

# Europejskie standardy bezpieczeństwa żywności. Nowe prawo wspólnotowe

JACEK LEONKIEWICZ

Warszawa

W Unii Europejskiej prawo żywnościowe jest instrumentem gwarantującym ochronę życia i zdrowia ludzkiego. Gwarancje te uznane zostały za jeden z najważniejszych priorytetów Wspólnoty, dlatego też nikogo nie powinno dziwić, że producentom żywności stawiane są coraz wyższe wymagania. Cały, czasami bardzo długi łańcuch produkcji i dystrybucji żywności nadzorowany jest przez urzędowe inspekcje, które starają się wprowadzać nowe, efektywniejsze systemy kontroli. Jednocześnie stosowane w państwach członkowskich prawo regulujące sprawy związane z bezpieczeństwem żywności jest co pewien czas aktualizowane i modernizowane.

Do istotnych zmian w unijnym prawodawstwie doszło w okresie bezpośrednio poprzedzającym rozszerzenie Unii Europejskiej. W dniu 30 kwietnia 2004 roku, opublikowano szereg rozporządzeń, które, będąc prawem wspólnotowym, wprowadzają regulacje obejmujące także 10 nowych państw zjednoczonej Europy. W Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich nr L 139 zamieszczono tekst trzech rozporządzeń, które przede wszystkim ustanawiają zasady higieny przy produkcji środków spożywczych, a także regulują postępowanie władz nadzorujących wspomnianą produkcję.

Trzy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady:

**Nr 852/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;

**Nr 853/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

oraz

**Nr 854/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi

uzupełnione są przez zapisy

**Dyrektywy 2004/41/WE** z dnia 21 kwietnia 2004 r., która uchyla niektóre dyrektywy dotyczące higieny żywności oraz warunków zdrowotnych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Wzajemne powiązanie wymienionych aktów prawnych jest na tyle istotne, że ustawodawca przewidział konieczność jednoczesnego wdrożenia ich w życie. Każde z rozporządzeń wchodzi w życie dwadzieścia dni po opublikowaniu, a stosuje się je 18 miesięcy po dacie, w której wszystkie będą obowiązywać. Termin ich zastosowania nie może być jednak wcześniejszy niż od dnia 1 stycznia 2006 r.

Datę publikacji nowego prawa higienicznego Wspólnoty Europejskiej należy uznać za symptomatyczną. Przepisy ukazały się dosłownie o dzień wcześniej niż miało miejsce wspólnotowe rozszerzenie o nowe 10 państw członkowskich. Zastosowanie klauzuli dotyczącej bezpośredniego stosowania nowego prawa we wszystkich państwach członkowskich oznacza, że w tym względzie nie zachodzi potrzeba wprowadzania jakichkolwiek procedur legislacyjnych w prawie krajowym. Stąd też znaleźliśmy się w sytuacji, w której za dziesięć miesięcy staniemy przed koniecznością stosowania nowych regulacji, na których kształt nie mieliśmy żadnego wpływu.

Rodzi się zatem pytanie, czy polscy przedsiębiorcy związani z produkcją, przetwarzaniem, magazynowaniem i dystrybucją żywności powinni obawiać się nowego wspólnotowego prawa?

Z perspektywy powstałych zmian, jakie w ostatnich kilku latach stały się udziałem rodzimego przemysłu rolno-spożywczego, należy postawić tezę, że nawet jeżeli nie wszystkie normy wprowadzane przez Parlament Europejski i Radę Europy są obecnie spełnione, to ich realizacja jest kwestią krótkich terminów.

**Rozporządzenie 852/2004** skierowane jest do wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego, niezależnie czy produkują one żywność zwierzęcego, czy też innego pochodzenia. Dotychczasowe przepisy dotyczące tej materii wypracowane były w oparciu o Dyrektywę Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Ustanowiła ona ogólne zasady higieny dla środków spożywczych oraz procedur służących weryfikacji zgodności z tymi zasadami. Według deklaracji wspólnotowego ustawodawcy, doświadczenie pokazało, że zarówno zasady, jak i wypracowane procedury stanowiły solidną podstawę dla zapewniania bezpieczeństwa żywności.

Wprowadzenie nowych regulacji prawnych ma na celu przyjęcie przez wszystkie Państwa Członkowskie wspólnych reguł, w szczególności w odniesieniu do obowiązków producentów oraz właściwych organów. W poszerzonej Unii Europejskiej nie może być bowiem miejsca dla zróżnicowanego podejścia urzędowego nadzoru do nadzorowanych podmiotów. Jak na ironię, zasada ta przynieść może więcej korzyści polskim zakładom niż przedsiębiorstwom operującym w starych strukturach UE. Misje kontrolne unijnych inspektorów, które jeszcze przed akcesją Polski do Wspólnoty wielokrotnie prze-

prowadzane były w naszym kraju, w sposób rygorystyczny oceniały proces wdrażania systemów wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji. Zalecenia pokontrolne przekazywane polskim władzom w konsekwencji doprowadziły do powszechnego wdrażania systemu HACCP w nadzorowanych przedsiębiorstwach. Natomiast obserwacje poczynione w tym czasie przez przedstawicieli naszej branży przetwórstwa żywności w zakładach unijnych wskazywały na, delikatnie mówiąc, liberalne podejście służb inspekcyjnych do wypełniania wspomnianych zasad w konkurencyjnych przedsiębiorstwach państw „starej piętnastki”.

Obecnie w Polsce sprawy dotyczące konieczności wdrażania systemu HACCP w przedsiębiorstwach branży spożywczej regulowane są rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 30 kwietnia 2004 r. w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji (Dz. U. Nr 120 z 2004 r. poz. 1259), wydanym na podstawie ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.). Zapisy rozporządzenia nie dają możliwości na zróżnicowane (bardziej liberalne) podejście do wymogu stosowania systemu HACCP w bardzo małych lub małych przedsiębiorstwach.

Zdecydowanie bliżej życiowych realiów pozostaje ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego, która stworzyła Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi podstawę, aby w wydawanych przepisach wykonawczych, w odniesieniu do poszczególnych rodzajów prowadzonej działalności, określał, na jakich zasadach w zakładach tych ma się odbywać prowadzenie kontroli wewnętrznej, w tym opracowywanie, wdrażanie i realizacja systemu HACCP. Niezależnie jednak od przyjętych rozwiązań należy stwierdzić, że obciążenia, zwłaszcza najmniejszych firm branży spożywczej, systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli odbywały się kosztem produkcji i były niewspółmierne do potencjalnie osiągniętych celów.

Nowe prawo wspólnotowe ewoluje w kierunku zliberalizowania wymagań dotyczących omawianego systemu. W rozporządzeniu 852/2004, z wielorakiego punktu widzenia, najbardziej istotnym określeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej jest zapis dotyczący konieczności zapewnienia „odpowiedniej elastyczności” w podejściu do wymogów systemu HACCP. Wszystko byłoby w porządku, gdyby nie fakt, że prawo wspólnotowe redagowane jest w sposób specyficzny, odmienny niż to, do którego jesteśmy przyzwyczajeni. Zapisy niektórych aktów prawnych Wspólnoty są mało precyzyjne, brak w nich klarownych i jasnych zapisów, w odniesieniu do konkretnych sytuacji często są trudne do zinterpretowania. Podobnie rzecz się ma z „odpowiednią elastycznością”. Termin ten stwarza tyle interpretacyjnych możliwości, że już obecnie powstała konieczność opracowania projektu dokumentu, który ma wyjaśnić, na czym to podejście ma polegać.

Unijne pojęcie małego przedsiębiorstwa zdefiniowane jest w zaleceniu Komisji z dnia 6 maja 2003 r. w spra-

wie definicji mikro, małych i średnich przedsiębiorstw. Wyznacznikiem mikroprzedsiębiorstwa jest zatrudnienie nie więcej niż 10 osób oraz obroty mniejsze niż 2 miliony euro. Projektodawcy przyjęli, że poziom bezpieczeństwa żywności nie powinien być określany przez liczbę zatrudnionych pracowników, lecz przez rodzaj i sposób produkowanej i przetwarzanej w przedsiębiorstwie żywności. Dlatego opieranie się dla celów elastyczności systemu HACCP tylko na rozmiarach przedsiębiorstwa byłoby błędem. Przedstawiony Komisji projekt rozporządzenia, które ułatwiłoby wdrażanie systemu HACCP przez małe przedsiębiorstwa, proponuje przyjęcie definicji dla tego typu zakładu jako: „...każde przedsiębiorstwo, które z powodu swoich rozmiarów, ograniczonych zasobów ludzkich, braku specjalistycznej wiedzy, rodzaju żywności, którym się zajmuje i rodzaju przedsiębiorstwa napotyka na trudności we wdrażaniu całości systemu HACCP...”.

W przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, zanim procedura HACCP zostanie ustalona, powinny zostać wdrożone podstawowe wymagania, które stanowią fundament higienicznej produkcji. Wymagania te dotyczą infrastruktury, sprzętu, surowców, bezpiecznego obrotu żywnością, prawidłowej gospodarki odpadami, zwalczania szkodników, ustalenia procedur sanitarnych, jakości wody, zdrowia pracowników, higieny osobistej personelu i konieczności przeprowadzania szkoleń załogi.

Projektodawcy proponujący bardziej liberalne podejście do przedmiotowego zagadnienia chcą, aby w przyszłym prawie wspólnotowym znalazł się zapis mówiący, że „...w sytuacji, gdzie oczywiste jest, że podstawowe wymagania gwarantują osiągnięcie celu, polegającego na zapobieganiu, eliminowaniu lub zmniejszeniu zagrożeń związanych z żywnością do dopuszczalnego poziomu, tam **wykonywanie i utrzymywanie stałej procedury na podstawie zasad HACCP nie musi być dalej realizowane...**”

Podobnie, zaleca się bardziej liberalne (lub elastyczne) podejście do wymogu wyznaczania granic krytycznych. Nie zawsze musi się on wiązać z ustaleniem sztywnych wartości liczbowych. Jako przykład podać można procedury monitoringu oparte na obserwacji wizualnej (np. zanieczyszczenie fekaliami tusz zwierzęcych w zakładach ubojowych).

Również procedury monitorowania w wielu przypadkach mogą być procesem z oceną dokonywaną w sposób wyłącznie sensoryczny. Dotyczy to np. regularnego, wizualnego sprawdzania temperatury w urządzeniach chłodniczych, obserwacji wzrokowej procedur skórowania podczas uboju czy też obserwacji mającej na celu sprawdzenie, czy dany preparat spożywczy posiada odpowiednie właściwości fizyczne (konsystencja, kolor) świadczące o odpowiedniej temperaturze obróbki termicznej.

Zmianie musi również ulec podejście do prowadzenia przez zakład dokumentacji i ewidencji związanej z wewnętrzną kontrolą jakości zdrowotnej i przestrzeganiem zasad w procesie produkcji. Zapisy nowego prawa stały się o wiele bardziej logiczne, a co za tym idzie stały się również bardziej życiowe. „...Wymóg zachowania



wywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia małych przedsiębiorstw. Ewidencja powinna być wyważona i może ograniczać się do kwestii najistotniejszych z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności...”.

Elastyczne wdrażanie zasad HACCP polega między innymi na tym, że cel dotyczący kontroli zagrożeń może być osiągnięty przy wykorzystaniu różnych środków. Oznacza to, że uporządkowane według ważności procedury koncentrują się na tym, co jest istotne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności. W wielu przypadkach, zagrożenia mogą być kontrolowane przez wdrożenie tylko podstawowych wymagań dotyczących higieny żywności.

Bez względu na formę stosowania, procedury muszą być opracowywane przez przedsiębiorstwa i to na ich wyłączną odpowiedzialność. Wprowadzanie przez właściwy nadzór jakichkolwiek korekt jest dopuszczalne, lecz nie można tego uważać jako formalne zatwierdzanie procedur.

Znamiennym przykładem mało przejrzystych zapisów wspólnotowego prawa może być treść artykułu 7 rozporządzenia 852/2004. Artykuł dotyczy opracowywania, upowszechniania i korzystania z wytycznych krajowych i wspólnotowych. W związku z powyższym jego zapis brzmi: „...Zachęca się do upowszechniania i korzystania zarówno z wytycznych krajowych, jak i wspólnotowych. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą jednakże korzystać z tych wytycznych nieobowiązkowo...”

**Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 853/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawia szczególne przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny żywności pochodzenia zwierzęcego. Przepisy stanowią uzupełnienie wymogów określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004.

Prawne regulacje ujęte w rozporządzeniu mają zastosowanie w odniesieniu zarówno do nieprzetworzonych, jak i przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego. Zawarte w niniejszym akcie prawnym wymagania strukturalne, jak i higieniczne obowiązują we wszystkich rodzajach zakładów, także w małych przedsiębiorstwach.

Szczęśliwie unijni prawodawcy uznali, że prawo wspólnotowe nie powinno regulować produkcji podstawowej na własny domowy użytek, a także przyrządzania, obróbki lub składowania żywności w celu spożycia jej w domu. Również produkcję na rzecz tzw. sprzedaży bezpośredniej pozostawiono w gestii ustawodawców poszczególnych państw członkowskich.

Na potrzeby niniejszej publikacji i to wyłącznie z racji ograniczonych możliwości, konieczne wydaje się omówienie jedynie dwóch sekcji załącznika II rozporządzenia 853/2004 traktujących o **celach procedur opartych na zasadach HACCP w zakładach ubojowych** i o konieczności posiadania przez te zakłady **informacji dotyczących łańcucha pokarmowego**.

Przepisy dotyczące tych zagadnień wynikają z przesłanki mówiącej, iż na wszystkich etapach produkcji,

przetwarzania i dystrybucji występują wzajemne powiązania między przedsiębiorstwami sektora spożywczego, łącznie z sektorem paszowym, a także powiązania między zdrowiem i dobrostanem zwierząt a zdrowiem publicznym. Wymaga to odpowiedniej komunikacji między różnymi podmiotami tworzącymi łańcuch pokarmowy, od produkcji podstawowej począwszy, a skończywszy na sprzedaży detalicznej. Stąd też unijni ustawodawca wskazuje na konieczność prawidłowej identyfikacji zwierząt trafiających do zakładu ubojowego, zaopatrywania ich w odpowiednią dokumentację, a także, aby zwierzęta te były zdrowe, znajdowały się w prawidłowym stanie w zakresie ich dobrostanu i aby nie pochodziły z gospodarstw bądź rejonów objętych urzędowymi ograniczeniami związanymi ze zdrowiem zwierząt lub zdrowiem publicznym.

Całkowitą nowością, dotychczas nie ujętą w polskim prawie weterynaryjnym, jest nałożony na właścicieli zakładów ubojowych obowiązek gromadzenia, sprawdzania i opracowywania informacji dotyczących łańcucha pokarmowego w odniesieniu do wszystkich zwierząt rzeźnych.

Zgodnie z nowymi wymogami informacje dotyczące bezpieczeństwa żywności wynikające z wiedzy o łańcuchu pokarmowym powinny obejmować:

- status gospodarstwa pochodzenia lub stan zdrowia zwierząt w regionie;
- wiedzę na temat ewentualnego stosowania weterynaryjnych produktów leczniczych lub innego leczenia zwierząt rzeźnych z wyszczególnieniem dat podawania leków i okresów karencji;
- występowanie chorób mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo mięsa;
- w przypadku znaczenia dla ochrony zdrowia publicznego, wyniki analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt czy na innych próbkach pobranych w celu zdiagnozowania chorób, które mogą wpływać na bezpieczeństwo mięsa, łącznie z próbkami pobranymi w ramach monitorowania i zwalczania chorób odzwierzęcych oraz kontroli pozostałości;
- stosowne sprawozdania dotyczące poprzednich badań przedubojowych i poubojowych zwierząt z tego samego gospodarstwa pochodzenia, włączając w to zwłaszcza sprawozdania urzędowego lekarza weterynarii;
- datę produkcji, jeżeli może wskazywać na występowanie choroby oraz
- nazwisko i adres prywatnego lekarza weterynarii, który sprawuje zwyczajową opiekę nad gospodarstwem pochodzenia zwierząt rzeźnych.

Podmioty prowadzące ubój zwierząt muszą posiadać wyżej wymienione informacje nie później niż 24 godziny przed przybyciem zwierząt do ubojni. Od zasady tej są odstępstwa w przypadku wydania przez powiatowego lekarza weterynarii, odpowiedniego zezwolenia.

Urzędowy lekarz może zezwolić, aby informacje dotyczące łańcucha pokarmowego (bez 24 godzinnego wyprzedzenia) towarzyszyły bezpośrednio transportowanemu zwierzętom w następujących przypadkach:

- świń, drobiu lub zwierząt łownych utrzymywanych przez człowieka, które zostały poddane badaniu przedubojowemu w gospodarstwie pochodzenia, jeżeli towarzyszy im świadectwo podpisane przez lekarza weterynarii, zawierające oświadczenie, że dokonał badania zwierząt w gospodarstwie i stwierdza, że są zdrowe;
- hodowlanych zwierząt nieparzystokopytnych;
- zwierząt poddanych ubojowi z konieczności, jeżeli towarzyszy im oświadczenie podpisane przez lekarza weterynarii, zawierające korzystny wynik badania przedubojowego oraz
- zwierząt, które nie są bezpośrednio dostarczane z gospodarstwa pochodzenia do ubojni.

Ponadto pewne odstępstwa przewidziane są w przypadkach posiadania przez zakład ubojowy informacji dotyczących łańcucha pokarmowego uzyskanych na przykład, wskutek stałej umowy z dostawcą zwierząt rzeźnych bądź deklaracji producenta o braku istotnych informacji do zgłoszenia.

Jeżeli w stosunku do zwierząt rzeźnych właściciel zakładu ubojowego nie posiada wspomnianych wyżej informacji, zgodnie z prawem, może odmówić przyjęcia tych zwierząt do ubojni. W przypadku, gdy jednak takie zwierzęta znajdują się na terenie rzeźni, to właściciel zakładu zobowiązany będzie do niezwłocznego powiadomienia o tym fakcie urzędowego lekarza weterynarii.

Zwierzęta, o których brak jest informacji dotyczących łańcucha pokarmowego, bez uprzedniej zgody urzędowego lekarza weterynarii nie mogą zostać poddane ubojowi.

Kolejnym, trzecim, choć nie ostatnim, **rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady, które zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich w dniu 30 kwietnia 2004 roku jest rozporządzenie o numerze 854/2004**. Ustanawia ono przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Znajdujące się w tekście liczne odniesienia do zapisów rozporządzeń 852/2004 oraz 853/2004 stanowią jedynie potwierdzenie wzajemnego powiązania wymienionych aktów prawnych, które z pewnością przez dłuższy czas określać będą obowiązki producentów żywności, a także ukierunkują urzędowy nadzór nad tego rodzaju produkcją.

W zakładach ubojowych, w zakładach przetwórstwa dziczyzny oraz w zakładach rozbioru mięsa, wprowadzających mięso świeże do obrotu, urzędowy lekarz weterynarii wykonuje zadania w zakresie inspekcji, w szczególności w odniesieniu do informacji dotyczących łańcucha pokarmowego, badania przedubojowego, dobrostanu zwierząt, badania poubojowego, materiału szczególnego ryzyka i innych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz badań laboratoryjnych.

W działaniach tych urzędowego lekarza weterynarii wspierać mogą tzw. pracownicy pomocniczy. Pracownik pomocniczy oznacza osobę uprawnioną, zgodnie z rozporządzeniem 854/2004, do działania w takim charakterze, wyznaczoną przez właściwy organ oraz pra-

cującą pod kierunkiem i z upoważnienia urzędowego lekarza weterynarii. W polskiej rzeczywistości, z reguły są to technicy weterynarii będący jednocześnie kontrolerami sanitarnymi, a także osoby po ukończonych kursach dla oglądaczy mięsa i kursach trychinoskopii.

Według nowego prawa wspólnotowego, pracownicy pomocniczy mogą pomagać urzędowemu lekarzowi weterynarii w wykonywaniu wszystkich zadań, lecz z pewnymi ograniczeniami:

- w odniesieniu do zadań w zakresie audytu, pracownicy pomocniczy mogą jedynie gromadzić informacje dotyczące dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach HACCP;
- w odniesieniu do badania weterynaryjnego przedubojowego i kontroli dotyczących dobrostanu zwierząt, pracownicy pomocniczy mogą jedynie dokonywać wstępnej kontroli zwierząt i pomagać przy zadaniach czysto praktycznych oraz
- w odniesieniu do badania weterynaryjnego poubojowego, urzędowy lekarz weterynarii musi nieustannie kontrolować pracę pracowników pomocniczych oraz, w przypadku zwierząt poddanych ubojowi z konieczności wykonanemu poza ubojnią, przeprowadzić badanie osobiście.

Niezależnie od możliwości podjęcia pracy inspekcyjnej przez personel pomocniczy, prawo wspólnotowe dopuszcza możliwość wykonywania pewnych czynności przez pracowników zatrudnionych w zakładach ubojowych. Decyzje w tym względzie pozostawiono poszczególnym Państwom Członkowskim. Pewne zasady pozostają jednak nienaruszalne, zwłaszcza dotyczące konieczności posiadania przez wspomnianych pracowników zakładów ubojowych odpowiednich kwalifikacji, które muszą być poparte odpowiednimi szkoleniami. Pracownicy ci muszą działać niezależnie od personelu produkcyjnego i muszą być świadomi obowiązku zgłaszania urzędowemu lekarzowi weterynarii wszelkich stwierdzonych przez nich uchybień. Szersze uprawnienia może zdobyć personel zatrudniony w rzeźniach drobiu i królików. Państwa Członkowskie mogą zezwolić personelowi ubojni na przejęcie czynności pracowników pomocniczych w zakresie kontrolowania produkcji mięsa drobiowego i króliczego w przypadku, gdy zakład stosował dobrą praktykę higieniczną i procedurę HACCP, przez co najmniej 12 miesięcy. Wówczas właściwy organ może upoważnić personel zakładu, który został przeszkolony w ten sam sposób jak asystenci i zdał te same egzaminy, do wykonywania zadań pracowników pomocniczych i zostania członkiem niezależnego zespołu inspekcyjnego przy właściwym organie, pod nadzorem, kierownictwem i z upoważnienia urzędowego lekarza weterynarii.

Oczywiste jest, że w przypadku, gdy personel ten nie wykonuje poprawnie swoich zadań lub w przypadku, gdy ogólnie personel ten wykonuje swoją pracę w sposób uznany przez właściwy organ za niezadowalający, zostaje on zastąpiony przez pracowników pomocniczych. Konieczne jest, aby w zakładzie rozdzielić obowiązki w zakresie produkcji i inspekcji, a każdy zakład za-



mierzający korzystać z usług własnego inspektora zakładowego musi posiadać międzynarodowo uznaną certyfikację.

Rozporządzenie 854/2004 reguluje bardzo istotne sprawy dotyczące kwalifikacji zawodowych wymaganych od wszystkich pracowników działających z wyznaczenia właściwego organu. Mianowanie urzędowego lekarza weterynarii obwarowane jest koniecznością zdania przez niego odpowiedniego testu. Kandydaci mogą uzyskać wymaganą wiedzę w toku podstawowego wykształcenia w zakresie weterynarii lub poprzez podjęte szkolenie bądź zdobyte doświadczenie zawodowe po uzyskaniu kwalifikacji lekarza weterynarii. Właściwy organ może organizować różne testy, uwzględniając przygotowanie zawodowe kandydatów. Jednakże właściwy organ może odstąpić od wymogu zaliczania testu w przypadku, gdy jest przekonany, że kandydat posiada całą wymaganą wiedzę podczas studiów wyższych lub poprzez ustawiczne kształcenie zakończone uzyskaniem kwalifikacji podyplomowych.

Ponadto każdy urzędowy lekarz weterynarii przechodzi co najmniej 200-godzinne szkolenie praktyczne w okresie próbnym, przed rozpoczęciem samodzielnej pracy. W tym okresie stażysta pracuje pod nadzorem funkcjonujących urzędowych lekarzy weterynarii w ubojniach, zakładach rozbioru mięsa, punktach badań mięsa świeżego oraz w gospodarstwach. Szkolenie w szczególności dotyczy audytu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Mianowanie pracowników pomocniczych może być dokonane po odbyciu przez nich przeszkolenia i zaliczenia testu. Aby uzyskać uprawnienie do zdawania tych testów, kandydaci muszą wykazać, że zaliczyli:

a) co najmniej 500 godzin szkolenia teoretycznego i co najmniej 400 godzin szkolenia praktycznego;  
oraz

b) takie dodatkowe szkolenie, jakie jest wymagane w celu umożliwienia podjęcia obowiązków przez pracowników pomocniczych w sposób profesjonalny.

Szkolenie praktyczne odbywa się w ubojniach i zakładach rozbioru mięsa, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, jak również w gospodarstwach i w innych odpowiednich zakładach.

Analogiczne szkolenia i testy przejść muszą pracownicy zatrudnieni przez zakłady ubojowe (personel ubojni), którzy nie są pracownikami pomocniczymi.

W przypadku Polski, do sprawy zatrudnienia w rzeźniach personelu pomocniczego należy podejść z całą powagą. Dane dotyczące zatrudnienia osób wyznaczonych do przeprowadzania badań oraz ilości zwierząt poddawanych ubojowi w naszych rzeźniach są przedmiotem analizy nie tylko ze strony Inspekcji Weterynaryjnej, lecz również skrupulatnie śledzone są przez przemysł mięsny.

Według opracowanego w lipcu 2004 roku w Głównym Inspektoracie Weterynarii „raportu w sprawie obwodów urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa, wyznaczeń do wykonywania czynności związanych z badaniem zwierząt rzeźnych, wynagrodzeniem za wyko-

nywane czynności wraz ze wstępną analizą etatyżacji w zakładach o dużej zdolności ubojowej” w 2003 roku w Polsce w **4405** obwodach urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa do przeprowadzania badań wyznaczonych było **6849** lekarzy weterynarii i **578** osób pomocniczych. W **1787** obwodach rzeźnianych wyznaczonych było **3552** lekarzy weterynarii i **499** osób pomocniczych. W 2003 roku na terenie kraju działały **853** rzeźnie o dużej zdolności ubojowej, w tym **666** rzeźni mięsa czerwonego i **187** mięsa białego. Ponadto funkcjonowały **934** rzeźnie o małej zdolności produkcyjnej (mięsa czerwonego i białego łącznie).

Za badanie zwierząt rzeźnych i mięsa, tylko w rzeźniach o dużej zdolności ubojowej osiągnięto wpływy w wysokości **121,1 miliona zł**. Z tego za badanie w rzeźniach mięsa czerwonego **99,9 miliona zł**, a w rzeźniach mięsa białego **21,2 miliona zł**.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady NR 854/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi wprowadza również regulacje dotyczące badania zwierząt rzeźnych i mięsa.

Mając na uwadze usprawnienie pracy w zakładach ubojowych, istotną regulacją jest zapis umożliwiający przeprowadzanie przedubojowego badania trzody chlewnej na terenie gospodarstwa pochodzenia zwierząt. W takich przypadkach, oprócz badania zwyczajowego, zachodzi konieczność przeprowadzenia kontroli rejestrów lub dokumentacji w gospodarstwie, w tym informacji dotyczących łańcucha pokarmowego. Lekarz przeprowadzający badanie przedubojowe winien również poddać analizie wyniki badań monitoringowych dotychczas przeprowadzanych w gospodarstwie. Trzodę zaopatrzoną w świadectwo zdrowia wysyła się bezpośrednio do zakładu ubojowego. Zwierząt pochodzących z różnych gospodarstw nie można łączyć i wspólnie przewozić jednym środkiem transportu.

W przypadku przeprowadzania badania przedubojowego na terenie rzeźni trzoda chlewna musi zostać poddana kontroli identyfikacji oraz badaniu przeglądowemu. Badanie takie może przeprowadzać pracownik pomocniczy.

Na podobnych zasadach odbywać się może badanie przedubojowe drobiu, z tą jednak różnicą, że w przypadku drobiu dopuszcza się przewóz do rzeźni jednym środkiem transportu ptaków pochodzących z różnych ferm.

Czas wdrożenia nowego prawa w życie nie jest odległy i w związku z tym, jest już najwyższa pora do przeprowadzenia szerokich konsultacji branży z przedstawicielami urzędowych służb inspekcyjnych. Rozmowy takie winny zawczasu ustrzec nas przed niepotrzebnymi komplikacjami, zwłaszcza gdy prawo wspólnotowe w odniesieniu do poszczególnych wymagań pozostawia duży margines interpretacyjny.

Adres autora: Jacek Leonkiewicz, ul. Hetmana Chodkiewicza 3, 05-825 Grodzisk Maz.