

**Wymogi w zakresie zdrowia zwierząt w odniesieniu do poddanego obróbce termicznej
mięsa drobiowego i produktów mięsnych przeznaczonych na eksport z
Rzeczypospolitej Polskiej do Japonii**

1. Niniejszy dokument określa wymogi w zakresie zdrowia zwierząt w odniesieniu do poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych przeznaczonych na eksport z Rzeczypospolitej Polskiej do Japonii.

2. W niniejszym dokumencie stosuje się następujące definicje:

(1) „Obróbka termiczna”

zabiegi z wykorzystaniem ciepła utrzymujące wewnątrz mięsa drobiowego i produktów mięsnych temperaturę wynoszącą 70°C lub więcej, przez minutę lub dłużej

(2) „Drób”

kurczak, przepiórka, struś, bażant, perliczka, indyk i ptaki blaszkodziobe (takie jak kaczka i gęś)

(3) „Mięso drobiowe i produkty mięsne”

chrząstki, mięso (także z kością), tłuszcz, krew, ścięgna i wnętrzności, skóra drobiowa i produkty z nich wytwarzane (z wyjątkiem mączki mięsnej i MMK (mączka mięsno-kostna))

(4) „Podlegająca zgłoszeniu grypa ptaków (NAI)”

zakażenie drobiu spowodowane wysoce zjadliwą grypą ptaków (HPNAI) lub nisko zjadliwą grypą ptaków (LPNAI) zgodnie z definicją w Kodeksie Zdrowia Zwierząt Lądowych OIE

(5) „Podlegające zgłoszeniu choroby ptaków (NAD)”

NAI, rzekomy pomór drobiu i salmonelloza (wywołana wyłącznie przez *Salmonella pullorum* lub *Salmonella gallinarum*)

(6) „Ognisko”

pojawienie się objawów klinicznych, wykrycie swoistych antygenów lub patogenów lub wykrycie przeciwciał (tylko w przypadku NAI, z wyjątkiem przypadku, gdy odpowiednie badanie epidemiologiczne wykazało, że wykrycie dotyczyło jedynie izolowanych seropozytywnych przeciwciał, a nie aktywnego zakażenia grypą ptaków) z objawami klinicznymi u drobiu domowego

(7) „Kraj eksportujący”

Rzeczpospolita Polska

(8) „Organy japońskie ds. zdrowia zwierząt”

Departament Zdrowia Zwierząt, Biuro Bezpieczeństwa Żywności i Spraw Konsumentkich, Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa Rządu Japonii

(Wymogi ogólne)

3. W kraju eksportującym muszą zostać spełnione następujące wymogi.

- (1) NAD określone są dla właściwych organów kraju eksportującego jako choroby podlegające zgłoszeniu.
- (2) Właściwe organy kraju eksportującego posiadają programy nadzoru dla NAI na podstawie Kodeksu OIE i w pełni potwierdziły wynik.

(Warunki dla obszaru pochodzenia i surowców)

4. Poddane obróbce termicznej mięso drobiowe i produkty mięsne, przeznaczone na eksport do Japonii, muszą spełniać następujące wymogi: w przypadku gdy w poddanych obróbce termicznej produktach z mięsa drobiowego, przeznaczonych na eksport do Japonii, wykorzystuje się naturalne osłonki, produkty muszą spełniać dodatkowe wymogi w zakresie zdrowia zwierząt określone w Załączniku 4:

- (1) W przypadku gdy poddane obróbce termicznej mięso i produkty mięsne, przeznaczone na eksport do Japonii, zostały pozyskane z drobiu urodzonego i wyhodowanego w kraju eksportującym:
 - (a) Drób musi być hodowany w gospodarstwach, w których w ciągu przynajmniej 21 dni przed datą uboju nie potwierdzono ogniska NAD.
 - (b) W wyniku badań przedubojowych i poubojowych przeprowadzonych przez urzędowych inspektorów kraju eksportującego w zatwierdzonych rzeźniach określonych w art. 5 drób musi zostać uznany za wolny od wszelkich chorób zakaźnych drobiu.
- (2) W przypadku gdy poddane obróbce termicznej mięso i produkty mięsne, przeznaczone na eksport do Japonii, zostały pozyskane z drobiu importowanego z krajów trzecich:
 - (a) Drób musi być urodzony i wyhodowany wyłącznie w kraju trzecim.
 - (b) Drób musi być importowany bezpośrednio z kraju trzeciego do kraju eksportującego. W przypadku gdy drób importowany jest do kraju eksportującego przez terytorium innego kraju, musi on spełniać następujące warunki:
 - (i) Drób musi zostać zapakowany na odpowiedni pojazd lub w odpowiedni kontener.
 - (ii) Pojazd lub kontener muszą być zaplombowane do momentu przywozu do kraju eksportującego.
 - c) W wyniku kontroli importowej przeprowadzonej przez właściwe organy kraju eksportującego drób musi zostać uznany za wolny od jakichkolwiek oznak chorób zakaźnych drobiu.
 - d) W wyniku badań przedubojowych i poubojowych przeprowadzonych przez urzędowego inspektora kraju eksportującego w zatwierdzonych rzeźniach określonych w art. 5 drób musi zostać uznany za wolny od wszelkich chorób zakaźnych drobiu.
- (3) W przypadku gdy poddane obróbce termicznej mięso i produkty mięsne, przeznaczone na eksport do Japonii, pozyskano z mięsa drobiowego i produktów importowanych z krajów trzecich:
 - (a) Mięso drobiowe i produkty mięsne muszą być pozyskane z drobiu urodzonego i wyhodowanego wyłącznie w krajach trzecich.

(b) Mięso drobiowe i produkty mięsne muszą być importowane bezpośrednio z kraju trzeciego do kraju eksportującego. W przypadku gdy mięso drobiowe i produkty mięsne importowane są do kraju eksportującego przez terytorium innego kraju, muszą one spełniać następujące warunki:

(i) Mięso drobiowe i produkty mięsne muszą zostać zapakowane na odpowiedni pojazd lub do hermetycznego kontenera.

(ii) Pojazd lub kontener muszą być zaplombowane do momentu przywozu do kraju eksportującego.

(c) W wyniku kontroli importowej przeprowadzonej przez właściwe organy kraju eksportującego mięso drobiowe i produkty mięsne pozyskane z drobiu muszą zostać uznane za wolne od jakichkolwiek oznak jakichkolwiek chorób zakaźnych drobiu, a po wyżej wspomnianej kontroli mięso drobiowe i produkty mięsne należy niezwłocznie przetransportować do zatwierdzonych zakładów przetwórczych lub zatwierdzonych zakładów obróbki termicznej określonych w art. 6 lub 7.

(Wymogi dla zakładów)

5. Rzeźnie, w których przeprowadza się ubój drobiu wykorzystywanego do produkcji poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych przeznaczonych na eksport do Japonii, muszą zostać zatwierdzone przez właściwe organy kraju eksportującego („zatwierdzone rzeźnie”).

6. Zakłady przetwórcze, w których przetwarza się mięso drobiowe i produkty mięsne przeznaczone na eksport do Japonii (przed obróbką cieplną), muszą zostać zatwierdzone przez właściwe organy kraju eksportującego („zatwierdzone zakłady przetwórcze”).

7. Zakłady, w których przeprowadza się obróbkę cieplną mięsa drobiowego i produktów mięsnych przeznaczonych na eksport do Japonii, muszą zostać wyznaczone przez japońskie organy ds. zdrowia zwierząt („wyznaczone zakłady obróbki termicznej”).

8. Japońskie organy ds. zdrowia zwierząt wyznaczają zakłady spełniające standard wyznaczenia określony w Załączniku 1 na okres dwóch lat, zasadniczo jako wyznaczone zakłady obróbki termicznej, na wniosek właściwych organów kraju eksportującego. Jako wniosek, właściwe organy kraju eksportującego składają do japońskich organów ds. zdrowia zwierząt dokumenty, zawierające następujące pozycje w języku angielskim lub japońskim:

(1) Nazwa, adres i numer rejestracyjny zakładu

(2) Wielkość zakładu (tj. powierzchnia parteru, całkowita powierzchnia)

(3) Liczba pracowników i schemat organizacyjny zakładu

(4) Ogólny opis poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych przeznaczonych na eksport do Japonii

- (a) Gatunki drobiu (kurczak, kaczka, gęś itp.), kraj pochodzenia
- (b) Proces produkcji, w tym metoda obróbki termicznej, temperatura obróbki termicznej, okres obróbki termicznej
- (c) Metoda pomiarowa i miejsce pomiaru wewnętrznej temperatury mięsa drobiowego i produktów mięsnych podczas obróbki termicznej
- (5) Ogólny opis struktury zakładu
 - (a) Mapa budynku przedstawiająca obszar, w którym znajdują się produkty przed obróbką cieplną i po obróbce termicznej
 - (b) Plan rozmieszczenia głównych urządzeń, w tym urządzeń do obróbki termicznej
 - (c) Zdjęcia obiektów oddzielających (ściany działowe itp.) strefę, w której znajdują się produkty przed obróbką cieplną od strefy po przeprowadzeniu obróbki termicznej
 - (d) Zdjęcia punktu montażu między urządzeniami do obróbki termicznej a ścianami działowymi
 - (e) Rodzaj urządzeń do obróbki termicznej (parownik wsadowy, piec tunelowy itp.)
- (6) Ogólny opis dróg przemieszczania w zakładzie
 - (a) Drogi przemieszczania produktów od wejścia do wyjścia
 - (b) Schemat odprowadzania ścieków i odpadów
 - (c) Schemat systemu zaopatrzenia w wodę
 - (d) Drogi przepływu powietrza
 - (e) Drogi przemieszczania pracowników
- (7) Lista Standardowych Procedur Operacyjnych (SPO)
- (8) Mapa otoczenia zakładu
- (9) Inne informacje, które japońskie organy ds. zdrowia zwierząt uważają za niezbędne.

9. W odpowiedzi na wniosek złożony na mocy art. 8 japońskie organy ds. zdrowia zwierząt przeprowadzą w zakładach kontrole na miejscu na koszt kraju eksportującego w celu potwierdzenia, czy zakłady te spełniają standard wyznaczenia.

10. W przypadku gdy japońskie organy ds. zdrowia zwierząt potwierdzą, że warunki określone w Załączniku 2 są całkowicie spełnione, jako substytut przepisu art. 9, właściwe organy kraju eksportującego mogą przeprowadzić kontrole na miejscu i zgłosić wyniki japońskim organom ds. zdrowia zwierząt.

11. Właściwe organy kraju eksportującego mogą wnioskować do japońskich organów ds. zdrowia zwierząt o przedłużenie okresu zatwierdzenia dla zatwierdzonych zakładów obróbki termicznej. Po złożeniu wniosku japońskie organy ds. zdrowia zwierząt przedłużą okres zatwierdzenia dla zatwierdzonych zakładów o kolejne dwa lata, jeżeli japońskie organy ds. zdrowia zwierząt potwierdzą, że zatwierdzone zakłady spełniają standard zatwierdzenia, badając wyniki określone w art. 10 i przeprowadzając kontrole na miejscu, określone w art. 9,

jeśli to konieczne (wynoszący dwa lata okres przedłużenia może zostać dalej przedłużony w drodze tej samej procedury)

12. W przypadku zgłoszenia poważnych naruszeń wymogów w zakresie zdrowia zwierząt japońskie organy ds. zdrowia zwierząt mogą zakończyć stosowanie art. 9.

13. Jeżeli zatwierdzone zakłady obróbki termicznej planują wprowadzenie zmian, w tym przebudowę, rozbudowę (rozszerzenia) i/lub inne zmiany struktury związane ze standardami zatwierdzenia określonymi w Załączniku 1, właściwe organy kraju eksportującego muszą z wyprzedzeniem zwrócić się do japońskich organów ds. zdrowia zwierząt o zatwierdzenie zgodnie z Załącznikiem 3.

14. Właściwe organy kraju eksportującego muszą niezwłocznie powiadomić japońskie organy ds. zdrowia zwierząt, jeżeli zatwierdzone zakłady obróbki termicznej zmieniają swoje nazwy lub adresy.

15. Zarządzający zatwierdzonym zakładem obróbki termicznej musi potwierdzić, że podjęto środki zapobiegawcze przeciwko występowaniu zagrożeń sanitarnych oraz że zapewniona jest właściwa jakość procesu obróbki termicznej, co najmniej raz w miesiącu. Wyniki weryfikacji należy przechowywać w formie pisemnej przez co najmniej dwa lata.

16. Zarządzający zatwierdzonym zakładem obróbki termicznej musi prowadzić pisemną lub elektroniczną ewidencję następujących pozycji przez co najmniej dwa lata. Odpowiedni dokument można przechowywać w formie elektronicznej, pod warunkiem podjęcia środków zapobiegania manipulacjom i zapewnienia plików kopii zapasowych:

- (1) Data obróbki termicznej i warunki obróbki termicznej
- (2) Ilość poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych według każdej pozycji produktowej
- (3) Data wysyłki, ilość i miejsce przeznaczenia

(Nadzór właściwych organów kraju eksportującego)

17. Właściwe organy kraju eksportującego muszą co najmniej raz na sześć miesięcy kontrolować zatwierdzone zakłady obróbki termicznej i sprawdzać, czy zakłady te nadal spełniają wymogi standardu wyznaczenia oraz wymogi w zakresie zdrowia zwierząt określone w niniejszym dokumencie. Właściwe organy kraju eksportującego muszą przez dwa lata przechowywać pisemną ewidencję wyników każdej kontroli. Odpowiedni dokument można przechowywać w formie elektronicznej, pod warunkiem podjęcia środków zapobiegania manipulacjom i zapewnienia kopii zapasowych plików.

18. Jeżeli właściwe organy kraju eksportującego stwierdzą, że zatwierdzony zakład obróbki termicznej nie spełnia standardu wyznaczenia lub wymogów w zakresie zdrowia zwierząt określonych w niniejszym dokumencie, właściwe organy kraju eksportującego muszą natychmiast zawiesić cały eksport poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych z zakładu do Japonii i bez zbędnej zwłoki przekazać japońskim organom ds. zdrowia zwierząt istotne informacje w tej sprawie.

19. W przypadku zawieszenia na mocy art. 18, jeśli podjęto odpowiednie działania naprawcze dla zatwierzonego zakładu obróbki termicznej, właściwe organy kraju eksportującego mogą przekazać istotne informacje japońskim organom ds. zdrowia zwierząt oraz wznowić eksport z zakładu za zgodą japońskich organów ds. zdrowia zwierząt.

20. Właściwe organy kraju eksportującego muszą, na wniosek, dostarczyć japońskim organom ds. zdrowia zwierząt kopię pisemnej ewidencji wyników każdej kontroli przeprowadzonej na mocy art. 7.

(Nadzór japońskich organów ds. zdrowia zwierząt)

21. Japońskie organy ds. zdrowia zwierząt mogą przeprowadzać kontrole na miejscu w zatwierdzonych zakładach obróbki termicznej, jeśli to konieczne, w celu potwierdzenia, czy spełniają one standard wyznaczenia i wymogi w zakresie zdrowia zwierząt zawarte w niniejszym dokumencie.

(Cofnięcie zatwierdzenia zakładów obróbki termicznej)

22. W każdym z poniższych przypadków japońskie organy ds. zdrowia zwierząt mogą cofnąć zatwierdzenie zakładów i niezwłocznie zawiesić import poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych wytwarzanych w takich zakładach.

(1) Jeżeli zatwierdzone zakłady obróbki termicznej nie spełniają standardów zatwierdzenia.

(2) W przypadku stwierdzenia, że wyznaczone zakłady obróbki termicznej zostały wyznaczone za pomocą nielegalnych lub w inny sposób niesłusznych środków.

(3) W przypadku stwierdzenia, że wyznaczone zakłady obróbki termicznej popełniają bezprawne lub niezgodne z prawdą czyny w związku z funkcjonowaniem wyznaczonego zakładu obróbki termicznej.

(4) Jeżeli wyznaczone zakłady obróbki termicznej bez żadnego uzasadnionego powodu nie stosują się do nakazu japońskich organów ds. zdrowia zwierząt dotyczącego środków naprawczych w odniesieniu do naruszeń.

(5) Jeżeli wyznaczone zakłady obróbki termicznej nie eksportują poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych do Japonii przez dwa lata od zatwierdzenia zakładów, japońskie organy ds. zdrowia zwierząt potwierdzają, że właściwe organy kraju eksportującego zgadzają się na wykreślenie zakładów z listy zatwierdzonych zakładów obróbki

termicznej. Jeżeli zakłady zostaną wykreślone z listy i nie kwalifikują się już do eksportu produktów do Japonii, japońskie organy ds. zdrowia zwierząt przesyłają do właściwego organu kraju eksportującego oficjalne pismo potwierdzające ten fakt.

(6) O ile nie określono inaczej w punktach (1)-(5), jeżeli stwierdzono, że zatwierdzone zakłady obróbki termicznej naruszają wymogi w zakresie zdrowia zwierząt i takie naruszenia powodują lub mogą spowodować poważną szkodę w odniesieniu do zdrowia zwierząt.

(Warunki pakowania i przechowywania)

23. Właściwe organy kraju eksportującego muszą zapewnić, aby poddane obróbce termicznej mięso drobiowe i produkty mięsne zostały zapakowane w bezpieczne i higieniczne materiały, pakowane produkty znajdowały się w czystych pudełkach z nazwą i numerem zatwierdzenia zatwierdzonego zakładu obróbki termicznej umieszczonymi na powierzchni pudełek, a pudełka nie były otwierane przed eksportem.

24. Właściwe organy kraju eksportującego muszą zapewnić, że poddane obróbce termicznej mięso drobiowe i produkty mięsne, przeznaczone na eksport do Japonii, są przechowywane w czystych i higienicznych opakowaniach i/lub pojemnikach oraz że postępuje się z nimi w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu patogenami jakichkolwiek chorób zakaźnych zwierząt przed wysyłką.

(Warunki transportu)

25. W przypadku gdy poddane obróbce termicznej mięso drobiowe i produkty mięsne transportowane są do Japonii przez terytorium innych krajów, poddane obróbce termicznej mięso drobiowe i produkty mięsne przeznaczone na eksport do Japonii muszą spełniać następujące wymogi:

(1) Poddane obróbce termicznej mięso drobiowe i produkty mięsne, przeznaczone na eksport do Japonii, muszą być zapakowane w szczelny kontener.

(2) Kontener musi zostać zaplombowany przez właściwe organy kraju eksportującego.

(3) Plomba musi wyraźnie odróżniać się od plomby innych krajów.

26. Jeżeli podczas kontroli po przybyciu do Japonii okaże się, że plomba określona w art. 25 została celowo złamana lub odpadła itp. eksportowane poddane obróbce termicznej mięso drobiowe i produkty mięsne mogą zostać objęte zakazem importu do Japonii.

(Inne)

27. W przypadku potwierdzenia ogniska NAD właściwe organy kraju eksportującego muszą jak najszybciej przekazać japońskim organom ds. zdrowia zwierząt odpowiednie informacje.

28. Poddane obróbce termicznej mięso drobiowe i produkty mięsne przeznaczone na eksport z

Rzeczypospolitej Polskiej do Japonii, nie podlegają ograniczeniom eksportowym ze strony Japonii w odniesieniu do ogniska HPAI w kraju eksportującym.

(Certyfikacja właściwych organów kraju eksportującego)

29. Właściwe organy kraju eksportującego muszą wydać świadectwa kontroli dla całości poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych, przeznaczonych na eksport do Japonii, z podaniem następujących pozycji w języku angielskim:

- (1) Zgodność z każdym wymogiem art. 3-7, art. 23 i 24.
- (2) Nazwa, adres i numer zatwierdzenia zatwierdzonych rzeźni i zatwierdzonych zakładów przetwórczych.
- (3) Nazwa, adres i numer zatwierdzenia zatwierdzonych zakładów obróbki termicznej.
- (4) Daty uboju, przetwarzania i obróbki termicznej.
- (5) Numer identyfikacyjny plomby kontenera (w przypadku transportu przez terytorium krajów trzecich).
- (6) Data i nazwa portu załadunku.
- (7) Data i miejsce wydania świadectwa kontroli oraz nazwisko i tytuł osoby podpisującej świadectwo.

Standard zatwierdzenia

1. Zatwierdzone zakłady produkcyjne muszą zostać podzielone na strefę czynności przed przeprowadzeniem obróbki termicznej, która jest przeznaczona dla surowców i strefę czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej, który jest przeznaczony wyłącznie do obróbki produktów po przeprowadzeniu obróbki termicznej (zwanym dalej produktami poddanymi obróbce termicznej).
2. Strefa czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej musi być odizolowany od strefy czynności przed przeprowadzeniem obróbki termicznej, z wyjątkiem struktury penetracyjnej urządzeń do obróbki termicznej.
3. Zatwierdzone zakłady posiadają urządzenia do pomiaru i rejestrowania rzeczywistej temperatury i czasu obróbki termicznej, a strefa czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej posiada urządzenia do pomiaru i rejestrowania czasu jej trwania i temperatury wewnątrz produktów.
4. Strefa czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej musi być odseparowana od strefy zewnętrznej i gdy produkty zostaną przekazane do strefy czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej za pośrednictwem urządzeń do obróbki termicznej, nie można ich wynosić na zewnątrz strefy czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej, dopóki nie zostaną umieszczone w pudełku i załadowane na pojazd w celu wysyłki, aby zapobiec ponownemu skażeniu, i w tym celu strefa czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej wymaga różnych urządzeń niezbędnych do przeprowadzania procesów po przeprowadzeniu obróbki termicznej, takich jak chłodzenie, kontrola typu wykrywanie metali, pakowanie i przechowywanie.
5. Strefa czynności przed przeprowadzeniem obróbki termicznej i strefa czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej muszą posiadać pracowników przydzielonych do każdej strefy, a przepływ pracowników musi być całkowicie oddzielony, a w tym celu strefa czynności przed przeprowadzeniem obróbki termicznej i strefa czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej muszą posiadać indywidualne urządzenia dla pracowników każdej strefy, takie jak wejście i wyjście, szatnia itp., aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.
6. Podłogi, ściany i sufity muszą być gładkie i łatwe do czyszczenia; podłogi muszą być wykonane z nieprzepuszczalnego materiału, prawidłowo nachylone i wyposażone w system odpływu ścieków oraz muszą być łatwe do dezynfekowania.
7. Wyznaczone zakłady obróbki termicznej muszą być wyposażone w urządzenia do odkażania,

jak również urządzenia do zaopatrzenia w wodę, które mogą dostarczać odpowiednią ilość wody do czyszczenia.

8. Wyznaczone zakłady obróbki termicznej muszą wprowadzić Standardowe Procedury Operacyjne (SPO) w celu zapobiegania występowaniu zagrożeń sanitarnych i zapewnienia właściwej jakości podczas cyklu czynności przed przeprowadzeniem obróbki termicznej, obróbki termicznej oraz czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej.

9. Należy oddelegować personel, który nadzoruje przestrzeganie wprowadzonych Standardowych procedur Operacyjnych określonych w art. 8.

Wymogi dotyczące stosowania przepisu art. 10

1. Japońskie organy ds. zdrowia zwierząt przeprowadzają audyt obowiązującego w kraju eksportującym systemu zatwierdzania i nadzoru zakładów oraz potwierdzają następujące kwestie:

(1) w kraju eksportującym obowiązują przepisy określające programy zatwierdzania i nadzorowania zakładów.

(2) programy, o których mowa w (1), są zgodne z niniejszymi wymogami w zakresie zdrowia zwierząt.

(3) zakłady spełniają wymogi w zakresie zdrowia zwierząt.

(4) nie stwierdzono naruszeń niniejszych wymogów w zakresie zdrowia zwierząt lub programu, o którym mowa w (1) w odniesieniu do produktów eksportowanych do Japonii w ciągu ostatnich 2 lat.

2. Właściwe organy kraju eksportującego przestrzegają następujących kwestii;

(1) właściwe organy kraju eksportującego muszą powiadomić japońskie organy ds. zdrowia zwierząt w przypadku korekty/zmiany przepisów wymienionych w (1).

(2) na wniosek japońskich organów ds. zdrowia zwierząt właściwe organy kraju eksportującego muszą przekazać informacje i/lub dane zakładów i/lub programy wymienione w (1).

(3) właściwe organy kraju eksportującego muszą otrzymać raport z audytu od japońskich organów ds. zdrowia zwierząt.

**Procedury wydawania zezwoleń na modyfikację
zatwierdzonych zakładów obróbki termicznej**

1. Jeżeli zatwierdzone zakłady obróbki termicznej zamierzają dokonać modyfikacji, właściwe organy kraju eksportującego muszą przedłożyć japońskim organom ds. zdrowia zwierząt szczegółowe informacje dotyczące planu przebudowy, włączając w to okres budowy, co najmniej jeden miesiąc przed rozpoczęciem budowy, oraz uzyskać zezwolenie od japońskich organów ds. zdrowia zwierząt.

2. Modernizacja oznacza przebudowę, rozbudowę i/lub inne zmiany zatwierdzonych zakładów obróbki termicznej, które dotyczą standardu wyznaczenia w Załączniku 1. Przykłady modernizacji podano poniżej. Niniejszemu Załącznikowi podlegają nawet tymczasowe zmiany związane ze standardem zatwierdzenia wprowadzone podczas procesu modernizacji.

[Przebudowa]

- (1) Przebudowa dotycząca urządzeń do obróbki termicznej (zwiększenie lub zmniejszenie liczby urządzeń, sposób obróbki termicznej itp.).
- (2) Przebudowa dotycząca oddzielenia strefy czynności przed przeprowadzeniem obróbki termicznej od strefy czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej.
- (3) Przebudowa ściany wewnętrznej (z wyjątkiem ściany oddzielającej strefę czynności przed przeprowadzeniem obróbki termicznej i strefę czynności po przeprowadzeniu obróbki termicznej), której towarzyszy zmiana dróg przemieszczania się pracowników i/lub dróg przepływu surowców i/lub produktów.
- (4) Przebudowa ściany zewnętrznej.
- (5) Przebudowa, połączona ze zmianą użytkowania strefy w zatwierdzonym zakładzie obróbki termicznej.

[Rozbudowa]

- (1) Rozbudowa obejmująca budowlę, która nie jest całkowicie niezależna od wyznaczonej strefy.
- (2) Rozbudowa obejmująca budowlę, o takim samym numerze WNI, nazwie, adresie itp. co zatwierdzony zakład obróbki termicznej.

3. Właściwe organy kraju eksportującego muszą zawiesić eksport poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych, które zostały wyprodukowane w zatwierdzonych zakładach obróbki termicznej (lub w części zakładów) po rozpoczęciu modyfikacji zakładu.

4. Po zakończeniu modyfikacji zakładu właściwe organy kraju eksportującego muszą przedłożyć japońskim organom ds. zdrowia zwierząt raporty końcowe, włączając w to rzeczywisty okres budowy, rzut oraz zdjęcia zmodyfikowanych stref. Po otrzymaniu raportów końcowych japońskie organy ds. zdrowia zwierząt mogą przeprowadzić kontrolę na miejscu w zatwierdzonych zakładach obróbki termicznej. Na podstawie wyników kontroli na miejscu i/lub raportu końcowego japońskie organy ds. zdrowia zwierząt zezwalają zatwierdzonym zakładom obróbki termicznej (lub części zakładów) na produkcję poddanego obróbce termicznej mięsa drobiowego i produktów mięsnych przeznaczonych na eksport do Japonii.

5. W przypadku art. 4 japońskie organy ds. zdrowia zwierząt przeprowadzają w zakładach kontrolę na miejscu, na koszt kraju eksportującego.

6. W przypadku gdy japońskie organy ds. zdrowia zwierząt potwierdzą, że warunki określone w Załączniku 2 są całkowicie spełnione, jako substytut przepisu art. 4, właściwe organy kraju eksportującego mogą przeprowadzić kontrolę na miejscu, zgłosić wyniki japońskim organom ds. zdrowia zwierząt i znieść zawieszenie eksportu na podstawie art. 3.

7. W przypadku zgłoszenia poważnych naruszeń wymogów w zakresie zdrowia zwierząt japońskie organy ds. zdrowia zwierząt mogą zakończyć stosowanie art. 6.

Załącznik 4

Dodatkowe wymogi w zakresie zdrowia zwierząt w odniesieniu do wykorzystujących osłonki naturalne produktów mięsnych przeznaczonych na eksport z Rzeczypospolitej Polskiej do Japonii

W przypadku, gdy osłonki pozyskano z bydła, owiec i kóz;

1. Osłonki pozyskiwane są ze zwierzęcia urodzonego i wyhodowanego w krajach innych niż kraje wymienione w poniższym linku.

<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>

2. W przypadku gdy osłonki do produkcji produktów mięsnych przeznaczonych na eksport pochodzą z UE, należy potwierdzić, że osłonki pozyskano ze zwierząt uznanych w wyniku badań przed- i poubojowych przeprowadzonych przez oficjalnych inspektorów rządu krajowego Państw Członkowskich UE za wolne od jakichkolwiek chorób zakaźnych zwierząt. W przypadku gdy osłonki przeznaczone do produkcji produktów mięsnych przeznaczonych na eksport są importowane spoza UE, muszą one zostać uznane, w wyniku kontroli importowej przeprowadzonej przez urzędowych inspektorów rządu krajowego Państw Członkowskich UE lub potwierdzenia świadectw zdrowia wydanych przez rząd pochodzenia, za wolne od jakichkolwiek oznak chorób zakaźnych zwierząt.

3. Osłonki były przetwarzane wyłącznie w zakładach zatwierdzonych (zwanymi dalej „zatwierdzonymi zakładami produkcji osłonek”) przez właściwe organy kraju eksportującego jako zakłady przetwarzające wyłącznie osłonki zalecane w pkt 1 i 2. (W przypadku importu osłonek z krajów trzecich przepis ten musi mieć zastosowanie do zakładów przetwórstwa mięsnego w krajach eksportujących).

4. Organy ds. zdrowia zwierząt z kraju eksportującego muszą wcześniej poinformować japońskie organy ds. zdrowia zwierząt o nazwie, adresie, numerze rejestracyjnym zatwierdzonych zakładów produkcji osłonek.

5. Organy ds. zdrowia zwierząt kraju eksportującego muszą wydać świadectwa kontroli wykorzystujących osłonki produktów mięsnych przeznaczonych na eksport do Japonii, z podaniem następujących pozycji w języku angielskim:

- (1) Pozycja 1 i 2
- (2) Rodzaj osłonek (naturalne), kraj pochodzenia i gatunki zwierząt pochodzenia
- (3) Nazwa, adres i numer rejestracyjny zatwierdzonych zakładów produkcji osłonek

W przypadku, gdy osłonki pochodzą ze świń;

1. W przypadku gdy osłonki do produkcji produktów mięsnych przeznaczonych na eksport pochodzą z UE, należy potwierdzić, że osłonki pozyskano ze zwierząt uznanych w wyniku badań przed- i poubojowych przeprowadzonych przez oficjalnych inspektorów rządu krajowego Państw Członkowskich UE za wolne od jakichkolwiek chorób zakaźnych zwierząt. W przypadku gdy osłonki przeznaczone do produkcji produktów mięsnych przeznaczonych na eksport są importowane spoza UE, muszą one zostać uznane, w wyniku kontroli importowej przeprowadzonej przez urzędowych inspektorów rządu krajowego Państw Członkowskich UE lub potwierdzenia świadectw zdrowia wydanych przez rząd pochodzenia, za wolne od jakichkolwiek oznak chorób zakaźnych zwierząt.

2. Organy ds. zdrowia zwierząt kraju eksportującego muszą wydać świadectwa kontroli wykorzystujących osłonki produktów mięsnych przeznaczonych na eksport do Japonii, z podaniem następujących pozycji w języku angielskim:

- (1) Pozycja 1.
- (2) Rodzaj osłonek (naturalne), kraj pochodzenia