

SEKCJA II - Mięso drobiowe i zajęczaki

I. TRANSPORT ŻYWYCH ZWIERZĄT DO RZEŻNI		P	N	ND/NK
1.	Transport do rzeźni za zgodą PLW zwierząt z objawami choroby lub pochodzących ze stad skażonych substancjami o znaczeniu dla zdrowia publicznego. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. I, ust. 2)</small>			
2.	Klatki do transportu zwierząt oraz moduły z materiału odpornego na korozję oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Ich mycie i dezynfekcja następuje przed ponownym zastosowaniem. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. I, ust. 3)</small>			
3.	Przestrzeganie wymogów odnoszących się do informacji dotyczących łańcucha żywnościowego. <small>(853/2004, zał. II, sekcja III)</small>			
4.	Zwierzęta przyjmowane do rzeźni, które zostały poddane badaniu przedubojowemu na terenie gospodarstwa, zaopatrzone w świadectwo zdrowia zgodne z rozp. 854/2004, zał. I, rozdz. X, część A. <small>(854/2004, zał. I, sekcja IV, rozdz. V, część A, ust. 1, lit. a)</small>			
II. WYMOGI DOTYCZĄCE RZEŻNI				
1.	Pomieszczenie lub zadaszona powierzchnia do odbioru zwierząt oraz do badania przedubojowego. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 1)</small>			
Zakłady prowadzące ubój zgodny z obrzędem religijnym:				
2.	- prowadzą systematyczne kontrole skuteczności uśmiercania zwierząt przez wyznaczonego pracownika zakładu <small>(rozp. 1099/2009, art. 5 ust.2)</small>			
3.	- postępuje zgodnie z opracowanymi standardowymi procedurami operacyjnymi w przypadku stwierdzenia oznak życia zwierzęcia wskazujące na nieprawidłowe wykrwawianie <small>(rozp. 1099/2009, art. 6 ust.2 lit. c)</small>			
4.	- zapewniają personel posiadający odpowiednie kwalifikacje <small>(rozp. 1099/2009, art. 7 ust.2 lit. g)</small>			
5.	- opracowują w procedurach wskaźniki oznak przytomności lub wrażliwości na bóle zwierząt w celu wykrycia braku oznak życia u zwierząt. <small>(rozp. 1099/2009, art. 16 ust.2 lit. b)</small>			
6.	Wystarczająca liczba pomieszczeń właściwych do przeprowadzania poszczególnych czynności. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 2, lit. a)</small>			
7.	Oddzielne pomieszczenia do patroszenia i dalszej obróbki (dodawanie przypraw korzennych do całych tusz). <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 2, lit. b)</small>			
Odrębne miejsca albo oddzielenie w czasie następujących czynności:				
8.	- oszalamianie i wykrwawianie; <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 2, lit. c (i))</small>			
9.	- oskubywanie lub oskórowanie, oraz każde oparzenie; <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 2, lit. c (ii))</small>			
10.	- wysyłka mięsa. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 2, lit. c (iii))</small>			
11.	Instalacje zapobiegające styczności mięsa z podłogami, ścianami i osprzętem. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 2, lit. d)</small>			
12.	Linie uboju (w przypadku gdy są uruchomione) zaprojektowane w sposób umożliwiający stały postęp procesu uboju i uniemożliwiające zanieczyszczenie krzyżowe różnych części linii uboju. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 2, lit. e)</small>			
13.	W przypadku gdy w tych samych pomieszczeniach uruchomionych jest więcej linii uboju, są one od siebie odpowiednio oddzielone, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 2, lit. e)</small>			
14.	Urządzenia do dezynfekcji narzędzi z dopływem gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82°C lub alternatywny system o równoważnym skutku. <small>(853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 3)</small>			

15.	Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem niepakownym posiadają kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 4)			
16.	Zamykane na klucz pomieszczenia chłodzone, przeznaczone do przechowywania zatrzymanego mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 5)			
17.	Zamykane na klucz oddzielne pomieszczenia, przeznaczone do przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 5)			
	Wydzielone miejsce z odpowiednimi urządzeniami do celów czyszczenia, mycia i dezynfekcji:			
18.	- klatek i innych urządzeń służących do transportu; (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 6, lit. a)			
19.	- środków transportu (z wyjątkiem sytuacji, gdy w pobliżu znajdują się takie miejsca i urządzenia, które posiadają odpowiednie zezwolenia). (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 6, lit. b)			
20.	Odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz pomieszczenie do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. II, ust. 7)			
III. HIGIENA UBOJU				
	Do rzeźni wprowadzane są wyłącznie żywe zwierzęta przeznaczone do uboju, z wykluczeniem: (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 1, lit. b)			
1.	- drobiu patroszonego z gęsi i kaczek utrzymywanych do celów wytwarzania „foie gras” oraz ptaków, które nie są uznawane za gospodarskie, lecz są utrzymywane w warunkach fermowych tak jak zwierzęta gospodarskie, jeżeli zostały poddane ubojowi w gospodarstwie zgodnie z rozdziałem VI, sekcją II, zał. III rozp. 853/2004 (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 1, lit. b)(i))			
2.	- zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, poddanych ubojowi w miejscu produkcji zgodnie z sekcją III, zał. III rozp. 853/2004 (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 1, lit. b)(ii))			
3.	- drobnej zwierzyny łownej, zgodnie z rozdziałem III, sekcją IV, zał. III rozp. 853/2004. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 1, lit. b)(iii))			
4.	Odpowiednie warunki do przeprowadzania badania przedubojowego zwierząt zgodne ze wskazówkami urzędowego lekarza weterynarii, wyznaczonego przez właściwe organy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 2)			
5.	Zakłady zatwierdzone do przeprowadzania uboju różnych gatunków zwierząt lub obróbki ptaków bezgrzebieniowych utrzymywanych w warunkach fermowych i drobnej zwierzyny łownej, podjęły środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu, przez zapewnienie odrębnych miejsc albo oddzielenia w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 3)			
6.	Dostępne są oddzielne urządzenia do odbioru i przechowywania tusz ptaków bezgrzebieniowych utrzymywanych w warunkach fermowych, które zostały poddane ubojowi w gospodarstwie oraz drobnej zwierzyny łownej. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 3)			
7.	Zwierzęta wprowadzane do pomieszczenia, w którym dokonuje się uboju, są poddane ubojowi bez zbędnej zwłoki. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 4)			
8.	Oszalanie, wykrwawianie, oskórowanie, oskubywanie, patroszenie i dalsza obróbka są przeprowadzane bez zbędnej zwłoki oraz w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa (rozlanie treści przewodu pokarmowego). (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 5)			
9.	Odpowiednie warunki do przeprowadzania badania poubojowego mięsa zgodne ze wskazówkami urzędowego lekarza weterynarii, wyznaczonego przez właściwe organy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 6)			

	Postępowanie z mięsem po badaniu poubojowym:			
10.	- części niezdatne do spożycia przez ludzi są niezwłocznie usuwane z czystego sektora zakładu; (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 7, lit. a)			
11.	- mięso zatrzymane lub uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi oraz produkty uboczne nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi nie mają styczności z mięsem zgłoszonym jako zdatne do spożycia przez ludzi; (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 7, lit. b)			
12.	- narządy wewnętrzne lub części narządów wewnętrznych pozostałe w tuszy, z wykluczeniem nerek, usuwane są w całości i jak najszybciej, chyba że PLW zezwolił na inne postępowanie. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 7, lit. c)			
13.	Po badaniu i wypatroszeniu, zwierzęta poddane ubojowi są myte i jak najszybciej schłodzone do temp. nie wyższej niż 4°C (o ile mięso nie jest poddane rozbirowi w stanie ciepłym). (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 8)			
	Schlądzanie imersyjne (zanurzeniowe):			
14.	- zapobieganie zanieczyszczeniu tusz przez właściwe dobranie parametrów (masa tusz, temp. wody, objętość i kierunek przepływu wody, czas chłodzenia); (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 9, lit. a)			
15.	- urządzenia są całkowicie opróżniane, myte i dezynfekowane przynajmniej raz dziennie i za każdym razem, kiedy zachodzi taka konieczność. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 9, lit. b)			
	W przypadku uzyskania zgody PLW na ubój zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę oraz zwierząt poddawanych ubojowi w ramach programu zwalczania choroby czy programu zapobiegania chorobom:			
16.	- ubój jest przeprowadzany pod nadzorem urzędowym; (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 10)			
17.	- podejmowane są niezbędne środki zapobiegające zanieczyszczeniu; (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 10)			
18.	- pomieszczenia są umyte i zdezynfekowane przed ponownym użyciem. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust. 10)			
VI. ŚRODKI ZATRZYMUJĄCE WODĘ				
1.	Mięso drobiowe poddane działaniu zmierzającemu w szczególności do zatrzymania wody wprowadzane do obrotu wyłącznie jako wyroby mięsne lub wykorzystywane w celu produkcji produktów przetworzonych. <i>(W przypadku nieprawidłowości należy powiadomić właściwe organy IJHAR-S)</i> (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. VII)			
V. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW ROZBIORU MIĘSA				
1.	Zakład zaprojektowany w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa poprzez umożliwienie stałego postępu prac lub zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii produkcyjnych. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. a)			
2.	Oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa opakowanego i nieopakowanego, chyba że jest ono przechowywane w różnym czasie lub w taki sposób, że opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. b)			
3.	Pomieszczenia do rozbioru mięsa z wyposażeniem umożliwiającym spełnienie wymagań higienicznych opisanych w części VI. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. c)			
4.	Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z mięsem nieopakowanym są wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. d)			
5.	Urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temp. nie niższej niż 82°C lub alternatywny system o równoważnym skutku. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. III, ust. 1, lit. e)			
6.	Odrębne pomieszczenia do patroszenia gęsi i kaczek hodowanych do celów wytwarzania „foie gras” (oszołomionych, odkrwawionych i oskubanych w gospodarstwie prowadzącym tucz) oraz do opóźnionego patroszenia drobiu. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. III, ust. 2)			

VI. HIGIENA PODCZAS ROZBIORU I ODDZIELANIA KOŚCI OD TUSZY

	Prace przy obróbce mięsa są zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa lub je minimalizujący, w tym celu:			
1.	- mięso przeznaczone do rozbioru jest wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb; (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 1, lit. a)			
2.	- w trakcie rozbioru, oddzielania kości od tuszy, trybowania, porcjowania i krojenia, pakowania jednostkowego lub zbiorczego, temp. mięsa wynosi nie więcej niż 4°C, przez utrzymanie temp. otoczenia nie wyższej niż 12°C lub za pomocą innego alternatywnego systemu o równoważnym skutku; (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 1, lit. b)			
3.	- zakład zatwierdzony do przeprowadzania rozbioru różnych gatunków zwierząt posiada środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu, przez zapewnienie odrębnych miejsc albo oddzielenie w czasie operacji dokonywanych na różnych gatunkach. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 1, lit. c)			
4.	W drodze odstępstwa rozbiór mięsa i oddzielanie kości od tuszy są dokonywane zanim mięso osiągnie temp. określoną w pkt 2, ponieważ pomieszczenie rozbioru mięsa znajduje się w tym samym miejscu co rzeźnia. Mięso jest przenoszone do pomieszczenia rozbioru bezpośrednio z rzeźni lub po okresie oczekiwania w chłodni lub zamrażalni. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 2)			
5.	Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru oraz, w miarę potrzeb, po umieszczeniu mięsa w opakowaniach zbiorczych, jest ono schładzane do temp. nieprzekraczającej 4°C. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 3)			
6.	Mięso osiąga temp. nieprzekraczającą 4°C i pozostaje w tej temp. podczas transportu. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 4)			
7.	W przypadku uzyskania zgody PLW na transport wątrób używanych do produkcji "foie gras" w temp. wyższej niż 4°C, transport odbywa się zgodnie z wymogami określonymi przez PLW w odniesieniu do transportu z danego zakładu do innego zakładu, mięso jest natychmiast wynoszone z rzeźni lub pomieszczenia rozbioru, a transport zajmuje nie więcej niż 2h. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 4)			
8.	Mięso otrzymane z drobiu i zajęczaków przeznaczone do zamrożenia jest zamrażane bez zbędnej zwłoki. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 5)			
9.	Mięso nieopakowane przechowuje się i transportuje oddzielnie od mięsa pakowanego, chyba że jest ono przechowywane i transportowane w różnym czasie lub w taki sposób, że opakowania oraz sposób przechowywania i transportu nie stanowiły źródła zanieczyszczenia mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. V, ust. 6)			

VII. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO			
1.	Znak identyfikacyjny jest nanoszony na opakowanie mięsa przed opuszczeniem zakładu. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 1)		
2.	W przypadku, gdy opakowanie zostaje usunięte z mięsa, lub jest ono dalej przetwarzane w innym zakładzie, mięso jest zaopatrywane w nowy znak, zawierający numer zatwierdzenia zakładu, w którym te czynności zostały przeprowadzone. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 2)		
3.	Znak jest czytelny i trwały, wyraźnie widoczny, czcionki łatwe do rozszyfrowania. (853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 5)		
4.	Znak identyfikacyjny ma prawidłowy kształt i zawiera wymagane informacje. (853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 6, 7, 8)		
W przypadku mięsa pochodzącego z rozbioru lub podrobów:			
5.	- sposób nanoszenia znaku identyfikacyjnego na opakowanie zbiorcze zapewnia zniszczenie znaku przy otwieraniu opakowania zbiorczego, lub (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 10)		
6.	- nie ma takiej konieczności jeśli proces otwarcia opakowania zbiorczego wiąże się z jego zniszczeniem, lub (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 10)		
7.	- jeśli opakowanie jednostkowe zapewnia taką samą ochronę co opakowanie zbiorcze znak można nanieść na opakowanie jednostkowe. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 10)		
VIII. INFORMACJE TOWARZYSZĄCE PRODUKTOM MROŻONYM			
1.	Data produkcji (uboju) oraz data zamrożenia (jeżeli jest różna od daty produkcji) udostępniana jest dla przedsiębiorstw sektora spożywczego, którym dostarczana jest żywność, w sposób gwarantujący ich jasność i jednoznaczność (do momentu etykietowania żywności zgodnego z rozporządzeniem 1169/2011 lub wykorzystywania jej do dalszego przetwarzania). (853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2 i 3)		
2.	W przypadku żywności wytworzonej z partii surowców o różnych datach produkcji i zamrożenia udostępniana jest informacja o najwcześniejszej dacie odpowiednio produkcji lub zamrożenia. (853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2)		
IX. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI			
Zakład posiada harmonogram pobierania próbek i wykonywania badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności uwzględniający:			
1.	- wszystkie grupy produktów wytwarzane przez zakład, do których dane kryterium ma zastosowanie (z zastrzeżeniem wyjątków od badania w kierunku <i>Listeria monocytogenes</i>); (2073/2005, art. 4 ust. 1)		
2.	- surowce wprowadzane do zakładu, w przypadku jeśli zostały dla nich określone kryteria bezpieczeństwa żywności (<i>Salmonella Typhimurium</i> , <i>Salmonella Enteritidis</i>) (2073/2005, zał. I, rozdz. 1, punkt 1.28 oraz zał. I, rozdz. 3, sekcja. 3.2. część "Zasady pobierania próbek z tusz drobiowych i świeżego mięsa drobiowego")		
3.	- wszystkie mikroorganizmy, dla których określono kryteria bezpieczeństwa żywności; (2073/2005, art. 4 ust. 1)		
4.	- częstotliwość badań zapewniającą właściwą ocenę produktów na koniec procesu produkcji oraz w okresie przydatności do spożycia; (2073/2005, art. 4 ust. 2)		
5.	- plany pobierania próbek i metody wykonywania badań określone w załączniku I, rozdz. 1 rozporządzenia; (2073/2005, art. 5 ust. 1)		
6.	- metody analityczne referencyjne lub alternatywne zwalidowane w odniesieniu do metod referencyjnych i certyfikowane przez stronę trzecią lub zatwierdzone. (2073/2005, art. 5 ust. 1 i 5)		
7.	Pobieranie próbek i wykonywanie badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności realizowane jest zgodnie z harmonogramem. (2073/2005, art. 4 ust. 1)		

	W przypadku uzyskania niezadawalających wyników badań zakład podjął działania mające na celu:			
8.	- wykrycie przyczyny niezgodności i wdrożenie środków naprawczych; (2073/2005, art. 7 ust. 1)			
9.	- wycofanie produktu lub partii produktów z obrotu lub od konsumentów. (2073/2005, art. 7 ust. 2)			
10.	W przypadku przetworzenia lub innego wykorzystania wycofanych produktów zakład uzyskał zgodę PLW. (2073/2005, art. 7 ust. 2)			
X. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE HIGIENY PROCESU				
	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek i wykonywania badań w zakresie kryteriów higieny procesu uwzględniający:			
1.	- wszystkie gatunki zwierząt poddawanych ubojowi przez zakład; (2073/2005, art. 4 ust. 1, 852/2004, art. 5)			
2.	- wszystkie grupy mikroorganizmów, dla których określono kryteria higieny procesu; (2073/2005, art. 4 ust. 1, 852/2004, art. 5)			
3.	- wymaganą częstotliwość, sposób oraz miejsca pobierania próbek; (2073/2005, art. 4 ust. 2, zał. 1)			
4.	- planów pobierania próbek oraz metod badań określonych w załączniku I, rozdz. 2.1. rozporządzenia; (2073/2005, art. 5 ust. 1 oraz zał. I, rozdz. 3)			
6.	- metody analityczne referencyjne lub alternatywne zwalidowane w odniesieniu do metod referencyjnych i certyfikowane przez stronę trzecią lub zatwierdzone. (2073/2005, art. 5 ust. 1 i 5)			
7.	Pobieranie próbek i wykonywanie badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności realizowane jest zgodnie z harmonogramem. (2073/2005, art. 4 ust. 2)			
8.	Zmiana częstotliwości pobierania próbek z tusz po raz pierwszy, w wyniku decyzji PLW (zadawalające wyniki w ciągu sześciu/trzydziestu kolejnych tyg.). (2073/2005, zał. I, roz. 3, pkt. 3.2.)			
9.	Zmiana częstotliwości pobierania próbek z tusz po raz drugi (krajowy lub regionalny plan kontroli salmonelli wykazał, że występowanie salmonelli u zwierząt kierowanych do danej rzeźni jest niskie). (2073/2005, zał. I, roz. 3, pkt. 3.2.)			
	W przypadku uzyskania niezadawalających wyników badań zakład podjął skuteczne działania w zakresie:			
10.	- poprawy higieny uboju; (2073/2005, art. 7 ust. 4)			
11.	- przeglądu środków kontrolnych procesu; (2073/2005, art. 7 ust. 4)			
12.	- przeglądu pochodzenia zwierząt i środków bezpieczeństwa biologicznego w gospodarstwie. (2073/2005, art. 7 ust. 4)			
13.	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek środowiskowych (obszary produkcyjne, sprzęt). (2073/2005, art. 5 ust. 2)			
14.	Zakład prowadzi analizę tendencji. (2073/2005, art. 9)			