

Zagadnienia niezgodne	Sprostowania zapisów raportu FVO
<p>Str. 3</p> <p>Częstotliwość kontroli urzędowych została ustalona we wszystkich objętych wizytą zakładach zgodnie z instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii GIWbz-500-2/2011 z dnia 1 września 2011 r.</p> <p>W odniesieniu do zapowiadzianych kontroli kompleksowych przeprowadzanych przez Powiatowy Inspektorat Weterynarii (PIW) przedmiotową częstotliwość ustalono na jedną lub dwie kontrole w roku i przestrzegano jej.</p>	<p>Zgodnie z instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbz-500-2/2011 z dnia 1 września 2011 r. <i>w sprawie określenia, na podstawie analizy ryzyka, częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej</i> str. 25 VIII <i>Klasyfikacja zakładów na podstawie ryzyka</i> kontrole kompleksowe w oparciu o ryzyko związane z zakładem odbywają się raz, dwa <b>lub cztery razy w roku.</b> <b>Załącznik nr 1</b></p>
<p>Str. 3</p> <p>Biuro kontroli GIW przeprowadziło audyty dotyczące mięsa drobiowego (...) Zespół prowadzący audyt zauważył, że wszystkie wskazane przypadki <b>niezgodności były przedmiotem zarzutów skierowanych raczej do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze niż do właściwych organów objętych audytem</b>, co nie jest zgodne z faktycznym celem audytu wewnętrznego, którym jest wskazanie w odniesieniu do PIW niezgodności wymagających poprawy po stronie PIW.</p>	<p>Audyty dotyczące mięsa drobiowego były przeprowadzone przez audytorów i ekspertów technicznych Wojewódzkich Inspektoratów Weterynarii, a nie przez Główny Inspektorat Weterynarii.</p> <p>Ww. audyty były przeprowadzone w oparciu o roczny program audytów przeprowadzonych w PIW przez audytorów WIW, opracowany przez Pełnomocnika GLW ds. audytu IW.</p> <p>Wskazane przypadki niezgodności nie były przedmiotem zarzutów skierowanych do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, ale do właściwych organów objętych audytem, ponieważ podczas przeprowadzonego audytu zostało stwierdzone, że organ podczas kontroli urzędowych nie identyfikował stwierdzonych przez audytora niezgodności. Zatem kontrole urzędowe w zakresie stwierdzonych niezgodności nie były skuteczne i wymagają poprawy ze strony jednostki audytowanej.</p>
<p>Str. 7</p> <p>Ponadto w trakcie dochodzeń przeprowadzonych w kwietniu i maju 2013 r. w zakładach produkujących lub wykorzystujących MOM właściwe organy wykryły produkt zwany „wołowina</p>	<p>Kontrole przeprowadzone w maju b.r. przez Powiatowych Lekarzy Weterynarii w polskich zakładach wykryły, że <b>dwa zakłady</b> wprowadziły do obrotu produkt o nazwie „mięso wołowe drobne – bader wołowy”. Ponadto, jeden zakład produkował „mięso wołowe drobne – bader wołowy” w 2011 r. Dochodzenia przeprowadzone w ww. <b>trzech zakładach</b> wykazały, że produkcja „mięsa wołowego drobnego – bader</p>

*baader*". Produkowano go w pięciu zakładach, które nie figurują w wykazie producentów MOM.

Według informacji przedstawionych przez właściwe organy „wołowinę *baader*” produkowano z mięsa drobnego i nie była ona MOM.

wołowy” nie była związana z mechanicznym oddzielaniem mięsa z kości bydła. Surowcem było mięso wołowe drobne lub mięso poddawane procesowi odbłania.

Zagadnienia niezgodne	Informacje o podjętych działaniach
<p style="text-align: center;">Str. 5 i 6</p> <p>Wprowadzone zostały 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.). <b>Przedstawiciel właściwego organu centralnego wyjaśnił, że procedura ta jest obecnie poddawana przeglądowi.</b></p> <p>W art. 9 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 zakazuje się wykorzystania kości lub części kostnych bydła do produkcji MOM. Na żadnym z trzech poziomów właściwych organów zaangażowanych w proces zatwierdzania nie wykryto błędu.</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, uchylające postanowienia dotychczas obowiązującej instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig-500-3/08 z dnia 20 marca 2008 r. 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 otrzymanych 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>, <u>bez zbędnej zwłoki</u>.</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> <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</p>

	<p>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>
<p style="text-align: center;">Str. 6</p> <p>Właściwe organy nie zapewniły jednak spełnienia przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze wszystkich odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, <b>w szczególności dotyczących zakazu wykorzystywania kości lub części kostnych bydła do produkcji MOM</b>, przy udzielaniu zatwierdzania niektórych rodzajów działalności.</p> <p style="text-align: center;">Str. 8</p> <p><b>Właściwe organy nie wyegzekwowały</b> 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.</p>	<p>W wyniku zidentyfikowania na liście zakładów zatwierdzonych do produkcji MOM z kości bydła zostały przeprowadzone kontrole zakładów zgodnie z 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 jednego 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</i></li> </ol>

*evaluate the official controls on food safety and process hygiene criteria (Commission Regulation (EC) No 2073/2005)* do dnia 20 maja b.r. zostały również przeprowadzone urzędowe kontrole pod kątem produkcji i wprowadzania do obrotu lub wykorzystywania produktu noszącego nazwę „bader wołowy”, w celu wykluczenia możliwości zafalszowania 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.

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”. Ponadto, jeden zakład 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.

Informacje przypominające organom terenowym IW o zakazie stosowania kości bydła, owiec i kóz do produkcji MOM, zostały przekazane pismami GIW:

- z dnia 29 kwietnia 2013 r. o sygnaturze GIWbż – 541-185/2013 skierowanym do niektórych WLW (załącznik nr 3)

- z dnia 8 maja 2013 r. o sygnaturze GIWbż – 5010-32/2013(5) skierowanym do wszystkich WLW, przy którym było załączone tłumaczenie pisma KE Ares (2012)515152 z dnia 24 kwietnia 2012 r. (załącznik nr 4)

Ponadto Główny Inspektorat Weterynarii opracował projekt nowej wersji Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii *w sprawie zasad postępowania z materiałem szczególnego ryzyka (SRM)*, 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: „**W POLSCE NIE JEST DOZWOLONE STOSOWANIE KOŚCI BYDŁA, OWIEC I KÓZ DO PRODUKCJI MIĘSA ODDZIELONEGO MECHANICZNIE (MOM)**”.

Jednocześnie w związku z faktem, że strona polska planuje zamieścić w projekcie instrukcji zapisy dotyczące kategoryzacji krwi oraz skór bydłych a przepisy UE (tj.

	<p>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>
<p style="text-align: center;">Str. 6</p> <p>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.</p>	<p>W dniu 21.06.2013r. Nr protokołu 12194101/6/13 została przeprowadzona kontrola zakładu przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w trakcie, której stwierdzono usunięcie uchybień dotyczących nieszczelności drzwi na przyjęciu surowca, oraz niezabezpieczonej kratki wentylacyjnej znajdującej się w tym samym pomieszczeniu. Nieprawidłowości te zostały usunięte przez podmiot niezwłocznie po kontroli Inspektorów FVO.</p> <p>W przypadku drugiego zakładu Powiatowy Lekarz Weterynarii potwierdził usunięcie ubytku w posadzce.</p> <p>Wyjaśnienie dotyczące jednego z dwóch zakładów:  Dnia 17.06.2013r. właściwy Powiatowy Lekarz Weterynarii przeprowadził kontrolę w zakładzie podczas której stwierdził szereg nieprawidłowości udokumentowanych protokołem kontroli nr 14150301/2/2013 z dnia 17.06.2013r.. Dnia 17.06.2013r. pismem znak PIW 6068Mc-ZM PLW zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego. Dnia 18 czerwca 2013r. PLW wydał decyzję nakazującą usunięcie uchybień (stwierdzone uchybienia dotyczyły nieprawidłowego stanu technicznego między innymi ścian, podłóg, lamp, nieszczelności drzwi, wykwitów rdzy, łuszczącej się farby na suficie) znak DECYZJA Nr PIW 6068MC-12-14150301-1/2013 określając terminy wykonania nakazów. Dnia 28.06.2013r. zakład zwrócił się na piśmie do właściwego PLW z prośbą o przesunięcie terminów wykonania nakazów decyzji znak DECYZJA Nr PIW 6068MC-12-14150301-1/2013 z dnia 18.06.2013r. w kilku punktach dotyczących wyszczególnionych we wniosku pomieszczeń. W odpowiedzi na wniosek zakładu PLW wydał dnia 08.07.2013r. decyzję znak Nr PIW6068MC-15-14150301-2/2013 przedłużając terminy wykonania nakazów zgodnie z wnioskiem zakładu. Dnia 15.07.2013r. właściwy PLW przeprowadził w zakładzie kontrolę sprawdzającą wykonania nakazów decyzji, których termin został określony na dzień 02.07.2013r., sporządzając protokół</p>

	<p>kontroli w którym zapisał, że nakazy określone decyzją zostały wykonane. Następnie dnia 21.08.2013r. PLW przeprowadził w zakładzie kolejną kontrolę sprawdzającą wykonania nakazów decyzji, których termin został określony na dzień 16.08.2013r., sporządzając protokół kontroli w którym zapisał, że nakazy określone decyzją zostały wykonane. Najbliższy termin wykonania nakazów decyzji znak DECYZJA Nr PIW 6068MC-12-14150301-1/2013 określono na dzień 31.10.2013r.. W chwili obecnej postępowanie administracyjne w zakładzie jest w toku.</p>
<p style="text-align: center;">Str. 7</p> <p>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). 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 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.</p>	<p>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 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. Właściwy Powiatowy Lekarz Weterynarii jednocześnie wnosi sprostowanie do przedmiotowej niezgodności wymienionej w raporcie. Podczas trwania kontroli oraz podczas spotkania zamykającego audit inspektorzy FVO nie odnieśli się do mrożenia surowca przy produkcji MOM jako niezgodności. Wskazane zostały drobne zastrzeżenia do zakładu ale nie w w/w zakresie, na usunięcie których została wydana w dniu 18.06.2013 decyzja administracyjna o numerze PIW.BŻ.9210.66.2013 10/2013. Uchybienia te jednak nie zostały ujęte w raporcie z kontroli. Podczas spotkania zamykającego przedstawiciele PIW w Nowym Sączu oraz GIW skierowali liczne pytania z zakresu interpretacji przepisów dotyczących odkastniania mechanicznego mięsa między innymi odnoszących się do zamrażania porcji rosółowych. Na większość z nich Przedstawiciele Biura ds. Żywności i Weterynarii FVO nie udzielili jednoznacznych odpowiedzi</p>

<p style="text-align: center;">Str. 8</p> <p>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.</p>	<p>Kontrola wspomnianego zakładu przeprowadzona w dniu 18.07.2013r. nr protokołu 12194101/7/13 wykazała, że od dnia 16.07.2013r. na dokumentach towarzyszących przesyłkom (Faktury stanowiące jednocześnie HDI) jak i na etykietach znajduje się informacja, że produkt o nazwie „baader 3mm” jest mięsem odkostnionym mechanicznie.</p> <p>Odnosnie kolejnego zakładu, który do produkcji wykorzystuje MOM sprowadzany z innych zakładów-: Aktualnie MOM w stanie schłodzonym kupowany jest na potrzeby produkcji i wykorzystywany na bieżąco (bez zamrażania)</p> <p>W dokumentach HDI na mięso mechanicznie odkostnione, nie ma określenia <i>baader</i>, a jest podawana metoda pozyskania tzn. wysokociśnieniowa, lub niskociśnieniowa.</p> <p>Główny Inspektorat Weterynarii skierował do WLW oraz związków branżowych pismo GIWbż-0810-3/2013 (7) z dnia 28 czerwca 2013r. dotyczące prawidłowego znakowania MOM (załącznik nr 6).</p>
<p style="text-align: center;">Str. 8</p> <p>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 przydatności do spożycia wynosił trzy miesiące, a temperatura przechowywania -18°C, co wskazano na etykietach. Na etykietach 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</p>	<p>od dnia 13 kwietnia 2012 r. został zatwierdzony do produkcji wyrobów mięsnych drobiowych niepoddanych obróbce termicznej (MOM z dodatkiem mieszanki peklującej), rodzaj produktów: wyroby z mięsa surowego. Od dnia zatwierdzenia zakład przeprowadzał badania w/w produktu jeden raz w tygodniu w kierunku: Salmonella i E. coli, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.</p> <p>W maju 2013 r. poddano weryfikacji produkowany przez w/w zakład produkt tj. MOM z dodatkiem mieszanki peklującej, z zapisami w załączniku III do Rozporządzenia nr 1333/2008 z dnia 6 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności i w związku z tym, iż w załączniku dotyczącym dopuszczonych dodatków do żywności oraz warunków ich stosowania w kategoriach żywności, w dziale 08.1.2: „surowe wyroby mięsne w rozumieniu Rozporządzenia WE 853/2004” brak jest możliwości stosowania azotynów w tej kategorii, produkt został zakwalifikowany jako mięso przetworzone niepoddane obróbce cieplnej. W związku z powyższym zakres zatwierdzenia zakładu został zmieniony na produkcję produktów mięsnych.</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 7). W piśmie strona polska wskazała, że część E załącznika II do rozporządzenia</p>



<p>w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ten rodzaj produktu jest jednak surowym wyrobem mięsnym (...)</p> <p>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.</p>	<p>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 bez naruszenia struktury kości) ma być klasyfikowany jako surowy wyrób mięsny, zatwierdzenie zakładów zostanie zmienione. W chwili obecnej oczekujemy na odpowiedź.</p>
<p style="text-align: center;">Str. 9</p> <p>We wspomnianych dwóch zakładach w trakcie kontroli urzędowych nie zidentyfikowano pewnych braków:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Dnia 17.06.2013r. właściwy PLW przeprowadził kontrolę w podczas której stwierdził szereg nieprawidłowości udokumentowanych protokołem kontroli nr 14150301/2/2013 z dnia 17.06.2013r. Dnia 17.06.2013r. pismem znak PIW 6068Mc-ZM /2013 zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego. Dnia 18.06.2013r. PLW wydał decyzję nakazującą usunięcie uchybień (stwierdzone uchybienia dotyczyły nieprawidłowego stanu technicznego między innymi ścian, podłóg, lamp, nieszczelności drzwi, wykwitów rdzy, łuszczącej się farby na suficie) decyzją Nr PIW 6068MC-12-14150301-1/2013 określając terminy wykonania nakazów. Dnia 28.06.2013r. zakład zwrócił się na piśmie do właściwego PLW z prośbą o przesunięcie terminów wykonania nakazów decyzji znak DECYZJA Nr PIW 6068MC-12-14150301-1/2013 z dnia 18.06.2013r. w kilku punktach dotyczących wyszczególnionych we wniosku pomieszczeń. W odpowiedzi na wniosek zakładu PLW wydał dnia 08.07.2013r. decyzję Nr PIW6068MC-15-14150301-2/2013 przedłużając terminy wykonania nakazów zgodnie z wnioskiem zakładu. Dnia 15.07.2013r. PLW przeprowadził w zakładzie kontrolę sprawdzającą wykonania nakazów decyzji, których termin został określony na dzień 02.07.2013r., sporządzając protokół kontroli w którym zapisał, że nakazy określone decyzją zostały wykonane. Następnego dnia 21.08.2013r. PLW przeprowadził w zakładzie kolejną kontrolę sprawdzającą wykonania nakazów decyzji, których termin został określony na dzień 16.08.2013r., sporządzając protokół kontroli w którym zapisał, że nakazy określone decyzją zostały wykonane. Najbliższy termin wykonania nakazów decyzji znak DECYZJA Nr PIW 6068MC-12-14150301-1/2013 określono na dzień 31.10.2013r. W chwili obecnej postępowanie administracyjne w zakładzie jest w toku.</p>

	<p>Odnośnie kolejnego zakładu - usunięto awarię węża odprowadzającego wodę z agregatu chłodniczego, usunięto nagromadzony lód. Surowiec wprowadzany do chłodni jest opakowany i oznakowany.</p>
<p style="text-align: center;">Str. 10</p> <p>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 próbek takich czynników ryzyka jak pH i aktywność wody</p>	<p>Zgodnie z opracowanymi planami poboru próbek, każdorazowo przy poborze prób urzędowych pobierane są próby właścicielskie z tej samej partii produkcyjnej. Zakład wykonuje badania w laboratorium, akredytowane, znajdującym się na liście Głównego Lekarza Weterynarii. Metoda badawcza dot. liczby drobnoustrojów tlenowych jest metodą akredytowaną ( PN-EN ISO 4833: 2004 +Ap1 : 2005.) i stosowaną również do badania próbek urzędowych. Przeprowadzono weryfikację sposobu pobierania prób w zakładzie, w wyniku której podmiot zrezygnował z próżniowego pakowania próbek, co mogło mieć wcześniej wpływ na wynik badania.</p> <p>Przykładowe sprawozdania z badań przekazanych przez zakład:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z dnia 12.07.2013 – według zlecenia nr AD/205/07/2013 - wyniki z 5 próbek mieściły się w granicach <math>6,3 \times 10^2</math> jtk do <math>7,0 \times 10^2</math> jtk</li> <li>• z dnia 19.07.2013 – według zlecenia nr KZ/119/07/2013 - wyniki z 5 próbek mieściły się w granicach <math>4,1 \times 10^2</math> jtk do <math>7,9 \times 10^2</math> jtk</li> <li>• z dnia 14.08.2013 – według zlecenia nr KZ/194/08/2013 wyniki z 5 próbek mieściły się granicach od <math>6,8 \times 10^2</math> do <math>7,0 \times 10^2</math> jtk</li> </ul> <p>W/w wyniki porównywalne są do uzyskanych wyników badań urzędowych.</p>