

Disinfection, insect and pest control as important hygiene elements in the food chain

Kwiatek K., Osiński Z.,
Przeniosło-Siwczyńska M., Kukier E.,
National Veterinary Research Institute, Pulawy

This review aims at the presentation of hygienic conditions that are of major importance in food chain and public health preservation. Efficacious hygienic measurements are crucial not only as routine control of animal infectious diseases but also as a control and prevention of foodborne diseases, foodborne injuries and food spoilage. From the first to the last stage, the safety and quality of food production depends on the farmers, processors and producers responsibility in observing hygienic measurements i.e. proper cleaning, disinfecting and insects and pests controlling. All these, in the light of recently issued EU regulations, should be implemented at the primary production stage with the help of veterinarians surveillance.

Keywords: food safety, disinfection, insects control, pests control.

Zabiegi dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji jako ważne elementy higieny w łańcuchu żywnościowym

Krzysztof Kwiatek, Zbigniew Osiński, Monika Przeniosło-Siwczyńska, Elżbieta Kukier

z Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach

Podstawą zapewnienia bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym jest stosowanie dobrych praktyk na każdym etapie produkcji żywności zgodnie z zasadą „od pola do stołu konsumenta”. Ważnym elementem dobrych praktyk higienicznych jest właściwe stosowanie zabiegów związanych z czyszczeniem i dezynfekcją, dezynsekcją oraz deratyzacją (DDD). Wymagania w tym zakresie zostały opracowane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO oraz zostały wprowadzone do prawodawstwa Unii Europejskiej, określonego pakietem higienicznym. Dokonana w 2014 r. kolejna nowelizacja prawa żywnościowego zobowiązuje bez wyjątku wszystkie podmioty łańcucha

żywnościowego do coraz bardziej szerokiego i profesjonalnego podejścia do wykonywania omawianych zabiegów. Wynika to głównie z faktu, że zabiegi te mają znaczący i wymierny wpływ na podwyższenie poziomu bezpieczeństwa łańcucha żywnościowego, co jest wykorzystywane przy zmianie podejścia polegającego na zapewnianiu coraz wyższego poziomu bezpieczeństwa przy położeniu większego nacisku na zapobieganie zagrożeniom niż redukcowanie ich skutków. Należy podkreślić, że efektywność tego rodzaju podejścia warunkuje i zapewnia faktyczny wzrost poziomu bezpieczeństwa produktu końcowego, którym jest środek spożywczy przeznaczony do spożycia przez

konsumenta. Wskazuje to na konieczność coraz bardziej restrykcyjnego traktowania zagadnień związanych z zapewnieniem higieny żywności. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 w łańcuchu żywnościowym higienę definiuje się jako środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń, bez wyjątku we wszystkich ogniwach łańcucha żywnościowego i zapewnienia zdatności do spożycia przez ludzi środków spożywczych, uwzględniając ich zamierzone użycie (1).

Warto dodać, że poziom zapewnienia higieny może się zmieniać i poprzez zarządzanie powinno się go podwyższyć. Oznacza to bowiem, że w przypadku podwyższenia poziomu higieny będziemy zapewniać lepszą kontrolę zagrożeń i wyższy poziom bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym. Zgodnie z definicją prawa żywnościowego łańcuch żywnościowy (food chain) oznacza sekwencję etapów i procesów mających miejsce w produkcji, przetwórstwie, dystrybucji, magazynowaniu i wszelkim traktowaniu żywności oraz jej składników, począwszy od produkcji pierwotnej, a skończywszy na etapie konsumpcji. Szczególnej uwagi w tych nowych uwarunkowaniach zapewnienia bezpieczeństwa wymaga początek łańcucha żywnościowego, czyli etap produkcji pierwotnej, gdzie wytwarzamy w zasadzie wszystkie surowce żywnościowe pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Dlatego eliminowanie czynników zagrożeń na tym etapie jest sprawą priorytetową. Oznacza to, że na fermach, w wotorniach pasz, budynkach gospodarczych, pomieszczeniach magazynowych i innych miejscach na etapie produkcji pierwotnej powinny być prowadzone zabiegi czyszczenia i dezynfekcji, dezynsekcji oraz deratyzacji zgodnie z opracowanymi wcześniej procedurami. Zapobiega to powstawaniu lub rozprzestrzenianiu się zagrożeń związanych z pasożytami, wirusami, mikroorganizmami patogennymi, niepożądanymi z racji negatywnego wpływu na dobrostan zwierząt lub jakość gotowych produktów spożywczych zwierzęcego pochodzenia. Należy wyraźnie stwierdzić, że opracowanie i wdrożenie przedmiotowych procedur leży u podstaw wprowadzenia dobrych praktyk przy produkcji pasz, chowie zwierząt i produkcji żywności. Stało się to również obowiązkiem wynikającym z prawa żywnościowego, a pełniejsze wdrożenie procedur higienicznych, w ramach postępowania bioasekuracyjnego, staje się nakazem chwili, kiedy to z jednej strony istnieje groźba rozprzestrzenienia się wysoce zakaźnych chorób zwierząt, np. afrykańskiego pomoru świń, a z drugiej strony zaczynają obowiązywać nowe przepisy o uznawaniu stad za wolne od chorób odzwierzęcych, np. włośnicy u świń czy salmonelozę u drobiu.

W związku z tym, że przepisy prawa żywnościowego uległy w ostatnim czasie

nowelizacji postanowiono w dalszej części tego artykułu przedstawić wybrane, aktualnie obowiązujące wymagania w zakresie prowadzenia zabiegów DDD. Otóż zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane zapewnić, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu (1). W przypadku przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzącego produkcję pierwotną oraz powiązane działania, które są wymienione w załączniku I, powinno ono postępować zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w części A załącznika I wymienionego rozporządzenia oraz z wszelkimi szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (2).

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności (z wyjątkiem produkcji pierwotnej oraz działań powiązanych) zobowiązane są do przestrzegania ogólnych zasad higieny ustanowionych w załączniku II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz wszelkich szczególnych wymagań przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (1, 2). To właśnie te procedury opracowane na bazie tych przepisów powinny stać się rutynową podstawą do wykonywania zabiegów DDD. Zawarte jest to m.in. w pkt 4 i 5, część A, załącznika I „Produkcja pierwotna – przepisy higieny” oraz w pkt 1 i 2 załącznika II „Ogólne wymogi dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego – ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych” rozporządzenia (WE) nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (1). Wymóg posiadania procedur higienicznych, w skład których wchodzi ochrona przed szkodnikami, pasożytami i wszelkimi czynnikami chemicznymi i biologicznymi mogącymi zanieczyścić produkt spożywczy, został sformułowany w rozdziale IX powyższego rozporządzenia. W ten sposób określone wymagania obejmują wszelkie podmioty sektora spożywczego. Stwierdza się tam, że muszą istnieć odpowiednie procedury, aby zapewnić kontrolę szkodników oraz zwierząt domowych w miejscach, gdzie żywność jest przygotowywana, przetwarzana lub składowana. Dla sektora produkcji pasz wymagania zostały określone w rozporządzeniu (WE) nr 183/2005 z 12 stycznia 2005 r. ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz (3). Przepisy te wskazują na konieczność zapewnienia przez podmioty kontroli wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji zgodnie z przepisami prawa Unii Europejskiej, prawa krajowego oraz dobrą praktyką. W szczególności podmioty powinny spełniać

odpowiednie wymagania w zakresie higieny określone w niniejszym rozporządzeniu. Zgodnie z zapisami załącznika I wymaga się, aby przedsiębiorstwa pierwotnej produkcji pasz w ramach systemu zapewnienia higieny w produkcji posiadały procedury ochrony przed szkodnikami oraz czyszczenia i odkażania. Należy podejmować wszelkie działania mające na celu skuteczną dezynfekcję, o ile jest to konieczne, w celu zapobiegania niepożądanemu zanieczyszczeniu pomieszczeń, urządzeń, pojemników, skrzyń i pojazdów wykorzystywanych podczas produkcji, przetwarzania, sortowania, pakowania, przechowywania i transportowania pasz. Należy zauważyć, że w przypadku produkcji pasz wymagania dotyczące dezynfekcji odpowiednich obszarów są mniej restrykcyjne niż dla produktów spożywczych i zależą od konkretnych potrzeb. Celem jest zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego końcowego produktu. Zabezpieczenie przed dostępem zwierząt i szkodników jest już obligatoryjne na każdym etapie produkcji i magazynowania pasz.

W odniesieniu do przedsiębiorstw na poziomie innym niż określona produkcja pierwotna wymagane jest, aby pomieszczenia, wyposażenie, pojemniki, skrzynie i pojazdy przeznaczone do przetwarzania i przechowywania pasz, a także ich bezpośrednie otoczenie było utrzymywane w czystości. Należy również wdrożyć program zwalczania szkodników, a rozkład, rozplanowanie, konstrukcja i rozmiar pomieszczeń oraz wyposażenie muszą pozwalać na ich odpowiednie oczyszczenie i/lub dezynfekcję, służące eliminowaniu zanieczyszczeń krzyżowych lub unikaniu jakiegokolwiek niekorzystnego wpływu na bezpieczeństwo i jakość produktów. Maszynny mające kontakt z paszą powinny być osuszane po każdym czyszczeniu na mokro. Niektóre procesy psucia się produktów oraz pylenia mogą sprzyjać pojawieniu się szkodników, dlatego powinny również podlegać kontroli w celu zapobieżenia takim przypadkom. Elementem zapobiegającym dostępowi szkodników do pomieszczeń jest odpowiednia konstrukcja okien i drzwi oraz innych otworów (np. wentylacja), które powinny być szczelne lub posiadać odpowiednie zabezpieczenia wykluczające dostęp szkodników do pomieszczeń.

Ważnym ogniwem z punktu widzenia bezpieczeństwa łańcucha paszowego jest końcowy etap karmienia zwierząt. W ramach zasad dobrej praktyki żywienia zwierząt zgodnie z załącznikiem III przedmiotowego aktu prawnego należy wdrożyć system ochrony przed szkodnikami, umożliwiającą kontrolowanie dostępu szkodników do obiektów, w których prowadzona jest produkcja zwierzęca, w celu ograniczenia do minimum możliwości zanieczyszczenia pasz oraz materiałów ściółkowych lub pomieszczeń dla zwierząt. Miejsca przechowywania pasz oraz

pojemniki muszą być czyste i suche oraz, jeśli jest to konieczne, należy i w tym przypadku wdrożyć środki ochrony przed szkodnikami.

Wykonywane działania powinny być w odpowiedni sposób rejestrowane w specjalnej do tego celu stworzonej dokumentacji operacyjnej w ramach procedur zakładowych wdrażających zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP), które stanowią podstawę systemu zapewnienia bezpieczeństwa. Dokumenty takie powinny być dostępne dla odpowiednich organów kontrolnych. Wymagania dotyczące takiego postępowania z dokumentacją są również zawarte w omawianych rozporządzeniach. Trzeba wskazać i ponownie podkreślić, że zabiegi DDD stanowią ważny i poszerzający się element w systemie zapewnienia bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym, który należy traktować jako efektywny środek kontroli. Stąd też znajdują one coraz wyższy poziom docenienia w opracowywanych wytycznych międzynarodowych, prawie żywnościowym UE i naszym krajowym (2, 3, 4, 5, 6, 7).

Zgodnie z wytycznymi Komisji Kodeksu Żywnościowego (KKŻ) FAO/WHO na temat ogólnych zasad higieny żywności, podmioty łańcucha żywnościowego winny opracować odpowiednie programy czyszczenia i dezynfekcji celem zapewnienia odpowiedniego stanu czystości (4). Podobny wymóg dotyczy zapewnienia kontroli szkodników w zakładzie czy w środowisku produkcji pierwotnej. Wdrożone programy powinny być stałe i skuteczne, co należy uczynić przedmiotem monitorowania i dokumentowania. Opracowane w skali międzynarodowej wytyczne KKŻ od wielu już lat są przedmiotem wdrażania w wielu krajach świata, w tym także krajach członkowskich UE. W Polsce od 2004 r. trwa wdrażanie prawa żywnościowego UE, które podlega ciąglemu doskonaleniu w zakresie dotyczącym zapewnienia bezpieczeństwa łańcucha żywnościowego.

Jedną z ważniejszych, ostatnio dokonanych nowelizacji dotyczących zabiegów DDD jest rozporządzenie Komisji (UE) nr 216/2014 z 7 marca 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2075/2005 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośni (*Trichinella*) w mięsie wieprzowym (8, 9). W załączniku 4 tego rozporządzenia określono warunki, które muszą zostać spełnione przez przedsiębiorstwo rolne celem uzyskania oficjalnego uznania gospodarstwa za stosujące kontrolowane warunki utrzymania w pomieszczeniach inwentarskich. Niemiejsze przepisy określają, że podmiot musi przedsięwziąć wszelkie praktyczne środki ostrożności w zakresie konstrukcji i utrzymania budynków w celu uniemożliwienia dostępu do budynków, w których trzymane są zwierzęta, gryzoniom i wszelkim innym

rodzajom ssaków oraz ptaków. Ponadto podmiot zobowiązany jest do skutecznego stosowania programu zwalczania szkodników, w szczególności gryzoni, aby zapobiec zarażeniu świń. Podmiot musi prowadzić dokumentację programu zgodnie z zaleceniami właściwego organu. Kolejne wymaganie prawne zawarte w omawianym akcie prawnym podaje, że podmiot zobowiązany jest dopilnować, aby wszystkie pasze stosowane w żywieniu świń pochodziły z zakładu zapewniającego produkcję zgodnie z zasadami opisanymi w rozporządzeniu (WE) nr 183/2005 (3). Podmiot powinien przechowywać paszę przeznaczoną dla gatunków podatnych na zarażenie *Trichinella* w zamkniętych silosach lub innych zbiornikach, do których nie mają dostępu gryznie. Wszystkie inne pasze należy poddać obróbce cieplnej lub produkować i przechowywać zgodnie z zaleceniami właściwego organu. W przypadku padnięć zwierząt w stadzie należy zapewnić, aby wszystkie zwłoki zwierzęce były gromadzone, identyfikowane i przewożone do przetwarzania, tak szybko jak to jest możliwe, zgodnie z art. 21 i 22 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 oraz z załącznikiem VIII do rozporządzenia Komisji (UE) nr 142/2011. W przypadku, gdy w sąsiedztwie gospodarstwa znajduje się wysypisko śmieci, podmiot jest zobowiązany poinformować o tym fakcie właściwy organ urzędowej kontroli. Następnie właściwy organ musi ocenić związane z tym zagrożenia i zdecydować, czy gospodarstwo może zostać oficjalnie uznane za stosujące kontrolowane warunki w pomieszczeniach inwentarskich. Pojęcie „kontrolowane warunki w pomieszczeniach inwentarskich” zostało zdefiniowane w rozporządzeniu (WE) nr 216/2014 i oznacza rodzaj hodowli zwierząt, w którym świnie są nieprzerwanie utrzymywane w warunkach kontrolowanych przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego w odniesieniu do żywienia i pomieszczeń dla zwierząt (8). Jednocześnie pojawiła się definicja „przedziału”, co oznacza grupę gospodarstw stosujących kontrolowane warunki w pomieszczeniach inwentarskich. Wszystkie gospodarstwa stosujące kontrolowane warunki w pomieszczeniach inwentarskich w jednym państwie członkowskim mogą być uznane za jeden przedział.

Kolejna nowelizacja w zakresie prowadzenia zabiegów DDD zawarta jest w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 217/2014 z 7 marca 2014 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do pałeczki *Salmonella* w tuszach wieprzowych, które nakazuje w przypadku przekroczenia przyjętej wartości kryterium higieny procesu dla tusz wieprzowych wdrożyć działania mające na celu poprawę higieny uboju oraz przegład stosowanych środków kontroli procesu, pochodzenia zwierząt i środków bezpieczeństwa biologicznego

w gospodarstwach pochodzenia, czyli zabiegów DDD (10).

W związku z upowszechnieniem się koncepcji zapewniania tzw. kontrolowanych warunków utrzymywania (przetrzymywania) zwierząt, większego znaczenia nabierają wymagania zawarte w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2074/2005 z 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniami pakietu higienicznego (11). W 2007 r. dokonano nowelizacji powyższego aktu prawnego polegającej na opracowaniu dodatku do załącznika VIb, w którym określono znaczenie terminu „kontrolowane warunki utrzymywania i zintegrowane systemy produkcyjne”. Definicja ta staje się istotna i ważna obecnie z praktycznego punktu widzenia w związku z wdrażaniem programu uwalniania ferm trzody chlewnej od inwazji *Trichinella spiralis*, co wymaga opracowania, wdrożenia i wykonywania procedur obejmujących zabiegi DDD. Wydaje się, że w kontekście profilaktyki afrykańskiego pomoru świń (ASF) i innych chorób zakaźnych tego rodzaju kontrolowane warunki utrzymywania świń stają się koniecznością dla wszystkich ferm. Poniżej podano warunki i kryteria, które muszą być spełnione w procesie uzyskiwania przez gospodarstwo statusu – „kontrolowane warunki utrzymywania” (11). Do wspomnianych warunków i kryteriów należą następujące elementy:

- a) wszystkie pasze powinny pochodzić z zakładu produkującego pasze zgodnie z wymogami określonymi w art. 4 i 5 rozporządzenia (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady; jeżeli pasze objętościowe lub zboża są podawane zwierzętom jako pasza, powinny być poddawane odpowiedniej obróbce i jeżeli to możliwe suszone i/lub granulowane;
- b) w miarę możliwości powinno się stosować system chowu polegający na wprowadzaniu/likwidowaniu stada w całości bez dodawania pojedynczych sztuk zwierząt. W przypadku wprowadzenia do stada pojedynczo nowych zwierząt, powinny one zostać odizolowane od reszty stada na czas wymagany przez służby weterynaryjne w celu zapobieżenia wprowadzenia czynnika chorobowego;
- c) żadne ze zwierząt nie powinno mieć dostępu do wyposażenia znajdującego się na zewnątrz, chyba że przedsiębiorca sektora spożywczego w drodze analizy ryzyka oraz przy aprobacie właściwego organu wykaże, że przedział czasowy, wyposażenie oraz okoliczności dostępu na zewnątrz nie stwarzają ryzyka wprowadzenia do stada choroby;
- d) powinny być dostępne szczegółowe informacje dotyczące zwierząt, obejmujące okres od urodzenia do uboju oraz warunków zarządzania, jak określono w sekcji

- III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004;
- e) jeżeli zwierzęta utrzymywane są na ściółce, obecności choroby lub wprowadzeniu czynnika chorobowego zapobiegać się powinno poprzez odpowiednie postępowanie z materiałem ściółkowym;
 - f) personel gospodarstwa powinien przestrzegać ogólnych warunków higieny ustalonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004;
 - g) należy stosować procedury kontrolujące dostęp do pomieszczeń, w których utrzymywane są zwierzęta;
 - h) gospodarstwo nie może posiadać kempingu lub urządzeń przeznaczonych dla turystów, chyba że podmiot działający na rynku spożywczym w drodze analizy ryzyka i przy aprobacie właściwego organu wykaże, że urzędnicy te oddzielone są od jednostek utrzymywania zwierząt oraz że bezpośredni i pośredni kontakt pomiędzy ludźmi a zwierzętami jest niemożliwy;
 - i) zwierzęta nie mogą mieć dostępu do wysypisk śmieci oraz odpadów z gospodarstwa domowego;
 - j) należy posiadać wdrożony system ochrony i zwalczania szkodników;
 - k) nie można stosować pasz kiszonych, chyba że podmiot działający na rynku spożywczym w drodze analizy ryzyka i przy akceptacji właściwego organu wykaże, że pasze te nie mogą stanowić żadnego zagrożenia dla zwierząt;
 - l) substancje płynne i osady z oczyszczalni ścieków nie mogą być wypuszczane na

obszary dostępne dla zwierząt ani stosowane jako nawóz dla gruntów przeznaczonych pod uprawę zbóż wykorzystywanych jako pasza dla zwierząt, chyba że są odpowiednio przetwarzane i uzyskana do akceptację właściwego organu.

Reasumując, należy wskazać na potrzebę bardziej precyzyjnego i szerokiego wdrażania zabiegów DDD na całej długości łańcucha żywnościowego celem podwyższenia poziomu bezpieczeństwa wytwarzanych surowców i produktów żywnościowych oraz zdrowia zwierząt. Muszą one stanowić uzupełnienie przemyślanego systemu utrzymania czystości, zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym oraz ochrony przed szkodnikami, który powstaje już na etapie planowania powstania przedsiębiorstwa sektora żywnościowego lub paszowego. Przeprowadzane zabiegi DDD w oparciu o opracowane procedury w połączeniu z odpowiednią infrastrukturą techniczną przedsiębiorstwa muszą być stale analizowane i doskonalone, tworząc jednolity system, który zapewni i pomaga utrzymać wysoki poziom zdrowia zwierząt i bezpieczeństwa pasz oraz produkowanych surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Piśmiennictwo

1. Rozporządzenie 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30.04.2004, późn. zm.).
2. Rozporządzenie 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy

- dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. UE L 139 z 30.04.2004, późn. zm.).
3. Rozporządzenie 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z 12 stycznia 2005 r. ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz (Dz.U. UE L 35 z 8.2.2005).
 4. General Principles of Food Hygiene (Ogólne Zasady Higieny Żywności). CAC/RCP 1–1969 (Rev. 4–2003).
 5. Rozporządzenie 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. UE L 139 z 30.04.2004, późn. zm.).
 6. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
 7. Rozporządzenie 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt (Dz.U. UE L 139 z 30.04.2004, późn. zm.).
 8. Rozporządzenie Komisji (WE) 2075/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni (*Trichinella*) w mięsie (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, późn. zm.).
 9. Rozporządzenie Komisji (UE) 216/2014 z dnia 7 marca 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2075/2005 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włośieni.
 10. Rozporządzenie Komisji (UE) 217/2014 z dnia 7 marca 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do salmonelli w tuszach wieprzowych.
 11. Rozporządzenie Komisji (WE) 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004 (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, późn. zm.).