

PL

PL

PL



KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

Bruksela, dnia 28.7.2009
KOM(2009) 403 wersja ostateczna

SPRAWOZDANIE KOMISJI DLA RADY I PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO

**w sprawie doświadczeń uzyskanych wskutek stosowania rozporządzeń dotyczących
higieny (WE) nr 852/2004, (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004 Parlamentu
Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.**

{SEC(2009) 1079}

SPIS TREŚCI

1.	STRESZCZENIE	3
2.	KONTEKST	4
3.	DOŚWIADCZENIA UZYSKANE OD DNIA 1 STYCZNIA 2006 R.	5
3.1.	Doświadczenia ogólne	5
3.2.	Zakres	5
3.3.	Definicje	6
3.4.	Produkcja podstawowa	6
3.5.	Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)	6
3.6.	Procedury rejestracji i zatwierdzania	7
3.7.	Znaki jakości zdrowotnej i znaki identyfikacyjne	8
3.8.	Wytyczne dobrej praktyki	8
3.9.	Elastyczność	9
3.10.	Przywóz	10
3.11.	Urzędowe kontrole w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego	10
3.12.	Kryteria mikrobiologiczne	11
3.13.	Usuwanie zanieczyszczeń powierzchniowych	12
3.14.	Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego	12
3.15.	Ubój z konieczności	13
4.	PODSUMOWANIE	13

1. STRESZCZENIE

W art. 16 rozporządzenia (WE) nr 852/2004¹, art. 14 rozporządzenia (WE) nr 853/2004² oraz art. 21 rozporządzenia (WE) nr 854/2004³ zawarto wymóg prawny zobowiązujący Komisję do przedłożenia Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdania zawierającego przegląd doświadczeń uzyskanych wskutek stosowania wymienionych rozporządzeń oraz, w stosownych przypadkach, załączenia do niego odpowiednich wniosków, nie później niż 20 maja 2009 r. Ponadto w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 zobowiązano Komisję do rozważenia, czy pożądane i praktyczne jest dokonanie rozszerzenia stosowania wymogów Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) na podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się produkcją podstawową.

Niniejsze sprawozdanie poddano szerokim konsultacjom. Sprawozdanie oparte jest o informacje otrzymane od właściwych organów państw członkowskich, przedstawicieli podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze i organizacji konsumenckich na szczeblu europejskim, oraz od Biura ds. Żywności i Weterynarii Komisji Europejskiej.

Sprawozdanie ma na celu rzeczowe przedstawienie uzyskanych doświadczeń, w tym napotkanych trudności, wskutek stosowania pakietu rozporządzeń dotyczących higieny w latach 2006, 2007 i 2008 przez wszystkie zainteresowane podmioty.

Sprawozdanie zakończone jest wnioskiem, że na ogół państwa członkowskie podjęły niezbędne kroki w zakresie administracji i kontroli w celu zapewnienia zgodności, ale nadal możliwa jest poprawa jeśli chodzi o wykonywanie rozporządzeń. Wnioski te zostały poparte ustaleniami audytów i inspekcji przeprowadzonych przez Biuro ds. Żywności i Weterynarii Komisji Europejskiej. Poproszone o wyrażenie opinii zainteresowane strony stwierdzają, że nowe zasady i wymogi wprowadzone na mocy pakietu rozporządzeń dotyczących higieny przynoszą pozytywne rezultaty. W sprawozdaniu wskazano również na jasne stanowisko zajęte przez państwa członkowskie i strony zainteresowane z sektora prywatnego, aby w chwili obecnej nie rozszerzać wymogów stosowania procedur opartych na zasadach HACCP na podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się produkcją podstawową.

Najważniejsze stwierdzone trudności wiążą się z niektórymi odstępstwami od zakresu stosowania rozporządzeń dotyczących higieny, niektórymi definicjami zawartymi w rozporządzeniach oraz procedurami dostosowywania wspomnianych definicji, niektórymi praktycznymi aspektami związanymi z zatwierdzaniem zakładów przetwarzających żywność pochodzenia zwierzęcego oraz oznakowaniem takiej żywności, zasadami przywozu niektórych rodzajów żywności, wdrożeniem

¹ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) 1019/2008 (Dz.U. L 277 z 18.10.2008, s. 7).

² Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 22. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) 1020/2008 (Dz.U. L 277 z 18.10.2008, s. 8).

³ Dz.U. L 226 z 25.6.2004, s. 83. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) 1021/2008 (Dz.U. L 277 z 18.10.2008, s. 15).

procedur opartych na HACCP w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych oraz przeprowadzaniem kontroli urzędowych w niektórych sektorach.

W niniejszym sprawozdaniu nie proponuje się szczegółowych rozwiązań zgłoszonych problemów, dlatego nie zostały do niego dołączone wnioski. Biorąc jednak pod uwagę stwierdzone trudności, Komisja rozważy potrzebę przygotowania wniosków w sprawie ulepszenia pakietu rozporządzeń dotyczących higieny.

Do sprawozdania dołączono dokument roboczy służb Komisji (DRSK), w którym znajdują się załączniki, o których mowa w sprawozdaniu. W załączniku I do wymienionego dokumentu towarzyszącego wyszczególniono skróty i terminy techniczne użyte w sprawozdaniu.

2. KONTEKST

W dniu 29 kwietnia 2004 r. Parlament Europejski i Rada przyjęły „pakiet dotyczący higieny żywności”. Pakiet zawiera trzy podstawowe akty prawne, rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i 853/2004 skierowane do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze oraz rozporządzenie (WE) nr 854/2004 wraz z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych skierowane do właściwych organów⁴. Akty podstawowe są bliżej określone w trzech rozporządzeniach Komisji ustanawiających środki wykonawcze (zob. DRSK – załącznik III) Ponadto Komisja i państwa członkowskie przygotowały dokumenty zawierające wytyczne (zob. DRSK – załącznik IV).

Nowe rozporządzenia zapoczątkowały zmianę w podejściu do polityki higieny żywności. Pakiet miał za zadanie uprościć istniejące prawodawstwo dotyczące higieny żywności (zob. DRSK – załącznik V), uczynić je bardziej przejrzystym poprzez oddzielenie poszczególnych obszarów (zdrowie publiczne, zdrowie zwierząt i kontrole urzędowe) oraz skupić się na celach, dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, zamiast utrzymywać bardzo szczegółowe wymogi. W rozporządzeniach przewidziano wiele możliwości dostosowania wymogów technicznych pakietu w zależności od charakteru działalności danego przedsiębiorstwa spożywczego.

Ze względu na nowatorski charakter przedsięwzięcia, Parlament Europejski i Rada poprosiły Komisję o przedstawienie sprawozdania już trzy lata po wdrożeniu projektu (zob. DRSK – załącznik VI). W sprawozdaniu dokonano w szczególności przeglądu doświadczeń uzyskanych wskutek stosowania nowych rozporządzeń oraz rozważono, czy pożądane i praktyczne byłoby rozszerzenie stosowania zasad HACCP na poziom produkcji podstawowej.

W celu przygotowania sprawozdania Komisja skonsultowała się ze wszystkimi głównymi zainteresowanymi stronami w konsultacjach dwustronnych lub zbiorowych (zob. DRSK – załącznik VII).

Celem sprawozdania jest rzeczowe przedstawienie doświadczeń uzyskanych w latach 2006, 2007 i 2008 wskutek wdrażania pakietu dotyczącego higieny przez

⁴

Zobacz diagram dotyczący obowiązujących ram prawnych w DRSK – załącznik II.

właściwe organy oraz organizacje zrzeszające zainteresowane strony z sektora prywatnego, a także określenie trudności powstałych na skutek stosowania pakietu.

3. DOŚWIADCZENIA UZYSKANE OD DNIA 1 STYCZNIA 2006 R.

3.1. Doświadczenia ogólne

Ogólne doświadczenia związane ze stosowaniem rozporządzeń dotyczących higieny można uznać za pozytywne. Państwa członkowskie są ogólnie zadowolone ze struktury i zasad przepisów dotyczących higieny. Zdecydowanie nie są zdania, że przepisy te wymagają gruntownych zmian. Dla większości państw członkowskich za wcześnie jest na wydawanie wyważonej i szczegółowej oceny doświadczeń zebranych podczas wdrażania pakietu dotyczącego higieny.

Biuro ds. Żywności i Weterynarii na podstawie wizyt kontrolnych potwierdziło to stwierdzenie, jako że stosowanie pakietu dotyczącego higieny na ogół nie wywoływało większych problemów u podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze i właściwych organów. Problemy zidentyfikowane podczas wizyt kontrolnych miały w różnym stopniu większe znaczenie w przypadku małych zakładów.

Państwa członkowskie za zjawisko pozytywne uznają również przygotowanie w stosownych przypadkach dokumentów zawierających wytyczne w celu pomocy podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze oraz właściwym organom w wykonaniu rozporządzeń dotyczących higieny.

3.2. Zakres

W niektórych przypadkach wymaga się od państw członkowskich, by w ramach ustawodawstwa krajowego ustanowiły szczegółowe zasady obejmujące niektóre rodzaje działalności wyłączone z zakresu stosowania pakietu dotyczącego higieny.

Państwa członkowskie odnotowały trudności dotyczące lokalnego zaopatrzenia w małe ilości żywności w handlu transgranicznym, w przypadku gdy docelowe państwo członkowskie miało inne podejście do tego rodzaju działań. Niektóre państwa członkowskie napotykały inne trudności w związku z pojęciem „przedsiębiorstwa”, które charakteryzuje się pewną ciągłością działań i pewnym stopniem organizacji, oraz zastosowaniem tego pojęcia do osób prywatnych czasami zajmujących się przetwarzaniem, przygotowywaniem lub podawaniem żywności.

Brak zastosowania rozporządzenia (WE) nr 853/2004 do handlu detalicznego również przyczynił się do powstania trudności. Większość państw członkowskich wskazuje na niekonsekwencję polegającą na tym, iż chłodnie, w których wykonywana jest podobna działalność, podlegają różnym zasadom i procedurom zatwierdzania w zależności od tego, czy dana chłodnia spełnia kryteria definicji handlu detalicznego czy nie. Podobnie interpretacja pojęć „(działalność) marginalna, lokalna i ograniczona” w odniesieniu do zwolnienia od konieczności zatwierdzania zakładów detalicznych również rodziła trudności.

Ze względu na konkurencyjność wiele organizacji zrzeszających zainteresowane strony z sektora prywatnego wyraziło również zaniepokojenie w związku z

wyłączeniem handlu detalicznego, przy czym jedne wnioskowały o rozszerzenie zakresu stosowania rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w pełni na handel detaliczny, a inne prosiły o przegląd prawodawstwa pod kątem pewnych czynności wykonywanych na poziomie handlu detalicznego (np. mielenie, porcjowanie), tak aby te same zasady były stosowane do tych samych czynności w obrębie Wspólnoty.

3.3. Definicje

Pojęcie „produktu złożonego” jest nadal trudne do wdrożenia i budzi wątpliwości zarówno podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze jak i właściwych organów.

Definicja handlu detalicznego określona w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 postrzegana jest jako nieustające źródło trudności, ponieważ nie jest ona, jak się wydaje, w pełni dostosowana do celów pakietu dotyczącego higieny (zob. też pkt 3.2.).

Państwa członkowskie i wiele organizacji zrzeszających zainteresowane strony z sektora prywatnego zakwestionowały inne definicje (np. domy mieszkalne, zajęczaki, bezkręgowce, krew, osłonki). Zakwestionowały także procedurę tworzenia i zmieniania takich definicji.

3.4. Produkcja podstawowa

Obowiązujące zasady higieny dla produkcji podstawowej są ogólnie uznawane za odpowiednie i wystarczające dla ochrony surowców przed zanieczyszczeniem. Niektóre państwa członkowskie uznały jednak, że jest za wcześnie na ocenę wpływu wymogów pakietu dotyczącego higieny na produkcję podstawową. Inne państwa członkowskie zgłosiły trudności związane z niejasnym charakterem niektórych celów ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 oraz brakiem jasnych wskazówek dla producentów zajmujących się produkcją podstawową. Wytyczne dobrej praktyki, jeśli były dostępne, okazały się kluczowym narzędziem pomagającym producentom zajmującym się produkcją podstawową wypełnić swoje zobowiązania (zob. pkt 3.5. i 3.8.).

Prowadzenie dokumentacji było postrzegane w niektórych państwach jako źródło trudności, aczkolwiek w różnym stopniu.

3.5. Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)

- Ogólnie rzecz biorąc, wdrażanie zasad HACCP nie jest kwestionowane, są one bowiem postrzegane jako istotna pomoc dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w osiąganiu celów związanych z bezpieczeństwem żywności i są na tyle elastyczne, by można je dostosować do warunków panujących w małych przedsiębiorstwach spożywczych.

Większość przedsiębiorstw spożywczych działających na skalę przemysłową wdrożyła już procedury oparte na HACCP. Opóźnienia w ich wdrażaniu odnotowano w dawnych małych rzeźniach działających w oparciu o przepisy przejściowe.

W większości państw członkowskich trudności z tego rodzaju procedurami odnotowano jednak w małych przedsiębiorstwach spożywczych, a w szczególności w mikro- i małych zakładach gastronomicznych i detalicznych. W niektórych przypadkach stwierdzono, iż systemy ogólne dostarczone przez konsultantów zewnętrznych nie odzwierciedlają rzeczywistych warunków w zakładzie i nakładają więcej wymogów związanych z dokumentacją i ewidencją niż przewidują przepisy. Systemy te wydają się być zatem nieefektywne i zbyt drogie dla małych przedsiębiorstw. W niektórych państwach członkowskich właściwe organy zmniejszyły powyższe trudności, przeprowadzając analizy ryzyka dla niektórych rodzajów czynności lub uczestnicząc w tworzeniu uproszczonych i praktycznych materiałów dla małych przedsiębiorstw. W innych państwach członkowskich zachęcano sektory spożywcze do tworzenia wytycznych dobrej praktyki, które okazały się bardzo użytecznym narzędziem.

Prowadzenie dokumentacji jest czasami postrzegane przez małe przedsiębiorstwa spożywcze jako obciążenie administracyjne. Państwa członkowskie podjęły inicjatywy mające na celu uproszczenie tego etapu i ograniczenie do minimum przechowywanej dokumentacji.

Niektóre organizacje zrzeszające zainteresowane strony z sektora prywatnego stwierdziły, iż państwa członkowskie różnią się pod względem ocen procedur opartych na HACCP dokonywanych przez właściwe organy. Niektóre organizacje wskazywały, że właściwe organy mają zazwyczaj wysokie oczekiwania wobec małych przedsiębiorstw, a w niektórych przypadkach stawiają nadmierne wymagania odnośnie dokumentacji. Inne zauważały, iż brane są pod uwagę wielkość i charakter przedsiębiorstwa, oraz że większość właściwych organów wprowadza w życie procedury oparte na HACCP w sposób elastyczny.

W czasie wizyt kontrolnych Biura ds. Żywności i Weterynarii stwierdzono również trudności związane ze zdolnością właściwych organów do przeprowadzenia należytej oceny procedur opartych na HACCP. Od czasu pierwszej serii wizyt w 2006 r. odnotowano postęp, aczkolwiek nadal istnieje potrzeba wprowadzenia ulepszeń.

- Państwa członkowskie i zainteresowane strony z sektora prywatnego są zdania, iż rozszerzenie stosowania wymogów związanych z procedurami opartymi na HACCP na podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się produkcją podstawową jest niewykonalne. Wytyczne dobrej praktyki są ogólnie uznawane za lepsze i praktyczniejsze narzędzia dla producentów zajmujących się produkcją podstawową niż procedury oparte na HACCP.

3.6. Procedury rejestracji i zatwierdzania

- Na ogół nie odnotowywano większych trudności jeśli chodzi o rejestrację przedsiębiorstw spożywczych. Do rejestracji przedsiębiorstw spożywczych (np. producentów zajmujących się produkcją podstawową) wykorzystywano określone systemy lub istniejące bazy danych. Starano się również zmniejszyć obciążenie administracyjne, harmonizując i ograniczając do minimum informacje, jakie przedsiębiorstwa muszą dostarczyć właściwym organom.

Czasem trudno jest jednak dopilnować, by wszystkie podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze wypełniły zobowiązanie związane z rejestracją, np. podmioty, które nie kontaktują się z organami przed rozpoczęciem prowadzenia przedsiębiorstwa spożywczego, pośrednicy w handlu żywnością oraz przedsiębiorstwa handlowe prowadzące działalność przez Internet, które trudno zlokalizować. Inne problemy wynikały z potrzeby rejestracji osób, które czasami zajmują się przetwarzaniem, przygotowywaniem lub podawaniem żywności.

Właściwe organy na ogół nie pobierają opłaty za dokonanie rejestracji.

- Nie odnotowano szczególnych problemów jeśli chodzi o dostarczanie informacji związanych z zatwierdzaniem do właściwych organów. Stwierdzono jednak trudności w związku z rodzajem zakładu wymagającego zatwierdzenia, w szczególności w przypadku przedsiębiorstw zajmujących się działalnością ogólną, taką jak składowanie w chłodni (zob. pkt 3.2.) oraz zakładów zajmujących się przepakowywaniem.

Kilka państw członkowskich podniosło kwestię zatwierdzania dawnych zakładów o małej zdolności przerobowej. W jej rozwiązaniu mogą pomóc przepisy dotyczące elastyczności, zawarte w pakiecie dotyczącym higieny. Przepisy te muszą być jednak promowane na poziomie krajowym, co być może spowodowało trudności w niektórych państwach członkowskich (zob. pkt 3.9.).

Dwa państwa członkowskie zaznaczyły, że na ich terytorium wszystkie przedsiębiorstwa spożywcze muszą zostać zatwierdzone.

- Mimo iż ze strony internetowej Komisji można obecnie dotrzeć do każdej krajowej strony zawierającej wykazy zatwierdzonych zakładów spożywczych, niektóre państwa członkowskie tworząc lub aktualizując swoje wykazy nie wykorzystały uzgodnionych specyfikacji służących do zharmonizowania i skodyfikowania wykazów. Należy również ulepszyć utrzymywanie aktywnych linków do krajowych stron internetowych.

3.7. Znaki jakości zdrowotnej i znaki identyfikacyjne

Nie odnotowano większych trudności w związku z zasadami dotyczącymi znaków jakości zdrowotnej i znaków identyfikacyjnych. Zgłoszono jednak trudności w związku z pewnymi praktycznymi aspektami zagadnienia, np. dotyczącymi sytuacji, gdy produkt w opakowaniu jednostkowym/zbiorczym powinien otrzymać nowy znak i w związku z tym żywność jest przepakowywana. Niektóre państwa członkowskie są zdania, że w takich przypadkach znakowanie musi również spełniać wymogi związane z kontrolą urzędową i celami identyfikowalności.

3.8. Wytyczne dobrej praktyki⁵

- Państwa członkowskie intensywnie promowały tworzenie krajowych wytycznych. Uczestnictwo właściwych organów różni się w zależności od

⁵

Zobacz przegląd wytycznych dobrej praktyki w DRSK – załącznik VIII.

państwa członkowskiego, na ogół jednak udzielały one przedstawicielom sektora spożywczego wskazówek odnośnie tworzenia takich wytycznych oraz praktycznych porad. Właściwe organy są zaangażowane w proces oceny tych wytycznych, a czasem wspierają finansowo ich dystrybucję.

Większość organizacji zrzeszających zainteresowane strony z sektora prywatnego wyraziło pozytywny stosunek do krajowych wytycznych dobrej praktyki oraz do zachęty ze strony właściwych organów. Nie można podać statystycznych danych odnośnie wykorzystania z wytycznych.

Korzystanie z wytycznych jest w różnej formie uwzględniane przez właściwe organy podczas kontroli urzędowych. Niektóre państwa członkowskie stworzyły system nagród dla tych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, które stosują aktualne wytyczne, co prowadzi do zmniejszenia częstotliwości kontroli i wysokości opłat pobieranych przez właściwe organy za urzędowe kontrole. W innych państwach członkowskich, gdy dany podmiot twierdził, że stosuje wytyczne, podczas inspekcji sprawdzano prawidłowość ich stosowania. W jeszcze innych państwach członkowskich nie wymaga się, by podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze udowadniały adekwatność stosowanych przez nie środków kontroli, jeśli stosują się do wytycznych. Wytyczne mogą również stanowić przydatne wskazówki dla właściwych organów i określać, co stanowi najlepszą praktykę w przypadku użycia w prawodawstwie terminów „gdzie właściwe”, „w miarę potrzeby”, „odpowiednie” i „wystarczające”.

- Powstało już pięć zbiorów wspólnotowych wytycznych, które są obecnie poddawane ocenie. W przygotowaniu są kolejne dwa zbiory, które również zostaną poddane ocenie, gdy tylko będą gotowe. Około połowa organizacji na szczelbu UE rozważała jednak lub konsultowała się ze swoimi członkami, czy wskazane jest opracowanie projektu dokumentu i zastosowanie procedury w celu jego uznania. Druga połowa organizacji oznajmiła, że nie zamierza opracowywać wspólnotowych wytycznych.

3.9. Elastyczność

W celu ochrony różnorodności żywności i służenia konsumentom oraz uwzględnienia potrzeb małych producentów, do prawodawstwa włączono przepisy dotyczące elastyczności. Zgodnie z zasadą pomocniczości państwa członkowskie są najwłaściwszymi podmiotami do znalezienia odpowiednich rozwiązań w oparciu o lokalną sytuację i odpowiedni poziom higieny w tego rodzaju przedsiębiorstwach, bez uszczerbku dla realizacji celu, jakim jest bezpieczeństwo żywności.

Państwa członkowskie i zainteresowane strony z sektora prywatnego zaznaczyli, że ogólnie są bardzo zadowoleni z elastyczności przewidzianej w pakiecie dotyczącym higieny, uznając, że jest dobrym rozwiązaniem, które pozwala odpowiednio reagować na lokalne problemy. W oparciu o niewielką liczbę dotychczasowych powiadomień o podjęciu krajowych środków w tej sprawie oraz krytykę ze strony niektórych przedsiębiorstw spożywczych (zob. pkt 3.6.) można jednak przypuszczać, że państwa członkowskie nie w pełni wykorzystały możliwości oferowane w przepisach dotyczących elastyczności.

3.10. Przywóz

- Państwa członkowskie uznały za niezbędną dalszą harmonizację zasad przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego, dla których rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawia specyficzne wymogi (np. żabie udka, ślimaki, wytapiane tłuszcze zwierzęce). Zmagają się również z trudnościami dotyczącymi sporządzania wykazów i kontrolowania statków państw trzecich, w przypadku których uprawnienia do kontrolowania zostały delegowane na kraj lub na państwo członkowskie inne niż państwo, pod którego banderą pływa statek.

Z doświadczenia wynika, że konieczne jest wyjaśnienie sytuacji, w których krajowe zasady dotyczące przywozu mają zastosowanie w przypadku braku zharmonizowanych zasad wspólnotowych.

- Ostatnie sytuacje kryzysowe powstałe na skutek przywożonych produktów złożonych potwierdziły potrzebę zwiększonej kontroli tych produktów. W tym celu może się okazać konieczne wdrożenie bardziej szczegółowego prawodawstwa oraz kontroli przywozu (np. rola importera, konkretne świadectwo zdrowia).
- Doświadczenie pokazało, że obecna procedura sporządzania wykazów zakładów państw trzecich jest źródłem trudności (np. okres sporządzania i uaktualniania wykazów). Biorąc pod uwagę rozwój nowych wspólnotowych narzędzi informatycznych można rozważyć możliwość poddania tej procedury przeglądowi.

3.11. Urzędowe kontrole w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego

- Wiele państw członkowskich stworzyło konkretne narzędzia kontroli, w tym m. in. listy kontrolne i standardowe procedury działania. Poświęcają również wiele uwagi szkoleniom, gdyż czynności związane z audytem stanowią ważną pojęciową zmianę dla inspektorów. Państwa członkowskie wyraziły zadowolenie z inicjatywy Komisji dotyczącej szkolenia „Lepsze szkolenie na rzecz bezpieczniejszej żywności”, która uzupełnia ich własne działania związane ze szkoleniami i umożliwia przeprowadzenie konkretnego szkolenia na temat kluczowych aspektów pakietu dotyczącego higieny (np. HACCP).

Wiele państw członkowskich nadal boryka się jednak z trudnościami w związku z audytami, co wykazały wizyty kontrolne Biura ds. Żywności i Weterynarii. Mimo iż od 2006 r. nastąpił znaczący postęp, nadal istnieje potrzeba wprowadzenia ulepszeń.

- Pomimo iż od czasu wejścia w życie pakietu dotyczącego higieny w styczniu 2006 r. poddano go częściowej modernizacji, wiele państw członkowskich i organizacji zrzeszających zainteresowane strony z sektora prywatnego uważa, że należy poddać przeglądowi badanie mięsa. Stanowisko to wypływa z problemów kadrowych niektórych państw członkowskich w związku z wyznaczaniem urzędowych lekarzy weterynarii do ubojni oraz z rosnącego z punktu widzenia zdrowia publicznego znaczenia niebezpieczeństw, które trudno wykryć podczas konwencjonalnego badania mięsa. Zaznaczono, że

należy zwiększyć rolę pracowników pomocniczych, wprowadzić jaśniejszy podział odpowiedzialności pomiędzy podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwa spożywcze prowadzącymi ubojnie i właściwymi organami, a także przekazać dodatkowe zadania związane z kontrolą pracownikom ubojni.

Niektóre państwa członkowskie i organizacje zrzeszające zainteresowane strony z sektora prywatnego uważają, że zadania powierzone personelowi ubojni powinny zostać rozszerzone tak, by obejmowały nie tylko ubojnie prowadzące ubój drobiu i zajęczaków.

- W wyniku wizyt kontrolnych Biura ds. Żywności i Weterynarii wykazano, że w kilku państwach członkowskich procedura przeprowadzania testów na obecność włosienia (*Trichinella*) nie została wdrożona prawidłowo. Ponadto w niektórych państwach członkowskich występują trudności w związku z akredytacją wewnętrznych laboratoriów ubojni. Jedno państwo członkowskie stwierdziło jednak, że korzysta wyłącznie z akredytowanych laboratoriów.

Danię uznano za region, w którym zagrożenie włosieniem jest znikome, w związku z czym kraj ten może odstąpić od trybu badań krajowej trzody chlewnej. Otrzymano również wnioski od dwóch innych państw członkowskich. Odstępstwo to jest obecnie ograniczone do państw członkowskich UE i można rozważyć rozszerzenie go na państwa trzecie. Dwa państwa członkowskie wyraziły zainteresowanie, by uznać gospodarstwa za wolne od włosienia.

- Od 2006 r. odkryto różnego rodzaju nieuczciwe praktyki w chłodniach w kilku państwach członkowskich. W ramach dyskusji na temat prawodawstwa dotyczącego produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, większość państw członkowskich uznała za konieczne wzmocnienie instrumentów kontroli, którymi dysponują.
- Inne konkretne trudności powstały na skutek korzystania, w niektórych państwach członkowskich ze względu na dobrostan zwierząt, z nie w pełni zatwierdzonych metod chemicznych zamiast prób biologicznych na myszach w rutynowych analizach. Oczekuje się, że do grudnia 2009 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przedstawi naukową opinię na temat bieżących limitów morskich biotoksyn oraz metod ich wykrywania.

3.12. Kryteria mikrobiologiczne

Ze sprawozdań Biura ds. Żywności i Weterynarii wynika, że procedury podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze tylko czasami pozwalały zapewnić, w pierwszym roku stosowania rozporządzenia (WE) nr 2073/2005, spełnianie lub nawet uwzględnianie kryteriów higieny procesu i kryteriów bezpieczeństwa żywności. Ponadto właściwe organy często nie podejmowały tej kwestii w ramach urzędowego nadzoru. Pomimo iż sytuacja poprawiła się w latach 2007 i 2008, w niektórych państwach członkowskich rozporządzenie to nie zostało wdrożone w zadowalającym stopniu.

Z punktu widzenia państw członkowskich główna zgłaszana trudność wiąże się z wprowadzeniem w życie kryterium dotyczącego *Listeria monocytogenes* dla żywności gotowej do spożycia, w której może się rozwijać ten patogen.

3.13. Usuwanie zanieczyszczeń powierzchniowych

Używanie substancji do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń z żywności pochodzenia zwierzęcego podlega zatwierdzeniu przez procedurę komitetową. W oparciu o opinie przedstawione przez EFSA Komisja zaproponowała w 2008 r., by podjąć próbę pozwolenia na używanie czterech substancji do usuwania zanieczyszczeń powierzchniowych z tusz drobiowych. Parlament Europejski, państwa członkowskie oraz znaczna większość organizacji zrzeszających zainteresowane strony z sektora prywatnego wyraziła zdecydowany sprzeciw wobec tego rodzaju pozwolenia, nawet gdyby miało być ono udzielone na rygorystycznych warunkach.

Toczy się obecnie dyskusja z państwami członkowskimi na temat ewentualnego wykorzystania innych technik odkażania, takich jak użycie pary, gorącej wody lub innej obróbki fizycznej.

3.14. Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego

Ustanowiono przepisy, zgodnie z którymi informacje dotyczące łańcucha żywnościowego będą stopniowo wprowadzane do końca okresu przejściowego (31.12.2009 r.). Dwa państwa członkowskie zasygnalizowały, że nie korzystały z tych przepisów.

- Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego miały być wprowadzone w życie dnia 1 stycznia 2006 r. w sektorze drobiu. Nie zgłoszono większych trudności, jako że podobne przepisy miały zastosowanie w poprzednim prawodawstwie.
- Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego są obowiązkowe w sektorze wieprzowiny od dnia 1 stycznia 2008 r., a w sektorach cielęciny i koniny od 1 stycznia 2009 r. W sektorze wieprzowiny odnotowano niewiele trudności (zob. poniżej). Sprawozdania na temat sektorów cielęciny i koniny nie są jeszcze dostępne.
- Informacje dotyczące łańcucha żywnościowego mają być dostępne dla innych gatunków (owce, kozy i dorosłe bydło) najpóźniej do 1 stycznia 2010 r. Niektóre państwa członkowskie przewidują trudności, w szczególności w przypadku zwierząt identyfikowanych indywidualnie.

Opóźnienie dla dostarczenia informacji dotyczących łańcucha żywnościowego przed przybyciem zwierząt zostało uznane za warunek trudny do spełnienia we wszystkich przypadkach w sektorze wieprzowiny. Podobne trudności są spodziewane w przyszłości w innych sektorach zwierzęcych. Państwa członkowskie i niektóre organizacje zrzeszające zainteresowane strony z sektora prywatnego opowiadają się za większą elastycznością w tym względzie.

Ponieważ odpowiedzialność za organizowanie informacji dotyczących łańcucha żywnościowego i związanych z nimi praktycznych ustaleń (np. dokumenty, sposób wymiany informacji) pozostawiono państwom członkowskim, odnotowano trudności w wewnątrzwspólnotowym handlu zwierzętami, przewiduje się również, że pojawią się problemy z przywozem. Pierwszy krok do ułatwienia dostępu do informacji wymaganych przez poszczególne państwa członkowskie został uczyniony na poziomie Komisji. Niektóre państwa członkowskie wskazały jednak, iż stosowne może być również opracowanie na poziomie UE specyficznego formularza dla handlu wewnątrzwspólnotowego i ewentualnie przywozu.

Z doświadczenia wynika również, że konieczne jest wyjaśnienie relacji pomiędzy informacjami dotyczącymi łańcucha żywnościowego a świadectwami zdrowia zwierząt wymaganymi w handlu żywymi zwierzętami.

3.15. Ubój z konieczności

Państwa członkowskie nie zgłosiły szczególnych trudności w związku z praktycznymi zasadami uboju z konieczności, zakwestionowały jednak specjalny znak i ograniczenie w obrocie takim mięsem. Niektóre państwa członkowskie podkreśliły potrzebę zastosowania specjalnego znaku również do produktów pochodnych. Inne państwa członkowskie uważają, że nie istnieją powody związane z bezpieczeństwem żywności, które mogą uzasadnić ograniczenie we wprowadzenie do obrotu takiego mięsa, jeśli zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi po badaniu przed- i poubojowym.

4. PODSUMOWANIE

Państwa członkowskie i podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze stwierdziły, że są ogólnie zadowolone z rozporządzeń dotyczących higieny i że poczyniły znaczne postępy w dostosowywaniu się do nich. Zasady wprowadzone rozporządzeniami cieszą się szerokim poparciem. Państwa członkowskie uważają, że przepisy wymagają niewielkich modyfikacji, ale nie gruntownych zmian.

Zdaniem państw członkowskich i organizacji zrzeszających zainteresowane strony z sektora prywatnego stosowanie pakietu dotyczącego higieny na ogół nie przyczyniało się do powstania większych trudności dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze i właściwych organów. Podczas inspekcji przeprowadzanych przez Biuro ds. Żywności i Weterynarii od początku 2006 r. wykazano jednak, że w kilku państwach członkowskich konieczna jest dalsza poprawa w związku z problemami związanymi z bieżącą kontrolą oraz standardami higieny produkcji. Pierwszy krok, jaki należy podjąć w celu rozwiązania najbardziej palących kwestii przedstawionych w niniejszym sprawozdaniu, powinien polegać na lepszym egzekwowaniu prawa przez wszystkie zaangażowane podmioty, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze i właściwe organy.

W związku z tym Komisja rozważy w jaki sposób rozwiązać stwierdzone trudności. Składając wnioski, Komisja zadba w szczególności o to, by w miarę możliwości utrzymać korzyści wypływające z uproszczenia wprowadzonego poprzez nowe ramy prawne.