



INSPEKCJA
WETERYNARYJNA
**GŁÓWNY LEKARZ
WETERYNARII**

Warszawa, dnia 6 marca 2024 r.

INSTRUKCJA

Głównego Lekarza Weterynarii

nr BP.0200.1.6.2024

w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu, zatwierdzaniu warunkowym i rejestracji przedsiębiorstw spożywczych oraz zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia, a także przy wykreślaniu tych przedsiębiorstw z rejestru

Opracowano w:

Główny Inspektorat Weterynarii

Biuro Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego

Spis treści

I. WSTĘP.....	2
II. PRZEDMIOT INSTRUKCJI	2
III. ZAKRES INSTRUKCJI	2
IV. CEL INSTRUKCJI.....	3
V. PRZEPISY PRAWNE	3
VI. KOMPETENCJE ORGANÓW URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI W ZAKRESIE NADZORU NAD BEZPIECZEŃSTWEM PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ORAZ ŻYWNOŚCI ZŁOŻONEJ	5
VII. ZATWIERDZENIE PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO	6
VIII. ZATWIERDZENIE ZAKŁADÓW ROZPOCZYNAJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRODUKCJI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO.....	7
IX. ZAKŁADY, W KTÓRYCH NASTĄPIŁY ZMIANY SPOSOBU UŻYTKOWANIA	13
X. PROCEDURA REJESTRACJI ZAKŁADÓW	15
XI. PROWADZENIE WIĘCEJ NIŻ JEDNEGO ZAKRESU LUB RODZAJU DZIAŁALNOŚCI PRZEZ JEDEN PODMIOT ALBO PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI PRZEZ RÓŻNE PODMIOTY W TYM SAMYM MIEJSCU	17
XII. WSTRZYMANIE DZIAŁALNOŚCI, ZAWIESZENIE ORAZ COFNIĘCIE ZATWIERDZENIA	18
XIII. ELASTYCZNOŚĆ DOTYCZĄCA PROCEDUR OPARTYCH NA ZASADACH HACCP ORAZ MOŻLIWOŚĆ KORZYSTANIA Z ODSTĘPSTW OD WYMOGÓW USTANOWIONYCH W ROZPORZĄDZENIACH 852/2004 I 853/2004.....	21
XIV. PROWADZENIE REJESTRU I WYKAZÓW	23
XV. POSTANOWIENIA KOŃCOWE	25
Załącznik 1 – Kategorie zakładów w zależności od wymagań dotyczących rozpoczęcia działalności	26
Załącznik 2 - Możliwość zastosowania odstępstw w przypadku zakładów produkujących artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze	30
Załącznik 3 – Możliwość zastosowania odstępstw w przypadku rzeźni o małej zdolności produkcyjnej.....	35
Załącznik 4 – Możliwość zastosowania odstępstw w przypadku zakładów o małej zdolności produkcyjnej.....	38
Załącznik 5 – Możliwość zastosowania odstępstw w przypadku rzeźni o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw	40

I. WSTĘP

Niniejsza instrukcja (zwana dalej „instrukcją”) została wydana na podstawie art. 13 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o *Inspekcji Weterynaryjnej* (Dz. U. z 2024 r. poz. 12) w związku z koniecznością ujednoczenia postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej podczas zatwierdzania i rejestracji zakładów nadzorowanych przez te organy.

II. PRZEDMIOT INSTRUKCJI

Wdrożenie jednolitego postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy wykonywaniu przepisów:

- art. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002 r., str. 1; Polskie wydanie specjalne: rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 178/2002”,
- art. 6 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. , str. 1; Polskie wydanie specjalne: rozdz. 13, t. 34, str. 319, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 852/2004”,
- art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. , str. 55; Polskie wydanie specjalne: rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 853/2004”,
- art. 10 ust. 2 i art. 148 rozporządzenia 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 (Dz. Urz. UE L Nr 95, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 2017/625”,
- ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r., poz. 872).

III. ZAKRES INSTRUKCJI

Instrukcja swoim zakresem obejmuje postępowanie powiatowych lekarzy weterynarii (zwanym dalej „PLW”) i wojewódzkich lekarzy weterynarii (zwanym dalej „WLW”) przy zatwierdzaniu i zatwierdzaniu warunkowym zakładów oraz rejestracji przedsiębiorstw spożywczych, a także przy zawieszaniu

zatwierdzenia lub rejestracji i cofaniu zatwierdzenia zakładom niespełniającym wymagań prawa żywnościowego oraz wykreślaniu z rejestru zakładów.

IV. CEL INSTRUKCJI

Celem Instrukcji jest ujednoczenie trybu postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie urzędowej kontroli, nadawania zakładom lub pozbawiania zakładów zatwierdzenia oraz rejestracji przedsiębiorstw spożywczych, mając na uwadze obowiązujące na terytorium RP akty prawne.

V. PRZEPISY PRAWNE

- 1) rozporządzenie 178/2002,
- 2) rozporządzenie 852/2004,
- 3) rozporządzenie 853/2004,
- 4) rozporządzenie 2017/625,
- 5) 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 (Dz. U. UE L 131 z 17.5.2019, s. 51, z późn. zm.), zwane dalej „rozporządzeniem 2019/627”,
- 6) 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. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r., str. 27, z późn. zm.),
- 7) rozporządzenie (WE) nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady 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 ubocznych produktach pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009 r., str. 1, z późn. zm.), zwane dalej „rozporządzeniem 1069/2009”,
- 8) rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz. Urz. UE L 303 z 18.11.2009 r., str. 1, z późn. zm.), zwane dalej „rozporządzeniem 1099/2009”,
- 9) rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (Dz.U. L 119 z 5.5.2023, str. 103, z późn. zm.), zwane dalej „rozporządzeniem 2023/915”,
- 10) ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 12),
- 11) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r. poz. 872),
- 12) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
- 13) ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775, z późn. zm., zwana dalej „Kpa”,
- 14) ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2023 r. poz. 1610, z późn. zm.), zwana dalej „Kc”,
- 15) ustawa z dnia 5 lipca 2018 r. o zarządzie sukcesyjnym przedsiębiorstwem osoby fizycznej i innych ułatwieniach związanych z sukcesją przedsiębiorstw (Dz.U. z 2021 r. poz. 170),
- 16) ustawa z dnia 15 września 2000 r. Kodeks spółek handlowych (Dz.U. z 2024 r. poz. 18),

- 17) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej (Dz. U. z 2020 r. poz. 1287),
 - 18) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej (Dz. U. z 2020 r. poz. 1286),
 - 19) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw (Dz. U. z 2020 r. poz. 56),
 - 20) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703),
 - 21) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 15 lutego 2010 r. w sprawie wymagań i sposobu postępowania przy utrzymywaniu gatunków zwierząt gospodarskich, dla których normy ochrony zostały określone w przepisach Unii Europejskiej (Dz. U. Nr 56, poz. 344, z późn. zm.),
 - 22) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. poz. 451),
 - 23) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny (Dz. U. z 2021 r. poz. 2059, z późn. zm.),
 - 24) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2022 r. poz. 1871),
 - 25) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów (Dz. U. z 2022 r. poz. 2271),
 - 26) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2022 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz.U. z 2022 r. poz. 1640),
 - 27) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2015 r. poz. 394),
- oraz inne przepisy wykonawcze wydane na podstawie powyższych ustaw i rozporządzeń unijnych.

Do celów Instrukcji stosuje się definicje zawarte w ww. wymienionych przepisach.

Niniejsza Instrukcja została opracowana zgodnie z powyższymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego. Stosowanie Instrukcji, jako aktu prawa wewnętrznego, nie może prowadzić do naruszenia wspomnianych przepisów. Na przepisy Instrukcji nie należy powoływać się przy rozstrzygnięciu o prawach i obowiązkach podmiotów prywatnych, gdyż nie jest dla nich wiążąca.

W związku z faktem, że PLW jako organ I instancji samodzielnie rozstrzyga kwestie wydawania decyzji administracyjnych zgodnie z Kpa w stosunku do przedsiębiorstw spożywczych będących pod jego nadzorem, Główny Lekarz Weterynarii (zwany dalej GLW) jedynie wskazuje w niniejszej Instrukcji schemat postępowania w danej sprawie.

VI. KOMPETENCJE ORGANÓW URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI W ZAKRESIE NADZORU NAD BEZPIECZEŃSTWEM PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ORAZ ŻYWNOŚCI ZŁOŻONEJ

1. Zgodnie z art. 73 ust. 1 pkt 3 ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*, organy Inspekcji Weterynaryjnej są organami urzędowej kontroli żywności zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy o *Inspekcji Weterynaryjnej*. Inspekcja Weterynaryjna sprawuje więc nadzór nad bezpieczeństwem:

- 1) produktów pochodzenia zwierzęcego, w szczególności przy ich produkcji i wprowadzaniu na rynek, w tym nad wymaganiami weterynaryjnymi w sprzedaży bezpośredniej, rolniczym handlu detalicznym oraz działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej;
- 2) żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, znajdujące się w rolniczym handlu detalicznym.

2. Zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego*, PLW na obszarze swojej właściwości, wydaje decyzje administracyjne w sprawach wpisu do rejestru, zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, zawieszenia zatwierdzenia lub rejestracji, cofnięcia zatwierdzenia oraz wykreślenia z rejestru zakładów, w stosunku do:

- 1) gospodarstw, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny;
- 2) zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 3) zakładów, które podlegają rejestracji zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia 852/2004, w tym zakładów prowadzących rolniczy handel detaliczny, zakładów prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną oraz zakładów, dla których zatwierdzenie jest wymagane zgodnie z art. 6 ust. 3 lit. c rozporządzenia 852/2004 i zakładów zatwierdzonych zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia 853/2004;
- 4) zakładów podlegających zatwierdzeniu w trybie i na zasadach określonych w art. 148 ust. 2-5 rozporządzenia 2017/625, w tym zakładów zatwierdzonych korzystających z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 13 ust. 3 rozporządzenia 852/2004 lub art. 10 ust. 3 rozporządzenia 853/2004, oraz zakładów korzystających z odstępstw, o których mowa w ust. 4.3 lit. a oraz c załącznika V do rozporządzenia nr 999/2001.

3. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 73 ust. 1 pkt 1 ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*, są organami urzędowej kontroli żywności w zakresie m.in.:

- 1) produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym, z wyłączeniem produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w rolniczym handlu detalicznym;
- 2) żywności złożonej, produkowanej i wprowadzanej do obrotu, wywożonej do państw trzecich, przywożonej z tych państw w zakresie nieobjętym weterynaryjną kontrolą graniczną, oraz powrotnie wywożonej do tych państw, z wyłączeniem żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym.

4. Zgodnie z art. 61 ww. ustawy, państwowy powiatowy inspektor sanitarny lub państwowy graniczny inspektor sanitarny są organami właściwymi w sprawach rejestracji oraz zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia, zawieszania oraz cofania zatwierdzenia zakładów, które:

- 1) wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej;

- 2) produkują lub wprowadzają do obrotu żywność złożoną, z wyłączeniem zakładów prowadzących rolniczy handel detaliczny, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

Wyjątek, o którym mowa w art. 73 ust. 6 ww. ustawy, dotyczy m.in. sytuacji, gdy właściwe władze państwa przeznaczenia wywożonej żywności złożonej wymagają certyfikatu eksportowego wystawionego przez urzędowego lekarza weterynarii. W takich sytuacjach szczegółowe warunki i sposób współdziałania w zakresie sprawowania nadzoru oraz przeprowadzania urzędowych kontroli żywności, określa porozumienie zawarte między Głównym Inspektorem Sanitarnym a Głównym Lekarzem Weterynarii. Zgodnie z Porozumieniem ramowym z dnia 16 października 2018 r. zawartym pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym a Głównym Lekarzem Weterynarii *o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej*, jeśli państwo trzecie wymaga dla żywności złożonej certyfikatu eksportowego podpisanego przez urzędowego lekarza weterynarii, to nadzór nad zakładem produkującym taką żywność jest pełniony wspólnie przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną (§ 4 ust. 3). Powyższe uzgodnienia nie dotyczą przedsiębiorstw spożywczych prowadzących handel detaliczny (np. sprzedaży hurtowej żywności złożonej do innych podmiotów zaopatrujących konsumentów końcowych).

VII. ZATWIERDZENIE PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO

1. Podmiot zamierzający prowadzić działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przed uzyskaniem pozwolenia na budowę zakładu lub zarejestrowaniem tego zakładu albo planujący zmiany sposobu użytkowania zakładu posiadającego zatwierdzenie lub jego części, w szczególności zakresu i wielkości produkcji lub wyposażenia części produkcyjnych, jest obowiązany sporządzić projekt technologiczny zakładu i przesłać go wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie PLW właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia działalności. Powyższy wymóg nie ma zastosowania w przypadku:

- statków rybackich, w tym statków przetwórci, statków chłodni i statków zamrażalni,
- gospodarstw, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt w celu pozyskania mięsa na użytek własny,
- podmiotów zamierzających prowadzić działalność w zakresie transportu,
- produkcji podstawowej,
- rolniczego handlu detalicznego,
- sprzedaży bezpośredniej,
- podmiotów zamierzających prowadzić działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

Listę kategorii zakładów w zależności od wymagań dotyczących rozpoczęcia działalności zawiera załącznik 1 do instrukcji.

2. W przypadku podmiotów planujących skorzystać z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 13 ust. 3 rozporządzenia 852/2004 lub art. 10 ust. 3 rozporządzenia 853/2004, podmiot powinien wskazać we wniosku o zatwierdzenie projektu technologicznego planowane dostosowania w zakresie konstrukcji i wyposażenia zakładu.

3. PLW zatwierdza, w drodze decyzji administracyjnej, projekt technologiczny zakładu, jeżeli odpowiada on wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. *w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego*, w terminie 30 dni od dnia wszczęcia postępowania w tej sprawie. Jednocześnie zaleca się, aby PLW poinformował

wnioskodawcę, iż otrzymanie zatwierdzenia projektu technologicznego nie jest równoznaczne z uzyskaniem zatwierdzenia zakładu lub rejestracją zakładu.

VIII. ZATWIERDZENIE ZAKŁADÓW ROZPOCZYNAJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRODUKCJI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

1. Zatwierdzeniu podlegają:

- 1) zakłady przygotowujące, wytwarzające, oczyszczające, dokonujące uboju i rozbioru, przetwarzające, pakujące, przepakowujące i przechowujące w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze produkty pochodzenia zwierzęcego, dla których wymagania zostały określone w załączniku III do rozporządzenia 853/2004;
- 2) zakłady handlu detalicznego (w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia 178/2002), jeżeli wykonywane w nich czynności mają na celu dostawę żywności pochodzenia zwierzęcego do innego zakładu, z wyjątkiem:
 - a) gdy zakład prowadzi wyłącznie czynności polegające na składowaniu i transporcie,
 - b) gdy dostawa żywności pochodzenia zwierzęcego z zakładu detalicznego realizowana jest wyłącznie do innych zakładów detalicznych oraz zgodnie z prawem polskim stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną;
- 3) zakłady korzystające z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 13 ust. 3 rozporządzenia 852/2004 oraz art. 10 ust. 3 rozporządzenia 853/2004, w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie *niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej*, rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie *niektórych wymagań weterynaryjnych jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej* oraz rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie *niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw*.

Listę kategorii zakładów w zależności od wymagań dotyczących rozpoczęcia działalności zawiera załącznik 1 do instrukcji.

2. W przypadku zmiany podmiotu prowadzącego zakład wymagane jest ponowne zatwierdzenie zakładu, włącznie z zatwierdzeniem projektu technologicznego (jeśli dotyczy) i nadaniem nowego weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (nie należy dokonywać zmiany strony decyzji administracyjnej w trybie art. 155 Kpa, nawet za jej wyraźną zgodą), za wyjątkiem sytuacji, opisanych w pkt 1 i 2 poniżej, w których zastosowanie ma przenoszalność uprawnień z decyzji administracyjnych.

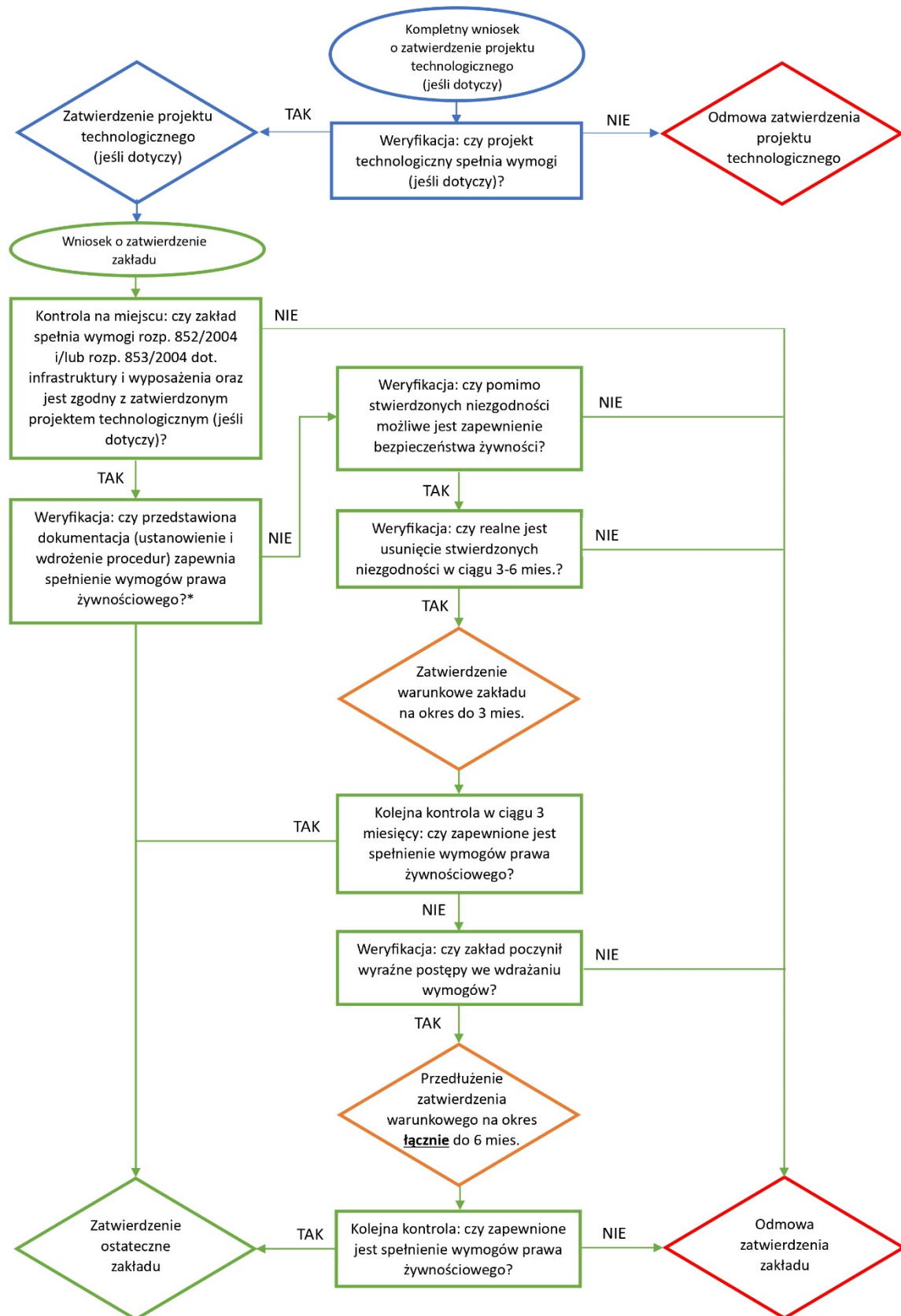
- W przypadku przekształceń, połączeń oraz podziałów spółek prawa handlowego zasadą jest sukcesja administracyjnoprawna, zgodnie z którą na nowy podmiot przechodzą wszelkie uprawnienia i obowiązki wynikające z dotychczas wydanych decyzji administracyjnych, chyba że ustawa lub decyzja o udzieleniu zezwolenia lub koncesji stanowi inaczej. Zasada ta dotyczy również przekształcenia spółki cywilnej w spółkę prawa handlowego.
- W przypadku zbycia przedsiębiorstwa lub jego zorganizowanej części w oparciu o przepisy Kc (art. 55¹) w orzecznictwie sądów administracyjnych kształtuje się linia orzecznicza, zgodnie z którą zasadą jest nieprzenoszalność uprawnień wynikających z decyzji administracyjnych.

Skutki powyższej wykładni dokonywanej przez sądy do pewnego stopnia złagodziło wejście w życie nowelizacji ustawy z dnia 5 lipca 2018 r. *o zarządzie sukcesyjnym przedsiębiorstwem osoby fizycznej i innych ułatwieniach związanych z sukcesją przedsiębiorstw*, która w art. 45c ust. 1 stanowi, że nabywca przedsiębiorstwa może złożyć do organu administracji publicznej, który wydał decyzję związaną z przedsiębiorstwem, wniosek o przeniesienie na niego tej decyzji w terminie trzech miesięcy od dnia nabycia przedsiębiorstwa, jednak przepis ten ma zastosowanie wyłącznie do przypadków, w których nabycie przedsiębiorstwa nastąpiło bezpośrednio od przedsiębiorcy wykonującego we własnym imieniu działalność gospodarczą na podstawie wpisu do CEIDG, przedsiębiorcy wykonującego we własnym imieniu działalność gospodarczą na podstawie wpisu do CEIDG i jego małżonka lub przedsiębiorców będących współnikami spółki cywilnej (art. 45b ww. ustawy).

3. Po otrzymaniu od podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze wniosku o zatwierdzenie PLW weryfikuje kompletność wniosku oraz załączonych do wniosku o zatwierdzenie dokumentów, o których mowa w art. 21 ust. 3 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*. W przypadku zakładów rozpoczynających działalność wniosek powinien być złożony po zakończeniu procesu inwestycyjnego i na co najmniej 30 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności.
4. W przypadku otrzymania niekompletnego wniosku należy wezwać podmiot do usunięcia braków formalnych w oparciu o art. 64 § 2 Kpa.
5. Po otrzymaniu kompletnego wniosku, o którym mowa w ust. 3, PLW przeprowadza kontrolę na miejscu w ciągu 30 dni, dokumentując ją przy użyciu protokołu SPIWET właściwego dla danego zakresu i rodzaju zatwierdzanej działalności.
6. PLW wydaje zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 lit. b ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* decyzję administracyjną o zatwierdzeniu zakładu do celów określonej działalności wyłącznie jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze wykazał, że spełnia odpowiednie wymogi prawa żywnościowego (w przypadku rzeźni dodatkowo wymagania dotyczące dobrostanu zwierząt), jak również opracował i wdrożył procedury nadzoru właścicielskiego w tym programy warunków wstępnych oraz system HACCP.
7. PLW może udzielić zatwierdzenia warunkowego, w drodze decyzji administracyjnej, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 lit. c ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*, jeżeli wydaje się, iż zakład spełnia wszelkie wymogi w zakresie infrastruktury i wyposażenia a procedury nadzoru właścicielskiego są na etapie opracowania lub wdrożenia. PLW udziela ostatecznego zatwierdzenia jedynie wówczas, gdy z kolejnej kontroli urzędowej przeprowadzonej w danym zakładzie w ciągu trzech miesięcy od momentu zatwierdzenia warunkowego wynika, iż zakład ten spełnia pozostałe stosowne wymogi prawa żywnościowego. Jeżeli dany zakład poczynił wyraźne postępy w opracowywaniu lub wdrażaniu procedur, lecz nadal nie spełnia wszystkich stosownych wymogów, PLW może przedłużyć kolejną decyzją administracyjną okres obowiązywania zatwierdzenia warunkowego. Zatwierdzenie warunkowe nie może jednak zostać wydane na okres przekraczający łącznie sześć miesięcy, z wyjątkiem statków przetwórci i statków zamrażalni pływających pod banderami państw członkowskich, dla których takie zatwierdzenie warunkowe nie może być wydane na okres przekraczający łącznie 12 miesięcy.

8. Wydając decyzję w sprawie zatwierdzenia warunkowego, PLW nadaje zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny, zgodnie z art. 21 ust. 4 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.
9. Decyzje o zatwierdzeniu warunkowym i przedłużeniu zatwierdzenia warunkowego powinny informować o terminowym charakterze tych rozstrzygnięć. Po upływie terminu lub uzyskaniu zatwierdzenia ostatecznego decyzje te stają się bezprzedmiotowe i nie jest konieczne stwierdzanie wygaśnięcia tych decyzji, za wyjątkiem sytuacji kiedy należy zakład wykreślić z rejestru. Wówczas PLW powinien wydać decyzję stwierdzającą wygaśnięcie ww. decyzji.
10. Podmiot, który otrzymał decyzję o zatwierdzeniu warunkowym nie musi składać kolejnego wniosku o zatwierdzenie, zgodnie z art. 21 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*. Może ewentualnie informować o gotowości poddania się kontroli w celu zatwierdzenia zakładu (może też złożyć wniosek o przedłużenie zatwierdzenia warunkowego). Nawet, jeżeli podmiot nie poinformuje o gotowości poddania zakładu kontroli w celu zakończenia postępowania w sprawie zatwierdzenia, PLW powinien przeprowadzić taką kontrolę, tak aby ostatecznie rozstrzygnąć co do ostatecznego zatwierdzenia. W zależności od wyników kontroli PLW wydaje decyzję administracyjną o zatwierdzeniu albo decyzję administracyjną o odmowie zatwierdzenia, jeśli zakład nie spełnia wymogów prawa żywnościowego.
11. Proces decyzyjny w przypadku zatwierdzania zakładów rozpoczynających działalność przedstawiono na Schemacie 1.

Schemat 1. Proces decyzyjny w przypadku zatwierdzania przez PLW zakładów rozpoczynających działalność



* Poza wyjątkowymi sytuacjami w trakcie pierwszej kontroli nie jest możliwa ocena prawidłowego funkcjonowania procedur nadzoru właścicielskiego (programy warunków wstępnych, HACCP).

12. Zatwierdzanie zakładów nie dotyczy pośrednich etapów procesu. Dlatego też:

- w przypadku zakładów zatwierdzonych do produkcji produktów mięsnych nie jest wymagane oddzielne zatwierdzenie do produkcji mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych, o ile pozyskane mięso mielone i surowe wyroby mięsne są wykorzystywane wyłącznie do wytwarzania produktów mięsnych w tym zakładzie;
- jeżeli zakład wytwarzający produkty mięsne wykorzystuje w produkcji surowiec pochodzący z rzeźni (tj. w przypadku tusz zwierząt gospodarskich kopytnych, po podziale w rzeźni na półtusze lub ćwierćtusze, a półtusze na nie więcej niż trzy części) wówczas konieczne jest zatwierdzenie jako zakład rozbioru mięsa. Natomiast nie ma konieczności oddzielnego zatwierdzania takiego zakładu jako zakład rozbioru mięsa, jeśli surowiec jest już poddany rozbiorowi w innym zatwierdzonym zakładzie rozbioru mięsa, a zakład wytwarzający produkty mięsne prowadzi proces dalszego rozbioru i oddzielania kości wyłącznie w celu przygotowania surowca do wytwarzania produktów mięsnych w tym zakładzie;
- jeżeli zakład wytwarzający produkty mięsne nie wykorzystuje w całości mięsa, które poddał oddzieleniu kości od tuszy i/lub rozbiorowi lub pozyskanego mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych, jako surowiec do wytwarzania produktów mięsnych, wówczas musi posiadać zatwierdzenie jako odpowiednio zakład rozbioru mięsa lub zakład produkcji mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych;

Proces uboju zawsze wymaga zatwierdzenia rzeźni.

13. Decyzja administracyjna zatwierdzająca zakład powinna zawierać wszystkie elementy określone w art. 107 Kpa, w tym m.in.:

- 1) powołanie się na przepis art. 20 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz art. 104 Kpa;
- 2) powołanie się na przepisy art. 148 rozporządzenia 2017/625 oraz art. 3 rozporządzenia 2019/627;
- 3) rozstrzygnięcie o zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu (ze wskazaniem do kiedy obowiązuje warunkowe zatwierdzenie) do prowadzenia danego zakresu produkcji (np. ubój, rozbiór, przetwórstwo), przedłużeniu warunkowego zatwierdzenia;
- 4) określenie rodzaju produktów;
- 5) określenie gatunku zwierząt, z których pozyskiwane są produkty pochodzenia zwierzęcego;
- 6) nadanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (o ile nie był nadany w decyzji o zatwierdzeniu warunkowym) lub wskazanie nadanego zakładowi weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego;
- 7) uzasadnienie faktyczne i prawne:
 - w przypadku decyzji o zatwierdzeniu, potwierdzające, że zakład spełnia wymagania określone w ustawie o produktach pochodzenia zwierzęcego, rozporządzeniu 178/2002, rozporządzeniu 852/2004, rozporządzeniu 853/2004 oraz innych przepisów wykonawczych wydanych na podstawie powyższych rozporządzeń, w rozporządzeniu 1069/2009, a w przypadku rzeźni również rozporządzeniu 1099/2009, albo
 - w przypadku decyzji o zatwierdzeniu warunkowym, potwierdzające, że zakład spełnia co najmniej wszelkie wymogi w zakresie infrastruktury i wyposażenia, oraz wykazujące jakich wymagań zakład jeszcze nie spełnia.

W przypadku decyzji administracyjnej zatwierdzającej zakład korzystający z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 13 ust. 3 rozporządzenia 852/2004 oraz art. 10 ust. 3 rozporządzenia 853/2004, powinna ona wskazywać krajowe środki dostosowujące, z których korzysta zakład.

14. Na podstawie ostatecznej decyzji administracyjnej zatwierdzającej zakład albo zatwierdzającej warunkowo zakład PLW niezwłocznie dokonuje odpowiednich zmian w prowadzonych w elektronicznej bazie online Rejestr Podmiotów Paszowych, Utylizacyjnych i Żywnościowych, zwanej dalej RPPUiŻ:
 - 1) rejestrze zakładów zatwierdzonych zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia 853/2004, prowadzonym na podstawie art. 20 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego*,
oraz
 - 2) wykazie zakładów zatwierdzonych w trybie i na zasadach określonych w art. 148 rozporządzenia 2017/625, prowadzonym na podstawie art. 20 ust. 1 pkt 1 lit. c ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego*.
15. Po wprowadzeniu przez PLW odpowiednich zmian do rejestru i wykazu zakładów zatwierdzonych, o których mowa powyżej, prowadzonych w bazie online zakładów RPPUiŻ, informacje te są automatycznie przekazywane drogą elektroniczną do WLW oraz GLW.
16. W dalszej kolejności WLW, działając na podstawie art. 14 ust. 1 pkt 1 ustawy o *Inspekcji Weterynaryjnej*, przeprowadza kontrolę PLW w zakresie poprawności realizacji przez niego procedury zatwierdzenia zakładu. Wymóg kontroli ze strony WLW nie dotyczy zakładów pakowania jaj, punktów odbioru mleka, statków przetwórci, statków zamrażalni i statków chłodni oraz punktów gromadzenia wykorzystywanych do przechowywania ciał i wnętrzności zwierzęcy łośnej przed ich transportem do zakładu obróbki dziczyzny przyjmujących ciała od innych punktów gromadzenia.
 - W przypadku zakładów zatwierdzonych warunkowo po raz pierwszy na okres nie dłuższy niż 3 miesiące, kontrola z ramienia WLW przeprowadzana jest na podstawie dokumentacji PLW bezpośrednio w zakładzie, przed upływem terminu zatwierdzenia warunkowego.
 - W przypadku pozytywnej weryfikacji przez WLW postępowania PLW w zakresie poprawności zatwierdzenia warunkowego zakładu, nie jest wymagana powtórna kontrola PLW ze strony WLW w przypadku przedłużenia zatwierdzenia warunkowego oraz po zatwierdzeniu ostatecznym tego zakładu.
 - W przypadku, gdy zakład zatwierdzony warunkowo nie rozpocznie produkcji w ciągu 3 miesięcy od daty wydania przez PLW decyzji w sprawie jego warunkowego zatwierdzenia, kontrola WLW, o której mowa powyżej, nie musi być przeprowadzana. Jeżeli zakład rozpocznie produkcję tuż przed upływem terminu zatwierdzenia warunkowego, kontrola z ramienia WLW może odbyć się w późniejszym terminie (o ile PLW przedłuży zatwierdzenie warunkowe), ale przed wydaniem przez PLW decyzji administracyjnej w sprawie zatwierdzenia ostatecznego zakładu.
 - W przypadku zakładów, które otrzymały zatwierdzenie ostateczne (nie dotyczy zakładów zatwierdzonych wcześniej warunkowo), kontrola z ramienia WLW nad poprawnością realizacji procedury zatwierdzenia zakładu przez PLW, przeprowadzana jest na podstawie dokumentacji PLW bezpośrednio w zakładzie, w ciągu 6 miesięcy od daty wydania decyzji zatwierdzającej ostatecznie zakład.

W przypadku pozytywnej weryfikacji postępowania PLW w zakresie poprawności realizacji procedury zatwierdzenia zakładu, przeprowadzonej w trakcie kontroli przez WLW, zakład utrzymuje zatwierdzenie. Jeżeli natomiast stwierdzono niezgodności mające wpływ na higienę lub bezpieczeństwo produkcji lub niespełnienie wymagań przepisów, o których mowa w ust. 6 rozdziału VIII instrukcji, WLW w protokole kontroli zamieszcza informacje dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości i poleca właściwemu PLW natychmiastowe podjęcie środków mających na celu usunięcie niezgodności, w tym rozważenie wydania odpowiedniej decyzji administracyjnej. PLW informuje WLW o podjętych działaniach bez zbędnej zwłoki.

- 4) W przypadku stwierdzenia, że decyzja administracyjna o zatwierdzeniu lub zatwierdzeniu warunkowym zawiera jedną z wad określonych w art. 156 § 1 Kpa, WLW w protokole kontroli zamieszcza informacje dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości. WLW wszczyna z urzędu postępowanie w celu stwierdzenia nieważności decyzji zatwierdzającej lub warunkowo zatwierdzającej zakład. Zgodnie z art. 61 § 4 Kpa o wszczęciu postępowania należy zawiadomić Stronę postępowania, w celu umożliwienia jej czynnego udziału w postępowaniu. W przypadku szczególnego zagrożenia i po stwierdzeniu nieważności decyzji PLW, WLW może przejąć kompetencje PLW w konkretnej sprawie administracyjnej - zgodnie z art. 15 ust. 3 ustawy *o Inspekcji Weterynaryjnej*. Ponowne zatwierdzenie lub zatwierdzenie warunkowe przez PLW danego podmiotu również wymaga kontroli ze strony WLW postępowania PLW, zarówno kontrolnego, jak i administracyjnego.

17. W przypadku niespełnienia przez zakład odpowiednich wymogów prawa żywnościowego (w przypadku rzeźni dodatkowo wymagań dotyczących dobrostanu zwierząt), PLW odmawia, w drodze decyzji administracyjnej, zatwierdzenia zakładu.

18. Decyzja administracyjna o odmowie zatwierdzenia zakładu powinna zawierać wszystkie elementy określone w art. 107 Kpa, w tym m.in.:

- 1) powołanie się na przepis art. 20 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz art. 104 Kpa;
- 2) powołanie się na przepisy art. 148 rozporządzenia 2017/625 oraz art. 3 rozporządzenia 2019/627;
- 3) rozstrzygnięcie o odmowie zatwierdzenia;
- 4) uzasadnienie faktyczne i prawne potwierdzające, że zakład nie spełnia wymagań określonych w ustawie *o produktach pochodzenia zwierzęcego*, rozporządzeniu 178/2002, rozporządzeniu 852/2004, rozporządzeniu 853/2004 lub innych przepisach wykonawczych wydanych na podstawie powyższych rozporządzeń, lub w rozporządzeniu 1069/2009, a w przypadku rzeźni również rozporządzeniu 1099/2009.

IX. ZAKŁADY, W KTÓRYCH NASTĄPIŁY ZMIANY SPOSOBU UŻYTKOWANIA

1. Zgodnie z art. 19 ust. 3 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* do zmiany sposobu użytkowania zakładu lub jego części, w szczególności zakresu i wielkości produkcji lub wyposażenia części produkcyjnych zakładu, stosuje się przepisy ust. 1-2. Oznacza to, że w wyżej wskazanych przypadkach wymagane jest przedłożenie przez podmiot prowadzący zakład kompletnego projektu technologicznego do zatwierdzenia (jeśli dotyczy), a nie aneksu lub innej formy zmiany. Projekt technologiczny musi zawierać wszystkie elementy zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w *sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym*

ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego. Zatwierdzenie projektu technicznego musi mieć miejsce przed rozpoczęciem modernizacji.

2. W przypadku, jeśli zmiany dotyczą rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie lub zakład zamierza korzystać z innych niż dotychczas krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 13 ust. 3 rozporządzenia 852/2004 lub art. 10 ust. 3 rozporządzenia 853/2004, podmiot prowadzący zakład jest zobowiązany również do wystąpienia z wnioskiem o zmianę decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu.

3. Po zatwierdzeniu projektu technologicznego oraz otrzymaniu od podmiotu informacji o rozpoczęciu prac, PLW dokonuje kontroli zakładu, w celu sprawdzenia, czy prace modernizacyjne nie zagrażają bezpieczeństwu produkowanej żywności.

4. W sytuacji, kiedy kontrola PLW w zakładzie wykaże, iż prace modernizacyjne w zakładzie, o których poinformował podmiot zagrażają bezpieczeństwu produkowanej żywności, PLW wszczyna z urzędu postępowanie administracyjne, w celu wydania decyzji administracyjnej o zatrzymaniu produkcji na określony czas, na podstawie art. 138 ust. 2 lit. i rozporządzenia 2017/625, albo zawieszającej zatwierdzenie zakładu, na podstawie art. 138 ust. 2 lit. j ww. rozporządzenia. Dotyczy to również sytuacji, gdy w trakcie kontroli okresowej lub doraźnej PLW stwierdzi prace modernizacyjne zagrażające bezpieczeństwu produkowanej w zakładzie żywności, pomimo braku informacji ze strony podmiotu.

W takim przypadku, PLW powinien rozważyć nałożenie na podmiot, kary pieniężnej na podstawie art. 26 ust. 1 pkt 18 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz odpowiednio na podstawie pkt 15-17 za prowadzenie produkcji bez spełnienia wymagań weterynaryjnych lub higienicznych.

5. W przypadku stwierdzenia braku zagrożenia bezpieczeństwa produkowanej żywności, nie ma konieczności wstrzymywania działalności w zakładzie na czas jego modernizacji ani zawieszania zatwierdzenia. Nie ma zatem konieczności wydawania decyzji administracyjnej w tym zakresie. W sytuacji zakończenia przez podmiot modernizacji lub rozbudowy zakładu i niepoinformowania o tym fakcie organu nadzorującego, PLW powinien rozważyć nałożenie kary pieniężnej na podstawie art. 26 ust. 1 pkt 18 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* za brak powiadomienia PLW.

6. Po otrzymaniu od podmiotu informacji o zakończeniu modernizacji lub rozbudowy PLW przeprowadza kontrolę w celu potwierdzenia czy informacje zawarte w projekcie technologicznym odzwierciedlają stan faktyczny w zakładzie oraz czy zakład spełnia pozostałe wymogi prawa żywnościowego, a także wydaje decyzje administracyjne w postępowaniach wszczętych na wniosek podmiotu, o którym mowa w ust. 1 i 2 (jeśli dotyczy). Zmiany decyzji ostatecznej, na mocy której strona nabyła prawo, następują z zastosowaniem trybu uregulowanego w art. 155 Kpa.

7. W przypadku zmiany rodzaju działalności w zakresie produkcji w zakładzie, PLW powinien zweryfikować jaki jest rodzaj działalności podstawowej prowadzonej przez ten zakład po wprowadzonych zmianach oraz stosownie do ustaleń rozważyć, na wniosek lub za zgodą strony, zmianę weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego, stosownie do przepisów rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2022 r. *w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego*.

8. Jeśli zatwierdzenie warunkowe bądź zatwierdzenie ostateczne zostało przyznane w odniesieniu do nowego zakresu działalności zakładu posiadającego już zatwierdzenie ostateczne w ramach innych zakresów działalności, WLW na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka podejmuje decyzję czy kontrola z ramienia WLW jest konieczna.

X. PROCEDURA REJESTRACJI ZAKŁADÓW

1. Zgodnie z art. 20 ust. 4 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*, jeżeli prowadzenie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego ogranicza się do produkcji podstawowej podlegającej wpisowi do rejestru podmiotów prowadzących działalność nadzorowaną, o którym mowa w przepisach

o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, to działalność taka nie podlega wpisowi do rejestru, o którym mowa w art. 20 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*, z wyłączeniem prowadzenia działalności polegającej na utrzymywaniu drobiu w celu pozyskiwania jaj konsumpcyjnych przeznaczonych do wprowadzenia na rynek.

2. Obowiązki rejestracji podlegają:

1) podmioty, które zobowiązane są spełniać w szczególności wymagania ustanowione w załączniku II do rozporządzenia 852/2004:

- a) zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną w rozumieniu art. 1 ust. 5 lit. b (ii) rozporządzenia 853/2004 oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie *szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej*,
- b) zakłady prowadzące rolniczy handel detaliczny produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*,
- c) zakłady zajmujące się konfekcjonowaniem miodu,
- d) punkty skupu dziczyzny,
- e) punkty odbioru (skupu) jaj konsumpcyjnych,
- f) zakłady zajmujące się przetwórstwem jadalnych ślimaków lądowych należących do gatunków nieobjętych definicją „ślimaków” zawartą w rozporządzeniu 853/2004,
- g) gospodarstwa, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw, w celu pozyskania mięsa na własny użytek, w rozumieniu art. 5 pkt 1a ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2010 r. w sprawie *wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny*,
- h) podmioty zajmujące się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego, za wyjątkiem podmiotów o których mowa w pkt 2 lit. c poniżej,
- i) zakłady zajmujące się składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze,
- j) podmioty prowadzące działalność w zakresie pośredniczenia w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego,
- k) zakłady wytwarzające żywność, w skład której wchodzi zarówno produkty pochodzenia roślinnego, jak i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego (np. lody na bazie mleka w proszku, zupy, sosy, pizza, przetwory i mrożonki mięsno-warzywne), jeżeli jest to konieczne z uwagi na wymagania państw trzecich;

- 2) podmioty, które zobowiązane są spełniać w szczególności wymagania ustanowione w załączniku I do rozporządzenia 852/2004 dotyczącym produkcji podstawowej i działań powiązanych, chyba że prowadzą działalność wyłącznie w ramach sprzedaży bezpośredniej, o której mowa w pkt 3 poniżej:
- a) dzierżawcy i zarządcy obwodów łowieckich (koła łowieckie),
Uwaga: zgodnie z definicją wprowadzenia na rynek określoną w art. 3 rozporządzenia 178/2002, koła łowieckie wprowadzają tusze na rynek (dopiero myśliwy wykorzystuje tusze na własny domowy użytek), tym samym koła łowieckie nie prowadzą produkcji podstawowej na własny domowy użytek i muszą być zarejestrowane przez właściwego PLW:
- zgodnie z rozporządzeniem 852/2004, jako podmioty prowadzące produkcję podstawową (podczas procedury nadawania takim podmiotom weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego należy stosować symbol „52”),
 - lub
 - jako podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią koła łowieckie powinno być rejestrowane jako sprzedaż bezpośrednia z zastosowaniem symbolu „56” w weterynaryjnym numerze identyfikacyjnym).
- Przepisy nie wykluczają jednoczesnego zarejestrowania kół łowieckich jako podmiotów prowadzących produkcję podstawową oraz podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią.
- W przypadku, gdy koło łowieckie prowadzi sprzedaż bezpośrednią oraz produkcję podstawową, nadawany jest weterynaryjny numer identyfikacyjny, taki jak w przypadku prowadzenia sprzedaży bezpośredniej, a koło łowieckie jest wprowadzane do rejestru zakładów prowadzących zarówno sprzedaż bezpośrednią, jak i produkcję podstawową.
- Rejestracja danego koła łowieckiego, dokonywana jest przez PLW właściwego ze względu na miejsce siedziby podmiotu. Jeżeli koło łowieckie dzierżawi obwód/obwody łowieckie na terenie innego powiatu lub powiatów niż ten, na terenie którego ma siedzibę, PLW, który dokonał rejestracji informuje o tym fakcie PLW właściwych dla lokalizacji obwodów łowieckich. W decyzji w sprawie wpisu do rejestru i nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego należy wskazać miejsce prowadzenia działalności, czyli lokalizację obwodu/obwodów łowieckich wraz ze wskazaniem rodzaju prowadzonej działalności,
- b) statki rybackie, z wyłączeniem statków chłodni, statków zamrażalni i statków przetwórci,
- c) podmioty prowadzące działania transportowe produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu,
- d) fermy jaj konsumpcyjnych objęte dyrektywą 2002/4/WE, zarejestrowane zgodnie z rozporządzeniem 852/2004,
- e) fermy jaj konsumpcyjnych nieobjęte dyrektywą 2002/4/WE, zarejestrowane zgodnie z rozporządzeniem 852/2004,
- f) podmioty prowadzące transport, przechowywanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji w ramach produkcji podstawowej i działań powiązanych;
- 3) podmioty, które muszą spełniać wymagania ustanowione w przepisach krajowych - podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego w rozumieniu art. 1 ust. 3 lit. c-e rozporządzenia 853/2004 oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

Uwaga: W ww. wymogach określono w szczególności, jakie podmioty mogą nabywać produkty w ramach sprzedaży bezpośredniej, jakie są ograniczenia zasięgu geograficznego prowadzonej sprzedaży oraz limity ilości sprzedawanych produktów, jakie są warunki transportu i przechowywania oraz wymagania w odniesieniu do badań (włosnie) i prowadzenia dokumentacji.

3. PLW dokonuje rejestracji podmiotu jeżeli podmiot:
 - 1) posiada zatwierdzony projekt technologiczny (jeśli dotyczy, patrz rozdział VII instrukcji),
 - 2) złożył w terminie co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności wniosek o wpis do rejestru spełniający wymagania ustanowione w art. 21 ust. 2 pkt 1-4 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz dokumenty, o których mowa w art. 21 ust.3, w tym również zgodnie z art. 21 ust. 3a oświadczenia o świadomości odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.

4. Wydając decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów PLW nadaje temu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. *w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego*. Następnie PLW dokonuje odpowiednich zmian w:
 - 1) rejestrze zakładów podlegających obowiązkowi rejestracji, prowadzonym na podstawie art. 20 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*;
oraz
 - 2) wykazie podmiotów prowadzących działalność rejestrowaną, prowadzonym na podstawie art. 20 ust. 1 pkt 1 lit. b ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego*, prowadzonych w elektronicznej bazie online RPPUiŻ, bez zbędnej zwłoki.

5. Po wprowadzeniu przez PLW odpowiednich zmian do rejestru i wykazu zakładów zarejestrowanych, o których mowa powyżej, prowadzonych w bazie online zakładów RPPUiŻ, informacje te są automatycznie przekazywane drogą elektroniczną do WLW oraz GLW.

6. Decyzja administracyjna w sprawie wpisu podmiotu do rejestru powinna zawierać wszystkie elementy określone w art. 107 Kpa, w tym m.in.:
 - 1) powołanie się na przepis art. 20 ustawy *o produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz art. 104 Kpa,
 - 2) powołanie się na przepis art. 10 ust. 2 rozporządzenia 2017/625,
 - 3) rozstrzygnięcie dotyczące prowadzenia określonej działalności podlegającej rejestracji określonej działalności (np. rejestracja prowadzenia transportu produktów pochodzenia zwierzęcego, działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej itp.),
 - 4) rodzaj produktów, jeśli rejestrowana działalność dotyczy konkretnego asortymentu,
 - 5) nadanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego,
 - 6) uzasadnienie faktyczne i prawne potwierdzające, że zakład spełnia wymagania określone w ustawie *o produktach pochodzenia zwierzęcego*, rozporządzeniu 178/2002, rozporządzeniu 852/2004 (jeśli dotyczy) oraz innych przepisach mających zastosowanie.

XI. PROWADZENIE WIĘCEJ NIŻ JEDNEGO ZAKRESU LUB RODZAJU DZIAŁALNOŚCI PRZEZ JEDEN PODMIOT ALBO PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI PRZEZ RÓŻNE PODMIOTY W TYM SAMYM MIEJSCU

1. Przepisy nie wykluczają równoczesnego prowadzenia więcej niż jednego zakresu działalności przez ten sam podmiot, zarówno w odniesieniu do prowadzenia działalności podlegającej zatwierdzeniu wraz z towarzyszącą działalnością podlegającą obowiązkowi rejestracji (np. prowadzenie zakładu zatwierdzonego korzystającego z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia 853/2004, będącego rzeźnią, oraz działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej w zakresie przetwórstwa), jak i w odniesieniu do kilku zakresów działalności podlegających obowiązkowi rejestracji (np. prowadzenie produkcji podstawowej i sprzedaży bezpośredniej, prowadzenie produkcji podstawowej i rolniczego handlu detalicznego). Z uwagi na fakt, że w jednym zakładzie prowadzone są wówczas dwa różne zakresy działalności, PLW powinien wydać dwie decyzje administracyjne nadające dla każdego z tych zakresów działalności odrębny weterynaryjny numer identyfikacyjny zgodny z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. Takie przedsiębiorstwo powinno zostać wpisane do rejestru, o którym mowa w rozdziale XIV instrukcji, w taki sposób aby zakład znajdował się na wszystkich wykazach, na których powinien się znaleźć z uwagi na wydane decyzje administracyjne, o których mowa powyżej.

W przypadku prowadzenia więcej niż jednego rodzaju działalności w ramach danego zakresu działalności (np. zakres działalności: przetwórstwo, rodzaj: zwierzęta gospodarskie kopytne, zwierzęta dzięki utrzymywane w warunkach fermowych, drób, zajęczaki, skorupiaki, mięczaki, mleko), PLW powinien nadać weterynaryjny numer identyfikacyjny, zgodnie z § 3 ww. rozporządzenia, ze wskazaniem symbolu określającego rodzaj działalności podstawowej prowadzonej przez ten zakład.

2. W przypadku, gdy w tym samym miejscu (nieruchomość, w tym pomieszczenia zakładu wraz z wyposażeniem) działalność produkcyjną prowadzi kilka podmiotów, każdy z nich jest podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, a w związku z tym zamierzając prowadzić produkcję produktów pochodzenia zwierzęcego musi dokonać obowiązku przewidzianego w ustawie, w tym m.in. złożyć wniosek o zatwierdzenie lub rejestrację zakładu. PLW powinien nadać weterynaryjny numer identyfikacyjny dla każdego z tych podmiotów osobno, gdyż związane jest to z decyzją administracyjną o zatwierdzeniu zakładu lub decyzją o wpisie zakładu do rejestru, która za każdym razem rozstrzyga o prawach i obowiązkach konkretnej strony postępowania administracyjnego. W sytuacji gdy właściciel nieruchomości, na terenie której prowadzony jest zakład, nie bierze udziału w produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, a jedynie wynajmuje, użycza lub dzierżawi obiekt, a tym samym nie jest podmiotem prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, nie ma podstawy do wydania na jego rzecz decyzji o zatwierdzeniu zakładu lub decyzji o wpisie zakładu do rejestru, ponieważ pełną odpowiedzialność za wytworzone produkty i spełnienie wymagań weterynaryjnych w zakładzie ponosi podmiot prowadzący zakład (producent).

XII. WSTRZYMANIE DZIAŁALNOŚCI, ZAWIESZENIE ORAZ COFNIĘCIE ZATWIERDZENIA

1. Postępowanie w przypadku zakładów zatwierdzonych, które wstrzymały działalność:

- Jeżeli podmiot prowadzący zakład zatwierdzony poinformuje, zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia 852/2004, o wstrzymaniu działalności w zakładzie z powodów niezwiązanych

z wymaganiami weterynaryjnymi, np. ekonomicznych, nie ma konieczności wydawania decyzji o zawieszeniu zatwierdzenia.

- Informacje o wstrzymaniu działalności w zakładzie zatwierdzonym PLW odnotowuje w RPPUiŻ. PLW powinien poinformować na piśmie podmiot prowadzący zakład o konieczności powiadomienia go z wyprzedzeniem o planowanym wznowieniu działalności. W przypadku braku informacji ze strony podmiotu o wstrzymaniu działalności, jak i o jej wznowieniu, PLW powinien rozważyć nałożenie na ten podmiot kary pieniężnej na podstawie art. 26 ust. 1 pkt 18 ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego* za brak powiadomienia PLW.
- W przypadku zakładów, których działalność jest wstrzymana dłużej niż przez 3 miesiące należy zmienić ich kategorię ryzyka na niską i stosować zasady opisane dla tej kategorii ryzyka opisane w instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii w *sprawie określania, na podstawie analizy ryzyka, częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej*. Wstrzymanie działalności nie powinno oznaczać wyłączenia zakładu z obowiązku kontroli. Wobec takiego zakładu należy stosować art. 148 ust. 5 rozporządzenia 2017/625, czyli poddawać zakład okresowym kontrolom w celu weryfikacji wymagań niezbędnych do zatwierdzenia zakładu.
- W razie braku możliwości przeprowadzenia kontroli zgodnie z częstotliwością ustaloną w oparciu o zapisy instrukcji, o której mowa w pkt. 3 powyżej, należy wszcząć postępowanie w celu cofnięcia zatwierdzenia, w ramach którego można wezwać podmiot na podstawie art. 50 Kpa o wyjaśnienia dotyczące prowadzonej działalności i również do poddania się kontroli urzędowej. Brak możliwości przeprowadzenia kontroli należy traktować jako naruszenie obowiązków z art. 15 rozporządzenia 2017/625.
- Przy wstrzymaniu działalności przekraczającym okres 3 miesięcy, ponowne uruchomienie produkcji powinno wiązać się z kontrolą zakładu obejmującą całokształt spełnienia przez ten zakład wymagań prawodawstwa weterynaryjnego oraz przeprowadzeniem ponownej oceny ryzyka, o której mowa w instrukcji GLW w *sprawie określenia, na podstawie analizy ryzyka, częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej*.

2. Postępowanie w przypadku zakładów, którym PLW zawiesił zatwierdzenie:

- Jeżeli podmiot prowadzący zakład, w odniesieniu do którego PLW wydał decyzję administracyjną o zawieszeniu zatwierdzenia, usunął stwierdzone nieprawidłowości będące przyczyną zawieszenia tego zatwierdzenia i wnioskuje o cofnięcie tej decyzji, PLW weryfikuje treść wniosku oraz przeprowadza kontrolę mającą na celu ustalenie stanu faktycznego i porównanie go ze stanem pożądanym określonym w prawodawstwie weterynaryjnym, oraz dokonuje oceny i podejmuje działania wynikające z ustaleń kontroli, tzn.
 - wydaje decyzję o cofnięciu decyzji w sprawie zawieszenia zatwierdzenia, jeśli zakład spełnia wymogi,
 - albo
 - wydaje decyzję o odmowie cofnięcia decyzji o zawieszeniu zatwierdzenia, jeśli zakład wymogów nie spełnia.
- Jeżeli zawieszenie zatwierdzenia było związane zagrożeniem bezpieczeństwa produkowanej żywności w wyniku zmiany sposobu użytkowania zakładu lub jego części, w szczególności zakresu i wielkości produkcji lub wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych decyzję o cofnięciu decyzji w sprawie zawieszenia zatwierdzenia powinno poprzedzić, zgodnie z art. 19 ust. 3 ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego*, zatwierdzenie projektu technologicznego (patrz rozdział VII instrukcji).

- Jeżeli podmiot nie poinformował o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości przed upływem terminu kolejnej kontroli okresowej, ustalonego w oparciu o zapisy instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie określania, na podstawie analizy ryzyka, częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej, należy wszcząć postępowanie w celu cofnięcia zatwierdzenia i wezwać podmiot na podstawie art. 50 Kpa o wyjaśnienia dotyczące prowadzonej działalności i do poddania się kontroli urzędowej.
- Brak możliwości przeprowadzenia kontroli jest naruszeniem obowiązków z art. 15 rozporządzenia 2017/625 uzasadniającym cofnięcie zatwierdzenia.

3. Postępowanie w przypadku zakładów, którym PLW cofnął zatwierdzenie:

Jeżeli podmiot prowadzący zakład, w odniesieniu do którego PLW wydał decyzję administracyjną o cofnięciu zatwierdzenia, usunął stwierdzone nieprawidłowości będące przyczyną cofnięcia tego zatwierdzenia, może ponownie wnioskować o zatwierdzenie. W takim przypadku należy jeszcze raz przeprowadzić całą procedurę zatwierdzenia.

4. Postępowanie w przypadku zakładów zarejestrowanych, które wstrzymały działalność:

- 1) Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze podlegające obowiązkowi rejestracji poinformuje, zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia 852/2004, o wstrzymaniu działalności z powodów niezwiązanych z wymaganiami weterynaryjnymi (np. ekonomicznych), nie ma konieczności wydawania decyzji o zawieszeniu działalności takiego przedsiębiorstwa.
- 2) Informacje o wstrzymaniu działalności w zakładzie zarejestrowanym PLW odnotowuje w RPPUiŻ. Jednocześnie PLW powinien poinformować na piśmie podmiot o konieczności powiadomienia go z wyprzedzeniem o planowanym wznowieniu działalności. W przypadku braku informacji ze strony podmiotu o wstrzymaniu działalności, jak i o jej wznowieniu, PLW powinien rozważyć nałożenie na ten podmiot kary pieniężnej na podstawie art. 26 ust. 1 pkt 18 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego za brak powiadomienia PLW.
- 3) W przypadku zakładów, których działalność jest wstrzymana dłużej niż przez 3 miesiące należy zmienić ich kategorię ryzyka na niską i stosować zasady opisane dla tej kategorii ryzyka opisane w instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie określania, na podstawie analizy ryzyka, częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej. Wstrzymanie działalności nie powinno oznaczać wyłączenia zakładu z obowiązku kontroli.
- 4) W razie braku możliwości przeprowadzenia kontroli zgodnie z częstotliwością ustaloną w oparciu o zapisy instrukcji, o której mowa w pkt 3 powyżej, należy wszcząć postępowanie w celu wykreślenia z rejestru, w ramach którego można wezwać podmiot na podstawie art. 50 Kpa o wyjaśnienia dotyczące prowadzonej działalności i również do poddania się kontroli urzędowej. Brak możliwości przeprowadzenia kontroli należy traktować jako naruszenie obowiązków z art. 15 rozporządzenia 2017/625.

5. Zgodnie z § 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów PLW skreśla zakład z rejestru:

- 1) w przypadku zakładów będących gospodarstwami, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny, zakładów prowadzących sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zakładów, które podlegają rejestracji zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia 852/2004 – w dniu,

w którym decyzja o zakazie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego*, w zakładzie stała się ostateczna, albo niezwłocznie po uzyskaniu pisemnej informacji o zaprzestaniu działalności w zakładzie;

- 2) w przypadku zakładów zatwierdzonych zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia 853/2004 - w dniu:
 - a) wydania decyzji o cofnięciu zatwierdzenia zakładu,
 - b) gdy decyzja o cofnięciu warunkowego zatwierdzenia zakładu lub decyzja o cofnięciu przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładu stała się ostateczna, lub też w momencie, gdy został im nadany rygor natychmiastowej wykonalności,
 - c) gdy decyzja o uchyleniu decyzji o zatwierdzeniu zakładu, o uchyleniu decyzji o warunkowym zatwierdzeniu zakładu lub o uchyleniu decyzji o przedłużeniu warunkowego zatwierdzenia zakładu stała się ostateczna, lub też w momencie, gdy został im nadany rygor natychmiastowej wykonalności,
 - d) gdy decyzja o stwierdzeniu nieważności decyzji o zatwierdzeniu zakładu, o stwierdzeniu nieważności decyzji o warunkowym zatwierdzeniu zakładu lub o stwierdzeniu nieważności decyzji o przedłużeniu warunkowego zatwierdzenia zakładu stała się ostateczna, lub też w momencie, gdy został im nadany rygor natychmiastowej wykonalności,
 - e) gdy decyzja o stwierdzeniu wygaśnięcia decyzji o zatwierdzeniu zakładu, o stwierdzeniu wygaśnięcia decyzji o warunkowym zatwierdzeniu zakładu lub o stwierdzeniu wygaśnięcia decyzji o przedłużeniu warunkowego zatwierdzenia zakładu stała się ostateczna.

XIII. ELASTYCZNOŚĆ DOTYCZĄCA PROCEDUR OPARTYCH NA ZASADACH HACCP ORAZ MOŻLIWOŚĆ KORZYSTANIA Z ODSTĘPSTW OD WYMOGÓW USTANOWIONYCH W ROZPORZĄDZENIACH 852/2004 I 853/2004

1. W art. 5 ust. 2 lit. g rozporządzenia 852/2004 określa się dwa główne kryteria, które sprawiają, że podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze kwalifikuje się lub nie kwalifikuje się do zastosowania elastyczności, jeżeli chodzi o procedury oparte na HACCP:

- 1) charakter przedsiębiorstwa - jest podstawą podejścia opartego na ryzyku i zależy od działalności podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze np.:
 - żywność gotowa do spożycia / niegotowa do spożycia,
 - długość łańcucha dostaw,
 - przetwórstwo, pakowanie itp. lub tylko przechowywanie żywności opakowanej,
 - etap ograniczania/eliminowania zagrożenia (np. pasteryzacja) na końcu lub brak takiego etapu,
 - zagrożenia związane z surowcami/składnikami,
 - wymogi dotyczące temperatury podczas przeładunku/transportu/przechowywania lub brak takich wymogów,
 - docelowi konsumenci i ewentualne specjalne przeznaczenie produktów;
- 2) rozmiar przedsiębiorstwa (wolumen produkcji, zdolność produkcyjna itp.) jest powiązany z proporcjonalnością wymogów w przypadku podmiotów prowadzących małe przedsiębiorstwa i znajduje odzwierciedlenie głównie w zmniejszeniu obciążeń administracyjnych (wykorzystanie ogólnych wytycznych, zakresu dokumentów, rejestrów itp.).

Chociaż oba kryteria elastyczności mogą być istotne dla niektórych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, kryteria te należy rozpatrywać oddzielnie.

2. Elastyczność w odniesieniu do procedur opartych na HACCP w przypadku zakładów zarejestrowanych zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 oraz zatwierdzonych zgodnie z rozporządzeniem 853/2004.

- 1) Przed zastosowaniem procedur opartych na HACCP w odniesieniu do dowolnego zakładu podmiot powinien wdrożyć programy warunków wstępnych, w tym GHP i pozostałe środki określone w rozporządzeniu 178/2002. Programy warunków wstępnych mają zastosowanie do wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, należy jednak przeprowadzić odrębną ocenę poszczególnych przypadków, gdyż powinny one być wdrażane w sposób proporcjonalny do rodzaju i wielkości danego zakładu:
 - a) w przypadku produkcji podstawowej i działań powiązanych, zastosowanie mają, jako minimum, wymogi odnoszące się do GHP ustanowione w załączniku I do rozporządzenia 852/2004,
 - b) dla innych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze mają zastosowanie, jako minimum, wymogi odnoszące się do GHP ustanowione w załączniku II do rozporządzenia 852/2004.
- 2) Obowiązek określony w art. 5 rozporządzenia 852/2004, zgodnie z którym podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą wprowadzić, wdrożyć i utrzymywać stałą procedurę lub procedury oparte na zasadach HACCP, oznacza obowiązek przeprowadzenia (przynajmniej w sposób uproszczony lub w oparciu o wytyczne) analizy zagrożeń i rozważenia, czy można zidentyfikować krytyczne punkty kontroli, co stanowi realizację dwóch pierwszych zasad HACCP. Jeżeli nie zidentyfikowano krytycznych punktów kontroli lub operacyjnych programów warunków wstępnych, można uznać, że programy warunków wstępnych są wystarczające. Nie wyklucza to potrzeby monitorowania, zatwierdzania i weryfikacji niektórych GHP. Elastyczność nie ma na celu przede wszystkim ograniczenia liczby krytycznych punktów kontroli i nie powinna zagrażać bezpieczeństwu żywności, tym nie mniej w niektórych zakładach nie jest możliwe określenie krytycznych punktów kontroli i w niektórych przypadkach programy warunków wstępnych są wystarczające do kontroli zagrożeń.
- 3) Elastyczność w określaniu zagrożeń jako znaczące lub nieznaczące w ramach analizy zagrożeń nie jest bezpośrednio związana z wielkością zakładu i nie zawsze jest właściwa nawet wtedy, gdy przedsiębiorstwo jest małe np. gdy stosowana jest metoda przetwarzania wiążąca się z dużym ryzykiem w przypadku błędu, taka jak przykładowo puszkowanie.
- 4) Dokumentacja i prowadzenie rejestrów, mogą być uproszczone w przypadku małych przedsiębiorstw w porównaniu z większymi, prowadzącymi taką samą działalność.

3. W następujących przypadkach możliwe jest zastosowanie odstępstw na podstawie prawa krajowego od wymogów ustanowionych odpowiednio w rozporządzeniu 852/2004 lub 853/2004:

- 1) w celu umożliwienia stosowania tradycyjnych metod produkcji żywności oraz w celu zaspokojenia potrzeb podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze znajdujących się w regionach podlegających szczególnym ograniczeniom geograficznym (np. regiony oddalone, obszary górskie itp.) - możliwe do zastosowania odstępstwa przy produkcji produktów tradycyjnych i regionalnych zostały opisane w załączniku 2 do Instrukcji.
- 2) w zakładach o małej zdolności produkcyjnej, jeżeli chodzi o konstrukcję, układ i sprzęt - odstępstwa przy produkcji w rzeźniach i zakładach o małej zdolności produkcyjnej oraz

rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw zostały opisane w załącznikach 3-5 do Instrukcji.

4. Zastosowanie odstępstw w celu umożliwienia stosowania tradycyjnych metod produkcji żywności:
- 1) PLW, zgodnie z art. 69 ust. 4 ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w *sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego*, może przyznać zakładowi produkującemu żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego, w drodze decyzji administracyjnej, indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych określonych w rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 załącznika II do rozporządzenia 852/2004, jeżeli przyznanie tych odstępstw umożliwi zakładowi stosowanie tradycyjnej metody produkcji i nie spowoduje negatywnego wpływu na bezpieczeństwo tej żywności.
 - 2) Jeżeli zakład produkujący produkty pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnym charakterze złoży wniosek do PLW o przyznanie odstępstw, przed wydaniem decyzji PLW powinien sprawdzić:
 - a) czy wytwarzany produkt znajduje się na liście produktów posiadających chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) lub chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub jest gwarantowaną tradycyjną specjalnością (GTS) lub jest wpisany na listę produktów regionalnych prowadzoną przez ministra właściwego ds. rynków rolnych,
 - b) czy wniosek o rejestrację tego produktu lub specyfikacja opisuje tradycyjną metodę produkcji wymagającą przyznania odstępstw w zakresie pomieszczeń, w których takie produkty są wytwarzane lub w zakresie rodzaju materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów,
 - c) czy zakład przygotował procedury zapewniające, że przyznanie odstępstw nie będzie wpływać negatywnie na bezpieczeństwo wytwarzanych produktów, w szczególności przyczyniać się do ich zanieczyszczenia.
 - 3) W przypadku przyznania zakładowi indywidualnych odstępstw, o których mowa w pkt 1 powyżej, PLW powiadamia pisemnie o tym GLW, za pośrednictwem WLW, bez zbędnej zwłoki. Każde powiadomienie zawiera:
 - a) nazwę i adres zakładu oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny,
 - b) opis produktów pochodzenia zwierzęcego wytwarzanych w zakładzie metodami tradycyjnymi,
 - c) krótki opis dostosowywanych wymogów,
 - d) inne istotne informacje.GLW powiadamia Komisję Europejską i pozostałe państwa członkowskie UE najpóźniej w ciągu 12 miesięcy po przyznaniu zakładowi indywidualnych odstępstw.

XIV. PROWADZENIE REJESTRU I WYKAZÓW

1. PLW na podstawie art. 20 ust. 1 ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w *sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających te produkty oraz wykazów takich zakładów*, prowadzi rejestr oraz wykazy nadzorowanych zakładów.

2. Rejestr zakładów prowadzony jest w formie elektronicznej bazy danych online RPPUiŻ, pozwalającej na sporządzanie wydruków. System obejmuje swoim zakresem dane i informacje określone w § 2 ww. rozporządzenia. Wpisy do bazy dokonywane przez PLW odbywają się na podstawie zmian stanu faktycznego lub prawnego nadzorowanych zakładów, w trybie bieżącym. Dostęp do systemu RPPUiŻ jest możliwy przez całą dobę za pomocą przeglądarki internetowej, dla zarejestrowanych i uprawnionych pracowników Inspekcji Weterynaryjnej, identyfikowanych przez login i hasło.
3. Wykazy prowadzone są w formie elektronicznej bazy danych online RPPUiŻ, pozwalającej na sporządzanie wydruków i obejmują:
 - a) wykaz zakładów zatwierdzonych wg poszczególnych sekcji załącznika III do rozporządzenia 853/2004, z uwzględnieniem zakładów zatwierdzonych korzystających z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 13 ust. 3 rozporządzenia 852/2004 oraz art. 10 ust. 3 rozporządzenia 853/2004,
 - b) wykaz podmiotów zarejestrowanych na podstawie rozporządzenia 852/2004 lub przepisów krajowych,
 - c) wykaz zakładów uprawnionych do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego na rynki państw trzecich.
4. System bazy online RPPUiŻ zapewnia spełnienie wymogu art. 22 ust. 1 ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego*, zgodnie z którym PLW przekazuje GLW, za pośrednictwem WLW, informacje zawarte w rejestrze i wykazach, o których mowa w ust. 3, w tym informacje o każdej zmianie stanu faktycznego lub prawnego ujawnionych w rejestrze albo wykazach PLW, w odniesieniu do nadzorowanych zakładów, w ramach tego systemu.
5. GLW prowadzi wykaz podmiotów podlegających rejestracji, wykaz zatwierdzonych zakładów i wykaz zakładów z uprawnieniami na rynki krajów trzecich, w oparciu o dane gromadzone w rejestrze PLW i przekazywane do GLW za pośrednictwem bazy on-line RPPUiŻ. Uaktualniane na bieżąco wykazy publikowane są na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii pod adresem www.wetgiw.gov.pl w celu udostępnienia właściwym organom innych państw członkowskich UE oraz opinii publicznej.
6. PLW i WLW sprawdzają na bieżąco informacje zawarte w wykazach umieszczanych na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii, dotyczące właściwego powiatu lub województwa, tak aby informacje w nich zawarte były poprawne w zakresie:
 - nadania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego dla przypisanej w wykazie działalności,
 - kompletności wszystkich niezbędnych do wygenerowania wykazu danych dla poszczególnych podmiotów (weterynaryjny numer identyfikacyjny, nazwa i adres zakładu, określenie rodzaju działalności i gatunków zwierząt itp.),
 - poprawności nadania uprawnień do produkcji na wskazane w wykazie rynki państw trzecich (zakres uprawnień, asortyment, kraj).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, podejmują niezwłoczne działania celem ich sprostowania.

7. Zgodnie z art. 21 ust. 3b i 3c ustawy o *produktach pochodzenia zwierzęcego*, w przypadku zmiany danych obejmujących:
 - 1) imię, nazwisko, numer PESEL, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres podmiotu oraz numer identyfikacyjny REGON, jeżeli taki numer został nadany;

- 2) numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo numer identyfikacji podatkowej (NIP), albo numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych w rozumieniu przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności - w przypadku pomieszczeń gospodarstwa, z wyłączeniem gospodarstw rybackich, o ile podmiot takie numery posiada,

podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze jest zobowiązany do złożenia niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 30 dni od dnia powstania zmiany, pod rygorem odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych zeznań, oświadczenia o zmianie tych danych. Niezwłocznie po otrzymaniu ww. oświadczenia, jednak nie później niż w terminie 5 dni od dnia jego otrzymania, PLW aktualizuje dane objęte tym oświadczeniem w RPPUiŻ.

XV. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Traci moc Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-9/2017 z dnia 24 listopada 2017 r. *w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy zatwierdzaniu, zatwierdzaniu warunkowym i rejestracji przedsiębiorstw sektora spożywczego oraz zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia, a także przy wykreślaniu tych przedsiębiorstw z rejestru.*

2. Niniejsza Instrukcja wchodzi w życie z dniem jej podpisania.

Zatwierdził:

Paweł Niemczuk

Główny Lekarz Weterynarii

/podpisano elektronicznie/

Załącznik 1 – Kategorie zakładów w zależności od wymagań dotyczących rozpoczęcia działalności

KATEGORIA ZAKŁADÓW	Czy wymagane zatwierdzenie projektu technologicznego?	Czy wymagane zatwierdzenie czy rejestracja zakładu?	Czy przeprowadzana jest weryfikacja prawidłowości zatwierdzenia z poziomu WLW?
Ogólny zakres działalności zakładu (Sekcja 0): > Chłodnia składowa (niezależny budynek wolnostojący) > Zakład przepakowywania (niezależny budynek wolnostojący) > Rynek hurtowy	tak	zatwierdzenie	tak
Ogólny zakres działalności zakładu (Sekcja 0): > Statek chłodnia	nie	zatwierdzenie	nie
Mięso zwierząt gospodarskich kopytnych (Sekcja I): > Rzeźnia > Zakład rozbioru	tak	zatwierdzenie	tak
Mięso drobiu i zajęczaków (Sekcja II): > Rzeźnia > Zakład rozbioru	tak	zatwierdzenie	tak
Mięso zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (Sekcja III): > Rzeźnia > Zakład rozbioru	tak	zatwierdzenie	tak
Mięso zwierząt łownych (Sekcja IV): > Zakład obróbki dziczyzny > Zakład rozbioru	tak	zatwierdzenie	tak
Mięso zwierząt łownych (Sekcja IV): > punkt skupu dziczyzny /punkt gromadzenia/ wykorzystywany do przechowywania ciał i wnętrzności zwierzyny łownej przed ich transportem do zakładu obróbki dziczyzny, jeżeli przyjmuje ciała od innych punktów gromadzenia	tak	zatwierdzenie	nie
Mięso mielone, surowe wyroby mięsne i mięso odkostnione mechanicznie (Sekcja V): > Zakład mielenia mięsa > Zakład produkujący surowe wyroby mięsne > Zakład mechanicznego odkostniania mięsa	tak	zatwierdzenie	tak
Produkty mięsne (Sekcja VI):	tak	zatwierdzenie	tak

> Zakład przetwórstwa			
Żywe małże (Sekcja VII): > Zakład wysyłkowy > Zakład oczyszczania	tak	zatwierdzenie	tak
Produkty rybołówstwa (Sekcja VIII): > Zakład zajmujący się świeżymi rybami > Zakład przetwórstwa > Rynek hurtowy > Aukcja rybna	tak	zatwierdzenie	tak
Produkty rybołówstwa (Sekcja VIII): > Statek przetwórnia > Statek zamrażalnia	nie	zatwierdzenie	nie
Surowe mleko i produkty mleczne (Sekcja IX): > Punkt odbioru mleka (punkt skupu)	tak	zatwierdzenie	nie
Surowe mleko i produkty mleczne (Sekcja IX): > Zakład przetwórstwa	tak	zatwierdzenie	tak
Jaja i produkty jajeczne (Sekcja X): > Zakład pakowania jaj	tak	zatwierdzenie	nie
Jaja i produkty jajeczne (Sekcja X): > Zakład produkcji jaj płynnych > Zakład przetwórstwa	tak	zatwierdzenie	tak
Żabie udka i ślimaki (Sekcja XI): > Zakład przetwórstwa	tak	zatwierdzenie	tak
Wytapiane tłuszcze zwierzęce i skwarki (Sekcja XII): > Punkt odbioru (punkt skupu) > Zakład przetwórstwa	tak	zatwierdzenie	tak
Żołądki, pęcherze i jelita poddane obróbce (Sekcja XIII): > Zakład przetwórstwa	tak	zatwierdzenie	tak
Żelatyna (Sekcja XIV): > Punkt odbioru (punkt skupu) oraz garbarnia posiadająca zezwolenie na dostawy surowców do produkcji żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi > Zakład przetwórstwa	tak	zatwierdzenie	tak
Kolagen (Sekcja XV):	tak	zatwierdzenie	tak

> Punkt odbioru (punkt skupu) oraz garbarnia posiadająca zezwolenie na dostawy surowców do produkcji kolagenu przeznaczonego do spożycia przez ludzi > Zakład przetwórstwa			
Wysoko przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego: wysoko rafinowany siarczan chondroityny, kwas hialuronowy, inne produkty z hydrolizowanych chrząstek, chitozan, glukozamina, podpuszczka, karuk i aminokwasy (Sekcja XVI): > Zakład przetwórstwa	tak	zatwierdzenie	tak
Zakład zatwierdzony korzystający z krajowych środków dostosowujących (Art. 13 ust. 3 rozp. 852/2004 oraz art. 10 ust. 3 rozp. 853/2004): > Rzeźnia > Zakład rozbioru > Zakład produkujący surowe wyroby mięsne > Zakład mielenia mięsa > Rzeźnia rolnicza > Rzeźnia rolnicza prowadząca rozbiór mięsa	tak	zatwierdzenie	tak
Podmiot prowadzący sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego w rozumieniu art. 1 ust. 3 lit. c-e rozporządzenia 853/2004 oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej	nie	rejestracja	nie dotyczy
Zakład prowadzący działalność marginalną, lokalną i ograniczoną w rozumieniu art. 1 ust. 5 lit b (ii) rozporządzenia 853/2004 oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej	nie	rejestracja	nie dotyczy
Zakład prowadzący rolniczy handel detaliczny produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2 lit. b ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego	nie	rejestracja	nie dotyczy
Podmiot zajmujący się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego	nie	rejestracja	nie dotyczy
Zakład zajmujący się składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, które nie muszą być przechowywane w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze	tak	rejestracja	nie dotyczy
Podmiot prowadzący działalność w zakresie pośredniczenia w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego (podmiot nieposiadający obiektów)	nie dotyczy	rejestracja	nie dotyczy
Zakład wytwarzający żywność, w skład której wchodzi zarówno produkty pochodzenia roślinnego jak i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego (np. lody na bazie mleka w proszku, zupy, sosy, pizza, przetwory i mrożonki mięsno-warzywne), jeżeli jest to konieczne z uwagi na wymagania państw	tak	rejestracja	nie dotyczy

trzecich			
Zakład zajmujący się konfekcjonowaniem miodu	tak	rejestracja	nie dotyczy
Dzierżawcy i zarządcy obwodów łowieckich (koło łowieckie)	nie	rejestracja	nie dotyczy
Punkt skup dziczyzny /punkt gromadzenia/ wykorzystywany do przechowywania ciał i wnętrzności zwierzyny łownej przed ich transportem do zakładu obróbki dziczyzny, jeżeli przyjmuje ciała jedynie jako pierwszy punkt gromadzenia	nie	rejestracja	nie dotyczy
Statek rybacki, z wyłączeniem statków chłodni, statków zamrażalni i statków przetwórci	nie	rejestracja	nie dotyczy
Ferma jaj konsumpcyjnych objęta dyrektywą 2002/4/WE, zarejestrowana zgodnie z rozporządzeniem 852/2004; ferma jaj konsumpcyjnych nieobjęta dyrektywą 2002/4/WE, zarejestrowana zgodnie z rozporządzeniem 852/2004	nie	rejestracja	nie dotyczy
Punkt odbioru (skupu) jaj konsumpcyjnych	tak	rejestracja	nie dotyczy
Gospodarstwo, na terenie którego dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw, w celu pozyskania mięsa na własny użytek, w rozumieniu art. 5 pkt 1a ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny	nie	rejestracja	nie dotyczy
Zakład zajmujący się przetwórstwem jadalnych ślimaków lądowych należących do gatunków nieobjętych definicją „ślimaków” zawartą w rozporządzeniu 853/2004	tak	rejestracja	nie dotyczy

Załącznik 2 - Możliwość zastosowania odstępstw w przypadku zakładów produkujących artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze

1. Odstępstwa dla zakładów produkujących artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze przyznawane zgodnie z rozporządzeniem MRiRW z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego

Wymogi zgodnie z przepisami rozporządzenia 852/2004	Możliwe odstępstwo
<p>1. Dotyczące pomieszczeń</p> <ul style="list-style-type: none"> - Powierzchnie podłóg oraz powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych, nietoksycznych materiałów, oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe; - Sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek; - Okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji; - Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie; oraz - Powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie. <p style="text-align: right;"><i>(rozd. II pkt 1 zał. II do rozp. 852/2004)</i></p>	<p>Pomieszczenia, w których produkty o tradycyjnym charakterze są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu dla wytworzenia ich cech, mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające lub odporne na korozję, oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi.</p> <p>Środki dotyczące czyszczenia i dezynfekowania ww. pomieszczeń oraz częstotliwość ich stosowania są dostosowane do danej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń.</p>

2. Dotyczące rodzaju materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego produktów o tradycyjnym charakterze

- Powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie.

- Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:

- a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia;
- b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia;
- c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane; oraz
- d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

(rozd. II pkt 1 lit. f oraz rozdz. V pkt 1 zał. II do rozp. 852/2004)

- Możliwość wykorzystania przez producentów w procesie produkcji sprzętu, który nie jest skonstruowany z materiałów łatwych do czyszczenia i dezynfekcji (np. pucierek – wysokie rozszerzane ku górze drewniane beczki, ferule – drewniane mieszadła z twardego drzewa mające dwa do czterech ramion, wykorzystywane do rozbijania skrzepu, czerpki – drewniane kubki do formowania ściętej masy serowej, chusty do odcedzania serwatki).

Przyrządy i sprzęt określony są stale utrzymywane w zadowalającym stanie higieny oraz systematycznie czyszczone i dezynfekowane.

2. Odstępstwa dla zakładów produkujących produkty mleczne tradycyjne (oscypek, bryndzę, redykołkę, bundz, żętycę) zlokalizowanych na obszarach podlegających szczególnym ograniczeniom geograficznym¹

- 1) Zakłady produkujące produkty mleczne tradycyjne mogą korzystać z odstępstw opisanych w ust. 1 powyżej, w zakresie wymagań dotyczących pomieszczeń oraz rodzaju materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania

¹ Obszary o niekorzystnych warunkach gospodarowania typu górskiego oraz typu ze specyficznymi utrudnieniami, określone zgodnie z przepisami o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich - Wykaz obszarów ONW określa załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 marca 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy finansowej w ramach działania „Płatności dla obszarów z ograniczeniami naturalnymi lub innymi szczególnymi ograniczeniami” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. poz. 364, z późn. zm.).

zbiorczego

i jednostkowego produktów o tradycyjnym charakterze.

- 2) Zakłady produkujące produkty mleczne tradycyjne mogą ponadto korzystać z odstępstw określonych w rozporządzeniu MRiRW z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze

Wymogi zgodnie z przepisami rozporządzenia 852/2004 albo 853/2004	Możliwe odstępstwo
1. Dotyczące konstrukcji i wyposażenia zakładu	
Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych: a) pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań; b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności i tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni; <i>(zał. II, rozdz. I, ust. 2 lit. a-b rozp. 852/2004)</i>	Można odstąpić do wymogów, jeżeli w zakładach tych stosuje się procedury, opracowywane przez podmioty prowadzące zakłady produkujące produkty mleczne o tradycyjnym charakterze, gwarantujące, że wprowadzane na rynek produkty nie będą zawierały zanieczyszczeń.
- Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością. - Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek. - Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego. <i>(zał. II, rozdz. I ust. 3, 4 i 8 rozp. 852/2004)</i>	Można odstąpić do wymogów, jeżeli w zakładach tych stosuje się procedury, opracowywane przez podmioty prowadzące zakłady produkujące produkty mleczne o tradycyjnym charakterze, zapewniające bezpieczeństwo produktów pochodzenia zwierzęcego oraz realizację celów w zakresie higieny tych produktów
2. Dotyczące badań i kontroli mleka	
- W przypadku surowego mleka krowiego: liczba bakterii przy 30°C (na ml) $\leq 100\ 000$ - średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie.	Liczba drobnoustrojów, o której mowa w rozporządzeniu 853/2004 w załączniku III w sekcji IX w rozdziale

<p>- W przypadku surowego mleka pochodzącego od innych gatunków: liczba bakterii przy 30 °C (na ml) ≤ 1 500 000 - średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, <u>przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie.</u></p> <p style="text-align: center;"><i>(zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 3 rozp. 853/2004)</i></p>	<p>I w części III w ust. 3, jest ustalana przez wyliczenie średniej geometrycznej <u>z okresu 2 miesięcy przy pobraniu przynajmniej jednej próbki w miesiącu.</u></p>
<p>Należy skontrolować, czy reprezentatywna liczba pobranych losowo próbek surowego mleka z gospodarstwa produkującego mleko jest zgodna z wymogami ustanowionymi w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w części III w ust. 4 [dotyczą zagwarantowania, że surowe mleko nie trafia na rynek w którymkolwiek z następujących przypadków:</p> <p>a) zawiera ono pozostałości antybiotyków w ilości, która w odniesieniu do jednej z substancji, o których mowa w załączniku do rozporządzenia 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, przekracza poziomy dozwolone na mocy wspomnianego rozporządzenia; lub</p> <p>b) łączna suma pozostałości antybiotyków przekracza każdą dozwoloną maksymalną ilość].</p> <p style="text-align: center;"><i>(zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2 rozp. 853/2004)</i></p>	<p>Pierwsza kontrola, o której mowa w rozporządzeniu 853/2004 w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w części III w ust. 2, mająca na celu sprawdzenie, czy reprezentatywna liczba pobranych losowo próbek surowego mleka z gospodarstwa produkującego mleko jest zgodna z wymaganiami określonymi w załączniku III w sekcji IX w rozdziale I w części III w ust. 4 tego rozporządzenia, jest przeprowadzana przed rozpoczęciem pozyskiwania mleka surowego do produkcji.</p>

3) Dodatkowo, zakłady produkujące produkty mleczne tradycyjne mogą korzystać z odstępstw przyznanych zgodnie z załącznikiem III, sekcja IX rozdz. I część II lit. B pkt 4 lit. b rozp. 853/2004.

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze nie muszą przestrzegać wymogów dotyczących temperatury pod warunkiem, że mleko spełnia kryteria określone w części III oraz wyższa temperatura jest konieczna ze względów technologicznych związanych z produkcją określonych produktów mlecznych i PLW to zatwierdzi **w drodze decyzji administracyjnej w sprawie udzielenia zgody**, tzn.:

- mleko nie musi być natychmiast schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku dziennego odbioru mleka oraz do temperatury nie wyższej niż 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie;
- siara nie musi być natychmiast schłodzona do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku dziennego odbioru oraz do temperatury nie wyższej niż 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie, lub zamrożona;
- warunki chłodnicze nie muszą być zachowane w trakcie transportu, a w momencie dotarcia do zakładu przeznaczenia temperatura mleka i siary może przekraczać 10°C.

→ np. możliwość wykorzystania do zakwaszania na zimno mleka przechowywanego przez kilka godzin w temperaturze otoczenia.

3. Odstępstwa dla zakładów produkujących mięso wędzone tradycyjnie i produkty mięsne wędzone tradycyjnie

Odstępstwo ma zastosowanie:

- 1) tylko do tych produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie, które zostały zgłoszone przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze do PLW właściwego ze względu na miejsce prowadzenia takiej działalności;
- 2) od dnia dokonania zgłoszenia.

Zgłoszenie jest dokonywane w formie pisemnej i zawiera:

- 1) imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres podmiotu;
- 2) weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;
- 3) nazwę lub nazwy produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie, do których ma mieć zastosowanie odstępstwo.

Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, w którym są produkowane produkty mięsne wędzone tradycyjnie, do których ma zastosowanie odstępstwo, jest zobowiązany do poinformowania w formie pisemnej PLW właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności o rezygnacji z korzystania z tego odstępstwa.

	Benzo(a)piren	Suma benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu
Przy wprowadzaniu na rynek UE – limity z załącznika do rozporządzenia 2023/915	Najwyższy dopuszczalny poziom: 2,0 µg/kg	Najwyższy dopuszczalny poziom: 12,0 µg/kg
Odstępstwo na rynek krajowy – art. 7 ust. 3 lit. a rozp. 2023/915 zgodnie z rozporządzeniem MRiRW w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi	Nie więcej niż 5 µg/kg Produkty mięsne wędzone tradycyjnie, do których ma zastosowanie odstępstwo znakuje się znakiem weterynaryjnym kwadratowym².	Nie więcej niż 30 µg/kg Produkty mięsne wędzone tradycyjnie, do których ma zastosowanie odstępstwo znakuje się znakiem weterynaryjnym kwadratowym².

² Przepisy rozporządzenia 853/2004 w zakresie obowiązku umieszczania na opakowaniach produktów pochodzenia zwierzęcego znaku identyfikacyjnego nie wykluczają możliwości stosowania wielu znaków na jednym produkcie, o ile jest jasne, który zakład wyprodukował lub przetworzył produkt, w związku z powyższym w przypadku produktów mięsnych, które jednocześnie podlegają ograniczeniom ze względu na zwalczanie ASF oraz korzystają z odstępstwa krajowego w zakresie pozostałości WWA możliwym rozwiązaniem jest opatrywanie ich dwoma znakami identyfikacyjnymi.

węglowodorami aromatycznymi (WWA) (tj. Dz.U. z 2018 r. poz. 1102)		
-------------------------------------------------------------------	--	--

Załącznik 3 – Możliwość zastosowania odstępstw w przypadku rzeźni o małej zdolności produkcyjnej³

Wymogi zgodnie z przepisami rozporządzenia 853/2004	Możliwe odstępstwo
3. Dotyczące transportu i uboju zwierząt	
Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt gospodarskich / urządzeń służących do transportu, takich jak klatki, oraz środków transportu. Niemniej jednak, zakłady nie muszą posiadać tych miejsc i urządzeń, jeżeli zezwoli na to właściwy organ, a w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia. <i>(zał. III, sekcja I, rozdz. II ust. 6 albo sekcja II, rozdz. II ust. 6 rozp. 853/2004)</i>	Zwierzęta są transportowane do rzeźni bezpośrednio z gospodarstwa, w którym były utrzymywane, oraz środek transportu i urządzenia do transportu są czyszczone, myte i odkażane.
Rzeźnie muszą być wyposażone w higieniczne miejsca postojów lub, jeśli pozwala na to klimat, w zagrody dla zwierząt, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Obiekty te muszą być wyposażone w urządzenia do pojenia zwierząt oraz, w razie konieczności, do ich żywienia. <i>(zał. III, sekcja I, rozdz. II, ust. 1, lit. a rozp. 853/2004)</i>	Zwierzęta bezpośrednio po przetransportowaniu do rzeźni są poddawane ubojowi, przy czym zwierzęta są transportowane na odległość nieprzekraczającą 50 km.

³ W rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, w których rocznie poddaje się ubojowi nie więcej niż :

- 1) 1 000 jednostek przeliczeniowych zwierząt gospodarskich kopytnych lub kopytnych zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, przy maksymalnej liczbie 20 jednostek przeliczeniowych zwierząt w tygodniu;
- 2) 150 000 sztuk drobiu;
- 3) 100 sztuk ptaków bezgrzebieniowych.

Jednostka przeliczeniowa, o której mowa powyżej, oznacza:

- 1) sztukę bydła powyżej 3. miesiąca życia albo konia - stanowiącą 1 jednostkę przeliczeniową;
- 2) sztukę bydła do 3. miesiąca życia albo kopytnego zwierzęcia dzikiego utrzymywanego w warunkach fermowych - stanowiącą 0,5 jednostki przeliczeniowej;
- 3) świnie:
 - a) powyżej 100 kilogramów żywej wagi - stanowiącą 0,20 jednostki przeliczeniowej,
 - b) od 15 do 100 kilogramów żywej wagi - stanowiącą 0,15 jednostki przeliczeniowej,
 - c) poniżej 15 kilogramów żywej wagi - stanowiącą 0,05 jednostki przeliczeniowej;
- 4) owcę albo kozę powyżej 15 kilogramów żywej wagi - stanowiącą 0,10 jednostki przeliczeniowej;
- 5) owcę albo kozę do 15 kilogramów żywej wagi - stanowiącą 0,05 jednostki przeliczeniowej.

PLW, na wniosek podmiotu prowadzącego rzeźnię, może wyrazić zgodę na przekroczenie w danym tygodniu limitu zwierząt poddawanych ubojowi, pod warunkiem zachowania rocznego limitu zwierząt poddawanych ubojowi.

4. Dotyczące wyposażenia w urządzenia do przechowywania mięsa zatrzymanego	
[Zakłady] muszą być wyposażone w urządzenia zamykane na klucz do chłodniczego przechowywania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do takiego przechowywania mięsa, uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi. (zał. III, sekcja I, rozdz. II, ust. 5 albo sekcja II, rozdz. II, ust. 5 rozp. 853/2004)	Zostały opracowane i wdrożone procedury dotyczące postępowania z zatrzymanym mięsem, gwarantujące zwłaszcza, że zatrzymane mięso nie zostanie pomyłone z pozostałym mięsem znajdującym się w chłodni, w szczególności przez odpowiednie oznakowanie takiego mięsa, oraz że zatrzymane mięso: a) nie pochodzi od zwierząt podejrzanych o zakażenie jedną z chorób zakaźnych zwierząt podlegającą obowiązkowi zwalczania, zgodnie z przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, b) jest przechowywane w chłodni przeznaczonej do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego w sposób zapobiegający stykaniu się tego mięsa z pozostałym mięsem przechowywanym w chłodni, c) nie opuści chłodni do czasu podjęcia przez urzędowego lekarza weterynarii ostatecznej decyzji w sprawie tego mięsa.
5. Dotyczące oddzielnego systemu odprowadzania ścieków dla zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt	
System odprowadzania ścieków nie może zagrażać bezpieczeństwu żywności. (zał. III, sekcja I, rozdz. II, ust. 1, lit. a rozp. 853/2004)	Organizacja uboju oraz system odprowadzania ścieków w rzeźni wyklucza możliwość zakażenia zdrowych zwierząt oczekujących na ubój lub wyklucza zanieczyszczenie mięsa, w przypadku gdy w rzeźni przebywają zwierzęta chore lub podejrzane o chorobę zakaźną zwierząt.
6. Dotyczące czyszczenia, mycia i odkażania urządzeń wykorzystywanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę	
Jeżeli rzeźnia nie posiada zamykanych na klucz urządzeń zarezerwowanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, urządzenia wykorzystywane do uboju takich zwierząt, przed przystąpieniem do uboju innych zwierząt muszą zostać <u>oczyszczone, umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym</u> . (zał. III, sekcja I, rozdz. IV, ust. 20 rozp. 853/2004)	Czyszczenie i odkażanie urządzeń wykorzystywanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt jest wykonywane zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez PLW oraz urządzenia wykorzystywane do uboju zwierząt, w przypadku gdy wcześniej był przeprowadzany ubój zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, są <u>przed wznowieniem uboju kontrolowane przez urzędowego lekarza weterynarii</u> .
7. Dotyczące wymagań przy prowadzeniu rozbioru (dotyczy rzeźni o małej zdolności produkcyjnej, która jest połączona z zakładem rozbioru, w którym produkuje się nie więcej niż 5 ton mięsa bez kości w tygodniu lub równoważną ilość mięsa z kością)	
Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby zakłady dokonujące rozbioru mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych <u>posiadały pomieszczenia do rozbioru mięsa z wyposażeniem umożliwiającym</u>	Rozbiór odbywa się po zakończeniu uboju oraz <u>po odpowiednim oczyszczeniu i odkażeniu pomieszczenia, w którym odbywał się ubój</u> , oraz że przy rozbiorze są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu

zapewnienie zgodności z wymogami ustanowionymi w rozdziale V. <i>(zał. III, sekcja I, rozdz. III, ust. 3 albo sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. c rozp. 853/2004)</i>	nr 853/2004 w załączniku III w sekcji I w rozdziale V albo w sekcji II w rozdziale V.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

Załącznik 4 – Możliwość zastosowania odstępstw w przypadku zakładów o małej zdolności produkcyjnej⁴

Wymogi zgodnie z przepisami rozporządzenia 853/2004	Możliwe odstępstwo
1. Dotyczące przechowywania mięsa	
<p>Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby zakłady dokonujące rozbioru mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych / zakłady rozbioru mięsa drobiu lub zajęczaków / zakłady produkcji mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych lub mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) zobowiązane są zapewnić, aby zakłady posiadały <u>oddzielne pomieszczenia do przechowywania</u> mięsa pakowanego i niepakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie lub w taki sposób, aby opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa.</p> <p><i>(zał. III, sekcja I, rozdz. III, ust. 2 albo sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. b albo sekcja V, rozdz. I, ust. 2 rozp. 853/2004)</i></p>	<p>Mięso pakowane i niepakowane jest przechowywane <u>w tym samym pomieszczeniu</u>, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanych produktów pochodzenia zwierzęcego i ich opakowań.</p>
2. Dotyczące mycia i odkażania rąk przez pracowników	
<p>Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby zakłady dokonujące rozbioru mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych / zakłady rozbioru mięsa drobiu lub zajęczaków / zakłady produkcji mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych lub mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) zobowiązane są zapewnić, aby zakłady posiadały urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z niepakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń.</p> <p><i>(zał. III, sekcja I, rozdz. III, ust. 4 albo sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. d albo sekcja V, rozdz. I, ust. 4 rozp. 853/2004)</i></p>	<p>W zakładzie są zainstalowane, możliwie najbliżej stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk dla pracowników mających kontakt z niepakowanym mięsem, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki.</p>
3. Dotyczące odkażania narzędzi	
<p>Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby zakłady dokonujące rozbioru mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych / zakłady rozbioru mięsa drobiu lub zajęczaków / zakłady produkcji mięsa mielonego,</p>	<p>W zakładzie funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji.</p>

⁴ Dotyczy zakładów o małej zdolności produkcyjnej, w których tygodniowo produkuje się nie więcej niż:

- 1) pięć ton mięsa bez kości lub równoważną ilość mięsa z kością - w przypadku zakładów rozbioru mięsa;
- 2) siedem i pół tony łącznie mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych - w przypadku zakładów produkujących mięso mielone lub surowe wyroby mięsne.

<p>surowych wyrobów mięsnych lub mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) zobowiązane są zapewnić, aby zakłady były wyposażone w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku. (zał. III, sekcja I, rozdz. III, ust. 5 albo sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. e albo sekcja V, rozdz. I, ust. 5 rozp. 853/2004)</p>	
<p>4. Dotyczące wymagań przy prowadzeniu produkcja mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych (dotyczy podmiot prowadzących zakład rozbioru mięsa o małej zdolności produkcyjnej połączony z zakładem prowadzącym produkcję mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych)</p>	
<p>Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze prowadzące zakłady produkcji mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych lub mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) zobowiązane są zapewnić, aby zakłady <u>posiadały pomieszczenia</u>, których wyposażenie zapewnia spełnienie wymogów ustanowionych w rozdziale III. (zał. III, sekcja V, rozdz. I, ust. 3 rozp. 853/2004)</p>	<p>Produkcja mięsa mielonego lub surowych wyrobów mięsnych odbywa się po zakończeniu rozbioru mięsa, <u>po odpowiednim oczyszczeniu i odkażeniu pomieszczenia, w którym odbywał się rozbiór mięsa</u>, oraz że przy produkcji mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu nr 853/2004 w załączniku III w sekcji V w rozdziale III.</p>

Załącznik 5 – Możliwość zastosowania odstępstw w przypadku rzeźni o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw

	Wymagania zgodnie z rozporządzeniem 852/2004 oraz 853/2004	Odstępstwa przewidziane dla rzeźni rolniczych w rozporządzeniu MRiRW	Uwagi:
Toalety	Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością. <i>(rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust. 3)</i>	W rzeźni jest dostępna co najmniej 1 toaleta spłukiwana wodą, podłączona do sprawnego systemu kanalizacyjnego, której drzwi nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym prowadzony jest ubój, znajduje się mięso lub toaleta zlokalizowana jest w pobliżu pomieszczenia uboju i rozbioru.	Może ona być zlokalizowana np. przy szatni, jeśli szatnia stanowi odrębne pomieszczenie rzeźni. W przypadku korzystania z toalet zlokalizowanych poza budynkiem rzeźni, może się ona znajdować np. w budynku mieszkalnym położonym na terenie tej samej posesji lub jest to toaleta wolnostojąca z możliwością umycia rąk, ale wówczas w procedurach dot. higieny personelu powinien być np. zapis, że pracownik opuszczając pomieszczenie rzeźni musi zdjąć odzież ochronną, a wracając oczyścić buty w myjce lub skorzystać z innych rozwiązań zapobiegających wnoszeniu zanieczyszczeń do pomieszczeń roboczych.
Szatnie / miejsca zmiany odzieży i obuwia dla pracowników rzeźni	W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do	W pobliżu pomieszczenia uboju lub rozbioru znajduje się osobne miejsce	Optymalnym rozwiązaniem jest zlokalizowanie w budynku rzeźni

	<p>przebierania się przez personel. (rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust. 9)</p>	<p>do zmiany odzieży własnej na odzież roboczą i ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży przez osoby wykonujące czynności związane z ubojem zwierząt i produkcją mięsa, przy czym lokalizacja tego miejsca wyklucza możliwość zanieczyszczenia mięsa.</p>	<p>osobnego pomieszczenia (może to być pomieszczenie wielozadaniowe), w którym znajduje się miejsce do zmiany odzieży własnej na odzież roboczą i ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży. W przypadku korzystania z miejsca znajdującego się poza budynkiem rzeźni (np. znajdującego się w budynku mieszkalnym położonym na terenie tej samej posesji, w kontenerze umiejscowionym w pobliżu rzeźni) powinny być wdrożone odpowiednie procedury zapobiegające wnoszeniu zanieczyszczeń do pomieszczeń roboczych np. odzież ochronna jest zakładana na odzież roboczą dopiero w pomieszczeniu rzeźni, przy wejściu dla personelu jest zamontowana myjka do butów lub stosowane są inne skuteczne rozwiązania.</p>
<p>Przechowywanie sprzętu oraz środków do czyszczenia i odkażania</p>	<p>Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością. (rozp. 852/2004 zał. II rozdz. I ust. 10)</p>	<p>W rzeźni znajduje się wyodrębnione, zamknięte miejsce lub zamknięty pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania.</p>	<p>Może to być np. zamknięta szafka lub pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia i odkażania.</p>
<p>Wyposażenie w pomieszczenia do odbioru zwierząt oraz do badania</p>	<p>W przypadku zwierząt kopytnych: rzeźnia musi być wyposażona</p>	<p>Ubój zwierząt odbywa się bezpośrednio po ich doprowadzeniu</p>	<p>W przypadku uboju zwierząt spoza gospodarstwa, w którym</p>

<p>przedubojowego, a także wymagania dla tych pomieszczeń</p>	<p>w higieniczne miejsca postoju lub, jeśli pozwala na to klimat, w zagrody dla zwierząt, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Obiekty te muszą być wyposażone w urządzenia do pojenia zwierząt oraz, w razie konieczności, do ich żywienia. System odprowadzania ścieków nie może zagrażać bezpieczeństwu żywności. Wielkość miejsc postoju musi zapewniać dobre warunki utrzymania zwierząt. Ich rozplanowanie musi ułatwiać przeprowadzanie badań przedubojowych, w tym identyfikację zwierząt lub grup zwierząt albo</p> <p>w przypadku drobiu i zajęczaków: rzeźnia musi posiadać pomieszczenie lub zadaszoną powierzchnię do odbioru zwierząt oraz do badania przedubojowego (rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust.1 w lit. a i c albo sekcja II rozdz. II ust. 1)</p>	<p>lub przetransportowaniu do tej rzeźni - w przypadku, gdy w tej rzeźni są poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest rzeźnia.</p>	<p>zlokalizowana jest rzeźnia ww. wymagania rozporządzenia 853/2004 powinny być spełnione.</p>
<p>Wyposażenie w pomieszczenia zamykane na klucz, lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą</p>	<p>Musi być wyposażona w oddzielne pomieszczenia zamykane na klucz lub, jeśli pozwala na to klimat, zagrody dla chorych zwierząt lub zwierząt podejrzewanych o chorobę, z oddzielnym systemem odprowadzania ścieków i zlokalizowane w sposób uniemożliwiający zakażenie innych zwierząt, chyba że właściwe</p>	<p>Są wyposażone w pomieszczenia zamykane na klucz lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobę – w przypadku, gdy w rzeźni tej są poddawane ubojowi zwierzęta, których posiadaczami są inne</p>	<p>W przypadku braku oddzielnego systemu odprowadzenia ścieków, rzeźnia powinna mieć odpowiednie procedury organizacji uboju. W przypadku stwierdzenia lub podejrzenia wystąpienia choroby zakaźnej podlegającej zwalczaniu postępowanie w rzeźni powinno</p>

	organy uznają takie pomieszczenia za niekonieczne. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust.1 w lit. b)</i>	podmioty niż podmiot prowadzący tę rzeźnię , przy czym nie jest konieczne, aby pomieszczenia te i zagrody były wyposażone w oddzielny systemem odprowadzania ścieków, o ile organizacja uboju oraz system ten wyklucza możliwość zakażenia zdrowych zwierząt oczekujących na ubój lub zanieczyszczenie mięsa albo stwierdzenia lub podejrzenia wystąpienia choroby zakaźnej podlegającej zwalczaniu postępowanie w rzeźni powinno być zgodne z przepisami szczególnymi dotyczącymi zwalczania tej choroby albo nie jest wyposażona w pomieszczenia zamykane na klucz lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą – w przypadku gdy w rzeźni tej są poddawane ubojowi wyłącznie zwierzęta utrzymywane w gospodarstwie, w którym zlokalizowana jest ta rzeźnia , i zwierzęta te są doprowadzane lub transportowane bezpośrednio z gospodarstwa do tej rzeźni.	być zgodne z przepisami szczególnymi dotyczącymi zwalczania tej choroby.
Liczba pomieszczeń w rzeźni i czynności, jakie mogą być	W przypadku zwierząt kopytnych: a) rzeźnia powinna posiadać	Rzeźnia rolnicza składa się z co najmniej jednego pomieszczenia, przy	Brak wymogu posiadania osobnych pomieszczeń do

<p>wykonywane w tych pomieszczeniach</p>	<p>wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności; b) posiadać oddzielne pomieszczenie do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit, chyba że właściwe organy wydadzą dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków; c) zapewnić odrębne miejsca albo oddzielenie w czasie następujących czynności: i) ogłuszanie i wykrwawianie; ii) w przypadku świń, sparzenie, odszczecinianie, oparzenie i opalanie; iii) wytrzewianie i dalsze czyszczenie; iv) obróbka czystych narządów wewnętrznych i flaków; v) wstępna obróbka i czyszczenie innych podrobów, zwłaszcza obróbka oskórowanych głów, jeżeli nie jest wykonywana na linii uboju; vi) pakowanie zbiorcze podrobów; oraz vii) wysyłka mięsa;</p> <p>w przypadku drobiu i zajęczaków: Aby zapobiec zanieczyszczeniu mięsa, musi ona: a) posiadać wystarczającą liczbę pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych</p>	<p>czym to samo pomieszczenie może być wykorzystywane do przeprowadzania: a) opróżniania i czyszczenia żołądków i jelit lub w przypadku poddanych ubojowi drobiu, zajęczaków oraz ptaków bezgrzebieniowych – wytrzewiania i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz, pod warunkiem że czynności te są wykonywane w innym czasie niż pozostałe czynności przeprowadzane w tym pomieszczeniu, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, oraz po ich zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażanie miejsc, w których były wykonywane, lub w razie potrzeby całego pomieszczenia, b) następujących czynności: - ogłuszania i wykrwawiania, - sparzania, odszczeciniania, oparzenia i opalania – w przypadku świń, - oskubywania lub oskórowania oraz sparzania, - wytrzewiania i dalszej obróbki, z wyłączeniem ubijanego drobiu, zajęczaków oraz ptaków bezgrzebieniowych, - obróbki czystych narządów wewnętrznych i flaków, - wstępnej obróbki i czyszczenia</p>	<p>przeprowadzania poszczególnych etapów uboju i obróbki poubojowej oraz do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit. W pomieszczeniu rzeźni muszą być wydzielone odrębne miejsca do wykonywania poszczególnych czynności, przy czym pomieszczenie powinno być na tyle duże, by nie dochodziło do zanieczyszczenia mięsa albo czynności te muszą być przeprowadzane w innym czasie (w przypadku opróżniania i czyszczenia żołądków i jelit jeśli nie ma osobnego pomieszczenia zawsze te czynności muszą być wydzielone w czasie). Rzeźnia powinna mieć opracowane i wdrożone procedury czyszczenia i odkażania miejsc, w których te czynności zostały przeprowadzone lub całego pomieszczenia.</p>
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>czynności; b) posiadać oddzielne pomieszczenie do patroszenia i dalszej obróbki, łącznie z dodawaniem przypraw korzennych do całych tusz drobiu, chyba że właściwy organ wyda dla określonego zakładu zezwolenie na oddzielenie tych czynności w czasie, na zasadzie jednostkowych przypadków; c) zapewnić odrębne miejsca albo oddzielenie w czasie następujących czynności: i) ogłuszanie i wykrwawianie; ii) oskubywanie lub oskórowanie, oraz każde sparzanie; oraz iii) wysyłka mięsa. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust.2 w lit. a-c albo sekcja II rozdz. II ust. 2 lit. a-c)</i></p>	<p>podrobów, zwłaszcza oskórowanych głów, jeżeli nie jest wykonywana na linii uboju, - pakowania zbiorczego podrobów, - wysyłki mięsa - pod warunkiem że czynności te są wykonywane w odrębnym miejscu albo w innym czasie, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa, oraz po zakończeniu przeprowadza się odpowiednie czyszczenie i odkażanie miejsc, w których były wykonane te czynności, lub, w razie potrzeby, całego pomieszczenia.</p>	
<p>System urządzeń do odkażania narzędzi</p>	<p>Musi być wyposażona w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82°C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust.3 albo sekcja II rozdz. II ust. 3)</i></p>	<p>W rzeźni rolniczej funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji, a w przypadku gdy do tego odkażania używana jest woda, to jej temperatura powinna być nie niższa niż 82°C.</p>	<p>Zgodnie z przepisem jest wystarczające: - jeśli w rzeźni funkcjonuje system urządzeń do skutecznego odkażania narzędzi, - w przypadku stosowania wody do odkażania jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C (nie ma obowiązku posiadania urządzenia przepływowego), - jeśli podczas procesów produkcyjnych w rzeźni rolniczej dostępna jest wystarczająca ilość</p>

			narzędzi (narzędzia mogą być wcześniej odkażone). Do odkażania narzędzi mogą być stosowane metody alternatywne.
Urządzenia do mycia i odkażania rąk pracowników mających kontakt z mięsem	Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakowanym muszą być wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust. 4 albo sekcja II rozdz. II ust. 4)</i>	Zainstalowane są dla pracowników mających kontakt z mięsem, możliwie najbliższe stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub gorącą wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki.	Nie jest wymagane bezdotykowe uruchamianie wody w umywalkach.
Sposób i miejsce przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego pozyskanego w wyniku rozbioru	Musi być wyposażona w urządzenia zamykane na klucz do chłodniczego przechowywania zatrzymanego mięsa, a także w oddzielne urządzenia, również zamykane na klucz, do takiego przechowywania mięsa, uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust. 5 albo sekcja II rozdz. II ust. 5)</i>	W rzeźni rolniczej: a) znajduje się co najmniej jedno urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi, b) znajduje się co najmniej jedno urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi, w którym przechowuje się mięso zatrzymane, pod warunkiem że zostały opracowane i wdrożone procedury dotyczące postępowania z zatrzymanym mięsem, gwarantujące, że nie zostanie ono pomyłone z pozostałym mięsem znajdującym się w tym urządzeniu, w szczególności przez odpowiednie oznakowanie	W rzeźni rolniczej muszą być przynajmniej 2 urządzenia chłodnicze: a) 1 dla mięsa niezdatnego oraz b) 1 dla mięsa zdatnego i zatrzymanego pod warunkiem: - opracowania i wdrożenia procedur odpowiedniego ich znakowania, - zapewnienia niestykania się mięsa zdatnego i zatrzymanego, - zapewnienia nie wprowadzania do obrotu do czasu otrzymania ostatecznej decyzji ulw (po uzyskaniu wyników badania np. na włośnię), - spełnienia warunków w odniesieniu do chorób zakaźnych zwierząt.

		<p>takiego mięsa, oraz że zatrzymane mięso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie pochodzi od zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą, - jest przechowywane w urządzeniu chłodniczym w sposób zapobiegający stykaniu się tego mięsa z pozostałym mięsem składowanym w urządzeniu, - nie opuści urządzenia do chłodniczego przechowywania mięsa do czasu podjęcia przez ulw ostatecznej decyzji w sprawie tego mięsa. 	<p>Jednakże biorąc pod uwagę zapewnienie bezpieczeństwa wprowadzanego do obrotu mięsa wydaje się, że najlepszym rozwiązaniem jest zapewnienie osobnego pomieszczenia chłodniczego do przechowywania mięsa zdatnego do spożycia przez ludzi z wydzieloną i zamykaną częścią dla mięsa zatrzymanego oraz posiadanie pomieszczenia/urządzenia zamykanego na klucz do przechowywania mięsa niezdatnego do spożycia przez ludzi.</p>
Czyszczenie i odkażanie środków transportu	<p>W przypadku zwierząt kopytnych: zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt gospodarskich. Niemniej jednak, zakłady nie muszą posiadać tych miejsc i urządzeń, jeżeli zezwoli na to właściwy organ, a w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia;</p> <p>w przypadku drobiu i zajęczaków: Zakład musi posiadać wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami, do celów czyszczenia, mycia</p>	<p>Zwierzęta są doprowadzane lub transportowane do rzeźni bezpośrednio z gospodarstwa, w którym były utrzymywane, oraz środek transportu i urządzenia do transportu są czyszczone, myte i odkażane.</p>	<p>Nie ma wymogu, aby rzeźnia posiadała wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu oraz urządzeń służących do transportu (klatki w przypadku drobiu i zajęczaków) lub korzystała ze znajdujących się w pobliżu takich miejsc i urządzeń, które posiadają odpowiednie zezwolenia. Środki i urządzenia do transportu mogą być czyszczone, myte i odkażane w gospodarstwie pochodzenia zwierząt. Transport zwierząt musi</p>

	<p>i dezynfekcji:</p> <p>a) urządzeń służących do transportu, takich jak klatki; oraz</p> <p>b) środków transportu.</p> <p>Miejsca i urządzenia w odniesieniu do lit. b) nie są obowiązkowe, jeżeli w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia.</p> <p><i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust. 6 albo sekcja II rozdz. II ust. 6)</i></p>		<p>się odbywać bezpośrednio z gospodarstwa do rzeźni – nie ma możliwości łączenia załadunku zwierząt z różnych gospodarstw lub przywóz zwierząt z np. punktu skupu.</p>
<p>Wyposażenie w pomieszczenia zamykane na klucz, lub zagrody dla zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt, lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt, albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą</p>	<p>Zakład musi być wyposażony w zamykane na klucz pomieszczenia do celów uboju zwierząt chorych i podejrzanych o chorobę. Nie ma to znaczenia, jeżeli ubój odbywa się w innych zakładach, zatwierdzonych do tego celu przez właściwe organy, lub na koniec normalnego okresu uboju. Jeżeli rzeźnia nie posiada zamykanych na klucz urządzeń zarezerwowanych do uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, urządzenia wykorzystywane do uboju takich zwierząt, przed przystąpieniem do uboju innych zwierząt muszą zostać oczyszczone, umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym.</p> <p><i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust. 7 oraz rozdział IV w ust. 20)</i></p>	<p>Ubój zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą odbywa się w tym samym pomieszczeniu co ubój zwierząt zdrowych, po zakończeniu ich uboju, pod warunkiem że czyszczenie i odkażanie urządzeń wykorzystywanych do uboju zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą jest wykonywane zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez PLW oraz urządzenia wykorzystywane do uboju zwierząt, w przypadku gdy wcześniej był przeprowadzony ubój zwierząt chorych na chorobę zakaźną zwierząt lub podejrzanych o chorobę</p>	<p>Ubój zwierząt chorych (...) dokonywany jest w tym samym pomieszczeniu co zdrowych, po zakończeniu uboju zwierząt zdrowych. Zakład musi mieć opracowaną procedurę czyszczenia i dezynfekcji urządzeń zatwierdzoną przez PLW. Każdorazowo po uboju zwierząt chorych (...) przed wznowieniem uboju zwierząt zdrowych urządzenia wykorzystywane do uboju muszą zostać oczyszczone i odkażone pod nadzorem urzędowym.</p>

		zakaźną zwierząt albo zakażonych lub podejrzanych o zakażenie taką chorobą, są przed wznowieniem uboju oczyszczone i odkażone pod nadzorem urzędowym.	
Sposób i miejsce przechowywania obornika i treści przewodu pokarmowego	Jeżeli w rzeźni przechowuje się obornik lub treść przewodu pokarmowego, do tego celu musi zostać wyznaczony specjalny obszar lub miejsce. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust. 8)</i>	Do przechowywania: a) obornika jest wyznaczony specjalny obszar lub miejsce poza rzeźnią, odpowiednio zabezpieczone przed dostępem osób postronnych lub zwierząt, b) treści przewodu pokarmowego używa się zamkniętego, szczelnego pojemnika, zabezpieczonego przed dostępem osób postronnych oraz zwierząt.	
Pomieszczenie do użytku służb weterynaryjnych	W zakładzie musi znajdować się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce lub pomieszczenie, w razie konieczności, do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. II ust. 9 albo sekcja II rozdz. II ust. 7)</i>	W rzeźni rolniczej znajduje się odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz miejsce do wyłącznego użytku przez urzędowego lekarza weterynarii.	Przepis umożliwia wydzielenie w rzeźni odpowiednio wyposażonego, zamykanego na klucz miejsca dla urzędowego lekarza weterynarii (nie jest wymagane osobne pomieszczenie). Wydzielone miejsce powinno być zaopatrzone np. w zamykaną szafę do przechowywania dokumentacji, pieczęci itp.
Sposób i miejsce przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego pozyskanego w wyniku rozbioru	W zakładzie muszą znajdować się oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa pakowanego i niepakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie oraz tak, aby opakowania oraz sposób	Mięso pakowane i niepakowane pozyskane w wyniku rozbioru jest przechowywane: a) w jednym pomieszczeniu, innym niż pomieszczenie, w którym odbywa się ubój zwierząt lub rozbior	Rzeźnia może posiadać: - jedno pomieszczenie chłodnicze przeznaczone odpowiednio dla mięsa opakowanego i nieopakowanego pod warunkiem przechowywania w

	<p>przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. III ust. 2 albo sekcja II rozdz. III ust. 1 lit. b - dla rzeźni, które mają rozbiór)</i></p>	<p>mięsa, pod warunkiem że jest ono przechowywane w innym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań, albo b) w przypadku gdy rzeźnia rolnicza składa się z jednego pomieszczenia, w którym odbywa się ubój zwierząt lub rozbiór mięsa: - w co najmniej dwóch urządzeniach do chłodniczego przechowywania mięsa, z których każde służy do oddzielnego przechowywania mięsa pakowanego albo nieopakowanego, albo - w tym samym urządzeniu do chłodniczego przechowywania mięsa, pod warunkiem że jest ono przechowywane w różnym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie przechowywanego mięsa i opakowań.</p>	<p>różnym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie np. poprzez wydzielenie osobnych miejsc, albo - jedno urządzenie chłodnicze zarówno dla mięsa opakowanego i nieopakowanego pod warunkiem przechowywania w różnym czasie albo w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie np. poprzez rozdzielanie komory chłodniczej, albo - dwa osobne urządzenia chłodnicze przeznaczone dla odpowiednio mięsa opakowanego i nieopakowanego.</p>
<p>Liczba pomieszczeń w rzeźni i czynności, jakie mogą być wykonywane w tych pomieszczeniach</p>	<p>W zakładzie muszą znajdować się pomieszczenia do rozbioru mięsa z wyposażeniem umożliwiającym zapewnienie zgodności z wymogami ustanowionymi w rozdziale V. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. III ust. 3 albo sekcja II rozdz. III ust. 1 lit. c)</i></p>	<p>Rozbiór odbywa się po zakończeniu uboju oraz po odpowiednim oczyszczeniu i odkażaniu pomieszczenia, w którym odbywał się ubój, oraz że przy rozbiorze są spełnione wymogi określone w rozporządzeniu 853/2004 w zał. III sekcji I rozdziale V albo w sekcji II rozdziale V.</p>	<p>Brak wymogu posiadania osobnego pomieszczenia do rozbioru - możliwość korzystania z pomieszczenia do uboju pod warunkiem opracowania i wdrożenia procedur jego wcześniejszego oczyszczenia i odkażania.</p>
<p>Urządzenia do mycia i odkażania rąk pracowników mających</p>	<p>W zakładzie muszą znajdować się urządzenia do mycia rąk dla</p>	<p>W zakładzie są zainstalowane dla pracowników mających kontakt</p>	<p>Nie jest wymagane bezdotykowe uruchamianie wody</p>

kontakt z mięsem	pracowników mających styczność z nieopakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. III ust. 4 albo sekcja II rozdz. III ust. 1 lit. d)</i>	z nieopakowanym mięsem, możliwie najbliżej stanowisk pracy, urządzenia do mycia i odkażania rąk, z bieżącą ciepłą i zimną wodą lub gorącą wodą zmieszaną do odpowiedniej temperatury, wyposażone w środki do czyszczenia i odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki.	w umywalkach.
System urządzeń do odkażania narzędzi	Zakład musi być wyposażony w urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82°C, lub w alternatywny system o równoważnym skutku. <i>(rozp. 853/2004 zał. III sekcja I rozdz. III ust. 5 albo sekcja II rozdz. III ust. 1 lit. e)</i>	W rzeźni rolniczej funkcjonuje system urządzeń do odkażania narzędzi zabezpieczający mięso przed zanieczyszczeniem i umożliwiający dostęp do odkażonych narzędzi podczas produkcji, a w przypadku gdy do tego odkażania używana jest woda, to jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C.	Zgodnie z przepisem jest wystarczające: - jeśli w rzeźni funkcjonuje system urządzeń do skutecznego odkażania narzędzi, -w przypadku stosowania wody do odkażania jej temperatura powinna być nie niższa niż 82 °C (nie ma obowiązku posiadania urządzenia przepływowego), - jeśli podczas procesów produkcyjnych w rzeźni rolniczej dostępna jest wystarczająca ilość narzędzi - narzędzia mogą być wcześniej odkażone. Do odkażania narzędzi mogą być stosowane metody alternatywne.