

Projekt

Rozporządzenie Federalnej Minister Zdrowia i Kobiet w sprawie dostosowania określonych przepisów dotyczących higieny artykułów żywnościowych (dostosowujące rozporządzenie w sprawie higieny artykułów żywnościowych)

Na podstawie § 13 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i ochronie konsumentów (LMSVG), Dz.U. XXX/2005, wydaje się następujące rozporządzenie:

Zakres obowiązywania

§ 1. Niniejsze rozporządzenie reguluje dostosowanie określonych przepisów dotyczących higieny artykułów żywnościowych (WE) nr 853/2004 (Dz.U. nr L 139 z dnia 30 kwietnia 2004, poprawionych w Dz.U. nr L 226 z dnia 25 czerwca 2004) w odniesieniu do dalszego stosowania tradycyjnych metod i strukturalnych wymagań wobec zakładów.

Stajnie

§ 2. Niezależnie od zał. III ust. I rozdz. II pkt 1 lit. a rozporządzenia (WE) nr 853/2004, rzeźnie muszą dysponować stajnią lub poczekalnią dla zwierząt przeznaczonych na ubój tylko wtedy, gdy zwierzęta pozostają w rzeźni na noc.

Urządzenie czyszczące, myjące i dezynfekujące środki transportu dla zwierząt

§ 3. Niezależnie od zał. III ust. I rozdz. II pkt 6 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, oddzielne miejsce z urządzeniami czyszczącymi, myjącymi i dezynfekującymi środki transportu dla zwierząt nie są wymagane, gdy dostawa zwierząt przeznaczonych na ubój jest realizowana wyłącznie przez właściciela zwierząt bezpośrednio z zakładu, w którym znajdują się zwierzęta, do rzeźni.

Pomieszczenie do rozbioru mięsa

§ 4. Niezależnie od zał. III ust. I rozdz. III pkt 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, w przypadku zakładów ze stacjonarną ubojnią ubojnia w odrębnym czasie pracy może służyć również jako pomieszczenie do rozbioru mięsa.

Urzędowa kontrola podczas dezynfekcji

§ 5. Niezależnie od zał. III ust. I rozdz. IV pkt 20 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, urzędowej kontroli stanie się zadość, gdy czyszczenie i dezynfekcja odbędą się według dokładnego planu, a urzędowy weterynarz lub asystent specjalista skontrolują efekt czyszczenia przed wznowieniem uboju.

Przechowywanie czasowo przejętego mięsa

§ 6. (1) Niezależnie od zał. III ust. I rozdz. II pkt 5 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, przechowywanie w warunkach chłodniczych tymczasowo przyjętego mięsa może odbywać się w chłodni, o ile środki organizacyjne, takie jak blokada i znakowanie odpowiedniego elementu z uboju, uniemożliwiają nadużycia i o ile nie ma podejrzenia epidemii oraz – przy zapewnieniu odosobnienia uniemożliwiającego oddziaływanie na inne mięso. Nie jest wymagane specjalne, zamknięte urządzenie służące do przechowywania w warunkach chłodniczych tymczasowo przyjętego mięsa, gdy tymczasowo przyjęte mięso będzie wykorzystywane w innym, wyznaczonym w zakładzie, celu.

(2) W przypadku postępowania według ostatniego zdania ust. 1, należy przestrzegać poniższych zasad:

1. Urzędowy weterynarz musi oznaczyć mięso jako „zakwestionowane tymczasowo” i wystawić zaświadczenie, które obejmuje wszystkie wymagane istotne elementy, wraz z ostateczną oceną mięsa.
2. Urzędowy weterynarz musi powiadomić urzędowego weterynarza odpowiedzialnego za miejsce badań. Ten natomiast musi, w razie gdyby było to wymagane, przeprowadzić kolejne badania oraz podjąć się oceny.

Wymogi temperaturowe dla mięsa mielonego

§ 7. Niezależnie od zał. III ust. V rozdz. III pkt 2 lit. c rozporządzenia (WE) nr 853/2004, w przypadku mięsa mielonego, wyprodukowanego wyłącznie w Austrii i odstawianego na terenie Austrii do punktów handlu detalicznego, wystarczy zachowanie temperatury +4°C lub niższej, w celu zagwarantowania nienagannych warunków higienicznych.

Postanowienia końcowe

§ 8. Rozporządzenie Dz.U. II nr XXX zostało notyfikowane z zachowaniem przepisów dyrektywy 98/34/WE o procedurze udzielania informacji w zakresie norm technicznych oraz art. 10 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawierającego specyficzne przepisy dotyczące higieny artykułów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego.

Wejście w życie

§ 9. Rozporządzenie wchodzi w życie w dniu 1 stycznia 2006.

INFORMACJE OGÓLNE

Problem i cel:

Niniejszy projekt rozporządzenia służy, zgodnie z § 13 ust. 1 LMSVG do dostosowania określonych przepisów dotyczących higieny artykułów żywnościowych zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 853/204 do specjalistycznych przepisów dotyczących higieny artykułów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego w związku z dalszym stosowaniem tradycyjnych metod i strukturalnych wymagań wobec zakładów.

Alternatywa:

Brak. Nietworzenie wyjątków prowadziłyby do negatywnych konsekwencji dla małych i średnich zakładów.

Skutki finansowe:

Zarówno federacja, jak i kraje związkowe nie ponoszą żadnych dodatkowych kosztów z tytułu dostosowania odpowiednich przepisów dotyczących higieny artykułów spożywczych.

Wpływ na poziom zatrudnienia w Austrii oraz na gospodarkę austriacką:

Rozporządzenie służy ochronie miejsc zatrudnienia w małych i średnich zakładach, gdyż czerpią one profity z wyjątków.

Stosunek do przepisów prawa Unii Europejskiej:

Regulacja dotycząca dostosowania odpowiednich przepisów dotyczących higieny żywności odbywa się w ramach swobody określonej przez Prawo Wspólnotowe.

Objaśnienia

Część ogólna:

Treść:

Zgodnie z § 13 ust. 1 LMSVG lub według art. 10 ust. 3 i 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zawierającego specyficzne przepisy dotyczące higieny artykułów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego, przewiduje się, że odpowiednie przepisy higieny artykułów spożywczych mogą być dostosowywane do kolejnych zastosowań tradycyjnych metod na wszystkich poziomach produkcji, przetwarzania i dystrybucji artykułów spożywczych oraz do trudnego położenia geograficznego i strukturalnych wymogów wobec zakładów.

Koszty:

Zarówno federacja, jak i kraje związkowe nie ponoszą żadnych dodatkowych kosztów z tytułu dostosowania odpowiednich przepisów dotyczących higieny artykułów żywnościowych.

Rozporządzenie służy ochronie miejsc zatrudnienia w małych i średnich zakładach, gdyż czerpią one profity z wyjątków.

Część szczegółowa:

Do § 1:

W § 1 zostaje uregulowany zakres obowiązywania niniejszego rozporządzenia.

Do § 2:

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 przewiduje w zał. III ust. I rozdz. II pkt 1 lit. a, że rzeźnie muszą dysponować wystarczająco dużymi i higienicznymi, łatwymi do czyszczenia i dezynfekcji stajniami lub, jeśli pozwalają na to warunki klimatyczne, odpowiednimi poczekalniami, w których będą mogły przebywać zwierzęta przeznaczone na ubój.

W szczególności małe rzeźnie często nie dysponują ani stajniami, ani poczekalniami. Zwierzęta przeznaczone na ubój powinny być wprowadzane do ubojni bezpośrednio z pojazdu transportującego. Zaproponowane dostosowanie zał. III odpowiada obowiązującej dotychczas regulacji zał. II rozdz. II pkt 10 lit. a dyrektywy 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964, dotyczącej regulacji kwestii zdrowotnych w przypadku wewnątrzwspólnotowego obrotu handlowego świeżym mięsem (Dz.U. nr 176 z dnia 5 listopada 1964), o następującym brzmieniu: „Niezależnie od ogólnych warunków, niewielkie zakłady rzeźnicze muszą spełniać przynajmniej poniższe warunki:

a) wystarczająco duże stajnie dla zwierząt, które będą spędzały noc w zakładzie rzeźniczym;...”

Dostosowanie to powinno być popierane również z powodów bezpieczeństwa zwierząt, gdyż przebywanie w obcej oborze jest dla zwierząt zawsze czynnikiem stresogennym.

Zaproponowane dostosowanie nie zagraża osiągnięciu postanowień rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Do § 3:

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 przewiduje w zał. III ust. I rozdz. II pkt 6, że rzeźnie muszą dysponować oddzielnym miejscem wyposażonym w odpowiednie urządzenia czyszczące, myjące i dezynfekujące środki transportu dla zwierząt.

Jeśli rzeźnia nie dysponuje własnym środkiem transportu dla zwierząt, dowóz zwierząt przeznaczonych na ubój powinien – zwłaszcza w przypadku małych rzeźni – być realizowany przez samych rolników. W takich sytuacjach dostawcy zwierząt mogą – również ze względów zdrowotnych (z wyłączeniem przypadku epidemii) – nie czyścić środków transportu na obszarze rzeźni, lecz np. na terenie gospodarstwa rolnika, gdzie warunki są lepsze. W okresie epidemii organ władzy może ustanowić zaostrzone środki bezpieczeństwa.

Niniejsze dostosowanie nie zagraża osiągnięciu postanowień rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Do § 4:

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 przewiduje w zał. III ust. I rozdz. III pkt 3, że zakłady spożywcze muszą się upewnić, czy zakłady, w których dokonuje się rozbiór mięsa zwierząt hodowlanych, dysponują pomieszczeniami służącymi do tego celu, których wyposażenie odpowiada wymogom przedstawionym w rozdz. V.

W odniesieniu do ograniczeń przestrzennych małych rzeźni względy higieniczne nie stanowią przeszkody do tego, by miejsce pracy jednego dnia było np. używane jako ubojnia, a innego – jako miejsce do rozbioru mięsa, o ile miejsce to będzie po każdym uboju czyszczone i dezynfekowane oraz jeśli spełni wymogi wyposażenia niezbędnego do rozbioru mięsa.

Zaproponowane dostosowanie nie zagraża więc spełnianiu wymogów rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Do § 5:

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 przewiduje w zał. III ust. I rozdz. IV pkt 20, że po przeprowadzeniu uboju podejrzanych o chorobę zwierząt, czyszczenie i dezynfekcja powinny odbyć się pod kontrolą urzędową.

Dokładne informacje dotyczące czyszczenia i dezynfekcji oraz ich kontrola mają ten sam cel.

Do § 6:

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 przewiduje w zał. III ust. I rozdz. II pkt 5 między innymi to, że rzeźnie muszą dysponować zamykanymi urządzeniami do przechowywania czasowo przyjętego mięsa w warunkach chłodniczych.

W szczególności małe rzeźnie często nie dysponują dodatkowym pomieszczeniem chłodniczym dla czasowo przyjętego mięsa. Zaproponowane dostosowanie zał. III następuje po obowiązującej dotąd regulacji zał. II rozdz. II pkt 10 lit. f dyrektywy 64/433/EWG, której treść brzmi następująco: „... f) pomieszczenie chłodnicze, które odpowiada zakresowi i rodzajowi przeprowadzania uboju, powinno być wystarczająco duże i składać się z osobnych lub możliwych do oddzielenia komór, w których będzie można składować przyjęte elementy po uboju, chyba że przyjęte elementy po uboju będą musiały być przekazane pod kontrolą urzędu bezpośrednio do specjalnego zakładu, aby mogły być tam poddane badaniom uzupełniającym.”

Cele rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zostaną spełnione przez środki organizacyjne i wyjątek odnoszący się do przypadku epidemii. Odpowiada to dotychczasowemu sposobowi postępowania (§ 16 rozporządzenia o badaniu mięsa Dz.U. nr 395/1994 w obowiązującym brzmieniu).

Do § 7:

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 przewiduje w zał. III ust. V rozdz. I pkt. 3 w połączeniu z rozdz. III pkt 2 lit. c, że mięso mielone bezpośrednio po wyprodukowaniu wymaga schłodzenia do temp. nieprzekraczającej +2°C, przy czym temperatura ta musi być zachowana również podczas przechowywania i transportu.

W Austrii istnieją dwa tradycyjne sposoby wprowadzania do obiegu mięsa mielonego, przy czym oba koncentrują się na ustępie dotyczącym mięsa mielonego przeznaczonego do dystrybucji wyłącznie na terenie Austrii: Z jednej strony chodzi o mięso mielone, które (nieopakowane) zostaje wyprodukowane w punktach sprzedaży handlującego sprzedawcy końcowego lub w pomieszczeniach do nich przyłączonych (§ 17 dotyczący zakładów wg rozporządzenia o higienie mięsa, Dz.U. nr 396/1994 w obowiązującym brzmieniu) oraz które zgodnie z § 24 ust. 4 rozporządzenia o higienie mięsa, Dz.U. nr 280/1983 w obowiązującym brzmieniu w związku z § 1 ust. 3 rozporządzenia o mięsie mielonym, Dz.U. nr 520/1996 w obowiązującym brzmieniu, może znajdować się w obrocie wyłącznie w dniu jego produkcji.

Z drugiej strony chodzi o mięso mielone, które jest produkowane w zakładach zgodnie z rozporządzeniem o mięsie mielonym; takie mięso mielone może być – jeśli są zachowane odpowiednie środki związane z procesem jego dystrybucji (patrz: zgoda BMSG z dnia 5 marca 2001, sygnatura 39.110/12-IX/A/3/01) – dopuszczone do obiegu przez dłuższy czas.

W przypadku obu norm wprowadzenia do obiegu mięsa mielonego – wyłącznie w Austrii – obowiązują ograniczenia czasowe lub środki zapewniające jakość, które gwarantują, że oferuje się artykuł spożywczy bezpieczny pod względem higienicznym.

Zaproponowane dostosowanie odzwierciedla aktualny obowiązujący w Austrii, zgodny z dyrektywą 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 dotyczącą ustalania przepisów produkcji i wprowadzania do obiegu mięsa mielonego i przygotowywania mięsa (Dz.U. nr L 368 z dnia 31 grudnia 1994), stan prawny; nie istnieją więc żadne wątpliwości dotyczące higieny. Ponadto wszystkie inne wymogi merytoryczne (np. kryteria surowców, przebiegów pracy) nie są poruszane.

Do § 8:

Wymogi notyfikacyjne wynikają z cytowanych przepisów.

Do § 9:

Termin wejścia w życie tego rozporządzenia jest dostosowany do wejścia w życie ustawy o bezpieczeństwie żywności i ochronie konsumentów (LMSVG), rozporządzeń WE dotyczących higieny i kontroli oraz przepisów notyfikacyjnych.