



INSPEKCJA WETERYNARYJNA  
GŁÓWNY INSPEKTORAT WETERYNARII

WYTYCZNE  
GŁÓWNEGO LEKARZA WETERYNARII

w sprawie postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy kontroli przedsiębiorstw spożywczych w zakresie spełniania wymagań dotyczących możliwości śledzenia i oznakowania żywności



Biuro Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego  
Warszawa, 18 maja 2023 r.

## Spis treści

I. WSTĘP.....	3
II. PRZEDMIOT WYTYCZNYCH.....	3
III. DEFINICJE I SKRÓTY .....	4
IV. INFORMACJE NT. ELEMENTÓW ZAPEWNIAJĄCYCH MOŻLIWOŚĆ ŚLEDZENIA.....	5
V. PODMIOTY BĘDĄCE POD NADZOREM INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ OBJĘTE URZĘDOWĄ KONTROLĄ W ODNIESIENIU DO WYMOGÓW DOTYCZĄCYCH ŚLEDZENIA I OZNAKOWANIA.....	11
VI. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPROWADZANIA KONTROLI URZĘDOWYCH W ZAKRESIE MOŻLIWOŚCI ŚLEDZENIA I OZNAKOWANIA ŻYWNOŚCI .....	13
VII. AUDYT ZGODNOŚCI DZIAŁAŃ ZAKŁADU Z PRZYJĘTYMI ROZWIĄZANIAMI .....	22
VIII. ŚRODKI PODEJMOWANE W PRZYPADKU NARUSZENIA PRZEPISÓW .....	25
IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE .....	26
Załącznik nr 1 – Podstawy prawne .....	27
Załącznik nr 2 – Wskazówki dotyczące audytu procedur oraz kontroli spełniania wymogów w odnośnie śledzenia i oznakowania .....	31
Załącznik nr 3 – Drzewko decyzyjne i przeprowadzanie analizy ryzyka w odniesieniu do konieczności wycofania żywności.....	48
Załącznik nr 4 - Narzędzia i opinie, które mogą być przydatne dla przedsiębiorców przy wyborze sposobu znakowania datą na etykietach poszczególnych produktów spożywczych / przy weryfikacji prawidłowości znakowania datą na etykietach.....	51
Załącznik nr 5 - Znakowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego specjalnym znakiem weterynaryjnym .....	54

**Niniejsze wytyczne zostały opracowane w związku z koniecznością ujednoczenia zasad postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy prowadzeniu kontroli urzędowych w zakresie spełniania przez przedsiębiorstwa spożywcze wymagań dotyczących możliwości śledzenia, nanoszenia znaku identyfikacyjnego oraz etykietowania żywności. Postanowienia wytycznych dotyczące obowiązków i zadań podmiotów innych niż organy Inspekcji Weterynaryjnej mają charakter wyłącznie informacyjny. Postanowienia te nie mogą być podstawą przy rozstrzyganiu o prawach i obowiązkach podmiotów prywatnych. Stosowanie wytycznych nie może prowadzić do naruszenia przepisów powszechnie obowiązujących.**

Niniejsze wytyczne zostały opracowane na podstawie aktów prawnych wymienionych w [załączniku nr 1](#) oraz [załączniku nr 2, kolumnie 3](#), nie są one jednak prawnie wiążące w przeciwieństwie do wymogów prawnych zawartych w ww. przepisach.

## **I. WSTĘP**

PPPS (podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze) są odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności, którą produkują, przetwarzają, przechowują lub dystrybuują i nie mogą wprowadzać na rynek żywności niebezpiecznej. Muszą zapewnić, że żywność będąca pod ich kontrolą jest zgodna z wymogami prawa żywnościowego. Prawo żywnościowe nakłada na PPPS obowiązek śledzenia dostawców posiadanej żywności i podmiotów, którym dostarczyły żywność oraz wycofania żywności niezgodnej z wymaganiami, w przypadku wystąpienia incydentu zagrażającego jej bezpieczeństwu. W związku z tym PPPS powinny opracować, wdrożyć i utrzymywać w ramach swoich systemów zarządzania odpowiednie systemy umożliwiające śledzenie oraz wycofanie z rynku żywności.

Ze względu na fakt, iż materiały i wyroby wykorzystywane do pakowania żywności mogą również stwarzać zagrożenie dla jej bezpieczeństwa zostały one także objęte obowiązkiem odpowiedniego oznakowania oraz zaopatrywania w wymagane informacje.

## **II. PRZEDMIOT WYTYCZNYCH**

Niniejsze wytyczne dostarczają narzędzi lub przykładów w odniesieniu do:

- 1) sposobu postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy weryfikacji przestrzegania wymagań dotyczących możliwości śledzenia żywności przez przedsiębiorstwa spożywcze będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej;
- 2) sposobu postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy weryfikacji przestrzegania wymagań dotyczących nanoszenia znaku jakości zdrowotnej, znaku identyfikacyjnego lub

specjalnego znaku weterynaryjnego na produkty pochodzenia zwierzęcego przez przedsiębiorstwa spożywcze będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej;

- 3) sposobu postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy weryfikacji przestrzegania wymagań dotyczących oznakowania i/lub informacji, które powinny towarzyszyć materiałom i wyrobom przeznaczonym do kontaktu z żywnością przez przedsiębiorstwa spożywcze będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej;
- 4) sposobu dokumentowania przez organy Inspekcji Weterynaryjnej weryfikacji, o której mowa w pkt 1-3;
- 5) sposobu postępowania powiatowych lekarzy weterynarii w przypadku stwierdzenia niezgodności w wyniku weryfikacji, o której mowa w pkt 1-3.

### III. DEFINICJE I SKRÓTY

Do celów tych wytycznych stosuje się definicje zawarte w przepisach wymienionych w załączniku nr 1. Dodatkowo na potrzeby niniejszych wytycznych przyjęto następujące definicje i skróty:

- 1) **dokumentacja identyfikacyjna** – dokumenty mające dowolną, przyjętą przez przedsiębiorstwo spożywcze formę (papierowe lub elektroniczne) zawierające informacje niezbędne do pełnej identyfikacji przesyłki zwierząt lub żywności, określone w przepisach mających zastosowanie do danego gatunku zwierząt lub rodzaju żywności;
- 2) **incydent** - oznacza zdarzenie, po wystąpieniu którego istnieje ryzyko wystąpienia zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, wymagające podjęcia działań w celu ochrony zdrowia konsumentów;
- 3) **wycofanie z obrotu** – działania podjęte w celu usunięcia żywności z rynku, gdy nie dotarła ona jeszcze do konsumenta finalnego lub gdy stwierdzone niezgodności nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumenta;
- 4) **wycofanie od konsumentów** - działania podjęte w celu usunięcia żywności z rynku oraz poinformowania konsumentów finalnych o ryzyku związanym ze spożyciem niebezpiecznej żywności oraz konieczności jej zwrotu do dostawcy lub pozbycia się w inny sposób;
- 5) **surowce** – produkty produkcji podstawowej, produkty przetworzone, częściowo przetworzone i nieprzetworzone przeznaczone do produkcji żywności;
- 6) **pośrednik handlowy** – podmiot, który nie posiada obiektów, w których mógłby przechowywać towary, a jedynie pośredniczy w transakcjach handlowych, jednakże jest ich czasowym właścicielem i posiada informacje o przemieszczaniu żywności od dostawcy do odbiorcy; pośrednik handlowy nie może być utożsamiany z „dostawcą” towaru lub „odbiorcą” towaru;

- 7) **PLW** – powiatowy lekarz weterynarii;
- 8) **WLW** – wojewódzki lekarz weterynarii;
- 9) **GLW** – Główny Lekarz Weterynarii.
- 10) **PPPS** – podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze będący pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Ilekcją w niniejszych wytycznych jest mowa o powiatowym lekarzu weterynarii oznacza to również, w stosownych przypadkach, upoważnionego urzędowego lekarza weterynarii zatrudnionego w powiatowym inspektoracie weterynarii lub lekarza wyznaczonego na podstawie art. 16 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej.

#### **IV. INFORMACJE NT. ELEMENTÓW ZAPEWNIAJĄCYCH MOŻLIWOŚĆ ŚLEDZENIA**

Podstawowe elementy składające się na możliwość śledzenia to:

1. identyfikacja podmiotu będącego pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej
2. identyfikacja towaru;
3. identyfikacja partii;
4. oznakowania / etykiety;
5. dokumentacja towarzysząca przesyłkom.

##### **Ad. 1 - Identyfikacja podmiotu będącego pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej**

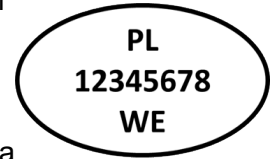
- a) Nadawanie weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (WNI) jest uregulowane art. 21 ust. 4 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz przepisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Weterynaryjny numer identyfikacyjny, składa się z cyfr, z których:

- pierwsza i druga oznaczają symbol województwa;
- trzecia i czwarta oznaczają symbol powiatu nadany powiatom danego województwa;
- piąta i szósta oznaczają symbol określający zakres i rodzaj działalności prowadzonej w zakładzie;
- siódma i następne informują o kolejności podejmowania w danym powiecie działalności.

- b) O ile WNI jest nadawany wszystkim podmiotom podlegającym rejestracji i zatwierdzeniu przez powiatowego lekarza weterynarii na mocy art. 20 ust. 1 pkt 2 lit. a-c ww. ustawy, o tyle znak jakości zdrowotnej, czy też znak identyfikacyjny może być nanoszony na produkty pochodzenia zwierzęcego wyłącznie w zakładach podlegających zatwierdzeniu zgodnie z art. 4 ust. 2 i 3 rozporządzenia 853/2004.

- c) Forma znaku jakości zdrowotnej została określona w załączniku II do rozporządzenia 2019/627 - jest to znak наносzony bezpośrednio wyłącznie na tuszę zwierzęcia gospodarskiego kopytnego (bydło, świnia, owca, koza) i ssaków dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych innych niż zajęczaki oraz grubej zwierzyny łownej - po wydaniu przez lekarza oceny o zdatności mięsa do spożycia, natomiast znak identyfikacyjny, o którym mowa w załączniku II sekcji I części B rozporządzenia 853/2004, umieszcza się na opakowaniu jednostkowym, jeśli produkt pakowany jest jednostkowo, lub opakowaniu zbiorczym, jeśli jest to jedyne opakowanie środka spożywczego na etapie pakowania produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.
- d) Oba znaki mają owalny kształt i zawierają, w przypadku zakładów zlokalizowanych na terenie Polski:
- kod ISO PL,
  - numer zatwierdzenia zakładu, który jest równoznaczny z WNI,
  - skrót WE.
- e) Różnice między tymi znakami:
- znaku jakości zdrowotnej wymiary 6,5cm x 4,5cm, litery 0,8 cm wysokości, a cyfry min. 1 cm
  - znak identyfikacyjny – nie określono wymiarów.
- f) Oba znaki muszą być naniesione przed opuszczeniem zatwierdzonego zakładu przez produkt i ich usunięcie może mieć miejsce wyłącznie w określonych przypadkach,
- g) Przepisy rozporządzenia 853/2004 w zakresie obowiązku umieszczania na opakowaniach produktów pochodzenia zwierzęcego znaku identyfikacyjnego nie wykluczają możliwości stosowania wielu znaków na jednym produkcie. W wielu przypadkach opakowanie produktu pochodzenia zwierzęcego może zawierać więcej niż jeden znak identyfikacyjny, np. gdy ten sam produkt może być wytwarzany w różnych zakładach; brzmienie rozporządzenia 853/2004 nie stoi na przeszkodzie takim praktykom, o ile jest jasne, który zakład wyprodukował lub przetworzył produkt; ponadto wielokrotny znak identyfikacyjny powinien być stosowany w sytuacjach wyjątkowych i nie powinien wprowadzać wątpliwości co do zakładu, w którym dany produkt został wyprodukowany.
- h) Przypadki, w których ma zastosowanie specjalny znak weterynaryjny, tj. znak mający inną formę niż znak opisany w lit. c zostały opisane [w załączniku nr 5](#).



UWAGA: Weterynaryjny numer identyfikacyjny nie jest równoznaczny ze znakiem jakości zdrowotnej czy też znakiem identyfikacyjnym. O ile nanoszenie znaku jakości zdrowotnej oraz

znaku identyfikacyjnego zostało uregulowane w ww. przepisach Unii Europejskiej, o tyle żadne przepisy ani krajowe, ani unijne nie regulują obowiązku lub sposobu nanoszenia WNI na etykiety produktów pochodzenia zwierzęcego.

*Przykład 1: Możliwość usunięcia znaku identyfikacyjnego lub znaku jakości zdrowotnej.*

*Znak jakości zdrowotnej oraz znak identyfikacyjny muszą być naniesione przed opuszczeniem zatwierdzonego zakładu przez produkt.*

*W rozporządzeniu 853/2004 znajduje się przepis art. 5 ust. 3, zgodnie z którym „przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie mogą usuwać z mięsa znaku jakości zdrowotnej naniesionego zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 [obecnie znak jakości zdrowotnej jest наносzony zgodnie z rozporządzeniem 2017/625], chyba że je kroją, przetwarzają lub poddają innej obróbce”.*

*Zgodnie z załącznikiem nr II do rozporządzenia 853/2004 nie ma konieczności nanoszenia na produkt nowego znaku, chyba że usunięto z niego opakowanie zbiorcze i/lub opakowanie jednostkowe lub jest poddawany dalszemu przetworzeniu w innym zakładzie, w którym to przypadku nowy znak musi zawierać numer identyfikacyjny zakładu przeprowadzającego te czynności.*

*Przykład 2: Identyfikacja pośredników.*

*Jeżeli podmiot 12345678 zajmujący się pośrednictwem w obrocie chce nanosić dodatkowo swój WNI na etykiety produktów pochodzenia zwierzęcego musi zapewnić, że nie będą usuwane niezgodnie z prawem znaki identyfikacyjne albo znaki jakości zdrowotnej, które zostały naniesione w zakładzie produkującym, przetwarzającym lub przepakującym produkty pochodzenia zwierzęcego przed opuszczeniem zakładu przez te produkty. Dodatkowo naniesienie na etykiety WNI podmiotu 12345678 nie może wprowadzać w błąd konsumentów ani organów urzędowego nadzoru w odniesieniu do faktycznego producenta produktów pochodzenia zwierzęcego.*

*→ Czy przy zachowaniu znaków identyfikacyjnych lub znaków jakości zdrowotnej producenta, 12345678 może na etykietach zbiorczych towaru nie umieszczać nazwy i adresu producenta, a jedynie swoje, jako faktycznego dystrybutora?*

*O ile przepisy rozporządzenia 1169/2011 oraz ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych nie narzucają, którego podmiotu (producenta, paczkującego czy dystrybutora) dane mają być wskazane na opakowaniu żywności, o tyle przepisy rozporządzenia 853/2004 wskazują, że znak jakości zdrowotnej lub znak identyfikacyjny ma być naniesiony na produkt pochodzenia zwierzęcego przez podmiot, który go wyprodukował, przetworzył lub przepakował przed opuszczeniem zakładu. W przypadku mięsa jest to znak zawierający WNI rzeźni, zakładu rozbioru, zakładu przetwórstwa lub zakładu przepakowującego, w którym*

*czynności uboju, rozbioru, przetwarzania lub przepakowywania miały miejsce. Zatem podmiot 12345678 na etykietach zbiorczych towaru może nie umieszczać nazwy i adresu producenta przy zachowaniu naniesionych przez niego znaków jakości zdrowotnej albo znaków identyfikacyjnych.*

*Pamiętać należy, że pośrednik nie jest zakładem zatwierdzonym i nie może umieszczać na etykiecie swojego WNI wpisanego w znak owalny. Jest to znak zarezerwowany wyłącznie dla zakładów zatwierdzonych.*

### *Przykład 3: Przepakowywanie produktów w chłodni składowej*

*Jeżeli np. mięso jest przepakowywane w chłodni składowej może ona nanosić na jego opakowanie swój znak identyfikacyjny z jednoczesnym usunięciem znaku producenta, tylko wtedy gdy chłodnia jest zatwierdzona przez PLW do czynności przepakowywania. Takie zatwierdzenie nie dotyczy raczej sytuacji sporadycznych tylko działalności stałej, bowiem przed zatwierdzeniem wymagane jest przygotowanie m.in. procedur i dokumentacji systemu HACCP dotyczących możliwości śledzenia.*

## **Ad. 2 - Identyfikacja towaru**

Jest to informacja dotycząca każdego towaru, która musi być na wstępie określona i może być wykorzystywana przy dokonywaniu zamówień, wystawianiu faktur itd. na każdym etapie łańcucha produkcyjnego. Ta informacja jest określana przez producenta. Treść, składnia i format identyfikacji towaru zwykle różnią się w zależności od zakładu, w zależności od praktyki firmy i pożądanej precyzji. Na przykład identyfikatorem towaru może być nazwa towaru/produktu lub nazwa towaru/produktu wraz numerem identyfikacyjnym i/lub kod produktu.

UWAGA: Niektóre nazwy podlegają przepisom szczególnym ze względu na tradycyjny lub regionalny charakter produktu (np. polędwica kurpiowska, szynka staropolska). Chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne zawiera m.in. informacje dotyczące zarówno opisu produktu, obejmującego - w stosownych przypadkach - surowce, a także główne fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne cechy produktu, opis metod pozyskiwania produktu oraz - w stosownych przypadkach - autentycznych i niezmiennych lokalnych metod, a także informacje dotyczące pakowania, jak również wszelkie szczegółowe zasady dotyczące etykietowania danego produktu. Kontrola właściwego oznakowania w odniesieniu do nazw chronionych jest kompetencją organów Inspekcji Jakości Artykułów Rolno-Spożywczych. W przypadku podejrzanego celowego działania podmiotów lub osób indywidualnych w celu oszukania nabywców należy poinformować organy IJHARS.



Więcej informacji można znaleźć na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi:  
<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1>

### **Ad. 3 - Identyfikacja partii**

PPPS określa, co jest partią produkcyjną. Należy mieć jednak na uwadze, że zgodnie z definicją z art. 2 lit. e rozporządzenia 2073/2005, jest to grupa lub zbiór możliwych do zidentyfikowania produktów, uzyskanych w wyniku danego procesu w praktycznie identycznych warunkach oraz wyprodukowanych w danym miejscu w ramach jednego, określonego okresu produkcji.

PPPS sam określa adekwatny dla swojego zakresu produkcji sposób kodowania numeru partii, może nim być data lub inny czytelny i niepowtarzalny symbol, np. kolejny nr dnia w roku/rok.

### **Ad. 4 - Oznakowania / etykiety**

Art. 8 ust. 7 rozporządzenia 1169/2011 nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym obowiązek zapewniania w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą, by obowiązkowe dane szczegółowe wymagane na mocy art. 9 i 10 znajdowały się na opakowaniu lub na etykiecie.

Kontrola prawidłowości znakowania jest kompetencją organów Inspekcji Jakości Artykułów Rolno-Spożywczych.

Więcej informacji nt. znakowania żywności można znaleźć na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi: <https://www.gov.pl/web/ijhars/znakowanie-zywnosci>

Organy Inspekcji Weterynaryjnej sprawują nadzór m.in. nad bezpieczeństwem żywności i w tym kontekście są zobligowane do weryfikacji czy produkt jest właściwie oznakowany, tj. w szczególności:

- a) czy każda partia produktu (tj. zgodnie z definicją z art. 2 lit. e rozporządzenia 2073/2005 grupa lub zbiór możliwych do zidentyfikowania produktów, uzyskanych w wyniku danego procesu w praktycznie identycznych warunkach oraz wyprodukowanych w danym miejscu w ramach jednego, określonego okresu produkcji) jest oznakowana w taki sposób, aby w razie incydentu cała partia była objęta działaniami,
  - b) czy PPPS we właściwy sposób znakuje produkty terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości oraz (w razie potrzeby) umieszcza informacje dla konsumentów odnośnie warunków przechowywania żywności, terminów przydatności do spożycia po rozpakowaniu i praktyk dotyczących rozmrażania.
- Narzędzia i opinie, które mogą być przydatne dla przedsiębiorców przy wyborze sposobu znakowania datą na etykietach poszczególnych produktów spożywczych, a

dla organów nadzoru przy weryfikacji prawidłowości znakowania, znajdują się w [załączniku nr 4](#),

- c) czy PPPS spełnia wymogi w odniesieniu do nanoszenia znaku identyfikacyjnego lub znaku jakości zdrowotnej.

*Przykład 4: Obowiązek przekazywania informacji przez pośredników.*

*Przedsiębiorca 12345678 nabywa od innego przedsiębiorcy A mięso, a następnie przedsiębiorca 12345678 w swoim imieniu mięso to sprzedaje przedsiębiorcy B, który dopiero dostarcza mięso ostatecznie do konsumentów finalnych. Pośrednictwo to polega na zawieraniu transakcji kupna-sprzedaży na odległość bez przepakowania towaru. Czy przedsiębiorca 12345678, który nabywa od innego przedsiębiorcy A mięso, a następnie mięso to sprzedaje przedsiębiorcy B, który następnie dostarcza je do konsumentów finalnych, podlega przepisom rozporządzenia 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności?*

*Odp.: Sposób znakowania żywności w odniesieniu do etapu poprzedzającego sprzedaż konsumentowi finalnemu został uregulowany w do art. 8 ust. 8 rozporządzenia 1169/2011, w którym wskazano, że: Podmioty działające na rynku spożywczym dostarczające innym podmiotom działającym na rynku spożywczym żywność nieprzeznaczoną dla konsumenta finalnego [tj. żywność, która nie spełnia definicji „żywności przeznaczonej bezpośrednio dla konsumenta finalnego” zawartej w art. 3 pkt 18 rozporządzenia 178/2002, czyli nie jest przeznaczona dla ostatecznych konsumentów żywności (środka spożywczego), a stosowana jest do dalszego przetwórstwa w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego] ani dla zakładów żywienia zbiorowego zapewniają przekazywanie tym innym podmiotom działającym na rynku spożywczym wystarczających informacji, które umożliwią im w stosownych przypadkach spełnienie ich obowiązków.*

*Zakres przekazywanych informacji zależy jest od rodzaju środka spożywczego. Przekazywane dane powinny dostarczać tym innym podmiotom pełnej wiedzy o produkcji i umożliwić im prawidłowe oznakowanie dostarczanego środka spożywczego.*

*Przykład 5: Co oznacza użyte w art. 8 rozporządzenia 1169/2011 pojęcie „przedsiębiorstwo pozostające pod kontrolą podmiotu działającego na rynku spożywczym”? Czy jeśli przedsiębiorca 12345678 prowadzi swoje przedsiębiorstwo pod firmą ABC Sp. z o.o., to w ww. przepisie chodzi o jego przedsiębiorstwo w znaczeniu zespołu składników materialnych i niematerialnych (art. 55 (1) KC) czy też chodzi o sytuację, w której przedsiębiorca ABC Sp. z o.o. kontroluje inne podmioty (np. spółki) prowadzące działalność gospodarczą?*

*Odp.: Zapis „przedsiębiorstwo pozostające pod kontrolą podmiotu działającego na rynku spożywczym” odnosi się do kwestii właścicielskich. Z punktu widzenia Inspekcji znaczenie ma*

*fakt, który podmiot wprowadza produkt do obrotu, ponieważ to on odpowiada za właściwe oznakowanie środka spożywczego. W przypadku kontroli przeprowadzanych przez organy IW nie mają znaczenia zależności właścicielskie.*

*W kwestii odpowiedzialności podmiotów za produkt, należy zawsze mieć na uwadze przepisy art. 17 ust. 1 rozporządzenia 178/2002 zgodnie, z którymi podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów. Zatem zapewnienie spełniania wymogów prawa żywnościowego spoczywa na każdym podmiocie wprowadzającym produkt do obrotu.*

#### **Ad. 5 - Dokumentacja towarzysząca przesyłkom**

Art. 18 ust. 2 rozporządzenia 178/2002 oraz art. 3 rozporządzenia 931/2011 nakładają na PPPS obowiązek zapewnienia udostępnienia podmiotowi działającemu na rynku spożywczym, któremu dostarczana jest żywność oraz, na żądanie właściwemu organowi, informacji dotyczących przesyłek żywności pochodzenia zwierzęcego. Poza fizycznym oznaczeniem produktów nabywca powinien otrzymać dokument, który zawiera informacje dotyczące produktu, w szczególności jego producenta, opisu środka spożywczego, wolumenu środka spożywczego i numeru partii oraz daty transakcji. Dokumenty te stanowią potwierdzenie przekazania żywności między PPPS faktycznie wysyłającym i odbierającym towar. Dokumentami tymi mogą być handlowe dokumenty identyfikacyjne, świadectwa, faktury, listy załadunkowe, dokumenty wydania z magazynu.

UWAGA: niedopuszczalne jest ukrywanie danych producenta i odbiorcy przez podmioty zajmujące się pośrednictwem w obrocie. Odbiorca poza dokumentem świadczącym, że zakupił środek spożywczy poprzez pośrednika, musi w procesie śledzenia produktu dysponować dokumentem wystawionym przez producenta.

## **V. PODMIOTY BĘDĄCE POD NADZOREM INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ OBJĘTE URZĘDOWĄ KONTROLĄ W ODNIESIENIU DO WYMOGÓW DOTYCZĄCYCH ŚLEDZENIA I OZNAKOWANIA**

1. Wymagania dotyczące możliwości śledzenia, określone w artykule 18 rozporządzenia 178/2002, odnoszą się do PPPS związanych z jakimkolwiek etapem łańcucha żywnościowego, od produkcji pierwotnej przez przetwarzanie i dystrybucję żywności, w tym do PPPS zajmujących się transportem i przechowywaniem żywności (chłodnie składowe, centra dystrybucyjne, hurtownie, magazyny logistyczne) oraz pośrednictwem w handlu.

2. W przypadku PPPS, które zajmują się wyłącznie transportem żywności, wystarczająca powinna być dokumentacja identyfikacyjna dotycząca przesyłek prowadzona przez PPPS wysyłające i otrzymujące żywność.
3. W każdym przypadku przemieszczenia między PPPS żywności pochodzenia zwierzęcego z udziałem pośredników handlowych, stosownie do postanowień rozporządzenia 931/2011, dane tych pośredników powinny być zawarte w dokumentacji identyfikacyjnej udostępnianej PPPS, do którego dostarczana jest żywność, oraz na żądanie właściwemu organowi. **Jednocześnie nie jest wystarczające podawanie jedynie danych pośredników w obrocie, jako wysyłających/odbierających towar bez wpisywania danych podmiotów, z których / do których fizycznie jest on wysyłany.** Art. 3 ust. 1 rozporządzenia 931/2011 stanowi jasno, że w ramach przekazywanych informacji dotyczących przesyłek żywności pochodzenia zwierzęcego przekazywane są następujące informacje:

- nazwa i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, od którego żywność została wysłana [zakład faktycznie wysyłający],
- nazwa i adres wysyłającego (właściciela), jeżeli jest różny od podmiotu działającego na rynku spożywczym, od którego żywność została wysłana [pośrednik];
- nazwa i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, do którego żywność jest wysyłana [odbiorca].

Weryfikacja tego aspektu jest konieczna na etapie nadzoru organu nad pośrednikiem, ale również na etapie weryfikacji dostaw w zakładzie docelowym, co powinno być jednym z elementów weryfikacji prawidłowości śledzenia produktu.

4. W przypadku prowadzenia handlu z przedsiębiorstwami detalicznymi, np. pomiędzy podmiotem prowadzącym hurtownię, działalność marginalną lokalną i ograniczoną lub rolniczy handel detaliczny, a zakładem detalicznym (sklepem, restauracją, stołówką zakładową), wymóg śledzenia również ma zastosowanie.
5. Wymóg śledzenia nie ma jednak zastosowania w odniesieniu do dostaw żywności konsumentom finalnym (np. sprzedaż w sklepie detalicznym).

Reasumując: wymogi dotyczące śledzenia i oznakowania, tj. zapewnienie pełnej identyfikowalności poprzez właściwe oznakowanie i dostarczenie informacji w dokumentach towarzyszących przesyłce, muszą być spełnione:

- a) sprzedaż – zakład → zakład - TAK
- b) sprzedaż – zakład → pośrednik → zakład - TAK
- c) sprzedaż – zakład → pośrednik → sklep - TAK

- d) sprzedaż – zakład → sklep - TAK
- e) sprzedaż – zakład → hurtownia - TAK
- f) sprzedaż – sklep → konsument finalny - NIE

## VI. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPROWADZANIA KONTROLI URZĘDOWYCH W ZAKRESIE MOŻLIWOŚCI ŚLEDZENIA I OZNAKOWANIA ŻYWNOSCI

### 1. Przeprowadzanie weryfikacji spełniania wymagań:

- 1) weryfikacja spełniania wymagań dotyczących możliwości śledzenia żywności, nanoszenia znaku jakości zdrowotnej, znaku identyfikacyjnego lub specjalnego znaku weterynaryjnego na produkty pochodzenia zwierzęcego oraz oznakowania i/lub informacji, które powinny towarzyszyć materiałom i wyrobom przeznaczonym do kontaktu z żywnością jest przeprowadzana w ramach kontroli urzędowych, o których mowa w art. 2 ust. 1 rozporządzenia 2017/625 oraz art. 19a-19g ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej;
- 2) metodologię kontroli urzędowych określa instrukcja GLW w sprawie metodologii kontroli urzędowych oraz weryfikacji wykonywania czynności urzędowych;

Wyróżnia się kontrole:

- a) okresowe (planowane) – przeprowadzane na podstawie oceny ryzyka zgodnie z ustalonym planem kontroli,
- b) doraźne – nieujęte w planie kontroli, przeprowadzone na podstawie informacji wskazujących na możliwe wystąpienie naruszeń lub na wnioski podmiotu,
- c) kontrole sprawdzające – w celu sprawdzenia czy podmiot podjął właściwe środki zaradcze,
- d) kontrole stałe – prowadzone podczas trwania procesów produkcyjnych np. w rzeźni podczas całego procesu uboju,

UWAGA: Zarówno kontrole okresowe, jak i kontrole doraźne, mogą być kontrolami kompleksowymi (obejmującymi całokształt działalności podmiotu) albo kontrolami tematycznymi (obejmującymi określony aspekt działalności zakładu np. traceability, stosowanie dodatków do żywności).

- 3) częstotliwość przeprowadzania przez PLW kontroli okresowych PPPS jest określana zgodnie z instrukcją GLW w sprawie określenia częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego na podstawie analizy ryzyka objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej;
- 4) weryfikację należy przeprowadzać w odniesieniu do dwóch elementów:
  - a) ustanowienie systemów i procedur – tj. sprawdzenie **w ramach kontroli okresowej, doraźnej lub sprawdzającej**, czy dokumentacja dotycząca rozwiązań przyjętych przez PPPS (procedury, instrukcje stanowiskowe, założenia

wdrożonych systemów IT itp.) zapewnia osiągnięcie celu, jakim jest zgodność działań prowadzonych przez PPS z obowiązującymi wymogami prawnymi,

**ELASTYCZNOŚĆ:** Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 nie zawiera wyraźnego wymogu dotyczącego dokumentowania programów warunków wstępnych. Wydaje się jednak, że trudno jest przeprowadzić analizę zagrożeń i wykazać zgodność z programami warunków wstępnych, jeśli nie są one udokumentowane i nie prowadzi się określonych rejestrów. Jednak, jak określono w Zawiadomieniu Komisji (2022/C 355/01), dostępnym pod linkiem:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C\\_.2022.355.01.0001.01.POL&toc=OJ%3AC%3A2022%3A355%3ATOC](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2022.355.01.0001.01.POL&toc=OJ%3AC%3A2022%3A355%3ATOC),

„w niektórych bardzo małych przedsiębiorstwach może nie być konieczne posiadanie udokumentowanych procedur, ponieważ w określone działania zaangażowanych jest bardzo niewiele osób. Personel musi zawsze być w stanie przedstawić wyjaśnienia dotyczące tych działań, niezależnie od istnienia udokumentowanych procedur”.

**UWAGA:** W odniesieniu do możliwości śledzenia należy mieć na uwadze, że zgodnie z art. 18 ust. 2-3 rozporządzenia 178/2002 PPS jest zobowiązany utworzyć systemy i procedury:

- tak aby móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy, paszę, zwierzę hodowlane lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności lub pasz, bądź którą można do nich dodać;
- identyfikacji innych przedsiębiorstw, którym dostarczyli swoje produkty.

Kontrola w szczególności musi być przeprowadzona w przypadku:

- nowo zatwierdzanych / nowo rejestrowanych zakładów – ogólne zasady zatwierdzania / rejestracji zakładów reguluje instrukcja GLW 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 (sprawdzenie czy zakład posiada procedury pozwalające na jego zatwierdzenie warunkowe / zatwierdzenie ostateczne po skutecznym wdrożeniu tych procedur),
- zmian wymogów prawnych dotyczących kontrolowanego obszaru (sprawdzenie aktualności dokumentacji pod kątem zmian przepisów prawnych),
- zidentyfikowania przez zakład w ramach nadzoru właścicielskiego, np. podczas przeglądu procedur GHP / procedur opartych na HACCP, konieczności zmian w dokumentacji zakładowej (sprawdzenie czy odpowiednie zmiany zostały wprowadzone do dokumentacji),

- wprowadzenia przez zakład nowych procedur, instrukcji, systemów itd. lub wprowadzenie nowych / zmienionych zapisów w istniejącej dokumentacji,

W przypadkach innych niż opisane powyżej, jeśli podczas ostatniej kontroli nie stwierdzono niezgodności dokumentacji dotyczącej rozwiązań przyjętych przez zakład z obowiązującymi wymogami prawnymi, wystarczający jest przegląd procedur mający na celu zapewnienie, że kontrolujący ma wiedzę na temat procedur opisanych w dokumentacji zakładowej.

b) wdrożenie systemów i procedur / kontrola spełniania wymogów

- W przypadku rzeźni, wdrożenie systemów i procedur jest weryfikowane lub kontrola spełniania wymogów jest prowadzona **w ramach stałego nadzoru, natomiast kontrola okresowa lub doraźna** dotycząca tego obszaru powinna być przeprowadzona, co najmniej w przypadku, jeśli powiatowy lekarz weterynarii podejrzewa lub stwierdzi nieprawidłowości w wykonywaniu powierzonych czynności urzędowych przez zarówno pracowników zatrudnionych w inspektoracie, jak i osoby wyznaczone na podstawie art. 16 ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej.

- Audyt jako technika kontroli może być wykorzystany, jeśli w wyniku weryfikacji założeń systemów i procedur opracowanych przez PPS nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie (tj. można przeprowadzić audyt zgodności działań zakładu z przyjętymi rozwiązaniami opisanymi w dokumentacji, o której mowa w lit. a).

- Inne techniki kontroli, takie jak np. badanie dokumentów, zapisów identyfikowalności i innych zapisów, które mogą mieć znaczenie dla oceny zgodności z przepisami, w tym dokumentów towarzyszących żywności i wszelkim substancjom lub materiałom dostającym się na teren zakładu i opuszczającym go; rozmowy z podmiotami i ich pracownikami; weryfikowanie pomiarów dokonanych przez podmiot itp. mają zastosowanie do weryfikacji spełniania wymogów wynikających z przepisów prawa, gdy:

- wymogi nie zostały uwzględnione w dokumentacji zakładowej z uwagi na zastosowanie zasady elastyczności w małych zakładach,
- w wyniku weryfikacji systemów i procedur opracowanych przez PPS stwierdzono niezgodności lub braki w tych procedurach/systemach, tzn. jeśli wdrożone przez zakład systemy i procedury są niekompletne/nie zapewniają osiągnięcia celów wynikających z obowiązujących przepisów prawa. Wówczas nie prowadzi się audytu zgodności działań zakładu z przyjętymi rozwiązaniami, należy jednak (do czasu usunięcia niezgodności

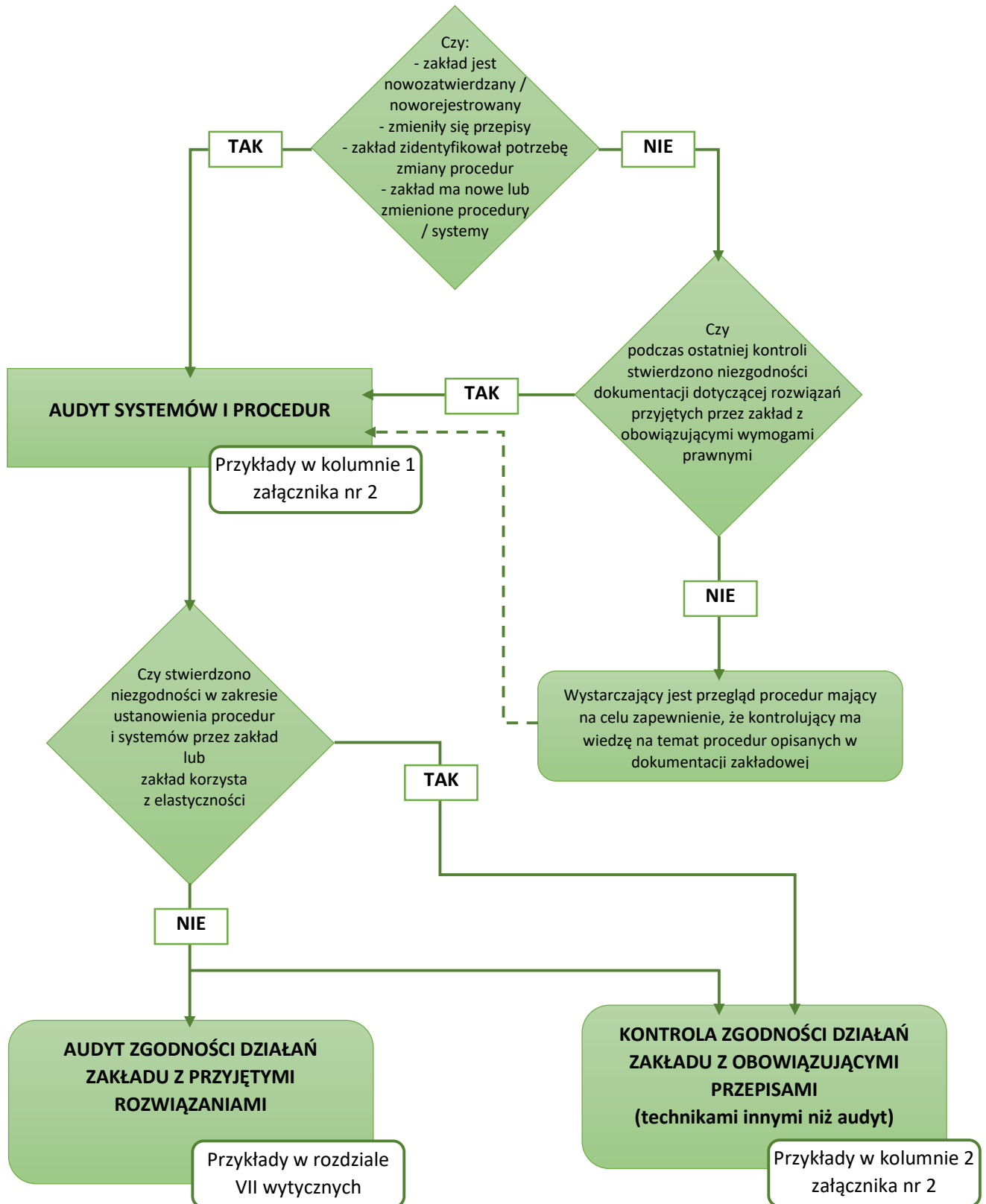
w systemach i procedurach) kontrolować czy działania zakładu są zgodne z przepisami.

*Przykład 6: W procedurze znakowania zakład określił szczegółowo jak nadaje się numer partii, natomiast w odniesieniu do pozostałych aspektów wskazał jedynie „że znakowanie odbywa się zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi zapewniającymi identyfikowalność”. W takiej sytuacji nie ma możliwości przeprowadzenia audytu zgodności działań PPS z przyjętymi rozwiązaniami, bo w procedurze nie określono, w jaki sposób odbywa się znakowanie, jakie konkretnie wymagania powinny być spełnione, kto za nie odpowiada, kto prowadzi weryfikację itd. Należy więc odnotować niezgodność w odniesieniu do ustanowionych przez PPS procedur, przeprowadzając jednocześnie kontrolę analizując, czy zakład prowadzi działalność zgodnie z obowiązującymi przepisami, niezależnie od zbyt mało szczegółowych procedur.*

UWAGA: Przykłady jak prowadzić audyt zgodności działań zakładu z przyjętymi rozwiązaniami opisanymi w dokumentacji znajdują się [w rozdziale VII wytycznych](#). Przykłady jak prowadzić kontrolę spełniania wymogów dotyczących śledzenia i oznakowania żywności z wykorzystaniem innych technik kontroli wskazano [w załączniku nr 2, w kolumnie 2](#).



Rys. 1. Schemat postępowania przy weryfikacji wymogów wskazujący, czy możliwe jest zastosowanie techniki audytu w odniesieniu do wdrożenia procedur, czy należy przeprowadzić kontrolę spełniania wymogów technikami kontroli innymi niż audyt:



5) wyniki kontroli są dokumentowane:

- a) w przypadku kontroli okresowych - w „Protokole kontroli dla zakładów zatwierdzonych i rejestrowanych” w części „Ogólne wymagania dla zakładów zatwierdzonych i zarejestrowanych” oraz w sekcjach odpowiadających działalności kontrolowanego PPPS,

UWAGA: W przypadku stwierdzenia niezgodności dotyczących ustanowienia procedur (np. braku określonych zapisów w procedurach, zbyt dużej ogólności procedur, sytuacji kiedy ustanowione systemy i procedury nie zapewniają osiągnięcia celu, jakim jest zgodność działań z obowiązującymi wymogami), należy je odnotować w części „IV. ANALIZA ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI” odpowiednio w jednym z wierszy:

- Zakład opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP → jeśli brak jakiegokolwiek procedury lub procedury i systemu nie zapewniają osiągnięcia celu;
- Zakład ustanowił i wdrożył procedury weryfikujące → jeśli brak jest ustanowienia zasad i osób odpowiedzialnych za prowadzenie weryfikacji w ramach nadzoru właścicielskiego;
- Zakład prowadzi dokumentację i archiwa proporcjonalne do charakteru i rozmiaru → jeśli prowadzone działania obejmujące walidację, monitorowanie i weryfikację nie są we właściwy sposób dokumentowane;
- Zakład dokonuje przeglądu procedur po dokonanych modyfikacjach w produkcie, procesie lub działaniach → jeśli PPPS nie określił, kto i w jakich sytuacjach jest zobowiązany dokonywać przeglądu procedur.

Ocenę zgodności działań PPPS z obowiązującymi przepisami należy odnotować we właściwych wierszach odnoszących się do konkretnych przepisów prawa materialnego.

- b) w przypadku kontroli doraźnej - w protokole wskazanym w lit. a lub „Protokole kontroli – 00”,

- c) w przypadku kontroli stałej – w „Protokole kontroli – 00”, przy czym dokumentować należy sytuacje kiedy:

- urzędowy lekarz weterynarii stwierdził nieprawidłowości, których PPPS nie identyfikuje i nie są one niezwłocznie usunięte lub wymagane jest podjęcie natychmiastowych działań w celu ochrony zdrowia konsumentów,
- jeżeli zakład zidentyfikował nieprawidłowość, ale podjęte przez niego działania zmierzające do jej usunięcia nie gwarantują bezpieczeństwa żywności,
- stwierdzona nieprawidłowość zidentyfikowana przez zakład mimo jej usunięcia i wdrożenia działań zapobiegawczych powtarza się.

2. Wskazówki dotyczące wymagań w zakresie wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP można znaleźć w Zawiadomieniu Komisji (2022/C 355/01):

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C\\_.2022.355.01.0001.01.POL&toc=OJ%3AC%3A2022%3A355%3ATOC](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2022.355.01.0001.01.POL&toc=OJ%3AC%3A2022%3A355%3ATOC)

3. W ramach weryfikacji systemów i procedur wdrożonych przez zakład w zakresie spełniania wymagań dotyczących możliwości śledzenia i oznakowania żywności należy sprawdzić:

1) czy w procedurach opracowanych przez PPPS określone zostały m.in.:

- a) cel procedury – czy zakład precyzyjnie określił co to za procedura i jaki cel ma spełnić,
- b) zakres stosowania – czy zakład określił, w jakich działach i obszarach będzie stosowana, komu ma służyć i kto ma jej przestrzegać,
- c) odpowiedzialność – czy zakład określił, kto i za co odpowiada (np. powinno być wskazane kto odpowiada za realizację określonych działań prowadzonych w zakładzie, kto odpowiada za monitoring tych działań (jeśli monitoring jest prowadzony), a kto za weryfikację w ramach nadzoru właścicielskiego),
- d) terminologia (w razie potrzeby) – wyjaśnienie wszelkich pojęć, które mogą być niezrozumiałe np. dla nowozatrudnionego pracownika, który ma stosować się do procedury,
- e) sposób postępowania:
  - opis jak krok po kroku ma dany proces przebiegać,
  - jak prowadzony (w tym dokumentowany) jest monitoring,
  - jak ma być prowadzona (w tym dokumentowana) weryfikacja w ramach nadzoru właścicielskiego,
  - jakie są podejmowane działania korygujące w przypadku stwierdzenia niezgodności, wady lub innej niepożądanego sytuacji, mających na celu niedopuszczenie do ponownego jej wystąpienia oraz jak podjęcie tych działań jest dokumentowane,
  - kiedy ma miejsce ponowna ocena rozwiązań przyjętych przez zakład (tzn. kto i kiedy, w jakiej sytuacji, weryfikuje czy zachodzi potrzeba wprowadzenia zmian w procedurach);
  - załączniki – wszelkie załączniki, z pomocą których procedura będzie realizowana, np. formularze, rejestry, tabele wyników itp. - muszą być spójne

z procedurą, do której się odnoszą, tj. zapewniać możliwość odnotowania wpisów przewidzianych w procedurze. Zapisy to istotne informacje dotyczące identyfikowalności, które łączą produkty końcowe ze składnikami, surowcami i materiałami opakowaniowymi poprzez ich numery partii. Te informacje mogą być rejestrowane przez PPS przy użyciu:

- dokumentacji papierowej takiej jak: listy, wykazy, wstępnie wydrukowane formularze papierowe, książki (np. mycia i dezynfekcji)
- arkuszy Excela
- oprogramowania (oprogramowanie do zarządzania, ERP, oprogramowanie do śledzenia).

UWAGA: należy mieć na uwadze, że PPS musi umożliwiać dostęp do ww. dokumentacji na żądanie właściwych władz. Szczególnie istotne jest, aby weryfikacja czy został zapewniony dostęp do odpowiedniej dokumentacji.

*Przykład 7A: w procedurze dotyczącej przyjęcia surowca określono, że pracownik „Działu Przyjęcia Surowca” w przypadku każdej dostawy surowca do zakładu sprawdza faktury lub inne dokumenty handlowe, w celu zapewnienia, że surowiec pochodzi tylko od uprawnionych dostawców, którzy są wymienieni na liście dostawców [w procedurach zakładowych powinno być wskazane kto i na jakich zasadach prowadzi taką listę], weryfikuje ilość wprowadzanego surowca na terminalu wagowym oraz mierzy temperaturę przyjmowanego surowca, a wyniki tych działań odnotowuje w „Karcie przyjęcia surowca” → karta przyjęcia surowca powinna przewidywać możliwość odnotowania zarówno wykonanych pomiarów (wagi i temperatury), jak i potwierdzenia dokonania weryfikacji dokumentów handlowych z listą dostawców oraz z faktyczną wagą surowca.*

2) w odniesieniu do programów warunków wstępnych w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności:

- a) czy zaplanowane rozwiązania są odpowiednie do osiągnięcia celów, tj. zapewnienia zgodności z obowiązującymi przepisami. Najważniejsze aspekty, na które należy zwrócić uwagę wraz z listą przykładowych uchybień zostały opisane [w załączniku nr 2, w kolumnie 2.](#)

*Przykład 8: zgodnie z art. 18 ust. 4 rozporządzenia 178/2002 konieczne jest zapewnienie, aby żywność wprowadzana na rynek lub która może być wprowadzona na ten rynek w UE była stosownie etykietowana lub oznakowana w celu ułatwienia możliwości jej śledzenia, za pomocą stosownej dokumentacji lub informacji. Zakład wykorzystuje do pakowania produktów pojemniki wielokrotnego użytku – przepis nie określa na jakim etapie i kto ma myć te opakowania i zapewniać usuwanie starych etykiet (odbiorca produktu, dostawca pojemników*

*czy sam zakład, który z pojemników korzysta) wskazuje jedynie cel (tzn. że żywność ma być stosowanie etykietowana); w przypadku braku zapewnienia, że stare etykiety są skutecznie usunięte przed ponownym wykorzystaniem pojemników wymóg zapewnienia identyfikowalności nie jest spełniony. PPPS powinien określić w procedurach programów warunków wstępnych, w jaki sposób zapewnia, że wykorzystywane pojemniki i opakowania wielokrotnego użytku są czyste [pod względem higienicznym, ale też w kontekście usuwania etykiet], np. nie przyjmuje pojemników brudnych, z pozostałościami etykiet oraz weryfikuje to podczas przyjęcia tych pojemników do zakładu albo przed użyciem myje pojemniki wielokrotnego użytku [opis sposobu mycia] i weryfikuje czy są czyste, w tym nie ma na nich pozostałości etykiet.*

- b) czy PPPS posiada systemy lub procedury wycofania produktu [obowiązek posiadania systemów lub procedur zgodnie z art. 18 rozporządzenia 2002/178] w przypadku wystąpienia incydentu określające:
- kiedy podejmowana jest decyzja o wycofaniu, kiedy przeprowadzana jest ocena ryzyka, jakie są przesłanki do podjęcia określonej decyzji, kto odpowiada za podjęcie decyzji w sprawie wycofania i odnośnie poziomu wycofania (wycofanie z obrotu / wycofanie od konsumenta). Drzewko decyzyjne przedstawiające proces ustalania czy żywność jest niebezpieczna i jakie są niezbędne do podjęcia decyzji działania oraz zasady, którymi PPPS powinien kierować się przy przeprowadzaniu analizy ryzyka, są zawarte [w załączniku nr 3](#),
  - definicję „partii” zgodnie z definicją z art. 2 lit. e rozporządzenia 2073/2005, tj. jako grupę lub zbiór możliwych do zidentyfikowania produktów, uzyskanych w wyniku danego procesu w praktycznie identycznych warunkach oraz wyprodukowanych w danym miejscu w ramach jednego, określonego okresu produkcji,

*Przykład 9: rzeźnia drobiu prowadzi na tej samej linii ubój stad drobiu z różnych gospodarstw/kurników. Pomiędzy poszczególnymi stadami w danym dniu ubojowym nie jest prowadzone mycie i dezynfekcja linii. Oznacza to, że mięso drobiowe było pozyskane w ramach jednego, określonego okresu produkcji, praktycznie w tych samych warunkach, tym samym powinno być oznakowane w taki sposób, aby w razie incydentu cała partia dzienna była objęta działaniami.*

- sposób postępowania w przypadku, kiedy podjęta zostanie decyzja o wycofaniu oraz określenie kto odpowiada za komunikację, nadzoruje wycofanie i zagospodarowanie produktu.

Strategia wycofania powinna zawierać co najmniej następujące elementy:

- poziom objęty wycofaniem, która może rozciągać się do poziomu konsumenta finalnego lub hurtowego;
- sposób komunikacji z odbiorcami produktu w przypadku konieczności wycofania / treść ogłoszeń publicznych, które mają być wydawane przez zakład w zależności od klasyfikacji i wagi przesłanek, z powodu których zdecydowano o wycofaniu;
- sposób powiadomienia właściwych organów;
- sposób weryfikacji przez PPPS skuteczności wycofania;
- sposób zagospodarowania wycofanych produktów.

3) w odniesieniu do procedur opartych na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) należy zwrócić uwagę na to czy opisy produktów końcowych zawierają istotne informacje dotyczące bezpieczeństwa np.  $a_w$ , pH, sposobu pakowania, w tym materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością [w przypadku ich braku/niekompletności może nie być możliwa weryfikacja spełniania wymogów dotyczących prawidłowości oznakowania produktów i śledzenia].

*Przykład 10: brak danych dotyczących cech produktu w opisie produktu może uniemożliwić określenie czy zakład może stosować na etykiecie datę minimalnej trwałości. Więcej informacji na temat narzędzi, które mogą być przydatne m.in. dla organów urzędowego nadzoru przy weryfikacji prawidłowości znakowania datą na etykietach znajduje się [w załączniku nr 4](#).*

UWAGA: W przypadku prowadzenia audytu zgodności działań zakładu z przyjętymi rozwiązaniami i/lub kontroli spełniania wymogów, które wynikają z przepisów prawa, w odniesieniu do weryfikacji zapewnienia śledzenia wewnętrznego, należy również zwrócić uwagę na to czy diagram przepływów w procedurach HACCP odpowiada stanowi rzeczywistości.

## **VII. AUDYT ZGODNOŚCI DZIAŁAŃ ZAKŁADU Z PRZYJĘTYMI ROZWIĄZANIAMI**

1. Należy zweryfikować czy działania oraz ich wyniki są zgodne z zaplanowanymi rozwiązaniami i czy te rozwiązania są skutecznie stosowane.
2. Audyt może (w zależności od potrzeb i decyzji audytora) obejmować dwa komponenty:

- 1) przegląd i obserwacja (np. obserwacja personelu, dokonywanie pomiarów w ramach weryfikacji urzędowej, obserwacja otoczenia w zakładzie, obserwacja produktu, sprawdzenie dla jakiegoś produktu gotowego czy zakład jest w stanie zrobić krok w tył aż do identyfikacji surowca itd.),
- 2) weryfikacja rejestrów.

ELASTYCZNOŚĆ: większą rolę odgrywa skuteczne monitorowanie niż udokumentowanie tego monitorowania. W związku z tym elastyczność w dokumentowaniu może być bardziej akceptowana niż elastyczność w ramach samego monitorowania (np. jego częstotliwości). Należy mieć jednak na uwadze, że nawet w przypadku małych PPS prowadzone zapisy zawsze muszą uwzględniać stwierdzone odchylenia lub niezgodności.

*Przykład 7B: w procedurze dotyczącej przyjęcia surowca określono, że pracownik „Działu Przyjęcia Surowca” w przypadku każdej dostawy surowca do zakładu sprawdza faktury lub inne dokumenty handlowe, w celu zapewnienia, że surowiec pochodzi tylko od uprawnionych dostawców, którzy są wymienieni na liście dostawców, weryfikuje ilość wprowadzanego surowca na terminalu wagowym oraz mierzy temperaturę przyjmowanego surowca, a wyniki tych działań odnotowuje w „Karcie przyjęcia surowca”. Przeprowadzający audyt może:*

*- przejrzeć zapisy w kartach przyjęcia surowca (np. czy są prowadzone zgodnie z procedurą, tj. czy są prowadzone przez osoby odpowiedzialne określone w procedurze, czy są kompletne, czytelne, czy są wypełniane w przypadku każdej dostawy itd.)*

*i/lub*

*- obserwować pracownika dokonującego przyjęcia surowca (tj. zweryfikować czy odpowiedzialny pracownik sprawdza dokumentację handlową z listą uprawnionych dostawców, czy sprawdza faktyczną wagę surowca z dokumentacją, czy dokonuje pomiaru temperatury surowca czy wypełnia karty przyjęcia surowca itd.), a także może zweryfikować prawidłowość działań poprzez przeważenia kontrolne i pomiary temperatury wprowadzanego surowca.*

Audyt zgodności tych działań z procedurami zakładowymi należy przeprowadzić wg schematu opisanego powyżej (weryfikacja zapisów i/lub obserwacja i przegląd) w odniesieniu do każdego z poniższych rodzajów działań prowadzonych przez PPS:

- a) monitorowanie – w odniesieniu do możliwości śledzenia i oznakowania produktów PPS przeważnie prowadzą weryfikację, a nie monitorowanie. Możliwe jest jednak ustanowienie nawet krytycznego punktu kontroli, jeśli wynika to z analizy zagrożeń,

*Przykład 11: Zakład produkuje na tej samej linii, z zachowaniem rozdziału czasowego, produkty niezawierające alergenów i zawierające alergeny. Na jedną z partii produktu zawierającego alergeny naklejono niewłaściwe etykiety (z poprzedniego dnia produkcji, kiedy miała miejsce produkcja bez alergenów), co doprowadziło do przypadków śmierci na skutek wstrząsu anafilaktycznego. Oprócz podjęcia działań doraźnych (wycofanie od konsumenta), PPS zweryfikował analizę ryzyka. W wyniku półilościowej oceny ryzyka zakład stwierdził, że należy zmienić prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia z „bardzo małego” na „średnie”, co przy wysokiej dotkliwości (możliwość wystąpienia przypadków śmiertelnych) podniosło poziom ryzyka do takiego, przy którym należało rozważyć określenie krytycznych punktów kontroli.*

*Z uwagi na historię niezgodności w procedurze etykietowania zakład przewidział CCP na etykietowaniu (błędne etykietowanie - niezadeklarowany alergen) - kod kreskowy na każdym opakowaniu jest automatycznie skanowany i dedykowany system weryfikuje czy etykieta jest zgodna z rodzajem produktu wytwarzanym w danym dniu i dokonuje zapisów prowadzonego monitoringu.*

*W ramach audytu można dokonać weryfikacji zapisów z urządzenia skanującego lub obserwować jego pracę (w tym sprawdzić prawidłowość jego działania używając np. niewłaściwej etykiety).*

b) weryfikacja w ramach nadzoru właścicielskiego,

*Przykład 12: kierownik „Działu Przyjęcia Surowca” z określoną częstotliwością weryfikuje wpisy w kartach przyjęcia surowca lub sprawdza wagę przesyłki [dokonywanie wpisów i ważenie surowca to czynności wykonywane przez pracownika „Działu Przyjęcia Surowca” opisane wcześniej w procedurze].*

*Przeprowadzający audyt może:*

- przejrzeć zapisy dotyczące weryfikacji kart przyjęcia surowca (np. czy są prowadzone zgodnie z procedurą, tj. czy są prowadzone przez osoby odpowiedzialne określone w procedurze, czy są kompletne, czytelne, czy są wypełniane w przypadku każdej dostawy itd.) i/lub*
- obserwować pracownika czy z częstotliwością określoną w procedurze weryfikuje zapisy i sprawdza wagę surowca.*

c) działania korygujące w przypadku stwierdzenia niezgodności,

*Przykład 13: odmowa przyjęcia surowca w przypadku braku dostawcy na liście uprawnionych dostawców / wypełnienie protokołu reklamacyjnego, powiadomienie dostawcy i zmiana wagi wprowadzonego surowca w systemie wewnętrznego śledzenia na faktycznie wprowadzaną do zakładu ilość itp.*



*Przeprowadzający audyt może:*

- *przejrzeć zapisy czy w przypadku stwierdzenia niezgodności działania były podejmowane zgodnie z procedurą;*
- *jeśli w trakcie kontroli wystąpi sytuacja, że np. waga surowca nie będzie zgodna z dokumentami handlowymi, zweryfikować czy osoby odpowiedzialne podejmują działania zgodnie z procedurą.*

d) ponowna ocena rozwiązań przyjętych przez zakład (kto i kiedy, w jakiej sytuacji, weryfikuje czy zachodzi potrzeba wprowadzenia zmian w procedurach),

4. Kontrola spełniania wymogów, które wynikają z przepisów prawa, przy wykorzystaniu technik kontroli innych niż audyt.

Najważniejsze aspekty, na które należy zwrócić uwagę wraz z listą przykładowych uchybień zostały opisane [w załączniku nr 2, w kolumnie 2.](#)

## **VIII. ŚRODKI PODEJMOWANE W PRZYPADKU NARUSZENIA PRZEPISÓW**

1. Jeśli w trakcie kontroli zostaną stwierdzone niezgodności z wymaganiami dotyczącymi możliwości śledzenia lub nanoszenia znaku identyfikacyjnego lub znaku jakości zdrowotnej PLW:
  - 1) przeprowadza wszelkie działania konieczne, aby określić przyczynę i zakres niezgodności oraz aby ustalić obowiązki podmiotu;
  - 2) wprowadza właściwe środki, aby zapewnić podjęcie przez dany podmiot działań naprawczych oraz zapobieżenie dalszym przypadkom występowania niezgodności.
2. Środki te mogą obejmować działania określone w art. 138 ust. 2 rozporządzenia 2017/625, a w szczególności:
  - 1) odroczenie uboju zwierząt (np. w przypadku braku ich odpowiedniej identyfikacji);
  - 2) nakazanie uboju lub uśmiercenia zwierząt (np. w przypadku zwierząt o niepotwierdzonej tożsamości);
  - 3) nakazanie zmiany etykiet lub dostarczenie informacji korygującej (np. w przypadku braku lub nieprawidłowości w nanoszeniu znaku identyfikacyjnego);
  - 4) ograniczenie lub zakaz wprowadzania do obrotu, przemieszczania, wprowadzania na terytorium Unii lub wywozu towarów lub nakaz ich powrotu do państwa członkowskiego wysyłki;
  - 5) nakazanie podmiotowi zwiększenia częstotliwości kontroli własnych;

- 6) nakazanie wycofania z obrotu lub od konsumentów, usunięcia i zniszczenia towarów – w stosownych przypadkach ich obróbkę lub wykorzystanie do celów innych niż te, do których były pierwotnie przeznaczone;
  - 7) nakazanie zaprzestania na odpowiedni okres całości lub części działalności danego PPPS oraz – w stosownych przypadkach – prowadzonych lub wykorzystywanych przez niego stron internetowych;
  - 8) zawieszenie lub wycofanie rejestracji lub zatwierdzenia danego zakładu.
3. Przy podejmowaniu decyzji dotyczącej tego, jakie środki należy zastosować, PLW uwzględnia rodzaj niezgodności i historię podmiotu w zakresie zgodności.
  4. Niezależnie od wydanych decyzji administracyjnych PLW nakłada na PPPS kary finansowe stosownie do obowiązujących w tym zakresie przepisów, w szczególności kary pieniężne określone w art. 26 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego.
  5. W przypadku stwierdzenia niezgodności dotyczących oznakowania żywności lub wskazujących na zafałszowanie żywności informacje przekazywane są zgodnie z właściwością rzeczową i miejscową organom Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

## **IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Traci moc instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii GIWbż-500-1/10, z dnia 23 marca 2010 r. w sprawie przeprowadzania urzędowych kontroli w zakresie możliwości śledzenia produktów pochodzenia zwierzęcego i znakowania.
2. Niniejsze wytyczne wchodzą w życie z dniem 1 czerwca 2023 r.

ZATWIERDZIŁ:

Paweł Niemczuk

GŁÓWNY LEKARZ WETERYNARII

/podpisano elektronicznie/

## **Załącznik nr 1 – Podstawy prawne**

1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 1.02.2002 r., str. 1 z późn. zm.), zwane w wytucznych rozporządzeniem 178/2002.
2. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 242 z 20.09.2011 r., str. 2 z późn. zm.), zwane w wytucznych rozporządzeniem 931/2011.
3. Rozporządzenie (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 z późn. zm.), zwane w wytucznych rozporządzeniem 852/2004.
4. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 55 z późn. zm.), zwane w wytucznych rozporządzeniem 853/2004.
5. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r., str. 1 z późn. zm.), zwane w wytucznych rozporządzeniem 2073/2005.
6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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 95 z 7.4.2017 r., str. 1 z późn. zm.), zwane w wytucznych rozporządzeniem 2017/625.
7. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 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 17.05.2019 r., str. 51 z późn. zm.).
8. Rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97 (Dz. Urz. UE L 204 z 11.08.2000 r., str. 1 z późn. zm.), zwane w wytycznych rozporządzeniem 1760/2000.
  9. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1825/2000 z dnia 25 sierpnia 2000 r. określające szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny (Dz. Urz. UE L 216 z 26.08.2000 r., str. 8 z późn. zm.).
  10. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie (Dz. Urz. UE L 212 z 11.08.2015 r., str. 7 z późn. zm.), zwane w wytycznych rozporządzeniem 2015/1375.
  11. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str.4 z późn. zm.), zwane w wytycznych rozporządzeniem 1935/2004.
  12. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011 r., str. 1 z późn. zm.), zwane w wytycznych rozporządzeniem 10/2011.
  13. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 r., str.16 z późn. zm.), zwane w wytycznych rozporządzeniem 1333/2008.
  14. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2009 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 r., str.18 z późn. zm.), zwane w wytycznych rozporządzeniem 1169/2009.
  15. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca

- pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (Dz. Urz. UE L 335 z 14.12.2013 r., str.19), w wytycznych rozporządzeniem 1337/2013.
16. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniające rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000 z dnia 11 grudnia 2013 r. (Dz. Urz. UE L 354, z 28.12.2013 r., str. 1 z późn. zm.).
  17. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. UE L 163 z 24.6.2008 r., str. 6 z późn. zm.).
  18. Rozporządzenie (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. Urz. UE L 300 z 14.11.2009 r., str. 1 z późn. zm.).
  19. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz. Urz. UE L 54 z 26.02.2011 r., str. 1 z późn. zm.).
  20. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 101/2013 z dnia 4 lutego 2013 r. dotyczące stosowania kwasu mlekowego do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego tusz wołowych (Dz. Urz. UE L 34 z 5.02.2013, str. 1), zwane w wytycznych rozporządzeniem 101/2013.
  21. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2022 r. poz. 2629), zwana w wytycznych ustawą o Inspekcji Weterynaryjnej.
  22. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r. poz. 872), zwana w wytycznych ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego.
  23. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
  24. Ustawa o organizacji rynku rybnego z 5 grudnia 2008 r. (Dz.U. z 2021 r. poz. 678).
  25. 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. z 2015 r. poz. 1703).

26. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. z 2016 r. poz. 451).
27. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 września 2022 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. z 2022 r. poz. 1971).
28. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
29. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. z 2004 r. Nr 83, poz. 772).
30. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. z 2008 r. Nr 17, poz.113).
31. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2014 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA) (Dz. U. z 2018 r. poz. 1102).
32. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2016 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszaru podlegającego ograniczeniom w zakresie zdrowia zwierząt (Dz. U. z 2016 r. poz. 1762).
33. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 sierpnia 2021 r. w sprawie środków podejmowanych w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń (Dz.U. 2021 poz. 1485).
34. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2023/594 z dnia 16 marca 2023 r. ustanawiające środki szczególne w zakresie zwalczania chorób w odniesieniu do afrykańskiego pomoru świń oraz uchylającym rozporządzenie wykonawcze (UE) 2021/605 (Dz. Urz. UE L 79 z 17.3.2023 r., str. 65).
35. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2020/687 z dnia 17 grudnia 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 w odniesieniu do przepisów dotyczących zapobiegania niektórym chorobom umieszczonym w wykazie oraz ich zwalczania (Dz. Urz. UE L 174 z 3.6.2020 r., str. 64 z późn. zm.).

**Załącznik nr 2 – Wskazówki dotyczące audytu procedur oraz kontroli spełniania wymogów w odnośnie śledzenia i oznakowania**

1. Ustanowienie systemów i procedur – zapewnienie osiągnięcia celu jakim jest zgodność działań prowadzonych przez zakład z obowiązującymi wymogami prawnymi	2. Kontrola spełniania wymogów (w ramach kontroli stałej, jeśli jest prowadzona w zakładzie, lub kontroli okresowych / doraźnych / sprawdzających - zgodnie z rozdziałem VI ust. 1 pkt 4 lit. b) z wykorzystaniem innych technik niż audyt [zasady oraz przykłady sposobu przeprowadzania kontroli z wykorzystaniem audytu jako techniki kontroli zostały opisane <a href="#">w rozdziale VII wytocznych</a> ]	3. Wymóg ustanowiony w przepisach prawa (podstawa prawna)	4. Wymóg podlegający weryfikacji zgodnie z Protokołem kontroli dla zakładów zatwierdzonych i rejestrowanych
I. MOŻLIWOŚĆ ŚLEDZENIA			
<p>I.1. POCHODZENIE SUROWCA, DODATKÓW, SUBSTANCJI POMOCNICZYCH W PRZETWÓRSTWIE, MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH I MATERIAŁÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ.</p> <p>[UWAGA: Oprócz umów z dostawcą i możliwego audytu dostawcy o jego wiarygodności może świadczyć szereg kwestii, takich jak jednorodność dostarczanych towarów, przestrzeganie uzgodnionego terminu dostawy, dokładność zamieszczanych informacji, wystarczający okres przydatności do spożycia lub dostateczna świeżość, korzystanie z czystego i odpowiednio wyposażonego środka transportu, świadomość kierowcy oraz innych osób transportujących żywność w zakresie przestrzegania zasad higieny, prawidłowa temperatura w trakcie transportu itp. Większość z tych kwestii powinna być częścią kontroli odbioru przeprowadzanej przez zakład. Konieczna może być świadomość, jakie ładunki przewożono wcześniej danym pojazdem transportowym, w celu wdrożenia odpowiednich procedur czyszczenia ograniczających prawdopodobieństwo wystąpienia zanieczyszczenia krzyżowego, także alergenami.</p> <p>ELASTYCZNOŚĆ: W niektórych przypadkach polityka zatwierdzania dostawcy może opierać się na prostych procedurach, takich jak co najmniej sprawdzenie jego numeru rejestracyjnego lub numeru zatwierdzenia gwarantującego, że dostawca podlega działaniom w zakresie kontroli urzędowej.]</p>			
Czy wdrożony przez PPPS system lub procedury zapewniają, że: 1) zakład jest w stanie zidentyfikować wszystkich dostawców, a surowiec,	1) Sprawdzać / sprawdzić kompletność, poprawność, wiarygodność oraz zgodność informacji zawartych w różnych dokumentach towarzyszących przesyłkom: a) wykazach dostawców;	Ustawa o produktach pochodzenia zwierzęcego,	Produkty pochodzenia zwierzęcego stanowiące surowiec do produkcji w zakładach zatwierdzonych pochodzą z zakładów zatwierdzonych (z wyjątkiem

<p>dodatki, substancje pomocnicze, materiały opakowaniowe i materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością pochodzą z legalnych źródeł;</p> <p>2) możliwe jest ustalenie połączenia „dostawca-surowiec / substancja przeznaczona do dodania (np. dodatki do żywności, środki aromatyzujące, enzymy, substancje pomocnicze)”;</p> <p>3) PPPS nie wykorzystuje do produkcji żywności surowców lub substancji niewiadomego pochodzenia, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- których stosowanie do produkcji żywności jest niedozwolone,</li> <li>- produkowanych niezgodnie z przepisami unijnymi lub krajowymi mającymi do nich zastosowanie,</li> <li>- które nie zostały poddane wymaganym kontrolom;</li> </ul> <p>4) materiały i wyroby stosowane do pakowania żywności są dopuszczone do kontaktu z żywnością;</p> <p>5) PPPS nie wprowadza się do obrotu dodatku do żywności ani żywności, która zawiera taki dodatek, jeżeli zastosowanie tego dodatku do</p>	<p>b) dokumentach handlowych (faktury, specyfikacje, certyfikaty, deklaracje zgodności);</p> <p>c) dokumentach transportowych np. CMR;</p> <p>d) dokumentach przyjęcia towaru do magazynu, a w przypadku produktów rybołówstwa - dokumentach pierwszej sprzedaży produktów rybołówstwa, deklaracjach kapitana dla produktów rybołówstwa itp.</p> <p>2) Weryfikować / zweryfikować istnienie powiązania pomiędzy oznakowaniem zwierząt i środków spożywczych z odnośnymi dokumentami lub informacjami elektronicznymi.</p> <p>3) Weryfikować / zweryfikować, że wprowadzany surowiec jest faktycznie tym towarem, który jest zadeklarowany na etykiecie i w dokumentacji.</p> <p>4) W przypadku przesyłek na etapach poprzedzających dostawę do podmiotu prowadzącego produkcję żywności dla konsumentów finalnych – sprawdzać / sprawdzić czy otrzymuje on informacje umożliwiające spełnienie ich obowiązków wynikających z przepisów dotyczących przekazywania konsumentom informacji na temat żywności np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w przypadku żywności podlegającej przepakowaniu z dużych opakowań zbiorczych do opakowań jednostkowych i dzieleniu (np. kostkowaniu, plasterkowaniu, ścieraniu) informacje wymagane rozporządzeniem 1169/2009,</li> <li>- w przypadku mrożonej żywności pochodzenia zwierzęcego - data produkcji i data zamrożenia, jeśli jest ona różna od daty produkcji. [W przypadku żywności wytworzonej z partii surowców o różnych datach produkcji i zamrożenia wymagane jest udostępnienie informacji o najwcześniejszej dacie odpowiednio produkcji lub zamrożenia - zgodnie z sekcją IV załącznika II rozporządzenia 853/2004],</li> </ul>	art. 21b	produktów produkcji podstawowej).
		Rozp. 178/2002, art. 18 ust. 2	Systemy i procedury wdrożone w zakładzie gwarantują możliwość ustalenia wszystkich dostawców zwierząt, żywności, substancji przeznaczonych do dodania do żywności.
		Rozp. 178/2002, art. 18 ust. 2, 4	Istnieje powiązanie pomiędzy dokumentacją towarzyszącą dostawie każdej partii żywności i substancji przeznaczonych do dodania do żywności, a informacjami zawartymi na ich etykietach lub oznakowaniu, zgodnie ze szczegółowymi wymaganiami określonymi w przepisach dotyczących oznakowania.
		Rozp. 931/2011, art. 3	Dokumenty towarzyszące dostawom każdej partii żywności pochodzenia zwierzęcego zawierają informacje dotyczące: dokładnego opisu żywności, wolumenu lub ilości, nazwy i adresu podmiotu wysyłającego, nazwy i adresu właściciela wysyłanej żywności, jeżeli jest inny niż podmiot wysyłający, nazwy i adresu odbiorcy żywności, nazwy i adresu właściciela otrzymywanej żywności, jeżeli jest inny niż jej odbiorca, odniesienie identyfikujące serię, partię lub przesyłkę oraz datę wysyłki.
Rozp.	Kontrola na wejściu do zakładu:		



<p>żywności nie jest zgodne z rozporządzeniem 1333/2008;</p> <p>6) każdej partii surowca towarzyszą wymagane dokumenty;</p> <p>7) informacje zawarte w różnych dokumentach towarzyszących przesyłkom wprowadzanym do zakładu są kompletne, poprawne i zgodne.</p>	<p>- w przypadku produktów rybołówstwa - obszar, na którym zostały one złowione lub wyhodowane, oraz kategoria narzędzia połowowego używanego do połowów.</p> <p>5) W przypadku przesyłek zawierających tusze, półtusze lub ćwierćtusze bydłące, które wymagają usunięcia kręgosłupa jako SRM – sprawdzać / sprawdzić czy PPPS jest w posiadaniu informacji dotyczących liczby tusz lub ich części, z których wymagane jest usunięcie kręgosłupa, a także liczby tusz lub ich części, z których nie jest wymagane usunięcie kręgosłupa.</p> <p>6) Sprawdzać / sprawdzić prawidłowość identyfikacji środków spożywczych za pomocą stosownego ich oznakowania lub etykietowania (z pominięciem wymagań dotyczących jakości handlowej) - czy zgodnie z dokumentacją identyfikacyjną dotyczącą przesyłek nieprzetworzonej i przetworzonej żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej w skład, której wchodzi nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego zawiera, jako minimum, następujące informacje:</p> <p>- dokładny opis żywności - w przypadku przesyłek zawierających zróżnicowany asortyment, wszystkie rodzaje żywności objęte przesyłką powinny zostać wymienione w dokumentacji identyfikacyjnej [np. w przypadku przesyłki zawierającej różne elementy mięsne dokumentacja identyfikacyjna powinna zawierać nazwy wszystkich elementów],</p> <p>- wolumen lub ilość żywności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• powinna być wskazana waga poszczególnych rodzajów środków spożywczych objętych przesyłką, a nie podawana tylko waga łączna całej przesyłki;</li> <li>• podawanie liczby sztuk jest wystarczające jedynie w przypadku wysyłki opakowań środków spożywczych o jednakowej,</li> </ul>	1333/2008, art. 4 i 5, zał. II	surowców, składników i innych materiałów używanych w przetwarzaniu (procedury zakładowe).
		Rozp. 1935/2004, art. 15	Materiały i wyroby, które w chwili wprowadzenia do obrotu (zakładu) nie weszły jeszcze w kontakt z żywnością, są odpowiednio oznakowane lub wymagane informacje zawarte są w dokumentach towarzyszących.
		Rozp. 1935/2004, art. 16; 10/2011, art. 15 zał. IV	Materiałom i wyrobom z tworzyw sztucznych lub substancjom do produkcji tych materiałów i wyrobów towarzyszy pisemna deklaracja zawierająca wszystkie wymagane informacje.

	<p>wystandaryzowanej wadze/objętości wraz z podaniem wagi/objętości opakowania [w przypadku rzeźni nie jest wystarczające podawanie jedynie liczby tusz, półtuszy, ćwierćtuszy objętych przesyłką bez podawania ich wagi, nie spełnia to wymogu identyfikowalności ze względu na możliwość występowania znaczących różnic pomiędzy wielkością zwierząt poddawanych ubojowi];</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• informacja powinna wskazywać czy podana waga jest wagą netto czy brutto;</li> <li>• dokumenty handlowe powinny być korygowane w przypadku wpisania błędnych danych dotyczących ilości wysyłanych środków spożywczych np. z powodu uszkodzenia palet podczas załadunku, błędów przy realizacji zamówienia, itp.</li> </ul> <p>- podawanie nazwy i adresu podmiotu, z którego wysyłany jest towar [nie jest wystarczające wpisywanie jedynie danych pośredników w obrocie, jako wysyłających towar i brak wpisywania danych podmiotów, z których fizycznie jest on wysyłany].</p> <p>7) Sprawdzać / sprawdzić czy wprowadzane do zakładu materiały opakowaniowe są przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz spełniają wymogi, w tym dotyczące dokumentacji towarzyszącej i ich oznakowania.</p>		
<p><b>I.2. ŻYWIEC WPROWADZANY DO RZEŻNI ORAZ TUSZE Z UBOJU Z KONIECZNOŚCI (jeśli dotyczy)</b></p>			
<p>Czy wdrożony przez PPS system lub procedury zapewniają, że:</p> <p>1) możliwe jest ustalenie połączenia „dostawca-zwierzę”;</p> <p>2) PPS nie wykorzystuje do produkcji żywności zwierząt, które nie zostały poddane wymaganym</p>	<p>1) Sprawdzać / sprawdzić kompletność, poprawność, wiarygodność oraz zgodność informacji zawartych w różnych dokumentach towarzyszących przesyłkom:</p> <p>a) informacjach dotyczących łańcucha żywnościowego zwierząt kierowanych do uboju, paszportach zwierząt, specyfikacjach dostaw żywca, dokumentach przewozowych, rejestrach ubijanych zwierząt;</p>	<p>Rozp. 853/2004, zał. II, sekcja II, ust. 2 lit. a, zał. III, sekcja I, rozdz. IV, ust. 3</p>	<p>Procedury gwarantują w odniesieniu do każdego zwierzęcia lub w miarę potrzeb, do każdej partii zwierząt wprowadzanych do pomieszczeń rzeźni, aby zostały one prawidłowo zidentyfikowane, w tym w przypadku zwierząt gospodarskich kopytnych w sposób umożliwiający</p>

<p>kontrolom;</p> <p>3) każdej przesyłce zwierząt towarzyszą wymagane dokumenty;</p> <p>4) PPS gromadzi oraz sprawdza informacje dotyczące łańcucha żywnościowego i działa na podstawie tych informacji;</p> <p>5) informacje zawarte w różnych dokumentach towarzyszących przesyłkom zwierząt wprowadzanym do zakładu są kompletne, poprawne i zgodne.</p>	<p>b) wykazach dostawców;</p> <p>c) dokumentach handlowych.</p> <p>2) Sprawdzać / sprawdzić prawidłowość identyfikacji zwierząt (w przypadku, gdy podlegają one takim wymaganiom).</p> <p>3) Sprawdzać / sprawdzić czy PPS otrzymuje z odpowiednim wyprzedzeniem, gromadzi oraz sprawdza informacje dotyczące łańcucha żywnościowego i działa na podstawie tych informacji.</p> <p>4) W przypadku uboju z konieczności poza rzeźnią sprawdzać / sprawdzić, czy zwierzęciu towarzyszyło do rzeźni oświadczenie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, który utrzymywał zwierzę, zawierające wszystkie poniższe informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tożsamość zwierzęcia;</li> <li>- stosowane weterynaryjne produkty lecznicze lub inne leczenie, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji.</li> </ul>	<p>Rozp. 853/2004, zał. II, sekcja II, ust. 2 lit. b, sekcja III; rozp. 178/2002 art. 18 ust. 2</p>	<p>określenie ich pochodzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedury gwarantują w odniesieniu do każdego zwierzęcia lub w miarę potrzeb, do każdej partii zwierząt wprowadzanych do pomieszczeń rzeźni, aby towarzyszyły im odpowiednie informacje z gospodarstwa pochodzenia, zawarte w informacji łańcucha żywnościowego.</li> <li>- Każdemu zwierzęciu lub każdej partii zwierząt wprowadzanych do rzeźni towarzyszą informacje dotyczące łańcucha żywnościowego lub inne wymagane dokumenty.</li> <li>- W odniesieniu do wszystkich zwierząt wysyłanych lub przeznaczonych do wysyłki do uboju, podmiot prowadzący rzeźnię występuje o udzielenie, gromadzi oraz sprawdza informacje dotyczące łańcucha żywnościowego i działa na podstawie tych informacji.</li> <li>- Zwierzęta przyjmowane są do uboju, wyłącznie jeżeli podmiot prowadzący rzeźnię otrzymał informacje dotyczące łańcucha żywnościowego przechowywane w rejestrach gospodarstwa.</li> <li>- Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego są dostępne na 24 h przed przybyciem zwierząt do rzeźni,</li> </ul>
---	---	---	--

			<p>chyba że powiatowy lekarz weterynarii udzielił zgody w formie decyzji administracyjnej na dostarczanie tych informacji wraz ze zwierzętami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego wystawione dla zwierząt ubijanych w rzeźni posiadają wszystkie wymagane dane.</li> <li>- Decyzje o przyjęciu zwierząt do rzeźni podejmowane są po dokonaniu oceny stosownych informacji dotyczących łańcucha żywnościowego.</li> </ul>
		Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. VI, ust. 5 i 6; rozp. 2017/627, art. 10 ust. 3	W przypadku uboju z konieczności poza rzeźnią zwierzęciu towarzyszyło do rzeźni oświadczenie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, który utrzymywał zwierzę (...).
		Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. IV, ust. 3	Właściwa identyfikacja zwierząt przeznaczonych do uboju, w sposób umożliwiający określenie ich pochodzenia.
<b>I.3 MOŻLIWOŚĆ ŚLEDZENIA WEWNĘTRZNEGO</b>			
Czy wdrożony przez PPPS system lub procedury zapewniają, że:	1) Sprawdzać / sprawdzić kompletność, poprawność, wiarygodność oraz zgodność informacji zawartych w różnych dokumentach:	Rozp. 178/2002, art.	Prowadzone rejestry i raporty dotyczące poszczególnych etapów procesu

<p>1) możliwe jest prześledzenie przychodu oraz rozchodu żywności i substancji przeznaczonych do dodania do żywności, jak również określenie do jakich partii wytwarzanych produktów zostały użyte;</p> <p>2) zachowane jest połączenie pomiędzy wszystkimi częściami ciała jako należącymi do danego zwierzęcia, do czasu przeprowadzenia badania poubojowego;</p> <p>3) skutecznie wdrożono system śledzenia wewnętrznego, w przypadku konieczności przekazywania konsumentom informacji na temat żywności wynikającej z przepisów szczególnych (np. dotyczących znakowania mięsa wołowego, wskazywania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu, wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego, itp.);</p>	<p>a) specyfikacje wytwarzanej żywności, receptury;</p> <p>b) raporty dotyczące stanów magazynowych, raporty produkcyjne;</p> <p>c) dokumenty przyjęcia towarów do/wydania z magazynu (MP, WZ). np.</p> <p>- porównując receptury produktów z faktycznym wykorzystaniem surowców, dodatków itd. oraz ilością wytworzonego produktu w określonym czasie,</p> <p>- porównując ilości poszczególnych składników w surowcu i produkcie końcowym [np. w przypadku mleka nie jest wystarczające porównanie ilości surowca w kg lub litrach z ilością wytworzonego produktu, należy też zwrócić uwagę na zawartość tłuszczu w mleku dostarczonym i w wytworzonych produktach].</p> <p>2) Sprawdzać / sprawdzić, czy warunki przechowywania uniemożliwiają przypadkowe użycie niewłaściwego surowca (np. produktów nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi), dodatków, materiałów do kontaktu z żywnością.</p> <p>3) Na przykładzie losowo wybranych produktów gotowych sprawdzać / sprawdzić, czy zakład jest w stanie zrobić krok w tył aż do identyfikacji surowca.</p> <p>4) W przypadku rzeźni – nadzorować / sprawdzić, czy:</p> <p>a) numery ubojowe naniesione na tusze, głowy i języki (jeśli dotyczy), ośrodki, narządy układu pokarmowego zapewniają zachowanie połączenia pomiędzy nimi, jako należących do danego zwierzęcia, do czasu przeprowadzenia badania poubojowego oraz czy te numery są czytelne,</p> <p>b) możliwe jest ustalenie połączenia pomiędzy ubitymi zwierzętami, a pozyskanymi z nich skórą i krwią do czasu przeprowadzenia badania poubojowego, jeśli są wykorzystywane do produkcji</p>	18 ust. 1	produkcyjnego umożliwiają prześledzenie przychodu oraz rozchodu żywności i substancji przeznaczonych do dodania do żywności, jak również określenie do jakich partii wytwarzanych produktów zostały użyte.
	Rozp. 178/2002, art. 18 ust. 1, 4	Istnieje zgodność pomiędzy składem żywności podanym na jej etykiecie, określonym w recepturach zakładowych, a ilością poszczególnych składników faktycznie użytych do wytwarzania poszczególnych partii, zapisaną w raportach produkcyjnych.	
	Rozp. 178/2002, art. 18 ust. 1, 4	Na wszystkich etapach procesu technologicznego, oznakowanie umożliwia śledzenie produkowanej żywności.	
	Rozp. 852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 5	Oddzielne przechowywanie surowców i produktów gotowych.	
	Rozp. 852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 8	Sposób oznakowania i magazynowania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji.	
Rozp. 178/2002, art.	Prowadzone rejestry umożliwiają prześledzenie przychodu i rozchodu		

4) dokumentacja prowadzona w ramach procedur lub systemów śledzenia wdrożonych przez PPPS jest kompletna, spójna, przejrzysta i wiarygodna.	<p>żywności,</p> <p>c) na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego mięso jest identyfikowalne,</p> <p>d) jest możliwe prześledzenie powiązania pomiędzy mięsem wchodzącym w skład danej partii produkcyjnej a ubitymi zwierzętami,</p> <p>e) w przypadku bydła, możliwe jest prześledzenie powiązania między informacjami identyfikującymi tuszę, półtuszę, ćwierćtuszę lub mniejszą sztukę mięsa, a informacjami identyfikującymi konkretne zwierzę lub zwierzęta, z których mięso to pochodzi, lub jeżeli spełnia to wymogi sprawdzalności i dokładności informacji, identyfikującymi grupę zwierząt, z których mięso to pochodzi.</p> <p>STOSOWANIE DODATKÓW DO ŻYWNOCI:</p> <p>1) Śledzić / prześledzić na przykładzie losowo wybranych dodatków przychód i rozchód dodatków oraz możliwość zidentyfikowania partii do której zostały dodane.</p> <p>2) Weryfikować / zweryfikować, czy pracownicy mają odpowiedni poziom wiedzy nt. stosowanych dodatków.</p>	18	dodatków do żywności oraz określenie do jakich partii produktów zostały użyte.
		Rozp. 1935/2004, art. 17	Zostały wdrożone systemy zapewniające możliwość śledzenia drogi użytych materiałów i wyrobów w celu ułatwienia kontroli i wycofania wadliwych produktów z rynku.
		Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. IV, ust. 13, lit. a	Do czasu przeprowadzenia badania poubojowego, części zwierząt poddanych ubojowi i przeznaczone do takiego badania są rozpoznawalne jako przynależne do danej tuszy.
		Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja I, rozdz. IV, ust. 16, lit. c	Mięso zatrzymane lub uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi oraz produkty uboczne nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi nie mają styczności z mięsem zgłoszonym jako zdatne do spożycia przez ludzi.
<b>I.4. ODBIORCY PRODUKTU, ETYKIETOWANIE I PRZEKAZYWANIE WYMAGANYCH INFORMACJI</b>			
Czy wdrożony przez PPPS system lub procedury zapewniają, że: 1) możliwa jest identyfikacja wszystkich bezpośrednich odbiorców wytworzonej lub przechowywanej żywności, z wyłączeniem odbiorców będących konsumentami finalnymi; 2) każdej wysyłce produktu towarzyszą wymagane dokumenty i	<p>Sprawdzać / sprawdzić kompletność, poprawność, zgodność informacji zawartych w dokumentach towarzyszących wysyłkom np. handlowych dokumentach identyfikacyjnych, świadectwach, fakturach, listach załadunkowych, dokumentach wydania z magazynu itp. oraz sprawdzać / sprawdzić prawidłowość etykietowania.</p> <p>1) Sprawdzać / sprawdzić, czy:</p> <p>a) wymagane informacje (np. data produkcji (uboju) oraz data zamrożenia (jeżeli jest różna od daty produkcji)) są udostępniane dla przedsiębiorstw sektora spożywczego, którym dostarczana jest</p>	Rozp. 178/2002, art. 18 ust. 3	Systemy i procedury wdrożone w zakładzie gwarantują możliwość ustalenia wszystkich przedsiębiorstw, którym zakład dostarczył żywność.
		Rozp. 931/2011, art. 3	Dokumenty towarzyszące wysyłkom każdej partii żywności pochodzenia zwierzęcego zawierają informacje dotyczące: dokładnego opisu żywności, wolumenu lub ilości, nazwy i adresu

<p>przekazywane są niezbędne informacje, w tym informacje wynikające z przepisów szczególnych;</p> <p>3) w przypadku mięsa wołowego możliwe jest przesłanie powiązania między informacjami identyfikującymi tuszę, ćwierć lub mniejszą sztukę mięsa, a informacjami identyfikującymi konkretne zwierzę lub zwierzęta, z których mięso to pochodzi, lub jeżeli spełnia to wymogi sprawdzalności i dokładności informacji, identyfikującymi grupę zwierząt, z których mięso to pochodzi;</p> <p>4) informacje zawarte w różnych dokumentach towarzyszących wysyłkom z zakładu są kompletne, poprawne i zgodne.</p>	<p>żywność, w sposób gwarantujący ich jasność i jednoznaczność (do momentu etykietowania żywności zgodnego z rozporządzeniem 1169/2011 lub wykorzystywania jej do dalszego przetwarzania);</p> <p>b) środki spożywcze są prawidłowo zidentyfikowane za pomocą stosownego ich oznakowania lub etykietowania (z pominięciem wymagań dotyczących jakości handlowej) - czy zgodnie z dokumentacją identyfikacyjną dotyczącą przesyłek nieprzetworzonej i przetworzonej żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej w skład, której wchodzi nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego zawiera, jako minimum, następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokładny opis oraz wolumen i ilość żywności - wymogi opisane w pkt I.1. stosuje się odpowiednio;</li> <li>- podawanie nazwy i adresu podmiotu, do którego dostarczany jest towar [nie jest wystarczające wpisywanie jedynie danych pośredników w obrocie, jako odbierających towar i brak wpisywania danych podmiotów, do których fizycznie jest on dostarczany];</li> <li>- nazwy i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, od którego żywność została wysłana (np. zakład produkcyjny, zakład zajmujący się przechowywaniem);</li> <li>- nazwę i adres wysyłającego (właściciela/pośrednika), jeżeli jest różny od podmiotu działającego na rynku spożywczym, od którego żywność została wysłana;</li> <li>- nazwę i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, do którego żywność jest wysyłana (np. zakład przetwórczy, zakład zajmujący się przepakowywaniem i dzieleniem, zakład detaliczny);</li> <li>- nazwę i adres odbiorcy (właściciela/pośrednika), jeżeli jest różny od podmiotu działającego na rynku spożywczym, do którego żywność została wysłana;</li> </ul>	<p>Rozp. 853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2 i 3</p>	<p>podmiotu wysyłającego, nazwy i adresu właściciela wysyłanej żywności, jeżeli jest inny niż podmiot wysyłający, nazwy i adresu odbiorcy żywności, nazwy i adresu właściciela otrzymanej żywności, jeżeli jest inny niż jej odbiorca, odniesienie identyfikujące serię, partię lub przesyłkę oraz datę wysyłki.</p> <p>Data produkcji (uboju) oraz data zamrożenia (jeżeli jest różna od daty produkcji) udostępniana jest dla przedsiębiorstw sektora spożywczego, którym dostarczana jest żywność, w sposób gwarantujący ich jasność i jednoznaczność (do momentu etykietowania żywności zgodnego z rozporządzeniem 1169/2011 lub wykorzystywania jej do dalszego przetwarzania).</p>
--	---	---	--

	<p>- niewprowadzanie korekt w przypadku błędnego wskazania odbiorcy; - odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę; - datę wysyłki.</p> <p>2) Sprawdzać / sprawdzić, czy etykiety zawierają informacje istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności dotyczące:</p> <p>a) numeru partii produktu zapewniającego, że w razie incydentu cała partia będzie objęta działaniami;</p> <p>b) terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz (w razie potrzeby) dodatkowe informacje dla konsumentów odnośnie warunków przechowywania żywności, terminów przydatności do spożycia po rozpakowaniu i praktyk dotyczących rozmrażania.</p> <p>3) W przypadku wymogów szczególnych (np. obowiązek podania kraju pochodzenia zwierząt) należy wrywkowo sprawdzać / sprawdzić, czy informacje z dokumentacji towarzyszącej zwierzętom, z których pozyskano mięso zostały prawidłowo przeniesione na etykiety.</p> <p>4) Sprawdzać / sprawdzić, czy zakład zapewnia umieszczenie na etykiecie / przekazanie informacji wynikających z przepisów szczególnych wskazanych poniżej.</p>		
	<p>ETYKIETOWANIE I PRZEKAZYWANIE DODATKOWYCH INFORMACJI W PRZYPADKU MIĘSA WOŁOWEGO</p> <p>UWAGA: Definicja mięsa wołowego przyjęta do celów tytułu II rozp. 1760/2001 obejmuje mięso wołowe oznaczone kodami CN 0201, 0202, 0206 10 95 oraz 0206 29 91. Jadalne podroby z bydła, świń, owiec, kóz, koni, osłów, mułów lub osłomułów, świeże, schłodzone lub zamrożone zgodnie ze zintegrowaną taryfą celną są objęte kodem CN 0206. Rozp. 1760/2000 w definicji mięsa wołowego przywołuje jedynie kod CN 0206 z rozszerzeniem 10 95 oraz 29 91, który</p>	<p>Rozp. 1760/2000, art. 13 ust. 1</p>	<p>Zakład posiada system lub procedury etykietowania mięsa wołowego, w sposób umożliwiający prześledzenie powiązania pomiędzy informacjami identyfikującymi tuszę, ćwierćtuszę, lub mniejszą sztukę mięsa a informacjami identyfikującymi konkretne zwierzę lub zwierzęta, z których to mięso pochodzi.</p>
		<p>Rozp.</p>	<p>Etykieta [mięsa wołowego] zawiera</p>



	<p>obejmuje świeżą, schłodzoną lub mrożoną przeponę grubą i przeponę cienką. Kod CN 0206 z rozszerzeniem dotyczącym innych podrobów z bydła (np. 0206 21 00 00 - świeże lub schłodzone ozory, CN 0206 22 00 00 - świeża lub schłodzona wątroba), nie zostały ujęte w definicji. W związku z powyższym, inne podroby nie zostały objęte obowiązkiem etykietowania określonym ww. rozporządzeniem.</p> <p>1) Sprawdzać / sprawdzić, czy etykieta zawiera następujące informacje:</p> <p>a) numer lub kod identyfikacyjny zapewniający istnienie powiązania między mięsem, a zwierzęciem lub zwierzętami. Numer ten może być numerem identyfikacyjnym konkretnego zwierzęcia, z którego pochodzi mięso lub numerem identyfikacyjnym grupy zwierząt [zasady ustalania wielkości grupy i ustanawiania partii określono w art. 4 rozp. 1825/2000];</p> <p>b) numer zatwierdzenia rzeźni, w której dokonano uboju danego zwierzęcia lub grupy zwierząt oraz nazwę Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ta rzeźnia. Na etykiecie umieszcza się napis: „Ubój w (nazwa Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia)”;</p> <p>c) numer zatwierdzenia zakładu wytwarzającego mięso drobne, w którym dokonano podziału mięsa na tusze lub grupy tusz oraz nazwę Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ten zakład. Na etykiecie umieszcza się napis: „Podzielone w (nazwa Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia)”;</p> <p>d) informacje dotyczące:</p> <p>i) Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym dane zwierzę się urodziło;</p>	<p>1760/2000, art. 13 ust. 2 lit. a-b, ust. 5 lit. a (i) (ii) lit. b, rozp. 1825/2000, art. 5a oraz 5b lit. b</p> <p>Rozp. 1825/2000, art. 4 ust. 1</p> <p>Rozp. 1825/2000, art. 4 ust. 2-4</p>	<p>wymagane informacje</p> <p>Ustanawianie wielkości grupy zwierząt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wielkość grupy zwierząt, których dotyczy informacja stanowiąca powiązanie pomiędzy kawałkiem mięsa wołowego a zwierzętami, nie przekracza jednodniowej produkcji</li> </ul> <p>Ustanawianie wielkości partii</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wszystkie tusze i ćwierćtusze w partii poddane rozbiorowi razem, pozyskano ze zwierząt urodzonych w tym samym państwie, hodowanych w tym samym państwie lub tych samych państwach i poddanych ubojowi w tym samym państwie i tej samej rzeźni;</li> <li>- w przypadku zakładu, który poddaje rozebrane mięso wołowe dalszemu krojeniu (...);</li> <li>- w przypadku zakładu, który poddaje rozebrane mięso wołowe dalszemu krojeniu i korzysta z odstępstwa od wymagań określonych w pkt. 10 partia produkcyjna (...);</li> <li>- w przypadku zakładu, który wytwarza</li> </ul>
--	---	---	--

<p>ii) wszystkich Państw Członkowskich lub państw trzecich, w których odbywał się chów;</p> <p>iii) Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym dokonano uboju;</p> <p>(jeżeli mięso pochodzi od zwierząt urodzonych, utrzymywanych i poddanych ubojowi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w tym samym Państwie Członkowskim, oznakowanie może być następujące: „Pochodzenie: (nazwa Państwa Członkowskiego)”;</li> <li>- w tym samym państwie trzecim, oznakowanie może być następujące: „Pochodzenie: (nazwa państwa trzeciego)”).</li> </ul> <p>2) Sprawdzać / sprawdzić, czy wielkość grupy zwierząt, których dotyczy informacja stanowiąca powiązanie pomiędzy kawałkiem mięsa wołowego a zwierzętami, nie przekracza jednodniowej produkcji.</p> <p>3) W przypadku stosowania kwasu mlekowego do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego tusz wołowych, sprawdzić / sprawdzać, czy informacja jest przekazywana do podmiotu odbierającego mięso poddane takiej obróbce i jest udokumentowana.</p>		mięsa drobne: mięso, które stanowi jedną partię (...).
	Rozp. 101/2013, zał. część III	Informacja o stosowaniu kwasu mlekowego jest przekazywana do podmiotu odbierającego mięso poddane takiej obróbce i jest udokumentowana.
<p>ETYKIETOWANIE W PRZYPADKU MLEKA I PRODUKTÓW MLECZNYCH - należy sprawdzić, czy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w przypadku surowego mleka przewidzianego do bezpośredniego spożycia przez ludzi, na etykiecie wszystkich produktów przeznaczonych do handlu detalicznego wyraźnie widnieją wyrazy „surowe mleko”;</li> <li>- w przypadku przetworów wytwarzanych z surowego mleka, których proces wytwarzania nie obejmuje obróbki termicznej lub jakiegokolwiek obróbki fizycznej czy chemicznej, na etykiecie wszystkich produktów</li> </ul>	Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. IV, ust. 1, lit. a i ust. 2	W przypadku mleka surowego przeznaczonego do bezpośredniego spożycia etykieta i inne wymagane dokumenty zawierają stosowną informację.
	Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja IX,	W przypadku produktów mlecznych wytworzonych z surowego mleka za pomocą procesu nieobejmującego

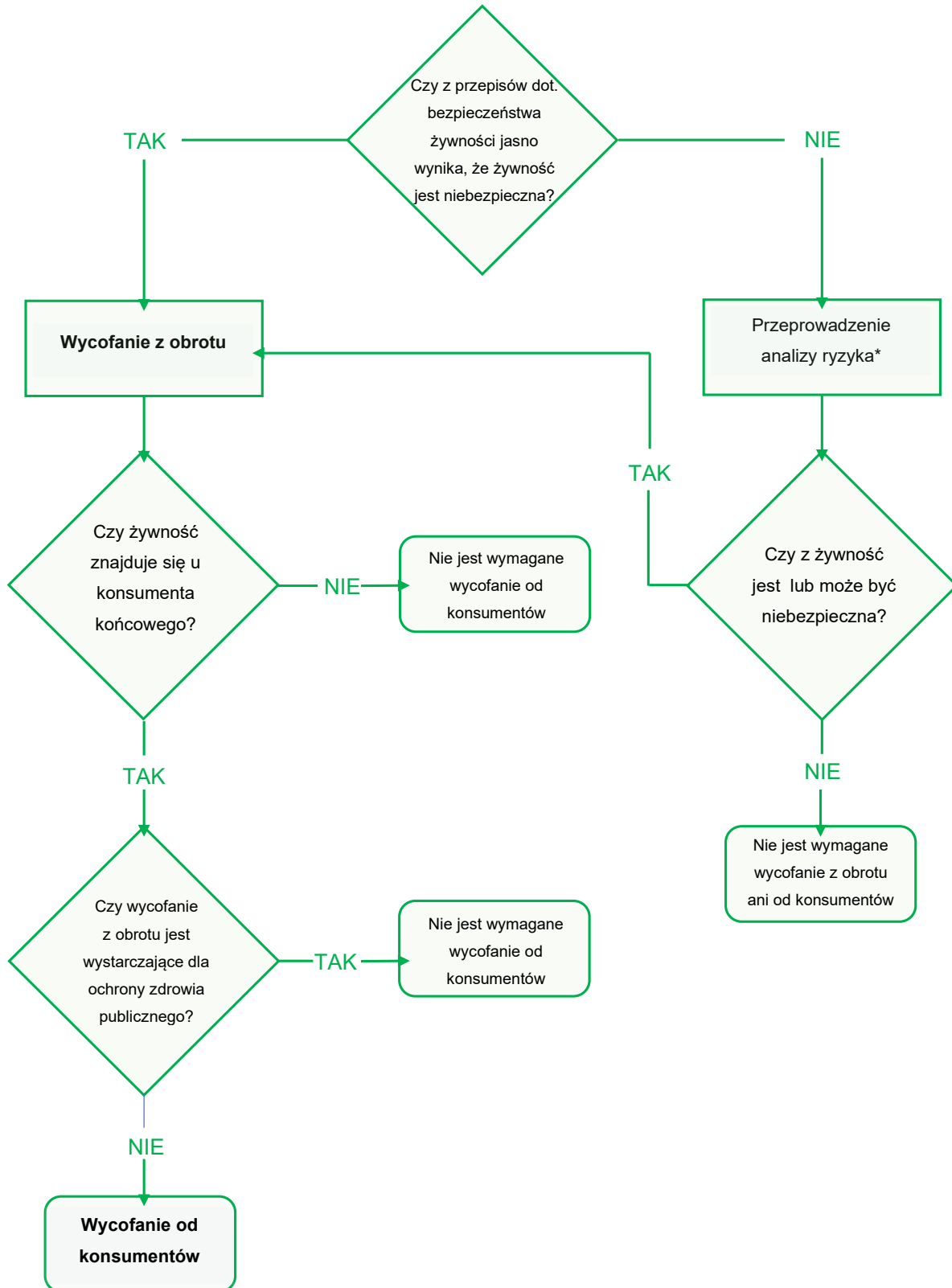
	przeznaczonych do handlu detalicznego wyraźnie widnieją wyrazy „z surowego mleka”. [Termin „etykietowanie” obejmuje opakowanie, dokument, zawieszkę, etykietę, pierścienie lub opaski odnoszące się do takich produktów.]	rozd. IV, ust. 1, lit. b i ust. 2	żadnej obróbki termicznej, obróbki fizycznej albo chemicznej etykieta i inne wymagane dokumenty zawierają stosowną informację.
	ETYKIETOWANIE W PRZYPADKU PRODUKTÓW JAJECZNYCH – sprawdzać / sprawdzić, czy zakład zapewnia umieszczenie na etykietach:  - w przypadku produktów jajecznych przeznaczonych do wykorzystania w formie składników w procesie wytwarzania innych produktów - temperatura przechowywania oraz okres obowiązkowego zachowania takiej konserwacji;  - w przypadku płynnej masy jajowej wyrazów „niepasteryzowana płynna masa jajowa – do obróbki w miejscu przeznaczenia” oraz daty i godziny wybicia.	Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. V, ust. 1	Produkty jajeczne przeznaczone do wykorzystania w formie składników w procesie wytwarzania innych produktów zaopatrzone są w etykietę wskazującą temp. przechowywania oraz okres obowiązkowego zachowania takiej konserwacji.
		Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. V, ust. 2	Umieszczenie na etykiecie płynnej masy jajowej wyrazów „niepasteryzowana płynna masa jajowa – do obróbki w miejscu przeznaczenia” oraz daty i godziny wybicia.
	ETYKIETOWANIE W PRZYPADKU MIĘSA MIELONEGO MIĘSA ZWIERZĄT NIEPARZYSTOKOPYTNYCH ALBO OPAKOWAŃ ZAWIERAJĄCYCH SUROWE WYROBY MIĘSNE ZAWIERAJĄCE MOM, PRZEZNACZONE DLA KONSUMENTA FINALNEGO – sprawdzać / sprawdzić opakowania zawierające mięso mielone wytworzone z mięsa drobiowego lub z mięsa zwierząt nieparzystokopytnych albo opakowania zawierające surowe wyroby mięsne zawierające MOM, przeznaczone dla konsumenta finalnego, opatrzone są informacją o konieczności ugotowania produktu przed jego spożyciem.	Rozp. 853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. IV, ust. 2	Opakowania zawierające mięso mielone wytworzone z mięsa drobiowego lub z mięsa zwierząt nieparzystokopytnych albo opakowania zawierające surowe wyroby mięsne zawierające MOM, przeznaczone dla konsumenta końcowego, opatrzone są informacją o konieczności ugotowania produktu przed jego spożyciem.
<b>III. NANOSZENIE ZNAKU JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ALBO ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO</b>			
Czy wdrożony przez PPS system	Sprawdzać / sprawdzić, czy znak jakości zdrowotnej, znak	Rozp.	Znak identyfikacyjny jest nanoszony na

<p>lub procedury zapewniają, że:</p> <p>1) znak jakości zdrowotnej, znak identyfikacyjny albo specjalny znak weterynaryjny jest nanoszony przed opuszczeniem zakładu przez produkt pochodzenia zwierzęcego, w przypadku, gdy zakład podlega zatwierdzeniu zgodnie z wymogami w zakresie nanoszenia tego znaku;</p> <p>2) znak jakości zdrowotnej, znak identyfikacyjny albo specjalny znak weterynaryjny jest czytelny, trwały</p> <p>3) jeśli znakowanie znakiem jakości zdrowotnej lub specjalnym znakiem weterynaryjnym dokonywane jest przed otrzymaniem wyników badania na włośnię lub TSE - czy procedury opracowane i wdrożone przez zakład zapewniają, że mięso nie jest wprowadzane do obrotu do czasu uzyskania ujemnego wyniku badania, z wyjątkiem sytuacji przewidzianych w art. 2 ust. 3 rozporządzenia 2015/1375;</p> <p>4) w przypadku stosowania odstępstw od nanoszenia znaku identyfikacyjnego dla produktów pochodzenia zwierzęcego</p>	<p>identyfikacyjny albo specjalny znak weterynaryjny:</p> <p>1) jest nanoszony przed opuszczeniem zakładu przez produkt pochodzenia zwierzęcego, w przypadku, gdy zakład podlega zatwierdzeniu;</p> <p>2) jest czytelny i trwały, wyraźnie widoczny a czcionki łatwe do rozszyfrowania, a jego forma graficzna odpowiada wymogom;</p> <p>3) został naniesiony w prawidłowy sposób:</p> <p>a) w przypadku mięsa pochodzącego z rozbioru lub podrobów na:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie zbiorcze w sposób zapewniający zniszczenie znaku identyfikacyjnego przy otwarciu tego opakowania, z wyłączeniem sytuacji, jeśli proces otwarcia opakowania wiąże się z jego zniszczeniem i brakiem możliwości ponownego użycia,</li> <li>- opakowanie jednostkowe w sposób zapewniający zniszczenie znaku identyfikacyjnego, jeśli opakowanie jednostkowe zapewnia taką samą ochronę co opakowanie zbiorcze, z wyłączeniem sytuacji, jeśli proces otwarcia opakowania wiąże się z jego zniszczeniem i brakiem możliwości ponownego użycia;</li> </ul> <p>[Zgodnie z tym przepisem, jeśli opakowanie jednostkowe mięsa lub podrobów (np. karton, folia wyścielająca karton lub inny pojemnik) oznakowane jest etykietą zawierającą znak identyfikacyjny naniesioną w sposób, który spowoduje jej zniszczenie przy otwarciu opakowania jednostkowego (np. przyklejona jest na połączeniu wieka i bocznej ściany kartonu lub na folii w sposób uniemożliwiający jej rozchylenie) nie jest konieczne nanoszenie znaku na opakowanie zbiorcze (np. folię sterczową, którą są owinięte kartony na palecie)].</p> <p>b) w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego umieszczonych w pojemnikach transportowych lub dużych opakowaniach zbiorczych, które to produkty mają zostać poddane dalszej obróbce,</p>	853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 1	opakowanie mięsa / produktu / produktów rybołówstwa przed opuszczeniem zakładu (przez produkt).
		Rozp. 853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 2	W przypadku, gdy opakowanie zostaje usunięte z mięsa / produktu / produktów rybołówstwa, lub jest ono / produkt / produkty rybołówstwa dalej przetwarzane w innym zakładzie, mięso / produkt jest zaopatrywane/y w nowy znak, zawierający numer zatwierdzenia zakładu, w którym te czynności zostały przeprowadzone.
		Rozp. 853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 5	Znak jest czytelny i trwały, wyraźnie widoczny, czcionki łatwe do rozszyfrowania.
		Rozp. 853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 6, 7, 8	Znak identyfikacyjny ma prawidłowy kształt i zawiera wymagane informacje.
		Rozp. 853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 9, 11, 13	Sposób nanoszenia znaku identyfikacyjnego jest zgodny z wymaganiami.
Rozp. 853/2004, zał.	W przypadku mięsa pochodzącego z rozbioru lub podrobów:		

<p>sproszkowanych, w granulkach lub w stanie płynnym przewożonych luzem oraz przewożonych luzem produktów rybołówstwa - dokumentacja towarzysząca przesyłce zawiera informacje dotyczące nazwy kraju, w którym zlokalizowany jest zakład, numer zatwierdzenia zakładu oraz ewentualnie skrót oznaczający terytorium Unii Europejskiej.</p>	<p>przetwarzaniu, pakowaniu jednostkowemu lub zbiorczemu w innym zakładzie - na zewnętrzną powierzchnię pojemnika lub opakowania; c) w przypadku stosowania odstępstw od nanoszenia znaku identyfikacyjnego dla produktów pochodzenia zwierzęcego sproszkowanych, w granulkach lub w stanie płynnym przewożonych luzem oraz przewożonych luzem produktów rybołówstwa - czy dokumentacja towarzysząca przesyłce zawiera informacje dotyczące nazwy kraju, w którym zlokalizowany jest zakład, numer zatwierdzenia zakładu oraz ewentualnie skrót oznaczający terytorium Unii Europejskiej.</p>	<p>II, sekcja I, część C, ust. 10</p>	<p>- sposób nanoszenia znaku identyfikacyjnego na opakowanie zbiorcze zapewnia zniszczenie znaku przy otwieraniu opakowania zbiorczego, lub - nie ma takiej konieczności jeśli proces otwarcia opakowania zbiorczego wiąże się z jego zniszczeniem, lub - jeśli opakowanie jednostkowe zapewnia taką samą ochronę co opakowanie zbiorcze znak można nanieść na opakowanie jednostkowe.</p>
		<p>Rozp. 853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 12</p>	<p>W przypadku niestosowania znaku identyfikacyjnego dla produktów rybołówstwa / produktów mlecznych przewożonych luzem, informacje wymagane dla znaku identyfikacyjnego są umieszczone w dokumentacji towarzyszącej przesyłce.</p>
		<p>Rozp. 2019/627, art. 48 ust. 2 lit. a</p>	<p>W przypadku, gdy znakowanie znakiem jakości zdrowotnej dokonywane jest przed uzyskaniem dostępu do wyników badań na obecność włośni lub TSE, wszystkie części zwierzęcia można śledzić i żadne części badanych zwierząt opatrzone znakiem nie opuszczają zakładu do czasu uzyskania ujemnego wyniku badania, z wyjątkiem sytuacji przewidzianych w art. 2 ust. 3</p>

			rozporządzenia (UE) 2015/1375.
<b>IV. WYCOFANIE NIEBEZPIECZNEJ ŻYWNOSCI</b>			
Czy wdrożony przez PPPS system lub procedury zapewniają w przypadku wystąpienia incydentu szybkie i skuteczne wycofanie z obrotu lub od konsumentów całej niebezpiecznej żywności oraz dostarczenie wymaganej przez organ nadzorujący informacji o zwierzętach, surowcach, substancjach oraz wytworzonych środkach spożywczych, bez zbędnej zwłoki.	Kontrole zawiązane z wystąpieniem incydentu obejmują sprawdzenie: 1) Czy PPPS przestrzega wymogu informowania właściwego organu o wystąpieniu incydentu; 2) Czy decyzja o wycofaniu była podjęta zgodnie z procedurami zakładowymi (osoby odpowiedzialne, przesłanki do podjęcia określonej decyzji, dokumentowanie decyzji itd.); 3) Czy PPPS zagwarantował, że wszystkie produkty stanowiące zagrożenie zostały zidentyfikowane, zabezpieczone - jeśli znajdują się na terenie zakładu albo wycofane z obrotu albo wycofane od konsumentów i zniszczone lub poddane wymaganej obróbce; d) PLW przeprowadza szczegółową weryfikację ilości wycofanego produktu, mając na uwadze, że zgodnie z art. 14 ust. 6 rozporządzenia 178/2002, jeżeli niebezpieczny środek spożywczy stanowi część partii, transzy lub dostawy żywności należącej do tej samej klasy lub kategorii, należy założyć, że całość żywności w tej partii, transzy lub dostawie jest również niebezpieczna, chyba że po dokonaniu szczegółowej oceny brak jest dowodów, iż reszta partii, transzy lub dostawy jest niebezpieczna.	Rozp. 178/2002, art. 19, rozp. 852/2004, art. 5	Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury dotyczące wycofania z rynku żywności niezgodnej z wymogami w zakresie bezpieczeństwa.
		Rozp. 178/2002, art. 19 ust. 1 i 3	W przypadku powzięcia podejrzenia lub uzyskania informacji, że środek spożywczy może być niebezpieczny, jak również w przypadku wycofania z rynku żywności niezgodnej z wymogami w zakresie bezpieczeństwa, odpowiednie informacje są niezwłocznie przekazywane PLW.
		Rozp. 178/2002, art. 19 ust. 4	W przypadku wycofania z rynku żywności niezgodnej z wymogami w zakresie bezpieczeństwa, zakład współpracuje z właściwymi władzami w celu uniknięcia lub zmniejszenia ryzyka związanego z dostarczaną lub dostarczoną przez siebie żywnością.
		Rozp. 2073/2005, art. 2 lit. e	Zakład prawidłowo zdefiniował w procedurach zakładowych partię produkcyjną uwzględniając definicję partii określoną w art. 2 lit. e rozp. Komisji (WE) 2073/2005.

### Załącznik nr 3 – Drzewko decyzyjne i przeprowadzanie analizy ryzyka w odniesieniu do konieczności wycofania żywności



### \* Analiza ryzyka

1. PPPS są odpowiedzialne za przeprowadzanie oceny ryzyka i podejmowanie decyzji dotyczących bezpieczeństwa produkowanej przez nie żywności. W przypadku przeprowadzania oceny ryzyka może być wymagana wiedza merytoryczna, aby zrozumieć, jakie są zagrożenia i niepożądane skutki, które mogą się pojawić, jeśli spożywana żywność jest niebezpieczna. PPPS może zasięgnąć porady ekspertów lub współpracować z nimi, a także zwracać się do organów urzędowego nadzoru w celu zweryfikowania ich oceny ryzyka lub ustalenia niezbędnych informacji do przeprowadzenia skutecznej oceny.
2. W niektórych przypadkach PPPS są w stanie łatwo zidentyfikować, że żywność jest niebezpieczna z powodu przekroczenia określonych limitów wynikających z przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności. Jednak nie wszystkie zagrożenia, które mogą w żywności są określone w przepisach, dla przykładu: obecność ciał obcych w żywności (np. szkła).
3. Środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, jeżeli uważa się, że jest szkodliwy dla zdrowia lub nie nadaje się do spożycia przez ludzi.
4. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy jest szkodliwy dla zdrowia, należy mieć na względzie:
  - 1) zwykle warunki korzystania z żywności przez konsumenta oraz wykorzystywania jej na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji;
  - 2) informacje przeznaczone dla konsumenta, z uwzględnieniem informacji na etykiecie oraz inne informacje zwykle dostępne dla konsumenta dotyczące unikania konkretnych negatywnych skutków dla zdrowia związanych z daną żywnością lub rodzajem żywności;
  - 3) prawdopodobne natychmiastowe i/lub krótkotrwałe i/lub długofalowe skutki tej żywności dla zdrowia spożywającej jej osoby, ale także dla następnych pokoleń;
  - 4) ewentualne skutki skumulowania toksyczności;
  - 5) szczególną wrażliwość zdrowotną określonej kategorii konsumentów, jeżeli środek spożywczy jest przeznaczony dla tej kategorii konsumentów.
5. Podczas podejmowania decyzji, że środek spożywczy nie nadaje się do spożycia przez ludzi, należy mieć na względzie, czy środek spożywczy nie może być spożywany przez ludzi stosownie z jego przeznaczeniem z powodu zanieczyszczenia, zarówno przez czynniki obce jak i w inny sposób, czy też z powodu gnicia, psucia się lub rozkładu.
6. Ocena ryzyka powinna obejmować:
  - 1) rodzaj zagrożenia: identyfikację zagrożeń w związku ze spożyciem określonego rodzaju żywności oraz ich charakterystykę:
    - a) definicja zagrożenia i produktów spożywczych, z którymi jest ono powiązane,
    - b) poziom zagrożenia występującego w żywności oraz wyniki badań laboratoryjnych,
    - c) gatunek i/lub serotyp, jeśli są znane i istotne,



- 2) identyfikację znanych lub potencjalnych skutków zdrowotnych związanych z konkretnym rodzajem żywności oraz jakościową i/lub ilościową ocenę tych skutków:
  - a) objawy spowodowane zagrożeniem i ciężkością choroby lub urazu,
  - b) okres inkubacji,
  - c) dawka zakaźna,
  - d) zależność dawka-skutek,
  - e) występowanie ognisk choroby związanej z zagrożeniem (i produktem spożywczym),
- 3) ocenę narażenia: jakościową i/lub ilościową ocenę prawdopodobnego spożycia konkretnego rodzaju żywności:
  - a) zagrożona populacja i czy są jakieś szczególne grupy, w tym grupy szczególnie wrażliwe,
  - b) potencjalnie spożyta dawka,
  - c) występowanie zanieczyszczeń w partii,
  - d) okres przydatności do spożycia danego produktu (produktów) i możliwość dłuższego przechowywania w stanie zamrożonym,
  - e) wszelkie instrukcje gotowania i czy wystarczyłyby one do usunięcia zagrożenia,
  - f) jakiegokolwiek inne przetwarzanie lub obchodzenie się z produktem, które może zwiększyć lub zmniejszyć ryzyko / żywność gotowa do spożycia,
  - g) możliwość zanieczyszczenia krzyżowego,
  - h) dystrybucja (na dużą / na małą skalę oraz rodzaje zakładów, w których znajduje się dany produkt spożywczy),
  - i) ilość sprzedanego produktu spożywczego, którego dotyczy zagrożenie,
- 4) charakterystykę ryzyka:
  - a) integracja danych nt. identyfikacji zagrożeń, charakterystyki zagrożeń oraz oceny narażenia i skutków narażenia w celu oszacowania ryzyka,
  - b) prawdopodobieństwo wystąpienia choroby lub urazu oraz skutki, biorąc pod uwagę dane dotyczące populacji,
  - c) lista niepewności,

[Nie jest to wyczerpująca lista wszystkich punktów, które należy uwzględnić w ocenie ryzyka i nie wszystkie punkty mogą mieć zastosowanie/są istotne, ponieważ będzie to zależec od rodzaju incydentu.]

Zaleca się, aby wyniki przeprowadzonej oceny ryzyka, podjęte decyzje i podjęte działania, wraz z informacjami pomocniczymi, były dokumentowane przez PPS.

**Załącznik nr 4 - Narzędzia i opinie, które mogą być przydatne dla przedsiębiorców przy wyborze sposobu znakowania datą na etykietach poszczególnych produktów spożywczych / przy weryfikacji prawidłowości znakowania datą na etykietach.**

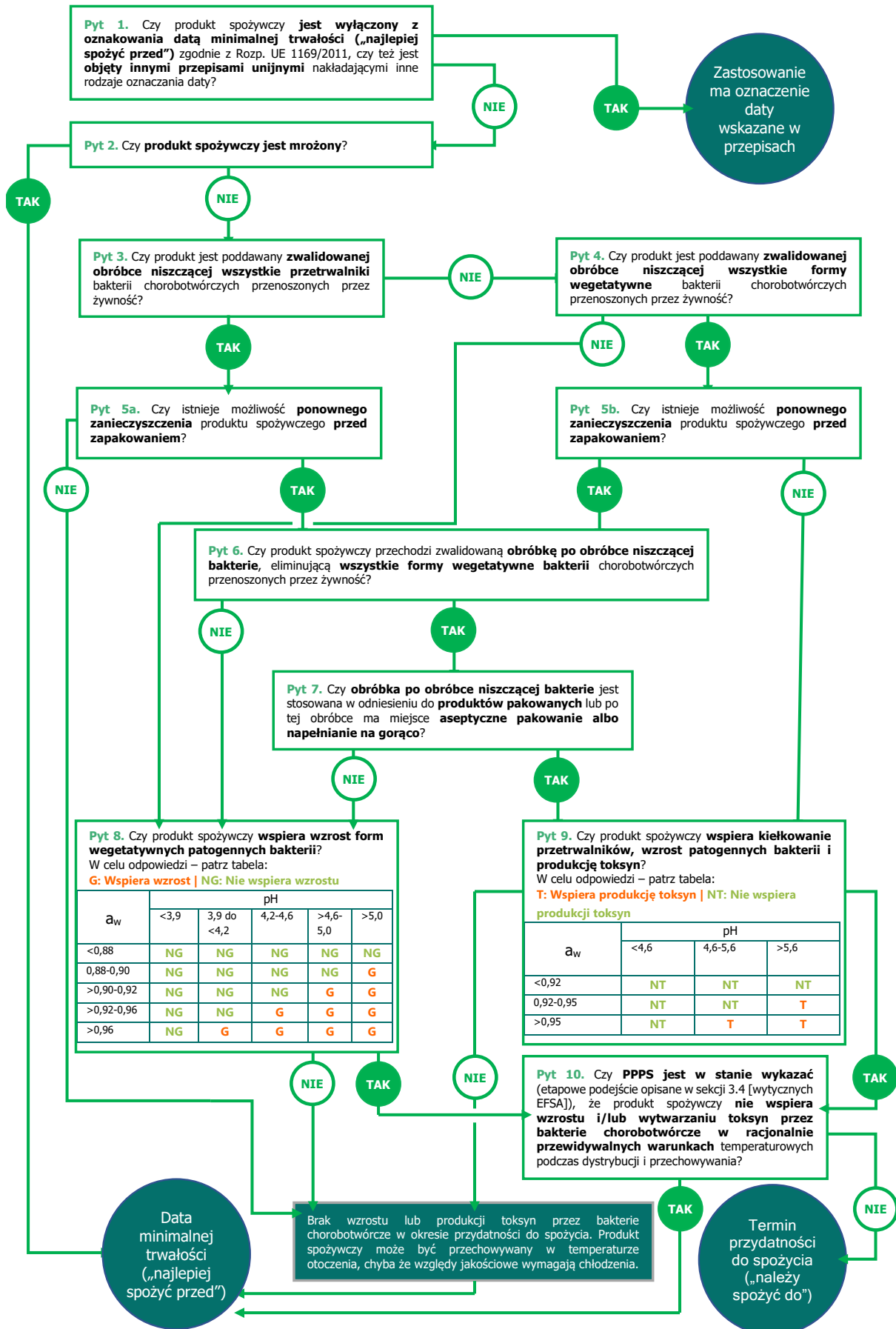
1. Przedsiębiorca dysponuje dwoma określeniami wskazującymi na trwałość produktu: „należy spożyć do...” (tj. „Use by...”), które oznacza termin przydatności do spożycia. Wskazana data określa termin, po upływie którego, z punktu widzenia bezpieczeństwa, produkt nie nadaje się do spożycia, nawet jeśli ma niezmienny wygląd i zapach. „Najlepiej spożyć przed...” („Best before...”), wskazuje datę minimalnej trwałości, tj. datę, po upływie której żywność zachowuje swoje właściwości (w sensie możliwości jej spożycia z punktu widzenia bezpieczeństwa), jednak należy się liczyć z pogorszeniem jej jakości, np. obniżeniem walorów smakowych i konsystencji. EFSA we współpracy z ECDC opracowała narzędzie dla przedsiębiorców sektora spożywczego, w postaci drzewka decyzyjnego. Więcej szczegółów, w tym dokonany przez ekspertów EFSA przegląd czynników, które powinny być brane pod uwagę przez przedsiębiorców w procesie wyznaczania okresu trwałości jest dostępne w opinii naukowej pt: „Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)” dostępnej na stronie: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6306>

Drzewko decyzyjne nr 1 dotyczące odpowiedniego oznaczania datą żywności opakowanej z kontrolowaną temperaturą (źródło: EFSA Journal, Volume: 18, Issue: 12, First published: 02 December 2020, DOI: (10.2903/j.efsa.2020.6306), tłum.: GIW)

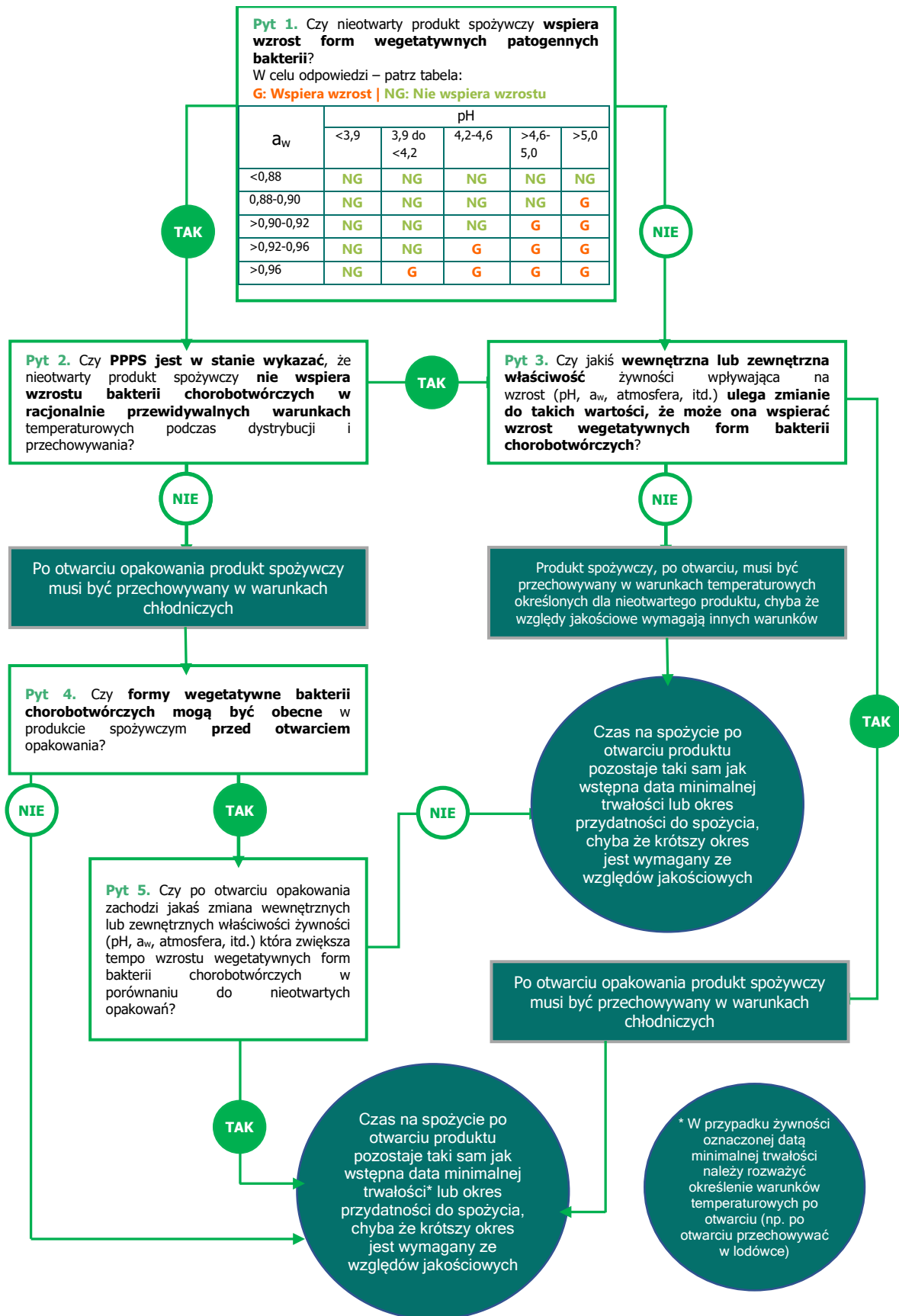
2. Opinia EFSA dotycząca umieszczania informacji dla konsumentów odnośnie warunków przechowywania żywności, terminów przydatności do spożycia po rozpakowaniu i praktyk dotyczących rozmrażania jest dostępna na stronie: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2021.6510>

Drzewko decyzyjne nr 2 do podjęcia decyzji, czy dodatkowe informacje o warunkach przechowywania i terminie spożycia po otwarciu opakowania są właściwe (źródło: EFSA Journal 2021;19(4):6510, 45 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2021.6510> , tłum.: GIW).

Drzewko decyzyjne nr 1




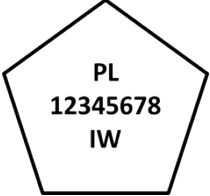

Drzewko decyzyjne nr 2

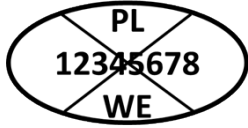


**Załącznik nr 5 - Znakowanie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego specjalnym znakiem weterynaryjnym**

Podstawa prawna	Produkty do których zastosowanie ma specjalny znak weterynaryjny	Stosowany specjalny znak weterynaryjny
<p>1. <b>Produkty wędzone tradycyjnie</b> objęte odstępstwem w odniesieniu do poziomu zanieczyszczenia WWA</p> <p>§ 3 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2014 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA) (Dz. U. z 2018 r. poz. 1102)</p>	<p>Przy wprowadzaniu na rynek UE – zastosowanie mają limity z załącznika do rozp. KE 1881/2006.</p> <p>Odstępstwo na rynek krajowy – art. 7 ust. 6 rozp. KE 1881/2006:</p> <p>Najwyższy dopuszczalny poziom zanieczyszczenia dla:</p> <p>1) benzo(a)pirenu wynosi nie więcej niż 5 µg/kg,</p> <p>2) sumy WWA (suma benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu) wynosi nie więcej niż 30 µg/kg</p> <p>Odstępstwo ma zastosowanie:</p> <p>1) tylko do tych produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie, które zostały zgłoszone przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia takiej działalności;</p> <p>2) od dnia dokonania zgłoszenia.</p> <p>Produkty mięsne wędzone tradycyjnie, do których ma zastosowanie ww. odstępstwo, znakuje się <b>znakiem weterynaryjnym w kształcie kwadratu</b>.</p> <p>UWAGA: 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, określonymi w ww. przepisach.</p>	<div data-bbox="1682 363 1868 564" style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>PL</p> <p>12345678</p> <p>IW</p> </div> <p>1) w górnej części – litery PL;</p> <p>2) w środku – weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;</p> <p>3) w dolnej części – litery IW</p>

<p>2. Świeże mięso <b>świń i dzików pochodzących z obszarów objętych ograniczeniami</b> oraz mięso mielone, surowe wyroby mięsne, produkty mięsne składające się z mięsa takich świń lub zawierające w swoim składzie takie mięso § 14 i 15 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 sierpnia 2021 r. w sprawie środków podejmowanych w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń (Dz.U. 2021 poz. 1485)</p> <p>UWAGA: zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2023/594 z dnia 16 marca 2023 r. <i>ustanawiającym środki szczególne w zakresie zwalczania chorób w odniesieniu do afrykańskiego pomoru świń oraz uchylającym wykonawcze (UE) 2023/594</i> kształcie koła, w celu umożliwienia do umieszczenia na rynku krajowym zastosowanie ma znak identyfikacyjny określony w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 z dodatkowymi dwiema ukośnymi równoległymi liniami – przewidziano okres przejściowy 12 miesięcy od daty publikacji rozporządzenia.</p>	<p><b>UWAGA: rozporządzenie 2021/605 już nie obowiązuje, a rozporządzenie 2023/594 nie zostało zaimplementowane do prawa krajowego – ta część wytycznych zostanie zmieniona w razie wydania nowego rozporządzenia krajowego.</b></p> <p>Wyłącznie na rynek krajowy – <b>znak w kształcie koła</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) świeże mięsa i produkty mięsne, w tym osłonki pozyskane od świń utrzymywanych na obszarze objętym ograniczeniami III, w sposób określony w art. 40 lit. d ppkt (ii) rozporządzenia 2021/605;</li><li>2) świeże mięso i produkty mięsne, w tym osłonki pozyskane od świń utrzymywanych na obszarze objętym ograniczeniami II, w sposób określony w art. 38 ust. 1 i ust. 2 lit. b ppkt (ii) rozporządzenia 2021/605;</li><li>3) świeże mięso i produkty mięsne pochodzące z dzików przemieszczanych na obszarze objętym ograniczeniami I lub poza ten obszar z zakładu wyznaczonego zgodnie z art. 41 ust. 1 rozporządzenia 2021/605 w sposób określony w art. 49 ust. 1 lit. c ppkt (iii) tiret pierwsze rozporządzenia 2021/605.</li></ol> <p>UWAGA: Dotyczy tylko zakładów, które są wyznaczone zgodnie z art. 41 rozporządzenia 2021/605. Warunkiem wyznaczenia zakładu jest posiadanie i wdrożenie przez podmiot udokumentowanych procedur zapewniających pełny rozdział produkcji podczas uboju, rozbioru, przetwarzania i składowania świeżego mięsa i produktów mięsnych, w tym osłonek pozyskanych od świń spoza obszarów II, III oraz z obszarów II, III spełniających określone wymagania od ww. produktów pozyskanych od świń z obszarów I, II, III, które nie spełniają tych wymagań. Powyższe procedury powinny być zatwierdzone przez powiatowego lekarza weterynarii nadzorującego zakład.</p>	<div data-bbox="1680 191 1881 383" style="text-align: center;"><p>PL 12345678 IW</p></div> <ol style="list-style-type: none"><li>1) w górnej części - litery „PL”;</li><li>2) w środku - weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu;</li><li>3) w dolnej części - litery „IW”</li></ol>
--	--	---

	<p>Wyłącznie obrót na obszarze objętym ograniczeniami – <b>znak w kształcie pięciokąta</b></p> <p>Świeże mięso i produkty mięsne, w tym osłonki pozyskane od świń utrzymywanych na obszarach objętych ograniczeniami II i obszarach objętych ograniczeniami III, których wysyłanie z tych obszarów jest zakazane zgodnie z art. 12 ust. 1 rozporządzenia 2021/605.</p>	 <p>1) w górnej części - litery „PL”; 2) w środku - weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu; 3) w dolnej części - litery „IW”</p>
<p>3. <b>Świeże mięso drobiowe</b> z ptaków utrzymywanych w zakładach znajdujących się na obszarze zapowietrzonym <b>przeznaczone na rynek krajowy</b></p> <p>art. 33 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2020/687 z dnia 17 grudnia 2019 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 w odniesieniu do przepisów dotyczących zapobiegania niektórym chorobom umieszczonym w wykazie oraz ich zwalczania (Dz.U. L 174 z 3.6.2020, s. 64)</p>	<p>Mięso drobiowe pozyskane z uboju ptaków z obszaru zapowietrzonego w przypadku, jeśli jest przeznaczone na rynek krajowy, w przypadku udzielenia przez właściwego ze względu na miejsce położenia rzeźni powiatowego lekarza weterynarii zezwolenia w oparciu o art. 33 ust. 1 lit. b) rozporządzenia 2020/687 – <b>znak w kształcie kwadratu</b>;</p> <p>Art. 33 ust. 1 lit. b) przewiduje jedynie szczegółowe zasady dotyczące przemieszczania świeżego mięsa drobiu pozyskanego na obszarze zapowietrzonym. Przepis ten przewiduje wyłącznie możliwość przemieszczania oznakowanego zgodnie z pkt 1 załącznika IX (znak kwadratowy) świeżego mięsa z obszaru zapowietrzonego w celu spożycia tego mięsa jako takie, w związku z czym nie można go przeznaczyć do wytwarzania produktów mięsnych.</p>	 <p>a) treść: - kod ISO Polski (PL), a pod spodem weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, b) wymiary: - szerokość kodu PL (rozumiana jako wysokość liter) wynosi 8 mm, - szerokość WNI 12345678 (rozumiana jako wysokość liter) wynosi 11 mm, - długość średnicy zewnętrznej wynosi co najmniej 30 mm, - grubość linii kwadratu wynosi 3 mm</p>

<p>4. <b>Świeże mięso i mleko surowe</b> pozyskiwane od lub ze zwierząt należących do gatunków umieszczonych w wykazie, utrzymywanych w zakładach znajdujących się <b>na obszarze zapowietrzonym lub zagrożonym</b> przemieszczanego <b>do zakładu przetwórczego w celu poddania obróbce</b> określonej w załączniku VII</p> <p>- art. 33 i 49 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2020/687 z dnia 17 grudnia 2019 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 w odniesieniu do przepisów dotyczących zapobiegania niektórym chorobom umieszczonym w wykazie oraz ich zwalczania (Dz.U. L 174 z 3.6.2020, s. 64)</p> <p>- § 3 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2016 r. w sprawie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszaru podlegającego ograniczeniom w zakresie zdrowia zwierząt (Dz. U. z 2016 r. poz. 1762)</p>	<p>Art. 33 ust. 1 lit. a - Właściwy organ może udzielić zezwolenia na przemieszczanie świeżego mięsa i mleka surowego pozyskiwanych od lub ze zwierząt należących do gatunków umieszczonych w wykazie, utrzymywanych w zakładach znajdujących się na obszarze zapowietrzonym, jeżeli:</p> <p>a) są one przemieszczane do zakładu przetwórczego w celu poddania ich jednemu z procesów obróbki zmniejszającej dane ryzyko, określonych w załączniku VII;</p> <p>Właściwy organ zapewnia, aby przemieszczanie do zakładu przetwórczego, o którym mowa w ust. 1 lit. a), spełniało następujące warunki:</p> <p>a) świeże mięso musi zostać oznakowane zgodnie z załącznikiem IX pkt 2 w rzeźni po badaniu poubojowym i posiadać tego rodzaju oznakowanie do czasu obróbki mięsa [<b>znak w kształcie przekreślonego owalu</b>],</p> <p>b) świeże mięso i mleko surowe musi być przemieszczane z zakładu pochodzenia do zakładu przetwórczego w zaplombowanych pojemnikach; oraz</p> <p>c) zakład przetwórczy musi znajdować się na tym samym obszarze objętym ograniczeniami lub możliwie jak najbliżej niego oraz działać pod nadzorem urzędowych lekarzy weterynarii.</p>	<div data-bbox="1653 204 1899 331" style="text-align: center;"></div> <p>a) znak identyfikacyjny określony w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 z dodatkowym krzyżem ukośnym składającym się z dwóch linii prostych przecinających się w środku pieczętki i umożliwiających zachowanie czytelności zawartych w nich informacji, albo</p> <p>b) pojedyncza owalna pieczęć o szerokości 6,5 cm i wysokości 4,5 cm, w której należy umieścić następujące informacje zapisane w pełni czytelną czcionką:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- w górnej części pełną nazwę lub kod ISO Polski (PL) zapisane wielkimi literami,</li><li>- w środkowej części numer zatwierdzenia rzeźni,</li><li>- w dolnej części skrót WE,</li><li>- dwie proste linie przecinające się w środku pieczęci w taki sposób, aby nie zasłaniały informacji,</li><li>- wysokość liter wynosi co najmniej 0,8 cm, a cyfr co najmniej 1 cm</li></ul>
--	--	--