocenianego ryzyka. W tym celu właściwy organ systematycznie ocenia:

a) zagrożenia dla zdrowia publicznego i, tam gdzie jest to stosowne, dla zdrowia zwierząt;

b) w przypadku ubojni, względy dobrostanu zwierząt;

c) rodzaj i wydajność stosowanej technologii;

oraz

d) historię przestrzegania prawa żywnościowego w przeszłości przez dany podmiot działający na rynku spożywczym.

▼B

Artykuł 5

Mięso świeże

Państwa Członkowskie zapewniają, aby urzędowe kontrole w odniesieniu do mięsa świeżego odbywały się zgodnie z załącznikiem I.

1. Urzędowy lekarz weterynarii wykonuje zadania w zakresie inspekcji w ubojniach, w zakładach przetwórstwa dziczyzny oraz w zakładach rozbioru mięsa, wprowadzających mięso świeże do obrotu, zgodnie z wymogami ogólnymi w załączniku I sekcja I rozdział II oraz z wymogami szczególnymi w sekcji IV, w szczególności w odniesieniu do:

   a) informacji dotyczących łańcucha pokarmowego;

   b) badania przedubojowego;

   c) dobrostanu zwierząt;

   d) badania poubojowego;

   e) materiału szczególnego ryzyka i innych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego;

      oraz

   f) badań laboratoryjnych.

2. Znakowanie zdrowotne tuszy ze zwierząt domowych kopytnych, zwierząt dzikich — ssaków utrzymywanych przez człowieka innych niż zajęczaki oraz grubej zwierzyny łownej, jak również półtuszy, ćwierci i kawałków powstających w wyniku rozbioru półtuszy na trzy kawałki hurtowe, wykonuje się w ubojniach oraz w zakładach przetwórstwa dziczyzny zgodnie z załącznikiem I sekcja I rozdział III. Znak jakości zdrowotnej jest stosowany przez urzędowego lekarz weterynarii lub z jego upoważnienia, w przypadku gdy urzędowe kontrole nie stwierdziły żadnych uchybień powodujących nieprzydatność mięsa do spożycia przez ludzi.

3. Po przeprowadzeniu kontroli wymienionych w pkt 1 i 2, urzędowy lekarz weterynarii podejmuje odpowiednie działania, podane w załączniku I sekcja II, w szczególności co do:

   a) powiadomienia o wynikach inspekcji;

   b) decyzji w sprawie informacji dotyczących łańcucha pokarmowego;

   c) decyzji dotyczących zwierząt żywych;

   d) decyzji dotyczących dobrostanu zwierząt;

      oraz

   e) decyzji dotyczących mięsa.

4. Pracownicy pomocniczy mogą pomagać urzędowemu lekarzowi weterynarii w urzędowych kontrolach przeprowadzanych zgodnie z załącznikiem I sekcja I i II, jak określono w sekcji III rozdział I. W takim przypadku pracują oni w składzie niezależnego zespołu.

5) a) Państwa Członkowskie zapewniają, że posiadają wystarczający personel do przeprowadzania urzędowych kontroli wymaganych na podstawie załącznika I z częstotliwością określoną w sekcji III rozdział III.

   b) W celu określenia liczby personelu, niezbędnego do obsady linii ubojowej w każdej poszczególnej ubojni, stosuje się podejście oparte na ocenie zagrożeń. Decyzję w sprawie liczby zaangażowanego personelu podejmuje właściwy organ, natomiast liczba ta jest taka, aby mogły być spełnione wszystkie wymagania wynikające z niniejszego rozporządzenia.

6) a) Państwa Członkowskie mogą zezwolić na pomoc personelu ubojni w czasie urzędowych kontroli, w sensie wykonywania niektórych konkretnych czynności,pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, w zakresie produkcji mięsa drobiowego i

▼B

zajęczaków zgodnie z załącznikiem I sekcja III rozdział III część A. Jeżeli ma to miejsce, Państwa Członkowskie zapewniają, że personel wykonujący tego rodzaju zadania:

i) posiada kwalifikacje i odbywa szkolenia zgodnie z tymi przepisami;

ii) działa niezależnie od personelu produkcyjnego;

oraz

iii) zgłasza wszelkie uchybienia urzędowemu lekarzowi weterynarii.

b) Państwa Członkowskie mogą również zezwolić na wykonywanie przez personel ubojni konkretnych zadań związanych z pobieraniem próbek i z badaniami zgodnie z załącznikiem I sekcja III rozdział III część B.

7. Państwa Członkowskie zapewniają, aby urzędowi lekarze weterynarii i pracownicy pomocniczy posiadali kwalifikacje i odbywali szkolenia zgodnie z załącznikiem I sekcja III rozdział IV.

Artykuł 6

Żywe małże

Państwa Członkowskie zapewniają, aby produkcja i wprowadzanie do obrotu żywych małży, żywych szkarłupni, żywych osłonic i żywych ślimaków morskich były poddawane urzędowym kontrolom zgodnie z opisem w załączniku II.

Artykuł 7

Produkty rybołówstwa

Państwa Członkowskie zapewniają, aby urzędowe kontrole w odniesieniu do produktów rybołówstwa odbywały się zgodnie z załącznikiem III.

Artykuł 8

Mleko surowe i produkty mleczarskie

Państwa Członkowskie zapewniają, aby urzędowe kontrole w odniesieniu do mleka surowego i produktów mleczarskich odbywały się zgodnie z załącznikiem IV.

▼M1

▼B

ROZDZIAŁ III

PROCEDURY DOTYCZĄCE PRZYWOZU

▼M1

Artykuł 10

W celu zapewnienia jednolitego stosowanie zasad i warunków ustanowionych w art. 11 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i tytule VI, rozdział II, rozporządzenia (WE) nr 882/2004 procedury ustanowione w niniejszym rozdziale mają zastosowanie

▼B

Artykuł 11

Wykaz państw trzecich i części państw trzecich, z których jest dozwolony przywóz wymienionych produktów pochodzenia zwierzęcego

1. Produkty pochodzenia zwierzęcego przywozi się jedynie z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego znajdującego się w wykazie sporządzonym i uaktualnionym zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2.

▼M1

2. Państwo trzecie znajduje się w wykazach wyłącznie, gdy kontrola wspólnotowa w tym państwie miała miejsce i wykazała, że właściwy organ zapewnił właściwe gwarancje, jak określono w art. 48 ust. 3) rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Jednakże państwo trzecie moze znaleźć się na takich wykazach bez przeprowadzania kontroli wspólnotowej, w sytuacji gdy:

a) zagrożenie ustalone zgodnie z art. 46 ust. 3 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 882/2004 takich nie uzasadnia;

oraz

b) jest ustalone, podczas decydowania o dodaniu danego państwa trzeciego do wykazu zgodnie z ust. 1, że pozostałe informacje wskazują, że właściwy organ zapewnił niezbędne gwarancje.

▼B

3. Wykazy sporządzone zgodnie z niniejszym artykułem można łączyć z innymi wykazami sporządzonymi do celów zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt.

▼M1

4. Podczas sporządzania lub uaktualniania wykazów, szczególnie trzeba uwzględnić kryteria wymienione w art. 46 i 48 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Należy także wziąźć pod uwagę:

▼B

a) prawodawstwo państwa trzeciego w odniesieniu do:

i) produktów pochodzenia zwierzęcego,

ii) stosowania weterynaryjnych produktów leczniczych, w tym przepisów w sprawie ich zakazu lub dopuszczenia, dystrybucji, wprowadzania do obrotu oraz przepisów obejmujących ich podawanie i kontrolę;

oraz

iii) przygotowywania i stosowania dodatków paszowych, w tym procedur w zakresie wykorzystywania substancji dodatkowych oraz przygotowywania i stosowania dodatków paszowych z zawartością substancji leczniczych, jak również jakości higienicznej surowców stosowanych do przygotowywania dodatków paszowych oraz produktu końcowego;

▼M1

▼B

i) warunki w zakresie higieny przy produkcji, wytwarzaniu, obróbką, przechowywaniu i wysyłce, rzeczywiście stosowanych w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych dla Wspólnoty;

j) doświadczenie we wprowadzaniu produktu z państwa trzeciego do obrotu oraz wyniki przeprowadzonych kontroli przywozu;

k) wyniki kontroli Komisji przeprowadzonej w państwie trzecim, w szczególności wyniki oceny dotyczących właściwych organów, jak również działanie podjęte przez właściwe organy w świetle zaleceń skierowanych do nich w następstwie kontroli Komisji;

l) istnienie, realizacja i zgłaszanie zatwierdzonego programu zwalczania chorób odzwierzęcych;

oraz

m) istnienie, realizacja i zgłaszanie zatwierdzonego programu kontroli pozostałości.

5. Komisja organizuje podanie aktualnych wersji wszystkich wykazów sporządzonych lub aktualizowanych zgodnie z niniejszym artykułem, do wiadomości publicznej.

▼B

Artykuł 12

Wykazy zakładów, z których jest dozwolony przywóz wymienionych produktów pochodzenia zwierzęcego

1. Produkty pochodzenia zwierzęcego można przywozić do Wspólnoty tylko wtedy, gdy zostały wysłane, pozyskane lub przygotowane w zakładach znajdujących się w wykazach sporządzonych i uaktualnionych zgodnie z niniejszym artykułem, z wyjątkiem:

a) gdy, na zasadzie jednostkowych przypadków, zdecydowano zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2, że gwarancje dostarczone przez określone państwo trzecie w zakresie przywozu określonych produktów pochodzenia zwierzęcego są tego rodzaju, iż procedura przewidziana w niniejszym artykule jest zbędna w celu zapewnienia zgodności z wymogami ust. 2;

oraz

b) przypadków wymienionych w załączniku V.

Ponadto mięso świeże, mięso mielone, wyroby mięsne oraz mięso oddzielone mechanicznie (MOM) można przywozić do Wspólnoty tylko wtedy, gdy zostało wytworzone z mięsa pozyskanego w ubojniach i zakładach rozbioru mięsa znajdujących się w wykazach sporządzonych i uaktualnionych zgodnie z niniejszym artykułem lub w zatwierdzonych zakładach wspólnotowych.

2. Zakład może zostać wprowadzony do tego rodzaju wykazu tylko wtedy, gdy właściwy organ państwa trzeciego pochodzenia gwarantuje, że:

a) dany zakład, łącznie z innymi zakładami zajmującymi się obróbką surowca pochodzenia zwierzęcego wykorzystywanego w wytwarzaniu przedmiotowych produktów pochodzenia zwierzęcego, przestrzega odpowiednich wymagań wspólnotowych, w szczególności wymogów rozporządzenia (WE) nr 853/2004, lub wymogów określonych jako równoważnych z tego rodzaju wymogami w momencie podejmowania decyzji o włączeniu danego państwa trzeciego do odpowiedniego wykazu zgodnie z art. 11;

b) służby inspekcji urzędowej w danym państwie trzecim nadzorują te zakłady i w razie potrzeby udostępniają Komisji wszelkie istotne informacje w sprawie zakładów dostarczających surowce;

oraz

c) jest rzeczywiście władne powstrzymać zakłady od wywozu do Wspólnoty w przypadku gdy nie spełniają wymogów określonych w lit. a).

3. Właściwe organy w państwach trzecich znajdujących się w wykazach sporządzonych i uaktualnionych zgodnie z art. 11 gwarantują, że wykazy zakładów określone w ust. 1 są sporządzone, aktualizowane i zgłaszane do Komisji.

4. a) Komisja regularnie przekazuje punktom kontaktowym wyznaczonym do tego celu przez Państwa Członkowskie, notyfikacje dotyczące nowych lub uaktualnionychwykazów przez nią otrzymanych od właściwych organów z przedmiotowychpaństw trzecich, zgodnie z ust. 3.

b) Jeżeli żadne Państwo Członkowskie nie zgłasza zastrzeżeń do nowego lub uaktualnionego wykazu w ciągu 20 dni roboczych od otrzymania notyfikacji Komisji, przywóz jest dopuszczony z zakładów znajdujących się w wykazie, w ciągu 10 dni roboczych od dnia następującego po dniu podania tego do wiadomości publicznej przez Komisję.

c) Ilekroć co najmniej jedno Państwo Członkowskie przedstawi uwagi pisemne bądź ilekroć Komisja uzna, że zmiana wykazu jest konieczna w świetle istotnych informacji, takich jak sprawozdanie pokontrolne Komisji lub notyfikacja w ramach systemu wczesnego ostrzegania, Komisja powiadamia wszystkie Państwa Członkowskie i włącza punkt do porządku dziennego najbliższego

▼B

posiedzenia odpowiedniej sekcji Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt, w celu podjęcia decyzji, tam gdzie jest to stosowne, zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2.

5. Komisja organizuje podanie aktualnych wersji wszystkich wykazów do wiadomości publicznej.

Artykuł 13

Żywe małże, szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie

1. Bez względu na przepisy art. 12 ust. 1 lit. b) żywe małże, szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie pochodzą z obszarów produkcyjnych w państwach trzecich znajdujących się w wykazach sporządzonych i uaktualnionych zgodnie z art. 12.

2. Wymogu ust. 1 nie stosuje się do *Pectinidae* odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi. Jednakże urzędowe kontrole w odniesieniu do *Pectinidae* odbywają się zgodnie z załącznikiem II rozdział III.

3. a) Przed sporządzeniem wykazów określonych w ust. 1, bierze się szczególnie pod uwagę gwarancje, jakich właściwy organ państwa trzeciego może udzielić wzakresie zgodności z wymogami niniejszego rozporządzenia w zakresieklasyfikacji i kontroli obszarów produkcyjnych.

b) Przed sporządzeniem tego rodzaju wykazów Komisja przeprowadza inspekcje na miejscu, chyba że:

i) ryzyko określone zgodnie z art. 18 ust. 18 tego nie uzasadnia;

oraz

ii) przy podejmowaniu decyzji o włączeniu konkretnego państwa trzeciego do wykazu zgodnie z ust. 1, ustalono, że inne informacje wskazują, iż właściwy organ zapewnia niezbędne gwarancje.

4. Komisja organizuje podanie aktualnych wersji wszystkich wykazów sporządzonych lub uaktualnionych zgodnie z niniejszym artykułem, do wiadomości publicznej.

Artykuł 14

Dokumenty

1. Dokument spełniający wymogi podane w załączniku VI towarzyszy przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego przy ich przywozie do Wspólnoty.

2. Dokument ten zaświadcza, że produkty są zgodne:

a) z wymogami ustanowionymi dla tego rodzaju produktów odpowiednio w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 i rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 lub przepisami, które są równoważne z tymi wymogami;

oraz

▼M1

b) wszelkie szczególne warunki przywozu ustanowione zgodnie z art. 48 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

▼B

3. Dokumenty mogą zawierać dane szczegółowe wymagane zgodnie z pozostałym prawodawstwem wspólnotowym w zakresie zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt.

4. Odstępstwo od ust. 1 może zostać przyznane zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2 w przypadku gdy możliwe jest uzyskanie w inny sposób gwarancji określonych w ust. 2 niniejszego artykułu.

▼B

Artykuł 15

Przepisy specjalne dotyczące produktów rybołówstwa

1. Procedur ustanowionych w niniejszym rozdziale nie stosuje się w odniesieniu do świeżych produktów rybołówstwa wyładowanych we Wspólnocie bezpośrednio ze statku rybackiego pływającego pod banderą państwa trzeciego.

Urzędowe kontrole w odniesieniu do tego rodzaju produktów rybołówstwa odbywają się zgodnie z załącznikiem III.

2. a) Produkty rybołówstwa przywożone ze statku przetwórni lub statku zamrażalni pływającego pod banderą państwa trzeciego pochodzą ze statków znajdujących się w wykazie sporządzonym lub uaktualnionym zgodnie z procedurą określoną wart. 12 ust. 4.

b) Jednakże na zasadzie odstępstwa od art. 12 ust. 2 lit. b), statek może również zostać włączony do tego rodzaju wykazów:

i) na podstawie wspólnego powiadomienia ze strony właściwego organu państwa trzeciego bandery statku i właściwego organu innego państwa trzeciego na którego pierwszy właściwy organ delegował uprawnienia do kontroli danego statku, pod warunkiem że:

— drugie państwo trzecie znajduje się w wykazie państw sporządzonym zgodnie z art. 11, z którego przywóz produktów rybołówstwa jest dozwolony,

— wszystkie produkty rybołówstwa z danego statku, przeznaczone do wprowadzenia do obrotu we Wspólnocie wyładowane są bezpośrednio w tym drugim państwie trzecim,

— właściwy organ drugiego państwa trzeciego przeprowadził kontrolę danego statku i oświadczył, że jest on spełnia wymagania wspólnotowe,

oraz

— właściwy organ tego drugiego państwa trzeciego oświadczył, że będzie przeprowadzał systematyczne kontrole statku w celu zapewnienia utrzymania zgodności tego statku z wymaganiami wspólnotowymi,

lub

ii) na podstawie wspólnego powiadomienia ze strony właściwego organu państwa trzeciego bandery statku i właściwego organu Państwa Członkowskiego, na którego pierwszy właściwy organ delegował uprawnienia do kontroli danego statku, pod warunkiem że:

— wszystkie produkty rybołówstwa z danego statku przeznaczone do wprowadzenia do obrotu we Wspólnocie wyładowane są bezpośrednio w tym Państwie Członkowskim,

— właściwy organ tego Państwa Członkowskiego przeprowadził kontrolę danego statku i oświadczył, że spełnia on wymagania wspólnotowe,

oraz

— właściwy organ tego Państwa Członkowskiego oświadczył, że będzie przeprowadzał systematyczne kontrole statku w celu zapewnienia utrzymania zgodności tego statku z wymaganiami wspólnotowymi

c) Komisja organizuje podanie aktualnych wersji wszystkich wykazów sporządzonych lub uaktualnionych zgodnie z niniejszym artykułem, do wiadomości publicznej.

3. W przypadku gdy produkty rybołówstwa przywożone są bezpośrednio ze statku rybackiego lub ze statku zamrażalni, dokument

▼B

podpisany przez kapitana może zastąpić dokument wymagany na podstawie art. 14.

4. Szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu mogą zostać ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2.

ROZDZIAŁ IV

PRZEPISY KOŃCOWE

Artykuł 16

Środki wykonawcze i przepisy przejściowe

Środki wykonawcze i przepisy przejściowe mogą zostać ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust.2.

Artykuł 17

Zmiana i dostosowanie załączników

1. Załączniki I, II, III, IV, V i VI mogą zostać zmienione lub uzupełnione w celu uwzględnienia postępu naukowego i technicznego zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2.

2. Odstępstwa od załączników I, II, III, IV, V i VI mogą zostać przyznane zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2, o ile pozostają bez wpływu na osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia.

3. Państwa Członkowskie mogą, bez uszczerbku dla osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia, zgodnie z ust. 4-7, przyjąć krajowe środki dostosowujące wymogi ustanowione w załączniku I.

4. Krajowe środki określone w ust. 3:

a) mają na celu:

   i) umożliwienie dalszego korzystania z tradycyjnych metod na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności;

   ii) uwzględnienie potrzeb zakładów o niewielkim przerobie czy też znajdujących się w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych;

   lub

   iii) dopuszczenie do realizacji projektów pilotażowych w celu wypróbowania nowych metod kontroli mięsa;

b) dotyczą w szczególności następujących elementów załącznika I:

   i) informacji dotyczących łańcucha pokarmowego;

   ii) obecności właściwego organu w zakładach.

5. Państwo Członkowskie zamierzające przyjąć krajowe środki określone w ust. 3, notyfikuje to Komisji i pozostałym Państwom Członkowskim. Każda notyfikacja:

a) zawiera szczegółowy opis wymogów, w przypadku których dane Państwo Członkowskie stwierdziło konieczność takiego dostosowania oraz rodzaj tych dostosowań;

b) zawiera opis przedmiotowego zakładu;

c) wyjaśnia powody dostosowania, w tym, o ile jest to istotne, poprzez podsumowanie przeprowadzonej analizy zagrożeń i środki, jakie należy podjąć w celu zapewnienia, aby dostosowanie nie naruszało celów niniejszego rozporządzenia;

   oraz

d) przedstawia inne istotne informacje.

6. Pozostałe Państwa Członkowskie mają trzy miesiące od otrzymania notyfikacji określonej w ust. 5 na przesłanie uwag pisemnych do Komisji. Komisja może zasięgać opinii, a w przypadku

▼B

gdy otrzymuje pisemne uwagi od jednego lub więcej Państw Członkowskich, zasięga opinii Państw Członkowskich w ramach komitetu określonego w art. 19 ust. 1. Komisja może postanowić, zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2, czy planowane środki można wprowadzić w życie, z zastrzeżeniem, w razie potrzeby, z odpowiednimi zmianami. Tam, gdzie jest to stosowne, Komisja może wnioskować przyjęcie środków ogólnych zgodnie z ust. 1 lub 2 niniejszego artykułu.

7. Państwo Członkowskie może przyjąć krajowe środki dostosowujące wymogi załącznika I jedynie:

a) zgodne z decyzją przyjętą na podstawie ust. 6;

b) wtedy, gdy w ciągu jednego miesiąca po upływie okresu, o którym mowa w ust. 6, Komisja nie powiadomiła Państw Członkowskich o otrzymaniu pisemnych uwag lub o zamiarze wnioskowania przyjęcia decyzji zgodnie z ust. 6.

8. W przypadku gdy Państwo Członkowskie przyjmuje krajowe środki wprowadzające w życie projekt pilotażowy w celu wypróbowania nowych metod kontroli mięsa zgodnie z ust. 3—7, Państwo Członkowskie przekazuje wyniki do wiadomości Komisji, gdy tylko są dostępne. Następnie Komisja rozważa złożenie wniosku w sprawie środków ogólnych zgodnie z ust. 1.

Artykuł 18

Decyzje szczególne

Bez uszczerbku dla uniwersalnego charakteru art. 16 i art. 17 ust. 1, mogą zostać ustanowione środki wykonawcze lub przyjęte zmiany do załączników I, II, III, IV, V lub VI, zgodnie z procedurą określoną w art. 19 ust. 2, w celu określenia:

1) testów w zakresie oceny wydajności podmiotów działających na rynku spożywczym i ich personelu;

2) sposobu przekazywania wyników kontroli;

3) kryterium ustalania kiedy, na podstawie analizy ryzyka, urzędowy lekarz weterynarii nie musi być obecny w ubojniach i w zakładach przetwórstwa dziczyzny podczas badania przedubojowego i poubojowego;

4) przepisów dotyczących zakresu testów dla urzędowych lekarzy weterynarii oraz pracowników pomocniczych;

5) kryteriów mikrobiologicznych dotyczących parametrów procesu w odniesieniu do higieny w zakładach;

6) procedur alternatywnych, testów serologicznych lub innych testów laboratoryjnych, które dają gwarancję co najmniej równoważną ze specjalnymi procedurami badania poubojowego przedstawionymi w załączniku I sekcja IV i które dlatego jako takie mogą zastąpić te procedury, jeżeli właściwy organ tak postanowi;

7) okoliczności, w których pewne szczególne procedury w zakresie badania poubojowego opisane w załączniku I sekcja IV nie są konieczne, ze względu na gospodarstwo, region lub państwo pochodzenia i zasady analizy ryzyka;

8) przepisów w zakresie przeprowadzania badań laboratoryjnych;

9) systemu mrożenia, jaki ma być stosowany w przypadku mięsa, w związku z mukowiscydozą i włośnicą;

10) warunków, na jakich gospodarstwa mogą otrzymać certyfikacje jako oficjalnie wolne od *cysticercus* lub *trichinae*;

11) metod, jakie mają być stosowane w czasie badania pod kątem warunków określonych w załączniku I sekcja IV rozdział IX;

12) w przypadku tuczu świń, kryteriów w odniesieniu do systemów kontrolowanych warunków bytowych i zintegrowanych systemów produkcji;

▼B

13) kryteriów w odniesieniu do klasyfikacji obszarów produkcyjnych i stref sanitarnych dla małży, we współpracy z odpowiednim laboratorium odniesienia Wspólnoty, w tym:

a) wartości granicznych i metod analitycznych w odniesieniu do morskich biotoksyn,

b) procedur wykrywania wirusa oraz norm wirusologicznych,

oraz

c) planów i metod pobierania próbek oraz tolerancji analitycznych, jakie mają być stosowane w celu sprawdzenia zgodności z kryteriami;

14) kryteriów organoleptycznych w odniesieniu do oceny świeżości produktów rybołówstwa;

15) analitycznych wartości granicznych, metod analiz i planów pobierania próbek dla urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów rybołówstwa, wymaganych na podstawie załącznika III, w tym w kierunku pasożytów i zanieczyszczeń pochodzących ze środowiska;

16) metody, przy pomocy której Komisja będzie udostępniać opinii publicznej, zgodnie z art. 11, 12, 13 i 15; wykazy państw trzecich oraz zakładów w państwach trzecich.

▼M1

▼B

Artykuł 19

Procedura Komitetu

1. Komisja jest wspomagana przez Stały Komitet ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt, utworzony na podstawie art. 58 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

2. W przypadku odniesienia do niniejszego ustępu, stosuje się art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, uwzględniając przepisy jej art. 8.

Okres przewidziany w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

3. Komitet uchwala swój regulamin.

Artykuł 20

Zasięganie opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności

Komisja zasięga, w miarę potrzeb, opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w sprawach wchodzących w zakres niniejszego rozporządzenia, w szczególności:

1) przed wnioskowaniem w sprawie zmiany wymogów specjalnych dotyczących procedur badania poubojowego ustanowionych w załączniku I sekcja IV;

2) przed wnioskowaniem w sprawie zmiany zasad w załączniku I sekcja IV rozdział IX w sprawie mięsa pochodzącego od zwierząt w przypadku których badanie poubojowe ujawniło zmiany wskazujące na zakażenie brucelozą lub gruźlicą;

oraz

3. przed wnioskowaniem środków wykonawczych w sprawach określonych w art. 18 ust. 5—15.

Artykuł 21

Sprawozdanie dla Parlamentu Europejskiego i Rady

1. Najpóźniej do dnia 20 maja 2009 r., Komisja jest zobowiązana przedłożyć sprawozdanie Parlamentowi Europejskiemu i Radzie

▼B

zawierające przegląd doświadczeń uzyskanych wskutek stosowania niniejszego rozporządzenia.

2. W miarę potrzeb, Komisja załącza do sprawozdania odpowiednie wnioski.

Artykuł 22

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie 20-go dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się w okresie 18 miesięcy po dacie wejścia w życie następujących aktów prawnych:

a) rozporządzenia (WE) nr 852/2004;

b) rozporządzenia (WE) nr 853/2004

oraz

c) dyrektywy 2004/41/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. uchylającej niektóre dyrektywy dotyczące żywności i warunków zdrowotnych przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([1]).

Niniejsze rozporządzenie stosuje się jednak nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2006 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

([1]) Dz.U. L 157 z 30.4.2004, str. 33.

▼B

ZAŁĄCZNIK I

MIĘSO ŚWIEŻE

SEKCJA I: ZADANIA URZĘDOWEGO LEKARZA WETERYNARII

ROZDZIAŁ I: ZADANIA W ZAKRESIE AUDYTU

1. W uzupełnieniu ogólnych wymogów określonych w art. 4 ust. 4 dotyczących audytu dobrej praktyki higienicznej, urzędowy lekarz weterynarii ma weryfikować stałe przestrzeganie przez podmioty działające na rynku spożywczym ich własnych procedur dotyczących odbioru, transportu, składowania, obróbki, przetwarzania i wykorzystania lub usuwania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w tym materiału szczególnego ryzyka, za które podmiot działający na rynku spożywczym ponosi odpowiedzialność.

2. W uzupełnieniu ogólnych wymogów określonych w art. 4 ust. 5 dotyczących audytu zasad opartych na HACCP, urzędowy lekarz weterynarii upewnia się, że procedury stosowane przez dane podmioty gwarantują, w możliwym zakresie, iż mięso:

   a) nie zawiera patofizjologicznych anomalii lub zmian;

   b) nie zawiera zanieczyszczenia odchodami lub innego zanieczyszczenia;

      oraz

   c) nie zawiera materiału szczególnego ryzyka, z wyjątkiem przypadków przewidzianych w prawodawstwie wspólnotowym i zostało wyprodukowane zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym dotyczącym TSE.

ROZDZIAŁ II: ZADANIA W ZAKRESIE INSPEKCJI

Wykonując zadania w zakresie inspekcji zgodnie z niniejszym rozdziałem, urzędowy lekarz weterynarii uwzględnia wyniki czynności przeprowadzonych przy realizacji zadań w zakresie audytu zgodnie z art. 4 i rozdziałem I niniejszego załącznika. Tam, gdzie jest to stosowne, w odpowiedni sposób skupia on się na zadaniach w zakresie inspekcji.

A. **Informacje dotyczące łańcucha pokarmowego**

   1. Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza i przeprowadza analizę istotnej informacji występującej w rejestrach gospodarstwa pochodzenia zwierząt przeznaczonych do uboju, a następnie uwzględnia udokumentowane wyniki tej kontroli i analizy, przy wykonywaniu badania przed- i poubojowego.

   2. Wykonując zadania w zakresie inspekcji, urzędowy lekarz weterynarii uwzględnia urzędowe świadectwa towarzyszące zwierzętom oraz wszelkie oświadczenia wydane przez lekarzy weterynarii przeprowadzających kontrole na poziomie produkcji podstawowej, w tym oświadczenia urzędowych lekarzy weterynarii oraz zatwierdzonych lekarzy weterynarii.

   3. W przypadku gdy podmioty działające na rynku spożywczym w łańcuchu pokarmowym, podejmują dodatkowe działania mające na celu zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności poprzez wprowadzanie systemów zintegrowanych, systemów prywatnej kontroli, niezależnej certyfikacji przez osoby trzecie lub w inny sposób, i jeżeli te środki są udokumentowane, a zwierzęta nimi objęte można jednoznacznie zidentyfikować, urzędowy lekarz weterynarii może to uwzględnić przy wykonywaniu zadań w zakresie inspekcji i dokonywania oceny procedur opartych na HACCP.

B. **Badanie weterynaryjne przedubojowe**

   1. Z zastrzeżeniem pkt 4 i 5:

      a) urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie przedubojowe wszystkich zwierząt przed ubojem;

      b) badanie to musi nastąpić w ciągu 24 godzin po przybyciu do ubojni i w czasie krótszym niż 24 godziny przed ubojem.

      Ponadto urzędowy lekarz weterynarii może wymagać przeprowadzenia inspekcji w każdym innym czasie.

▼B

2. Badanie przedubojowe musi w szczególności ustalić, czy w przypadku konkretnego badanego zwierzęcia, występują jakiekolwiek oznaki:

   a) że dobrostan został naruszony;

      lub

   b) stanu, który mógłby mieć niepożądany wpływ na zdrowie ludzi bądź zdrowie zwierząt, ze zwróceniem szczególnej uwagi na wykrywanie chorób odzwierzęcych oraz chorób podanych w wykazie A lub, tam gdzie jest to stosowne, w wykazie B Office International des Epizooties (Światowej Organizacji ds. Zdrowia Zwierząt OIE),

3. Poza rutynowym badaniem przedubojowym, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie kliniczne wszystkich zwierząt, które ewentualnie zostały odizolowane przez podmiot działający na rynku spożywczym lub pracownika pomocniczego.

4. W przypadku uboju z konieczności, wykonywanego poza ubojnią oraz uboju upolowanej zwierzyny łownej, urzędowy lekarz weterynarii w ubojni lub w zakładach przetwórstwa dziczyzny bada oświadczenie towarzyszące ciału zwierzęcia, wystawione przez lekarza weterynarii lub przez przeszkoloną osobę zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.

5. W przypadkach przewidzianych w sekcji III rozdział II lub w sekcji IV, badanie weterynaryjne przedubojowe może być przeprowadzane na terenie gospodarstwa pochodzenia. W takich przypadkach, potrzeba przeprowadzania badania przedubojowego przez urzędowego lekarza weterynarii w ubojni występuje tylko w określonym przypadku i zakresie.

C. **Dobrostan zwierząt**

Urzędowy lekarz weterynarii weryfikuje zgodność z odpowiednimi zasadami wspólnotowymi i krajowymi dotyczącymi dobrostanu zwierząt, takimi jak zasady dotyczące ochrony zwierząt w czasie uboju i podczas przewożenia.

D. **Badanie weterynaryjne poubojowe**

1. Tusze wraz z ich narządami wewnętrznymi należy poddać badaniu poubojowemu niezwłocznie po uboju. Wszystkie powierzchnie zewnętrzne należy obejrzeć. W tym celu konieczna może być minimalna obróbka tuszy lub narządów wewnętrznych bądź specjalne urządzenia techniczne. Szczególną uwagę należy zwrócić na wykrywanie chorób odzwierzęcych oraz chorób podanych w wykazie A (OIE) lub, tam gdzie jest to stosowne, w wykazie B (OIE). Szybkość przesuwu linii ubojowej i liczba obecnego personelu przeprowadzającego badanie powinna być taka, aby pozwolić na poprawne badanie.

2. Należy przeprowadzić dodatkowe badania, takie jak badanie dotykowe i nacięcia części tusz i narządów wewnętrznych oraz badania laboratoryjne, ilekroć zostaną uznane za konieczne:

   a) w celu sformułowania ostatecznej diagnozy;

      lub

   b) w celu wykrycia występowania:

      i) choroby zwierzęcia,

      ii) pozostałości lub zanieczyszczeń przekraczających dopuszczalne poziomy ustanowione w prawodawstwie wspólnotowym,

      iii) niezgodności z kryteriami mikrobiologicznymi,

         lub

      iv) innych czynników, które mogą wymagać uznania mięsa za nadające do spożycia przez ludzi lub nałożenia ograniczeń dotyczących jego wykorzystania,

   zwłaszcza w przypadku zwierząt poddanym ubojowi z konieczności.

3. W przypadku tuszy zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych, bydła w wieku powyżej 6 miesięcy życia oraz świń domowych w wieku powyżej 4 tygodni życia, urzędowy lekarz weterynarii powinien zażądać, aby przedstawiono mu do badania poubojowego tusze rozcięte podłużnie na półtusze, wzdłuż kręgosłupa. Jeżeli badanie tego wymaga,

▼B

urzędowy lekarz weterynarii może również zażądać rozcięcia podłużnego dowolnej głowy lub tuszy. Jednakże w celu uwzględnienia szczególnych zwyczajów żywieniowych, rozwoju technologii lub specjalnych okoliczności sanitarnych, właściwy organ może zezwolić na przedstawienie do badania nierozciętych na dwie części tuszy zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych, bydła w wieku powyżej 6 miesięcy życia oraz świń domowych w wieku powyżej 4 tygodni życia.

4. Podczas badania, muszą być przedsięwzięte środki ostrożności w celu upewnienia się, że zanieczyszczenie mięsa w wyniku takich czynności, jak badanie dotykowe, cięcie lub nacięcie jest ograniczone do minimum.

5. W przypadku uboju z konieczności, tuszę należy poddać jak najszybciej badaniu poubojowemu zgodnie z pkt 1—4, zanim zostanie zwolniona do spożycia przez ludzi.

E. **Materiał szczególnego ryzyka i pozostałe produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego**

Zgodnie ze szczegółowymi zasadami wspólnotowymi dotyczącymi materiału szczególnego ryzyka i innych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, urzędowy lekarz weterynarii kontroluje usunięcie, oddzielenie oraz, tam gdzie jest to stosowne, oznakowanie tego rodzaju produktów. Urzędowy lekarz weterynarii upewnia się, że podmiot działający na rynku spożywczym podejmuje wszelkie działania mające zapobiec zanieczyszczeniu mięsa materiałem szczególnego ryzyka podczas uboju (w tym ogłuszania) oraz mające doprowadzić do usunięcia materiału szczególnego ryzyka.

F. **Badania laboratoryjne**

1. Urzędowy lekarz weterynarii upewnia się, że następuje pobranie próbek i że próbki są należycie zidentyfikowane, jak również wysłane do właściwego laboratorium w ramach:

   a) monitorowania i kontroli chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych;

   b) specjalnego badania laboratoryjnego w kierunku diagnozy TSE zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]);

   c) wykrywania substancji lub produktów niedozwolonych oraz substancji kontrolowanych, w szczególności w ramach krajowych planów w zakresie pozostałości określonych w dyrektywie Rady 96/23/WE ([2]);

   oraz

   d) wykrywaniu chorób z wykazu A (OIE) oraz, tam gdzie jest to stosowne, z wykazu B (OIE).

2. Urzędowy lekarz weterynarii upewnia się również, że zostaje przeprowadzone inne konieczne badanie laboratoryjne.

ROZDZIAŁ III: ZNAK JAKOŚCI ZDROWOTNEJ

1. Urzędowy lekarz weterynarii sprawuje nadzór nad znakowaniem zdrowotnym i stosowanymi znakami.

2. Urzędowy lekarz weterynarii upewnia się, w szczególności, że:

   a) znak jakości zdrowotnej jest stosowany tylko w odniesieniu do zwierząt (gospodarskich kopytnych, dzikich ssaków utrzymywanych przez człowieka innych niż zajęczaki oraz grubej zwierzyny łownej) poddanych badaniu przed- i poubojowemu zgodnie z niniejszym rozporządzeniem oraz w przypadku gdy nie ma podstaw do uznania mięsa za nie nadające się do spożycia przez ludzi. Jednakże znak jakości zdrowotnej można stosować przed uzyskaniem wyników badania w kierunku włośnicy, jeżeli urzędowy lekarz weterynarii jest przekonany, że mięso danego zwierzęcia zostanie wprowadzone do obrotu tylko wtedy, gdy wyniki będą zadawalające;

   oraz

([1]) Dz.U. L 147 z 31.5.2001, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2245/2003 (Dz.U. L 333 z 20.12.2003, str. 28).

([2]) Dz.U. L 125, 23.5.1996, str. 10. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 806/2003 (Dz.U. L 122 z 16.5.2003, str. 1).

▼B

b) znakowanie zdrowotne następuje na zewnętrznej powierzchni tuszy, poprzez przybicie znaku przy pomocy tuszu lub poprzez znakowanie na gorąco, i w taki sposób, aby w przypadku gdy tusze są rozbierane na półtusze lub ćwierci bądź półtusze rozbierane są na trzy części, każdy element nosił znak jakości zdrowotnej.

3. Znak jakości zdrowotnej musi być znakiem w kształcie owalnym co najmniej o szerokości 6,5 cm na 4,5 cm wysokości, zawierającym poniższe informacje, bardzo wyraźnymi literami:

a) znak musi wskazywać nazwę państwa, w którym znajduje się gospodarstwo, co może być napisane w pełnym rozwinięciu wielkimi literami lub wskazane jako kod dwuliterowy zgodnie z odpowiednią normą ISO.

Jednakże w przypadku Państw Członkowskich kody te są następujące: ►M2 BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE i UK; ◄

b) znak musi wskazywać numer identyfikacyjny ubojni;

oraz

▼M2

c) w przypadku nanoszenia znaku w ubojni na terytorium Wspólnoty, znak ten musi i zawierać skrót CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB lub WE.

▼B

4. Litery muszą mieć co najmniej 0, 8 cm wysokości, a cyfry co najmniej 1 cm wysokości. Wymiary i litery znaku można zmniejszyć w przypadku znakowania zdrowotnego jagniąt, koźląt i prosiąt.

5. Kolory stosowane przy znakowaniu zdrowotnym muszą zostać zatwierdzone zgodnie ze wspólnotowymi zasadami stosowania substancji barwiących w środkach spożywczych.

6. Znak jakości zdrowotnej może również zawierać wskazówkę na temat urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził badanie zdrowotności mięsa. ►M3 ——————— ◄

7. Mięso ze zwierząt poddanych ubojowi z konieczności musi nosić specjalny znak jakości zdrowotnej, który nie może być mylony ani ze znakiem jakości zdrowotnej przewidzianym w niniejszym rozdziale ani ze znakiem identyfikacyjnym przewidzianym w załączniku II sekcja I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

8. Mięso z nieoskórowanej zwierzyny łownej nie może nosić znaku jakości zdrowotnej, o ile po oskórowaniu w zakładach przetwórstwa dziczyzny nie zostało poddane badaniu poubojowemu i nie zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi.

9. Niniejszy rozdział obowiązuje bez uszczerbku dla przepisów dotyczących zdrowia zwierząt w odniesieniu do znakowania zdrowotnego.

SEKCJA II: DZIAŁANIE POKONTROLNE

ROZDZIAŁ I: POWIADOMIENIE O WYNIKACH BADANIA

1. Urzędowy lekarz weterynarii prowadzi rejestry i ocenia wyniki czynności w zakresie inspekcji.

2. a) Jeżeli inspekcje ujawniają występowanie jakiejkolwiek choroby lub stanu, który mógłby mieć wpływ na zdrowie publiczne lub na zdrowie zwierząt, lub naruszaćdobrostan zwierząt, urzędowy lekarz weterynarii powiadamia podmiot działającyna rynku spożywczym.

b) W przypadku gdy stwierdzony problem powstał podczas produkcji podstawowej, urzędowy lekarz weterynarii powiadamia lekarza weterynarii obsługującego gospodarstwo pochodzenia, podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za gospodarstwo pochodzenia (pod warunkiem że informacja ta nie naruszyłaby późniejszego postępowania procesowego) oraz, tam gdzie jest to stosowne, właściwy organ odpowiedzialny za nadzór gospodarstwa pochodzenia lub terenów łowieckich.

c) Jeżeli przedmiotowe zwierzęta były wyhodowane w innym Państwie Członkowskim lub w państwie trzecim, urzędowy lekarz weterynarii informuje właściwy organ Państwa Członkowskiego, w którym zakład ten się znajduje. Wymieniony właściwy organ podejmuje odpowiednie środki zgodnie z mającym zastosowanie prawodawstwem wspólnotowym.

▼B

3. Wyniki inspekcji i testów zostają wprowadzone do odpowiednich baz danych.

4. W przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii, podczas przeprowadzania badania przed- i poubojowego lub w toku innych czynności kontrolnych, podejrzewa występowanie czynnika zakaźnego wymienionego w wykazie A (OIE) lub, tam gdzie jest to stosowne, w wykazie B (OIE), urzędowy lekarz weterynarii musi niezwłocznie notyfikować właściwy organ i wspólnie muszą oni podjąć wszelkie niezbędne działania i środki ostrożności, aby zapobiec ewentualnemu rozprzestrzenianiu się czynnika zakaźnego zgodnie z mającym zastosowanie prawodawstwem wspólnotowym.

ROZDZIAŁ II: DECYZJE W SPRAWIE INFORMACJI DOTYCZĄCYCH ŁAŃCUCHA POKARMOWEGO

1. Urzędowy lekarz weterynarii weryfikuje, czy zwierzęta nie są poddawane ubojowi przed otrzymaniem przez podmiot prowadzący ubojnię, istotnych informacji dotyczących łańcucha pokarmowego i przed ich sprawdzeniem.

2. Jednakże urzędowy lekarz weterynarii może zezwolić na poddanie zwierząt ubojowi w ubojni, nawet wtedy, gdy istotne informacje dotyczące łańcucha pokarmowego nie są dostępne. W tym przypadku wszystkie istotne informacje dotyczące łańcucha pokarmowego muszą zostać dostarczone przed dopuszczeniem tusz do spożycia przez ludzi. Do czasu ostatecznego rozstrzygnięcia, tego rodzaju tusze wraz z ich narządami wewnętrznymi muszą być przechowywane oddzielnie od innego mięsa.

3. Bez względu na pkt 2, w przypadku gdy istotne informacje dotyczące łańcucha pokarmowego nie są dostępne w ciągu 24 godzin od przybycia zwierzęcia do ubojni, całe mięso z tego zwierzęcia zostaje uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi. Jeżeli zwierzę nie zostało jeszcze ubite, ubija się je oddzielnie od innych zwierząt.

4. W przypadku gdy towarzyszące dokumenty, dokumentacja i inne informacje wykazują, że:

   a) zwierzęta pochodzą z gospodarstwa lub obszaru podlegającego zakazowi przemieszczania lub innemu ograniczeniu ze względu na zdrowie zwierząt lub zdrowie publiczne;

   b) zasady stosowania produktów leczniczych nie były przestrzegane;

      lub

   c) występuje inny stan, który mógłby mieć niepożądany wpływ na zdrowie ludzi lub zwierząt, zwierzęta nie mogą być przyjęte do uboju innego, niż wynikający z procedur ustanowionych przez prawodawstwo wspólnotowe w celu wyeliminowania zagrożeń dla zdrowia ludzi lub zwierząt.

   Jeżeli zwierzęta znajdują się już w ubojni, muszą zostać ubite oddzielnie i uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi, przy jednoczesnym podjęciu środków ostrożności w celu ochrony zdrowia ludzi i zwierząt, tam gdzie jest to stosowne. Ilekroć urzędowy lekarz weterynarii uznaje to za konieczne, urzędowe kontrole są przeprowadzane na terenie gospodarstwa pochodzenia.

5. Właściwy organ podejmuje odpowiednie działanie, jeżeli stwierdza, że towarzyszące dokumenty, dokumentacja lub inne informacje nie odpowiadają rzeczywistej sytuacji w gospodarstwie pochodzenia lub rzeczywistemu stanowi zwierząt bądź też zmierzają do świadomego wprowadzenia urzędowego lekarza weterynarii w błąd. Właściwy organ podejmuje działanie przeciwko podmiotowi działającemu na rynku spożywczym odpowiedzialnemu za gospodarstwo pochodzenia lub przeciwko innej zaangażowanej osobie. Działanie to może polegać w szczególności na dodatkowych kontrolach. Podmiot działający na rynku spożywczym odpowiedzialny za gospodarstwo pochodzenia lub inna osoba zaangażowana ponoszą koszty tego rodzaju dodatkowych kontroli.

ROZDZIAŁ III: DECYZJE W SPRAWIE ZWIERZĄT ŻYWYCH

1. Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza wypełnienie obowiązku przez podmiot działający na rynku spożywczym zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 w zakresie zapewnienia prawidłowej identyfikacji zwierząt przyjętych do uboju, z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi. Urzędowy lekarz weterynarii upewnia się, że zwierzęta o nie dość potwierdzonej tożsamości są ubite oddzielnie i uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi. Ilekroć urzędowy lekarz weterynarii uzna to za konieczne, urzędowe kontrole są przeprowadzane na terenie gospodarstwie pochodzenia.

▼B

2. Ilekroć zachodzą nadrzędne względy dobrostanu zwierząt, konie można poddawać ubojowi w ubojni, nawet wtedy, gdy niedostarczone zostały informacje dotyczące ich tożsamości, prawem przepisane. Jednakże informacje te muszą być dostarczone przed uznaniem tusz za nadające się do spożycia przez ludzi. Wymagania te stosuje się również w przypadku uboju z konieczności wykonanego poza ubojnią.

3. Urzędowy lekarz weterynarii weryfikuje wypełnienie obowiązku przez podmiot działający na rynku spożywczym, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004, polegającego na zapewnieniu, iż zwierzęta nie są ubite z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, dopóki, w razie takiego stanu ich skóry i runa, który przedstawia nieakceptowalne ryzyko zanieczyszczenia mięsa w czasie uboju, nie zostaną uprzednio wyczyszczone.

4. Zwierzęta chore lub w stanie, który w czasie obróbki lub spożywania mięsa mógłby zostać przeniesiony na zwierzęta lub ludzi, oraz, ogólnie, zwierzęta wykazujące kliniczne objawy choroby ogólnoustrojowej lub wyniszczenia, nie są ubijane z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi. Tego rodzaju zwierzęta muszą być ubite oddzielnie, w takich warunkach, aby nie doszło do zanieczyszczenia innych zwierząt lub tuszy, oraz muszą być uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi.

5. Odkłada się ubój zwierząt podejrzanych o chorobę lub stan, który może mieć niepożądany wpływ na zdrowie ludzi lub zwierząt. Tego rodzaju zwierzęta poddaje się szczegółowemu badaniu przedubojowemu w celu sformułowania diagnozy. Ponadto urzędowy lekarz weterynarii może postanowić, że w uzupełnieniu badania przedubojowego nastąpi pobranie próbek i wykonane zostaną badania laboratoryjne. W razie potrzeby, zwierzęta są ubite oddzielnie lub po zakończeniu normalnego uboju, z zachowaniem wszelkich niezbędnych środków ostrożności w celu uniknięcia zanieczyszczenia innego mięsa.

6. Ze zwierzętami, które mogłyby mieć w sobie pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych przekraczające poziomy ustanowione zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym, lub pozostałości substancji zabronionych, postępuje się zgodnie z dyrektywą 96/23/WE.

7. Urzędowy lekarz weterynarii narzuca sposoby postępowania ze zwierzętami w ramach specjalnego systemu zwalczania lub monitorowania konkretnych chorób, takich, jak bruceloza lub gruźlica, bądź odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, takich, jak salmonella, pod jego/jej bezpośrednim nadzorem. Właściwy organ określa warunki, w jakich tego rodzaju zwierzęta można ubić. Warunki te muszą być ukierunkowane na minimalizację zanieczyszczenia innych zwierząt oraz mięsa z innych zwierząt.

8. Zwierzęta przedstawione do uboju w danej ubojni zasadniczo muszą być tam ubite. Jednakże w wyjątkowych okolicznościach, takich jak poważna awaria urządzeń do uboju, urzędowy lekarz weterynarii może zezwolić na bezpośrednie przemieszczenia do innej ubojni.

ROZDZIAŁ IV: DECYZJE W SPRAWIE DOBROSTANU ZWIERZĄT

1. W razie nieprzestrzegania zasad ochrony zwierząt podczas uboju lub uśmiercania, urzędowy lekarz weterynarii weryfikuje, czy podmiot działający na rynku spożywczym niezwłocznie podejmuje konieczne działania korygujące i zapobiega powtarzaniu się problemu.

2. Urzędowy lekarz weterynarii stosuje współmierne i stopniowane środki przymusu, od wydawania instrukcji do spowolnienia lub wstrzymania produkcji, w zależności od rodzaju i wagi problemu.

3. Tam gdzie jest to stosowne, urzędowy lekarz weterynarii powiadamia inne właściwe organy o problemach dotyczących dobrostanu.

4. W razie stwierdzenia przez urzędowego lekarza weterynarii, że zasady ochrony zwierząt podczas transportu nie są przestrzegane, podejmuje on lub ona niezbędne środki zgodnie z odpowiednim prawodawstwem wspólnotowym.

5. W przypadku gdy:

   a) pracownik pomocniczy wykonuje kontrole w zakresie dobrostanu zwierząt zgodnie z sekcją III lub IV;

      lub

   b) kontrole te stwierdzają nieprzestrzeganie zasad ochrony zwierząt,

   pracownik pomocniczy niezwłocznie powiadamia urzędowego lekarza weterynarii oraz, gdy jest to konieczne w nagłych wypadkach, podejmuje konieczne działania określone w pkt 1—4 do czasu przybycia urzędowego lekarza weterynarii.

▼B

ROZDZIAŁ V: DECYZJE W SPRAWIE MIĘSA

1. Mięso uznaje się za nienadające się do spożycia przez ludzi, jeżeli:

   a) pochodzi ze zwierząt niepoddanych badaniu weterynaryjnemu przedubojowemu, z wyjątkiem upolowanej zwierzyny łownej;

   b) pochodzi ze zwierząt w przypadku których narządy wewnętrzne nie zostały poddane badaniu weterynaryjnemu poubojowemu, o ile niniejsze rozporządzenie lub rozporządzenie (WE) nr 853/2004 nie stanowi inaczej;

   c) pochodzi ze zwierząt, które były poddane tzw. „ubojowi upozorowanemu", były martwo narodzone, nienarodzone lub poddane ubojowi w wieku poniżej siedmiu dni życia;

   d) pozyskano je w wyniku trybowania okolicy kłucia;

   e) pochodzi ze zwierząt zaatakowanych przez chorobę z wykazu A (OIE) lub tam gdzie jest to stosowne, wykazu B (OIE), o ile sekcja IV nie stanowi inaczej;

   f) pochodzi ze zwierząt zaatakowanych przez chorobę ogólnoustrojową, taką jak uogólniona posocznica, ropnica, toksemia lub wiremia;

   g) nie spełnia kryteriów mikrobiologicznych ustanowionych w prawodawstwie wspólnotowym w celu ustalenia, czy żywność może być wprowadzone do obrotu;

   h) wykazuje objawy inwazji pasożytów, o ile sekcja IV nie stanowi inaczej;

   i) zawiera pozostałości lub zanieczyszczenia przekraczające poziomy ustanowione zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym. Każde przekroczenie odpowiedniego poziomu powinno powodować przeprowadzenie dodatkowych analiz, ilekroć jest to stosowne;

   j) bez uszczerbku dla bardziej szczególnego prawodawstwa wspólnotowego, pochodzi ze zwierząt lub z tusz zawierających pozostałości substancji zabronionych albo ze zwierząt poddanych leczeniu substancjami zabronionymi;

   k) zawiera wątrobę i nerki zwierząt powyżej dwóch lat życia z regionów, w których wprowadzenie w życie planów zatwierdzonych zgodnie z art. 5 dyrektywy 96/23/WE ujawniło powszechne występowanie metali ciężkich w środowisku naturalnym;

   l) zostało poddane działaniu substancji odkażających niezgodnie z prawem;

   m) zostało poddane działaniu promieni jonizujących lub ultrafioletowych niezgodnie z prawem;

   n) zawiera ciała obce (z wyjątkiem materiału wykorzystanego do upolowania zwierzęcia, w przypadku zwierzyny łownej);

   o) przekracza maksymalne dopuszczalne poziomy radioaktywności ustanowione w prawodawstwie wspólnotowym;

   p) wykazuje zmiany patofizjologiczne, anomalie konsystencji, niedostateczne wykrwawienie (z wyjątkiem zwierzyny łownej) lub anomalie organoleptyczne, w szczególności wyraźny zapach płciowy;

   q) pochodzi ze zwierząt wyniszczonych;

   r) zawiera materiał specjalnego ryzyka, z wyjątkiem przypadków przewidzianych w prawodawstwie wspólnotowym;

   s) wykazuje zanieczyszczenie ziemią, odchodami lub inne zanieczyszczenia;

   t) zawiera krew, która może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego lub dla zdrowia zwierząt ze względu na stan zdrowia zwierzęcia, z którego pochodzi lub na zanieczyszczenie powstałe podczas procesu uboju;

   u) zdaniem urzędowego lekarza weterynarii po zbadaniu wszelkich istotnych informacji, może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego lub dla zdrowia zwierząt lub z innych względów nie nadaje się do spożycia przez ludzi.

2. Urzędowy lekarz weterynarii może narzucić wymagania dotyczące wykorzystania mięsa pochodzącego od zwierząt poddanych ubojowi z konieczności wykonanemu poza ubojnią.

▼B

SEKCJA III: OBOWIĄZKI ZAKRESIE KONTROLI I JEJ CZĘSTOTLIWOŚĆ

ROZDZIAŁ I: PRACOWNICY POMOCNICZY

Pracownicy pomocniczy mogą pomagać urzędowemu lekarzowi weterynarii w wykonywaniu wszystkich zadań, z zastrzeżeniem poniższych ograniczeń oraz szczegółowych zasad ustanowionych w sekcji IV:

1. w odniesieniu do zadań w zakresie audytu, pracownicy pomocniczy mogą jedynie gromadzić informacje dotyczące dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach HACCP;

2. w odniesieniu do badania weterynaryjnego przedubojowego i kontroli dotyczących dobrostanu zwierząt, pracownicy pomocniczy mogą jedynie dokonywać wstępnej kontroli zwierząt i pomagać przy zadaniach czysto praktycznych;

   oraz

3. w odniesieniu do badania weterynaryjnego poubojowego, urzędowy lekarz weterynarii musi nieustannie kontrolować pracę pracowników pomocniczych oraz, w przypadku zwierząt poddanych ubojowi z konieczności wykonanemu poza ubojnią, przeprowadzić badanie osobiście.

ROZDZIAŁ II: CZĘSTOTLIWOŚĆ KONTROLI

1. Właściwy organ zapewnia, że co najmniej jeden urzędowy lekarz weterynarii jest obecny:

   a) w ubojniach podczas zarówno całego badania przedubojowego, jak i poubojowego;

      oraz

   b) w zakładach przetwórstwa dziczyzny, podczas całego badania poubojowego.

2. Jednakże właściwy organ może dostosować to podejście w niektórych ubojniach i w zakładach przetwórstwa dziczyzny ustalonych na podstawie analizy ryzyka i zgodnie z kryteriami ustanowionymi zgodnie z art. 18 pkt 3, jeżeli takie występują. W tego rodzaju przypadkach:

   a) urzędowy lekarz weterynarii nie musi być obecny cały czas w trakcie badania przedubojowego w ubojni, jeżeli:

      i) urzędowy lekarz weterynarii lub zatwierdzony lekarz weterynarii przeprowadził badanie przedubojowe na terenie gospodarstwa pochodzenia, sprawdził informacje dotyczące łańcucha pokarmowego i powiadomił o wynikach kontroli pracownika pomocniczego w ubojni,

      ii) pracownik pomocniczy w ubojni jest przekonany, że informacje dotyczące łańcucha pokarmowego nie wskazują na istnienie żadnego ewentualnego problemu dla bezpieczeństwa żywności i że ogólny stan zdrowia i dobrostan zwierzęcia jest zadawalający;

         oraz

      iii) urzędowy lekarz weterynarii systematycznie przekonuje się, że pracownik pomocniczy prawidłowo przeprowadza tego rodzaju kontrole;

   b) urzędowy lekarz weterynarii nie musi być obecny cały czas w trakcie badania poubojowego, jeżeli:

      i) pracownik pomocniczy przeprowadza badanie poubojowe i odkłada na bok mięso wykazujące anomalie oraz pozostałe mięso z tego samego zwierzęcia;

      ii) urzędowy lekarz weterynarii następnie bada całe tego rodzaju mięso;

         oraz

      iii) pracownik pomocniczy dokumentuje zastosowane przez siebie procedury i swoje ustalenia w sposób pozwalający urzędowemu lekarzowi weterynarii na przekonanie, że normy zostały spełnione.

   Jednakże w przypadku drobiu i zajęczaków, pracownik pomocniczy może usunąć mięso charakteryzujące się anomaliami oraz, z zastrzeżeniem sekcji IV, urzędowy lekarz weterynarii nie musi planowo badać całego tego rodzaju mięsa.

▼B

3. Elastyczność przewidziana w pkt 2 nie ma zastosowania:

   a) w odniesieniu do zwierząt poddanych ubojowi z konieczności;

   b) w odniesieniu do zwierząt podejrzanych o chorobę lub stan, który może mieć niepożądany wpływ na zdrowie ludzi;

   c) w odniesieniu do bydła pochodzącego z pogłowia, które nie zostało oficjalnie uznane za wolne od gruźlicy;

   d) w odniesieniu do bydła, owiec i kóz pochodzących z pogłowia, które nie zostało oficjalnie uznane za wolne od brucelozy;

   e) w razie ogniska choroby wymienionej w wykazie A (OIE) lub tam gdzie jest to stosowne, w wykazie B (OIE). Dotyczy to zwierząt wrażliwych na konkretną chorobę, o której mowa, zwłaszcza zwierząt pochodzących ze szczególnych regionów określonych w art. 2 dyrektywy Rady 64/432/EWG ([1]);

   f) w razie konieczności przeprowadzenia bardziej surowych kontroli w celu uwzględnienia pojawiających się chorób lub poszczególnych chorób z wykazu B (OIE).

4. W zakładach rozbioru mięsa, właściwy organ zapewnia, że urzędowy lekarz weterynarii lub pracownik pomocniczy jest obecny w czasie obróbki mięsa z częstotliwością właściwą do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia.

ROZDZIAŁ III: UDZIAŁ PERSONELU UBOJNI

A. ZADANIA SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE PRODUKCJI MIĘSA Z DROBIU I ZAJĘCZAKÓW

Państwa Członkowskie mogą zezwolić personelowi ubojni do przejęcia czynności pracowników pomocniczych w zakresie kontrolowania produkcji mięsa drobiowego i króliczego po spełnieniu następujących warunków:

a) W przypadku gdy zakład stosował dobrą praktykę higieniczną zgodnie z art. 4 ust. 4 niniejszego rozporządzenia i procedurę HACCP przez co najmniej 12 miesięcy, właściwy organ może upoważnić personel zakładu, który został przeszkolony w ten sam sposób jak asystenci i zdał te same egzaminy, do wykonywania zadań pracowników pomocniczych i zostania członkiem niezależnego zespołu inspekcyjnego przy właściwym organie, pod nadzorem, kierownictwem i z upoważnienia urzędowego lekarza weterynarii. W tych okolicznościach, urzędowy lekarz weterynarii jest obecny przy badaniu przed- i poubojowym, nadzoruje te czynności i przeprowadza systematyczne testy wydajności w celu upewnienia się, że wykonywanie zadań przez ubojnię spełnia kryteria ustanowione przez właściwy organ, oraz dokumentuje wyniki tych testów wydajności. Szczegółowe zasady przeprowadzania testów wydajności ustanawiane są zgodnie z procedurą podaną w art. 18. W przypadku gdy na poziom w zakładzie wpływ ma praca jego personelu, w przypadku gdy personel ten nie wykonuje poprawnie swoich zadań lub w przypadku gdy ogólnie personel ten wykonuje swoją pracę w sposób uznany przez właściwy organ za niezadowalający, personel ten zostaje zastąpiony przez pracowników pomocniczych.

   W zakładzie należy rozdzielić obowiązki w zakresie produkcji i inspekcji, a każdy zakład zamierzający korzystać z usług własnego inspektora zakładowego musi posiadać międzynarodowo uznaną certyfikację.

b) Właściwy organ Państwa Członkowskiego postanawia, ogólnie oraz na zasadzie jednostkowych przypadków, czy zezwolić na wprowadzenie wyżej opisanego systemu. W przypadku gdy w odniesieniu do tego systemu Państwo Członkowskie podejmuje decyzję pozytywną co do zasady, powiadamia Komisję o takiej decyzji i towarzyszących jej uwarunkowaniach. W przypadku podmiotów działających na rynku spożywczym w Państwie Członkowskim wprowadzenie i faktyczne stosowanie tego systemu jest nieobowiązujące. Podmioty działające na rynku spożywczym nie są zmuszane przez właściwy organ do wprowadzenia opisanego wyżej systemu. W przypadku gdy właściwy organ nie jest przekonany o tym, że podmiot działający na rynku spożywczym spełnia wymagania, w odniesieniu do tego zakładu system nie jest wprowadzany. Aby to ocenić, właściwy organ dokonuje analizy historii produkcji i inspekcji, rodzaju działalności podjętej w zakładzie, historii w zakresie przestrzegania zasad, wiedzy fachowej, postawy zawodowej

([1]) Dz.U. L 121 z 29.7.1964, str. 1977/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem Komisji (WE) nr 21/2004 (Dz.U. L 5 z 9.1.2004, str. 8).

▼B

i poczucia odpowiedzialności personelu ubojni w zakresie bezpieczeństwa żywności, łącznie z innymi istotnymi informacjami.

B. SPECJALNE ZADANIA W ZAKRESIE POBIERANIA PRÓBEK I PRZEPROWADZANIA BADAŃ

Personel ubojni po specjalnym przeszkoleniu pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, może, z upoważnienia i pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, wykonywać specjalne zadania w zakresie pobierania próbek i badań w odniesieniu do zwierząt wszystkich gatunków.

ROZDZIAŁ IV: KWALIFIKACJE ZAWODOWE

A. URZĘDOWI LEKARZE WETERYNARII

1. Właściwy organ może mianować jako urzędowych lekarzy weterynarii jedynie lekarzy weterynarii po zdaniu testu spełniającego wymogi pkt 2.

2. Właściwy organ musi poczynić przygotowania do tego testu. Test ma potwierdzić znajomość poniższych zagadnień w niezbędnym zakresie zależnie od przygotowania zawodowego i kwalifikacji danego lekarza weterynarii:

   a) krajowe i wspólnotowe prawodawstwo weterynaryjne w zakresie zdrowia publicznego, bezpieczeństwa żywności, zdrowia zwierząt, dobrostanu zwierząt oraz substancji farmaceutycznych;

   b) zasady wspólnej polityki rolnej, instrumenty rynkowe, refundacje wywozowe i wykrywanie nadużyć (w tym kontekst globalny: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE);

   c) podstawy przetwórstwa spożywczego i technologii żywności;

   d) zasady, pojęcia i metody dobrej praktyki produkcyjnej oraz zarządzania jakością;

   e) zarządzanie jakością na etapie „przygotowania do plonów” (dobra praktyka gospodarki rolnej);

   f) promowanie i stosowanie żywności, bezpieczeństwa związanego z żywnością (dobra praktyka higieniczna);

   g) zasady, pojęcia i metody analizy ryzyka;

   h) zasady, pojęcia i metody HACCP, stosowanie HACCP w całym łańcuchu pokarmowym w produkcji żywności;

   i) zapobieganie i zwalczanie zagrożeń żywnościowych dla zdrowia ludzi;

   j) dynamika rozprzestrzeniania się infekcji i intoksynacji w populacji;

   k) epidemiologia diagnostyczna;

   l) monitorowanie i nadzorowanie systemów;

   m) audyt i ocena zarządcza systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności;

   n) zasady nowoczesnych metod badań i ich zastosowanie w diagnostyce;

   o) technologia informacyjna i komunikacyjna w powiązaniu z działaniami weterynaryjnymi na rzecz zdrowia publicznego;

   p) obróbka danych i zastosowania biostatystyki;

   q) badanie ognisk chorób u ludzi, spowodowanych przez żywność;

   r) istotne aspekty dotyczące TSE;

   s) dobrostan zwierząt na poziomie produkcji, transportu i uboju;

   t) zagadnienia z zakresu środowiska naturalnego związane z produkcją żywności (w tym zarządzanie odpadami);

   u) zasada ostrożności oraz obawy konsumentów;

   oraz

   v) zasady szkolenia personelu zatrudnionego w produkcji.

Kandydaci mogą uzyskać wymaganą wiedzę w toku podstawowego wykształcenia w zakresie weterynarii lub poprzez podjęte szkolenie bądź zdobyte doświadczenie zawodowe po uzyskaniu kwalifikacji

▼B

lekarza weterynarii. Właściwy organ może organizować różne testy, uwzględniając przygotowanie zawodowe kandydatów. Jednakże właściwy organ może odstąpić od wymogu zaliczania testu w przypadku gdy jest przekonany, że kandydat posiadł całą wymaganą wiedzę podczas studiów wyższych lub poprzez ustawiczne kształcenie zakończone uzyskaniem kwalifikacji podyplomowych.

3. Lekarz weterynarii powinien posiadać zdolność do współpracy multidyscyplinarnej.

4. Ponadto każdy urzędowy lekarz weterynarii przechodzi co najmniej 200-tu godzinne szkolenie praktyczne w okresie próbnym, przed rozpoczęciem samodzielnej pracy. W tym okresie stażysta pracuje pod nadzorem funkcjonujących urzędowych lekarzy weterynarii w ubojniach, zakładach rozbioru mięsa, punktów badań mięsa świeżego oraz w gospodarstwach. Szkolenie w szczególności dotyczy audytu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

5. Urzędowy lekarz weterynarii aktualizuje swoją wiedzę i posiada aktualne informacje o nowych rozwiązaniach poprzez podejmowanie systematycznego szkolenia ustawicznego oraz śledzenie literatury fachowej. Urzędowy lekarz weterynarii podejmuje, tam, gdzie jest to możliwe, coroczne szkolenie ustawiczne.

6. Lekarze weterynarii mianowani uprzednio jako urzędowi lekarze weterynarii muszą posiadać należytą znajomość zagadnień wymienionych w pkt 2. W razie potrzeby, uzyskują tę wiedzę w drodze kształcenia ustawicznego. Właściwy organ zapewnia odpowiednie świadczenia w tym względzie.

7. Bez względu na pkt 1—6, Państwa Członkowskie mogą ustanowić szczegółowe zasady dla urzędowych lekarzy weterynarii zatrudnionych w niepełnym wymiarze godzin, którzy są odpowiedzialni za inspekcje w niewielkich przedsiębiorstwach.

B. PRACOWNICY POMOCNICZY

1. Właściwy organ może mianować pracowników pomocniczych jedynie osoby, które przeszły przeszkolenie i zaliczyły test zgodnie z poniższymi wymaganiami.

2. Właściwy organ musi poczynić przygotowania do tego egzaminu. Aby uzyskać uprawnienie do zdawania tych testów, kandydaci muszą wykazać, że zaliczyli:

   a) co najmniej 500 godzin szkolenia teoretycznego i co najmniej 400 godzin szkolenia praktycznego, obejmującego dziedziny wymienione w pkt 5;

      oraz

   b) takie dodatkowe szkolenie, jakie jest wymagane w celu umożliwienia podjęcia obowiązków przez pracowników pomocniczych w sposób profesjonalny.

3. Szkolenie praktyczne określone w pkt 2 lit. a) odbywa się w ubojniach i zakładach rozbioru mięsa, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, jak również w gospodarstwach i w innych odpowiednich zakładach.

4. Szkolenie i testy dotyczą głównie mięsa czerwonego i mięsa drobiowego. Jednakże osoby, które zostały przeszkolone w jednej z dwóch kategorii i zdały test, muszą jedynie przejść skrócone szkolenie, aby zdać test w drugiej kategorii. Szkolenie i test powinny uwzględniać zwierzynę łowną, zwierzęta dzikie utrzymywane przez człowieka oraz zajęczaki, tam. gdzie to jest stosowne.

5. Szkolenie dla pracowników pomocniczych obejmuje poniższe zagadnienia, a testy stanowią potwierdzenie posiadanej w tym zakresie wiedzy:

   a) w odniesieniu do gospodarstw:

      i) część teoretyczna:

         — zaznajomienie się z organizacją branży gospodarki rolnej, metodami produkcji, handlem międzynarodowym itd.,

         — dobra praktyka chowu inwentarza żywego,

         — podstawowa wiedza na temat chorób, w szczególności chorób odzwierzęcych — wirusy, bakterie, pasożyty itd.,

▼B

— monitorowanie pod kątem wykrywania choroby, stosowanie lekarstw i szczepionek, badanie na obecność pozostałości,

— kontrola higieniczna i sanitarna,

— dobrostan zwierząt w gospodarstwie i podczas transportu,

— wymogi środowiskowe — w budynkach, w gospodarstwach i ogólnie,

— odpowiednie ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne,

— obawy konsumentów i kontrola jakości;

ii) część praktyczna:

— wizyty w gospodarstwach różnego rodzaju i stosujących różne metody chowu,

— wizyty w zakładach produkcyjnych,

— obserwowanie załadunku i rozładunku zwierząt,

— prezentacje laboratoryjne,

— kontrole weterynaryjne,

— dokumentacja;

b) w odniesieniu do ubojni i zakładów rozbioru:

i) część teoretyczna:

— zaznajomienie się z organizacją przemysłu mięsnego, metodami produkcji, handlem międzynarodowym oraz technologią uboju i rozbioru mięsa,

— podstawowa wiedza z zakresu higieny i dobrej praktyki higienicznej, w szczególności higieny przemysłowej, higieny uboju, rozbioru i składowania mięsa, higieny pracy,

— HACCP oraz audyt procedur opartych na zasadach HACCP,

— dobrostan zwierząt podczas rozładunku po zakończenia transportu i w ubojni,

— podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii zwierząt poddawanych ubojowi,

— podstawowa wiedza z zakresu patologii zwierząt poddawanych ubojowi,

— podstawowa wiedza z zakresu anatomii patologicznej zwierząt poddawanych ubojowi,

— odpowiednia wiedza na temat TSE i innych poważnych chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych,

— znajomość metod i procedur uboju, inspekcji, przygotowania, opakowywania w opakowanie jednostkowe i zbiorcze oraz transportu mięsa świeżego,

— podstawowa wiedza z zakresu mikrobiologii,

— badanie weterynaryjne przedubojowe,

— badanie w kierunku włośnicy,

— badanie weterynaryjne poubojowe,

— zadania administracyjne,

— znajomość odpowiednich ustaw, rozporządzeń i przepisów administracyjnych,

— procedury pobierania próbek,

— aspekty nadużyć;

ii) część praktyczna:

— identyfikacja zwierząt,

— sprawdzanie wieku,

— badanie i ocena zwierząt poddawanych ubojowi,

— badanie weterynaryjne poubojowe w ubojni,

▼B

— badanie w kierunku włośnicy,

— określanie gatunków zwierząt poprzez badanie typowych części zwierzęcia,

— określanie i omówienie części ciał zwierząt ubitych, które uległy zmianom,

— kontrola higieny, w tym audyt dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach HACCP,

— rejestrowanie wyników badania przeubojowego,

— pobieranie próbek,

— możliwość monitorowania mięsa,

— dokumentacja.

6. Pracownicy pomocniczy aktualizują swoją wiedzę i posiadają aktualne informacje o nowych rozwiązaniach poprzez podejmowanie systematycznego szkolenia ustawicznego oraz śledzenie literatury fachowej. Pracownik pomocniczy podejmuje, tam, gdzie jest to możliwe, coroczne szkolenie ustawiczne.

7. Osoby mianowane uprzednio jako pracownicy pomocniczy muszą posiadać należytą znajomość zagadnień wymienionych w pkt 5. W razie potrzeby, uzyskują te wiedzę w drodze kształcenia ustawicznego. Właściwy organ zapewnia odpowiednie świadczenia w tym względzie.

8. Jednakże w przypadku gdy pracownicy pomocniczy wykonują tylko pobieranie próbek oraz analizy w związku z badaniami w kierunku włośnicy, właściwy organ musi jedynie upewnić się, że otrzymują oni przeszkolenie odpowiednie do tych zadań.

SEKCJA IV: WYMAGANIA SZCZEGÓLNE

ROZDZIAŁ I: BYDŁO DOMOWE

A. BYDŁO W WIEKU PONIŻEJ SZEŚCIU TYGODNI ŻYCIA

Tusze i narządy wewnętrzne bydła w wieku poniżej szóstego tygodnia życia poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:

1) oględziny głowy i gardła, nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych zagardłowych (*Lnn. retropharyngiales*); badanie jamy ustnej i cieśni gardzieli; badanie dotykowe języka; usunięcie migdałków;

2) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; badanie dotykowe płuc; nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Tchawica i główne odgałęzienia oskrzeli muszą zostać otwarte wzdłuż ich przebiegu, natomiast płuca muszą zostać nacięte w ich trzecim płacie tylnym, prostopadle do ich głównych osi; nacięcia te nie są konieczne w przypadku gdy płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi.

3) oględziny osierdzia i serca, przy czym serce badane jest po nacięciu podłużnym, tak aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;

4) oględziny przepony;

5) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn portales*); badanie dotykowe, oraz, w razie potrzeby, nacięcie wątroby i jej węzłów chłonnych;

6) oględziny układu trzewnego, ośrodka chłonnego krezkowego, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); badanie dotykowe oraz, w razie potrzeby, nacięcie węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;

7) oględziny oraz, w razie potrzeby, badanie dotykowe śledziony;

8) oględziny nerek; nacięcie, w razie potrzeby, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);

9) oględziny płucnej i otrzewnej;

10) oględziny i badanie dotykowe okolicy pępkowej i stawów. W razie wątpliwości, musi zostać nacięta okolica pępkowa, a stawy otwarte; płyn maziowy musi zostać zbadany.

▼B

B. BYDŁO W WIEKU POWYŻEJ SZÓSTEGO TYGODNIA ŻYCIA

Tusze i narządy wewnętrzne bydła powyżej szóstego tygodnia życia poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:

1) oględziny głowy i gardła; nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych żuchwowych, zagardłowych i przyuszniczych (*Lnn, mandibulares, retropharyngiales et parotidei*); zbadanie mięśni żwaczy zewnętrznych, w których muszą zostać wykonane dwa nacięcia równoległe do żuchwy oraz zbadanie mięśni żwaczy wewnętrznych (mięśnie skrzydłowe wewnętrzne), które muszą być nacięte wzdłuż jednej płaszczyzny. Język musi zostać uwolniony tak, aby umożliwić szczegółowe oględziny jamy ustnej i cieśni gardzieli, a sam język musi zostać poddany oględzinom i badaniu dotykowemu. Migdałki muszą zostać usunięte;

2) badanie tchawicy i przełyku; oględziny i badanie dotykowe płuc; nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Tchawica i główne odgałęzienia oskrzeli muszą zostać otwarte wzdłuż ich przebiegu, natomiast płuca muszą być nacięte w ich trzecim płacie tylnym, prostopadle do ich głównych osi; nacięcia te nie są konieczne w przypadku gdy płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;

3) oględziny osierdzia i serca, przy czym serce badane jest po nacięciu podłużnym, tak aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;

4) oględziny przepony;

5) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn portales*); nacięcie trzewnej powierzchni wątroby oraz u podstawy płata ogoniastego w celu zbadania przewodów żółciowych;

6) oględziny układu trzewnego, ośrodka chłonnego krezkowego, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); badanie dotykowe oraz, w razie potrzeby, nacięcie węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;

7) oględziny oraz, w razie potrzeby, badanie dotykowe śledziony;

8) oględziny nerek; nacięcie, w razie potrzeby, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);

9) oględziny płucnej i otrzewnej;

10) oględziny narządów płciowych (z wyjątkiem prącia, jeżeli zostało już usunięte);

11) oględziny oraz, w razie potrzeby, badanie dotykowe oraz nacięcia wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*). U krów, każda połowa wymienia musi być otwarta długim głębokim nacięciem aż do zatok mlecznych (*sinus lactiferes*) oraz muszą zostać nacięte węzły chłonne wymieniowe, z wyjątkiem przypadku, gdy wymię jest wyłączone ze spożycia przez ludzi.

ROZDZIAŁ II: OWCE I KOZY DOMOWE

Tusze i narządy wewnętrzne owiec i kóz poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:

1) oględziny głowy po oskórowaniu, oraz w razie wątpliwości, zbadanie gardła, jamy ustnej, języka i węzłów chłonnych zagardłowych i przyuszniczych. Bez uszczerbku dla zasad zdrowia zwierząt, te badania nie są konieczne, jeżeli właściwy organ jest w stanie zagwarantować, że głowa, łącznie z językiem i mózgiem, będzie wyłączona ze spożycia przez ludzi.

2) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; badanie dotykowe płuc oraz węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);w razie wątpliwości, wymienione narządy i węzły chłonne muszą zostać nacięte i zbadane;

3) oględziny osierdzia i serca; w razie wątpliwości, serce musi zostać nacięte i zbadane;

4) oględziny przepony;

5) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn portales*); badanie dotykowe wątroby i jej węzłów chłonnych; nacięcie trzewnej powierzchni wątroby w celu zbadania przewodów żółciowych;

▼B

6) oględziny układu trzewnego, ośrodka chłonnego krezkowego, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);

7) oględziny oraz, w razie potrzeby, badanie dotykowe śledziony;

8) oględziny nerek; nacięcie, w razie potrzeby, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);

9) oględziny płucnej i otrzewnej;

10) oględziny narządów płciowych (z wyjątkiem prącia, jeżeli zostało już usunięte);

11) oględziny wymienia i jego węzłów chłonnych;

12) oględziny i badanie dotykowe okolicy pępkowej i stawów u młodych zwierząt. W razie wątpliwości, musi zostać nacięta okolica pępkowa, a stawy otwarte; płyn maziowy musi zostać zbadany.

ROZDZIAŁ III: ZWIERZĘTA GOSPODARSKIE NIEPARZYSTOKOPYTNE

Tusze i narządy wewnętrzne nieparzystokopytnych poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:

1) oględziny głowy, oraz po uwolnieniu języka, badanie gardła; badanie dotykowe oraz, w razie potrzeby, nacięcie węzłów chłonnych, zagardłowych, żuchwowych i przyuszniczych (*Lnn retropharyngiales, mandibulares et parotidei*). Język musi zostać uwolniony tak, aby umożliwić szczegółowe oględziny jamy ustnej i cieśni gardzieli, a sam język musi zostać poddany oględzinom i badaniu dotykowemu. Migdałki muszą zostać usunięte;

2) badanie płuc, tchawicy i przełyku; badanie dotykowe płuc; badanie dotykowe oraz, w razie potrzeby, nacięcie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Tchawica i główne odgałęzienia oskrzeli muszą zostać otwarte wzdłuż ich przebiegu, natomiast płuca muszą zostać nacięte w ich trzecim płacie tylnym, prostopadle do ich głównych osi; nacięcia te nie są jednak konieczne w przypadku gdy płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;

3) oględziny osierdzia i serca, przy czym serce badane jest po nacięciu podłużnym, tak aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;

4) oględziny przepony;

5) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn portales*);

6) oględziny układu trzewnego, ośrodka chłonnego krezkowego, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);

7) oględziny oraz, w razie potrzeby, badanie dotykowe śledziony;

8) oględziny oraz badanie dotykowe nerek; nacięcie, w razie potrzeby, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);

9) oględziny płucnej i otrzewnej;

10) oględziny narządów płciowych ogierów (z wyjątkiem prącia, jeżeli zostało już usunięte) i klaczy;

11) oględziny wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*) oraz, w razie potrzeby, nacięcie węzłów chłonnych nadwymieniowych;

12) oględziny i badanie dotykowe okolicy pępkowej i stawów u młodych zwierząt. W razie wątpliwości, musi zostać nacięta okolica pępkowa, a stawy otwarte; płyn maziowy musi zostać zbadany;

13) wszystkie konie siwe i białe należy zbadać w kierunku *melanosis* oraz *melanomata* poprzez zbadanie mięśni i węzłów chłonnych (*Lnn. subrhomboidei*) łopatki poniżej chrząstki łopatki po uwolnieniu przyczepu jednej łopatki. Nerki muszą zostać odsłonięte i zbadane przy pomocy nacięcia poprzez całą nerkę.

ROZDZIAŁ IV: ŚWINIE DOMOWE

A. BADANIE WETERYNARYJNE PRZEDUBOJOWE

1. Właściwy organ może postanowić, że świnie przeznaczone do uboju mają być przedstawione do badania przedubojowego na terenie gospodar-

▼B

stwa pochodzenia. W takim przypadku ubój partii świń z gospodarstwa może być dozwolony tylko wtedy gdy:

a) towarzyszy im świadectwo zdrowia przewidziane w rozdziale X część A;

oraz

b) wymogi przewidziane w pkt 2—5 zostały spełnione.

2. Badania przedubojowe na terenie gospodarstwa pochodzenia obejmuje:

a) kontrole rejestrów lub dokumentacji w gospodarstwie, w tym informacji dotyczących łańcucha pokarmowego;

b) badanie świń w celu ustalenia, czy:

i) zwierzęta chorują lub są w stanie, który w czasie obróbki lub spożywania mięsa mógłby zostać przeniesiony na zwierzęta lub ludzi, lub które pojedynczo lub w grupie, zachowują się ogólnie w sposób wskazujący na możliwość wystąpienia tego rodzaju choroby,

ii) wykazują oznaki zaburzenia ogólnego zachowania lub objawy choroby, które mogą spowodować nieprzydatność mięsa do spożycia przez ludzi;

lub

iii) istnieją dowody lub powody, aby przypuszczać, że mogą w sobie zawierać pozostałości chemiczne przekraczające poziomy ustanowione w prawodawstwie wspólnotowym, lub pozostałości substancji zabronionych.

3. Urzędowy lekarz weterynarii lub zatwierdzony lekarz weterynarii przeprowadza badanie przedubojowe w gospodarstwie. Świnie wysyła się bezpośrednio do uboju i nie powinno nastąpić łączenie ich z innymi świniami.

4. Badanie przedubojowe w ubojni powinno obejmować jedynie:

a) kontrolę identyfikacji zwierząt;

oraz

b) badanie przeglądowe w celu upewnienia się, czy były przestrzegane zasady dobrostanu zwierząt oraz czy występują oznaki jakiegokolwiek stanu, który mógłby mieć niepożądany wpływ na zdrowie ludzi lub zdrowie zwierząt. Badanie przeglądowe może przeprowadzić pracownik pomocniczy.

5. W przypadku gdy świnie nie zostają poddane ubojowi w ciągu trzech dni od daty wystawienia świadectwa zdrowia, przewidzianego w pkt 1 lit. a):

a) jeżeli świnie nie wyjechały z gospodarstwa pochodzenia do ubojni, poddaje się je ponownemu badaniu i wystawia się nowe świadectwo zdrowia;

b) jeżeli świnie są już w drodze do ubojni lub w ubojni, po dokonaniu oceny przyczyny opóźnienia można zezwolić na ubój, pod warunkiem że świnie poddane są kolejnemu badaniu weterynaryjnemu przedubojowemu.

B. BADANIE WETERYNARYJNE POUBOJOWE

1. Tusze i narządy wewnętrzne świń innych niż świnie określone w pkt 2 poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:

a) oględziny głowy i gardła; nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych żuchwowych (*Lnn mandibulares*); oględziny jamy ustnej, cieśni gardzieli i języka;

b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; badanie dotykowe płuc; badanie dotykowe oraz, w razie potrzeby, nacięcie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinale*). Tchawica i główne odgałęzienia oskrzeli muszą zostać otwarte wzdłuż ich przebiegu, natomiast płuca muszą zostać nacięte w ich trzecim płacie tylnym, prostopadle do ich głównych osi; nacięcia te nie są jednak konieczne w przypadku gdy płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;

c) oględziny osierdzia i serca, przy czym serce badane jest po nacięciu podłużnym, tak aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;

▼B

d) oględziny przepony;

e) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn portales*); badanie dotykowe wątroby i jej węzłów chłonnych;

f) oględziny układu trzewnego, ośrodka chłonnego krezkowego, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); badanie dotykowe oraz, w razie potrzeby, nacięcie węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;

g) oględziny oraz, w razie potrzeby, badanie dotykowe śledziony;

h) oględziny nerek; nacięcie, w razie potrzeby, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);

i) oględziny opłucnej i otrzewnej;

j) oględziny narządów płciowych (z wyjątkiem prącia, jeżeli już zostało usunięte);

k) oględziny wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*); u macior nacięcie węzłów chłonnych nadwymieniowych;

l) oględziny i badanie dotykowe okolicy pępkowej i stawów młodych zwierząt; w razie wątpliwości, musi zostać nacięta okolica pępkowa, a stawy otwarte; płyn maziowy musi zostać zbadany.

2. Właściwy organ może postanowić, na podstawie danych epidemiologicznych lub innych danych z gospodarstwa, że świnie przeznaczone do tuczu, od czasu odstawienia od macior utrzymywane w kontrolowanych warunkach bytowych w zintegrowanym systemie produkcji, wymagają w niektórych lub wszystkich przypadkach określonych w pkt 1, tylko poddania oględzinom.

ROZDZIAŁ V: DRÓB

A. BADANIE WETERYNARYJNE PRZEDUBOJOWE

1. Właściwy organ może postanowić, że drób przeznaczony do uboju ma być przedstawiony do badania przedubojowego na terenie gospodarstwa pochodzenia. W takim przypadku ubój stada z gospodarstwa może być dozwolony tylko wtedy gdy

a) towarzyszy im świadectwo zdrowia przewidziane w rozdziale X część A;

oraz

b) wymogi przewidziane w pkt 2—5 zostały spełnione

2. Badania przedubojowe na terenie gospodarstwa pochodzenia obejmuje:

a) kontrole rejestrów lub dokumentacji w gospodarstwie, w tym informacji dotyczących łańcucha pokarmowego;

b) badania stada, w celu ustalenia, czy ptaki:

i) chorują lub są w stanie, który w czasie obróbki lub spożywania mięsa mógłby zostać przeniesiony na zwierzęta lub ludzi, lub zachowują się w sposób wskazujący na możliwość wystąpienia tego rodzaju choroby;

ii) wykazują oznaki zaburzenia ogólnego zachowania lub objawy choroby, które mogą spowodować nieprzydatność mięsa do spożycia przez ludzi;

lub

ii) wykazują, że mogą w sobie zawierać pozostałości chemiczne przekraczające poziomy ustanowione w prawodawstwie wspólnotowym, lub pozostałości substancji zabronionych.

3. Urzędowy lekarz weterynarii lub zatwierdzony lekarz weterynarii przeprowadza badanie przedubojowe na terenie gospodarstwa.

4. Badanie przedubojowe w ubojni powinno obejmować jedynie:

a) kontrolę identyfikacji zwierząt;

oraz

b) badanie przeglądowe w celu upewnienia się, czy były przestrzegane zasady dobrostanu zwierząt oraz czy występują oznaki jakiegokolwiek stanu, który mógłby mieć niepożądany wpływ na zdrowie ludzi lub

▼B

zdrowie zwierząt. Badanie przeglądowe może przeprowadzić pracownik pomocniczy.

5. W przypadku gdy ptaki nie zostają poddane ubojowi w ciągu trzech dni od daty wystawienia świadectwa zdrowia, przewidzianego w pkt 1 lit. a):

   a) jeżeli stado nie wyjechało z gospodarstwa pochodzenia do ubojni, poddaje się je ponownemu badaniu i wystawia się nowe świadectwo zdrowia;

   b) jeżeli stado jest już w drodze do ubojni lub w ubojni, po dokonaniu oceny przyczyny opóźnienia można zezwolić na ubój, pod warunkiem że stado jest ponownie zbadane.

6. W przypadku gdy badanie przedubojowe nie jest przeprowadzone na terenie gospodarstwa, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie stada w ubojni.

7. Jeżeli ptaki wykazuje kliniczne objawy choroby, nie wolno poddawać ich ubojowi, z przeznaczeniem do spożycia dla ludzi. Jednakże może nastąpić uśmiercenie tych ptaków na linii ubojowej, po zakończeniu normalnego procesu uboju, pod warunkiem podjęcia środków ostrożności w celu uniknięcia zagrożenia rozprzestrzenienia się organizmów patogennych, jak również pod warunkiem oczyszczenia i odkażenia urządzeń bezpośrednio po uśmierceniu.

8. W przypadku drobiu hodowanego do produkcji „foie gras” i drobiu z opóźnionym patroszeniem ubitego w gospodarstwie pochodzenia, badanie przedubojowe przeprowadza się zgodnie z pkt 2 i 3. Świadectwo zgodne ze wzorem podanym w części C towarzyszy niepatroszonym tuszkom do ubojni lub zakładu rozbioru mięsa.

B. BADANIE WETERYNARYJNE POUBOJOWE

1. Wszystkie ptaki poddane są badaniu poubojowemu zgodnie z sekcjami I i III. Ponadto urzędowy lekarz weterynarii osobiście przeprowadza poniższe kontrole:

   a) codzienne badanie wnętrzności oraz jam ciała reprezentatywnej próbki ptaków;

   b) szczegółowe badanie próbki losowej, z każdej partii ptaków tego samego pochodzenia, części ptaków lub całych ptaków uznanych w wyniku badania poubojowego, za nienadające się do spożycia przez ludzi;

      oraz

   c) inne dalsze dochodzenia, konieczne w przypadku gdy istnieją powody do przypuszczeń, że mięso z danych ptaków mogłoby zostać uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi.

2. W przypadku drobiu hodowanego do produkcji „foie gras” i drobiu z opóźnionym patroszeniem pozyskanego w gospodarstwie pochodzenia, badanie poubojowe obejmuje kontrolę świadectwa towarzyszącego tuszkom. W przypadku gdy tego rodzaju tuszki przewieziono bezpośrednio z gospodarstwa do zakładu rozbioru mięsa, badanie poubojowe następuje w zakładzie rozbioru.

▼B

C. WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla drobiu przeznaczonego do produkcji „foie gras" oraz dla drobiu z opóźnionym patroszeniem ubitego na terenie gospodarstwa pochodzenia

Właściwy organ: .....

Nr: .....

1. Identyfikacja tuszek niepatroszonych

Gatunek: .....

Liczba: .....

2. Pochodzenie tuszek

Adres gospodarstwa: .....

3. Przeznaczenie tuszek

Tuszki będą przewiezione do następującego zakładu rozbioru mięsa: .....

.....

4. Oświadczenie

Ja, niżej podpisany zaświadczam, że:

— wyżej opisane tuszki pochodzą z ptactwa zbadanego przez ubojem na terenie wyżej wymienionego gospodarstwa w..... (czas) w dniu..... (data) i stwierdzono, że są zdrowe;

— rejestry i dokumentacja dotycząca tych zwierząt spełniała wymogi prawne i nie zabraniała uboju tego ptactwa.

Sporządzono w.....W dniu.....

(Miejsce) (Data)

Pieczęć

.....

(Podpis urzędowego lub zatwierdzonego lekarza weterynarii)

▼B

ROZDZIAŁ VI: ZAJĘCZAKI UTRZYMYWANE PRZEZ CZŁOWIEKA

Wymagania w odniesieniu do drobiu stosuje się do zajęczaków utrzymywanych przez człowieka.

ROZDZIAŁ VII: ZWIERZĘTA DZIKIE UTRZYMYWANE PRZEZ CZŁOWIEKA

A. **Badanie przedubojowe**

1. Badania przedubojowe można przeprowadzać na terenie gospodarstwa pochodzenia w przypadku spełnienia wymogów podanych w załączniku III sekcja III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W takim przypadku urzędowy lekarz weterynarii lub zatwierdzony lekarz weterynarii przeprowadza badanie przedubojowe.

2. Badania przedubojowe na terenie gospodarstwa obejmuje kontrolę rejestrów lub dokumentacji w gospodarstwie, w tym informacji dotyczących łańcucha pokarmowego.

3. W przypadku gdy badanie przedubojowe odbywa się nie później niż na trzy dni przed przybyciem zwierząt do ubojni, a dostarczone do ubojni zwierzęta żyją, badanie przedubojowe w ubojni powinno jedynie obejmować:

   a) kontrolę identyfikacji zwierzęcia;

      oraz

   b) badanie przeglądowe w celu upewnienia się, czy przestrzegane były zasady dobrostanu zwierząt oraz czy występują oznaki jakiegokolwiek stanu, który mógłby mieć niepożądany wpływ na zdrowie ludzi.

4. Świadectwo zgodne ze wzorem podanym w rozdziale X część A towarzyszy żywym zwierzętom zbadanym na terenie gospodarstwa. Świadectwo zgodne ze wzorem podanym w rozdziale X część B, towarzyszy zwierzętom badanym i poddanym ubojowi na terenie gospodarstwa.

B. **Badanie poubojowe**

1. Badanie to obejmuje badanie dotykowe oraz, w przypadkach uznanych za konieczne, nacięcie tych części ciała zwierzęcia, które uległy zmianie lub z innych względów budzą podejrzenia.

2. Procedury badania poubojowego opisane w odniesieniu do bydła i owiec, świń domowych i drobiu, należy stosować do odpowiadających im gatunków zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka.

3. W przypadku gdy zwierzęta zostały poddane ubojowi na terenie gospodarstwa, urzędowy lekarz weterynarii w ubojni sprawdza świadectwo im towarzyszące.

ROZDZIAŁ VIII: ZWIERZĘTA ŁOWNE

A. **Badanie poubojowe**

1. Zwierzęta łowne należy zbadać jak najszybciej po przyjęciu do zakładów przetwórstwa dziczyzny.

2. Urzędowy lekarz weterynarii uwzględnia oświadczenie lub informacje, dostarczone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 przez osobę zaangażowaną w upolowanie zwierzęcia.

3. Podczas badania poubojowego, urzędowy lekarz weterynarii dokonuje:

   a) oględzin tuszy, jej jam ciała oraz tam, gdzie jest to stosowne, narządów, pod kątem:

      i) wykrycia anomalii niewynikających ze sposobu polowania. W tym względzie diagnozę można opierać na informacji udzielonej przez przeszkoloną osobę na temat zachowania zwierzęcia przed uśmierceniem,

      ii) sprawdzenia, czy do śmierci nie doszło z innych przyczyn niż upolowanie.

      Jeżeli na podstawie samych oględzin nie można sformułować diagnozy, musi zostać przeprowadzone bardziej poszerzone badanie w laboratorium;

   b) ustalenia przyczyn anomalii organoleptycznych;

▼B

c) badania dotykowego narządów tam, gdzie jest to stosowne;

d) analizy poprzez pobranie próbek pozostałości niewynikających ze sposobu polowania, w tym zanieczyszczeń środowiskowych, w przypadku zaistnienia poważnych podstaw do podejrzeń co do występowania pozostałości lub zanieczyszczeń. W razie bardziej poszerzonego badania na podstawie tego rodzaju podejrzeń, lekarz weterynarii musi poczekać do czasu zakończenia tego badania przed dokonaniem oceny całej zwierzyny uśmierconej w czasie konkretnego polowania, lub tych części, które budzą podejrzenia ze względu na takie same anomalie;

e) badania pod kątem cech wskazujących na zagrożenie dla zdrowia stwarzane przez mięso, w tym:

i) nienormalne zachowanie lub zaburzenie ogólnego stanu zwierzęcia żywego, zgłaszane prze myśliwego;

ii) uogólnione występowanie guzów lub ropni na różnych narządach lub mięśniach;

iii) zapalenie stawów, zapalenie jądra, zmiany patologiczne wątroby lub śledziony, stan zapalny okolicy jelitowej lub pępkowej;

iv) obecność ciał obcych niewynikających ze sposobu polowania, w jamach ciała, w żołądku lub jelitach czy też w moczu, w przypadku gdy występuje przebarwienie opłucnej lub otrzewnej (gdy odpowiednie wnętrzności są przedstawione do badania);

v) obecność pasożytów;

vi) powstanie dużej ilości gazu w układzie trzewnym z przebarwieniem narządów wewnętrznych (gdy wnętrzności te przedstawione są do badania);

vii) znaczne anomalie w barwie, konsystencji lub zapachu tkanki mięśniowej lub narządów;

viii) zastarzałe otwarte złamania;

ix) wycieńczenie i/lub ogólny lub miejscowy obrzęk;

x) świeże zrosty opłucnej lub otrzewnej;

oraz

xi) inne oczywiste rozległe zmiany, takie jak proces gnilny.

4. W przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii tego wymaga, kręgosłup i głowę należy rozciąć podłużnie.

5. W przypadku drobnej zwierzyny łownej niewytrzewionej bezpośrednio po uśmierceniu, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badania poubojowe na reprezentatywnej próbce zwierząt z tego samego źródła. W przypadku gdy badanie ujawnia chorobę, która może być przeniesiona na człowieka lub wykazuje dowolną cechę z wymienionych w pkt 3 lit. e), urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza bardziej poszerzoną kontrolę całej partii w celu ustalenia, czy musi ona zostać uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi czy też każda tusza musi zostać zbadana oddzielnie.

6. W razie wątpliwości, urzędowy lekarz weterynarii może wykonać dalsze nacinania i badania odpowiednich części ciała zwierzęcia, konieczne do sformułowania ostatecznej diagnozy.

B. **Decyzje pokontrolne**

Poza przypadkami przewidzianymi w sekcji II rozdział V, mięso mające podczas badania poubojowego dowolną cechę z wymienionych w części A pkt 3 lit. e) należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi.

ROZDZIAŁ IX: ZAGROŻENIA SZCZEGÓLNE

A. **Pasażowalne encefalopatie gąbczaste**

W urzędowych kontrolach przeprowadzanych w kierunku TSE należy uwzględniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 999/2001 oraz pozostałego prawodawstwa wspólnotowego.

B. **Mukowiscydoza**

1. Procedury badania poubojowego opisane w rozdziałach I i IV stanowią minimalne wymogi w zakresie badania w kierunku mukowiscydozy u

▼B

bydła w wieku powyżej sześciu tygodni życia oraz u świń. Ponadto można stosować specjalne testy serologiczne. W przypadku bydła w wieku powyżej sześciu tygodni życia, nacięcie mięśni żwaczy podczas badania poubojowego nie jest obowiązkowe, w sytuacji, gdy stosowany jest specjalny test serologiczny. Dotyczy to również sytuacji, gdy bydło w wieku powyżej sześciu tygodni życia było wyhodowane w gospodarstwie oficjalnie uznanym za wolne od mukowiscydozy.

2. Mięso zakażone *cysticercus* należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi. Jednakże w przypadku gdy zwierzę nie jest ogólnie zakażone *cysticercus*, części niezakażone można uznać za nadające się do spożycia przez ludzi, po poddaniu tego mięsa procesowi mrożenia.

C. **Włośnica**

1. Tusze świń (domowych, zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka oraz zwierząt łownych), nieparzystokopytnych oraz innych zwierząt wrażliwych na włośnicę należy zbadać w kierunku włośnicy zgodnie z mającym zastosowanie prawodawstwem wspólnotowym, chyba że prawodawstwo to stanowi inaczej.

2. Mięso zwierząt zakażonych *trichinae* należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi.

D. **Nosacizna**

1. Tam, gdzie jest to stosowne, zwierzęta nieparzystokopytne należy badać w kierunku nosacizny. W przypadku nieparzystokopytnych badanie w kierunku nosacizny obejmuje staranne badanie błon śluzowych tchawicy, krtani, jam i zatok nosowych oraz ich rozgałęzień, po rozcięciu głowy w płaszczyźnie środkowej i usunięciu przegrody nosowej.

2. Mięso z koni, u których stwierdzono nosaciznę, należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi.

E. **Gruźlica**

1. W przypadku pozytywnej lub niejednoznacznej reakcji zwierząt na tuberkulinę, lub wystąpienie innych podstaw do podejrzeń co do zakażenia, zwierzęta te należy niezwłocznie poddać ubojowi oddzielnie od innych zwierząt, z zachowaniem wszelkich środków ostrożności w celu uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia pozostałych tusz, linii ubojowej i personelu obecnego w ubojni.

2. Całe mięso ze zwierząt, u których badanie poubojowe ujawniło zmiany gruźlicze w szeregu narządach lub w szeregu partiach tuszy, należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi. Jednakże w razie stwierdzenia zmiany gruźliczej tylko w jednym węźle chłonnym jednego narządu lub części tuszy, jedynie zaatakowany narząd lub część tuszy wraz z połączonym węzłami chłonnymi należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi.

F. **Bruceloza**

1. W przypadku pozytywnej lub niejednoznacznej reakcji zwierząt w badaniu w kierunku brucelozy, lub wystąpienie innych podstaw do podejrzeń co do zakażenia, zwierzęta te należy niezwłocznie poddać ubojowi oddzielnie od innych zwierząt, z zachowaniem wszelkich środków ostrożności w celu uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia pozostałych tusz, linii ubojowej i personelu obecnego w ubojni.

2. Mięso ze zwierząt, u których badanie poubojowe ujawniło zmiany wskazujące na ostre zarażenie brucelozą należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi. W przypadku zwierząt reagujących pozytywnie lub niejednoznacznie w badaniu na brucelozę, wymię, cewkę moczowo-płciową i krew należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi, nawet wtedy, gdy nie stwierdzono żadnej tego rodzaju zmiany.

▼B

ROZDZIAŁ X: WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA

A. WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA ZWIERZĄT ŻYWYCH

ŚWIADECTWO

dla zwierząt żywych przewożonych z gospodarstwa do ubojni

Właściwy organ: .....

Nr: .....

1. Identyfikacja zwierząt

Gatunek: .....

Liczba zwierząt: .....

Oznakowanie identyfikacyjne: .....

2. Pochodzenie zwierząt

Adres gospodarstwa pochodzenia: .....

Identyfikacja zakładu (*): .....

3. Przeznaczenie zwierząt

Zwierzęta będą przewiezione do następującej ubojni: .....

następującym środkiem transportu: .....

4. Inne istotne informacje

.....

5. Oświadczenie

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że:

— opisane wyżej zwierzęta zostały zbadane przed ubojem na terenie wyżej wymienionego gospodarstwa w..... (czas) w dniu..... (data) i stwierdzono, że są zdrowe;

— rejestry i dokumentacja dotycząca tych zwierząt spełniały wymogi prawne i nie zabraniała uboju tych zwierząt.

Sporządzono w..... W dniu.....
(Miejsce) (Data)

Pieczęć

.....
(Podpis urzędowego lub zatwierdzonego lekarza weterynarii)

(*) fakultatywne

▼B

B. WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA ZWIERZĄT UBITYCH NA TERENIE GOSPODARSTWA

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla zwierząt ubitych na terenie gospodarstwa

Właściwy organ: .....

Nr: .....

1. Identyfikacja zwierząt

Gatunek: .....

Liczba zwierząt: .....

Oznakowanie identyfikacyjne: .....

2. Pochodzenie zwierząt

Adres gospodarstwa pochodzenia: .....

Identyfikacja zakładu (*) .....

3. Przeznaczenie zwierząt

Zwierzęta będą przewiezione do następującej ubojni: .....

następującym środkiem transportu: .....

4. Inne istotne informacje .....

.....

5. Oświadczenie

Ja, niżej podpisany zaświadczam, że:

— opisane wyżej zwierzęta zostały zbadane przed ubojem na terenie wyżej wymienionego gospodarstwa w..... (czas) w dniu..... (data) i stwierdzono, że są zdrowe;

— zostały ubite na terenie gospodarstwa w.....(czas) w dniu.....(data), a ubój i wykrwawianie zostały przeprowadzone prawidłowo;

— rejestry i dokumentacja dotycząca tych zwierząt spełniały wymogi prawne i nie zabraniała uboju tych zwierząt.

Sporządzono w ..... W dniu.....
(Miejsce) (Data)

Pieczęć

.....
(Podpis urzędowego lub zatwierdzonego lekarza weterynarii)

(*) fakultatywne

▼B

ZAŁĄCZNIK II

ŻYWE MAŁŻE

ROZDZIAŁ I: ZAKRES

Niniejszy załącznik stosuje się do żywych małży, a przez analogię, do żywych szkarłupni, do żywych osłonic i do żywych ślimaków morskich.

ROZDZIAŁ II: URZĘDOWE KONTROLE W ODNIESIENIU DO ŻYWYCH MAŁŻY POCHODZĄCYCH ZE SKLASYFIKOWANYCH OBSZARÓW PRODUKCYJNYCH

A. KLASYFIKACJA OBSZARÓW PRODUKCYJNYCH I STREF SANITARNYCH

1. Właściwy organ musi ustalić położenie i granice sklasyfikowanych przez siebie obszarów produkcyjnych i stref sanitarnych. Może to uczynić, tam, gdzie jest to stosowne, we współpracy z podmiotem działającym na rynku spożywczym.

2. Właściwy organ musi sklasyfikować obszary produkcyjne, z których zezwala na odławianie żywych małży, jako należące do jednej z trzech kategorii stosownie do poziomu zanieczyszczenia odchodami. Może to uczynić, tam, gdzie jest to stosowne, we współpracy z podmiotem działającym na rynku spożywczym.

3. Właściwy organ może zaliczyć do klasy A obszary, z których żywe małże można odławiać do bezpośredniego spożycia przez ludzi. Żywe małże pozyskane z tych obszarów muszą spełniać normy zdrowotne dla żywych małży ustanowione w załączniku III sekcja VII rozdział V do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

▼M2

4. Właściwy organ może zaliczyć do klasy B obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi tylko po obróbce w zakładach oczyszczania lub umieszczeniu w strefie sanitarnej, tak aby spełniały normy zdrowotne określone w pkt 3. Limit 4 600*E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych małży z tych obszarów nie może być przekroczony. Metodą odniesienia dla tego badania jest badanie metodą najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) w pięciu probówkach w trzykrotnym rozcieńczeniu, określone w normie ISO 16649-3. Można stosować metody alternatywne, jeżeli są one poddane walidacji w stosunku do metody odniesienia zgodnie z kryteriami zawartymi w normie EN/ISO 16140.

5. Właściwy organ może zaliczyć do klasy C obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi tylko po obróbce w zakładach oczyszczania lub umieszczeniu w strefie sanitarnej, tak aby spełniały normy zdrowotne określone w pkt 3. Limit 46 000*E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych małży z tych obszarów nie może być przekroczony. Metodą odniesienia dla tego badania jest badanie metodą najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) w pięciu probówkach w trzykrotnym rozcieńczeniu, określone w normie ISO 16649-3. Można stosować metody alternatywne, jeżeli są one poddane walidacji w stosunku do metody odniesienia zgodnie z kryteriami zawartymi w normie EN/ISO 16140.

▼B

6. Jeżeli właściwy organ postanawia w zasadzie sklasyfikować obszar produkcyjny lub strefę sanitarną, musi on:

   a) dokonać inwentaryzacji zanieczyszczeń pochodzenia ludzkiego i zwierzęcego, które prawdopodobnie stanowią źródło zanieczyszczenia dla obszaru produkcyjnego;

   b) zbadać ilości polutantów organicznych, które uwalniane są w ciągu różnych okresów w roku stosownie do sezonowych wahań zarówno liczebności populacji zwierząt, jak i ludzi w rejonie powierzchni spływów, odczyty poziomu opadów, oczyszczanie ścieków itd.

   c) ustalić właściwości obiegu polutantów na podstawie charakterystyki prądu, batymetrii oraz cyklu pływu w obszarach produkcyjnych;

   oraz

▼B

d) ustalić plan pobierania próbek małży w obszarach produkcyjnych, oparty na analizie ustalonych danych, a przy pomocy szeregu próbek, zbadać rozmieszczenie geograficzne punktów pobrań próbek zapewniających, że wyniki analizy są jak najbardziej reprezentatywne dla rozważanego obszaru.

B. MONITOROWANIE SKLASYFIKOWANYCH STREF SANITARNYCH I OBSZARÓW PRODUKCYJNYCH

1. Sklasyfikowane strefy sanitarne i obszary produkcyjne powinny być okresowo monitorowane w celu skontrolowania:

   a) że nie występują nadużycia co do pochodzenia, pierwszego pochodzenia i przeznaczenia żywych małży;

   b) mikrobiologicznej jakości żywych małży w odniesieniu do obszarów produkcji i stref sanitarnych;

   c) występowania planktonu wytwarzającego toksyny w wodach obszarów produkcyjnych i stref sanitarnych oraz występowania biotoksyn w żywych małżach;

      oraz

   d) występowania zanieczyszczeń chemicznych w żywych małżach.

2. W celu wdrożenia pkt 1 lit. b), c) i d), plany pobierania próbek muszą być sporządzane z uwzględnieniem tego rodzaju kontroli odbywających się w regularnych odstępach czasu, lub na zasadzie jednostkowych przypadków, jeżeli okresy odłowu są nieregularne. Rozmieszczenie geograficzne punktów pobierania próbek oraz częstotliwość pobierania próbek muszą zapewniać, że wyniki analizy są możliwie najbardziej reprezentatywne dla rozważanego obszaru.

3. Plany pobierania próbek w celu sprawdzenia jakości mikrobiologicznej żywych małży muszą w szczególny sposób uwzględniać:

   a) prawdopodobne wahania zanieczyszczenia odchodami;

      oraz

   b) parametry określone w część A pkt 6.

4. Plany pobierania próbek w celu sprawdzenia występowania planktonu wytwarzającego toksyny w wodach obszarów produkcyjnych i stref sanitarnych oraz występowania biotoksyn w żywych małżach w szczególny sposób muszą uwzględniać ewentualne wahania w zakresie występowania planktonu zawierającego morskie biotoksyny. Pobieranie próbek musi obejmować:

   a) okresowe pobierania próbek w celu wykrycia zmian w strukturze planktonu zawierającego toksyny i ich rozmieszczenie geograficzne. Po stwierdzeniu wyników sugerujących nagromadzenie toksyn w ciele mięczaków, musi nastąpić intensywne pobieranie próbek;

   b) okresowe badania toksyczności, z wykorzystaniem tych mięczaków z najbardziej zaatakowanych obszarów, które są najbardziej wrażliwe na zanieczyszczenia.

5. Próbki do analizy poziomu toksyn w mięczakach są pobierane z częstotliwością, z reguły, raz na tydzień w okresach, w których odłów jest dozwolony. Tę częstotliwość można ograniczyć na konkretnych obszarach lub w odniesieniu do konkretnych rodzajów mięczaków, jeżeli analiza ryzyka w zakresie występowania toksyn lub fitoplanktonu sugeruje niski poziom ryzyka wystąpienia zdarzeń o charakterze toksycznym. Częstotliwość ta ulega zwiększeniu w przypadku gdy tego rodzaju ocena sugeruje, że cotygodniowe pobieranie próbek nie byłoby wystarczające. Należy okresowo dokonywać rewizji tej oceny w celu analizy zagrożenia wystąpienia toksyn w żywych małżach pochodzących z tych obszarów.

6. Jeżeli dostępne są dane na temat stopnia nagromadzenia toksyn w przypadku grupy gatunków wzrastających na tym samym obszarze, gatunek o najwyższym stopniu nagromadzenia można przyjąć jako gatunek odniesienia. Pozwoli to na wykorzystywanie wszystkich gatunków w grupie, jeżeli poziomy toksyn w gatunku odniesienia kształtują się poniżej wartości granicznych określonych przepisami. W przypadku gdy poziomy toksyn w gatunku odniesienia kształtują się powyżej wartości granicznych określonych przepisami. dopuszcza się odławianie innych gatunków tylko wtedy, gdy dalsza analiza dotycząca innych gatunków wykazuje poziom toksyn poniżej tych wartości.

7. Co do monitorowania planktonu, próbki są reprezentatywne dla słupa wody i dostarczają informacji dotyczących występowania gatunków

▼B

toksycznych, jak również tendencji zachodzących w populacji. Jeżeli wykryte zostają te tendencje w populacjach toksycznych, które mogą prowadzić do nagromadzenia toksyn, częstotliwość pobierania próbek mięczaków należy zwiększyć lub należy dokonać zapobiegawczych zamknięć obszarów do czasu uzyskania wyników analizy toksyn.

8. Plany pobierania próbek w celu sprawdzenia występowania zanieczyszczeń chemicznych muszą umożliwiać wykrycie jakiegokolwiek przekroczenia limitów ustanowionych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 466/2001 ([1]).

C. DECYZJE PO WYKONANIU MONITOROWANIA

1. W przypadku gdy wyniki badania próbek wykazują, że zostały przekroczone normy zdrowotne dla mięczaków lub że wystąpiło inne zagrożenie dla zdrowia ludzi, właściwy organ musi zamknąć dany obszar produkcyjny, zapobiegając odławianiu żywych małży. Właściwy organ może jednak ponownie sklasyfikować obszar produkcyjny jako zaliczany do klasy B lub C, jeżeli spełnia on odpowiednie kryteria podane w części A i nie stanowi żadnego innego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

2. Właściwy organ może ponownie otworzyć zamknięty obszar produkcyjny tylko wtedy, gdy normy zdrowotne dla mięczaków są znowu zgodne z prawodawstwem wspólnotowym. W przypadku zamknięcia obszaru produkcyjnego przez właściwy organ ze względu na występowanie planktonu lub nadmiernych poziomów toksyn w mięczakach, do ponownego otwarcia tego obszaru konieczne są dwa następujące po sobie wyniki kształtujące się poniżej wartości granicznych określonych przepisami, w odstępie co najmniej 48 godzin. Podejmując tę decyzję, właściwy organ może wziąć pod uwagę informacje dotyczące tendencji występujących w planktonie. W przypadku gdy istnieją solidne dane na temat dynamiki toksyczności na danym obszarze i o ile są dostępne bieżące dane odnośnie do tendencji w zakresie toksyczności, właściwy organ może podjąć decyzję o otwarciu obszaru charakteryzującego się wynikami poniżej wartości granicznej określonej przepisami, uzyskanymi w jednym pobraniu próbki.

D. DODATKOWE WYMOGI W ZAKRESIE MONITOROWANIA

1. Właściwy organ monitoruje sklasyfikowane obszary produkcyjne, w których zabronił odławiania małży lub podporządkował odławianie warunkom specjalnym w celu zapewnienia, że produkty szkodliwe dla zdrowia ludzi nie są wprowadzane do obrotu.

2. Poza monitorowaniem stref sanitarnych i obszarów produkcyjnych określonych w części B pkt 1, musi zostać utworzony system kontroli obejmujący badania laboratoryjne w celu sprawdzania przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym wymogów w odniesieniu do produktu końcowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Ten system kontroli weryfikuje w szczególności, czy poziomy morskich biotoksyn i zanieczyszczeń nie przekraczają limitów bezpieczeństwa i czy jakość mikrobiologiczna mięczaków nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi.

E. REJESTROWANIE I WYMIANA INFORMACJI

Właściwy organ musi:

a) ustanowić i aktualizować wykaz zatwierdzonych obszarów produkcyjnych i stref sanitarnych, z podaniem szczegółowych danych na temat ich położenia i granic, jak również klasy, do jakiej poszczególne obszary zostały sklasyfikowane, z których żywe małże można pozyskiwać zgodnie z wymogami niniejszego załącznika. Wykaz ten musi być podany do wiadomości zainteresowanych stron, których dotyczy niniejszy załącznik, takich jak producenci, osoby dokonujące zbioru i podmioty prowadzące zakłady oczyszczania oraz zakłady wysyłki;

b) niezwłocznie powiadamiać zainteresowane strony, których dotyczy niniejszy załącznik, takich jak producenci, osoby dokonujące zbioru i podmioty prowadzące zakłady oczyszczania oraz zakłady wysyłki, o zmianie położenia, granic lub klasy obszaru produkcyjnego bądź o jego zamknięciu, zarówno czasowym, jak i ostatecznym;

oraz

([1]) Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 655/2004 (Dz.U. L 104 z 8.4.2004, str. 48).

▼B

c) działać szybko w przypadku gdy kontrole opisane w niniejszym załączniku wskazują, że obszar produkcyjny musi zostać zamknięty lub ponownie sklasyfikowany czy też ponownie otwarty.

F. KONTROLA WEWNĘTRZNA WYKONYWANA PRZEZ PODMIOT DZIAŁAJĄCY NA RYNKU SPOŻYWCZYM

Aby podjąć decyzję w sprawie klasyfikacji, otwarcia lub zamknięcia obszarów produkcyjnych, właściwy organ może brać pod uwagę wyniki kontroli przeprowadzonych przez podmioty działające na rynku spożywczym lub przez organizacje reprezentujące podmioty działające na rynku spożywczym. W takim przypadku właściwy organ musi wyznaczyć laboratorium wykonujące analizy oraz, w razie potrzeby, pobieranie próbek, przy czym analizy muszą odbywać się zgodnie z protokołem uzgodnionym pomiędzy właściwym organem i zainteresowanymi podmiotami działającymi na rynku spożywczym lub organizacjami.

ROZDZIAŁ III: URZĘDOWE KONTROLE W ODNIESIENIU DO *PECTINIDAE* ODŁAWIANYCH POZA SKLASYFIKOWANYMI OBSZARAMI PRODUKCYJNYMI

Urzędowe kontrole w odniesieniu do *pectinidae* odławianych poza sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi przeprowadza się na aukcjach rybnych, w zakładach wysyłki i zakładach przetwórczych. Tego rodzaju urzędowe kontrole weryfikują zgodność z normami dla żywych małży ustanowionymi w załączniku III sekcja VII rozdział V do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, jak również zgodność z innymi wymogami załącznika III sekcja VII rozdział IX do tego rozporządzenia.

▼B

ZAŁĄCZNIK III

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

ROZDZIAŁ I: URZĘDOWE KONTROLE W ODNIESIENIU DO PRODUKCJI I WPROWADZANIA DO OBROTU PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

1. Urzędowe kontrole w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa obejmują w szczególności:

   a) systematyczną kontrolę warunków podczas wyładunku ze statku i podczas pierwszej sprzedaży;

   b) inspekcje w regularnych odstępach czasu na statkach i w zakładach na lądzie, w tym na aukcjach rybnych i targach hurtowych, w celu skontrolowania w szczególności:

      i) tam, gdzie jest to stosowne, czy warunki obowiązujące dla zatwierdzenia są nadal spełniane;

      ii) czy postępowanie z produktami rybołówstwa jest prawidłowe;,

      iii) spełniania wymogów w zakresie i temperatury;

      oraz

      iv) czystości w zakładach, w tym na statkach, oraz ich urządzeń i wyposażenia, jak również personelu;

   oraz

   c) kontrolę warunków składowania i transportu.

2. Jednakże z zastrzeżeniem pkt 3, urzędowe kontrole statków:

   a) można przeprowadzać, gdy statek zawinie do portu w Państwie Członkowskim;

   b) dotyczą wszystkich statków wyładowujących produkty rybołówstwa w portach Wspólnoty, bez względu na banderę;

   oraz

   c) można, w razie potrzeby, w przypadku gdy właściwy organ Państwa Członkowskiego pod banderą którego statek pływa przeprowadza urzędową kontrolę. przeprowadzać na statku, który jest na morzu lub gdy stoi on w porcie innego Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego.

3. a) W przypadku inspekcji na statku przetwórni lub statku zamrażalni pływającego pod banderą Państwa Członkowskiego, przeprowadzanej ze względu na zatwierdzenie statku, właściwy organ Państwa Członkowskiego, pod banderą którego statek pływa, przeprowadza inspekcje w sposób zgodny z wymogami art. 3, zwłaszcza z terminami określonymi w art. 3 ust. 2. W razie konieczności, ten właściwy organ może przeprowadzać inspekcje statku, który jest na morzu lub gdy stoi on w porcie innego Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego.

   b) W przypadku gdy właściwy organ Państwa Członkowskiego pod banderą którego statek pływa, udzielił statkowi zatwierdzenia warunkowego zgodnie z art. 3, ten sam organ może upoważnić właściwy organ:

      i) w innym Państwie Członkowskim;

      lub

      ii) w państwie trzecim, które znajduje się w wykazie państw trzecich, z których jest dozwolony przywóz produktów rybołówstwa, sporządzonym zgodnie z art. 11, do przeprowadzenia dalszej części inspekcji pod kątem udzielenia pełnego zatwierdzenia lub przedłużenia terminu ważności zatwierdzenia warunkowego zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. b) bądź też pozostawienie zatwierdzenia na etapie oceny zgodnie z art. 3 ust. 4. W razie potrzeby ten właściwy organ może przeprowadzać inspekcje statku, który jest na morzu lub gdy stoi on w porcie innego Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego.

4. W przypadku gdy właściwy organ Państwa Członkowskiego upoważnia właściwy organ innego Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego do przeprowadzania inspekcji w jego imieniu zgodnie z pkt 3, obydwa właściwe urzędy uzgadniają warunki stosowane przy tego rodzaju inspekcjach. Warunki zapewniają, w szczególności, że właściwy organ Państwa Członkowskiego pod banderą którego statek pływa, bez opóźnień otrzymuje sprawozdania z

▼B

inspekcji oraz zgłoszenie jakichkolwiek podejrzewanych niezgodności, tak, aby miał możliwość przyjęcia niezbędnych środków.

ROZDZIAŁ II: URZĘDOWE KONTROLE W ODNIESIENIU DO PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Urzędowe kontrole w odniesieniu do produktów rybołówstwa obejmują co najmniej poniższe elementy.

A. BADANIA ORGANOLEPTYCZNE

Losowe kontrole organoleptyczne muszą być przeprowadzane na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Jednym z celów tego rodzaju kontroli jest sprawdzenie zgodności z kryteriami świeżości ustanowionymi zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym. W szczególności, obejmuje to zweryfikowanie, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, czy produkty rybołówstwa co najmniej przekraczają poziom odniesienia dla kryteriów świeżości ustanowionych zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym.

B. WSKAŹNIKI ŚWIEŻOŚCI

W razie ujawnienia w wyniku badania organoleptycznego jakichkolwiek wątpliwości co do świeżości produktów rybołówstwa, można pobrać próbki i poddać je badaniu laboratoryjnemu w celu oznaczenia poziomów ogólnego lotnego azotu zasadowego (TVB-N) i azotu trimetyloaminowego (TMA-N).

Właściwy organ stosuje kryteria ustanowione w prawodawstwie wspólnotowym.

W przypadku gdy badanie organoleptyczne daje podstawy do podejrzeń co do ewentualnego wystąpienia innych warunków, które mogą mieć wpływ na zdrowie ludzi, należy pobrać odpowiednie próbki do celów weryfikacji.

C. HISTAMINA

Wykonywanie losowych badań dotyczących histaminy przeprowadza się w celu sprawdzenia zgodności z dopuszczalnymi poziomami ustanowionymi w prawodawstwie wspólnotowym.

D. POZOSTAŁOŚCI I ZANIECZYSZCZENIA

Należy poczynić przygotowania dotyczące monitorowania w celu kontroli poziomów pozostałości i zanieczyszczeń zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym.

E. KONTROLE MIKROBIOLOGICZNE

W przypadku gdy jest to konieczne, należy wykonać kontrole mikrobiologiczne, zgodnie z odpowiednimi zasadami i kryteriami ustanowionymi w prawodawstwie wspólnotowym.

F. PASOŻYTY

Należy przeprowadzać losowe badania w celu sprawdzenia zgodności z prawodawstwem wspólnotowym dotyczącym pasożytów.

G. TRUJĄCE PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

Należy przeprowadzać kontrole w celu upewnienia się, że poniższe produkty rybołówstwa nie zostają wprowadzone do obrotu:

▼M2

1) produkty rybołówstwa otrzymane z ryb trujących pochodzących z następujących rodzin nie mogą być wprowadzane do obrotu: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* oraz *Canthigasteridae*. Świeże, przygotowane i przetworzone produkty rybołówstwa z rodziny *Gempylidae*, w szczególności *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w formie opakowań jednostkowych/zbiorczych i muszą być odpowiednio oznakowane w celu zapewnienia konsumentom informacji na temat metod ich przygotowania/gotowania oraz ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy. Oprócz nazwy zwyczajowej na etykiecie należy zamieścić nazwę naukową;

▼B

2) produkty rybołówstwa zawierające biotoksyny takie jak *Ciguatera* lub inne toksyny niebezpieczne dla zdrowia ludzi. Jednakże można wprowadzać do obrotu produkty rybołówstwa pochodzące z małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich, jeżeli zostały wyprodukowane zgodnie z załącznikiem

▼B

III sekcja VII do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i są zgodne z normami ustanowionymi w rozdziale V pkt 2 wymienionej sekcji.

ROZDZIAŁ III: DECYZJE POKONTROLNE

Produkty rybołówstwa należy uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi, jeżeli:

1) kontrole organoleptyczne, chemiczne, fizyczne lub mikrobiologiczne bądź kontrole w kierunku pasożytów wykazały, że produkty nie są zgodne z prawodawstwem wspólnotowym;

2) zawierają w ich częściach jadalnych zanieczyszczenia lub pozostałości w ilości przekraczającej limity ustanowione w prawodawstwie wspólnotowym lub na poziomie, na którym wyliczona dawka żywieniowa przekraczałaby dzienne lub tygodniowa dawkę dla ludzi;

3) pochodzą z:

   i) ryb trujących;

   ii) produktów rybołówstwa niespełniających wymogów rozdziału II część G pkt 2, dotyczących biotoksyn;

   lub

   iii) małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich zawierających biotoksyny morskie w łącznych ilościach przekraczających limity określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004;

   lub

4) właściwy organ uznaje, że mogą one stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego lub dla zdrowia zwierząt bądź też z innego względu nie nadają się do spożycia przez ludzi.

▼B

ZAŁĄCZNIK IV

MLEKO SUROWE I PRODUKTY MLECZARSKIE

ROZDZIAŁ I: KONTROLA GOSPODARSTW PRODULUJĄCYCH MLEKO

1. Zwierzęta w gospodarstwach produkujących mleko muszą podlegać urzędowym kontrolom w celu weryfikacji, czy wymagania zdrowotne w odniesieniu do produkcji mleka surowego, w szczególności w zakresie stanu zdrowia zwierząt i stosowania weterynaryjnych środków leczniczych są przestrzegane.

   Kontrole te mogą odbywać się przy okazji kontroli weterynaryjnych przeprowadzanych stosownie do przepisów wspólnotowych w sprawie zdrowia zwierząt lub zdrowia publicznego bądź dobrostanu zwierząt i mogą być przeprowadzane przez zatwierdzonego lekarza weterynarii.

2. Jeżeli istnieją podstawy do podejrzeń, że wymagania w zakresie zdrowia zwierząt nie są spełniane, należy skontrolować ogólny stan zdrowia zwierząt.

3. Gospodarstwa produkujące mleko należy poddawać urzędowym kontrolom w celu weryfikacji, czy wymagania w zakresie higieny są spełnione. Te urzędowe kontrole mogą obejmować inspekcje i/lub monitorowanie kontroli przeprowadzanych przez organizacje branżowe, W razie wykazania, że higiena jest niedostateczna, właściwy organ weryfikuje, czy zostały podjęte odpowiednie kroki mające naprawić tę sytuację.

ROZDZIAŁ II: KONTROLA MLEKA SUROWEGO PO UDOJU

1. Właściwy organ monitoruje kontrole przeprowadzane zgodnie z załącznikiem III sekcja IX rozdział I część III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

2. Jeżeli podmiot działający na rynku spożywczym nie naprawił sytuacji w ciągu trzech miesięcy od pierwszego zgłoszenia właściwemu organowi informacji o niespełnianiu kryteriów co do liczby bakterii i komórek somatycznych, dostawy mleka surowego z gospodarstwa produkującego mleko należy zawiesić lub — zgodnie ze specjalnym upoważnieniem wydanym przez właściwy organ lub ogólnymi zaleceniami tego organu — należy wprowadzić wymagania dotyczące obróbki mleka i jego wykorzystywania, w celu ochrony zdrowia publicznego. Zawieszenie lub specjalne wymagania należy utrzymać w mocy do czasu udowodnienia przez podmiot działający na rynku spożywczym, że mleko surowe ponownie spełnia wymagane kryteria.

▼B

ZAŁĄCZNIK V

ZAKŁADY NIEPODLEGAJĄCE WYMOGOWI OKREŚLONEMU W ART. 12 UST. 1 W SPRAWIE WYKAZU

Następujących zakładów nie dotyczy wymóg włączenia do wykazów znajdować się w wykazach sporządzonych i uaktualnionych zgodnie z art. 12 ust. 4:

1) zakłady obrotu produktami pochodzenia zwierzęcego w odniesieniu do których załącznik III do rozporządzenie (WE) nr 853/2004 nie ustanawia określonych wymogów;

2) zakłady prowadzący tylko produkcję podstawową;

3) zakłady prowadzący tylko działalność transportową;

4) zakłady prowadzący tylko działalność w zakresie składowania produktów pochodzenia zwierzęcego niewymagających warunków składowania w określonej temperaturze.

▼B

ZAŁĄCZNIK VI

WYMAGANIA W ZAKRESIE ŚWIADECTW TOWARZYSZĄCYCH PRZYWOZOWI

1. Przedstawiciel właściwego organu państwa trzeciego wysyłki, wystawiający świadectwo towarzyszące przesyłce produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych dla Wspólnoty, musi podpisać świadectwo i upewnić się, że jest ono opatrzone pieczęcią. Wymóg ten stosuje się w odniesieniu do każdej karty świadectwa jeżeli składa się ono z więcej niż jednej karty. W przypadku statku przetwórni, właściwy organ może upoważnić kapitana lub innego oficera na statku, do podpisywania świadectwa.

2. Świadectwa musi być sporządzone w języku urzędowym lub w językach urzędowych wysyłającego państwa trzeciego oraz Państwa Członkowskiego, w którym ma miejsce kontrola graniczna, lub musi być do nich dołączone uwierzytelnione tłumaczenie na język urzędowy lub na języki urzędowe. Jeżeli Państwo Członkowskie przeznaczenia tego żąda, do świadectw musi być dołączone uwierzytelnione tłumaczenie na język urzędowy lub języki urzędowe tego Państwa Członkowskiego. Państwo Członkowskie może jednak wyrazić zgodę na używanie wspólnotowego języka urzędowego innego niż jego własny.

3. Oryginał świadectwa musi towarzyszyć przesyłkom przy ich wejściu na obszar Wspólnoty.

4. Świadectwa musi składać się z:

   a) pojedynczej karty papieru;

      lub

   b) dwóch lub więcej stron stanowiących część scalonej i nierozdzielnej karty papieru;

      lub

   c) zestawu stron kolejno ponumerowanych w sposób wskazujący, iż stanowią one część skończonego ciągu (na przykład, „strona 2 z czterech stron”).

5. Świadectwo musi nosić unikalny numer identyfikacyjny. W przypadku gdy świadectwo składa się z zestawu stron, na każdej stronie musi widnieć ten numer.

6. Świadectwo musi być wystawione zanim przesyłka, do której się ono odnosi, przestanie pozostawać pod kontrolą właściwego urzędu w państwa trzeciego wysyłki.