

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
1	<p>The Competent Authorities should ensure that an approval to an establishment for the activity concerned is granted only when the food business operator has demonstrated that it complies with the relevant requirements of the food law, as required by Article 31(2)(c) of Regulation (EC) No 853/2004.</p>	<p>W dniu 26 sierpnia 2013 r. Główny Lekarz Weterynarii podpisał postanowienia zawarte w instrukcji Nr GIWbż-500-2/2013 z dnia 26 sierpnia 2013 r. <i>w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu, zatwierdzaniu warunkowym i rejestracji przedsiębiorstw sektora spożywczego oraz zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia, a także przy wykreśleniu tych przedsiębiorstw z rejestru</i>, uchylające postanowienia dotychczas obowiązującej instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig-500-3/08 z dnia 20 marca 2008 r. <i>w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu zakładów, zatwierdzaniu warunkowym oraz rejestracji zakładów sektora spożywczego, zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia zakładom</i>.</p> <p>Zapisy zawarte w przedmiotowej instrukcji wejdą w życie z dniem <b>16 września br.</b></p> <p>Na mocy zapisów ww. instrukcji Główny Lekarz Weterynarii zobligowany został do weryfikacji otrzymywanych od PLW, za pośrednictwem WLW uzupełnionych załączników Instrukcji, zawierających zmiany do wykazów zakładów sektora spożywczego. Wykazy udostępniane są innym państwom członkowskim oraz opinii publicznej na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii pod adresem <a href="http://www.wetgiw.gov.pl">www.wetgiw.gov.pl</a>, bez zbędnej zwłoki.</p> <p>Jednocześnie PLW i WLW mają obowiązek sprawdzać na bieżąco informacje umieszczane na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii dotyczące właściwego powiatu lub województwa, tak aby informacje tam zawarte były jak najbardziej aktualne i odzwierciedlały stan faktyczny i prawny zakładów. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmują niezwłoczne działania, celem ich wyjaśnienia.</p>

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 1

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		<p>Ponadto informuję, że <b>od dnia 16 września br.</b> cała korespondencja na temat nadzorowanych zakładów (zmian do wykazów) przekazywana przez terenowe organy IW do Głównego Lekarza Weterynarii na adres <a href="mailto:listy@wetgiw.gov.pl">listy@wetgiw.gov.pl</a> przekierowywana będzie do Elektronicznego Systemu Obiegu Dokumentów (ESOD), celem jej rejestracji w Głównym Inspektoracie Weterynarii oraz stosownej weryfikacji i dekretacji przez Głównego Lekarza Weterynarii.</p> <p>Jednocześnie, w dniu 5 września br. w Głównym Inspektoracie Weterynarii odbyło się szkolenie dla wojewódzkich inspektorów ds. bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego w zakresie omówienia zagadnień przedmiotowej instrukcji oraz prowadzenia wykazów zakładów sektora spożywczego, w tym także trybu informowania GLW o zmianach stanu faktycznego lub prawnego nadzorowanych zakładów. Wojewódzcy inspektorzy zobligowani zostali do przeprowadzenia w terminie od 6-13 września br.) szkoleń kaskadowych dla podległych im terenowo jednostek IW. Podczas przedmiotowego szkolenia omówione zostały m.in. zagadnienia zawarte w ww. instrukcji, jak również sposób prowadzenia wykazów sektora żywnościowego, z uwzględnieniem specyfikacji technicznej Komisji Europejskiej dotyczącej wykazu zakładów zatwierdzonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004. Opracowane zostały również wytyczne dla organów IW <i>w sprawie sposobu prowadzenia wykazów przedsiębiorstw produkujących i/lub wprowadzających do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do spożycia przez ludzi, w tym także sposobu przekazywania do Głównego Lekarza Weterynarii informacji o takich przedsiębiorstwach (załącznik nr 2).</i></p>

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 2

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
2	<p>The Competent Authorities should ensure that bones or bone-in cuts of bovine, ovine and caprine animals for the production of mechanically separated meat are not used, as required by Regulation (EC) No 999/2009 (Article 9 and Annex V(5)).</p>	<p>Kontrole polskich zakładów w zakresie produkcji MOM z kości bydła, owiec i kóz były prowadzone etapami:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) w pierwszej kolejności w kwietniu b.r. przeprowadzono urzędowe kontrole w 30 zakładach posiadających uprawnienia do produkcji MOM pochodzenia wołowego nadane decyzją właściwego powiatowego lekarza weterynarii lub pomyłkowo figurujących na wykazach jako posiadające takie uprawnienia. Powyższe kontrole były przeprowadzone pod kątem prowadzenia produkcji i wykorzystywania do produkcji własnej zakładu lub prowadzenia dostaw do innych zakładów (MOM) z przeżuwaczy. Powyższe kontrole potwierdziły, że w przypadku 29 zakładów nigdy nie prowadzono produkcji MOM pozyskiwanego z kości bydła, owiec i kóz. Wszystkie decyzje administracyjne niezgodne z prawem zostały uchylone;</li> <li>2) w odniesieniu do Zakładu kontrola przeprowadzona przez IW potwierdziła produkcję MOM wołowego, w efekcie czego niezwłocznie wygenerowane zostało powiadomienie RASFF zawierające listy dystrybucyjne, wydana decyzja o wycofaniu MOM wołowego z rynku i poddaniu go utylizacji;</li> <li>3) ze względu na dużą liczbę zakładów produkujących mięso oddzielone mechanicznie w dalszej kolejności tj. do dnia 20 maja b.r. zostały przeprowadzone kontrole we wszystkich zakładach mających uprawnienia do produkcji MOM, pod kątem weryfikacji, czy nie prowadzą one produkcji MOM z kości bydła, owiec i kóz;</li> <li>4) zgodnie z ustaleniami z inspektorami prowadzącymi misję FVO <i>in order to evaluate the official controls on food safety and process hygiene criteria (Commission Regulation (EC) No 2073/2005)</i> do dnia 20 maja b.r. zostały również przeprowadzone urzędowe kontrole pod kątem produkcji i wprowadzania do obrotu lub wykorzystywania</li> </ol>

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 3

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		<p>produktu noszącego nazwę „bader wołowy”, w celu wykluczenia możliwości zafałszowania i wprowadzania pod tą nazwą do obrotu lub wykorzystywania MOM wołowego. Kontrole zostały przeprowadzone zarówno w zakładach produkujących MOM jak i w zakładach przetwórczych nie produkujących MOM, ale wykorzystujących go do wytwarzania surowych wyrobów lub produktów mięsnych.</p> <p>Kontrole przeprowadzone w maju b.r. przez Powiatowych Lekarzy Weterynarii w polskich zakładach posiadających zatwierdzenie do produkcji mięsa oddzielonego mechanicznie (bez względu na gatunek zwierząt, których kości służą jako surowiec do produkcji) potwierdziły, że żaden z zakładów nie prowadzi produkcji mięsa oddzielonego mechanicznie z kości bydła, owiec i kóz. Ponadto stwierdzono, że dwa zakłady wprowadziły do obrotu produkt o nazwie „mięso wołowe drobne – bader wołowy”. Jeden zakład w województwie , drugi w województwie . Ponadto, jeden zakład w województwie produkował „mięso wołowe drobne – bader wołowy” w 2011 r. Dochodzenia przeprowadzone w ww. trzech zakładach wykazały, że produkcja „mięsa wołowego drobnego – bader wołowy” nie była związana z mechanicznym oddzielaniem mięsa z kości bydła. Surowcem było mięso wołowe drobne poddawane procesowi odścięgnięcia.</p> <p>Informacje przypominające organom terenowym IW o zakazie stosowania kości bydła, owiec i kóz do produkcji MOM, zostały przekazane pismami GIW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z dnia 29 kwietnia 2013 r. o sygnaturze GIWbż – 541-185/2013 skierowanym do Wielkopolskiego i Mazowieckiego WLW (załącznik nr 3)</li> <li>- z dnia 8 maja 2013 r. o sygnaturze GIWbż – 5010-32/2013(5) skierowanym do wszystkich WLW, przy którym było załączone</li> </ul>

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 4

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		<p>tłumaczenie pisma KE Ares (2012)515152 z dnia 24 kwietnia 2012 r. (załącznik nr 4)</p> <p>Ponadto Główny Inspektorat Weterynarii opracował projekt nowej wersji Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii <i>w sprawie zasad postępowania z materiałem szczególnego ryzyka (SRM)</i>, której zapisy opierają się m.in. na przepisach rozporządzenia (WE) nr 999/2001. W nowej wersji instrukcji w oparciu o art. 9, ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 został zamieszczony zapis następującej treści: „<i>W POLSCE NIE JEST DOZWOLONE STOSOWANIE KOŚCI BYDŁA, OWIEC I KÓZ DO PRODUKCJI MIĘSA ODDZIELONEGO MECHANICZNIE (MOM)</i>”.</p> <p>Jednocześnie w związku z faktem, że strona polska planuje zamieścić w projekcie instrukcji zapisy dotyczące kategoryzacji krwi oraz skór bydłowych a przepisy UE (tj. rozporządzenie (WE) nr 1069/2009) w tym zakresie są niejednoznaczne, strona polska w dniu 13 sierpnia 2013 r. pismem znak: GIWpr-022-13/2013(1) [załącznik nr 5] zwróciła się z prośbą do KE o pomoc w wyjaśnieniu wątpliwości prawnych odnośnie możliwości wykorzystania skór oraz krwi przeżuwaczy jako środków spożywczych, jednakże do dnia dzisiejszego nie uzyskała odpowiedzi w przedmiotowej sprawie. Odpowiednio do powyższego termin wejścia w życie nowej instrukcji jest uzależniony od uzyskania odpowiedzi od KE ww. kwestii, celem uzupełnienia treści instrukcji o stosowne zapisy.</p>
3	The Competent Authorities should ensure that the requirements of Chapter V(5), Section II of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 concerning freezing of meat are respected.	Podjęto następujące działania korygujące zmierzające do wyeliminowania niezgodności dotyczących zamrażania schłodzonych porcji rosółowych przyjętych do zakładu , Zakład dokonał zmiany procedury nadzoru właścicielskiego w zakresie przyjęcia surowca do produkcji mięsa odkostnionego mechanicznie. Podczas przyjęcia porcji rosółowych schłodzonych do temp. nie większej niż 4°C nie będzie stosowana już procedura zamrażania . Surowiec zostanie przetworzony w terminie 3 dni od daty uboju, a wytworzony MOM zostanie zamrożony

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 5

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		<p>do temp. nie wyższej niż – 18 °C i zmagazynowany na okres nie dłuższy niż 3 miesiące od daty odkostnienia. W przypadku przyjęcia porcji rosółowych zamrożonych i wykorzystania ich do produkcji MOM zostaną zachowane wymagane terminy.</p> <p>Dodatkowo w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas misji FVO oraz w związku z wątpliwościami zgłaszanymi przez organy IW, GIW przygotował projekt pisma dotyczącego interpretacji przepisów rozporządzenia 853/2004 w zakresie produkcji MOM. Pismo m.in. będzie obejmowało kwestie wymagań załącznika III sekcja II rozdział V pkt 5 do rozporządzenia (WE) nr 853/2004). Pismo zostanie wysłane po otrzymaniu odpowiedzi KE w kwestii klasyfikacji MOM z dodatkiem soli peklującej.</p>
4	<p>The Competent Authorities should ensure that establishments producing meat preparations like mechanically separated meat with curing mixture are correctly approved for such activities and that the relevant requirements for meat preparations laid down in Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 are enforced.</p>	<p>Ze względu na fakt, iż klasyfikacja MOM z dodatkiem soli peklującej jako surowego wyrobu mięsnego budzi nasze wątpliwości ze względu na niezgodność z przepisami UE regulującymi stosowanie dodatków do żywności w dniu 12 sierpnia 2013 r. zostało skierowane pismo do KE o sygnaturze GIWbż-0810-3/2013(10) (załącznik nr 6). W piśmie strona polska wskazała, że część E załącznika II do rozporządzenia Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniającego załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dz. U. L 295 z 12.11.2011, str. 1), określa dopuszczone dodatki do żywności oraz warunki ich stosowania w poszczególnych kategoriach żywności. Azotyny (E 249-250), w tym azotyn sodu, nie są dopuszczone do stosowania dla kategorii „08.1.2 – Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004”. W przypadku potwierdzenia przez KE, że pomimo sprzeczności z ww. przepisami MOM z dodatkiem soli peklującej (w tym MOM pozyskiwany technikami</p>

Date of last edit: 11 July 2013

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		bez naruszenia struktury kości) ma być klasyfikowany jako surowy wyrób mięsny, zatwierdzenie zakładów zostanie zmienione. W chwili obecnej oczekujemy na odpowiedź.
5	In order to comply with the EU requirements, the Competent Authorities should ensure that deficiencies found are corrected in the establishments visited and are not present in other approved ones (Article 54 of Regulation (EC) No 882/2004).	W odniesieniu do zakładów, w których zostały stwierdzone uchybienia zostały wydane decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie i prowadzone są kontrole sprawdzające ich usuwanie w wyznaczonych terminach (szczegóły w załączniku dotyczących działań podejmowanych w odniesieniu do nieprawidłowości).

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 7

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
1	<p>The Competent Authorities should ensure that an approval to an establishment for the activity concerned is granted only when the food business operator has demonstrated that it complies with the relevant requirements of the food law, as required by Article 31(2)(c) of Regulation (EC) No 853/2004.</p>	<p>On 26 August 2013, the Chief Veterinary Officer signed Instruction No GIWbż-500-2/2013 of 26 August 2013 <i>on the procedure of Veterinary Inspection bodies for the approval, conditional approval and registration of food business establishments as well as the suspension and cancellation of the approval and deletion of these establishments from the register</i>, repealing the Chief Veterinary Officer's Instruction No GIWhig-500-3/08 of 20 March 2008 <i>on the procedure of Veterinary Inspection bodies for the approval, conditional approval and registration of food business establishments and the suspension and cancellation of this approval</i> previously in force.</p> <p>The Instruction concerned will enter into force on <b>16 September this year</b>.</p> <p>Under the above-mentioned Instruction, the Chief Veterinary Officer is required to verify annexes to the Instruction completed by District Veterinary Officers (DVOs) and submitted by Provincial Veterinary Officers (PVOs), containing changes in lists of food business establishments. The lists are made available to other Members States and to the public on the General Veterinary Inspectorate's website at <a href="http://www.wetgiw.gov.pl">www.wetgiw.gov.pl</a>, without undue delay.</p> <p>At the same time, DVOs and PVOs are required to check on an ongoing basis information published on the General Veterinary Inspectorate's website regarding the relevant district or province so that the published information is up-to-date and reflects the factual and legal status of establishments. If any irregularities are found, DVOs and PVOs are required to take immediate action in order to clarify them.</p> <p>Moreover, I hereby inform you that <b>from 16 September this year</b> the entire correspondence on supervised establishments (changes in the lists) submitted by local VI bodies to the Chief Veterinary Officer at</p>

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 1



## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		<p><a href="mailto:listy@wetgiw.gov.pl">listy@wetgiw.gov.pl</a> will be redirected to the Document Workflow System to be registered in the General Veterinary Inspectorate and appropriately verified and endorsed by the Chief Veterinary Officer.</p> <p>At the same time, on 5 September this year, provincial inspectors for the safety of food of animal origin underwent training at the General Veterinary Inspectorate. The training covered the Instruction concerned and the keeping of the lists of food business establishments, including the method of informing the CVO of changes in the factual or legal status of supervised establishments. Provincial inspectors were to hold train-the-trainer training for relevant local VI bodies from 6 to 13 September this year. The training concerned covered the above-mentioned Instruction as well as the method of keeping the lists of food business establishments, taking account of the European Commission's technical specification concerning the list of establishments approved in accordance with Regulation (EC) No 853/2004. Also, guidelines for VI bodies <i>on the method of keeping lists of undertakings producing and/or placing on the market products of animal origin intended for human consumption, including the method of submitting information on such undertakings to the Chief Veterinary Officer</i> (Annex 2) were drawn up.</p>
2	<p>The Competent Authorities should ensure that bones or bone-in cuts of bovine, ovine and caprine animals for the production of mechanically separated meat are not used, as required by Regulation (EC) No 999/2009 (Article 9 and Annex V(5)).</p>	<p>Controls aimed at establishing whether Polish establishments produce MSM from bones of bovine, ovine and caprine animals were carried out according to the following stages:</p> <p>1) first, in April this year, official controls were carried out at 30 establishments authorised to produce MSM of bovine origin by a decision of the competent district veterinary officer or included in</p>

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 2



## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		<p>it to produce meat preparations or meat products.</p> <p>The controls carried out in May this year by District Veterinary Officers at Polish establishments authorised to produce mechanically separated meat (regardless of the animal species whose bones are used as a raw material for production) confirmed that none of the establishments produced mechanically separated meat from bones of bovine, ovine and caprine animals. Furthermore, it was found that two establishments placed on the market a product called 'beef trimmings – <i>baader</i> beef', namely one establishment in the XXXXXXXX Province (veterinary approval number XXXXXXXX) and one in the XXXXXXXX Province (veterinary approval number XXXXXXXX). Moreover, one establishment in the XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Province (veterinary approval number XXXXXXXX) produced 'beef trimmings – <i>baader</i> beef' in 2011. Investigations carried out at the three above-mentioned establishments showed that the production of 'beef trimmings – <i>baader</i> beef' did not involve mechanical separation of meat from bones. The raw material was beef trimmings from which tendons were removed.</p> <p>Local VI bodies were reminded about the ban on the use of bones of bovine, ovine and caprine animals to produce MSM by GVI letters:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– of 29 April 2013, Ref. No GIWbż – 541-185/2013, addressed to PVOs from the Wielkopolskie and Mazowieckie Province (<a href="#">Annex 3</a>)</li> <li>– of 8 May 2013, Ref. No GIWbż – 5010-32/2013(5), addressed to all PVOs, with which a translation of the European Commission's letter Ares (2012)515152 of 24 April 2012 was enclosed (<a href="#">Annex 4</a>)</li> </ul> <p>Moreover, the General Veterinary Inspectorate drew up a draft of a new version of the Chief Veterinary Officer's Instruction <i>on the rules for handling specified risk material (SRM)</i>, based, inter alia, on Regulation</p>

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 4



## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		<p>Additionally, in connection with irregularities found during the FVO mission and concerns raised by VI bodies, the GVI prepared a draft letter on the interpretation of Regulation No 853/2004 as regards MSM production. The letter will cover, inter alia, the requirements set out in Section II, Chapter V, point (5) of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004. The letter will be sent after the European Commission submits a reply concerning the classification of MSM with curing mixture.</p>
4	<p>The Competent Authorities should ensure that establishments producing meat preparations like mechanically separated meat with curing mixture are correctly approved for such activities and that the relevant requirements for meat preparations laid down in Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 are enforced.</p>	<p>As the classification of MSM with curing mixture as a meat preparation raises our doubts as regards non-compliance with EU provisions regulating the use of food additives, a letter with Ref. No GIWbż-0810-3/2013(10) was submitted to the European Commission on 12 August 2013 (Annex 6). In the letter, Poland indicated that part E of Annex II to Commission Regulation (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives (OJ L 295, 12.11.2011, p. 1), specifies authorised food additives and their conditions of use in specific food categories. Nitrites (E 249–250), including sodium nitrite, are not approved for use in category 08.1.2 ‘Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004’. If the European Commission confirms that in spite of the incompatibility with the above-mentioned provisions MSM with curing mixture (including MSM obtained using techniques that do not alter the structure of the bones) is to be classified as a meat preparation, the establishments’ approval will be changed. We are currently waiting for the reply.</p>
5	<p>In order to comply with the EU requirements, the Competent</p>	<p>Administrative decisions requiring that establishments eliminate</p>

Date of last edit: 11 July 2013

## ANNEX

**Response of the Competent Authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2013-6893-MR of an audit carried out from 11 to 21 June 2013 in order to evaluate the control systems in place over the production of mechanically separated meat**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
	Authorities should ensure that deficiencies found are corrected in the establishments visited and are not present in other approved ones (Article 54 of Regulation (EC) No 882/2004).	detected deficiencies were issued. Controls to check whether these deficiencies are eliminated within set deadlines are also carried out (see the annex for details on measures taken with respect to irregularities).

Date of last edit: 11 July 2013

Page: 7