

Centralny Urząd Nadzoru i Kontroli Jakości i Kwarantanny Chińskiej Republiki Ludowej (CNCA)

**„Metoda prowadzenia kontroli jakości i kwarantanny wwozu i wywozu produktów mięsnych” 2004 rok nr 26
Wydano: 2006.11.01**

Nr 26

1 stycznia 2002 r. Komitet Centralnego Urzędu Nadzoru i Kontroli Jakości oraz Kwarantanny Chińskiej Republiki Ludowej złożył wniosek i zatwierdził

„Metody prowadzenia kontroli jakości i kwarantanny wwozu i wywozu produktów mięsnych”, które wchodzi w życie z dniem 1 października 2002.

Naczelnik Urzędu

2002-08-22

Metoda prowadzenia kontroli jakości i kwarantanny wwozu i wywozu produktów mięsnych

Rozdział 1 Postanowienia ogólne

Artykuł 1

Metoda niniejsza została opracowana i wprowadzona zgodnie z „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o kontroli towarów w imporcie i eksporcie” i jej przepisami wykonawczymi, „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o kwarantannie zwierząt i roślin w imporcie i eksporcie” i jej przepisami wykonawczymi, „Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o sprawowaniu nadzoru sanitarnego na terenie kraju” i jej szczegółowymi przepisami wykonawczymi oraz Ustawą Chińskiej Republiki Ludowej o higienie artykułów spożywczych”, w celu wzmocnienia nadzoru, kontroli jakości i kwarantanny importowanych i eksportowanych produktów mięsnych, zapewnienia bezpieczeństwa i higieny importowanych i eksportowanych produktów mięsnych, oraz zapobieżenia rozprzestrzenianiu się epidemii zwierzęcych do Chin i z Chin, w celu zapewnienia w naszym kraju bezpieczeństwa chowu zwierząt, w celu ochrony zdrowia ludności oraz w trosce o reputację handlu zagranicznego.

Artykuł 2

Metoda niniejsza ma zastosowanie w nadzorze, kontroli jakości i kwarantannie importowanych i eksportowanych produktów mięsnych.

Artykuł 3

Przez produkty zwierzęce w niniejszej metodzie rozumie się dowolną część zwierzęcia, jadalną dla człowieka włączając tusze, mięso, wnętrzności, produkty pochodne oraz produkty, dla których wyżej wymienione produkty są surowcami (bez konserw).

Artykuł 4

Centralny Urząd Nadzoru i Kontroli Jakości oraz Kwarantanny Chińskiej Republiki Ludowej (zwany dalej w skrócie Krajowym Urzędem Nadzoru Jakości) prowadzi nadzór nad kontrolą jakości i kwarantanną importowanych i eksportowanych produktów mięsnych w sposób zintegrowany. Krajowy Urząd Nadzoru Jakości prowadzi nadzór nad inspekcją i kwarantanną importowanych i eksportowanych

produktów mięsnych za pośrednictwem organów inspekcji i kwarantanny zlokalizowanych we wszystkich miejscach, gdzie dokonywany jest import i eksport (zwanymi dalej w skrócie organami kontroli i kwarantanny).

Rozdział 2 Kontrola i kwarantanna w imporcie

Artykuł 5

Kraje eksportujące produkty zwierzęce do Chin, urzędy właściwe dla danych terytoriów oraz Krajowy Urząd Nadzoru Jakości, powinny podpisać protokół kontroli i kwarantanny, celem ustalenia wzajemnych wymagań względem kontroli i kwarantanny. Organa kontroli i kwarantanny działają w oparciu o protokół kontroli i kwarantanny oraz odnośne względem kontroli i kwarantanny przepisy wykonawcze prawa chińskiego.

Krajowy Urząd Nadzoru Jakości, w przypadku zaistnienia takiej potrzeby, może oddelegować przedstawiciela do kraju albo obszaru eksportera produktów mięsnych celem przeprowadzenia kontroli wstępnej.

Artykuł 6

Krajowy Urząd Nadzoru Jakości prowadzi system rejestracji przedsiębiorstw przetwórstwa mięsnego kraju eksportującego do Chin. Produkty zagranicznego przedsiębiorstwa przetwórstwa mięsnego niezarejestrowanego w Krajowym Urzędzie Nadzoru Jakości, nie mogą zostać wyeksportowane do Chin.

Artykuł 7

Krajowy Urząd Nadzoru Jakości w stosunku do importowanych produktów mięsnych stosuje system wniosku i zgody na kontrolę i kwarantannę. Właściciel importowanych produktów mięsnych, powinien, w oparciu o umowę handlową, dopełnić formalności związanych ze złożeniem wniosku na kontrolę i kwarantannę, celem otrzymania „Promesy inspekcji i kwarantanny importowanych zwierząt i roślin”.

Artykuł 8

Import produktów mięsnych może nastąpić wyłącznie przez port wejścia wskazany przez Krajowy Urząd Nadzoru Jakości. Port wejścia, przez który prowadzony jest import powinien spełniać poniższe warunki:

1. Powinien dysponować odpowiednią ilością chłodni w stosunku do ilości importowanych produktów mięsnych. Warunki chłodni powinny odpowiadać „Wymaganiom Kontroli i Kwarantanny w stosunku do chłodni na potrzeby importu produktów mięsnych” (załącznik). Bezpośrednio podległe inspektoraty inspekcji i kwarantanny odpowiadają za prowadzenie rejestru chłodni dla importu produktów mięsnych całego obszaru podległego ich jurysdykcji.;
2. Organa kontroli i kwarantanny portu wejścia przygotowują laboratorium i aparaturę niezbędną do przeprowadzenia kontroli i kwarantanny importowanych produktów mięsnych oraz zatrudniają odpowiednich specjalistów.

Artykuł 9

W czasie trwania importu lub przed zaimportowaniem produktów mięsnych, właściciel towaru lub jego przedstawiciel powinien posiadać następujące dokumenty: promesę inspekcji i kwarantanny importowanych zwierząt i roślin, oryginały świadectwa kontroli i kwarantanny wydane przez kraj lub terytorium eksportera,

świadczenie pochodzenia, kontrakt handlowy, akredytywę, konosament oraz fakturę i okazać je do wglądu organom kontroli i kwarantanny portu wejścia.

Artykuł 10

Organa kontroli i kwarantanny weryfikują okazane dokumenty, w przypadku, gdy opowiadają one wymogom, uzyskują akceptację, a zgłaszana ilość towaru jest rozładowywana.

W przypadku braku świadectwa kontroli i kwarantanny wydanego przez kraj eksportera lub terytorium eksportujące, lub, gdy świadectwo kontroli i kwarantanny nie odpowiada wymogom, lub, gdy nie ma aktualnej promesy kontroli i kwarantanny importu artykułów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego następuje zwrot albo utylizacja przez spalenie albo stopienie.

Artykuł 11

Kontenery, w których prowadzony jest wwóz produktów mięsnych, powinny zostać poddane przez organa kontroli i kwarantanny procedurze dezynfekcji w porcie wejścia. Bez otrzymania świadectwa organów kontroli i kwarantanny, nie mogą one być pojemnikiem, w którym odbywa się transport importowanych produktów mięsnych.

Artykuł 12

Organa kontroli i kwarantanny prowadzą badanie i kwarantannę produktów mięsnych na miejscu w oparciu o poniższe czynności:

1. Porównanie dokumentów z nazwą towaru, ilością (masą), numerem kontenera, krajem pochodzenia lub terytorium pochodzenia, nazwą wytwórni lub numerem rejestrowym, opakowaniem, numerem pieczęci, oznaczeniami organów inspekcji i kwarantanny (plomba i etykieta) i sprawdzenie czy są one zgodne;
2. Sprawdzenie rejestratora temperatury kontenera, czy odpowiada on wymaganiom;
3. Sprawdzenie opakowania: na opakowaniu zewnętrznym powinno znajdować się czytelne oznaczenie w językach chińskim i angielskim, czytelna nazwa towaru, specyfikacja, miejsce produkcji, data produkcji, termin zachowania właściwości, temperaturę przechowywania, numer rejestrowy producenta oraz miejsce przeznaczenia, w miejscu przeznaczenia powinien być umieszczony napis: Chińska Republika Ludowa oraz jednorazowy identyfikator kontroli i kwarantanny; opakowanie wewnętrzne powinno być wykonane z całkowicie nowych nietoksycznych i nieszkodliwych materiałów, mieć czytelną nazwę towaru, numer rejestracyjny fabryki;
4. Sprawdzenie czy nie ma zmian gnilnych, obcych zapachów, sierści, krwi, odchodów oraz innych szkodliwych substancji.

Artykuł 13

W zależności od przebiegu kontroli i kwarantanny na miejscu, importowane produkty mięsne mogą zostać poddane następującej procedurze:

1. Dokumentacja towaru lub towar nie odpowiada standardom Chińskiej Republiki Ludowej, wtedy następuje zwrot towaru albo jego utylizacja przez spalenie albo stopienie;
2. Występują zmiany gnilne lub szkodliwe zanieczyszczenia, następuje zwrot towaru albo jego utylizacja przez spalenie albo stopienie;

3. Podejrzewa się zanieczyszczenie patogenami, należy natychmiast pobrać próbkę i wysłać do laboratorium, ponadto towar należy zaplombować.

Artykuł 14

Po przeprowadzeniu kontroli i kwarantanny importowane produkty mięsne zostają przetransportowane do wyznaczonej i licencjonowanej przez organa kontroli i kwarantanny chłodni. Jednocześnie organa kontroli i kwarantanny zgodnie z odnośnymi przepisami przekazują próbkę do badań laboratoryjnych.

Artykuł 15

Przy pobieraniu próby muszą być spełnione następujące warunki:

1. W czasie pobrania próbki należy unikać jej zanieczyszczenia; powinna ona zostać umieszczona w specjalistycznym opakowaniu do próbek, albo powinna ona zostać pobrana w oryginalnym opakowaniu; pobrane próbki powinny zostać umieszczone w podobnej temperaturze, w jakiej były przechowywane (można umieścić w lodzie, w zamrażalniku lub w chłodziarce niskotemperaturowej);
2. Po pobraniu próbki na opakowaniu lub pojemniku, w którym została umieszczona należy nakleić etykietę z wpisanymi, wyraźną nazwą towaru, numerem zgłoszenia kontroli, pochodzeniem, ilością, miejscem pobrania próby, nazwiskiem osoby pobierającej próbkę, datą pobrania próby, oraz wydać „Pobieranie/Certyfikat pobrania próbki”.

Artykuł 16

Laboratorium przeprowadza badanie organoleptyczne przesłanej próbki, kontroluje stopień świeżości, czy barwa i zapach są prawidłowe, czy nie jest ona zanieczyszczona sierścią, krwią lub odchodami, czy nie ma wpływu lub zastoju krwi, w razie potrzeby przeprowadza test lotną zasadą azotową oraz parą.

Artykuł 17

W stosunku do pobranych próbek importowanych produktów mięsnych przeprowadza się badanie mikrobiologiczne, ponadto zgodnie z „Planem ograniczenia zawartości substancji toksycznych i szkodliwych w artykułach żywnościowych pochodzenia zwierzęcego” metodami fizykochemicznymi oznacza się zawartość metali ciężkich, pozostałości rolniczych środków ochrony oraz leków stosowanych w weterynarii.

Przedmiot badań mikrobiologicznych produktów mięsnych obejmuje obowiązkowe oznaczenie łącznej liczby bakterii, *salmonella*, patogenicznych mikroorganizmów jelita grubego – *E. coli* (w tym Q157 i O157:H7) oraz *Listeria monocytogenes* i *Campylobacter Sp.*; produkty mięsne muszą zostać poddane obowiązkowemu badaniu na obecność gronkowca złocistego.

W zależności od warunków kontroli i kwarantanny kraju lub terytorium eksportera, w przypadku możliwości zakażenia chorobami zakaźnymi lub pasożytami, należy przeprowadzić odnośne badania na obecność czynników chorobotwórczych i pasożytów.

Artykuł 18

Organa kontroli i kwarantanny w porcie wejścia, w zależności od wyniku kontroli, w stosunku do importowanych produktów mięsnych, zgodnie z odnośnymi

przepisami w zakresie wydawania certyfikatów kontroli i kwarantanny w imporcie i eksporcie mogą:

1. Wydać zgodę na produkcję, przetwórstwo i konsumpcję, jeżeli import spełnia warunki kontroli i kwarantanny i otrzyma "Świadectwo Kontroli i Kwarantanny Importowanego Towaru" ;
2. Nakazać zwrot, utylizację lub odkażanie, jeżeli w imporcie nie spełnione warunki kontroli i kwarantanny i wydane zostanie "Powiadomienie o dalszej procedurze po kontroli i kwarantannie", które odbywają się pod nadzorem organów kontroli i kwarantanny.
3. Zażądać od strony zagranicznej dostarczenia wymaganych dokumentów.

Artykuł 19

Właściciel towaru lub jego przedstawiciel, przed otrzymaniem wydanego przez organa kontroli i kwarantanny „Świadectwa Kontroli i Kwarantanny Importowanych Produktów” nie może prowadzić nieautoryzowanego przewozu, produkcji, przetwórstwa i użytkowania wwozu produktów mięsnych.

Rozdział 3 Kontrola i kwarantanna importu

Artykuł 20

Produkty mięsne przeznaczone na eksport muszą zostać zweryfikowane przez organa kontroli i kwarantanny a następnie dopuszczone do eksportu.

Artykuł 21

Krajowy Urząd Nadzoru Jakości prowadzi rejestrację przedsiębiorstw produkujących, przetwarzających i przechowujących artykuły mięsne przeznaczone na eksport.

Artykuł 22

Organa kontroli i kwarantanny powinny prowadzić kontrolę i kwarantannę produktów mięsnych przeznaczonych na eksport w oparciu o poniższe wymagania:

1. Chińskie prawo, przepisy administracyjne i wymagania Krajowego Urzędu Nadzoru Jakości względem kontroli i kwarantanny.
2. Dwustronnych umów o kontroli i kwarantannie oraz porozumień i memorandumów w zakresie kontroli i kwarantanny podpisanych pomiędzy Rządem Chińskim a krajem lub terytorium importera.
3. Wymagania kraju lub terytorium importera względem kontroli i kwarantanny.

Artykuł 23

Organa kontroli i kwarantanny wysyłają lekarza weterynarii do przedsiębiorstwa produkującego i przetwarzającego artykuły mięsne przeznaczone na eksport, który sprawuje nadzór w stosunku do całego procesu produkcji, przetwarzania, przechowywania, transportu i eksportu. Przedsiębiorstwa produkujące, przetwarzające i magazynujące produkty mięsne są zobowiązane zapewnić lekarzowi weterynarii oddelegowanemu przez organa kontroli i kwarantanny odpowiednie warunki pracy.

Obowiązkiem oddelegowanego lekarza weterynarii jest przede wszystkim:

1. Prowadzenie kontroli i kwarantanny zwierząt rzeźnych przed i po uboju, zgodnie z wymaganiami organów kontroli i kwarantanny oraz odnośnymi przepisami;

2. Prowadzenie nadzoru i kontroli bezpieczeństwa i higieny procesu produkcji i przetwarzania w przedsiębiorstwach przetwórczych, ponadto, zgodnie z wymogami kontroli i kwarantanny pobieranie próbek i przekazywanie ich do laboratorium;
3. Pobieranie próbek zgodnie z zasadami krajowego programu monitoringu pozostałości;
4. Zabezpieczenie pieczęci i oznaczeń używanych podczas kontroli i kwarantanny artykułów mięsnych przeznaczonych na eksport oraz prowadzenie ewidencji ich użycia.

Artykuł 24

Właściciel towaru lub jego przedstawiciel powinien za pośrednictwem organów kontroli i kwarantanny dokonać rejestracji siedziby przedsiębiorstwa produkującego i przetwarzającego, a przed przetwarzaniem powinien dokonać kontroli produktów mięsnych przeznaczonych na eksport.

Organa kontroli i kwarantanny po otrzymaniu wstępnego raportu, powinny zweryfikować i potwierdzić wymagania względem kontroli i kwarantanny, a ponadto powinny dokonać sprawdzenia otoczenia przedsiębiorstwa producenta, dostawcy zwierząt rzeźnych, zdrowotności zwierząt oraz użycia rolniczych środków ochrony oraz leków stosowanych w weterynarii. Jeżeli spełnione są wymogi eksportowe, może zostać wydana zgoda na produkcję i przetwórstwo.

Artykuł 25

Dostawca zwierząt rzeźnych powinien zarejestrować się w organach kontroli i kwarantanny lub wpisać w rejestr gospodarstwo hodowlane. Rejestracja i wpis dotyczy również dostawców żywych zwierząt do Hongkongu i Makao, które muszą zostać poddane kontroli i kwarantannie.

Hodowca będący dostawcą zwierząt rzeźnych, których mięso przeznaczone jest na eksport oraz przedsiębiorstwo przetwórcze postępują zgodnie z „Metodą pięciu integracji” (zintegrowane dostawy kurczaków i prosiąt, zintegrowana ochrona toksykologiczna, zintegrowane dostarczanie paszy, zintegrowane stosowanie leków, zintegrowany ubój).

Zwierzęta przed opuszczeniem fermy powinny zostać poddane inspekcji i kwarantannie przez organa inspekcji i kwarantanny właściwe dla siedziby farmy i uzyskać stosowne zaświadczenie. W siedzibie przedsiębiorstwa przetwarzającego wyroby mięsne przeznaczone do wywozu organa inspekcji i kwarantanny wydają świadectwo dopuszczenia do uboju i przetwórstwa.

Artykuł 26

Przed ubojem organa inspekcji i kwarantanny prowadzą monitoring epidemiologiczny. Zwierzęta nie posiadające „Świadectwa zgodności inspekcji i kwarantanny miejsca hodowli zwierząt”, mające objawy chorobowe lub skażone pozostałościami substancji, nie mogą zostać dopuszczone do uboju i przetwórstwa. Zwierzęta rzeźne nie pochodzące z hodowli, należy przed ubojem poddać inspekcji i kwarantannie oraz zweryfikować pod kątem pozostałości substancji toksycznych i szkodliwych.

Artykuł 27

Przedsiębiorstwo przetwarzające produkty mięsne przeznaczone do wywozu powinno, zgodnie z wymogami standardów krajowych oraz z wymaganiami kraju lub

terytorium importera, przeprowadzić badanie i kontrolę na obecność mikroorganizmów oraz pozostałości substancji toksycznych i szkodliwych.

Artykuł 28

Organa inspekcji i kwarantanny powinny, zgodnie z przepisami art. 22 niniejszej metody, przeprowadzić kontrolę na obecność mikroorganizmów, pozostałości substancji toksycznych i szkodliwych, a także sprawdzić warunki sanitarne przedsiębiorstwa.

Artykuł 29

Materiał na opakowanie eksportowanych produktów mięsnych powinien spełniać standardy sanitarne. Zgodnie z wymaganiami kraju lub terytorium importującego, na pudełku (torebce) opakowania powinna znaleźć się czytelna nazwa wyrobu, ilość (masa), nazwa producenta, numer rejestrowy, data produkcji, okres zachowania właściwości oraz warunki przechowywania. W przypadku konieczności umieszczenia pieczęci lub oznaczenia inspekcji i kwarantanny, zgodnie z odnośnymi przepisami powinno to nastąpić pod nadzorem wyznaczonego lekarza weterynarii.

Artykuł 30

Produkty mięsne produkowane i przetwarzane pod nadzorem wyznaczonego lekarza weterynarii, są przez niego rejestrowane i wpisywane do rejestru nadzoru, który podsumowuje wyniki kontroli i potwierdza czy produkowany wyrób spełnia wymagania inspekcji i kwarantanny kraju lub terytorium importującego. Jeżeli wymagania są spełnione, wyznaczony lekarz weterynarii wydaje świadectwo zgodności wyrobów mięsnych opuszczających fabrykę.

Artykuł 31

Przed rozpoczęciem transportu, właściciel towaru lub jego przedstawiciel przekazuje organom inspekcji i kwarantanny właściwym dla przedsiębiorstwa produkującego i przetwarzającego wyroby mięsne przeznaczone na eksport do weryfikacji świadectwo inspekcji i kwarantanny towarów opuszczających fabrykę wydane przez wyznaczonego lekarza weterynarii.

Artykuł 32

Środki transportu przeznaczone do przewożenia wyrobów mięsnych muszą posiadać bardzo dobre właściwości hermetyczne oraz być wyposażone w urządzenia chłodzące, zapewniające w czasie transportu wymaganą temperaturę, a sposób załadunku musi w skuteczny sposób zabezpieczyć wyroby mięsne przed zanieczyszczeniem i powinien przejść staranną dezynfekcję pod nadzorem organów inspekcji i kwarantanny.

Artykuł 33

Organa inspekcji i kwarantanny sprawują nadzór nad wysyłką wyrobów mięsnych. Wyznaczony pracownik organów inspekcji i kwarantanny prowadzi nadzór w czasie załadunku i transportu eksportowanych wyrobów mięsnych, ponadto wypełnia rejestr nadzoru załadunku.

Organa inspekcji i kwarantanny, jeżeli zaistnieje taka potrzeba mogą zgodnie z odnośnymi przepisami oznaczyć i zaplombować wywożone wyroby mięsne, pojemniki lub środki transportu.

Artykuł 34

Organa inspekcji i kwarantanny weryfikują wydane dla eksportowanych produktów mięsnych świadectwo zgodności wyrobów mięsnych opuszczających fabrykę, raport kontroli oraz rejestr nadzoru załadunku. Jeżeli odpowiadają one wymaganiom, podpisywane jest odpowiednie świadectwo inspekcji i kwarantanny, jeżeli nie odpowiadają wymaganiom, wydawane jest powiadomienie o niezgodności.

Artykuł 35

Przeładunek eksportowanych produktów mięsnych do chłodni musi zostać zarejestrowany przez miejscowe organa inspekcji kwarantanny, które sprawują nad nim nadzór.

W czasie prowadzenia przeładunku eksportowanych wyrobów mięsnych do chłodni należy zgłosić to miejscowym organom inspekcji i kwarantanny. Organa inspekcji i kwarantanny właściwe dla miejsca przeładunku do chłodni przekazują organom inspekcji i kwarantanny właściwym dla miejsca produkcji i przetwarzania, świadectwo inspekcji i kwarantanny oraz nadzoru nad przyjęciem do magazynu.

W czasie wydania przeznaczonych do eksportu produktów mięsnych, organa inspekcji i kwarantanny właściwe siedzibie magazynu dokonują przekazania dokumentów.

Artykuł 36

Eksport mrożonych produktów mięsnych musi nastąpić w ciągu 6 miesięcy od ich wyprodukowania i przetworzenia. Eksport schłodzonych świeżych produktów mięsnych musi nastąpić w ciągu 72 godzin od ich wyprodukowania i przetworzenia. Eksport powinien być prowadzony zgodnie z wymaganiami kraju lub obszaru importera.

Artykuł 37

Krajowy Urząd Nadzoru Jakości stosuje system autoryzacji lekarzy weterynarii wydających świadectwo inspekcji i kwarantanny. Lekarz weterynarii, który nie przeszedł autoryzacji nie może wystawiać świadectwa.

Rozdział 4 Postanowienia dodatkowe

Artykuł 38

W przypadku naruszenia przepisów, właściciel wywozu wyrobów mięsnych lub jego przedstawiciel zostanie ukarany przez organa inspekcji i kwarantanny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Artykuł 39

Organa inspekcji i kwarantanny oraz ich pracownicy, w czasie prowadzenia kontroli i kwarantanny oraz sprawowania nadzoru, muszą ściśle przestrzegać przepisów prawa oraz procedur prawnych, postępować zgodnie z etyką zawodową, w sposób lojalny oraz z poszanowaniem zasad kultury. Naruszenie przepisów prawa oraz przepisów niniejszej metody, powinno zostać rozpatrzone przez organa miejscowe lub organa wyższej instancji zgodnie z przepisami.

Artykuł 40

Niniejsza metoda podlega interpretacji Krajowego Urzędu Nadzoru Jakości.

Artykuł 41

Niniejsza metoda wchodzi w życie z dniem 2002.10.0

Załącznik:

Wymagania inspekcji i kwarantanny w stosunku do chłodni magazynowych dla wwozu produktów mięsnych

1. Podstawowe warunki określone dla chłodni magazynowych:

1.1 Dogodna komunikacja i transport zlokalizowane na obszarze administrowanym przez port wejścia, dogodna przestrzeń dla czynności związanych z transportem, ładowność chłodni powyżej 3000 ton (nie dotyczy chłodni przedsiębiorstw przetwarzających wwożone materiały).

1.2 Usytuowanie w miejscu wolnym od zanieczyszczeń, stan sanitarny otoczenia zgodny z wymaganiami ochrony środowiska, powierzchnie uliczek w obrębie chłodni wybetonowane oraz wyprofilowane tak, aby nie gromadziła się na nich woda.

1.3 Komora chłodni musi być hermetyczna, zabezpieczona przez insektami, gryzoniami i substancjami toksycznymi.

1.4 Temperatura w chłodni musi być utrzymywana poniżej -18°C , a amplituda pomiędzy dniem i nocą nie może przekraczać 1°C .

1.5 Utrzymywana w stanie wolnym od zanieczyszczeń, obcych zapachów, posprzątana i uporządkowana.

1.6 Jeżeli nie ma aparatury automatycznie rejestrującej temperaturę, w chłodni musi być zamontowany termometr niertęciowy.

1.7. Musi zostać opracowany system jakości sanitarnej zawierający poniższe punkty:

a/ Polityka i cele jakości sanitarnej

b/ Struktura organizacyjna i odpowiedzialność.

c/ Zarządzanie personelem produkcyjnym.

d/ Wymagania sanitarne w stosunku do środowiska

e/ Chłodnia i wymagania sanitarne użytkownika chłodni.

f/ Kontrola stanu sanitarnego magazynowania i transportu.

g/ Kontrola rejestrów jakości.

h/ Sprawdzenie i weryfikacja systemu jakości.

2. Zasady przyjęcia do chłodni

2.1. Wskazana chłodnia powinna sprawdzić oryginał i zachować kopię „dokumentu odprawy celnej importowanych produktów” dla przyjmowanego do chłodni importowanych wyrobów mięsnych, wymaganego przez organa inspekcji i kwarantanny.

2.2. W przypadku zaistnienia poniższych nieprawidłowości, nie dopuszcza się przyjęcia do chłodni, ponadto należy niezwłocznie powiadomić organa inspekcji i kwarantanny:

2.2.1. Dokumenty towaru są niezgodne, towar jest pakowany luzem, opakowanie jest niezgodne z wymaganiami organów inspekcji i kwarantanny.

2.2.2. Występują zmiany gnilne, jest obecny obcy zapach.

2.3 Różne produkty (obejmuje to różny asortyment, różne miejsce produkcji, różny czas umieszczenia w chłodni, różnego właściciela) został umieszczony i wymieszany w tym samym sektorze chłodni, produkty krajowe i importowane zostały umieszczone w tej samej chłodni. Przejścia w chłodni nie są czyste i uporządkowane, nie dopuszcza się umieszczania artykułów blokujących przejście.

2.4. Wyznaczona do przechowywania chłodnia musi stworzyć system weryfikacji i rejestracji, wyznaczona wykwalifikowana osoba odpowiada za prowadzenie rejestracji importowanych produktów mięsnych wwożonych do chłodni (obejmuje to rejestrację danych o towarze i rejestrację danych o właścicielu towaru), czynności sanitarne i epidemiologiczne oraz koordynację nadzoru organów inspekcji i kwarantanny.

2.5 Wyznaczona do przechowywania chłodnia powinna sporządzić „Instrukcję zarządzania jakością w chłodni wyznaczonej do przechowania importowanych produktów mięsnych i przekazać ją do weryfikacji organom inspekcji i kwarantanny.

2.6. Jeżeli chłodnia wyznaczona do przechowywania ujawni niedozwolony import wyrobów mięsnych, musi niezwłocznie zgłosić ten fakt organom inspekcji i kwarantanny.

3. Zasady wydania z chłodni

3.1. Chłodnia wyznaczona do przechowywania musi otrzymać dla wydawanych z chłodni importowanych produktów mięsnych „Świadectwo Inspekcji i Kwarantanny Importowanych Towarów” wydane przez organa inspekcji i kwarantanny.

3.2. W czasie wydawania produktów z chłodni, wykwalifikowana osoba odpowiada za prowadzenie rejestracji wydania z magazynu.

3.3. Produkty wydawane z chłodni powinny być uporządkowane i oczyszczone, ponadto powinny zostać poddane efektywnej dezynfekcji.

4. Prowadzenie nadzoru

4.1. Wyznaczona do przechowywania chłodnia zapewnia pracownikowi organów inspekcji i kwarantanny sprzęt niezbędny do prowadzenia kontroli i kwarantanny.

4.2. Prace związane z prowadzeniem nadzoru nad wyznaczoną do przechowywania chłodnią organizują organa kontroli i kwarantanny, obejmują one prowadzenie przez wyznaczoną osobę w wyznaczonej do przechowywania chłodni kontroli przechowywanych produktów, prowadzenie rejestracji wydania z magazynu, stosowanie systemu jakości oraz przestrzeganie przepisów ustawy o inspekcji i kwarantannie, obejmuje to również monitorowanie przypadków niedozwolonego przechowywania importowanych produktów mięsnych, zgłaszanie organom inspekcji i kwarantanny ujawnionego niedozwolonego importu wyrobów mięsnych oraz nieautoryzowanego zdjęcia lub naruszenia oznaczeń i plomb organów inspekcji i kwarantanny.

4.3. Jeżeli organa inspekcji i kwarantanny w czasie prowadzenia kontroli stwierdzą naruszenie odnośnych przepisów, mogą nakazać naprawienie tego w wyznaczonym czasie, a jeżeli naruszenie to jest poważne, może zostać zgłoszone to na policję, przechowywanie w wyznaczonej chłodni może być zawieszona albo może zostać odebrana licencja na przechowywanie.

4.4. Wyznaczona do przechowywania chłodnia w każdym miesiącu składa organom inspekcji i kwarantanny sprawozdanie statystyczne z importu wyrobów mięsnych przyjętego do chłodni, które jest weryfikowane przez organa inspekcji i kwarantanny.

4.5. Jeżeli istnieje potrzeba przeprowadzenia remontu lub przebudowy wyznaczonej do przechowywania chłodni, organa kontroli i kwarantanny muszą wyrazić na to zgodę, ponadto zgodnie z ich wskazówkami musi zostać przeprowadzona dokładna dezynfekcja.

4.6. Odpady zgromadzone w czasie procesu przyjęcia i ekspedycji importowanych wyrobów mięsnych, powinny być zgodnie z wymaganiami organów inspekcji i kwarantanny gromadzone w wyznaczonym miejscu a następnie poddane utylizacji

(unieszkodliwieniu).

4.7. Osoby odpowiedzialne z ramienia chłodzi powinny w czasie prowadzenia zgodnej z prawem inspekcji ściśle współpracować z organami inspekcji i kwarantanny. Nie dopuszcza się ukrywania faktów lub odmowy przeprowadzenia inspekcji.