

Rozporządzenie Głównego Urzędu Kontroli Jakości Inspekcji i Kwarantanny „Zasady prowadzenia inspekcji i kwarantanny importowanych produktów mięsnych” (2004 rok nr 49)

Niniejszym obwieszcza się „Zasady prowadzenia inspekcji i kwarantanny importowanych i eksportowanych produktów mięsnych” opracowane przez Główny Urząd Kontroli Jakości Inspekcji i Kwarantanny zgodnie z “Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o inspekcji w imporcie i eksporcie”, „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o inspekcji i kwarantannie importowanych i eksportowanych zwierząt i roślin” oraz ich przepisami wykonawczymi, „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o higienie żywności”, „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o jakości produktów”, „Metodą prowadzenia inspekcji i kwarantanny importowanych i eksportowanych produktów mięsnych” oraz ich przepisami wykonawczymi, celem ujednoczenia prowadzenia inspekcji i kwarantanny importowanych produktów mięsnych, zapobieżenia rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych, zwiększenia bezpieczeństwa sanitarnego, zagwarantowania jakości sanitarnej importowanych produktów mięsnych, przyczynienia się do dynamicznego rozwoju handlu. Uprasza się wszystkie odnośne instytucje o stosowanie niniejszych zasad.

9 maja 2004 roku

Zasady prowadzenia inspekcji i kwarantanny importowanych i eksportowanych produktów mięsnych

Niniejsze przepisy ustanawia się zgodnie z „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o inspekcji i kwarantannie importowanych i eksportowanych zwierząt i roślin”, „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o inspekcji i kwarantannie importowanych i eksportowanych zwierząt i roślin” oraz ich przepisami wykonawczymi, „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o higienie żywności”, „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o jakości produktów”, „Metodą prowadzenia inspekcji i kwarantanny importowanych i eksportowanych produktów mięsnych” oraz ich przepisami wykonawczymi, celem ujednoczenia prowadzenia inspekcji i kwarantanny importowanych i eksportowanych produktów mięsnych, zapobieżenia rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych, zwiększenia bezpieczeństwa sanitarnego, zagwarantowania jakości sanitarnej importowanych produktów mięsnych, ochrony chińskiego rolnictwa, leśnictwa, hodowli zwierząt i rybołówstwa, ochrony zdrowia ludzi oraz celem przyczynienia się do dynamicznego rozwoju handlu.

1. Obowiązki administracyjne organów inspekcji i kwarantanny

1.1. Główny Urząd Kontroli Jakości Inspekcji i Kwarantanny (zwany dalej w skrócie Głównym Urzędem Kontroli Jakości) odpowiada za prowadzenie inspekcji i kwarantanny produktów mięsnych oraz planowanie tworzenia stanowisk inspekcji w porcie wejścia. W zależności od posiadanego zaplecza technicznego oraz możliwości prowadzenia inspekcji, wskazuje porty wejścia, zatwierdza i ogłasza „Listę krajów lub obszarów dopuszczonych do prowadzenia importu produktów mięsnych oraz odpowiadających temu asortymentów i ich przeznaczenia” (zwaną dalej w skrócie załącznikiem nr 1), wskazuje autoryzowane chłodnie i przetwornice. Główny Urząd Kontroli Jakości prowadzi kontrole i informuje o zagrożeniu w przypadku jego wystąpienia, odpowiada za organizację szkoleń, egzaminowanie i wydawanie certyfikatów i licencji dla lekarzy weterynarii oraz corocznie nadzoruje i weryfikuje jakość pracy organów inspekcji i kwarantanny.

1.2. Każde inspektorat bezpośrednio podległy inspekcji i kwarantanny (zwane dalej w skrócie inspektoratem bezpośrednio podległym) na obszarze podległym jego jurysdykcji, odpowiada za udzielenie importerom akredytacji na import produktów mięsnych, wstępnej weryfikacji zezwolenia na inspekcje, dokonywania inspekcji w porcie wejścia, weryfikację i nadzór nad wyznaczonymi i autoryzowanymi chłodniami i przetwórniami, prowadzenie inspekcji i kwarantanny, wdrożenie planu monitorowania oraz nadzoru nad jakością prowadzonych prac, w celu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa sanitarnego importowanych produktów mięsnych.

Każdy inspektorat bezpośrednio podległy powinien, w oparciu o lokalne standardy i zwyczaje przyjęte na podległym mu obszarze, określić zakres czynności w trakcie prowadzenia inspekcji i kwarantanny, obowiązujące procedury i rejestry, sposób prowadzenia inspekcji w porcie wejścia, sposób wydawania świadectw inspekcji i kwarantanny oraz zasady prowadzenia rutynowego nadzoru. Stworzenie systemu rutynowej weryfikacji jakości pracy (formularz inspekcji, patrz załącznik nr 2) ma na celu sprawdzenie, czy wszystkie wymagania zostały spełnione i upewnienie się o jakości prowadzonej inspekcji i kwarantanny dla importu produktów mięsnych.

Inspektorat bezpośrednio podległy powinien ulepszać organizację pracy i pełnić kierowniczą rolę poprzez stosowanie zasady „odpowiedzialności w rękę przełożonego”. Zakres obowiązków poszczególnych działów powinien być na poszczególnych poziomach jasno określony. Powinien zostać stworzony i wdrożony system nagród i kar oraz zakres odpowiedzialności dla danego stanowiska oraz system pociągania do odpowiedzialności, a wszystko to w celu zwiększenia odpowiedzialności pracowników na wszystkich szczeblach.

1.3. Organa prowadzące inspekcje i kwarantannę powinny dysponować następującymi warunkami:

1.3.1. Posiadać na obszarze podległym ich jurysdykcji wyznaczone i licencjonowane chłodnie lub przedsiębiorstwa przetwórcze posiadające komory chłodnicze, spełniające warunki handlowe, przyległe do portu wejścia i dysponujące dogodną komunikacją.

1.3.2. Posiadać zdolność prowadzenia rutynowych badań na obecność bakterii i mikroorganizmów chorobotwórczych, prowadzenia badań wstępnych monitorujących zawartość pozostałości substancji. Właściwy dla danego terenu inspektorat bezpośrednio podległy, powinien posiadać zdolność oznaczania patogenów oraz dysponować możliwościami technicznymi potwierdzenia testów na zawartość pozostałości substancji.

1.3.3. Posiadać co najmniej dwóch weterynarzy licencjonowanych przez Krajowy Urząd Kontroli Jakości, upoważnionych do wydawania świadectw inspekcji dla importowanych produktów mięsnych. Licencjonowany weterynarz powinien spełniać następujące warunki: posiadać zdecydowane poglądy polityczne, wysoką jakość polityczną, co najmniej wykształcenie wyższe zawodowe, specjalistyczną wiedzę w zakresie weterynarii, co najmniej 5-cio letnie doświadczenie w prowadzeniu inspekcji i kwarantanny produktów mięsnych, doświadczenie w sprawowaniu nadzoru nad inspekcją i kwarantanną produktów mięsnych, znajomość wymagań w stosunku do inspekcji i kwarantanny importowanych produktów mięsnych oraz bardzo dobrą znajomość języka angielskiego.

1.3.4. Dysponować wykwalifikowaną kadrą techniczną wdrożoną w sprawowanie nadzoru nad prowadzeniem inspekcji i kwarantanny, utworzyć odpowiednie stanowiska pracy oraz stosować system okresowej rotacji na stanowiskach.

1.3.5. Wszyscy pracownicy sprawujący nadzór nad prowadzeniem inspekcji i kwarantanny

importowanych produktów mięsnych, przed objęciem stanowiska, muszą odbyć specjalistyczne szkolenie, zorganizowane przez odpowiednie działy inspektoratu bezpośrednio podległego i zdać egzaminy przed przystąpieniem do pracy na stanowisku. Osoby niewykwalifikowane lub te, które nie przeszły egzaminów nie mogą prowadzić prac związanych ze sprawowaniem nadzoru nad prowadzeniem inspekcji i kwarantanny oraz wydawaniem stosownych zaświadczeń.

1.3.6. Osoby osiągające znaczące rezultaty w stosowaniu ustaw i odnośnych przepisów związanych z inspekcją i kwarantanną importowanych produktów mięsnych, powinny otrzymywać pochwały i nagrody; osoby odpowiedzialne za popełnione błędy, lub te, które uzyskają negatywny wynik w czasie dwóch kolejnych kontroli jakości pracy, muszą zostać usunięte ze stanowiska na którym pracują.

1.4. Inspektorat bezpośrednio podległy na obszarze podległym jego jurysdykcji powinien stosować plan ochrony, zgodnie z rocznym programem monitorowania substancji śladowych opracowanym przez Krajowy Urząd Kontroli Jakości. Powinien on, zgodnie z „Oficjalną procedurą pobierania próby” oraz „Wytocznymi kontroli jakości dla analizy substancji śladowych”, określać standardowe procedury pobierania próbek, ich przekazywania, testowania, weryfikacji, gromadzenia wpisów, raportowania, powiadamiania o pozytywnych wynikach testów. W przypadku pozytywnego wyniku testu, należy w ciągu 48 godzin powiadomić jednostkę wysyłającą probe i Krajowy Urząd Kontroli Jakości oraz wykonać określone przepisami czynności. Po zakończeniu realizacji planu rocznego należy niezwłocznie zgromadzić wyniki, przeanalizować istniejące problemy i wysunąć racjonalne sugestie odnośnie planu inspekcji i kwarantanny na kolejny rok

1.5. Wszystkie organa inspekcji i kwarantanny na obszarze podległym ich jurysdykcji muszą prowadzić regularne kontrole przetwórstwa, przechowywania oraz użytkowania importowanych produktów mięsnych oraz niezwłocznie zgłaszać nieprawidłowości. Jeżeli kontrola pozostałości substancji, kontrola importu albo inspekcja i kwarantanna ujawni niezgodności, organa inspekcji i kwarantanny powinny niezwłocznie zgłosić ten fakt Krajowemu Urzędowi Kontroli Jakości w celu wydania komunikatu o zagrożeniu. Inspektoraty bezpośrednio podległe powinny w połowie i w końcu roku przekazywać Krajowemu Urzędowi Kontroli Jakości informacje o stanie prac inspekcji i kwarantanny importowanych produktów mięsnych, istniejących problemach oraz przekazywać sugestie na temat pracy oraz sprawozdanie analizy jakościowej.

1.6. Wszystkie organa inspekcji i kwarantanny są zobowiązane do tworzenia mechanizmów współpracy ze służbami celnymi, strażą graniczną, nadzorem technicznym, państwowymi organami opowiadającymi za przemysł, handel, rolnictwo, higienę i biznes, z uwagą śledzić informacje krajowe i zagraniczne na temat występowania epidemii, toksyn i substancji szkodliwych, rygorystycznie stosować się do treści rozporządzeń, ogłoszeń, alarmów o zagrożeniu i wymogów oficjalnych dokumentów. Jeżeli nastąpi naruszenie przepisów należy jak najszybciej przedsięwziąć konieczne kroki i skontaktować się z odnośnymi jednostkami, aby nie dopuścić do dokonania importu niezgodnego z prawem. W razie konieczności należy uruchomić plan alarmowy, aby zapobiec łamaniu zakazów.

2. Wymagania w stosunku do przedsiębiorstw prowadzących swoją działalność

2.1. Wszystkie inspektoraty bezpośrednio podległe, na obszarze podległym ich jurysdykcji, stosują wobec importerów produktów mięsnych, wyznaczonych i licencjonowanych chłodni oraz przetwórci, system nadzoru inspekcji i kwarantanny.

2.1.1. Inspektoraty bezpośrednio podległe, na obszarze podległym ich jurysdykcji, udzielają licencji tym podmiotom handlu zagranicznego, które przestrzegają prawa, posiadają pozytywną opinię, prowadzą legalną działalność w dziedzinie importu produktów mięsnych i nie posiadają obciążonej kartoteki. Przed umieszczeniem nazw tych podmiotów na stronie internetowej należy przekazać informacje na ich temat do Krajowego Urzędu Kontroli Jakości celem weryfikacji.

Wszystkie inspektoraty bezpośrednio podległe powinny przynajmniej dwa razy w roku przeprowadzać w jednostkach, którym udzieliły licencji kontrole losowe, celem wzmocnienia nadzoru i potwierdzenia, że zostały spełnione wszystkie wymagania i przepisy inspekcji i kwarantanny oraz dokonać sprawdzenia efektów prowadzonej działalności. W przypadku ujawnienia niezgodnych z prawem działań (takich jak: przemyt, zatajanie faktów, przechowywanie produktów pochodzących z rejonów epidemii, nieautoryzowana sprzedaż lub przemieszczanie produktów, otwieranie i niszczenie plomb i etykiet inspekcji i kwarantanny, podrabianie lub sprzedaż dokumentów) wniosek o inspekcję i kwarantannę oraz zezwolenie na inspekcje i kwarantannę zostają anulowane.

2.1.2. Inspektoraty bezpośrednio podległe, zgodnie z "Metodą Prowadzenia Inspekcji i Kwarantanny importowanych produktów mięsnych" (Obwieszczenie nr 26), rejestrują, dokonują kwalifikacji oraz kontrolują wyznaczone i licencjonowane chłodnie. Następnie dane identyfikacyjne w/w chłodni po poddaniu ich atestacji i uzyskaniu przez nie akredytacji Komitetu Nadzoru Jakości są podawane przez w/w inspektoraty bezpośrednio podległe do publicznej wiadomości, poprzez umieszczenie w wykazie licencjonowanych chłodni. Chłodnie, które nie przeszły rejestracji nie mogą przechowywać importowanych produktów mięsnych.

2.1.3. Inspektoraty bezpośrednio podległe, zgodnie z "Wymaganiami inspekcji i kwarantanny jednostek przetwarzających importowane produkty mięsne" (patrz załącznik nr 3), przeprowadzają kwalifikacje wyznaczonych przedsiębiorstw przetwarzających importowane produkty mięsne. Powinni rekomendować Krajowemu Urzędowi Kontroli Jakości te, które spełniają wymagania inspekcji i kwarantanny w zakresie przetwarzania, przechowywania oraz stosowanych technologii. Krajowy Urząd Kontroli Jakości po weryfikacji wprowadza je do wykazu.

2.2. Import produktów mięsnych musi odbywać się przez port wejścia wskazany w „Promesie inspekcji i kwarantanny wwozu produktów zwierzęcych i roślinnych”. Po zgłoszeniu zgodnie z przepisami do inspekcji i kwarantanny, importowane produkty mięsne zostają umieszczone w komorze wyznaczonej i licencjonowanej chłodni, gdzie dokonywana jest inspekcja i kwarantanna. Po przeprowadzeniu badań wydawane jest „świadczenie inspekcji i kwarantanny importowanych produktów mięsnych” i dozwolone jest przetwarzanie, sprzedaż i konsumpcja.

Jeżeli konieczne jest przemieszczenie importowanych produktów mięsnych do inspekcji i kwarantanny do innej lokalizacji, towar importowany musi zostać przez organa inspekcji i kwarantanny portu wejścia, zaplombowany i poddany w czasie transportu załadunku i rozładunku wymaganym procedurom dezynfekcyjnym. Organa inspekcji i kwarantanny w porcie wejścia muszą powiadomić organa inspekcji i kwarantanny w nowym miejscu oraz monitorować przewóz

i przyjęcie towaru importowanego do wyznaczonej i licencjonowanej chłodni lub komory chłodniczej przetwórci. Po przewiezieniu towaru importowanego, miejscowe organa inspekcji i kwarantanny przekazują organom portu wejścia potwierdzenie odbioru (patrz załącznik nr 4) oraz zgodnie z przepisami dokonują inspekcji i kwarantanny.

Produkty mięsne, które nie uzyskały od organów inspekcji i kwarantanny portu wejścia lub miejsca przeznaczenia „Świadectwa inspekcji i kwarantanny importowanych produktów”, nie mogą zostać przewiezione do wyznaczonej i licencjonowanej chłodni.

Organa inspekcji i kwarantanny w porcie wejścia i miejscu przeznaczenia powinny we wyznaczonym czasie przekazywać informacje na temat importowanych produktów mięsnych, dokonywać inspekcji i kwarantanny oraz sprawować nadzór zgodnie z podziałem kompetencji i odpowiedzialności.

3. Rewizja i akceptacja kwarantanny

3.1. Krajowy Urząd Kontroli Jakości, w oparciu o ustalenia dwustronne z krajem lub terytorium eksportera w zakresie inspekcji i kwarantanny (w tym umowy o kwarantannie, protokoły i memoranda), status rejestracyjny producenta zagranicznego, status epidemiologiczny kraju lub terytorium eksportera, po przeanalizowaniu ryzyka, sporządza „Listę krajów lub obszarów dopuszczonych do prowadzenia eksportu produktów mięsnych oraz odnośnych asortymentów i ich przeznaczenia” i ogłasza ją na stronie internetowej Krajowego Urzędu Kontroli Jakości po czym okresowo ją uaktualnia.

3.2. Wszystkie inspektoraty bezpośrednio podległe powinny zgodnie z „Metoda prowadzenia inspekcji i kwarantanny importowanych i eksportowanych produktów mięsnych” (Obwieszczenie nr 25) oraz regulacjami powyższej listy dokonywać wstępnej rewizji.

3.2.1. Jednostka składająca wniosek powinna zostać akredytowana przez inspektorat bezpośrednio podległy, właściwy jej siedzibie.

3.2.2. Jeżeli jednostką składającą wniosek jest wyznaczona i licencjonowana chłodnia albo zakład przetwórczy, może ona złożyć wniosek bezpośrednio do inspektoratu bezpośrednio podległego.

3.2.3. Jeżeli jednostką składającą wniosek nie jest wyznaczona i licencjonowana chłodnia ani zakład przetwórczy, składając wniosek do organów inspekcji i kwarantanny właściwych dla jej siedziby, musi dołączyć potwierdzoną umowę z wyznaczoną i licencjonowaną chłodnią lub zakładem przetwórczym na przechowywanie lub przetwórstwo.

3.2.4. Jeżeli port wejścia importowanych produktów mięsnych oraz miejsce przeznaczenia podlegają jurysdykcji różnych inspektoratów bezpośrednio podległych, wstępna kontrola zostaje przeprowadzona zarówno w porcie wejścia, jak i w miejscu przeznaczenia.

3.3. Krajowe Biuro Kontroli Jakości wydaje decyzję końcową w oparciu o wstępną decyzję inspektoratu bezpośrednio podległego. Zgłaszany import z terenów niezagrażonych epidemiami, który nie został ujęty na liście produktów mięsnych w artykule 3 par. 1, jest uważany za import produktów specjalnych. Krajowy Urząd Kontroli Jakości w oparciu o wstępną decyzję inspektoratu bezpośrednio podległego, po przeanalizowaniu ryzyka i zapoznaniu się ze sporządzoną przez kierownictwo opinią, wydaje „Promesę inspekcji i kwarantanny importowanych zwierząt i roślin”. Produkty mięsne importowane na podstawie takich szczególnych zezwoleń muszą zostać przeznaczone wyłącznie na reeksport po przetworzeniu lub

konsumpcję własną przez importera. Pozostałości poprodukcyjne i pokonsumpcyjne powinny zostać zutylizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

4. Inspekcja wstępna dla tranzytu

Właściciel lub przedstawiciel właściciela importowanych produktów mięsnych przewożonych przez Hongkong powinien wnioskować do akredytowanej przez Krajowy Urząd Kontroli Jakości spółki China Inspection Company Ltd. (Hongkong). China Inspection Company Ltd. (Hongkong) po przeprowadzeniu inspekcji przedwstępnej umieszcza nowe plomby i wydaje świadectwo przeprowadzenia inspekcji, ściśle wg wymagań Krajowego Urzędu Kontroli Jakości. Organa inspekcji i kwarantanny w porcie wejścia przyjmują zgłoszenie do inspekcji w oparciu o świadectwo wydane przez China Inspection Company Ltd. (Hongkong), oba organa ściśle ze sobą współpracują.

5. Inspekcja w porcie wejścia

5.1. Organa inspekcji i kwarantanny, po przyjęciu zgłoszenia do inspekcji importowanych produktów mięsnych, powinny dokonać sprawdzenia daty ważności dokumentów dostarczonych przez właściciela towaru lub jego przedstawiciela, dokonać porównania zgodności nazwy wnioskującego o wydanie zezwolenia z nazwą odbiorcy na świadectwach inspekcji i kwarantanny wystawionych przez oficjalne urzędy kraju eksportera oraz nazwą strony wpisaną w umowie handlowej, sprawdzić oryginał „Promesy inspekcji i kwarantanny importowanych zwierząt i roślin” dostarczonej przez właściciela towaru z kopią posiadaną przez organa inspekcji i kwarantanny oraz zweryfikować i rozładować importowaną ilość towaru.

Produkty mięsne przejeżdżające tranzytem przez Hongkong muszą posiadać dołączone oryginalne świadectwa inspekcji wystawione przez China Inspection Company Ltd. (Hongkong). W przypadku braku takiego świadectwa wnioski o przeprowadzenie inspekcji nie zostaną przyjęte.

5.2. Organa inspekcji i kwarantanny, zgodnie z obowiązującymi procedurami poddają importowane produkty mięsne inspekcji i kwarantannie w porcie wejścia oraz dokonują ich dezynfekcji, celem upewnienia się, że importowane produkty mięsne spełniają wymogi „trzech oryginałów” (oryginalnego kontenera, oryginalnej plomby oraz oryginalnego świadectwa). Prowadzący inspekcję na miejscu sprawdza wymagane dokumenty i kontroluje, czy plomba na kontenerze jest nienaruszona. Po otwarciu kontenera sprawdza, staranność ułożenia towaru, czy nie występują ślady przemieszczania ładunku oraz czy nie występują inne niepokojące zjawiska. Dokonuje sprawdzenia zgodności z dokumentacją: numeru kontenera, numeru plomby, nazwy asortymentu, liczby (wagi) ilości, miejsca produkcji, daty produkcji, nazwy lub kodu producenta, specyfikacji pakowania, znaku handlowego, pieczęci kwarantanny kraju eksportera oraz numeru świadectwa kwarantanny. Sprawdza, czy wskazane miejsce przeznaczenia jest zgodne ze stanem faktycznym, czy nie został przekroczony okres zdolności zachowania przez produkt swoich właściwości i czy nie znajdują się tam „produkty nieodpowiednie do spożycia przez człowieka”. Kontener z produktami spełniającymi wymagania zostaje zaplombowany pieczęciami inspekcji i kwarantanny oraz przetransportowany do wyznaczonej chłodni lub przetwórni, gdzie prowadzona jest inspekcja i kwarantanna.

6. Inspekcja, Kwarantanna oraz wydawanie świadectw

6.1. Produkty, które przeszły inspekcje w porcie wejścia należy umieścić w wyznaczonej i licencjonowanej chłodni lub komorze chłodniczej przetwórni. W trakcie przeładunku należy sprawdzić, czy towar jest ostrożnie przenoszony, czy nie został przepakowany, czy nie połączono zawartości różnych kontenerów, czy nie nastąpiło zatajenie faktów lub nie ma nieścisłości w raportach, a jeśli miało to miejsce, zgodnie z wymogami przepisów Obwieszczenia nr 26 oraz innych odnośnych dokumentów, należy to odnotować i zarchiwizować na potrzeby dalszego postępowania.

6.1.1. Inspekcja pakowania

Zewnętrzne opakowanie musi być czyste, trwałe, suche, wolne od substancji toksycznych i obcych zapachów. Na zewnętrznym opakowaniu musi zostać umieszczona widoczna etykieta w językach chińskim i angielskim, z czytelną nazwą towaru, specyfikacją, miejscem produkcji, datą produkcji, datą zachowania właściwości, temperaturą przechowywania, numerem rejestrowym producenta oraz miejscem przeznaczenia. W polu „miejsce przeznaczenia” musi się znajdować napis: „Chińska Republika Ludowa”, do plomby musza zostać dołączone jednorazowe etykiety inspekcji i kwarantanny. Materiał użyty na opakowanie musi być nietoksyczny, nieszkodliwy spełniający wymogi materiału na opakowania artykułów spożywczych. W papierowych kartonach nie dopuszcza się stosowania stalowych gwoździ i zszywek. Wewnętrzne opakowanie musi być nietoksyczne, nieszkodliwe i wykonane w całości z nowych materiałów. Ponadto muszą być na nim umieszczone nazwa towaru oraz numer rejestrowy producenta.

6.1.2. Inspekcja środków transportu

Środki transportu muszą być czyste, higieniczne, wolne od obcych zapachów, posiadać sprawnie działającą aparaturę regulującą temperaturę, a w rejestrze pomiaru temperatury nie mogą występować nieprawidłowości.

6.1.3. Badanie organoleptyczne

Odbywa się przez pobranie kilku prób losowych, otwarcie ich opakowań i sprawdzenie, czy nie występują zmiany świadczące o rozkładzie gnilnym, czy nie są zanieczyszczone sierścią, krwią i odchodami, czy w produktach występują przekrwienia, a jeśli tak, to jakiej są wielkości i jaki procent powierzchni produktu zajmują, czy nie ma zmian krwotocznych, ognisk zapalnych, ropni, pęcherzy oraz guzków. Sprawdza się występowanie sztywnych włosów i to, czy nie jest przekroczona dopuszczalna ilość sztywnych włosów określona w przepisach na każde 10 kg mięsa, czy produkty nie są wymieszane z innymi niedozwolonymi produktami, czy nie ma korpusów innych zwierząt, pasożytów, żywych szkodników i innych niepokojących zjawisk.

6.1.4. Kontrola specyfikacji.

Dokonuje się sprawdzenia, czy specyfikacja produktów jest zgodna z umową i akredytywą oraz czy oznaczenie umieszczone na opakowaniu odpowiada jego zawartości.

6.1.5. W przypadku konieczności wykonania badań laboratoryjnych, następuje pobranie próby w sposób określony przepisami.

Po przejściu inspekcji w porcie wejścia, badań organoleptycznych oraz badań laboratoryjnych, licencjonowany weterynarz wydaje „Świadectwo inspekcji i kwarantanny importowanych produktów”. W razie konieczności, licencjonowany weterynarz może zażądać reinspekcji.

6.2. Organa inspekcji i kwarantanny w miejscu przeznaczenia powinny zweryfikować oraz przeprowadzić inspekcję i kwarantannę produktów mięsnych, które zostały przyjęte do zakładu

przetwórczego, znajdującego się na obszarze ich jurysdykcji oraz przekazać organom inspekcji i kwarantanny potwierdzenie przyjęcia produktów mięsnych do magazynu (patrz załącznik 4). Jeżeli zostanie ujawnione przekazanie transportu do miejsca innego niż wskazane, organa inspekcji i kwarantanny powinny zostać o tym niezwłocznie poinformowane, celem ostrzeżenia przed zagrożeniem. W stosunku do odmawiających przewiezienia towaru do wskazanego miejsca przeznaczenia, dokonuje się anulacji wniosku o dokonanie inspekcji, konfiskaty depozytu gwarancyjnego oraz w zależności od wagi przestępstwa nakłada się karę. Wszystkie takie przypadki powinny być niezwłocznie zgłaszane do Krajowego Biura Kontroli Jakości.

6.3. Wszelkie nieprawidłowości i niepokojące zjawiska nie ujęte w obwieszczeniach, ogłoszeniach, komunikatach o zagrożeniu i innych zaleceniach, należy poddać potraktować w następujący sposób:

6.3.1. Produkty pochodzące z regionowi epidemii, przenoszące patogeny zwierzęcych chorób zakaźnych kategorii I i II, zawierające ponadnormatywną zawartość substancji toksycznych i szkodliwych muszą zostać zwrócone lub poddane utylizacji.

6.3.2. Jeżeli produkty zostały zakwestionowane przez kontrolę organoleptyczną lub rutynowe badanie mikrobiologiczne, powinny zostać poddane neutralizacji pod nadzorem organów inspekcji i kwarantanny np. poprzez gotowanie lub napromieniowanie.

6.3.3. Produkty zawierające bakterie chorobotwórcze podlegają zwrotowi, utylizacji lub procedurze neutralizacji.

6.3.4. Produkty, które nie spełniają warunków inspekcji i kwarantanny zawartych w punktach 5.1 i 6.1 niniejszych przepisów podlegają zwrotowi bądź utylizacji.

7. Monitoring pokontrolny

7.1. Każdy inspektorat bezpośrednio podległy, na obszarze podległym jego jurysdykcji stosuje system wydawania rocznych zezwoleń podmiotom dokonującym importu produktów mięsnych, wyznaczonym i licencjonowanym chłodniom oraz przetwórciom. W roku, w którym obowiązuje zezwolenie prowadzona jest kontrola prowadzenia działalności importowej oraz magazynowania i przetwarzania oraz sporządzany jest raport pokontrolny. Podmioty spełniające wymagania otrzymują powtórne zezwolenie i są zgłaszane do Krajowego Urzędu Kontroli Jakości w celu podania ich nazw do publicznej wiadomości.

7.2. Organa inspekcji i kwarantanny prowadzą nadzór nad przyjęciem importowanych produktów mięsnych do wyznaczonych i licencjonowanych chłodni lub zakładów przetwórczych oraz zgodnie z odnośnymi przepisami wypełniają na potrzeby dalszej weryfikacji i archiwizowania dokumentacji kartę nadzoru (załącznik nr 5); dokonują weryfikacji i zwolnienia ilości produktów przyjmowanych i wydawanych z magazynu, sprawdzają czy produkty są użytkowane zgodnie z wcześniej deklarowanym przeznaczeniem, monitorują proces produkcyjny w wyznaczonym zakładzie przetwórczym i upewniają się czy produkcja przebiega zgodnie z wymaganiami higieny zwierząt, epidemiologii i ochrony środowiska.

Każdy import surowców zwierzęcych przeznaczonych na reeksport, po przetworzeniu, powinien zostać poddany inspekcji i kwarantannie oraz uzyskać „Świadectwo inspekcji i kwarantanny importowanych produktów” a następnie powinien zostać przetworzony i wykorzystany zgodnie z ograniczeniami „Promesy kwarantanny importowanych produktów zwierzęcych i roślinnych”.

7.3. Organa nadzoru jakościowego i technicznego powinny wzmocnić procedury monitorowania produkcji, przetwórstwa i magazynowania mięsa oraz zapobiegać dostawaniu się mięsa pochodzącego z rejonów objętych epidemia do kanałów dystrybucyjnych .

8. Postanowienia dodatkowe

8.1. Importer dopuszczający się przemytu, fałszowania faktów oraz niezgodnego z prawem importu produktów mięsnych zostaje pozbawiony zgody na inspekcje i kwarantannę oraz podlega karze zgodnie z Artykułem 35 Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o inspekcji w imporcie i eksporcie oraz Artykułem 59 rozporządzenia do Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o kwarantannie importowanych i eksportowanych zwierząt i roślin.

8.2 Importerowi, który naruszy przepisy i przetransportuje importowane produkty zwierzęce albo otworzy lub zniszczy plomby lub etykiety inspekcji i kwarantanny bez pozwolenia, zostaje anulowany wniosek na przeprowadzenie inspekcji i kwarantanny, ponadto podlega on karze zgodnie z Artykułem 33 Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o inspekcji w imporcie i eksporcie oraz Artykułem 60 rozporządzenia do Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o kwarantannie importowanych i eksportowanych zwierząt i roślin.

8.3. Fałszowanie oraz podrabianie świadectw, pieczęci, etykiet i plomb inspekcji i kwarantanny podlega karze zgodnie z Artykułem 36 Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o inspekcji w imporcie i eksporcie oraz Artykułem 62 rozporządzenia do Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o kwarantannie importowanych i eksportowanych zwierząt i roślin.

8.4. Importerzy produktów mięsnych, wyznaczone i licencjonowane chłodnie oraz zakłady produkcyjne dopuszczające się naruszenia przepisów i prowadzące nielegalną działalność, przechowujące produkty pochodzące z rejonów epidemii, przetwarzające lub używające mięso niezgodnie z wymaganiami, zostają pozbawieni licencji na przechowywanie i przetwórstwo mięsa i podlegają karze zgodnie z Artykułem 42 Ustawy o higienie żywności oraz Artykułem 59 Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o kwarantannie importowanych i eksportowanych zwierząt i roślin.

8.5. Wobec pracowników organów inspekcji i kwarantanny, którzy naruszają przepisy ustawy oraz niniejsze zasady przez nadużycie uprawnień, faworyzowanie, niewywiązywanie się ze swoich obowiązków, podrabianie wyników inspekcji i kwarantanny, opóźnienie w wydaniu świadectwa lub stwarzanie klientom trudności, zostaje wszczęte przez ich organ lub jego wyższą instancję postępowanie dyscyplinarne zgodnie z Artykułem 38 Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o inspekcji wwozu i wywozu, Artykułem 45 Ustawy Chińskiej Republiki Ludowej o kwarantannie importowanych i eksportowanych zwierząt i roślin oraz Artykułem 52 Ustawy o higienie żywności.

8.6. Niniejsze przepisy podlegają interpretacji Krajowego Urzędu Kontroli Jakości

8.7. Niniejsze przepisy wchodzi w życie z dniem 1 listopada 2004. W przypadku, gdy wydane wcześniej dokumenty pozostają w sprzeczności z niniejszymi przepisami, mają zastosowanie

niniejsze przepisy.