KOMISJA EUROPEJSKA
DYREKCJA GENERALNA DS. ZDROWIA I KONSUMENTÓW

Dyrekcja F - Biuro ds. Żywności i Weterynarii

DG(SANCO) 2013-6893 – MR FINAL

SPRAWOZDANIE KOŃCOWE Z AUDYTU

PRZEPROWADZONEGO W

POLSCE

W DNIACH 11–21 CZERWCA 2013 R.

W CELU DOKONANIA OCENY ISTNIEJĄCYCH SYSTEMÓW KONTROLI PRODUKCJI MIĘSA ODKOSTNIONEGO MECHANICZNIE

W odpowiedzi na informacje przedstawione przez właściwy organ poprawiono wszelkie błędy rzeczowe zauważone w projekcie sprawozdania; wyjaśnienia podane są w przypisach.

Jedynie tekst w języku angielskim jest autentyczny

Streszczenie

W niniejszym sprawozdaniu przedstawiono wyniki audytu przeprowadzonego przez Biuro ds. Żywności i Weterynarii w Polsce w dniach 11–21 czerwca 2013 r. w celu dokonania oceny istniejących systemów kontroli produkcji mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

W sprawozdaniu sformułowano wniosek, że w Polsce funkcjonuje system kontroli urzędowych. System ten został wdrożony i jest w stanie zapewnić spełnianie całościowych, ogólnych i szczegółowych wymagań dotyczących produkcji MOM. Kontrole urzędowe zapewniają zgłaszanie występowania MOM jako składnika produktów mięsnych ze wskazaniem gatunków, od których pochodzi.

Na słabszą skuteczność tego systemu wskazuje jednak ustalenie, że zatwierdzony został jeden zakład produkujący wołowe MOM i że po cofnięciu zatwierdzenia właściwe organy nie przeprowadziły w odpowiednim czasie szczegółowego dochodzenia, które umożliwiłoby skuteczniejszą reakcję. W wyniku tego opóźnienia wołowe MOM zostało wyprodukowane, rozprowadzone i przetworzone z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi oraz spożyte w Polsce, w innych państwach członkowskich i w państwach trzecich.

Sprawozdanie zawiera szereg zaleceń skierowanych do polskich właściwych organów, mających na celu skorygowanie zidentyfikowanych niedociągnięć i braków oraz poprawę wdrażania istniejącego systemu kontroli urzędowych.

Spis treści

1 WPROWADZENIE 1
2 CELE 1
3 PODSTAWA PRAWNA 2
4 PRZEBIEG PROCEDURY 2
4.1 POPRZEDNIE AUDYTY FVO 2
4.2 INFORMACJE DOTYCZĄCE PRODUKCJI I HANDLU 2
5 USTALENIA I WNIOSKI 3
5.1 WŁAŚCIWE ORGANY 3
5.2 PRZEPISY, ŚRODKI WYKONAWCZE I WYTYCZNE 4
WYMOGI PRAWNE *..... 4*
5.3 KONTROLE URZĘDOWE W ZAKRESIE PRODUKCJI I WPROWADZANIA DO OBROTU 5
5.3.1 PROCEDURY ZATWIERDZANIA 5
5.3.2 KONTROLE URZĘDOWE NA POZIOMIE ZAKŁADÓW PRODUKCJI MOM 6
5.3.3 KONTROLE URZĘDOWE NA POZIOMIE ZAKŁADÓW PRODUKUJĄCYCH SUROWIEC 9
5.3.4 KONTROLE URZĘDOWE NA POZIOMIE ZAKŁADÓW WYKORZYSTUJĄCYCH MOM 9
5.3.5 KONTROLE URZĘDOWE DOTYCZĄCE ZACHOWANIA PRZEZ PODMIOTY PROWADZĄCE PRZEDSIĘBIORSTWA SPOŻYWCZE ZGODNOŚCI Z KRYTERIAMI MIKROBIOLOGICZNYMI DLA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH 10
5.3.6 IDENTYFIKOWALNOŚĆ, ETYKIETOWANIE, ZNAKI IDENTYFIKACYJNE 11
5.3.7 SYSTEM WCZESNEGO OSTRZEGANIA O NIEBEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI I PASZACH (RASFF) 13
6 WNIOSEK OGÓLNY 13
7 SPOTKANIE ZAMYKAJĄCE 14
8 ZALECENIA 14
ZAŁĄCZNIK 1 – ODNOŚNE AKTY PRAWNE 16

SKRÓTY I DEFINICJE STOSOWANE W NINIEJSZYM SPRAWOZDANIU

Skrót	**Wyjaśnienie**
WO	Właściwy(-e) organ(-y)
WOC	Właściwy(-e) organ(-y) centralny(-e)
GLW	Główny Lekarz Weterynarii
DG(SANCO)	Dyrekcja Generalna ds. Zdrowia i Konsumentów
PIW	Powiatowy Inspektorat Weterynarii
WE	Wspólnota(-y) Europejska(-ie)
UE	Unia Europejska
FBO	Podmiot(-y) prowadzący(-e) przedsiębiorstwo spożywcze
FVO	Biuro ds. Żywności i Weterynarii
GIW	Główny Inspektorat Weterynarii
HACCP	Analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli
Pakiet higieniczny	Rozporządzenia (WE) nr 852/2004, nr 853/2004 i nr 854/2004
IJHARS	Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
MOM	Mięso odkostnione mechanicznie
RASFF	System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach
WIW	Wojewódzki Inspektorat Weterynarii

1 WPROWADZENIE

Audyt został przeprowadzony w Polsce w dniach 11–21 czerwca 2013 r. i stanowił część programu audytu Biura ds. Żywności i Weterynarii (FVO).

Zespół prowadzący audyt składał się z dwóch audytorów z Biura ds. Żywności i Weterynarii. W czasie całego audytu zespołowi towarzyszyli przedstawiciele właściwego organu centralnego, Głównego Inspektoratu Weterynarii (zwanego dalej „GIW").

W dniu 11 czerwca 2013 r. w Warszawie odbyło się spotkanie otwierające z przedstawicielami właściwego organu centralnego, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (zwanej dalej „IJHARS") oraz Wojewódzkich Inspektoratów Weterynarii (zwanych dalej „WIW").

Podczas spotkania zespół potwierdził cele i harmonogram audytu, zwrócił się o wyjaśnienie pewnych elementów informacji przedstawionych przez właściwy organ centralny przed audytem oraz o udzielenie dodatkowych informacji dotyczących szczegółowych elementów istniejącego systemu kontroli.

2 CELE

Celem audytu było dokonanie oceny, czy w sektorze produkcji mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM):

- przestrzegane są ogólne zasady dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych, określone w rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, oraz
- istniejący system kontroli urzędowych dotyczących łańcucha produkcji i wprowadzania do obrotu MOM jest zgodny z wymaganiami UE (MOM zdefiniowano w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (załącznik I, pkt 1.14), a szczegółowe wymagania dotyczące jego produkcji opisano w sekcji V załącznika III do tego samego rozporządzenia).

W poniższej tabeli wymieniono miejsca objęte wizytami oraz spotkania przeprowadzone, aby osiągnąć powyższe cele:

<table>
<tr><td colspan="3">WŁAŚCIWE ORGANY</td><td>Uwagi</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Właściwe organy</td><td>centralne</td><td rowspan="3">3</td><td rowspan="3">Spotkanie otwierające i końcowe oraz spotkanie wyjaśniające. Podczas wizyt w zakładach przeprowadzono spotkania z przedstawicielami WIW z województwa mazowieckiego i małopolskiego oraz odpowiednich powiatów.</td></tr>
<tr><td>regionalne</td></tr>
<tr><td>lokalne</td></tr>
<tr><td colspan="4">PRODUKCJA / PRZETWÓRSTWO / DYSTRYBUCJA ŻYWNOŚCI – DZIAŁANIA</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zakłady rozbioru</td><td>2</td><td>Znajdują się w tym samym miejscu, w którym odbywała się produkcja MOM</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zakłady produkujące MOM</td><td>5</td><td>Jeden produkujący MOM jedynie z wieprzowiny, jeden jedynie z drobiu oraz trzy z wieprzowiny i drobiu.</td></tr>
</table>

WŁAŚCIWE ORGANY		Uwagi
Zakłady produkcji mięsnej	6	Stosujące MOM jako składnik. Trzy z nich znajdowały się w tym samym miejscu, w którym odbywała się produkcja MOM

3 PODSTAWA PRAWNA

Audyt przeprowadzono na podstawie ogólnych przepisów prawodawstwa UE, w szczególności na podstawie art. 45 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Uwaga: pełne zestawienie odnośnych aktów prawnych podano w załączniku 1. Akty prawne przywoływane w niniejszym sprawozdaniu odnoszą się, w stosownych przypadkach, do ostatniej zmienionej wersji.

4 PRZEBIEG PROCEDURY

4.1 POPRZEDNIE AUDYTY FVO

Przedmiotowy audyt jest pierwszym audytem w Polsce dotyczącym szczegółowo MOM.

4.2 INFORMACJE DOTYCZĄCE PRODUKCJI I HANDLU

Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały dostarczone przez właściwy organ centralny. W pierwszej tabeli wskazano ilości MOM (w tonach metrycznych) wyprodukowanego w Polsce w latach 2011 i 2012 z podziałem na gatunki:

Gatunek	**2011 r.**	**2012 r.**
Kurczęta	90 956	109 912
Indyki	19 321	22 589
Świnie	4 169	4 135
Inne (inne gatunki drobiu i króliki)	624	964
OGÓŁEM	**115 070**	**137 600**

Ponadto, oprócz powyższych danych liczbowych, od sierpnia 2012 r. do stycznia 2013 r. wyprodukowano 198 ton metrycznych wołowego MOM.

W drugiej tabeli poniżej podano szczegółowe dane na temat handlu MOM i jego wywozu zrealizowanego przez zakłady produkujące MOM i handlujące nim.

MOM wysłane z Polski (tony metryczne)	**2011 r.**	**2012 r.**
Do innych państw członkowskich	12 585	15 472
Do państw trzecich	13 539	15 993

5 USTALENIA I WNIOSKI

5.1 WŁAŚCIWE ORGANY

Wymogi prawne

Art. 4, 8, 54 i 55 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

Sekcja III załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004, w szczególności rozdział IV.

Ustalenia

Właściwym organem centralnym odpowiedzialnym za sektor MOM jest GIW, a w szczególności Biuro Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego. System kontroli urzędowych dotyczących łańcucha produkcji MOM jest taki sam, jak w przypadku wszystkich innych rodzajów żywności pochodzenia zwierzęcego. Szczegółowy opis właściwych organów można znaleźć w profilu krajowym Polski dostępnym na stronie internetowej:

http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm

Częstotliwość kontroli urzędowych została ustalona na podstawie instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii GIWbż-500-2/2011 z dnia 1 września 2011 r. W odniesieniu do zapowiedzianych kontroli kompleksowych przeprowadzanych przez Powiatowy Inspektorat Weterynarii (PIW) przedmiotową częstotliwość w zakładach objętych wizytami ustalono na jedną lub dwie kontrole w roku i przestrzegano jej. Wyznaczeni weterynarze prowadzili codzienny nadzór we wszystkich zakładach objętych wizytą.

Dodatkowe niezapowiedziane inspekcje doraźne określone przez GIW, WIW lub PIW również stanowiły część kontroli urzędowych. W szczególności w maju 2013 r. przeprowadzono inspekcje doraźne na wniosek Głównego Lekarza Weterynarii w odniesieniu do produkcji i wykorzystania MOM z kości przeżuwaczy.

Zgodnie z programem rocznym w 2012 r. audytorzy i eksperci techniczni z WIW przeprowadzili audyty dotyczące mięsa drobiowego w 55 PIW i w ramach tych audytów na obszarze działania wspomnianych PIW przeprowadzono wizyty w siedmiu zakładach produkujących MOM. Niedociągnięcia dotyczące produkcji MOM wykryto w dwóch zakładach. Wspomniane dwa podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze przedstawiły plany działań, w odniesieniu do których przeprowadzono działania następcze.

Właściwy organ centralny wydał szereg udokumentowanych procedur dotyczących przeprowadzania kontroli urzędowych w formie instrukcji, obejmujących obszar podlegający ocenie w ramach niniejszego audytu. Przykładowo w instrukcji nr GIWhig-500-4/08 z dnia 1 kwietnia 2008 r. w sprawie metodologii urzędowych kontroli szczegółowo opisano sposób dokonywania i dokumentowania kontroli urzędowych, dokonywania weryfikacji kontroli urzędowych na szczeblu centralnym i wojewódzkim, listy kontrolne służące do dokumentowania kontroli urzędowych i weryfikacji oraz czynności pokontrolne. Zespół prowadzący audyt zauważył, że procedury określone przez właściwy organ centralny są zasadniczo wdrażane przez urzędników.

IJHARS jest właściwym organem odpowiedzialnym za kontrole urzędowe dotyczące właściwości handlowych, fizycznych, etykietowania i prezentacji środków spożywczych. Kontrole urzędowe

przeprowadzane przez IJHARS obejmują między innymi weryfikację poprawności etykietowania przeznaczonego dla konsumentów finalnych MOM w produktach mięsnych. W zakładach przetwórczych inspektorzy IJHARS mogą weryfikować obecność niezgłoszonego MOM w odniesieniu do specyfikacji technicznej produktu. Jeżeli istnieje podejrzenie obecności niezgłoszonego MOM w produkcie mięsnym, w jednym akredytowanym laboratorium bada się próbki produktu mięsnego za pomocą metody referencyjnej akredytowanej przez Polskie Centrum Akredytacji. Metoda ta pozwala na ocenę zarówno zawartości ilościowej (*quid*), jak i obecności cząstek kości, oraz umożliwia wykazanie obecności co najmniej 5% MOM w produkcie mięsnym, niezależnie od metody produkcji MOM. Badanie to wykonano w ostatnich dwóch latach z następującymi wynikami:

- w 2012 r. 16 z 39 próbek dało pozytywny wynik pod względem niezgłoszonej obecności MOM w produktach;
- w 2013 r. do dnia 5 czerwca 27 z 77 próbek dało pozytywny wynik pod względem niezgłoszonej obecności MOM w produktach.

Zespół prowadzący audyt zauważył, że urzędnicy posiadają odpowiednie uprawnienia do przeprowadzania kontroli urzędowych i do egzekwowania stosownych przepisów. We wszystkich zakładach objętych wizytą dostępne były sprawozdania z kontroli urzędowych wypełnione zgodnie z instrukcją GLW. W przypadku zidentyfikowania braków przez właściwy organ informowano o nich podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze. Wyznaczono terminy przeprowadzenia działań naprawczych, a także dostępne były dowody działań następczych.

Wnioski

Polskie właściwe organy są wyraźnie wyznaczone, posiadają stosowne uprawnienia i kompleksowe udokumentowane procedury dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych z zakresu przedmiotowego audytu, które zasadniczo przeprowadza się zgodnie z odpowiednimi wymaganiami rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

5.2 PRZEPISY, ŚRODKI WYKONAWCZE I WYTYCZNE

Wymogi prawne

Art. 291 ust. 1 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej zobowiązuje państwa członkowskie do przyjmowania wszelkich środków prawa krajowego niezbędnych do wprowadzenia w życie prawnie wiążących aktów Unii.

Artykuł 7 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych stanowi, że państwa członkowskie zachęcają do opracowywania krajowych wytycznych dobrej praktyki higieny oraz stosowania zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) zgodnie z art. 8 tego rozporządzenia. Art. 8 ust. 1 tego samego rozporządzenia stanowi, że krajowe wytyczne dobrej praktyki są opracowywane i upowszechniane przez sektory spożywcze po zasięgnięciu opinii zainteresowanych stron.

Ustalenia

Polskie przepisy krajowe obejmują szereg środków wykonawczych w odniesieniu do pakietu higienicznego. Nie przeprowadzono szczegółowego przeglądu stosownych polskich przepisów. Zespół prowadzący audyt nie dokonał jednak żadnych ustaleń dotyczących środków wykonawczych z zakresu przedmiotowego audytu, które mogłyby podważyć ich właściwy

charakter. Przedstawiciele różnych szczebli właściwych organów, z którymi przeprowadzono spotkania, nie wyrazili żadnych wątpliwości dotyczących klasyfikacji produktów otrzymywanych przy pomocy różnych technik jako MOM, w tym tak zwanego „mięsa baader".

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.) wdraża dyrektywę 2000/13/WE.

Według właściwych organów wymóg prawny dotyczący podawania na etykiecie ilości MOM jako składnika ma zastosowanie jedynie w przypadku, gdy dotyczy określenia środka spożywczego, który powinien odróżniać się od innego środka spożywczego, z którym mógłby zostać pomylony z powodu podobieństwa nazwy lub wyglądu.

Wnioski

Polskie właściwe organy wprowadziły stosowne środki wykonawcze dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych z zakresu przedmiotowego audytu zgodnie z wymogami prawnymi UE mającymi zastosowanie do MOM.

5.3 KONTROLE URZĘDOWE W ZAKRESIE PRODUKCJI I WPROWADZANIA DO OBROTU

5.3.1 Procedury zatwierdzania

Wymogi prawne

Art. 6 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Art. 31 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

Ustalenia

System zatwierdzania zakładów jest opisany w profilu krajowym Polski.

Wprowadzone zostały udokumentowane procedury zatwierdzania zakładów (Instrukcja GLW w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu zakładów nr GIWhig-500-3/08 z dnia 20 marca 2008 r.). Przedstawiciel właściwego organu centralnego wyjaśnił, że instrukcja ta jest obecnie poddawana przeglądowi. Zespół prowadzący audyt dokonał przeglądu stosowania wspominanych procedur w czterech zakładach objętych wizytą i ustalił, że są one zgodne z instrukcją właściwego organu centralnego oraz odpowiednimi wymogami UE.

Zespół prowadzący audyt zauważył, że każdy pojedynczy proces zatwierdzenia i późniejsze zmiany dotyczące procesów i tonażu podlegają przeglądowi i zatwierdzeniu na poziomie PIW. WIW przeprowadza walidację dokumentacji wraz z wizytą zatwierdzającą na miejscu w terminie jednego miesiąca od zatwierdzenia przez PIW w tych zakładach, które są zatwierdzane po raz pierwszy lub wprowadzają znaczące zmiany w odniesieniu do ich poprzedniego zatwierdzenia. Cała wyżej wymieniona dokumentacja jest przesyłana do GIW, gdzie informacja dodawana jest do wykazu urzędowych zatwierdzeń. W przypadkach, w których zespół prowadzący audyt dokonał przeglądu tej kwestii, procedura była w pełni przestrzegana.

W styczniu 2013 r., po zapowiedzi przedmiotowego audytu FVO, właściwy organ centralny przeprowadził wewnętrzną weryfikację wykazu zakładów opublikowanego na jego stronach

internetowych. Właściwy organ centralny ustalił, że istnieje 30 zakładów zatwierdzonych do celów produkcji MOM z kości przeżuwaczy (bydła, owiec i kóz). W ramach przeglądu decyzji administracyjnych dotyczących zatwierdzenia tych zakładów ustalono, że w 29 przypadkach taka sytuacja może być związana z błędami pisarskimi wynikającymi z faktycznego układu i opracowania dokumentacji dotyczącej zatwierdzenia oraz bazy danych. W 19 przypadkach było to spowodowane błędami pisarskimi na poziomie GIW, natomiast w pozostałych dziesięciu przypadkach zatwierdzenie faktycznie obejmowało gatunki przeżuwaczy do celów produkcji MOM. Właściwy organ stwierdził na podstawie dalszych dochodzeń przeprowadzonych w kwietniu i maju 2013 r., że w żadnym z przedmiotowych 29 zakładów nigdy nie produkowano MOM z przeżuwaczy. W ramach tych dochodzeń ustalono jednak również, że pozostały jeden zakład został celowo zatwierdzony do produkcji MOM z kości bydła oraz że taka produkcja miała miejsce. W art. 9 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 oraz w pkt 5 załącznika V do tego rozporządzenia zakazuje się wykorzystywania kości lub części kostnych bydła do produkcji MOM[1]. Na żadnym z trzech poziomów właściwych organów zaangażowanych w proces zatwierdzania nie wykryto błędu. W celu uzyskania dalszych szczegółowych informacji zob. również sekcja 5.3.2 niniejszego sprawozdania.

Wszystkie wyżej wymienione zatwierdzenia uchylono do końca lutego 2013 r. Bieżący przegląd procedur zatwierdzania zakładów obejmuje dalsze wzmacnianie wytycznych i kontroli zarówno na poziomie wojewódzkim, jak i centralnym[2].

Wnioski

Procedury zatwierdzania zakładów oraz dokonywania przeglądu zatwierdzeń były ogólnie zgodne z odpowiednimi wymaganiami UE i zasadniczo były odpowiednie.

Właściwe organy nie zapewniły jednak spełnienia przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze wszystkich odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, w szczególności dotyczących zakazu wykorzystywania kości lub części kostnych bydła do produkcji MOM, przy udzielaniu zatwierdzania niektórych rodzajów działalności.

5.3.2 Kontrole urzędowe na poziomie zakładów produkcji MOM

Wymogi prawne

Art. 4 rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

Art. 9 rozporządzenia (WE) nr 999/2001.

---

1 W odpowiedzi na projekt sprawozdania właściwy organ zwrócił uwagę, że powstaje projekt nowej instrukcji GLW w sprawie zasad postępowania z materiałem szczególnego ryzyka, w oparciu m.in. o rozporządzenie (WE) nr 999/2001. Nowa wersja stanowi, że w Polsce nie wolno wykorzystywać kości bydła, owiec i kóz do produkcji mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

2 W odpowiedzi na projekt sprawozdania właściwy organ zwrócił uwagę, że w dniu 16 września 2013 r. weszła w życie instrukcja nr GIWbż-500-2/2013 z dnia 26 sierpnia 2013 r. „w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu, zatwierdzaniu warunkowym i rejestracji przedsiębiorstw sektora spożywczego oraz zawieszaniu i cofaniu zatwierdzania, a także przy wykreślaniu tych przedsiębiorstw z rejestru", uchylająca instrukcję GLW nr GIWhig-500-3/08 z dnia 20 marca 2008 r.
We wrześniu 2013 r. przeprowadzono kaskadowe szkolenie systemowe dla urzędników na wszystkich szczeblach, obejmujące zatwierdzanie zakładów, zmiany w wykazach przedsiębiorstw sektora spożywczego i przechowywanie tych wykazów oraz w szczególności wyżej wymienioną instrukcję. Sporządzono również wytyczne dotyczące powyższych kwestii i zmieniono procedury wprowadzania zmian w wykazach zakładów.

Ustalenia dotyczące ogólnych wymagań w zakresie higieny

W zakładach objętych wizytą ogólne wymagania dotyczące higieny były zasadniczo odpowiednio spełnione. W większości przypadków, w których zespół prowadzący audyt zwrócił uwagę na kwestie dotyczące utrzymania zakładu, kwestie te zostały już wykryte podczas kontroli urzędowych. Właściwe organy zażądały przeprowadzenia działań naprawczych, w związku z czym wyznaczono terminy ich realizacji lub sporządzono plany modernizacji. W dwóch zakładach zespół prowadzący audyt zauważył pewne inne braki, których nie wykryto w trakcie kontroli urzędowych, głównie związane z drzwiami zewnętrznymi, które nie były w pełni odporne na szkodniki, oraz ze stanem utrzymania podłóg[3].

We wszystkich zakładach objętych wizytą funkcjonowały procedury oparte na HACCP. W przypadkach, w których zespół prowadzący audyt dokonał przeglądu procedur opartych na HACCP, ustalono, że ogólnie są one odpowiednie.

Ustalenia w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących MOM

Właściwy organ centralny potwierdził, że od dnia 13 sierpnia 2012 r. do dnia 2 stycznia 2013 r. w jednym polskim zakładzie, który zatwierdzono do tego rodzaju działalności, wyprodukowano 198 ton metrycznych wołowego MOM. Wołowe MOM sprzedano i rozprowadzono w Polsce (15,1%), w dziewięciu innych państwach członkowskich (64,2%) oraz w jednym państwie trzecim (20,7%). Dnia 29 kwietnia 2013 r. wysłano powiadomienie RASFF dotyczące działania następczego nr 2013.0598.

Jeżeli chodzi o wołowe MOM sprzedane w Polsce, 81% wykorzystano do żywienia zwierząt, a 19% w produktach mięsnych do spożycia przez ludzi. Zespół prowadzący audyt widział dowody na to, że dwie próbki handlowe wołowego MOM dostarczone do jednego zakładu w Polsce zostały przesłane przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze do utylizacji jako produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego kategorii 3 ze względu na jakość.

Podczas kontroli przeprowadzonych w maju 2013 r. przez PIW stwierdzono, że dwa polskie zakłady wprowadziły do obrotu produkt pod nazwą „trimming wołowy – wołowina *baader*", a trzeci zakład produkował „trimming wołowy – wołowinę *baader*" w 2011 r. Dochodzenia przeprowadzone w tych trzech zakładach wykazały, że przy produkcji „trimmingu wołowego – wołowiny *baader*" nie miało miejsca mechaniczne oddzielanie mięsa od kości. Surowiec stanowiły okrawki wołowe, z których usunięto błony.

Zespół prowadzący audyt przeprowadził wizyty w pięciu zakładach produkujących MOM. Jeden zakład produkował jedynie wieprzowe MOM, dwa zakłady produkowały jedynie drobiowe MOM, a pozostałe dwa zakłady produkowały zarówno drobiowe, jak i wieprzowe MOM.

Wszystkie zakłady objęte wizytą produkowały MOM z wykorzystaniem technik zarówno nisko-, jak i wysokociśnieniowych, i w większości przypadków pozostałe osady kostne z przetwarzania przy pomocy niskiego ciśnienia wykorzystywano jako surowiec do produkcji wysokociśnieniowej z wykorzystaniem dodatkowych tusz drobiowych lub kości wieprzowych albo bez ich wykorzystania. Żadne MOM wyprodukowane z wykorzystaniem niskiego ciśnienia w zakładach objętych wizytą

3 W odpowiedzi na projekt sprawozdania właściwy organ zwrócił uwagę, że stwierdzone niedociągnięcia zostały skorygowane przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze lub też sporządzono plany działania, przeprowadzono również inspekcje sprawdzające.

nie spełniało w pełni wszystkich kryteriów dotyczących MOM, o których mowa w załączniku III sekcja V rozdział III pkt 3 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, ponieważ mechanicznego odkostnienia nie dokonywano bezpośrednio po oddzieleniu kości od tuszy lub też występował pewien stopień zmian w strukturze kości. Wszystkie inne szczegółowe wymagania dotyczące produkcji MOM były zasadniczo spełnione.

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze sporządziły i wdrożyły odpowiednie procedury dotyczące weryfikacji jakości surowca przy dostawie, obejmujące systemowe kontrole temperatury w transporcie.

Uwzględniono również wiek surowca i był on zgodny z przepisami UE. Termin przetwarzania tusz drobiowych w celu wyprodukowania MOM określono na dzień uboju plus jeden dzień.

W jednym zakładzie produkującym MOM wyłącznie na własne potrzeby w celu zastosowania w produktach mięsnych odkostnione tusze drobiowe do produkcji MOM kupowane w stanie schłodzonym z zakładów rozbioru poddawano zamrażaniu, gdy ilość przechowywanego surowca przekraczała ilość potrzebnego MOM. Nie jest to zgodne z przepisami prawa UE, w których wymaga się, aby mięso otrzymywane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do zamrożenia było zamrażane bez zbędnej zwłoki (załącznik III sekcja II rozdział V pkt 5 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004)[4].

Okres przydatności do spożycia wskazany przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze wynosił zawsze trzy miesiące w odniesieniu do mrożonego MOM i 12 godzin lub 24 godziny w odniesieniu do schłodzonego MOM zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku III sekcja V rozdział III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

We wszystkich przypadkach poddanych przeglądowi nazwą stosowaną w odniesieniu do MOM na etykietach, w dokumentach handlowych i specyfikacjach technicznych było „mięso odkostnione mechanicznie", z wyjątkiem jednego zakładu. We wspomnianym zakładzie MOM z wykorzystaniem niskiego ciśnienia nosiło nazwę „*baader* 3mm" zarówno na etykietach, jak i na fakturach, mimo że w specyfikacji technicznej wyraźnie opisano produkt jako MOM. Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze potwierdził, że specyfikację techniczną przesyła się klientom jedynie na ich wniosek i nie wszyscy przedsiębiorcy/klienci o nią wnioskowali[5].

W przypadkach poddanych przeglądowi przez zespół prowadzący audyt, z wyjątkiem jednego, zawartość wapnia w MOM z wykorzystaniem niskiego ciśnienia była niższa niż 1 000 ppm.

W dwóch zakładach część MOM poddawano dalszemu przetwarzaniu poprzez dodanie mieszanki peklującej (około 2% soli i azotynu sodu (E250)). Przedmiotowy produkt był sprzedawany jako odpowiednio „produkt drobiowy peklowany chłodzony" oraz „półprodukt z kurczaka 3mm extra mrożony". W odniesieniu do produktu chłodzonego okres przydatności do spożycia wynosił trzy dni, a temperatura przechowywania 0–4°C; w odniesieniu do produktu mrożonego okres

4 W odpowiedzi na projekt sprawozdania właściwy organ zwrócił uwagę, że podjęto działania naprawcze i że schłodzony surowiec nie jest już zamrażany w zakładzie odbiorczym.

5 W odpowiedzi na projekt sprawozdania właściwy organ zwrócił uwagę, że w zakładzie, którego to dotyczy, podjęto działania naprawcze. Od dnia 16 lipca 2013 r. zarówno na dokumentach towarzyszących przesyłkom (fakturach, które jednocześnie stanowią handlowy dokument identyfikacyjny), jak i na etykietach podaje się, że produkt o nazwie „*baader* 3mm" to mięso odkostnione mechanicznie. Jeżeli chodzi o pozostałe zakłady, w handlowych dokumentach identyfikacyjnych podaje się metodę uzyskania MOM. Ponadto w dniu 28 czerwca 2013 r. GIW przesłał do WIW i do właściwych zrzeszeń pismo w sprawie prawidłowego etykietowania MOM.

przydatności do spożycia wynosił trzy miesiące, a temperatura przechowywania -18°C, co wskazano na etykietach. Na etykiecie produktu z jednego zakładu wskazano również, że jest to MOM zawierające E250. Tę samą informację uwzględniono w specyfikacji technicznej produktu z drugiego zakładu. Właściwe organy początkowo uznawały ten rodzaj produktu za surowy wyrób mięsny, a ostatnio, na koniec maja 2013 r., za produkt mięsny, których produkcja była objęta odpowiednio udzielonymi i zmienionymi zatwierdzeniami. Zgodnie z definicjami określonymi w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ten rodzaj produktu jest jednak surowym wyrobem mięsnym.

We wszystkich przypadkach poddanych przeglądowi przez zespół prowadzący audyt na etykietach również wskazano, że MOM odnosiło się do produktów mięsnych poddanych obróbce cieplnej, w tym do MOM z mieszkanką peklującą.

Wnioski

Kontrole urzędowe w zakładach produkujących MOM były zasadniczo odpowiednie w odniesieniu do wymagań ogólnych i szczegółowych.

Właściwe organy nie wyegzekwowały jednak przepisów art. 9 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 oraz pkt 5 załącznika V do tego rozporządzenia, w których zakazuje się wykorzystywania kości lub części kostnych bydła do produkcji MOM.

Ponadto właściwy organ nie zapewnił przestrzegania wymagań dotyczących zamrażania surowca do produkcji MOM (załącznik III sekcja II rozdział V pkt 5 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004).

Co więcej, niewłaściwa klasyfikacja produktu, który należało uznać za surowy wyrób mięsny, wskazuje, że odpowiednie wymagania dotyczące surowych wyrobów mięsnych określone w sekcji V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 nie są egzekwowane.

5.3.3 Kontrole urzędowe na poziomie zakładów produkujących surowiec

Ustalenia

Zespół prowadzący audyt przeprowadził wizyty w dwóch zakładach rozbioru znajdujących się w miejscu, w którym odbywała się produkcja MOM. Zakres przedmiotowych wizyt ograniczał się do produkcji surowca takiego jak tkanki przylegające do kości i tusze drobiowe.

Ogólnie warunki produkcji i przechowywania surowca były zgodne z odpowiednimi wymaganiami określonymi w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004 i 853/2004.

Wnioski

Kontrole urzędowe w zakładach produkujących surowiec do MOM były ogólnie odpowiednie.

5.3.4 Kontrole urzędowe na poziomie zakładów wykorzystujących MOM

Ustalenia

Zespół prowadzący audyt przeprowadził wizyty w sześciu zakładach wykorzystujących MOM jako składnik w produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej, takich jak parówki, kiełbasy i

paszteciki z mięsa poddanego obróbce cieplnej. Trzy z nich znajdowały się w tym samym miejscu, w którym odbywała się produkcja MOM

Ogólne wymagania dotyczące higieny oraz warunki przechowywania i wykorzystywania MOM jako surowca, jakie zaobserwowano podczas wizyt, były zasadniczo odpowiednio spełnione, mimo pewnych mniej istotnych uwag i z wyjątkiem dwóch zakładów. We wspomnianych dwóch zakładach w trakcie kontroli urzędowych nie zidentyfikowano pewnych braków:

- chłodnia w jednym zakładzie była nieschludna, a produkty odkryte i chronione były przechowywane razem; na niektórych tacach, wokół drzwi i na chłodziarkach nagromadzony był lód;
- w innym zakładzie stan utrzymania pomieszczeń był niewystarczający. Podczas spotkania końcowego właściwy organ przedstawił zespołowi prowadzącemu audyt plan działań uzgodniony z podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze mający na celu modernizację zakładu i wyeliminowanie zauważonych braków[6].

Wnioski

Kontrole urzędowe w zakładach wykorzystujących MOM jako składnik produktów mięsnych były ogólnie odpowiednie mimo pewnych wyjątków.

5.3.5 Kontrole urzędowe dotyczące zachowania przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych

Wymogi prawne

Kontrole urzędowe: art. 4 ust. 8 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 854/2004; art. 11 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

Zobowiązania podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze: art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004; art. 4 ust. 5 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 854/2004; rozporządzenie (WE) nr 2073/2005.

Ustalenia

Działania podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie pobierania próbek

Plany pobierania próbek do analiz mikrobiologicznych istniały we wszystkich zakładach objętych wizytą, również w tych, w których nie były one wymagane w odniesieniu do danego rodzaju produkowanego MOM. Zespół prowadzący audyt ocenił plany pobierania próbek opracowane przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze w trzech zakładach produkujących MOM. W przedmiotowych zakładach plany pobierania próbek były ogólnie zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005, a wyniki poddane przeglądowi były zasadniczo dopuszczalne. Przeprowadzono również analizy mikrobiologiczne MOM przetwarzanego z wykorzystaniem mieszanki peklującej zgodnie z kryteriami dla surowych wyrobów mięsnych, ponieważ zostało ono sklasyfikowane jako produkt mięsny dopiero dwa tygodnie przed audytem

6 W uwagach do projektu sprawozdania właściwy organ zwrócił uwagę, że braki stwierdzone w obu zakładach zostały wyeliminowane lub też realizowany jest plan działań, a jego realizacja jest kontrolowana.

FVO (zob. sekcja 5.3.2). Zespół prowadzący audyt poczynił następujące uwagi:

- w jednym zakładzie właściwy organ zatwierdził zmniejszenie częstotliwości pobierania próbek MOM z tygodniowej do dwutygodniowej na podstawie badań dających pomyślne wyniki przez 30 kolejnych tygodni. Takiego zmniejszenia w odniesieniu do MOM nie przewidziano jednak w przepisach rozdziału 3 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005. Podczas spotkania końcowego właściwy organ przedłożył zespołowi prowadzącemu audyt dowody na to, że plan został natychmiast poprawiony oraz że przywrócono częstotliwość tygodniową;
- w innym zakładzie wyniki poddane przeglądowi przez zespół prowadzący audyt obejmujące miesiąc luty 2013 r. były nierealistyczne. W czterech z pięciu próbek MOM z różnych gatunków liczba bakterii tlenowych była niższa niż 10 jtk/g. Wyniki urzędowych próbek, mimo że pobrano je w innym okresie, nadal były dopuszczalne, ale bardziej realistyczne. Właściwy organ zobowiązał się do pobrania próbek w tym samym czasie co podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze w celu porównania wyników i w razie potrzeby dokonania przeglądu akredytacji laboratorium[7].

Urzędowe pobieranie próbek

W zakładach objętych wizytą pobrano urzędowe próbki do badania mikrobiologicznego w celu zweryfikowania własnych kontroli prowadzonych przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze. Bardziej szczegółowe informacje na temat kontroli urzędowych dotyczących kryteriów bezpieczeństwa żywności i higieny procesu opisano w sprawozdaniu DG(SANCO)2013-6870, które jest dostępne na stronie internetowej: http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm.

Wnioski

Weryfikacja zachowania przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych stanowi część kontroli urzędowych przeprowadzonych przez polskie właściwe organy zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniach (WE) nr 854/2004 i 2073/2005. Kontrole urzędowe były ogólnie odpowiednie, mimo że nie doprowadziły do wykrycia pewnych niezgodności z wymaganiami rozporządzenia (WE) nr 2073/2005.

5.3.6 Identyfikowalność, etykietowanie, znaki identyfikacyjne

Wymogi prawne

Identyfikowalność: rozporządzenie (WE) nr 178/2002.

Etykietowanie: załącznik III sekcja V rozdział IV do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

---

7 W uwagach do projektu sprawozdania właściwe organy zwróciły uwagę, że zgodnie z opracowanym planem pobierania próbek za każdym razem, gdy pobierane są urzędowe próbki, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze pobiera próbki z tej samej partii produkcyjnej. Zakład przeprowadza badania w akredytowanym laboratorium znajdującym się w wykazie Głównego Lekarza Weterynarii. Metodą badania w oparciu o liczbę drobnoustrojów tlenowych jest akredytowana metoda (PN-EN ISO 4833:2004 + Ap1:2005) stosowana również do badania próbek urzędowych. W wyniku weryfikacji metody pobierania próbek w zakładzie podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze zaprzestał próżniowego pakowania próbek, które uprzednio mogło wpływać na wyniki badań. Przedłożone przez zakład przykłady sprawozdań z ostatnio przeprowadzonych badań są porównywalne z uzyskanymi wynikami urzędowych badań.

Znaki identyfikacyjne: art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 854/2004; załącznik II sekcja I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Ustalenia

Identyfikowalność

Systemy identyfikowalności funkcjonowały w zakładach objętych wizytą. W trzech zakładach zespół prowadzący audyt przeprowadził badania w zakresie identyfikowalności i jego wyniki były zadowalające.

Jeżeli chodzi o MOM uzyskiwane z kości bydła, właściwe organy były w stanie przedłożyć stosowne informacje o identyfikowalności dotyczące jego dystrybucji.

Etykietowanie w odniesieniu do konsumentów finalnych

W 2012 r. i w pierwszym kwartale 2013 r. próbki produktów mięsnych do badań niezgłoszonego MOM pobrane przez IJHARS w dwóch województwach objętych wizytą zespołu prowadzącego audyt przyniosły następujące wyniki:

- w województwie mazowieckim w trzech z 29 zbadanych zakładów istniały trzy przypadki niezgłoszonego MOM w pięciu partiach produktów;
- w województwie małopolskim w trzech z 25 zbadanych zakładów istniały trzy przypadki niezgłoszonego MOM w pięciu partiach produktów.

Podjęto działania w zakresie egzekwowania prawa, takie jak blokowanie handlu lub poprawa etykietowania oraz nałożenie grzywny w łącznej wysokości 26 000 PLN (około 6 500 EUR) we wspomnianych dwóch województwach. Dodatkowo w siedmiu przypadkach nazwy produktów i podmiotów gospodarczych oraz przyczyny kontroli opublikowano na stronach internetowych IJHARS.

IJHARS przeprowadziła kontrole urzędowe w zakładach objętych wizytą zespołu prowadzącego audyt i w żadnym z nich nie wykryto żadnych kwestii związanych z niezgłoszonym MOM. W zakładach objętych wizytą zespołu prowadzącego audyt zwrócono uwagę na następujące kwestie:

- obecność MOM i gatunki, z których się je uzyskuje, były wyraźnie wskazane na etykietach dla konsumentów finalnych. Informacja o zawartości ilościowej (*quid*) MOM była wskazana na etykietach niektórych produktów. W przedmiotowej kwestii zob. również sekcja 5.2 niniejszego sprawozdania;
- MOM zakupione z zakładów w innych państwach członkowskich jako „mięso baader" zostało uznane zarówno przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, jak i przez właściwy organ za MOM i wskazane jako takie na etykietach dla konsumentów finalnych;
- MOM przetwarzane z wykorzystaniem azotynu sodu (zob. sekcja 5.3.2) wskazano jako MOM na etykiecie dla konsumentów finalnych.

Znaki identyfikacyjne

Znaki identyfikacyjne zawsze znajdowały się na produktach i w dokumentach obejrzanych przez

zespół prowadzący audyt w zakładach objętych wizytą.

Wnioski

Kontrole urzędowe w zakresie etykietowania, znaków identyfikacyjnych oraz identyfikowalności były odpowiednie.

5.3.7 System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF)

Wymogi prawne

Art. 50 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

Rozporządzenie (WE) nr 16/2011.

Ustalenia

W jednym zakładzie zespół prowadzący audyt dokonał przeglądu postępowania właściwych organów w przypadku trzech ostrzeżeń RASFF dotyczących obecności salmonelli w MOM produkowanym w Polsce. Właściwy organ centralny przekazał wszystkie istotne informacje PIW oraz przeprowadzono pełne dochodzenie w celu ustalenia przyczyn w zakładzie, w którym MOM zostało wyprodukowane. Miała miejsce również dalsza współpraca z PIW właściwymi dla miejsc, z których pochodziły surowce, a nawet z gospodarstw rolnych, z których pochodziły zwierzęta. Próbki z tych samych partii MOM oraz z gospodarstw rolnych pochodzenia dały wynik negatywny, jeżeli chodzi o salmonellę. Właściwy organ nakazał podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze ulepszenie planów pobierania próbek oraz weryfikację mycia i odkażania.

Jeżeli chodzi o produkcję i wprowadzanie do obrotu wołowego MOM, pełne dochodzenie w sprawie faktycznej produkcji wynikające z wysłanego powiadomienia RASFF przeprowadzono dopiero dnia 29 kwietnia 2013 r., prawie trzy miesiące po cofnięciu zatwierdzenia przedmiotowego zakładu. W rezultacie wspomnianego opóźnienia wołowe MOM rozprowadzono w Polsce, w dziewięciu innych państwach członkowskich i w jednym państwie trzecim, powodując dalszą dystrybucję produktów pochodnych w innych państwach członkowskich i państwach trzecich. Większość produktu została już spożyta.

Wnioski

Działania podjęte przez polskie właściwe organy w odniesieniu do powiadomienia RASFF oceniono jako odpowiednie.

Po dokonaniu decydującego ustalenia właściwy organ nie przeprowadził jednak w odpowiednim czasie szczegółowego dochodzenia, które spowodowałoby skuteczniejszą reakcję.

6 WNIOSEK OGÓLNY

W Polsce funkcjonuje system kontroli urzędowych. System ten został wdrożony i jest w stanie zapewnić spełnianie całościowych, ogólnych i szczegółowych wymagań dotyczących produkcji MOM. Kontrole urzędowe zapewniają zgłaszanie występowania MOM jako składnika produktów mięsnych ze wskazaniem gatunków, od których pochodzi.

Na słabszą skuteczność tego systemu wskazuje jednak ustalenie, że zatwierdzony został jeden zakład produkujący wołowe MOM i że po cofnięciu zatwierdzenia właściwe organy nie przeprowadziły w odpowiednim czasie szczegółowego dochodzenia, które umożliwiłoby skuteczniejszą reakcję. W wyniku tego opóźnienia wołowe MOM zostało wyprodukowane, rozprowadzone i przetworzone z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi oraz spożyte w Polsce, w innych państwach członkowskich i w państwach trzecich.

7 SPOTKANIE ZAMYKAJĄCE

Podczas spotkania końcowego, które odbyło się w Warszawie w dniu 21 czerwca 2013 r., zespół prowadzący audyt przedstawił właściwemu organowi centralnemu główne ustalenia i wstępne wnioski z audytu.

Podczas spotkania właściwy organ centralny przedstawił swoje wstępne uwagi oraz przyjął ustalenia i wstępne wnioski przedstawione przez zespół prowadzący audyt, a także zobowiązał się do ich wprowadzenia w życie. Ponadto przedstawiono informacje dotyczące działań już podjętych i zaplanowanych w celu uwzględnienia poszczególnych ustaleń w zakładach objętych wizytą.

8 ZALECENIA

Właściwy organ centralny powinien udzielić służbom Komisji gwarancji i przedstawić plan działania, w tym harmonogram jego wykonania, w terminie 25 dni roboczych od otrzymania niniejszego sprawozdania w celu wyeliminowania wszystkich braków zidentyfikowanych w sprawozdaniu, w szczególności tych, których dotyczą poniższe zalecenia:

Nr	**Zalecenie**
1.	Właściwe organy powinny zapewnić udzielanie zatwierdzenia zakładu do celów danej działalności jedynie wtedy, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze wykazał, że spełnia odpowiednie wymagania prawa żywnościowego zgodnie z art. 31 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 882/2004.
2.	Właściwe organy powinny dopilnować, aby nie wykorzystywano kości lub części kostnych bydła, owiec i kóz do produkcji mięsa odkostnionego mechaniczne, zgodnie z wymaganiem rozporządzenia (WE) nr 999/2001 (art. 9 oraz załącznik V pkt 5).
3.	Właściwe organy powinny zapewnić przestrzeganie wymagań określonych w załączniku III sekcja II rozdział V pkt 5 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 dotyczących zamrażania mięsa.
4.	Właściwe organy powinny zapewnić prawidłowe zatwierdzanie zakładów produkujących surowe wyroby mięsne, takie jak mięso odkostnione mechanicznie z mieszanką peklującą, w zakresie takiej działalności oraz egzekwowanie odpowiednich wymagań dotyczących surowych wyrobów mięsnych określonych w sekcji V

Nr	Zalecenie
	załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
5.	W celu przestrzegania wymagań UE właściwe organy powinny zapewnić wyeliminowanie wykrytych braków w zakładach objętych wizytą oraz powinny dopilnować, aby nie wystąpiły one w innych zatwierdzonych zakładach (art. 54 rozporządzenia (WE) nr 882/2004).

Odpowiedź właściwego organu na zalecenia można znaleźć pod adresem:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6893

ZAŁĄCZNIK 1 – ODNOŚNE AKTY PRAWNE

Odnośny akt prawny	**Dziennik Urzędowy**	**Tytuł**
Rozporządzenie nr 178/2002	Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1–24	Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
Rozporządzenie nr 852/2004	Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1, sprostowane i ponownie opublikowane w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 3	Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
Rozporządzenie nr 853/2004	Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55, sprostowane i ponownie opublikowane w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 22	Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
Rozporządzenie nr 854/2004	Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206, sprostowane i ponownie opublikowane w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 83	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
Rozporządzenie nr 882/2004	Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1, sprostowane i ponownie opublikowane w Dz.U. L 191 z 28.5.2004, s. 1	Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt

Odnośny akt prawny	Dziennik Urzędowy	Tytuł
Rozporządzenie nr 2073/2005	Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1–26	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
Rozporządzenie nr 2074/2005	Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27–59	Rozporządzenie Komisji WE nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004
Rozporządzenie nr 999/2001	Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1–40	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii
Rozporządzenie nr 2076/2005	Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 83–88	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004
Rozporządzenie nr 16/2011	Dz.U. L 6 z 11.1.2011, s. 7–10	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 16/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r. ustanawiające środki wykonawcze dla systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt
Dyrektywa 2000/13/WE	Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29–42	Dyrektywa 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych