

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2019/627**

z dnia 15 marca 2019 r.

**ustanawiające jednolite praktyczne rozwiązania dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 oraz zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 w odniesieniu do kontroli urzędowych**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 18 ust. 8,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (UE) 2017/625 ustanowiono przepisy dotyczące kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych przez właściwe organy państw członkowskich w celu sprawdzenia zgodności z przepisami Unii, między innymi w zakresie bezpieczeństwa żywności, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. W szczególności przewiduje ono kontrole urzędowe produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Ponadto uchyla ono rozporządzenie (WE) nr 854/2004 <sup>(2)</sup> ze skutkiem od dnia 14 grudnia 2019 r. To ostatnie rozporządzenie zawiera obecnie szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym wymogi dotyczące jednolitych praktycznych rozwiązań dotyczących przeprowadzania kontroli.
- (2) Przepisy ustanowione w niniejszym rozporządzeniu powinny zapewnić ciągłość obowiązywania wymogów, tak aby zapewniona była weryfikacja tego, czy podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze przestrzegają zasad bezpiecznego obchodzenia się z produktami pochodzenia zwierzęcego, w szczególności określonych:
  - w dyrektywie Rady 96/23/WE <sup>(3)</sup> w odniesieniu do środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości;
  - w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 <sup>(4)</sup> w odniesieniu do kontroli pasażowalnych gąbczastych encefalopatii;
  - w dyrektywie Rady 2002/99/WE <sup>(5)</sup> w odniesieniu do przepisów o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt dotyczących produktów pochodzenia zwierzęcego;
  - w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(6)</sup> w odniesieniu do ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 95 z 7.4.2017, s. 1.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206).

<sup>(3)</sup> Dyrektywa Rady 96/23/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości u żywych zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego oraz uchylająca dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG (Dz.U. L 125 z 23.5.1996, s. 10).

<sup>(4)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiające przepisy dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażowalnych gąbczastych encefalopatii (Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1).

<sup>(5)</sup> Dyrektywa Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiająca przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 18 z 23.1.2003, s. 11).

<sup>(6)</sup> 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 (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1).

- w dyrektywie 2003/99/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(7)</sup> w odniesieniu do monitorowania chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych;
- w decyzji Komisji 2003/467/WE <sup>(8)</sup> w odniesieniu do kontroli gruźlicy, brucelozy i enzootycznej białaczki bydła;
- w rozporządzeniu (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(9)</sup> w odniesieniu do zwalczania salmonelli;
- w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(10)</sup> w odniesieniu do higieny środków spożywczych;
- w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(11)</sup> w odniesieniu do szczególnych przepisów dotyczących higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego;
- w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1/2005 <sup>(12)</sup> w odniesieniu do ochrony zwierząt podczas transportu i związanych z tym działań;
- w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 <sup>(13)</sup> w odniesieniu do kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- w rozporządzeniach Komisji (WE) nr 1881/2006 <sup>(14)</sup> i (WE) nr 124/2009 <sup>(15)</sup> w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych;
- w dyrektywie Rady 2007/43/WE <sup>(16)</sup> w odniesieniu do ochrony kurcząt;
- w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 <sup>(17)</sup> w odniesieniu do przepisów sanitarnych dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego;
- w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1099/2009 <sup>(18)</sup> w odniesieniu do ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania;
- w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady 2010/63/UE <sup>(19)</sup> w odniesieniu do ochrony zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych;
- w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 636/2014 <sup>(20)</sup> w odniesieniu do handlu nieoskórowaną grubą zwierzyną łowną;

<sup>(7)</sup> Dyrektywa 2003/99/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie monitorowania chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, zmieniająca decyzję Rady 90/424/EWG i uchylająca dyrektywę Rady 92/117/EWG (Dz. U. L 325 z 12.12.2003, s. 31).

<sup>(8)</sup> Decyzja Komisji 2003/467/WE z dnia 23 czerwca 2003 r. ustanawiająca status bydła oficjalnie wolnego od gruźlicy, brucelozy i enzootycznej białaczki bydła dla stad w niektórych państwach członkowskich i regionach państw członkowskich (Dz. U. L 156 z 25.6.2003, s. 74).

<sup>(9)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie zwalczania salmonelli i innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność (Dz. U. L 325 z 12.12.2003, s. 1).

<sup>(10)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.4.2004, s. 1).

<sup>(11)</sup> 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 (Dz. U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).

<sup>(12)</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 1/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas transportu i związanych z tym działań oraz zmieniające dyrektywy 64/432/EWG i 93/119/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 1255/97 (Dz. U. L 3 z 5.1.2005, s. 1).

<sup>(13)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

<sup>(14)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5).

<sup>(15)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 124/2009 z dnia 10 lutego 2009 r. ustalające maksymalne zawartości w żywności kokcydiostatyków i histomonostatyków pochodzących z nieuniknionego zanieczyszczenia krzyżowego tymi substancjami pasz, dla których nie są one przeznaczone (Dz. U. L 40 z 11.2.2009, s. 7).

<sup>(16)</sup> Dyrektywa Rady 2007/43/WE z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie ustanowienia minimalnych zasad dotyczących ochrony kurcząt utrzymywanych za przeznaczeniem na produkcję mięsa (Dz. U. L 182 z 12.7.2007, s. 19).

<sup>(17)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. L 300 z 14.11.2009, s. 1).

<sup>(18)</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz. U. L 303 z 18.11.2009, s. 1).

<sup>(19)</sup> Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2010/63/UE z dnia 22 września 2010 r. w sprawie ochrony zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych (Dz. U. L 276 z 20.10.2010, s. 33).

<sup>(20)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 636/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. w sprawie wzoru świadectwa stosowanego w handlu nieoskórowaną grubą zwierzyną łowną (Dz. U. L 175 z 14.6.2014, s. 16).

- w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2015/1375<sup>(21)</sup> w związku z urzędowymi kontrolami w odniesieniu do włośni (*Trichinella*); oraz
- w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429<sup>(22)</sup> w odniesieniu do przepisów dotyczących zdrowia zwierząt;
- (3) Praktyczne rozwiązania dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego należy uwzględnić wówczas, gdy konieczny jest minimalny poziom kontroli urzędowych obejmujących wszystkie aspekty istotne dla ochrony zdrowia ludzi oraz, w stosownych przypadkach, zdrowia i dobrostanu zwierząt, aby odpowiedzieć na uznane jednolite zagrożenia i ryzyko, które mogą stwarzać produkty pochodzenia zwierzęcego. Rozwiązania te powinny opierać się na najnowszych istotnych dostępnych informacjach oraz dowodach naukowych pochodzących z opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).
- (4) W dniu 31 sierpnia 2011 r. EFSA przyjęła opinię naukową dotyczącą zagrożeń dla zdrowia ludzi, które muszą być przedmiotem kontroli mięsa (wieprzowego)<sup>(23)</sup>. Zalecenia zawarte w tej opinii zostały uwzględnione w wymogach dotyczących kontroli mięsa wieprzowego określonych w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004 i powinny zostać utrzymane w wymogach ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu.
- (5) W dniu 23 maja 2012 r. EFSA przyjęła opinię naukową dotyczącą zagrożeń dla zdrowia ludzi, które muszą być przedmiotem kontroli mięsa (drobiowego)<sup>(24)</sup>. W opinii tej stwierdza się, że *Campylobacter* spp. i *Salmonella* spp. stanowią główne zagrożenia i muszą zostać uwzględnione przy kontroli mięsa drobiowego za pośrednictwem zintegrowanego systemu zapewniania bezpieczeństwa żywności, co można osiągnąć dzięki lepszym informacjom na temat łańcucha żywnościowego oraz interwencjom opartym na analizie ryzyka.
- (6) W dniu 6 czerwca 2013 r. EFSA przyjęła opinię naukową dotyczącą zagrożeń dla zdrowia ludzi, które muszą być przedmiotem kontroli mięsa (wołowego)<sup>(25)</sup>. W opinii tej stwierdza się, że *Salmonella* spp. i chorobotwórczy szczep *Escherichia coli* (*E. coli*) wytwarzający werotoksynę są najistotniejszymi zagrożeniami w kontekście kontroli mięsa wołowego. Zaleca się w niej pominięcie badania dotykowego i dokonywania nacięć podczas badania poubojowego zwierząt poddawanych rutynowemu ubojowi, ponieważ może to ograniczyć rozprzestrzenianie się najważniejszych zagrożeń biologicznych oraz zanieczyszczenie krzyżowe czynnikami stanowiącymi takie zagrożenia. Należy jednak utrzymać badanie dotykowe i dokonywanie nacięć podczas badania poubojowego, niezbędne do badania pod kątem gruźlicy oraz wągrzycy spowodowanej występowaniem *Taenia saginata* (tasiemca nieuzbrojonego).
- (7) W dniu 6 czerwca 2013 r. EFSA przyjęła również opinię naukową dotyczącą zagrożeń dla zdrowia ludzi, które muszą być przedmiotem kontroli mięsa baraniego i koziego<sup>(26)</sup>. W opinii tej stwierdza się, że najistotniejszym zagrożeniem w kontekście kontroli mięsa baraniego i koziego jest szczep *E. coli* wytwarzający werotoksynę. Zaleca się w niej również pominięcie w miarę możliwości badania dotykowego i dokonywania nacięć w ramach badania poubojowego owiec i kóz poddawanych rutynowemu ubojowi. Jednak ze względu na nadzór nad zdrowiem zwierząt i ludzi należy utrzymać badanie dotykowe i dokonywanie nacięć u zwierząt starszych w celu nadzorowania gruźlicy i fascjulozy.
- (8) W dniu 6 czerwca 2013 r. EFSA przyjęła również opinię naukową dotyczącą zagrożeń dla zdrowia ludzi, które muszą być przedmiotem kontroli mięsa (nieparzystokopytnych)<sup>(27)</sup>. W opinii tej zaleca się stosowanie jedynie kontroli wzrokowej u zwierząt nieparzystokopytnych, co może mieć znaczący korzystny wpływ na stan mikrobiologiczny mięsa tusz zwierząt nieparzystokopytnych. Uznaje się za mało prawdopodobne, by taka kontrola miała wpływ na ogólny nadzór nad chorobami zwierząt.
- (9) W dniu 6 czerwca 2013 r. EFSA przyjęła również opinię naukową dotyczącą kontroli mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych. W opinii tej zaleca się pominięcie badania dotykowego i dokonywania nacięć, o ile nie wykryto nieprawidłowości, a jednocześnie podkreśla się, że takie pominięcie może mieć konsekwencje dla ogólnego nadzoru nad gruźlicą.
- (10) Zalecenia zawarte w tych opiniach EFSA powinny być wzięte pod uwagę przy ustanawianiu jednolitych praktycznych rozwiązań dotyczących przeprowadzania kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Należy również uwzględnić ewentualny wpływ na handel z państwami trzecimi. Jednocześnie należy zapewnić płynne przejście z dotychczasowych wymogów określonych w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004.

<sup>(21)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz.U. L 212 z 11.8.2015, s. 7).

<sup>(22)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie przenośnych chorób zwierząt oraz zmieniające i uchylające niektóre akty w dziedzinie zdrowia zwierząt („Prawo o zdrowiu zwierząt”) (Dz.U. L 84 z 31.3.2016, s. 1).

<sup>(23)</sup> Dziennik EFSA 2011; 9(10):2351.

<sup>(24)</sup> Dziennik EFSA 2012; 10(6):2741.

<sup>(25)</sup> Dziennik EFSA 2013; 11(6):3266.

<sup>(26)</sup> Dziennik EFSA 2013; 11(6):3265.

<sup>(27)</sup> Dziennik EFSA 2013; 11(6):3263.

- (11) Powinny one być stosowane do kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego ustanowionych w art. 18 rozporządzenia (UE) 2017/625 oraz w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2019/624<sup>(28)</sup>. Praktyczne rozwiązania dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych powinny być jednolite i ułatwiać stosowanie wymogów dotyczących minimalnego poziomu kontroli urzędowych oraz uwzględniać wielkość małych przedsiębiorstw, jak określono w art. 16 rozporządzenia (UE) 2017/625, poprzez niedyskryminujące zastosowanie progów.
- (12) Ponieważ struktura rzeźni i zakładów obróbki dziczyzny różni się w poszczególnych państwach członkowskich, próg powinien opierać się na liczbie zwierząt poddanych ubojowi lub obróbce lub na wykazaniu, że próg ten reprezentuje ograniczony i stały udział procentowy mięsa wprowadzonego do obrotu. W art. 17 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1099/2009 zdefiniowano jednostki żywego inwentarza i ustanowiono przeliczniki na potrzeby wyrażenia liczby zwierząt określonych gatunków w takich jednostkach. Przepisy te należy wykorzystać do ustalenia progów i jak największego zharmonizowania odstępstw od pewnych wymogów opartych na wielkości rzeźni.
- (13) Należy również utrzymać szczegółowe wymogi dotyczące audytów przeprowadzanych przez właściwe organy, aby zapewnić jednolitą praktyczną weryfikację zgodności z wymogami Unii w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego. Audyt ma szczególne znaczenie dla weryfikacji ogólnych i szczegółowych wymogów w zakresie higieny oraz stosowania procedur opartych na analizie zagrożeń i krytycznych punktach kontroli (HACCP).
- (14) Weryfikacja zgodności z wymogami dotyczącymi stosowania znaków identyfikacyjnych w sekcji I załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, określona obecnie w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004, powinna zostać zachowana w celu umożliwienia śledzenia pochodzenia zwierząt.
- (15) Badania przedubojowe i poubojowe są niezbędne do sprawdzenia zgodności z wymogami dotyczącymi zdrowia ludzi i zwierząt oraz dobrostanu zwierząt. W celu zapewnienia co najmniej takiego samego poziomu ochrony zdrowia ludzi i zwierząt oraz dobrostanu zwierząt, jak przewidziano w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004, oraz sprawiedliwego handlu na otwartym rynku, konieczne jest ustanowienie jednolitych praktycznych wymagań dla takich badań, w tym dla przypadków, w których kontrole urzędowe są przeprowadzane na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii. W odniesieniu do kontroli urzędowych świeżego mięsa badania te powinny być uzupełnione o odpowiednie kontrole dokumentów, kontrole bezpiecznego usuwania materiału szczególnego ryzyka zdefiniowanego w art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001 oraz innych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, a także, w stosownych przypadkach, badania laboratoryjne.
- (16) Ważne jest, aby zidentyfikować przypadki podejrzewanych i stwierdzonych niezgodności, w sytuacji gdy właściwe organy muszą przedsięwziąć środki w odniesieniu do niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego. Nieprzestrzeganie dobrych praktyk higienicznych powinno również skutkować podjęciem działań korygujących przez właściwe organy.
- (17) Znak jakości zdrowotnej określony w art. 3 pkt 51 rozporządzenia (UE) 2017/625 obejmuje mięso niektórych gatunków i zaświadcza, że mięso to jest zdatne do spożycia przez ludzi. Wymogi techniczne znaku jakości zdrowotnej oraz praktyczne rozwiązania dotyczące jego stosowania powinny być określone w sposób szczegółowy i jednolity, tak aby określić przydatność mięsa do spożycia przez ludzi i zapobiec wszelkim zakłóceniom w handlu.
- (18) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2074/2005<sup>(29)</sup> ustanowiono między innymi środki wykonawcze dotyczące organizacji kontroli urzędowych na podstawie rozporządzenia (WE) nr 854/2004 w odniesieniu do uznanych metod badania na obecność biotoksyn morskich w żywych małżach, metod badania mleka surowego oraz mleka poddanego obróbce termicznej, kontroli urzędowych produktów rybołówstwa i kontroli mięsa. Należy połączyć wszystkie środki wykonawcze dotyczące organizacji kontroli urzędowych i włączyć środki z rozporządzenia (WE) nr 2074/2005 do niniejszego rozporządzenia. Należy uchylić przedmiotowe środki w rozporządzeniu (WE) nr 2074/2005.
- (19) Obecne warunki klasyfikacji i monitorowania sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych i przejściowych w odniesieniu do żywych małży okazały się skuteczne i zapewniają wysoki poziom ochrony konsumentów. Należy je zatem utrzymać.

<sup>(28)</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/624 z dnia 8 lutego 2019 r. dotyczące szczególnych przepisów w dziedzinie przeprowadzania kontroli urzędowych dotyczących produkcji mięsa oraz obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do żywych małży zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 (zob. s. 1 niniejszego Dziennika Urzędowego).

<sup>(29)</sup> 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 (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27).

- (20) Należy utrzymać referencyjną metodę analizy *E. coli* w żywych małżach, która jest obecnie ustanowiona w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004.
- (21) Limity dotyczące biotoksyn morskich ustanowiono w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004. W szczególności sekcja VII rozdział V pkt 2 załącznika III do tego rozporządzenia stanowi, że żywe małże nie mogą zawierać biotoksyn morskich w łącznej ilości (mierzonej dla całej małży lub oddzielnie dla części jadalnej), która przekracza limity ustanowione w tym rozdziale.
- (22) Należy ustanowić szczególne wymogi dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych oraz jednolitej minimalnej częstotliwości takich kontroli w odniesieniu do mleka surowego i produktów mlecznych, aby zapewnić wysoki poziom ochrony konsumentów i uczciwą konkurencję między podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwa spożywcze.
- (23) Należy ustanowić szczególne wymogi dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych oraz jednolitej minimalnej częstotliwości takich kontroli w odniesieniu do produktów rybołówstwa, aby zapewnić wysoki poziom ochrony konsumentów i uczciwą konkurencję między podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwa spożywcze. Kontrole te powinny obejmować co najmniej regularne kontrole warunków higieny wyładunku i pierwszej sprzedaży, regularne inspekcje statków i zakładów, w tym ośrodków aukcyjnych i rynków hurtowych, oraz kontrole przechowywania i transportu. Należy również ustanowić szczególne wymogi dotyczące kontroli statków.
- (24) Kontrole te powinny również obejmować ustalenia praktyczne dotyczące badań organoleptycznych, wskaźników świeżości, kontroli w odniesieniu do histaminy, pozostałości i zanieczyszczeń, kontroli mikrobiologicznych. Należy zwrócić szczególną uwagę na kontrole pasożytów i trujących produktów rybołówstwa. Produkty rybołówstwa niespełniające tych wymogów w zakresie higieny należy uznać za niezdatne do spożycia przez ludzi.
- (25) Należy również określić specjalne wymogi dotyczące kontroli urzędowych produktów rybołówstwa złowionych przez statki pływające pod banderą państw członkowskich i wprowadzanych do Unii po przekazaniu w państwie trzecim, z przechowywaniem lub bez.
- (26) Rośnie zainteresowanie produkcją i wprowadzaniem do obrotu mięsa gadów. Aby zapewnić bezpieczeństwo mięsa gadów, istotne znaczenie ma wprowadzenie szczególnych kontroli urzędowych przy uboju w uzupełnieniu do obowiązujących ogólnych zasad higieny określonych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 oraz kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) ustanowionych w rozporządzeniu wykonawczym (UE) 2015/1375.
- (27) Należy odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 2074/2005.
- (28) Ponieważ rozporządzenie (UE) 2017/625 uchyla rozporządzenie (WE) nr 854/2004 ze skutkiem od dnia 14 grudnia 2019 r., niniejsze rozporządzenie powinno również stosować się od tej daty.
- (29) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

TYTUŁ I

## PRZEDMIOT, ZAKRES STOSOWANIA I DEFINICJE

Artykuł 1

### Przedmiot i zakres stosowania

W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się praktyczne rozwiązania w zakresie przeprowadzania kontroli urzędowych i czynności urzędowych w związku z wytwarzaniem produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Wspomniane kontrole urzędowe i działania przeprowadzane są przez właściwe organy z uwzględnieniem wymogów art. 18 ust. 2, 3 i 5 rozporządzenia (UE) 2017/625 i rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624.

Przepisy szczególne obejmują:

- a) szczególne wymogi dotyczące kontroli urzędowych oraz jednolitą minimalną częstotliwość tych kontroli urzędowych w odniesieniu do wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego, w zakresie audytów i stosowania znaków identyfikacyjnych;
- b) szczególne wymogi dotyczące kontroli urzędowych oraz jednolitą minimalną częstotliwość tych kontroli urzędowych w odniesieniu do świeżego mięsa, w tym szczególne wymogi dotyczące audytów i szczególnych zadań w związku z kontrolą świeżego mięsa;

- c) środki stosowane w przypadku niezgodności świeżego mięsa z wymogami Unii mającymi na celu ochronę zdrowia ludzi oraz zdrowia i dobrostanu zwierząt;
- d) wymogi techniczne i praktyczne rozwiązania dotyczące znaku jakości zdrowotnej, o którym mowa w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- e) szczególne wymogi dotyczące kontroli urzędowych oraz jednolitą minimalną częstotliwość tych kontroli urzędowych w odniesieniu do mleka, siary, produktów mlecznych i produktów na bazie siary;
- f) warunki klasyfikacji i monitorowania sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych i przejściowych w odniesieniu do żywych małży, w tym decyzji, które należy podjąć po zakończeniu monitorowania sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych i przejściowych;
- g) szczególne wymogi dotyczące kontroli urzędowych oraz jednolitą minimalną częstotliwość tych kontroli urzędowych w odniesieniu do produktów rybołówstwa.

## Artykuł 2

### Definicje

Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

- 1) „świeże mięso” oznacza świeże mięso zgodnie z definicją w pkt 1.10 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 2) „siara” oznacza siarę zgodnie z definicją w sekcji IX pkt 1 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 3) „produkty mleczne” oznaczają produkty mleczne zgodnie z definicją w pkt 7.2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 4) „produkty na bazie siary” oznaczają produkty na bazie siary zgodnie z definicją w sekcji IX pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 5) „obszar produkcyjny” oznacza obszar produkcyjny zgodnie z definicją w pkt 2.5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 6) „obszar przejściowy” oznacza obszar przejściowy zgodnie z definicją w pkt 2.6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 7) „małże” oznaczają żywe małże zgodnie z definicją w pkt 2.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 8) „produkty rybołówstwa” oznaczają produkty rybołówstwa zgodnie z definicją w pkt 3.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 9) „zakład” oznacza przedsiębiorstwo zgodnie z definicją w art. 2 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 852/2004;
- 10) „podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze” oznacza podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze zgodnie z definicją w art. 3 pkt 3 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(30)</sup>;
- 11) „kryterium mikrobiologiczne” oznacza kryterium mikrobiologiczne zgodnie z definicją w art. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 2073/2005;
- 12) „rzeźnia” oznacza rzeźnię zgodnie z definicją w pkt 1.16 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 13) „identyfikowalność” oznacza możliwość śledzenia zgodnie z definicją w art. 3 pkt 15 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;
- 14) „materiał szczególnego ryzyka” oznacza materiał szczególnego ryzyka zgodnie z definicją art. 3 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 999/2001;
- 15) „zanieczyszczenie” oznacza zanieczyszczenie zgodnie z definicją w art. 2 ust. 1 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 852/2004;
- 16) „gospodarstwo pochodzenia” oznacza gospodarstwo pochodzenia zgodnie z definicją w art. 2 pkt 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624;
- 17) „produkcja podstawowa” oznacza produkcję podstawową zgodnie z definicją w art. 3 pkt 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;

<sup>(30)</sup> 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 (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1).

- 18) „zwierzęta gospodarskie kopytne” oznaczają zwierzęta gospodarskie kopytne zgodnie z definicją w pkt 1.2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 19) „zakład obróbki dziczyzny” oznacza zakład obróbki dziczyzny zgodnie z definicją w pkt 1.18 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 20) „gruba zwierzyna łowna” oznacza grubą zwierzynę łowną zgodnie z definicją w pkt 1.8 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 21) „stado drobiu” oznacza stado zgodnie z definicją w art. 2 pkt 3 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 2160/2003;
- 22) „zajęczaki” oznaczają zajęczaki zgodnie z definicją w pkt 1.4 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 23) „tusza” oznacza tuszę zgodnie z definicją w pkt 1.9 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 24) „podroby” oznaczają podroby zgodnie z definicją w pkt 1.11 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 25) „rzeźnia o niskiej wydajności” oznacza rzeźnię o niskiej wydajności zgodnie z definicją w art. 2 pkt 17 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624;
- 26) „zakład obróbki dziczyzny o niskiej wydajności” oznacza zakład obróbki dziczyzny o niskiej wydajności zgodnie z definicją w art. 2 pkt 18 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624;
- 27) „duża jednostka przeliczeniowa inwentarza” oznacza jednostkę żywego inwentarza zgodnie z definicją w art. 17 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1099/2009;
- 28) „drobna zwierzyna łowna” oznacza drobną zwierzynę łowną zgodnie z definicją w pkt 1.7 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 29) „drób” oznacza drób zgodnie z definicją w pkt 1.3 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 30) „zakład rozbioru mięsa” oznacza zakład rozbioru mięsa zgodnie z definicją w pkt 1.17 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 31) „narządy wewnętrzne” oznaczają narządy wewnętrzne zgodnie z definicją w pkt 1.12 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 32) „mięso” oznacza mięso zgodnie z definicją w pkt 1.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 33) „zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych” oznaczają zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych zgodnie z definicją w pkt 1.6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 34) „zwierzęta łowne” oznaczają zwierzęta łowne zgodnie z definicją w pkt 1.5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 35) „gospodarstwo produkcji mleka” oznacza gospodarstwo produkcji mleka zgodnie z definicją w pkt 4.2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 36) „mleko surowe” oznacza mleko surowe zgodnie z definicją w pkt 4.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 37) „zakład oczyszczania” oznacza zakład oczyszczania zgodnie z definicją w pkt 2.8 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 38) „biotoksyny morskie” oznaczają morskie biotoksyny zgodnie z definicją w pkt 2.2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 39) „etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji” oznaczają etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji zgodnie z definicją w art. 3 pkt 16 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;
- 40) „zakład wysyłki” oznacza zakład wysyłki zgodnie z definicją w pkt 2.7 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 41) „wprowadzenie do obrotu” oznacza wprowadzenie na rynek zgodnie z definicją w art. 3 pkt 8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002;
- 42) „statek przetwórnia” oznacza statek przetwórnicy zgodnie z definicją w pkt 3.2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 43) „statek zamrażalnia” oznacza statek zamrażalnicę zgodnie z definicją w pkt 3.3 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 44) „gady” oznaczają gady zgodnie z definicją w art. 2 pkt 15 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/625 <sup>(31)</sup>;

<sup>(31)</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/625 z dnia 4 marca 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 w odniesieniu do wymogów dotyczących wprowadzania do Unii przesyłek niektórych zwierząt i towarów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (zob. s. 18 niniejszego Dziennika Urzędowego).

- 45) „mięso gadów” oznacza mięso gadów zgodnie z definicją w art. 2 pkt 16 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/625;
- 46) „świeże produkty rybołówstwa” oznaczają świeże produkty rybołówstwa zgodnie z definicją w pkt 3.5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 47) „wstępnie przetworzone produkty rybołówstwa” oznaczają wstępnie przetworzone produkty rybołówstwa zgodnie z definicją w pkt 3.6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- 48) „przetworzone produkty rybołówstwa” oznaczają przetworzone produkty rybołówstwa zgodnie z definicją w pkt 7.4 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

## TYTUŁ II

**SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE PRZEPROWADZANIA KONTROLI URZĘDOWYCH PRODUKTÓW  
POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ORAZ JEDNOLITEJ MINIMALNEJ CZĘSTOTLIWOŚCI TYCH KONTROLI**

## ROZDZIAŁ I

**Szczególne wymogi dotyczące audytów przeprowadzanych przez właściwe organy w zakładach  
zajmujących się obróbką produktów pochodzenia zwierzęcego**

## Artykuł 3

**Wymogi podlegające audytowi**

1. W ramach audytu dobrych praktyk higienicznych w zakładach właściwe organy sprawdzają, czy podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się obróbką produktów pochodzenia zwierzęcego stosują w sposób ciągły i właściwy procedury dotyczące co najmniej następujących aspektów:

- a) projektowanie i utrzymanie obiektów i wyposażenia;
- b) higiena na etapie przygotowania czynności operacyjnych, wykonywania tych czynności oraz po ich zakończeniu;
- c) higiena osobista;
- d) szkolenia w zakresie higieny i procedur roboczych;
- e) zwalczanie agrofagów;
- f) jakość wody;
- g) kontrola temperatury;
- h) kontrola zwierząt lub żywności wprowadzanej do zakładu i opuszczającej go oraz dokumentacji towarzyszącej.

2. W ramach audytu procedur opartych na analizie zagrożeń i krytycznych punktach kontroli (HACCP), jak określono w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, właściwe organy sprawdzają, czy podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się obróbką produktów pochodzenia zwierzęcego stosują takie procedury w sposób ciągły i właściwy.

3. W szczególności właściwe organy ustalają, czy procedury te gwarantują, w możliwym zakresie, że produkty pochodzenia zwierzęcego:

- a) są zgodne z przepisami art. 3 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do kryteriów mikrobiologicznych;
- b) są zgodne z przepisami Unii dotyczącymi:
  - monitorowania pozostałości chemicznych zgodnie z dyrektywą Rady 96/23/WE i decyzją Komisji 97/747/WE<sup>(32)</sup>;
  - maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 37/2010<sup>(33)</sup> i rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2018/470<sup>(34)</sup>;

<sup>(32)</sup> Decyzja Komisji 97/747/WE z dnia 27 października 1997 r. ustalająca poziomy i częstotliwości pobierania próbek przewidzianych dyrektywą Rady 96/23/WE w sprawie kontroli niektórych substancji i ich pozostałości w niektórych produktach zwierzęcych (Dz. U. L 303 z 6.11.1997, s. 12).

<sup>(33)</sup> Rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 15 z 20.1.2010, s. 1).

<sup>(34)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/470 z dnia 21 marca 2018 r. w sprawie szczegółowych przepisów dotyczących maksymalnych limitów pozostałości, które należy uwzględnić do celów kontroli środków spożywczych uzyskanych ze zwierząt leczonych w UE na podstawie art. 11 dyrektywy 2001/82/WE (Dz. U. L 79 z 22.3.2018, s. 16).



- substancji zakazanych i niedozwolonych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 37/2010, dyrektywą Rady 96/22/WE <sup>(35)</sup> i decyzją Komisji 2005/34/WE <sup>(36)</sup>;
  - zanieczyszczeń zgodnie z rozporządzeniami (WE) nr 1881/2006 i (WE) nr 124/2009 określającymi najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w żywności;
  - pozostałościami pestycydów zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(37)</sup>;
- c) nie zawierają zagrożeń fizycznych, takich jak ciała obce.
4. Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze stosuje procedury określone w wytycznych w celu stosowania zasad opartych na HACCP zgodnie z art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, audyt obejmuje prawidłowe stosowanie tych wytycznych.
5. Wykonując zadania audytu, właściwe organy starają się zwłaszcza, aby:
- a) ustalić, czy pracownicy i działania pracowników w zakładzie na wszystkich etapach procesu produkcji spełniają wymagania w zakresie praktyk higienicznych oraz HACCP ustanowione w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005, w art. 4 i 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W celu uzupełnienia audytu właściwe organy mogą przeprowadzać testy wydajności, aby upewnić się, że pracownicy są wystarczająco wykwalifikowani;
  - b) sprawdzić odpowiednią dokumentację prowadzoną przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze;
  - c) w razie potrzeby pobrać próbki do analizy laboratoryjnej;
  - d) udokumentować uwzględnione okoliczności i ustalenia audytu.

#### Artykuł 4

### Charakter i częstotliwość audytu

1. Charakter i częstotliwość zadań audytu w odniesieniu do poszczególnych zakładów zależy od ocenianego ryzyka. W tym celu właściwe organy systematycznie oceniają:
- a) ryzyko dla zdrowia ludzi oraz, tam gdzie jest to stosowne, dla zdrowia zwierząt;
  - b) w przypadku rzeźni – względy dobrostanu zwierząt;
  - c) rodzaj i wydajność stosowanych procesów;
  - d) przestrzeganie prawa żywnościowego w przeszłości przez dany podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze.
2. W przypadku gdy podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze w łańcuchu żywnościowym wprowadzają dodatkowe środki mające na celu zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności poprzez wprowadzanie systemów zintegrowanych, systemów prywatnej kontroli, niezależnej certyfikacji przez osoby trzecie lub w inny sposób, i jeżeli te środki są udokumentowane, a zwierzęta nimi objęte można jednoznacznie zidentyfikować, właściwe organy mogą uwzględnić takie środki przy przeprowadzaniu audytu w celu przeglądu dobrych praktyk higienicznych i procedur opartych na HACCP.

## ROZDZIAŁ II

### Szczególne wymagania dotyczące stosowania znaków identyfikacyjnych

#### Artykuł 5

Zgodność z wymogami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 dotyczącymi stosowania znaków identyfikacyjnych sprawdzana jest we wszystkich zakładach zatwierdzonych zgodnie z wymienionym rozporządzeniem, w uzupełnieniu do weryfikacji zgodności z innymi wymaganiami w zakresie identyfikowalności zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

<sup>(35)</sup> Dyrektywa Rady 96/22/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. dotycząca zakazu stosowania w gospodarstwach hodowlanych niektórych związków o działaniu hormonalnym, tyreostatycznym i  $\beta$ -agonistycznym i uchylająca dyrektywy 81/602/EWG, 88/146/EWG oraz 88/299/EWG (Dz.U. L 125 z 23.5.1996, s. 3).

<sup>(36)</sup> Decyzja Komisji 2005/34/WE z dnia 11 stycznia 2005 r. ustanawiająca zharmonizowane normy badania na obecność niektórych pozostałości w produktach pochodzenia zwierzęcego przywożonego z krajów trzecich (Dz.U. L 16 z 20.1.2005, s. 61).

<sup>(37)</sup> Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.3.2005, s. 1).

## ROZDZIAŁ III

**Postęp naukowy i technologiczny**

## Artykuł 6

Państwa członkowskie informują Komisję i inne państwa członkowskie o postępie naukowym i technologicznym, o którym mowa w art. 16 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) 2017/625, w celu rozważenia i podjęcia w razie potrzeby dalszych działań.

## TYTUŁ III

**SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE PRZEPROWADZANIA KONTROLI URZĘDOWYCH ŚWIEŻEGO MIĘSA ORAZ JEDNOLITEJ MINIMALNEJ CZĘSTOTLIWOŚCI TYCH KONTROLI**

## ROZDZIAŁ I

**Audyty**

## Artykuł 7

**Dodatkowe wymogi dotyczące audytów w zakładach zajmujących się obróbką świeżego mięsa**

1. W uzupełnieniu do wymogów dotyczących audytów ustanowionych w art. 3 i 4 właściwe organy sprawdzają w ramach audytu w zakładach zajmujących się obróbką świeżego mięsa, czy podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zachowują ciągłą zgodność z własnymi procedurami dotyczącymi odbioru, transportu i przechowywania świeżego mięsa oraz poddawania go obróbce, a także stosowania lub usuwania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w tym materiału szczególnego ryzyka, za które są odpowiedzialne.
2. W trakcie audytów w rzeźniach właściwe organy weryfikują ocenę informacji dotyczących łańcucha żywnościowego, jak określono w sekcji III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
3. W ramach przeprowadzania audytów procedur opartych na HACCP właściwe organy sprawdzają, czy należycie uwzględniono procedury określone w sekcji II załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz czy procedury podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze gwarantują, w możliwym zakresie, że świeże mięso:
  - a) nie zawiera patologicznych nieprawidłowości lub zmian;
  - b) nie zawiera:
    - (i) zanieczyszczenia odchodami; lub
    - (ii) innych zanieczyszczeń uznawanych za stwarzające niedopuszczalne ryzyko dla zdrowia ludzi;
  - c) jest zgodne z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005;
  - d) nie zawiera materiału szczególnego ryzyka zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 999/2001.

## ROZDZIAŁ II

**Kontrole urzędowe świeżego mięsa**

## Artykuł 8

**Znaczenie wyników audytu**

Podczas przeprowadzania kontroli urzędowych zgodnie z niniejszym rozdziałem urzędowy lekarz weterynarii uwzględni wyniki audytów przeprowadzonych zgodnie z rozdziałem I. W stosownych przypadkach urzędowy lekarz weterynarii ukierunkowuje kontrole urzędowe, tak aby obejmowały nieprawidłowości wykryte podczas poprzednich audytów.

## Sekcja 1

**Kontrola dokumentów**

## Artykuł 9

**Obowiązki właściwych organów w odniesieniu do kontroli dokumentów**

1. Właściwe organy informują podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze gospodarstwa pochodzenia o minimalnych wymaganych informacjach dotyczących łańcucha żywnościowego, które należy przedstawić podmiotowi prowadzącemu rzeźnię zgodnie z sekcją III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

2. Właściwe organy przeprowadzają niezbędne kontrole dokumentów w celu sprawdzenia, czy:
  - a) między podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze chowającym lub utrzymującym zwierzęta przed wysyłką a podmiotem prowadzącym rzeźnię istnieje stały i skuteczny przepływ informacji dotyczących łańcucha żywnościowego;
  - b) informacje dotyczące łańcucha żywnościowego są aktualne i wiarygodne;
  - c) w stosownych przypadkach gospodarstwo pochodzenia otrzymuje odpowiednie informacje zwrotne zgodnie z art. 39 ust. 5.
3. W przypadku wysyłki zwierząt do innego państwa członkowskiego w celu uboju właściwe organy gospodarstwa pochodzenia i miejsca uboju współpracują ze sobą w celu zapewnienia, by informacje dotyczące łańcucha żywnościowego przedstawione przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze były łatwo dostępne dla podmiotu prowadzącego rzeźnię otrzymującego te informacje.

#### Artykuł 10

### Obowiązki urzędowego lekarza weterynarii w odniesieniu do kontroli dokumentów

1. Urzędowy lekarz weterynarii weryfikuje wyniki kontroli i oceny informacji dotyczących łańcucha żywnościowego przedstawione przez podmiot prowadzący rzeźnię zgodnie z sekcją III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Urzędowy lekarz weterynarii uwzględni te kontrole i oceny podczas przeprowadzania badań przedubojowych i poubojowych oraz wszelkie inne istotne informacje pochodzące z dokumentacji gospodarstwa pochodzenia zwierząt.
2. Przy przeprowadzaniu badań przedubojowych i poubojowych urzędowy lekarz weterynarii bierze pod uwagę świadectwa urzędowe przewidziane zgodnie z art. 29 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/628<sup>(38)</sup> oraz wszelkie oświadczenia lekarzy weterynarii przeprowadzających kontrole urzędowe lub inne kontrole na poziomie produkcji podstawowej.
3. W przypadku uboju z konieczności zwierząt gospodarskich kopytnych poza rzeźnią urzędowy lekarz weterynarii w rzeźni sprawdza świadectwo przewidziane zgodnie z art. 29 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/628 i wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził badanie przedubojowe zgodnie z sekcją I rozdział VI pkt 6 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, a także wszelkie inne istotne informacje przekazane przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze.
4. W przypadku grubej zwierzyny łownej urzędowy lekarz weterynarii w zakładzie obróbki dziczyzny sprawdza i uwzględni oświadczenie dołączone do ciała zwierzęcia, wydane przez przeszkoloną osobę zgodnie z sekcją IV rozdział II pkt 4 lit. a) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

#### Sekcja 2

### Badanie przedubojowe

#### Artykuł 11

### Wymogi dotyczące badania przedubojowego w rzeźni

1. Wszystkie zwierzęta przed ubojem poddawane są badaniu przedubojowemu. Badanie może być jednak ograniczone do reprezentatywnej próby ptaków z każdego stada drobiu i reprezentatywnej próby zajęczaków z każdego gospodarstwa pochodzenia zajęczaków.
2. Badanie przedubojowe następuje w ciągu 24 godzin po przybyciu zwierząt do rzeźni i w czasie krótszym niż 24 godziny przed ubojem. Urzędowy lekarz weterynarii może wymagać przeprowadzenia dodatkowego badania przedubojowego w dowolnym innym czasie.
3. W ramach badania przedubojowego w szczególności ustala się, czy w przypadku konkretnego badanego zwierzęcia występują jakiegokolwiek oznaki:
  - a) że zdrowie i dobrostan zwierzęcia zostały narażone na szwank;

<sup>(38)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/628 z dnia 08 kwietnia 2019 r. dotyczące wzorów świadectw urzędowych dla niektórych zwierząt i towarów oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2074/2005 i rozporządzenie wykonawcze (UE) 2016/759 w odniesieniu do tych wzorów świadectw (zob. s. 101 niniejszego Dziennika Urzędowego).

- b) stanu, nieprawidłowości lub choroby, z powodu których świeże mięso staje się niezdatne do spożycia przez ludzi lub które mogłyby mieć niepożądany skutek dla zdrowia zwierząt, ze zwróceniem szczególnej uwagi na wykrywanie chorób odzwierzęcych oraz chorób zwierząt, w odniesieniu do których w rozporządzeniu (UE) 2016/429 ustanowiono przepisy dotyczące zdrowia zwierząt;
- c) stosowania zakazanych lub niedozwolonych substancji, niewłaściwego stosowania weterynaryjnych produktów leczniczych lub obecności pozostałości chemicznych lub zanieczyszczeń.
4. W ramach badania przedubojowego sprawdza się, czy podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze wypełniają obowiązek polegający na zapewnieniu, aby zwierzęta miały czyste skórę lub runo, tak aby uniknąć wszelkiego niedopuszczalnego ryzyka zanieczyszczenia świeżego mięsa podczas uboju.
5. Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie kliniczne wszystkich zwierząt, które ewentualnie zostały odizolowane przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze lub urzędowego pracownika pomocniczego w celu poddania ich dokładniejszemu badaniu przedubojowemu.
6. Jeżeli badanie przedubojowe jest przeprowadzane w gospodarstwie pochodzenia zgodnie z art. 5 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624, urzędowy lekarz weterynarii w rzeźni przeprowadza badanie przedubojowe tylko w określonych przypadkach i w określonym zakresie.

### Sekcja 3

## **Badanie poubojowe**

### Artykuł 12

#### **Wymogi dotyczące badania poubojowego**

1. Z zastrzeżeniem odstępstwa określonego w sekcji IV rozdział II pkt 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 tusze i towarzyszące im podroby podlegają badaniu poubojowemu:
- a) niezwłocznie po uboju lub
- b) jak najszybciej po przybyciu do zakładu obróbki dziczyzny.
2. Właściwe organy mogą wymagać od podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze zapewnienia specjalnych urządzeń technicznych i wystarczającej powierzchni do kontroli podrobów.
3. Właściwe organy:
- a) sprawdzają wszystkie powierzchnie zewnętrzne, w tym powierzchnie jam ciała tusz, oraz podroby;
- b) zwracają szczególną uwagę na wykrywanie chorób odzwierzęcych oraz chorób zwierząt, w odniesieniu do których w rozporządzeniu (UE) 2016/429 ustanowiono przepisy dotyczące zdrowia zwierząt.
4. Szybkość przesuwu linii ubojowej i liczba obecnych pracowników przeprowadzających badanie muszą być takie, aby umożliwić odpowiednie badanie.

### Artykuł 13

#### **Odstępstwo od czasu przeprowadzania badania poubojowego**

1. Na zasadzie odstępstwa od art. 12 ust. 1 właściwe organy mogą zezwolić, aby w przypadku, gdy ani urzędowy lekarz weterynarii, ani urzędowy pracownik pomocniczy nie są obecni w zakładzie obróbki dziczyzny lub w rzeźni podczas uboju i obróbki poubojowej, badanie poubojowe było opóźnione o maksymalnie 24 godziny od uboju lub przybycia zwierząt do zakładu obróbki dziczyzny, pod warunkiem że:
- a) ubój przedmiotowych zwierząt odbywa się w rzeźni o niskiej wydajności lub ich obróbka odbywa się w zakładzie obróbki dziczyzny o niskiej wydajności, w których poddaje się ubojowi lub obróbce:
- (i) mniej niż 1 000 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza rocznie; lub
- (ii) mniej niż 150 000 sztuk drobiu, zajęczaków i drobnej zwierzyny łownej rocznie;
- b) zakład dysponuje wystarczającą infrastrukturą do przechowywania świeżego mięsa i podrobów, tak aby można było je zbadać;
- c) badanie poubojowe jest przeprowadzane przez urzędowego lekarza weterynarii.

2. Właściwe organy mogą podwyższyć progi określone w ust. 1 lit. a) ppkt (i) i (ii) oraz zapewnić stosowanie odstępstwa w przypadku najmniejszych rzeźni i zakładów obróbki dziczyzny zgodnych z definicjami rzeźni o niskiej wydajności lub zakładu obróbki dziczyzny o niskiej wydajności, oraz pod warunkiem że łączna roczna produkcja tych zakładów nie przekracza 5 % całkowitej ilości świeżego mięsa wyprodukowanego w danym państwie członkowskim:

- a) w odniesieniu do przedmiotowych gatunków;
- b) w odniesieniu do wszystkich zwierząt kopytnych łącznie;
- c) w odniesieniu do całego drobiu łącznie; lub
- d) w odniesieniu do wszystkich ptaków i zajęczaków łącznie.

W takim przypadku właściwe organy powiadamiają o takim odstępstwie oraz przekazują dowody na jego poparcie zgodnie z procedurą określoną w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/1535<sup>(39)</sup>;

3. Do celów ust. 1 lit. a) ppkt (i) stosuje się przeliczniki określone w art. 17 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1099/2009. Jednak w przypadku owiec i kóz oraz małych (< 100 kg wagi żywej) jeleniowatych stosuje się przelicznik wynoszący 0,05 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza, a w przypadku innych dużych zwierząt dzikich – przelicznik wynoszący 0,2 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza.

#### Artykuł 14

##### **Wymogi dotyczące badania poubojowego związane z dodatkowymi badaniami**

1. Przeprowadza się dodatkowe badania, takie jak badanie dotykowe i nacięcia części tusz i podrobów oraz badania laboratoryjne, jeżeli jest to konieczne:

- a) w celu uzyskania ostatecznej diagnozy podejrzanego zagrożenia; lub
- b) w celu wykrycia:
  - (i) choroby zwierząt, w odniesieniu do której w rozporządzeniu (UE) 2016/429 ustanowiono przepisy dotyczące zdrowia zwierząt;
  - (ii) pozostałości chemicznych lub zanieczyszczeń, o których mowa w dyrektywie 96/23/WE i decyzji 97/747/WE, w szczególności:
    - pozostałości chemicznych przekraczających poziomy określone w rozporządzeniach (UE) nr 37/2010 i (WE) nr 396/2005;
    - zanieczyszczeń przekraczających maksymalne poziomy określone w rozporządzeniach (WE) nr 1881/2006 i (WE) nr 124/2009; lub
    - pozostałości substancji zakazanych lub niedozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 37/2010 lub dyrektywą 96/22/WE;
  - (iii) niezgodności z kryteriami mikrobiologicznymi, o których mowa w art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 2073/2005, lub możliwości występowania innych zagrożeń mikrobiologicznych, z powodu których świeże mięso stałoby się niezdatne do spożycia przez ludzi;
  - (iv) innych czynników, z powodu których może być wymagane uznanie świeżego mięsa za niezdatne do spożycia przez ludzi lub nałożenie ograniczeń dotyczących jego wykorzystania.

2. Podczas badania poubojowego stosowane są środki ostrożności w celu zapewnienia, by zanieczyszczenie świeżego mięsa w wyniku takich czynności, jak badanie dotykowe, cięcie lub nacięcie, było ograniczone do minimum.

#### Artykuł 15

##### **Wymogi dotyczące badania poubojowego zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych, bydła w wieku powyżej ośmiu miesięcy i świń domowych w wieku powyżej pięciu tygodni oraz grubej zwierzyny łownej**

1. Wymogi określone w niniejszym artykule mają zastosowanie w uzupełnieniu do wymogów określonych w art. 12 i 14.

<sup>(39)</sup> Dyrektywa (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiająca procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz.U. L 241 z 17.9.2015, s. 1).

2. Urzędowy lekarz weterynarii wymaga, aby tusze zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych, bydła w wieku powyżej ośmiu miesięcy i świń domowych w wieku powyżej pięciu tygodni przedstawiano mu do badania poubojowego rozcięte podłużnie na półtusze, wzdłuż kręgosłupa.
3. Jeżeli wymaga tego badanie poubojowe, urzędowy lekarz weterynarii może zażądać cięcia wzdłuż głowy lub tuszy dowolnego zwierzęcia. Jednakże w celu uwzględnienia szczególnych zwyczajów żywieniowych, postępu technologicznego lub specjalnych okoliczności sanitarnych urzędowy lekarz weterynarii może zezwolić na przedstawienie do badania poubojowego nierozciętych na dwie części tusz zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych, bydła w wieku powyżej ośmiu miesięcy oraz świń domowych w wieku powyżej pięciu tygodni.
4. W rzeźniach o niskiej wydajności lub zakładach obróbki dziczyzny o niskiej wydajności, obsługujących mniej niż 1 000 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza rocznie, urzędowy lekarz weterynarii może, ze względów sanitarnych, zezwolić na pocięcie na ćwierci tusz dorosłych zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych, dorosłego bydła i dorosłej grubej zwierzyny łownej przed badaniem poubojowym.

#### Artykuł 16

### **Dodatkowe wymogi dotyczące badania poubojowego w przypadku uboju z konieczności**

W przypadku uboju z konieczności tuszę należy poddać jak najszybciej badaniu poubojowemu zgodnie z art. 12, 13, 14 i 15, zanim zostanie uznana za zdatną do spożycia przez ludzi.

#### Artykuł 17

### **Praktyczne rozwiązania dotyczące badania poubojowego bydła domowego, domowych owiec i kóz, zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych i świń domowych**

W przypadku gdy badanie poubojowe jest przeprowadzane przez urzędowego lekarza weterynarii, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii lub, w przypadku gdy zastosowano wystarczające zabezpieczenia, na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z art. 18 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (UE) 2017/625 i art. 7 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624, właściwe organy zapewniają, by w przypadku bydła domowego, domowych owiec i kóz, zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych oraz świń domowych oprócz wymogów ustanowionych w art. 12, 14 i 15 przestrzegane były również praktyczne rozwiązania ustanowione w poniższych art. 18–24.

#### Artykuł 18

### **Młode bydło**

1. Tusze i podroby z następującego bydła poddaje się procedurom badania poubojowego ustanowionym w ust. 2:
  - a) zwierzęta w wieku poniżej ośmiu miesięcy; oraz
  - b) zwierzęta w wieku poniżej 20 miesięcy, jeżeli są chowane bez dostępu do pastwisk w ciągu całego życia w państwie członkowskim lub regionie państwa członkowskiego oficjalnie wolnym od gruźlicy zgodnie z art. 1 decyzji 2003/467/WE.
2. Procedury badania poubojowego obejmują co najmniej kontrolę wzrokową dotyczącą:
  - a) głowy i gardła; wraz z badaniem dotykowym i badaniem węzłów chłonnych zagardłowych (*Lnn. retropharyngiales*), aby jednak zapewnić nadzór w ramach statusu obszaru wolnego od gruźlicy państwa członkowskie mogą podjąć decyzję o przeprowadzeniu dalszych badań; badanie jamy ustnej i cieśni gardzieli;
  - b) płuc, tchawicy i przełyku; badanie dotykowe płuc; badanie dotykowe i zbadanie węzłów tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
  - c) osierdza i serca;
  - d) przepony;
  - e) wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*);

- f) przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);
- g) śledziony;
- h) nerek;
- i) opłucnej i otrzewnej;
- j) okolicy pępkowej i stawów młodych zwierząt.

3. Jeśli występują oznaki ewentualnego ryzyka dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dobrostanu zwierząt, wskazane zgodnie z art. 24, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza następujące procedury badania poubojowego przy zastosowaniu nacięć i badania dotykowego tusz i podrobów:

- a) nacięcie węzłów chłonnych zagardłowych (*Lnn. retropharyngiales*); badanie dotykowe języka;
- b) nacięcie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*); podłużne otwarcie tchawicy i głównych odgałęzień oskrzeli; płuca nacina się w ich trzecim płacie tylnym, prostopadle do ich głównych osi; nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;
- c) nacięcie podłużne serca, tak aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) nacięcie węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;
- e) badanie dotykowe śledziony;
- f) nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- g) badanie dotykowe okolicy pępkowej i stawów. Okolica pępkowa musi zostać nacięta, a stawy otwarte; Zbadany musi zostać płyn maziowy.

#### Artykuł 19

#### Pozostałe bydło

1. Tusze i podroby z bydła inne niż te, o których mowa w art. 18 ust. 1, poddawane są następującym procedurom badania poubojowego:

- a) ogłędziny głowy i gardła; nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych zagardłowych (*Lnn. retropharyngiales*); zbadanie mięśni żwaczy zewnętrznych, w których wykonuje się dwa nacięcia równoległe do żuchwy, oraz zbadanie mięśni żwaczy wewnętrznych (mięśnie skrzydłowe wewnętrzne), które nacina się wzdłuż jednej płaszczyzny. Język musi zostać uwolniony tak, aby umożliwić szczegółową kontrolę wzrokową jamy ustnej i cieśni gardzieli;
- b) badanie tchawicy i przełyku; kontrola wzrokowa i badanie dotykowe płuc; nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
- c) kontrola wzrokowa osierdzia i serca, przy czym w przypadku serca wykonuje się nacięcie podłużne, tak aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) kontrola wzrokowa przepony;
- e) kontrola wzrokowa wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*);
- f) kontrola wzrokowa przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*); badanie dotykowe węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;
- g) kontrola wzrokowa śledziony;
- h) kontrola wzrokowa nerek;
- i) kontrola wzrokowa opłucnej i otrzewnej;
- j) kontrola wzrokowa narządów płciowych (z wyjątkiem prącia, jeżeli już zostało usunięte);
- k) kontrola wzrokowa wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*);

2. Jeśli występują oznaki ewentualnego ryzyka dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dobrostanu zwierząt, wskazane zgodnie z art. 24, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza następujące procedury badania poubojowego przy zastosowaniu nacięć i badania dotykowego tusz i podrobów:

- a) nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych podżuchwowych i przyuszniczych (*Lnn. mandibulares et parotidei*); badanie dotykowe języka i cieśni gardzieli;
- b) nacięcie węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*); podłużne otwarcie tchawicy i głównych odgałęzień oskrzeli; płuca nacina się w ich trzecim płacie tylnym, prostopadle do ich głównych osi; nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;
- c) badanie dotykowe wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); nacięcie trzewnej powierzchni wątroby oraz u podstawy płata ogoniastego w celu zbadania przewodów żółciowych;
- d) nacięcie węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;
- e) badanie dotykowe śledziony;
- f) nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- g) badanie dotykowe i nacięcie wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*) u krów. Każdą połowę wymienia otwiera się długim głębokim nacięciem aż do zatok mlecznych (*sinus lactiferes*) oraz nacina się węzły chłonne wymieniowe, z wyjątkiem przypadku, gdy wymię jest wyłączone ze spożycia przez ludzi.

#### Artykuł 20

#### **Młode domowe owce i kozy oraz owce, u których nie wyróżniły się stałe siekacze**

1. Tusze i podroby owiec, którym nie wyróżniły się żaden stały siekacz lub które są w wieku poniżej 12 miesięcy, oraz kóz w wieku poniżej sześciu miesięcy poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:

- a) kontrola wzrokowa głowy, w tym gardła, jamy ustnej, języka oraz węzłów chłonnych przyuszniczych i zagardłowych. Badania te nie są konieczne, jeżeli właściwe organy są w stanie zagwarantować, że głowa, łącznie z językiem i mózgiem, będzie wyłączona ze spożycia przez ludzi;
- b) kontrola wzrokowa płuc, tchawicy i przełyku oraz węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
- c) kontrola wzrokowa osierdza i serca;
- d) kontrola wzrokowa przepony;
- e) kontrola wzrokowa wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*);
- f) kontrola wzrokowa przewodu pokarmowego, krezki oraz węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);
- g) kontrola wzrokowa śledziony;
- h) kontrola wzrokowa nerek;
- i) kontrola wzrokowa opłucnej i otrzewnej;
- j) kontrola wzrokowa okolicy pępkowej i stawów.

2. Jeśli występują oznaki ewentualnego ryzyka dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dobrostanu zwierząt, wskazane zgodnie z art. 24, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza następujące procedury badania poubojowego przy zastosowaniu nacięć i badania dotykowego tusz i podrobów:

- a) badanie dotykowe gardła, jamy ustnej, języka oraz węzłów chłonnych przyuszniczych. O ile przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt nie przewidują inaczej, badania te nie są konieczne, jeżeli właściwe organy są w stanie zagwarantować, że głowa, łącznie z językiem i mózgiem, będzie wyłączona ze spożycia przez ludzi;
- b) badanie dotykowe płuc; nacięcie płuc, tchawicy i przełyku oraz węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych;



- c) nacięcie serca;
- d) badanie dotykowe wątroby i jej węzłów chłonnych; nacięcie trzewnej powierzchni wątroby w celu zbadania przewodów żółciowych;
- e) badanie dotykowe śledziony;
- f) nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- g) badanie dotykowe okolicy pępkowej i stawów; okolica pępkowa musi zostać nacięta, a stawy otwarte; zbadany musi zostać płyn maziowy.

#### Artykuł 21

#### Inne domowe owce i kozy

1. Tusze i podroby owiec, którym wyróżnął się stały siekacz lub które są w wieku co najmniej 12 miesięcy, oraz kóz w wieku co najmniej sześciu miesięcy poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:
  - (a) kontrola wzrokowa głowy, w tym gardła, jamy ustnej, języka i węzłów chłonnych przyuszniczych oraz badanie dotykowe węzłów chłonnych zagardłowych. Badania te nie są konieczne, jeżeli właściwe organy są w stanie zagwarantować, że głowa, łącznie z językiem i mózgiem, będzie wyłączona ze spożycia przez ludzi;
  - b) kontrola wzrokowa płuc, tchawicy i przełyku; badanie dotykowe płuc oraz węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
  - c) kontrola wzrokowa osierdzia i serca;
  - d) kontrola wzrokowa przepony;
  - e) kontrola wzrokowa wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); badanie dotykowe wątroby i jej węzłów chłonnych; nacięcie trzewnej powierzchni wątroby w celu zbadania przewodów żółciowych;
  - f) kontrola wzrokowa przewodu pokarmowego, krezki oraz węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);
  - g) kontrola wzrokowa śledziony;
  - h) kontrola wzrokowa nerek;
  - i) kontrola wzrokowa opłucnej i otrzewnej;
  - j) kontrola wzrokowa narządów płciowych (z wyjątkiem prącia, jeżeli już zostało usunięte);
  - k) kontrola wzrokowa wymienia i jego węzłów chłonnych.
2. Jeśli istnieją oznaki występowania ewentualnego ryzyka dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dobrostanu zwierząt, wskazane zgodnie z art. 24, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza następujące procedury badania poubojowego przy zastosowaniu nacięć i badań dotykowych tusz i podrobów:
  - a) badanie dotykowe gardła, jamy ustnej, języka oraz węzłów chłonnych przyuszniczych. O ile przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt nie przewidują inaczej, badania te nie są konieczne, jeżeli właściwe organy są w stanie zagwarantować, że głowa, łącznie z językiem i mózgiem, będzie wyłączona ze spożycia przez ludzi;
  - b) nacięcie płuc, tchawicy, przełyku oraz węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych;
  - c) nacięcie serca;
  - d) badanie dotykowe śledziony;
  - e) nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*).

#### Artykuł 22

#### Zwierzęta gospodarskie nieparzystokopytne

1. Tusze i podroby zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:
  - a) kontrola wzrokowa głowy, oraz po uwolnieniu języka, kontrola wzrokowa gardła; język musi zostać uwolniony tak, aby umożliwić szczegółową kontrolę wzrokową jamy ustnej i cieśni gardzieli, i musi zostać poddany kontroli wzrokowej;

- b) kontrola wzrokowa płuc, tchawicy, przełyku oraz węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*);
- c) kontrola wzrokowa osierdzia i serca;
- d) kontrola wzrokowa przepony;
- e) kontrola wzrokowa wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*);
- f) kontrola wzrokowa przewodu pokarmowego, krezki oraz węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);
- g) kontrola wzrokowa śledziony;
- h) kontrola wzrokowa nerek;
- i) kontrola wzrokowa opłucnej i otrzewnej;
- j) kontrola wzrokowa narządów płciowych ogierów (z wyjątkiem prącia, jeżeli już zostało usunięte) i kłaczy;
- k) kontrola wzrokowa wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*);
- l) kontrola wzrokowa okolicy pępkowej i stawów młodych zwierząt;
- m) badanie mięśni i węzłów chłonnych (*Lnn. subrhomboides*) łopatki poniżej chrząstki łopatki po uwolnieniu przyczepu jednej łopatki u koni siwych, aby zbadać je w kierunku melanozy oraz czerniaka. Nerki muszą zostać odsłonięte.

2. Jeśli występują oznaki ewentualnego ryzyka dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dobrostanu zwierząt, wskazane zgodnie z art. 24, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza następujące procedury badania poubojowego przy zastosowaniu nacięć i badania dotykowego tusz i podrobów:

- a) badanie dotykowe i nacięcie węzłów chłonnych podżuchwowych, zagardłowych i przyuszniczych (*Lnn. mandibulares, retropharyngiales et parotidei*); badanie dotykowe języka;
- b) badanie dotykowe płuc; badanie dotykowe i nacięcie węzłów tchawiczno-oskrzelowych i śródpiersiowych. Tchawicę i główne odgałęzienia oskrzeli otwiera się wzdłuż ich przebiegu, natomiast płuca nacina się w ich trzecim płacie tylnym, prostopadłe do ich głównych osi; nacięcia te nie są jednak konieczne, jeśli płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;
- c) nacięcie podłużne serca, tak aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) badanie dotykowe i nacięcie wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*);
- e) nacięcie węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;
- f) badanie dotykowe śledziony;
- g) badanie dotykowe nerek i nacięcie nerek oraz węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- h) nacięcie węzłów chłonnych nadwymieniowych;
- i) badanie dotykowe okolicy pępkowej i stawów młodych zwierząt. W przypadku wątpliwości okolica pępkowa musi zostać nacięta, a stawy otwarte; zbadany musi zostać płyn maziowy;
- j) nacięcie przez całą nerkę u koni siwych.

#### Artykuł 23

#### Świnie domowe

1. Tusze i podroby świń domowych poddaje się następującym procedurom badania poubojowego:
  - a) kontrola wzrokowa głowy i gardła;
  - b) kontrola wzrokowa jamy ustnej, cieśni gardzieli i języka;
  - c) kontrola wzrokowa płuc, tchawicy i przełyku;
  - d) kontrola wzrokowa osierdzia i serca;

- e) kontrola wzrokowa przepony;
- f) kontrola wzrokowa wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); kontrola wzrokowa przewodu pokarmowego, krezki, węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*);
- g) kontrola wzrokowa śledziony; kontrola wzrokowa nerek; kontrola wzrokowa opłucnej i otrzewnej;
- h) kontrola wzrokowa narządów płciowych (z wyjątkiem prącia, jeżeli już zostało usunięte);
- i) kontrola wzrokowa wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*);
- j) kontrola wzrokowa okolicy pępkowej i stawów młodych zwierząt.

2. Jeśli występują oznaki ewentualnego ryzyka dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dobrostanu zwierząt, wskazane zgodnie z art. 24, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza następujące procedury badania poubojowego przy zastosowaniu nacięć i badania dotykowego tusz i podrobów:

- a) nacięcie i zbadanie węzłów chłonnych podżuchwowych (*Lnn. mandibulares*);
- b) badanie dotykowe płuc oraz węzłów chłonnych oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Tchawicę i główne odgałęzienia oskrzeli otwiera się wzdłuż ich przebiegu, natomiast płuca nacina się w ich trzecim płacie tylnym, prostopadle do ich głównych osi; nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;
- c) nacięcie podłużne serca, tak aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) badanie dotykowe wątroby i jej węzłów chłonnych;
- e) badanie dotykowe oraz, w razie potrzeby, nacięcie węzłów chłonnych żołądkowych i krezkowych;
- f) badanie dotykowe śledziony;
- g) nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- h) nacięcie węzłów chłonnych nadwymieniowych;
- i) badanie dotykowe okolicy pępkowej i stawów młodych zwierząt oraz, w razie potrzeby, nacięcie okolicy pępkowej i otwarcie stawów.

#### Artykuł 24

### **Oznaki występowania ewentualnego ryzyka dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dla dobrostanu zwierząt u bydła domowego, domowych owiec i kóz, zwierząt gospodarskich nieparzystokopytnych oraz świń domowych**

Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza dodatkowe procedury badania poubojowego, o których mowa w art. 18 ust. 3, art. 19 ust. 2, art. 20 ust. 2, art. 21 ust. 2, art. 22 ust. 2 i art. 23 ust. 2, przy zastosowaniu nacięć i badania dotykowego tusz i podrobów, jeśli w jego opinii jedna z niżej wymienionych okoliczności wskazuje na ewentualne ryzyko dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dla dobrostanu zwierząt:

- a) kontrole i analiza kontroli dokumentów przeprowadzone zgodnie z art. 9 i 10;
- b) ustalenia badania przedubojowego przeprowadzonego zgodnie z art. 11;
- c) wyniki weryfikacji zgodności z przepisami dotyczącymi dobrostanu zwierząt przeprowadzonej zgodnie z art. 38;
- d) ustalenia badania poubojowego przeprowadzonego zgodnie z art. 12–24;
- e) dodatkowe dane epidemiologiczne lub inne dane pochodzące z gospodarstwa pochodzenia zwierząt.

#### Artykuł 25

### **Praktyczne rozwiązania dotyczące badania poubojowego drobiu**

1. Cały drób poddaje się badaniu poubojowemu, w którym może pomagać personel rzeźni zgodnie z art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2017/625. Urzędowy lekarz weterynarii lub urzędowy pracownik pomocniczy, zgodnie z art. 18 ust. 2 lit. c) wspomnianego rozporządzenia, osobiście przeprowadza następujące kontrole:

- a) codzienne badanie narządów wewnętrznych oraz jam ciała reprezentatywnej próbki każdego stada drobiu;

- b) szczegółowe badanie próbki losowej złożonej z części ciał ptaków lub całych ptaków uznanych w wyniku badania poubojowego za niezdatne do spożycia przez ludzi, z każdego stada drobiu;
- c) wszelkie dalsze niezbędne badania, w przypadku gdy istnieją powody do podejrzeń, że mięso z danych ptaków mogłoby być niezdatne do spożycia przez ludzi.
2. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 właściwe organy mogą zdecydować, że badaniu poubojowemu poddawana jest jedynie reprezentatywna próbka drobiu z każdego stada, jeżeli:
- a) podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze dysponują systemem zgodnym z wymogami urzędowego lekarza weterynarii, który umożliwia wykrywanie i oddzielanie ptaków z nieprawidłowościami, zanieczyszczeniami lub wadami;
- b) dana rzeźnia jest od dawna zgodna z wymogami w odniesieniu do:
- (i) wymogów ogólnych i szczególnych zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, w tym mających zastosowanie kryteriów mikrobiologicznych, o których mowa w pkt 1.28 i 2.1.5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005;
  - (ii) procedur opartych na zasadach HACCP zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004; oraz
  - (iii) szczególnych przepisów dotyczących higieny zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i sekcją II załącznika III do tego rozporządzenia;
- c) podczas badania przedubojowego i sprawdzania informacji dotyczących łańcucha żywnościowego nie stwierdzono nieprawidłowości, które mogłyby wskazywać na poważny problem dla zdrowia ludzi lub zwierząt wymagający przedsięwzięcia środków określonych w art. 40–44.
3. W przypadku drobiu utrzymywanego na potrzeby produkcji *foie gras* i drobiu patroszonego z opóźnieniem, pozyskanego w gospodarstwie pochodzenia zgodnie z sekcją II rozdział VI pkt 8 i 9 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 badanie poubojowe odbywa się w zakładzie rozbioru mięsa, do którego takie tusze są transportowane bezpośrednio z gospodarstwa pochodzenia.

#### Artykuł 26

##### **Praktyczne rozwiązania dotyczące badania poubojowego zajęczaków utrzymywanych w warunkach fermowych**

Praktyczne rozwiązania dotyczące badania poubojowego drobiu zgodnie z art. 25 mają zastosowanie do zajęczaków utrzymywanych w warunkach fermowych. Przepisy mające zastosowanie do pojedynczego stada drobiu w art. 25 mają zastosowanie do zajęczaków utrzymywanych w warunkach fermowych poddanych ubojowi tego samego dnia z jednego gospodarstwa pochodzenia.

#### Artykuł 27

##### **Praktyczne rozwiązania dotyczące badania poubojowego zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych**

1. Do zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych zastosowanie mają następujące procedury badania poubojowego:
- a) w przypadku małych (< 100 kg) jeleniowatych – procedury badania poubojowego owiec określone w art. 21, jednak w przypadku reniferów stosuje się procedury badania poubojowego owiec określone w art. 20, a język może być przeznaczony do spożycia przez ludzi bez przeprowadzania badania głowy;
- b) w przypadku zwierząt dzikich z rodziny świniowatych – procedury badania poubojowego świń domowych określone w art. 23;
- c) w przypadku dużych zwierząt dzikich z rodziny jeleniowatych i innych dużych zwierząt dzikich nieobjętych lit. a) oraz w przypadku dużych zwierząt dzikich z rodziny świniowatych nieobjętych lit. b) – procedury badania poubojowego bydła określone w art. 19;
- d) w przypadku ptaków bezgrzebieniowych – procedury badania poubojowego drobiu określone w art. 25 ust. 1.
2. W przypadku gdy zwierzęta zostały poddane ubojowi poza rzeźnią, urzędowy lekarz weterynarii w rzeźni sprawdza świadectwo.

## Artykuł 28

**Praktyczne rozwiązania dotyczące badania poubojowego zwierząt łownych**

1. Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza, czy nieoskórowanej grubej zwierzynie łownej transportowanej do zakładu obróbki dziczyzny z terytorium innego państwa członkowskiego towarzyszy świadectwo zdrowia zgodne ze wzorem określonym w załączniku do rozporządzenia (UE) nr 636/2014 albo oświadczenie lub oświadczenia zgodnie z sekcją IV rozdział II pkt 8 lit. b) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Urzędowy lekarz weterynarii uwzględni treść świadectwa lub oświadczeń.
2. Podczas badania poubojowego urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza:
  - a) kontrolę wzrokową tuszy, jej jam ciała oraz w stosownych przypadkach narządów w celu:
    - (i) wykrycia nieprawidłowości niewynikających ze sposobu polowania. W tym względzie diagnozę można opierać na informacjach udzielonych przez przeszkoloną osobę na temat zachowania zwierzęcia przed uśmierceniem;
    - (ii) sprawdzenia, czy do śmierci nie doszło z innych przyczyn niż upolowanie;
  - b) badanie nieprawidłowości organoleptycznych;
  - c) badanie dotykowe i nacięcie organów w stosownych przypadkach;
  - d) analizę na podstawie pobranych próbek pozostałości niewynikających ze sposobu polowania, w tym zanieczyszczeń środowiskowych, jeżeli istnieją poważne podstawy do podejrzeń co do występowania pozostałości lub zanieczyszczeń. Jeżeli na podstawie tego rodzaju podejrzeń przeprowadzane jest poszerzone badanie, lekarz weterynarii czeka do czasu jego zakończenia, zanim dokona oceny wszystkich zwierząt łownych uśmierconych w czasie konkretnego polowania, lub tych części, które budzą podejrzenia co do występowania tych samych nieprawidłowości;
  - e) badanie pod kątem cech wskazujących, że mięso stwarza ryzyko dla zdrowia, w tym:
    - (i) nienormalnego zachowania lub zaburzenia ogólnego stanu zwierzęcia żywego, zgłaszanych przez myśliwego;
    - (ii) uogólnionego występowania guzów lub ropni w różnych narządach wewnętrznych lub mięśniach;
    - (iii) zapalenia stawów, zapalenia jądra, zmian patologicznych wątroby lub śledziony, stanu zapalnego jelit lub okolicy pępkowej;
    - (iv) obecności ciał obcych niewynikającej ze sposobu polowania, w jamach ciała, w żołądku lub jelitach czy też w moczu, w przypadku gdy występuje przebarwienie opłucnej lub otrzewnej (gdy odpowiednie narządy wewnętrzne są przedstawione do badania);
    - (v) obecności pasożytów;
    - (vi) powstania dużej ilości gazu w przewodzie pokarmowym z przebarwieniem narządów wewnętrznych (gdy te narządy wewnętrzne przedstawione są do badania);
    - (vii) znacznych nieprawidłowości w barwie, konsystencji lub zapachu tkanki mięśniowej lub narządów;
    - (viii) zastarzałych otwartych złamań;
    - (ix) wycięczeni lub ogólnego lub miejscowego obrzęku;
    - (x) świeżych zrostów opłucnej lub otrzewnej;
    - (xi) innych oczywistych rozległych zmian, takich jak proces gnilny.
3. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii tego wymaga, kręgosłup i głowę rozcina się podłużnie.
4. W przypadku drobnej zwierzyny łownej niepatroszonej bezpośrednio po uśmierceniu urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie poubojowe na reprezentatywnej próbce zwierząt z tego samego źródła. Jeżeli badanie ujawnia chorobę, która może być przeniesiona na człowieka, lub wykazuje którąkolwiek z cech wymienionych w ust. 2 lit. e), urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza więcej kontroli całej partii w celu ustalenia, czy zostaje ona uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi, czy też każda tusza jest badana oddzielnie.
5. Urzędowy lekarz weterynarii wykonuje dalsze nacięcia i badania odpowiednich części ciała zwierząt konieczne do sformułowania ostatecznej diagnozy. Jeżeli na podstawie praktycznych rozwiązań określonych w ust. 2 nie można dokonać oceny, należy przeprowadzić dodatkowe badania w laboratorium.

6. W uzupełnieniu do przypadków przewidzianych w art. 45 mięso, które podczas badania poubojowego wykazało dowolną cechę wymienioną w ust. 2 lit. e), uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi.

#### Sekcja 4

### **Kontrole urzędowe konkretnych zagrożeń i badania laboratoryjne**

#### Artykuł 29

#### **Praktyczne rozwiązania dotyczące kontroli urzędowych pod kątem przenośnych encefalopatii gąbczastych (TSE)**

1. Oprócz wymagań rozporządzenia (WE) nr 999/2001 dotyczących kontroli urzędowych, które należy przeprowadzić w odniesieniu do TSE, urzędowy lekarz weterynarii sprawdza usunięcie, oddzielenie oraz, w stosownych przypadkach, oznakowanie materiału szczególnego ryzyka również zgodnie z zasadami określonymi w art. 8 ust. 1 tego rozporządzenia oraz w art. 12 rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego.
2. Urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze podejmował wszelkie niezbędne działania mające zapobiec zanieczyszczeniu mięsa materiałem szczególnego ryzyka podczas uboju, w tym podczas ogłuszania. Działania te obejmują usuwanie materiału szczególnego ryzyka.

#### Artykuł 30

#### **Praktyczne rozwiązania dotyczące kontroli urzędowych pod kątem wągrzycy podczas badania poubojowego bydła domowego i świniowatych**

1. Procedury badania poubojowego opisane w art. 18, 19 i 23 stanowią minimalne wymogi w odniesieniu do badania na obecność wągrzycy u bydła i świniowatych (świnie domowe, zwierzęta dzikie utrzymywane w warunkach fermowych i zwierzęta łowne). W przypadku bydła, o którym mowa w art. 19, właściwe organy mogą postanowić, że nacięcie mięśni żwaczy podczas badania poubojowego nie jest obowiązkowe, jeżeli:
  - a) stosowany jest specjalny test serologiczny;
  - b) zwierzęta były utrzymywane w gospodarstwie pochodzenia oficjalnie wolnym od wągrzycy; lub
  - c) współczynnik chorobowości w populacji źródłowej lub w dokładnie określonej subpopulacji wynosi poniżej jednego na milion, został on wykazany przy pewności wynoszącej 95 % lub nie wykryto żadnych przypadków u zwierząt poddanych ubojowi w ciągu ostatnich pięciu lat (lub dwóch lat, jeżeli zostało to poparte dowodami i uzasadnione w drodze analizy ryzyka przeprowadzonej przez właściwe organy) na podstawie danych zawartych w sprawozdaniach sporządzonych zgodnie z art. 9 ust. 1 dyrektywy 2003/99/WE.
2. Mięso zarażone wągrzycą uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi. Jeżeli jednak zwierzę nie jest ogólnie zarażone wągrzycą, części niezarażone można uznać za zdatne do spożycia przez ludzi po poddaniu tego mięsa procesowi mrożenia.

#### Artykuł 31

#### **Praktyczne rozwiązania dotyczące kontroli urzędowych pod kątem włośni podczas badania poubojowego**

1. Tusze świniowatych, nieparzystokopytnych i innych gatunków podatnych na włośnię są badane na obecność włośni (*Trichinella*) zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/1375, chyba że zastosowanie ma jedno z odstępstw określonych w art. 3 tego rozporządzenia.
2. Mięso zwierząt zarażonych włośnią uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi.

#### Artykuł 32

#### **Praktyczne rozwiązania dotyczące kontroli urzędowych pod kątem nosaczyny podczas badania poubojowego**

1. Świeże mięso zwierząt nieparzystokopytnych jest wprowadzane do obrotu jedynie wówczas, gdy zostało wyprodukowane ze zwierząt nieparzystokopytnych trzymanych przez co najmniej 90 dni przed datą uboju w państwie członkowskim lub w państwie trzecim lub jego regionie, z których dozwolone jest wprowadzanie zwierząt nieparzystokopytnych do Unii.

2. W przypadku zwierząt nieparzystokopytnych z państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub jego regionu, które nie spełniają kryteriów Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt dotyczących państwa wolnego od nosaczyny, nieparzystokopytne bada się pod kątem nosaczyny, przeprowadzając dokładne badanie błony śluzowej tchawicy, krtani, jam i zatok nosowych oraz ich rozgałęzień, po rozcięciu głowy w płaszczyźnie środkowej i usunięciu przegrody nosowej.
3. Mięso wyprodukowane ze zwierząt nieparzystokopytnych, u których stwierdzono nosaczynę, uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi.

#### Artykuł 33

### **Praktyczne rozwiązania dotyczące kontroli urzędowych pod kątem gruźlicy podczas badania poubojowego**

1. Jeżeli u zwierząt wystąpiła dodatnia lub niejednoznaczna reakcja na tuberkulinę lub są inne podstawy, by podejrzewać zakażenie, zwierzęta te poddaje się ubojowi oddzielnie od innych zwierząt, z zachowaniem środków ostrożności w celu uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia pozostałych tusz, linii ubojowej i personelu obecnego w rzeźni.
2. Całe mięso ze zwierząt, u których badanie poubojowe ujawniło miejscowe zmiany podobne do zmian gruźliczych w różnych narządach lub w różnych częściach tuszy, uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi. Jeżeli jednak stwierdzono zmianę gruźliczą w węzłach chłonnych tylko jednego narządu lub tylko jednej części tuszy, jedynie zaatakowany narząd lub zaatakowaną część tuszy wraz z powiązаныmi węzłami chłonnymi uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi.

#### Artykuł 34

### **Praktyczne rozwiązania dotyczące kontroli urzędowych pod kątem brucelozы podczas badania poubojowego**

1. Jeżeli u zwierząt wystąpiła dodatnia lub niejednoznaczna reakcja w badaniu w kierunku brucelozы lub są inne podstawy, by podejrzewać zakażenie, zwierzęta te poddaje się ubojowi oddzielnie od innych zwierząt, z zachowaniem wszelkich środków ostrożności w celu uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia pozostałych tusz, linii ubojowej i personelu obecnego w rzeźni.
2. Mięso ze zwierząt, u których badanie poubojowe ujawniło zmiany wskazujące na ostrą postać brucelozы, uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi. W przypadku zwierząt reagujących dodatnio lub niejednoznacznie w badaniu w kierunku brucelozы wymię, układ rozrodczy i krew uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi, nawet wtedy, gdy nie stwierdzono żadnej tego rodzaju zmiany.

#### Artykuł 35

### **Praktyczne rozwiązania dotyczące kontroli urzędowych pod kątem salmonelli**

1. Właściwe organy sprawdzają odpowiednie wdrożenie przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze rozdziału 2 pkt 2.1.3, 2.1.4 i 2.1.5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005, stosując co najmniej jeden z następujących środków:
  - a) urzędowe pobieranie próbek przy zastosowaniu tej samej metody i tego samego obszaru pobierania próbek, jakie zastosowały podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze. W każdej rzeźni pobiera się w każdym roku przynajmniej 49 próbek losowych<sup>(40)</sup>. Na podstawie oceny ryzyka liczba takich próbek może zostać zmniejszona w przypadku małych rzeźni;
  - b) gromadzenie wszystkich informacji o całkowitej liczbie próbek oraz o liczbie próbek o wyniku dodatnim badania w kierunku salmonelli pobranych przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w ramach rozdziału 2 pkt 2.1.3, 2.1.4 i 2.1.5 załącznika I do tego rozporządzenia;
  - c) gromadzenie wszystkich informacji o całkowitej liczbie próbek oraz o liczbie próbek o wyniku dodatnim badania w kierunku salmonelli- pobranych w ramach krajowych programów kontroli w państwach członkowskich lub regionach państw członkowskich, w przypadku których zatwierdzono specjalne gwarancje zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w odniesieniu do produkcji dotyczącej przeżuwaczy, koni, świń i drobiu.
2. Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze kilkakrotnie nie spełni kryterium higieny procesu, właściwe organy wymagają od tego podmiotu sporządzenia planu działań i ściśle nadzorują rezultaty takiego planu.

<sup>(40)</sup> Jeśli wszystkie są negatywne, istnieje pewność statystyczna na poziomie 95 %, że współczynnik chorobowości wynosi poniżej 6 %.

3. Całkowita liczba próbek oraz liczba próbek o wyniku dodatnim badania w kierunku salmonelli, z rozróżnieniem na próbki pobrane na podstawie ust. 1 lit. a), b) i c), o ile ma to zastosowanie, ujmowane są w sprawozdaniu zgodnie z art. 9 ust. 1 dyrektywy 2003/99/WE.

#### Artykuł 36

### Praktyczne rozwiązania dotyczące kontroli urzędowych pod kątem *Campylobacter*

1. Właściwe organy sprawdzają odpowiednie wdrożenie przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze rozdziału 2 pkt 2.1.9 (kryteria higieny procesu dotyczące tusz brojlerów w odniesieniu do *Campylobacter*) załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005, stosując następujące środki:

- a) urzędowe pobieranie próbek przy zastosowaniu tej samej metody i tego samego obszaru pobierania próbek, jakie zastosowały podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze. W każdej rzeźni pobiera się w każdym roku przynajmniej 49 próbek losowych. Na podstawie oceny ryzyka liczba takich próbek może zostać zmniejszona w przypadku małych rzeźni; lub
- b) gromadzenie wszystkich informacji o całkowitej liczbie próbek oraz o liczbie próbek zawierających *Campylobacter* na poziomie ponad 1 000 jtk/g pobranych przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w ramach rozdziału 2 pkt 2.1.9 załącznika I do tego rozporządzenia.

2. Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze kilkakrotnie nie spełni kryterium higieny procesu, właściwe organy wymagają od tego podmiotu sporządzenia planu działań i ściśle nadzorują rezultaty takiego planu.

3. Całkowita liczba próbek oraz liczba próbek zawierających *Campylobacter* na poziomie ponad 1 000 jtk/g, z rozróżnieniem na próbki pobrane na podstawie ust. 1 lit. a) i b), o ile ma to zastosowanie, ujmowane są w sprawozdaniu zgodnie z art. 9 ust. 1 dyrektywy 2003/99/WE.

#### Artykuł 37

### Szczególne wymogi dotyczące badań laboratoryjnych

1. Przeprowadzając badania laboratoryjne zgodnie z art. 18 ust. 2 lit. d) ppkt (ii) i (iv) rozporządzenia (UE) 2017/625, urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by przy pobieraniu próbek odpowiednio je zidentyfikowano i obchodzono się z nimi oraz by przesyłano je do odpowiedniego laboratorium w ramach:

- a) monitorowania i kontroli chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych;
- b) rocznego programu monitorowania TSE zgodnie z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 999/2001;
- c) wykrywania substancji farmakologicznie czynnych lub produktów zakazanych lub niedozwolonych, oraz kontroli pod kątem objętych regulacjami substancji farmakologicznie czynnych, pestycydów, dodatków do pasz i zanieczyszczeń przekraczających maksymalne obowiązujące limity unijne, w szczególności w ramach krajowych planów wykrywania pozostałości lub substancji, o których mowa w art. 110 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2017/625 i art. 5 dyrektywy 96/23/WE;
- d) wykrywania chorób zwierząt, w odniesieniu do których w rozporządzeniu (UE) 2016/429 ustanowiono przepisy dotyczące zdrowia zwierząt.

2. Urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by wszelkie dodatkowe badania laboratoryjne, które uznaje się za niezbędne do wypełnienia zobowiązań wynikających z art. 18 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2017/625, zostały przeprowadzone zgodnie z wymogami.

#### Sekcja 5

### Kontrole urzędowe dobrostanu zwierząt

#### Artykuł 38

### Kontrole urzędowe dobrostanu zwierząt podczas transportu i uboju

Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza zgodność z przepisami dotyczącymi ochrony zwierząt podczas transportu zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1/2005 i podczas uboju zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1099/2009 oraz krajowymi przepisami dotyczącymi dobrostanu zwierząt.



## ROZDZIAŁ III

**Przekazywanie wyników kontroli i środki, które mają przedsięwziąć właściwe organy w konkretnych przypadkach niezgodności z wymogami dotyczącymi świeżego mięsa i dobrostanu zwierząt**

## Artykuł 39

**Środki dotyczące przekazywania wyników kontroli urzędowych**

1. Urzędowy lekarz weterynarii rejestruje i ocenia wyniki kontroli urzędowych przeprowadzonych zgodnie z art. 7–38.
2. Jeżeli kontrole ujawniają występowanie jakiejkolwiek choroby lub stanu, który mógłby mieć wpływ na zdrowie ludzi lub zwierząt, lub naruszać dobrostan zwierząt, urzędowy lekarz weterynarii podejmuje następujące działania:
  - a) urzędowy lekarz weterynarii informuje podmiot prowadzący rzeźnię;
  - b) w przypadku gdy problem, o którym mowa w niniejszym ustępie, pojawił się w trakcie produkcji podstawowej i dotyczy zdrowia ludzi, zdrowia zwierząt, dobrostanu zwierząt lub pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych, substancji niedozwolonych lub zakazanych, pozostałości pestycydów, dodatków paszowych lub zanieczyszczeń, urzędowy lekarz weterynarii informuje:
    - (i) lekarza weterynarii obsługującego gospodarstwo pochodzenia;
    - (ii) urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził badanie przedubojowe w gospodarstwie pochodzenia, jeżeli jest to osoba inna niż osoba wskazana w ppkt (i);
    - (iii) podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialny za gospodarstwo pochodzenia (pod warunkiem że taka informacja nie zaszkodziłaby późniejszemu postępowaniu sądowemu); oraz
    - (iv) właściwe organy odpowiedzialne za nadzór nad gospodarstwem pochodzenia lub obszarem łowieckim;
  - c) jeżeli przedmiotowe zwierzęta były utrzymywane w innym państwie, urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by poinformowane zostały właściwe organy tego państwa.
3. Właściwe organy wprowadzają wyniki kontroli urzędowych do odpowiednich baz danych, przynajmniej wtedy, gdy gromadzenie takich informacji jest wymagane na podstawie art. 4 dyrektywy 2003/99/WE, art. 8 dyrektywy Rady 64/432/EWG<sup>(41)</sup> i załącznika III do dyrektywy 2007/43/WE.
4. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii w trakcie przeprowadzania badania przedubojowego lub poubojowego lub w czasie innej kontroli urzędowej podejrzewa występowanie choroby zwierząt, w odniesieniu do której w rozporządzeniu (UE) 2016/429 ustanowiono przepisy dotyczące zdrowia zwierząt, powiadamia o tym właściwe organy. Urzędowy lekarz weterynarii i właściwe organy w odpowiednim zakresie swoich kompetencji podejmują wszelkie niezbędne działania i środki ostrożności, aby zapobiec możliwemu rozprzestrzenianiu się czynnika chorobotwórczego.
5. Urzędowy lekarz weterynarii może stosować wzór dokumentu w załączniku I w celu przekazania odpowiednich wyników badań przedubojowych i poubojowych gospodarstwu pochodzenia, w którym zwierzęta były trzymane przed ubojem.
6. Jeżeli zwierzęta były trzymane w gospodarstwie pochodzenia w innym państwie członkowskim, właściwe organy państwa członkowskiego, w którym zwierzęta zostały poddane ubojowi, przekazują odpowiednie wyniki badania przedubojowego i poubojowego właściwym organom w państwie członkowskim pochodzenia. Stosują one wzór dokumentu w załączniku I w językach urzędowych obu zaangażowanych państw członkowskich lub w języku uzgodnionym przez oba państwa członkowskie.

## Artykuł 40

**Środki w przypadkach niezgodności z wymogami w zakresie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego**

1. Urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by zwierzęta nie były poddawane ubojowi, jeżeli podmiot prowadzący rzeźnię nie otrzyma, nie sprawdzi i nie oceni istotnych informacji dotyczących łańcucha żywnościowego zgodnie z art. 9 ust. 2 lit. a) i b).

<sup>(41)</sup> Dyrektywa Rady 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy bydłem i trzodą chlewną (Dz.U. L 121 z 29.7.1964, s. 1977).

2. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 urzędowy lekarz weterynarii może zezwolić na poddanie zwierząt ubojowi w rzeźni, jeżeli istotne informacje dotyczące łańcucha żywnościowego nie są dostępne. W takich przypadkach informacje muszą zostać przekazane, zanim mięso zostanie uznane za zdatne do spożycia przez ludzi, a tusze wraz z ich podrobami są przechowywane oddzielnie od innego mięsa w oczekiwaniu na informację dotyczącą uznania go za zdatne do spożycia przez ludzi.

3. Jeżeli stosowne informacje dotyczące łańcucha żywnościowego nie są dostępne w ciągu 24 godzin od przybycia zwierzęcia do rzeźni, urzędowy lekarz weterynarii uznaje całe mięso z tego zwierzęcia za niezdatne do spożycia przez ludzi. Jeżeli zwierzę nie zostało jeszcze poddane ubojowi, jest ono uśmiercane oddzielnie od innych zwierząt przy zastosowaniu wszelkich niezbędnych środków ostrożności w celu ochrony zdrowia zwierząt i ludzi.

#### Artykuł 41

### Środki w przypadkach niezgodności stwierdzonych na podstawie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego

1. Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza, czy podmiot prowadzący rzeźnię nie przyjmuje zwierząt do uboju, gdy z informacji dotyczących łańcucha żywnościowego lub z wszelkich innych towarzyszących zapisów, dokumentacji lub informacji wynika, że:

- a) zwierzęta pochodzą z gospodarstwa pochodzenia lub obszaru podlegającego zakazowi przemieszczania lub innemu ograniczeniu ze względu na zdrowie zwierząt lub zdrowie ludzi;
- b) nie przestrzegano przepisów dotyczących stosowania weterynaryjnych produktów leczniczych, zwierzęta były leczone substancjami zakazanymi lub niedozwolonymi lub nie przestrzegano przepisów w zakresie dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych lub zanieczyszczeń; lub
- c) występuje inny stan, który mógłby mieć niepożądany skutek dla zdrowia ludzi lub zwierząt.

2. Jeżeli zwierzęta znajdują się już w rzeźni, zostają poddane ubojowi oddzielnie i zostają uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, przy zastosowaniu środków ostrożności w celu ochrony zdrowia ludzi i zwierząt. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za konieczne, w gospodarstwie pochodzenia przeprowadza się kontrole urzędowe.

#### Artykuł 42

### Środki w przypadkach wprowadzających w błąd informacji dotyczących łańcucha żywnościowego

1. Właściwe organy podejmują odpowiednie działanie, jeżeli stwierdzą, że towarzyszące zapisy, dokumentacja lub inne informacje nie odpowiadają rzeczywistej sytuacji w gospodarstwie pochodzenia lub rzeczywistemu stanowi zwierząt bądź też mają na celu świadome wprowadzenie urzędowego lekarza weterynarii w błąd.

2. Właściwe organy podejmują działanie wobec podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialnego za gospodarstwo pochodzenia zwierząt lub wobec jakiegokolwiek innej zaangażowanej osoby, w tym podmiotu prowadzącego rzeźnię. Działanie to może polegać w szczególności na dodatkowych kontrolach. Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialny za gospodarstwo pochodzenia lub inna osoba zaangażowana ponoszą koszty tego rodzaju dodatkowych kontroli.

#### Artykuł 43

### Środki w przypadkach niezgodności z wymogami w zakresie żywych zwierząt

1. Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza wypełnienie przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze obowiązku, o którym mowa w sekcji I rozdział IV pkt 3 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w celu zapewnienia prawidłowej identyfikacji zwierząt przyjętych do uboju z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi. Urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by zwierzęta, których tożsamości nie można potwierdzić, były uśmiercone oddzielnie i uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za konieczne, w gospodarstwie pochodzenia przeprowadza się urzędowe kontrole.

2. Urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by zwierzęta, w przypadku których występuje niedopuszczalne ryzyko zanieczyszczenia mięsa podczas uboju, jak określono w art. 11 ust. 4, nie były poddawane ubojowi w celu spożycia przez ludzi, chyba że zostaną wcześniej wyczyszczone.

3. Urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by zwierzęta dotknięte chorobą lub stanem, które mogłyby zostać przeniesione na zwierzęta bądź też na ludzi obchodzących się z mięsem lub je spożywających, oraz ogólnie zwierzęta wykazujące kliniczne objawy choroby ogólnoustrojowej lub wycieńczenia lub innego stanu czyniącego mięso niezdatnym do spożycia przez ludzi nie były poddawane ubojowi z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi. Tego rodzaju zwierzęta zostają uśmiercone oddzielnie w takich warunkach, aby nie doszło do zanieczyszczenia innych zwierząt ani tusz, oraz zostają uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi.

4. Urzędowy lekarz weterynarii odkłada ubój zwierząt podejrzanych o chorobę lub stan, które mogą mieć niepożądany skutek dla zdrowia ludzi lub zwierząt. Takie zwierzęta poddaje się szczegółowemu badaniu przedubojowemu przeprowadzanemu przez urzędowego lekarza weterynarii w celu sformułowania diagnozy. Ponadto urzędowy lekarz weterynarii może postanowić, że w uzupełnieniu badania poubojowego pobrane zostaną próbki i wykonane zostaną badania laboratoryjne. W razie potrzeby w celu uniknięcia zanieczyszczenia innego mięsa zwierzęta są poddawane ubojowi oddzielnie lub po zakończeniu normalnego uboju z zachowaniem wszelkich innych niezbędnych środków ostrożności.

5. Urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, by zwierzęta, które mogą zawierać pozostałości zakazanych lub niedozwolonych substancji farmakologicznie czynnych lub pozostałości dozwolonych substancji farmakologicznie czynnych, pestycydów lub zanieczyszczeń w ilościach przekraczających poziomy ustanowione zgodnie z prawodawstwem Unii, były traktowane zgodnie z art. 16–19 dyrektywy 96/23/WE.

6. Urzędowy lekarz weterynarii narzuca sposoby postępowania ze zwierzętami w ramach specjalnego systemu zwalczania lub monitorowania konkretnych chorób, takich, jak brucelozą lub gruźlica, bądź odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, takich, jak salmonella, pod jego bezpośrednim nadzorem. Właściwe organy określają warunki, w jakich tego rodzaju zwierzęta można poddać ubojowi. Warunki te muszą być ukierunkowane na minimalizację zanieczyszczenia innych zwierząt oraz mięsa z innych zwierząt.

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

W przypadku wykrycia niezgodności, która stwarza ryzyko dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub dobrostanu zwierząt, podczas badania przedubojowego na terenie gospodarstwa pochodzenia urzędowy lekarz weterynarii nie zezwala na transport zwierząt do rzeźni, a zastosowanie mają odpowiednie środki dotyczące przekazywania wyników kontroli zgodnie z art. 39 ust. 2 lit. b) ppkt (i) oraz (iii).

#### Artykuł 44

### Środki w przypadkach niezgodności z wymogami w zakresie dobrostanu zwierząt

1. W przypadku niezgodności z przepisami dotyczącymi ochrony zwierząt podczas uboju lub uśmiercania ustanowionymi w art. 3–9 i art. 14–17, 19 i 22 rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009 urzędowy lekarz weterynarii sprawdza, czy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze niezwłocznie podejmuje niezbędne działania korygujące i zapobiega ponownemu wystąpieniu niezgodności.
2. Urzędowy lekarz weterynarii stosuje współmierne i stopniowane działania służące egzekwowaniu przepisów, od wydawania instrukcji do spowolnienia lub wstrzymania produkcji, w zależności od rodzaju i wagi problemu.
3. W stosownych przypadkach urzędowy lekarz weterynarii powiadamia inne właściwe organy o problemach dotyczących dobrostanu.
4. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi nieprzestrzeganie przepisów dotyczących ochrony zwierząt podczas transportu ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 1/2005, wprowadza wymagane środki zgodnie z odpowiednimi przepisami Unii.
5. Jeżeli urzędowy pracownik pomocniczy prowadzi kontrole w zakresie dobrostanu i w ich wyniku stwierdzi niezgodność z przepisami dotyczącymi ochrony zwierząt, niezwłocznie powiadamia o tym fakcie urzędowego lekarza weterynarii. Jeżeli jest to konieczne w nagłych przypadkach wprowadza on niezbędne środki, o których mowa w ust. 1–4, w oczekiwaniu na przybycie urzędowego lekarza weterynarii.

#### Artykuł 45

### Środki w przypadkach niezgodności z wymogami w zakresie świeżego mięsa

Urzędowy lekarz weterynarii uznaje świeże mięso za niezdatne do spożycia przez ludzi, jeżeli mięso to:

- a) pochodzi ze zwierząt, które nie zostały poddane badaniu przedubojowemu zgodnie z art. 18 ust. 2 lit. a) lub b) rozporządzenia (UE) 2017/625, z wyjątkiem zwierząt łownych i zbłąkanych reniferów, o których mowa w art. 12 ust. 1 lit. b) rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/624;

- b) pochodzi ze zwierząt, których podroby nie zostały poddane badaniu poubojowemu zgodnie z art. 18 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (UE) 2017/625, z wyjątkiem narządów wewnętrznych grubej zwierzyny łownej, które nie muszą towarzyszyć ciału do zakładu obróbki dziczyzny zgodnie z sekcją IV rozdział II pkt 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- c) pochodzi ze zwierząt, które były poddane tzw. „ubojowi upozorowanemu”, były martwo narodzone, nienarodzone lub poddane ubojowi w wieku poniżej siedmiu dni życia;
- d) pozyskano w wyniku trybowania okolicy klucia;
- e) pochodzi ze zwierząt dotkniętych chorobami zwierząt, w odniesieniu do których w prawodawstwie unijnym wymienionym w załączniku I do dyrektywy Rady 2002/99/WE ustanowiono przepisy dotyczące zdrowia zwierząt, z wyjątkiem sytuacji, gdy zostało pozyskane zgodnie z wymogami szczegółowymi przewidzianymi w tej dyrektywie; wyjątek ten nie ma zastosowania, jeśli przewidziano inaczej w wymogach dotyczących kontroli urzędowych w odniesieniu do gruźlicy i brucelozy, przewidzianych w art. 33 i 34 niniejszego rozporządzenia;
- f) pochodzi ze zwierząt dotkniętych chorobą ogólnoustrojową, taką jak uogólniona posocznica, ropnica, toksemia lub wiremia;
- g) jest niezgodne z kryteriami bezpieczeństwa żywności określonymi w rozdziale I załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 na potrzeby ustalenia, czy żywność może być wprowadzana do obrotu;
- h) wykazuje objawy zarażenia pasożytami, chyba że przewidziano inaczej w wymogach dotyczących kontroli urzędowych pod kątem wągrzycy przewidzianych w art. 30;
- i) zawiera pozostałości chemiczne lub zanieczyszczenia przekraczające poziomy określone w rozporządzeniach (UE) nr 37/2010, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1881/2006 i (WE) nr 124/2009 lub pozostałości substancji, które są zakazane lub niedozwolone na podstawie rozporządzenia (UE) nr 37/2010 lub dyrektywy 96/22/WE;
- j) zawiera wątrobę i nerki zwierząt w wieku powyżej dwóch lat z regionów, w których wprowadzenie w życie planów zatwierdzonych zgodnie z art. 5 dyrektywy 96/23/WE ujawniło powszechne występowanie metali ciężkich w środowisku naturalnym;
- k) zostało poddane działaniu substancji odkażających niezgodnie z prawem;
- l) zostało poddane działaniu promieni jonizujących, w tym promieni ultrafioletowych, niezgodnie z prawem;
- m) zawiera ciała obce z wyjątkiem materiału wykorzystanego do upolowania zwierzęcia, w przypadku zwierząt łownych;
- n) przekracza maksymalne dozwolone poziomy radioaktywności określone na podstawie przepisów Unii lub, w przypadku braku prawodawstwa unijnego, na podstawie przepisów krajowych;
- o) wykazuje zmiany patologiczne lub organoleptyczne, w szczególności wyraźny zapach płciowy lub niedostateczne wykrwawienie (z wyjątkiem zwierząt łownych);
- p) pochodzi ze zwierząt wyniszczonych;
- q) zawiera materiał szczególnego ryzyka, chyba że dozwolone jest jego usunięcie w innym zakładzie zgodnie z pkt 4.3 załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, a świeże mięso pozostaje pod kontrolą właściwych organów;
- r) wykazuje zanieczyszczenie ziemią, odchodami lub inne zanieczyszczenia;
- s) zawiera krew, która może stwarzać ryzyko dla zdrowia ludzi lub zwierząt ze względu na status zdrowotny zwierzęcia, z którego pochodzi, lub na zanieczyszczenie powstałe podczas procesu uboju;
- t) zdaniem urzędowego lekarza weterynarii, po zbadaniu wszelkich istotnych informacji, może stwarzać ryzyko dla zdrowia ludzi lub zwierząt lub z innych względów nie nadaje się do spożycia przez ludzi;
- u) powoduje powstanie konkretnych zagrożeń zgodnie z art. 29–36.

## Artykuł 46

**Środki w przypadkach niezgodności z wymogami w zakresie dobrych praktyk higienicznych**

1. Właściwe organy mogą polecić podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze podjęcie natychmiastowych działań korygujących, w tym zmniejszenie prędkości uboju, jeżeli urzędnik uzna to za konieczne w następujących przypadkach:
  - a) jeżeli wykryto zanieczyszczenia na zewnętrznych powierzchniach tuszy lub w jamach tuszy, a podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze nie podejmuje odpowiednich działań w celu naprawienia sytuacji; lub
  - b) jeżeli właściwe organy uznają, że dobre praktyki higieniczne są zagrożone.
2. W takich przypadkach właściwe organy zwiększają intensywność kontroli do czasu uzyskania pewności, że podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze odzyskał kontrolę nad tym procesem.

## ROZDZIAŁ IV

**Ograniczenia**

## Artykuł 47

**Ograniczenia dotyczące niektórych rodzajów świeżego mięsa**

Urzędowy lekarz weterynarii może narzucić wymagania dotyczące wykorzystania świeżego mięsa pochodzącego od zwierząt:

- a) poddanych ubojowi z konieczności wykonanemu poza rzeźnią; lub
- b) ze stad drobiu, jeżeli zostanie ono poddane obróbce zgodnie z częścią E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 przed wprowadzeniem takiego mięsa do obrotu.

## ROZDZIAŁ V

**Stosowanie znaku jakości zdrowotnej mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi po badaniu przedubojowym i poubojowym**

## Artykuł 48

**Wymogi techniczne dotyczące znaku jakości zdrowotnej i praktyczne rozwiązania co do jego stosowania**

1. Urzędowy lekarz weterynarii sprawuje nadzór nad znakowaniem zdrowotnym i stosowanymi znakami.
2. Urzędowy lekarz weterynarii w szczególności zapewnia, by:
  - a) znak jakości zdrowotnej był stosowany wyłącznie w odniesieniu do zwierząt gospodarskich kopytnych i ssaków dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych innych niż zajęczaki, po poddaniu ich badaniu przedubojowemu i poubojowemu, oraz w odniesieniu do grubej zwierzyny łownej po poddaniu jej badaniu poubojowemu, zgodnie z art. 18 ust. 2 lit. a), b) i c) rozporządzenia (UE) 2017/625, jeżeli nie ma podstaw do uznania mięsa za niezdatne do spożycia przez ludzi. Znak można jednak zastosować przed uzyskaniem dostępu do wyników badań na obecność włośni (*Trichinella*) lub TSE, pod warunkiem że właściwe organy wprowadziły w rzeźni lub zakładzie obróbki dziczyzny system zapewniający, by wszystkie części zwierzęcia można było śledzić, i że żadne części badanych zwierząt opatrzone znakiem nie opuszczą rzeźni lub zakładu obróbki dziczyzny do czasu uzyskania ujemnego wyniku badania z wyjątkiem sytuacji przewidzianych zgodnie z art. 2 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2015/1375;
  - b) znak jakości zdrowotnej umieszczany był na zewnętrznej powierzchni tuszy, poprzez przybicie przy pomocy tuszu lub poprzez znakowanie na gorąco w taki sposób, aby w przypadku gdy tusze są dzielone w rzeźni na półtusze lub ćwierci bądź półtusze dzielone są na trzy części, każdy element nosił znak jakości zdrowotnej.
3. Właściwe organy zapewniają stosowanie praktycznych rozwiązań dotyczących znaku jakości zdrowotnej zgodnie z załącznikiem II.
4. Właściwe organy zapewniają, by mięso z nieoskórowanych zwierząt łownych nie nosiło znaku jakości zdrowotnej do czasu gdy, po oskórowaniu w zakładzie obróbki dziczyzny, zostanie poddane badaniu poubojowemu i zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi.

## TYTUŁ IV

**SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE KONTROLI URZĘDOWYCH ORAZ JEDNOLITA MINIMALNA CZĘSTOTLIWOŚĆ TYCH KONTROLI URZĘDOWYCH W ODNIESIENIU DO MLEKA SUROWEGO, SIARY, PRODUKTÓW MLECZNYCH I PRODUKTÓW NA BAZIE SIARY, NIEZBĘDNE, BY ZAREAGOWAĆ NA UZNANE JEDNOLITE ZAGROŻENIA I RYZYKO STWARZANE PRZEZ TE PRODUKTY**

## Artykuł 49

**Kontrola gospodarstw produkujących mleko i siarę**

1. Urzędowy lekarz weterynarii sprawdza, czy przestrzegane są wymogi zdrowotne dotyczące produkcji mleka surowego i siary ustanowione w sekcji IX rozdział I część I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W szczególności urzędowy lekarz weterynarii sprawdza:
  - a) status zdrowotny zwierząt;
  - b) czy nie zastosowano zakazanych lub niedozwolonych substancji farmakologicznie czynnych; oraz
  - c) czy ewentualne pozostałości dozwolonych substancji farmakologicznie czynnych, pestycydów lub zanieczyszczeń nie przekraczają poziomów określonych w rozporządzeniach (UE) nr 37/2010, (WE) nr 396/2005 lub (WE) nr 1881/2006.
2. Kontrole urzędowe, o których mowa w ust. 1, mogą odbywać się przy okazji kontroli weterynaryjnych przeprowadzanych na podstawie przepisów unijnych w dziedzinie zdrowia zwierząt lub ludzi lub dobrostanu zwierząt.
3. Jeżeli istnieją podstawy do przypuszczenia, że nie są przestrzegane wymogi zdrowotne, o których mowa w ust. 1, urzędowy lekarz weterynarii sprawdza ogólny status zdrowotny zwierząt.
4. Gospodarstwa produkujące mleko i siarę poddawane są urzędowym kontrolom przeprowadzanym przez właściwe organy w celu sprawdzenia, czy przestrzegane są wymogi w zakresie higieny ustanowione w sekcji IX rozdział I część II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Te kontrole mogą obejmować badanie i monitorowanie kontroli przeprowadzanych przez organizacje zawodowe. W przypadku wykazania nieodpowiedniego stanu higieny właściwe organy sprawdzają, czy są podejmowane odpowiednie kroki w celu poprawy tej sytuacji.

## Artykuł 50

**Kontrola mleka i siary**

1. W przypadku mleka surowego i siary właściwe organy monitorują kontrole przeprowadzane zgodnie z sekcją IX rozdział I część III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W przypadku stosowania testów właściwe organy stosują metody analityczne określone w załączniku III do niniejszego rozporządzenia w celu sprawdzenia zgodności z limitami określonymi dla mleka surowego i siary w sekcji IX rozdział I część III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
2. Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze w gospodarstwie produkcyjnym nie naprawił sytuacji w ciągu trzech miesięcy od pierwszego powiadomienia właściwych organów o nieprzestrzeganiu kryteriów w zakresie liczby bakterii lub liczby komórek somatycznych w odniesieniu do mleka surowego i siary, właściwe organy sprawdzają, czy:
  - a) zawieszono dostawy mleka surowego i siary z tego gospodarstwa produkcyjnego, lub
  - b) mleko surowe i siarę poddano wymogom dotyczącym ich obróbki i wykorzystania, niezbędnym w celu ochrony zdrowia ludzi zgodnie z konkretnym zezwoleniem właściwych organów lub ogólnymi instrukcjami właściwych organów.Zawieszenie to lub wymogi te zostają utrzymane przez właściwe organy, dopóki podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze nie udowodni, że mleko surowe i siara ponownie spełniają kryteria.
3. Właściwe organy stosują metody analityczne określone w załączniku III do niniejszego rozporządzenia w celu sprawdzenia, czy właściwie stosowany jest proces pasteryzacji produktów mlecznych, o którym mowa w sekcji IX rozdział II część II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

## TYTUŁ V

**SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE KONTROLI URZĘDOWYCH W ODNIESIENIU DO ŻYWYCH MAŁŻY ZE SKLASYFIKOWANYCH OBSZARÓW PRODUKCJI I OBSZARÓW PRZEJŚCIOWYCH**

## Artykuł 51

**Wyłączenie**

Niniejszy tytuł ma zastosowanie do żywych małży. Ma on również zastosowanie do żywych szkarłupni, żywych osłonic i żywych ślimaków morskich. Niniejszy tytuł nie ma zastosowania do żywych ślimaków morskich i żywych strzykw niebędących filtratorami.

## Artykuł 52

**Klasyfikacja obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do żywych małży**

1. Właściwe organy ustalają lokalizację i granice obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych, które klasyfikują zgodnie z art. 18 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2017/625. Mogą to uczynić w stosownych przypadkach we współpracy z podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze.
2. Właściwe organy klasyfikują obszary produkcyjne i obszary przejściowe, z których zezwalają na odławianie żywych małży, jako obszary klasy A, klasy B i klasy C zgodnie z poziomem zanieczyszczenia odchodami. Mogą to uczynić w stosownych przypadkach we współpracy z podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze.
3. Aby sklasyfikować obszary produkcyjne i obszary przejściowe, właściwe organy ustalają okres przeglądu danych zebranych na podstawie próbek z każdego obszaru produkcyjnego i obszaru przejściowego w celu ustalenia zgodności z normami, o których mowa w art. 53, 54 i 55.

## ROZDZIAŁ I

**Szczególne wymogi dotyczące klasyfikacji obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do żywych małży**

## Artykuł 53

**Wymogi dotyczące obszarów klasy A**

1. Właściwe organy mogą zaliczyć do klasy A obszary, z których żywe małże można odławiać do bezpośredniego spożycia przez ludzi.
2. Żywe małże wprowadzane do obrotu z takich obszarów muszą spełniać normy zdrowotne ustanowione dla żywych małży w sekcji VII rozdział V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
3. Próbkę żywych małży z obszarów klasy A nie przekraczają, w przypadku 80 % próbek pobranych w okresie przeglądu, limitu 230 *E. coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego.
4. Wynik dla pozostałych 20 % próbek nie przekracza 700 *E. coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego.
5. Oceniając wyniki z ustalonego okresu przeglądu pod kątem utrzymania obszaru klasy A, właściwe organy mogą, w oparciu o ocenę ryzyka na podstawie dochodzenia, nie uwzględniać jednostkowych wyników odbiegających od normy, przekraczających poziom 700 *E. coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego.

## Artykuł 54

**Wymogi dotyczące obszarów klasy B**

1. Właściwe organy mogą zaliczyć do klasy B obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi jedynie po obróbce w zakładach oczyszczania lub umieszczeniu w obszarze przejściowym, tak aby spełniały normy zdrowotne, o których mowa w art. 53.
2. Limit 4 600 *E. coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych małży z obszarów klasy B nie może być przekroczony w 90 % próbek.

3. Wynik dla pozostałych 10 % próbek nie przekracza 46 000 *E. coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego.

*Artykuł 55*

**Wymogi dotyczące obszarów klasy C**

1. Właściwe organy mogą zaliczyć do klasy C obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu jedynie po umieszczeniu w obszarze przejściowym przez długi okres, tak aby spełniały normy zdrowotne, o których mowa w art. 53.
2. W przypadku żywych małży z obszarów klasy C nie może zostać przekroczony limit 46 000 *E. coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego.

*Artykuł 56*

**Wymagania dotyczące badania sanitarnego**

1. Przed dokonaniem klasyfikacji obszaru produkcyjnego lub obszaru przejściowego właściwe organy przeprowadzają badanie sanitarne obejmujące:
  - a) inwentaryzację źródeł zanieczyszczeń pochodzenia ludzkiego i zwierzęcego, które prawdopodobnie stanowią źródło zanieczyszczenia dla obszaru produkcyjnego;
  - b) badanie ilości zanieczyszczeń organicznych, które uwalniane są w ciągu różnych okresów w roku stosownie do sezonowych wahań liczebności populacji ludzi i zwierząt na obszarze zlewni, odczytów poziomu opadów, oczyszczania ścieków itd.
  - c) ustalenie właściwości obiegu zanieczyszczeń na podstawie charakterystyki prądu, batymetrii oraz cyklu pływu na obszarze produkcyjnym.
2. Właściwe organy przeprowadzają badanie sanitarne spełniające wymogi, o których mowa w ust. 1, na wszystkich sklasyfikowanych obszarach produkcyjnych i obszarach przejściowych, chyba że zostało one przeprowadzone wcześniej.
3. Przy przeprowadzaniu tego badania właściwym organom mogą pomagać inne organy rządowe lub podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze na warunkach określonych przez właściwe organy.

*Artykuł 57*

**Program monitorowania**

Właściwe organy ustanawiają program monitorowania obszarów produkcyjnych w odniesieniu do żywych małży na podstawie badania sanitarnego, o którym mowa w art. 56. Liczba próbek, rozmieszczenie geograficzne punktów pobierania próbek oraz częstotliwość pobierania próbek na potrzeby programu zapewniają, by wyniki analizy były reprezentatywne dla danego obszaru.

*Artykuł 58*

Właściwe organy ustanawiają procedurę zapewniającą, by badanie sanitarne, o którym mowa w art. 56, oraz program monitorowania, o którym mowa w art. 57, były reprezentatywne dla rozważanego obszaru.

ROZDZIAŁ II

**Wymogi dotyczące monitorowania sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych w odniesieniu do żywych małży**

*Artykuł 59*

**Monitorowanie sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych**

Właściwe organy okresowo monitorują obszary produkcyjne i obszary przejściowe sklasyfikowane zgodnie z art. 18 ust. 6 rozporządzenia (UE) 2017/625 w celu sprawdzenia:

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



- b) mikrobiologicznej jakości żywych małży w odniesieniu do sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych;
- c) występowania planktonu wytwarzającego toksyny w wodach obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych oraz występowania biotoksyn morskich w żywych małżach;
- d) występowania zanieczyszczeń chemicznych w żywych małżach.

#### Artykuł 60

### Uznane metody wykrywania biotoksyn morskich w żywych małżach

1. Właściwe organy stosują metody analityczne określone w załączniku V w celu sprawdzenia zgodności z limitami ustanowionymi w sekcji VII rozdział V pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz w stosownych przypadkach w celu sprawdzenia zachowywania zgodności przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze. W stosownych przypadkach podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze stosują te metody.
2. Zgodnie z art. 4 dyrektywy 2010/63/UE w miarę możliwości zamiast procedury określonej w art. 3 ust. 1 tej dyrektywy stosuje się zadowalającą z naukowego punktu widzenia metodę lub strategię badań, niepociągającą za sobą wykorzystania żywych zwierząt.
3. Zgodnie z art. 4 dyrektywy 2010/63/UE przy stosowaniu metod biologicznych uwzględnia się elementy zastąpienia, udoskonalenia i ograniczenia.

#### Artykuł 61

### Plany pobierania próbek

1. Do celów kontroli przewidzianych w art. 59 lit. b), c) i d) właściwe organy sporządzają plany pobierania próbek przewidujące, by kontrole takie miały miejsce w regularnych odstępach czasu lub na zasadzie jednostkowych przypadków, jeżeli okresy odłowu są nieregularne. Rozmieszczenie geograficzne punktów pobierania próbek oraz częstotliwość pobierania próbek zapewniają, by wyniki analizy były reprezentatywne dla danego sklasyfikowanego obszaru produkcyjnego lub obszaru przejściowego.
2. Plany pobierania próbek w celu sprawdzenia jakości mikrobiologicznej żywych małży w szczególności sposób muszą uwzględniać:
  - a) prawdopodobne wahania zanieczyszczenia odchodami;
  - b) parametry, o których mowa w art. 56 ust. 1.
3. Plany pobierania próbek w celu sprawdzenia występowania planktonu wytwarzającego toksyny w wodach sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych oraz występowania biotoksyn morskich w żywych małżach w szczególności sposób muszą uwzględniać ewentualne wahania w zakresie występowania planktonu zawierającego biotoksyny morskie. Pobieranie próbek obejmuje:
  - a) okresowe pobieranie próbek w celu wykrycia zmian w strukturze planktonu zawierającego toksyny i rozmieszczenia geograficznego tych zmian. Po stwierdzeniu wyników sugerujących nagromadzenie toksyn w ciele żywych małży przeprowadza się intensywne pobieranie próbek;
  - b) okresowe badania toksyczności z wykorzystaniem żywych małży z dotkniętego obszaru, który jest najbardziej podatny na zanieczyszczenia.
4. Pobieranie próbek na potrzeby analizy toksyn w żywych małżach odbywa się z częstotliwością raz na tydzień w okresach odłowów, z wyjątkiem sytuacji, gdy:
  - a) częstotliwość pobierania próbek można ograniczyć na konkretnych sklasyfikowanych obszarach przejściowych lub obszarach produkcyjnych lub w odniesieniu do konkretnych rodzajów żywych małży, jeżeli ocena ryzyka w zakresie występowania toksyn lub fitoplanktonu sugeruje bardzo niski poziom ryzyka wystąpienia zdarzeń o charakterze toksycznym.
  - b) częstotliwość pobierania próbek zostaje zwiększona w przypadku gdy tego rodzaju ocena sugeruje, że cotygodniowe pobieranie próbek nie byłoby wystarczające.
5. Ocena ryzyka, o której mowa w ust. 4, jest poddawana okresowemu przeglądowi w celu oceny ryzyka wystąpienia toksyn w żywych małżach z tych obszarów.

6. Jeżeli dostępne są dane na temat stopnia nagromadzenia toksyn w przypadku grupy gatunków wzrastających na tym samym sklasyfikowanym obszarze produkcyjnym lub obszarze przejściowym, gatunek o najwyższym stopniu nagromadzenia można przyjąć jako gatunek odniesienia. Pozwoli to na wykorzystywanie wszystkich gatunków w grupie, jeżeli poziomy toksyn w gatunku odniesienia kształtują się poniżej limitów ustanowionych w przepisach. Jeżeli poziomy toksyn u gatunku odniesienia kształtują się powyżej limitów ustanowionych w przepisach, dopuszcza się odławianie pozostałych gatunków jedynie wówczas, gdy dalsza analiza dotycząca tych pozostałych gatunków wykazuje poziom toksyn poniżej tych limitów.

7. Co do monitorowania planktonu próbki muszą być reprezentatywne dla słupa wody na sklasyfikowanym obszarze produkcyjnym lub obszarze przejściowym oraz dostarczać informacji dotyczących występowania gatunków toksycznych, jak również tendencji zachodzących w populacji. Jeżeli wykryte zostają zmiany w populacjach toksycznych, które mogą prowadzić do nagromadzenia toksyn, zwiększa się częstotliwość pobierania próbek w odniesieniu do żywych małży lub zamyka się zapobiegawczo obszary do czasu uzyskania wyników analizy toksyn.

8. Plany pobierania próbek w celu sprawdzenia występowania zanieczyszczeń chemicznych muszą umożliwiać wykrycie jakiegokolwiek przekroczenia poziomów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 1881/2006.

### ROZDZIAŁ III

#### **Zarządzanie sklasyfikowanymi obszarami produkcyjnymi i obszarami przejściowymi po zakończeniu monitorowania**

##### Artykuł 62

#### **Decyzje po zakończeniu monitorowania**

1. Jeżeli wyniki monitorowania przewidziane w art. 59 wskazują, że normy zdrowotne dotyczące żywych małży nie są spełnione lub też w inny sposób doszło do wystąpienia ryzyka dla zdrowia ludzi, właściwe organy zamykają odnośne sklasyfikowane obszary produkcyjne lub obszary przejściowe i zapobiegają odławianiu żywych małży. Mogą one jednak ponownie sklasyfikować obszar produkcyjny lub obszar przejściowy jako zaliczany do klasy B lub C, jeżeli spełnia on odpowiednie kryteria określone w art. 54 i 55 i nie stwarza żadnego innego ryzyka dla zdrowia ludzi.
2. Jeżeli wyniki monitorowania mikrobiologicznego wskazują, że nie są spełniane normy zdrowotne dotyczące żywych małży, o których mowa w art. 53, właściwe organy mogą, na podstawie oceny ryzyka i tylko tymczasowo i jednorazowo, zezwolić na dalszy odłów bez zamknięcia lub ponownej klasyfikacji z zastrzeżeniem następujących warunków:
  - a) odnośny sklasyfikowany obszar produkcyjny i wszystkie zatwierdzone zakłady przyjmujące żywe małże z tego obszaru objęte są urzędową kontrolą tych samych właściwych organów;
  - b) odnośne żywe małże podlegają odpowiednim środkom ograniczającym, takim jak oczyszczanie, umieszczenie w obszarze przejściowym lub przetwarzanie.
3. Załączony dokument rejestracyjny, o którym mowa w sekcji VII rozdział I załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, zawiera wszystkie informacje dotyczące stosowania ust. 2.
4. Właściwe organy określają warunki, zgodnie z którymi można skorzystać z przepisów ust. 2 w celu zapewnienia, dla danego obszaru produkcyjnego, utrzymania zgodności z kryteriami ustanowionymi w art. 53.

##### Artykuł 63

#### **Ponowne otwarcie obszarów produkcyjnych**

1. Właściwe organy mogą ponownie otworzyć zamknięty obszar produkcyjny lub obszar przejściowy tylko wówczas, gdy normy zdrowotne dotyczące żywych małży są ponownie zgodne z odpowiednimi wymaganiami sekcji VII rozdział V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i nie stwarzają żadnego innego ryzyka dla zdrowia ludzi.
2. Jeżeli właściwe organy zamknęły obszar produkcyjny lub obszar przejściowy ze względu na występowanie planktonu lub poziomy toksyn w żywych małżach, które przekraczają limit ustanowiony dla biotoksyn morskich w sekcji VII rozdział V pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, mogą one ponownie otworzyć dany obszar, tylko wtedy, gdy co najmniej dwa następujące po sobie wyniki analityczne w odstępie co najmniej 48 godzin dają wartość poniżej limitu ustanowionego w przepisach.
3. Przy podejmowaniu decyzji o ponownym otwarciu obszaru produkcyjnego lub obszaru przejściowego właściwe organy mogą wziąć pod uwagę informacje na temat tendencji w zakresie fitoplanktonu.

4. Jeżeli istnieją solidne dane na temat dynamiki toksyczności na danym obszarze i o ile są dostępne bieżące dane odnośnie do malejącej tendencji w zakresie toksyczności, właściwe organy mogą podjąć decyzję o ponownym otwarciu obszaru charakteryzującego się wynikami poniżej limitu ustanowionego w przepisach w sekcji VII rozdział V pkt 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, uzyskanymi w pojedynczym pobraniu próbki.

#### Artykuł 64

### System kontroli

1. Właściwe organy ustanawiają system kontroli w celu zapewnienia, by produkty pochodzenia zwierzęcego szkodliwe dla zdrowia ludzi nie były wprowadzane do obrotu. System kontroli obejmuje badania laboratoryjne w celu sprawdzania zgodności podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze z wymogami w odniesieniu do produktu końcowego, w tym żywych małży oraz wszelkich produktów z nich otrzymanych, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

2. Ten system kontroli weryfikuje w stosownych przypadkach, czy poziomy biotoksyn morskich i zanieczyszczeń nie przekraczają limitów bezpieczeństwa i czy jakość mikrobiologiczna mięczaków nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi.

#### Artykuł 65

### Decyzja właściwych organów

1. Właściwe organy działają niezwłocznie, w przypadku gdy obszar produkcyjny musi zostać zamknięty lub ponownie sklasyfikowany, lub może zostać ponownie otwarty lub w przypadku gdy żywe małże podlegają stosowaniu środków, o których mowa w art. 62 ust. 2.

2. Przy podejmowaniu decyzji w sprawie klasyfikacji, ponownej klasyfikacji, otwarcia lub zamknięcia obszarów produkcyjnych zgodnie z art. 52, 62 i 63 właściwe organy mogą wziąć pod uwagę wyniki kontroli przeprowadzonych przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze lub organizacje reprezentujące podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, tylko wtedy, gdy laboratorium przeprowadzające analizę zostało wyznaczone przez właściwe organy, a pobieranie próbek i analiza przeprowadzane są zgodnie z protokołem uzgodnionym wspólnie przez właściwe organy i dane podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze lub daną organizację.

## ROZDZIAŁ IV

### Inne wymogi

#### Artykuł 66

### Rejestrowanie i wymiana informacji

Właściwe organy:

- a) ustanawiają i aktualizują wykaz sklasyfikowanych obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych, z podaniem szczegółowych danych na temat ich położenia i granic, jak również klasy, w jakiej zostały sklasyfikowane poszczególne obszary, z których można pozyskiwać żywe małże zgodnie z wymogami art. 52. Wykaz ten podaje się do wiadomości zainteresowanych stron, których dotyczy niniejsze rozporządzenie, takich jak producenci, osoby dokonujące zbioru i podmioty prowadzące zakłady oczyszczania oraz zakłady wysyłki;
- b) niezwłocznie powiadamiają zainteresowane strony, takie jak producenci, osoby dokonujące zbioru i podmioty prowadzące zakłady oczyszczania oraz zakłady wysyłki, o zmianie położenia, granic lub klasy obszaru produkcyjnego, o jego tymczasowym lub ostatecznym zamknięciu lub o wprowadzeniu środków, o których mowa w art. 60 ust. 2.

#### TYTUŁ VI

### SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE KONTROLI URZĘDOWYCH ORAZ JEDNOLITEJ MINIMALNEJ CZĘSTOTLIWOŚCI KONTROLI URZĘDOWYCH W ODNIESIENIU DO PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

#### Artykuł 67

### Kontrole urzędowe w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu

Kontrole urzędowe w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa obejmują weryfikację zgodności z wymogami określonymi w sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, w szczególności:

- a) systematyczną kontrolę warunków higieny podczas wyładunku i pierwszej sprzedaży;

- b) regularne inspekcje na statkach i w zakładach na lądzie, w tym na aukcjach rybnych i targach hurtowych, w celu skontrolowania w szczególności:
  - (i) czy nadal są spełniane warunki zatwierdzenia;
  - (ii) czy sposób obchodzenia się z produktami rybołówstwa jest prawidłowy;
  - (iii) zgodności z wymogami w zakresie higieny i temperatury;
  - (iv) czystości w zakładach, w tym na statkach, oraz czystości ich urządzeń i wyposażenia, jak również higieny personelu;
- c) kontrolę warunków przechowywania i transportu.

#### Artykuł 68

### Miejsce przeprowadzania kontroli urzędowych

1. Właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe na statkach, gdy zawiną one do portu państwa członkowskiego. Kontrole te dotyczą wszystkich statków wyładowujących produkty rybołówstwa w portach UE, bez względu na banderę.
2. Właściwe organy państwa bandery mogą przeprowadzać kontrole urzędowe statków pływających pod banderą państwa członkowskiego tych organów, gdy dany statek jest na morzu lub w porcie innego państwa członkowskiego bądź państwa trzeciego.

#### Artykuł 69

### Zatwierdzanie statków przetwórci, statków zamrażalni lub statków chłodni

1. Jeżeli statek przetwórci, statek zamrażalni lub statek chłodni pływające pod banderą państwa członkowskiego poddawane są kontroli na potrzeby zatwierdzenia danego statku, właściwe organy państwa członkowskiego bandery przeprowadzają kontrole urzędowe zgodnie z art. 148 rozporządzenia (UE) 2017/625, w szczególności zgodnie z terminami określonymi w art. 148 ust. 4. W razie potrzeby właściwe organy mogą przeprowadzać kontrole statku, który jest na morzu lub gdy stoi on w porcie innego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego.
2. Jeżeli właściwe organy państwa członkowskiego bandery udzieliły statkowi zatwierdzenia warunkowego zgodnie z art. 148 rozporządzenia (UE) 2017/625, mogą upoważnić właściwe organy innego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego do przeprowadzenia kontroli następczych w celu udzielenia ostatecznego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia lub poddania zatwierdzenia przeglądowi pod warunkiem że w przypadku państwa trzeciego państwo takie znajduje się w wykazie państw trzecich, z których dozwolony jest przywóz produktów rybołówstwa na podstawie art. 127 rozporządzenia (UE) 2017/625. W razie potrzeby te właściwe organy mogą przeprowadzać kontrolę statku, który jest na morzu lub gdy stoi on w porcie innego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego.
3. Jeżeli właściwe organy państwa członkowskiego upoważnią właściwe organy innego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego do przeprowadzania kontroli w ich imieniu zgodnie z niniejszym artykułem, obydwa właściwe organy uzgadniają warunki stosowane przy tego rodzaju kontrolach. Warunki te służą w szczególności zapewnieniu, by właściwe organy państwa członkowskiego bandery niezwłocznie otrzymywały sprawozdania z wyników kontroli oraz zgłoszenia jakichkolwiek podejrzewanych niezgodności, tak aby miały możliwość przyjęcia niezbędnych środków.

#### Artykuł 70

### Kontrole urzędowe w odniesieniu do produktów rybołówstwa

Kontrole urzędowe produktów rybołówstwa obejmują co najmniej praktyczne rozwiązania określone w załączniku VI w odniesieniu do:

- a) badań organoleptycznych;
- b) wskaźników świeżości;
- c) histaminy;
- d) pozostałości i zanieczyszczeń;
- e) kontroli mikrobiologicznych;
- f) pasożytów;
- g) trujących produktów rybołówstwa.

## Artykuł 71

**Decyzje pokontrolne**

Właściwe organy uznają produkty rybołówstwa za niezdatne do spożycia przez ludzi, jeżeli:

- a) kontrole urzędowe przeprowadzone zgodnie z art. 70 ujawnią, że produkty nie są zgodne z wymogami organoleptycznymi, chemicznymi, fizycznymi lub mikrobiologicznymi lub wymogami dotyczącymi pasożytów zgodnie z sekcją VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 lub rozporządzenia (WE) nr 2073/2005;
- b) w częściach jadalnych zawierają pozostałości chemiczne lub zanieczyszczenia przekraczające poziomy określone w rozporządzeniach (UE) nr 37/2010, (WE) nr 396/2005 i (WE) nr 1881/2006 lub pozostałości substancji zakazanych lub niedozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 37/2010 lub dyrektywą 96/22/WE lub niezgodnych z innymi stosownymi przepisami Unii w zakresie substancji farmakologicznie czynnych;
- c) pochodzą:
  - (i) z ryb trujących;
  - (ii) z produktów rybołówstwa niezgodnych z wymogami dotyczącymi biotoksyn morskich;
  - (iii) z żywych małży, szkarłupni, osłonic lub ślimaków morskich zawierających biotoksyny morskie w łącznych ilościach przekraczających limity, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004; lub
- d) właściwe organy uznają, że mogą one stwarzać ryzyko dla zdrowia ludzi lub dla zdrowia zwierząt bądź też z innego względu nie nadają się do spożycia przez ludzi.

## Artykuł 72

**Wymogi dotyczące kontroli urzędowych produktów rybołówstwa złowionych przez statki pływające pod banderą państw członkowskich wprowadzanych do Unii po przekazaniu w państwach trzecich, z przechowywaniem lub bez**

1. Do produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi, złowionych przez statki pływające pod banderą państwa członkowskiego, rozładowanych, z przechowywaniem lub bez, w państwach trzecich wymienionych w wykazie, jak określono w art. 126 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) 2017/625, przed wprowadzeniem na terytorium Unii różnymi środkami transportu dołącza się świadectwo zdrowia wydane przez właściwe organy tego państwa trzeciego i wypełnione zgodnie ze wzorem świadectwa zdrowia określonym w części II rozdział B załącznika III do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/628.
2. Jeżeli produkty rybołówstwa, o których mowa w ust. 1, są wyładowywane i przewożone do magazynu znajdującego się w państwie trzecim, o którym mowa w wyżej wspomnianym ustępie, taki magazyn musi znajdować się w wykazie przewidzianym w art. 5 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/625.
3. Jeżeli produkty rybołówstwa, o których mowa w ust. 1, zostały załadowane na statek pływający pod banderą państwa trzeciego, państwo to jest ujęte w wykazie przewidzianym w art. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/625, a statek jest ujęty w wykazie przewidzianym w art. 5 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/625.
4. Z powyższego wymogu wyłączone są kontenerowce wykorzystywane do transportu produktów rybołówstwa w kontenerach.

## TYTUŁ VII

**SZCZEGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE PRZEPROWADZANIA KONTROLI URZĘDOWYCH MIĘSA GADÓW ORAZ JEDNOLITEJ MINIMALNEJ CZĘSTOTLIWOŚCI TYCH KONTROLI**

## Artykuł 73

**Badanie przedubojowe i poubojowe gadów**

Do badania przedubojowego gadów stosuje się art. 11.

Do badania poubojowego gadów stosuje się art. 12, 13 i 14. Do celów art. 13 lit. a) ppkt (i) gad jest uznawany za 0,5 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza.

## TYTUŁ VIII

## PRZEPISY KOŃCOWE

## Artykuł 74

**Zmiany w rozporządzeniu (WE) nr 2074/2005**

W rozporządzeniu (WE) nr 2074/2005 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) uchyla się art. 5, 6b oraz 6c;
- 2) w załączniku I uchyla się sekcję II i dodatek;
- 3) w załączniku II uchyla się sekcję II;
- 4) uchyla się załączniki III i V;
- 5) uchyla się załącznik VIa;
- 6) uchyla się załącznik VIb i dodatek do niego.

## Artykuł 75

**Wejście w życie i stosowanie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 14 grudnia 2019 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 15 marca 2019 r.

W imieniu Komisji  
Jean-Claude JUNCKER  
Przewodniczący

---

## ZAŁĄCZNIK I

WZÓR DOKUMENTU NA POTRZEBY KOMUNIKACJI Z GOSPODARSTWEM POCHODZENIA ZGODNIE  
Z ART. 39 UST. 5

---

**1. Dane identyfikacyjne**

---

- 1.1. Gospodarstwo pochodzenia (właściciel lub kierownik)

Nazwa/numer

Dokładny adres

Numer telefonu

Adres elektroniczny, jeśli istnieje

- 1.2. Numery identyfikacyjne ..... [proszę określić] lub załączyć wykaz

Łączna liczba zwierząt (w podziale na gatunki)

Problemy z identyfikacją (jeśli wystąpiły)

- 1.3. Numer identyfikacyjny stada/stada drobiu/klatki (jeżeli dotyczy)

- 1.4. Gatunek zwierząt

- 1.5. Numer referencyjny świadectwa zdrowia (jeżeli dotyczy)
- 

**2. Ustalenia badania przedubojowego**

---

- 2.1. Dobrostan

Liczba zwierząt, których dotyczy problem

Typ/klasa/wiek

Uwagi

- 2.2. Dostarczone zwierzęta były brudne

- 2.3. Ustalenia kliniczne dotyczące choroby

Liczba zwierząt, których dotyczy problem

Typ/klasa/wiek

Uwagi

Data kontroli

- 2.4. Wyniki badań laboratoryjnych <sup>(1)</sup>
- 

<sup>(1)</sup> Mikrobiologicznych, chemicznych, serologicznych itd. (załączyć wyniki).

---

**3. Ustalenia badania poubojowego**

---

**3.1. Ustalenia z badania makroskopowego**

Liczba zwierząt, których dotyczy problem

Typ/klasa/wiek

Organ lub część ciała zwierzęcia/zwierząt

Data uboju

**3.2. Choroba (można stosować kody <sup>(2)</sup>)**

Liczba zwierząt, których dotyczy problem

Typ/klasa/wiek

Organ lub część ciała zwierzęcia/zwierząt

Tusza uznana za częściowo lub całkowicie  
niezdadną do spożycia (podać przyczyny)

Data uboju

**3.3. Wyniki badań laboratoryjnych <sup>(3)</sup>****3.4. Inne wyniki****3.5. Ustalenia dotyczące dobrostanu**

---

**4. Informacje dodatkowe**

---

**5. Dane kontaktowe rzeźni (numer zatwierdzenia)**

---

Nazwa

Dokładny adres

Numer telefonu

Adres elektroniczny, jeśli istnieje

---

**6. Urzędowy lekarz weterynarii (drukowanymi literami)**

---

Podpis i pieczęć

---

**7. Data**

---

**8. Liczba stron załączonych do niniejszego formularza:**

---

<sup>(2)</sup> Właściwe organy mogą wprowadzić następujące kody: kod A dla chorób z wykazu OIE; kody B100 i B200 dla kwestii dobrostanu oraz C100–C290 dla decyzji dotyczących mięsa. W razie konieczności system kodów może obejmować dalsze podziały (np. C141 dla łagodnej ogólnoustrojowej choroby, C142 dla poważniejszej choroby itp.). W przypadku stosowania kodów muszą być one łatwo dostępne dla podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze wraz z odpowiednim wyjaśnieniem znaczenia kodów.

<sup>(3)</sup> Mikrobiologicznych, chemicznych, serologicznych itd. (załączyć wyniki).



## ZAŁĄCZNIK II

**PRAKTYCZNE ROZWIĄZANIA DOTYCZĄCE ZNAKU JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ZGODNIE Z ART. 48**

1. Znak jakości zdrowotnej musi być znakiem w kształcie owalnym, o szerokości co najmniej 6,5 cm na co najmniej 4,5 cm wysokości, zawierającym poniższe informacje, napisane bardzo wyraźnymi literami:
    - a) nazwa państwa, w którym znajduje się zakład, co może być napisane w pełnej formie wielkimi literami lub wskazane jako kod dwuliterowy zgodnie z odpowiednią normą ISO. Jednakże w przypadku państw członkowskich kody te są następujące: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE i UK;
    - b) numer zatwierdzenia rzeźni; oraz
    - c) (jeżeli znak jest наносzony w zakładzie znajdującym się w Unii) skrót CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE lub WE. Skrótów te nie mogą występować na znakach наносzonych na mięso przywożone do Unii z rzeźni położonych poza Unią.
  2. Litery muszą mieć co najmniej 0,8 cm wysokości, a cyfry co najmniej 1 cm wysokości. Wymiary liter i cyfr oraz znaku można zmniejszyć w przypadku znakowania zdrowotnego jagniąt, kozłąt i prosiąt.
  3. Tusz stosowany przy znakowaniu zdrowotnym musi zostać zatwierdzony zgodnie z zasadami Unii dotyczącymi stosowania substancji barwiących w środkach spożywczych.
  4. Znak jakości zdrowotnej może również zawierać informację na temat urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził badanie mięsa.
-

## ZAŁĄCZNIK III

**METODY BADANIA MLEKA SUROWEGO ORAZ MLEKA KROWIEGO PODDANEGO OBRÓBCE TERMICZNEJ ZGODNIE Z ART. 50**

## ROZDZIAŁ I

**OKREŚLANIE LICZBY BAKTERII I LICZBY KOMÓREK SOMATYCZNYCH**

- A. Przy sprawdzaniu zgodności z kryteriami określonymi w sekcji IX rozdział I część III załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 następujące normy mają zastosowanie jako metody referencyjne:
1. EN ISO 4833-1 dla liczby kolonii przy 30 °C;
  2. EN ISO 13366-1 dla liczby komórek somatycznych.
- B. Dopuszczalne jest stosowanie alternatywnych metod analitycznych:
1. dla liczby kolonii w temperaturze 30 °C, w przypadku gdy metody są zwalidowane w stosunku do metody referencyjnej, o której mowa w części A pkt 1, zgodnie z protokołem określonym w normie EN ISO 16140-2 uzupełnionej normą EN ISO 16297 dla szczególnego przypadku liczenia kolonii w mleku surowym.  
  
W szczególności stosunek przeliczeniowy między metodą alternatywną a metodą referencyjną, o której mowa w części A pkt 1, określa się zgodnie z normą EN ISO 21187.
  2. dla liczby komórek somatycznych, jeżeli metody są zwalidowane w stosunku do metody referencyjnej, o której mowa w części A pkt 2, zgodnie z protokołem określonym w normie ISO 8196-3 i stosowanym zgodnie z normą EN ISO 13366-2 lub innymi podobnymi protokołami o zasięgu międzynarodowym.

## ROZDZIAŁ II

**OKREŚLANIE AKTYWNOŚCI FOSFATAZY ALKALICZNEJ W MLEKU KROWIM**

- A. W celu określenia aktywności fosfatazy alkalicznej w pasteryzowanym mleku krowim jako metodę referencyjną stosuje się normę EN ISO 11816-1.
- B. Aktywność fosfatazy alkalicznej w pasteryzowanym mleku krowim jest wyrażana milijednostkami aktywności enzymu na litr (mU/l). Jednostka aktywności fosfatazy alkalicznej to ilość enzymu fosfatazy alkalicznej, która przyspiesza przemianę 1 mikromola substratu na minutę.
- C. Wynik badania z użyciem fosfatazy alkalicznej uważa się za ujemny, jeżeli zmierzona aktywność w mleku krowim jest nie wyższa niż 350 mU/l.
- D. Stosowanie alternatywnych metod analitycznych jest dopuszczalne, jeżeli są one zwalidowane w stosunku do metod referencyjnych wymienionych w części A zgodnie z protokołami uznanymi w skali międzynarodowej oraz z zasadami dobrej praktyki laboratoryjnej.
-

## ZAŁĄCZNIK IV

**REFERENCYJNA METODA BADANIA NA POTRZEBY ANALIZY E. COLI W ŻYWYCH MAŁŻACH  
DO CELÓW KLASYFIKACJI OBSZARÓW PRODUKCYJNYCH I OBSZARÓW PRZEJŚCIOWYCH ZGODNIE  
Z ART. 52 UST. 2**

Metodą referencyjną na potrzeby analizy *E. coli* w żywych małżach jest detekcja i badanie metodą najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) określone w normie ISO 16649-3. Można stosować metody alternatywne, jeżeli zostały one zwalidowane w stosunku do tej metody referencyjnej zgodnie z kryteriami zawartymi w ISO 16140.

---

## ZAŁĄCZNIK V

## UZNANE METODY WYKRYWANIA BIOTOKSYN MORSKICH ZGODNIE Z ART. 60

## ROZDZIAŁ I

## METODA WYKRYWANIA TOKSYNY PARALITYCZNEJ

- A. Zawartość toksyn paralitycznych (PSP) w całym ciele lub oddzielnie w jakiegokolwiek części jadalnej małży określa się przy zastosowaniu oficjalnej metody AOAC: OMA 2005.06, opublikowanej w *AOAC International Journal* 88 (6), s. 1714–1732 (metoda Lawrence'a), testu biologicznego na myszach lub jakiegokolwiek innej uznanej międzynarodowo i zwalidowanej metody.
- B. Jeżeli wyniki są kwestionowane, metodą referencyjną jest metoda oficjalna AOAC: OMA 2005.06, jak określono w części A.

## ROZDZIAŁ II

## METODA WYKRYWANIA TOKSYNY POWODUJĄCEJ AMNEZJĘ

- A. Zawartość toksyn powodujących amnezję (ASP) w całym ciele lub oddzielnie w jakiegokolwiek części jadalnej małży określa się przy zastosowaniu metody wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC/UV) lub jakiegokolwiek innej uznanej międzynarodowo i zwalidowanej metody.
- B. Do celów badań przesiewowych można jednak również zastosować oficjalną metodę AOAC: 2006.02 opublikowaną w *AOAC International Journal* 90, s. 1011–1027 (test immunoenzymatyczny (ELISA) na potrzeby wykrywania ASP) lub jakąkolwiek inną uznaną międzynarodowo i zwalidowaną metodę.
- C. Jeśli wyniki są kwestionowane, metodą referencyjną jest metoda HPLC/UV.

## ROZDZIAŁ III

## METODA WYKRYWANIA TOKSYNY LIPOFILOWEJ

- A. Metodą referencyjną na potrzeby wykrywania toksyn morskich, o których mowa w sekcji VII rozdział V pkt 2 lit. c), d) i e) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, jest metoda laboratorium referencyjnego UE: chromatografia cieczowa połączona z tandemową spektrometrią mas (EURL LC-MS/MS). Metoda ta służy do oznaczania co najmniej następujących związków:
- toksyny z grupy kwasu okadaikowego: OA, DTX1 i DTX2, w tym ich estry (DTX3);
  - toksyny z grupy pektenotoksyn: PTX1 i PTX2;
  - toksyny z grupy yessotoksyn: YTX, 45 OH YTX, homo YTX i 45 OH homo YTX;
  - toksyny z grupy kwasów azaspirowych: AZA 1, AZA 2 i AZA 3.

Jeżeli pojawiają się nowe analogi wymienionych wyżej toksyn, dla których ustalono współczynnik równoważny toksyczności (TEF), zostają one uwzględnione w analizie.

Równoważnik toksyczności całkowitej oblicza się z wykorzystaniem współczynników równoważnych toksyczności (TEF) zgodnie z zaleceniami Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) w Dzienniku (2008) 589, s. 1–62 lub zaktualizowaną opinią EFSA.

- B. Metody inne niż te, o których mowa w części A, takie jak metoda LC-MS, HPLC z odpowiednią detekcją, testy immunologiczne i testy czynnościowe, takie jak próba hamowania aktywności fosfatazy, mogą być stosowane jako metody alternatywne wobec metody EURL LC-MS/MS lub równocześnie z tą metodą, pod warunkiem że:
- zastosowane same lub w połączeniu z innymi pozwalają wykryć przynajmniej analogi określone w części A; w razie konieczności określa się stosowniejsze kryteria;

- b) spełniają kryteria skuteczności analitycznej określone w metodzie EURL LC-MS/MS. Metody takie muszą być poddane walidacji na poziomie międzylaboratoryjnym oraz pomyślnie przejść badania w ramach uznanego programu badania biegłości. Laboratorium referencyjne UE ds. monitorowania morskich biotoksyn wspiera działania zmierzające w kierunku walidacji techniki na poziomie międzylaboratoryjnym umożliwiającej jej oficjalną normalizację;
- c) ich stosowanie zapewnia równoważny poziom ochrony zdrowia publicznego.

#### ROZDZIAŁ IV

#### **WYKRYWANIE NOWYCH I NOWO POJAWIAJĄCYCH SIĘ TOKSYN MORSKICH**

Podczas okresowego monitorowania obszarów produkcyjnych i obszarów przejściowych można stosować metody chemiczne, metody alternatywne z odpowiednią detekcją lub próbę biologiczną na myszach w celu wykrycia nowych i nowo pojawiających się toksyn morskich na podstawie krajowych programów kontroli opracowanych przez państwa członkowskie.

---

## ZAŁĄCZNIK VI

PRAKTYCZNE ROZWIĄZANIA DOTYCZĄCE KONTROLI URZĘDOWYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA  
ZGODNIE Z ART. 70

## ROZDZIAŁ I

## PRZEPISY OGÓLNE

**A. Badania organoleptyczne**

Wyrwkowe kontrole organoleptyczne są przeprowadzane na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Jednym z celów tych kontroli jest sprawdzenie zgodności z kryteriami świeżości ustanowionymi zgodnie z niniejszym rozporządzeniem. W szczególności obejmuje to sprawdzenie, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, czy produkty rybołówstwa spełniają przynajmniej w podstawowym zakresie kryteria świeżości ustanowione zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 2406/96 <sup>(1)</sup>.

**B. Wskaźniki świeżości**

Jeżeli w wyniku badania organoleptycznego powstaną jakiegokolwiek wątpliwości co do świeżości produktów rybołówstwa, można pobrać próbki i poddać je badaniu laboratoryjnemu w celu oznaczenia poziomów całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA) i azotu trimetyloaminy (N-TMA) zgodnie z rozwiązaniami technicznymi w rozdziale II.

Właściwe organy stosują kryteria ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

Jeżeli badanie organoleptyczne daje podstawy do podejrzeń co do wystąpienia innych okoliczności, które mogą mieć wpływ na zdrowie ludzi, pobiera się odpowiednie próbki do celów weryfikacji.

**C. Histamina**

Przeprowadza się wyrwkowe badania od kątem histaminy w celu sprawdzenia zgodności z dopuszczalnymi poziomami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005.

**D. Pozostałości i zanieczyszczenia**

Ustanawia się rozwiązania dotyczące monitorowania zgodnie z dyrektywą 96/23/WE i decyzją 97/747/WE w celu kontroli zgodności z prawodawstwem UE dotyczącym:

- maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych zgodnie z rozporządzeniami (UE) nr 37/2010 i (UE) 2018/470;
- substancji zakazanych i niedozwolonych zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 37/2010, dyrektywą 96/22/WE i decyzją 2005/34/WE;
- zanieczyszczeń zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w żywności; oraz
- pozostałości pestycydów zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005.

**E. Kontrole mikrobiologiczne**

W razie konieczności przeprowadza się kontrole mikrobiologiczne zgodnie ze stosownymi zasadami i kryteriami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005.

**F. Pasożyty**

Przeprowadza się badania oparte na analizie ryzyka w celu sprawdzenia zgodności z sekcją VIII rozdział III część D załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i sekcją I załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 2074/2005.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Rady (WE) NR 2406/96 z dnia 26 listopada 1996 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do niektórych produktów rybołówstwa Dz.U. L 334 z 23.12.1996, s. 1.

### G. Trujące produkty rybołówstwa

Przeprowadzane są kontrole w celu zapewnienia, aby:

- 1) nie wprowadzano do obrotu produktów rybołówstwa otrzymanych z ryb trujących pochodzących z następujących rodzin: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* i *Canthigasteridae*;
- 2) świeże, wstępnie przetworzone, mrożone i przetworzone produkty rybołówstwa z rodziny *Gempylidae*, w szczególności *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogły być wprowadzane do obrotu wyłącznie w opakowaniach zbiorczych/jednostkowych i były odpowiednio oznakowane w celu zapewnienia konsumentom informacji na temat metod ich przygotowania/gotowania oraz ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy. Na etykiecie zamieszcza się nazwy systematyczne produktów rybołówstwa oraz ich nazwy zwyczajowe;
- 3) nie wprowadzano do obrotu produktów rybołówstwa zawierających biotoksyny takie jak ciguatoksyna lub inne toksyny niebezpieczne dla zdrowia ludzi. Jednakże można wprowadzać do obrotu produkty rybołówstwa pochodzące z żywych małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich, jeżeli zostały wyprodukowane zgodnie z sekcją VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i są zgodne z normami ustanowionymi w rozdziale V pkt 2 wymienionej sekcji.

## ROZDZIAŁ II

### KONTROLE POD KĄTEM CAŁKOWITEGO AZOTU LOTNYCH ZASAD AMONOWYCH (N-LZA)

#### A. Dopuszczalne wartości N-LZA dla niektórych kategorii produktów rybołówstwa oraz metody analizy, które należy stosować

1. Nieprzetworzone produkty rybołówstwa uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi, jeżeli ocena organoleptyczna budzi wątpliwości co do świeżości tych produktów, a badania chemiczne wykazują, że następujące poziomy N-LZA zostały przekroczone:
  - a) 25 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków, o których mowa w części B pkt 1 niniejszego rozdziału;
  - b) 30 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków, o których mowa w części B pkt 2 niniejszego rozdziału;
  - c) 35 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków, o których mowa w części B pkt 3 niniejszego rozdziału;
  - d) 60 mg azotu/100 g całych produktów rybołówstwa używanych bezpośrednio do wytworzenia oleju z ryb przeznaczonego do spożycia przez ludzi, o którym mowa w sekcji VIII rozdział IV.B pkt 1 akapit drugi załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004; jeżeli jednak surowiec jest zgodny z akapitem pierwszym lit. a), b) i c) wspomnianego punktu, państwa członkowskie mogą ustanowić wyższe limity dla niektórych gatunków do czasu ustanowienia szczegółowych przepisów unijnych.

Metoda referencyjna, którą należy stosować do kontroli limitów N-LZA, obejmuje destylację ekstraktu odbiałzonego kwasem nadchlorowym określoną w części C poniżej.

2. Destylację, o której mowa w pkt 1, przeprowadza się z zastosowaniem aparatury odpowiadającej schematowi w części D poniżej.
3. Do kontroli limitu N-LZA można stosować następujące rutynowe metody:
  - a) metodę mikrodyfuzji opisaną przez Conwaya i Byrne'a (1933);
  - b) metodę destylacji bezpośredniej opisaną przez Antonacopoulou (1968);
  - c) destylację ekstraktu odbiałzonego kwasem trichlorooctowym (komitet Komisji Kodeksu Żywnościowego ds. Ryb i Produktów Rybołówstwa (1968)).
4. Próbką zawiera około 100 gramów mięsa pobranego co najmniej z trzech różnych miejsc i zmieszanego razem w procesie rozcierania.

Państwa członkowskie zalecają laboratoriom urzędowym stosowanie rutynowo metod, o których mowa powyżej. W przypadku wątpliwości albo sporu dotyczącego wyników analiz wykonanych za pomocą jednej z rutynowych metod, do weryfikacji wyników badań można zastosować jedynie metodę referencyjną.

**B. Kategorie gatunków, dla których ustalono dopuszczalne wartości N-LZA**

Dopuszczalne wartości N-LZA są ustalone dla następujących kategorii gatunków:

- 1) *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
- 2) gatunki z rodziny *Pleuronectidae* (z wyjątkiem halibuta: *Hippoglossus* spp.);
- 3) *Salmo salar*, gatunki z rodziny *Merlucciidae*, gatunki z rodziny *Gadidae*.

**C. Referencyjna procedura oznaczania stężenia N-LZA w rybach i produktach rybołówstwa**

## 1. Cel i obszar zastosowania

Niniejsza metoda opisuje procedurę referencyjną stosowaną w celu określenia stężenia azotu N-LZA w rybach i produktach rybołówstwa. Procedura ta ma zastosowanie w przypadku stężenia N-LZA od 5 mg/100 g do co najmniej 100 mg/100 g.

## 2. Definicje

„Stężenie N-LZA” oznacza zawartość azotu lotnych zasad amonowych oznaczoną przy zastosowaniu opisanej procedury referencyjnej.

„Roztwór” oznacza jeden następujących roztworów wodnych:

- a) roztwór kwasu nadchlorowego = 6 g/100 ml;
- b) roztwór wodorotlenku sodu = 20 g/100 ml;
- c) roztwór mianowany kwasu chlorowodorowego 0,05 mol/l (0,05 N). W przypadku stosowania automatycznego aparatu destylacyjnego miareczkowanie prowadzi się przy pomocy mianowanego roztworu kwasu chlorowodorowego 0,01 mol/l (0,01 N);
- d) roztwór kwasu borowego = 3 g/100 ml;
- e) silikonowy środek przeciwpieniący;
- f) roztwór fenoloftaleiny = 1 g/100 ml 95 % alkohol etylowy;
- g) roztwór wskaźnika (wskaźnik mieszany Tashiro) = 2 g czerwieni metylowej i 1 g błękitu metylenowego rozpuszczone w 1 000 ml 95 % alkoholu etylowego.

## 3. Krótki opis

Lotne zasady amonowe ekstrahuje się z próbki przy pomocy roztworu kwasu nadchlorowego 0,6 mol/l. Po alkalinizacji ekstrakt poddaje się destylacji parowej, a składniki lotnych zasad są absorbowane w odbieralniku kwasowym. Stężenie N-LZA oznacza się za pomocą miareczkowania absorbowanych zasad. Stężenie jest wyrażone w mg/100 g.

## 4. Odczynniki

O ile nie wskazano inaczej, należy stosować odczynniki czyste do analizy. Używana woda musi być destylowana lub demineralizowana i o co najmniej równorzędnej czystości.

## 5. Wykorzystuje się następujące przyrządy i wyposażenie dodatkowe:

- a) maszynka do mielenia mięsa pozwalająca uzyskać wystarczająco jednolite mielone mięso rybne;
- b) wysokoobrotowy mikser o prędkości od 8 000 do 45 000 obrotów na minutę;
- c) sączek karbowany o średnicy 150 mm, szybkofiltrujący;
- d) biureta 5 ml, skalowana do 0,01 ml;
- e) aparat do destylacji parowej. Aparat musi umożliwiać regulowanie różnych ilości pary oraz wytwarzanie stałej ilości pary w danym przedziale czasowym. Musi on również gwarantować, że wolne zasady powstające podczas dodawania substancji alkalinizujących nie ulatniają się.



## 6. Realizacja procedury referencyjnej

Przy stosowaniu kwasu nadchlorowego, który jest substancją silnie korozyjną, zachowuje się należyta ostrożność i wprowadza stosowne środki zapobiegawcze. Próbkę przygotowuje się natychmiast po ich otrzymaniu zgodnie z następującymi wskazówkami:

### a) Przygotowanie próbek

Próbka przeznaczona do analizy jest dokładnie mielona w maszynce do mięsa określonej w pkt 5 lit. a). Do odpowiedniego pojemnika odważa się  $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$  zmielonej próbki. Następnie próbkę miesza się z 90,0 ml roztworu kwasu nadchlorowego, homogenizuje przez dwie minuty w mikserze opisanym w pkt 5 lit. b), a następnie filtruje.

Tak otrzymany ekstrakt może być przechowywany przez co najmniej siedem dni w temperaturze w przybliżeniu od  $2 \text{ }^\circ\text{C}$  do  $6 \text{ }^\circ\text{C}$ .

### b) Destylacja parowa

50,0 ml ekstraktu otrzymanego zgodnie z lit. a) umieszcza się w aparacie do destylacji parowej określonym w pkt 5 lit. e). W celu późniejszego sprawdzenia alkalizacji ekstraktu dodaje się kilka kropli roztworu fenoloftaleiny. Po dodaniu kilku kropli silikonowego środka przeciwpieniącego do ekstraktu dodaje się 6,5 ml roztworu wodorotlenku sodu i natychmiast rozpoczyna się destylację parową.

Destylację parową prowadzi się w taki sposób, aby w ciągu 10 minut otrzymać około 100 ml destylatu. Wylot rurki destylacyjnej jest zanurzony w odbieralniku ze 100 ml roztworu kwasu borowego, do którego dodano od trzech do pięciu kropli roztworu wskaźnika. Dokładnie po 10 minutach zatrzymuje się proces destylacji. Wylot rurki destylacyjnej wyjmuje się z odbieralnika i przemywa wodą. Lotne zasady zawarte w roztworze odbieralnika oznacza się miareczkowaniem za pomocą mianowanego roztworu kwasu chlorowodorowego.

W punkcie końcowym wartość pH musi wynosić  $5,0 \pm 0,1$ .

### c) Miareczkowanie

Wymagane są analizy podwójne. Zastosowana metoda jest poprawna, jeśli różnica pomiędzy analizami nie przekracza  $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$ .

### d) Próba ślepa

Próbę ślepa przeprowadza się w sposób określony w lit. b). Zamiast ekstraktu stosuje się 50,0 ml roztworu kwasu nadchlorowego.

## 7. Obliczanie stężenia N-LZA

Miareczkując roztwór odbieralnika przy pomocy mianowanego roztworu kwasu chlorowodorowego, stężenie N-LZA oblicza się za pomocą poniższego równania:

$$\text{N-LZA ( wyrażone w mg/ 100g próbki)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

gdzie:

$V_1$  = objętość 0,01-molowego mianowanego roztworu kwasu chlorowodorowego w ml dla próbki;

$V_0$  = objętość 0,01-molowego mianowanego roztworu kwasu chlorowodorowego w ml dla próby ślepej;

$M$  = masa próbki w g.

Ponadto wymagane są następujące elementy:

a) analizy podwójne. Zastosowana metoda jest poprawna, jeśli różnica pomiędzy analizami nie przekracza  $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ;

b) kontrola sprzętu. Sprzęt należy sprawdzić poprzez destylację roztworów  $\text{NH}_4\text{Cl}$  równoważnych  $50 \text{ mg N-LZA}/100 \text{ g}$ ;

c) odchylenia standardowe. Oblicza się standardowe odchylenie dla powtarzalności:  $S_r = 1,20 \text{ mg}/100 \text{ g}$  oraz standardowe odchylenie dla odtwarzalności:  $S_R = 2,50 \text{ mg}/100 \text{ g}$ .

**D. Aparat do destylacji parowej służący do oznaczania stężenia N-LZA**