

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2019

CKE
**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie czynności pomocniczych z zakresu realizacji zadań inspekcji weterynaryjnej**

Oznaczenie kwalifikacji: **R.11**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

R.11-01-19.06

Czas trwania egzaminu: **120 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTEŃ OCENY** na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Na terenie rzeźni dokonującej uboju bydła w dniu dzisiejszym została przeprowadzona kontrola przedoperacyjna i międzyoperacyjna w ramach oceny wdrożenia procedur GHP w zakładzie. Ponadto wobec pracowników zakładu została przeprowadzona kontrola znajomości kategoryzacji UPPZ.

Wypełnij dokument 1. Tygodniowy raport z kontroli wdrożenia GHP. Wpisu dokonaj w danym dniu tygodnia. Wykorzystaj Informacje z kontroli wdrożenia GHP w rzeźni.

Wypełnij kolumny 3 i 4 Dokumentu 2. Kategoryzacja ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego. Wykorzystaj informacje zawarte w załączonym wyciągu z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

INFORMACJE Z KONTROLI WDROŻENIA GHP W RZEŹNI

W dniu dzisiejszym za przeprowadzenie kontroli wdrożenia GHP w zakładzie odpowiedzialna jest lek. wet. Anna Przybysz.

O godzinie 4.30 została przeprowadzona kontrola przedoperacyjna, w trakcie której ustalono:

- ściany, posadzki i sufity w pomieszczeniach hali uboju, jelciarni, chłodni są wizualnie czyste; podesty do wytrzewiania, rynny do wykrwawiania nie noszą widocznych śladów zanieczyszczeń,
- boks do oszłamiania, piły ubojowe, sterylizatory bez widocznych zanieczyszczeń,
- oświetlenie sprawne, osłona lampy w toalecie męskiej niekompletna,
- oświetlenie na stanowisku oszłamiania o odpowiednim natężeniu,
- kratki ściekowe oczyszczone, drożne, w hali uboju bydła średnica oczek kratki ściekowej nie przekracza 6 mm,
- brak skroplin pary wodnej na suficie w pomieszczeniach produkcyjnych,
- brak śladów wzrostu pleśni na styku płytek oraz na suficie i ścianach,
- temperatura na wskaźniku sterylizatora oraz mierzona termometrem wynosi 81°C,
- umywalki czyste, zaopatrzone w ciepłą i zimną wodę,
- kosze na śmieci przy umywalkach opróżnione,
- dozowniki na mydło przy umywalkach uzupełnione,
- odzież ochronna pracowników czysta.

O godzinie 10.00 lek. wet. Anna Przybysz przeprowadziła kontrolę międzyoperacyjną, w trakcie której ustaliła:

- hala uboju, jelciarnia bez zalegających zanieczyszczeń,
- piły ubojowe, przyrząd do obrabiania odbytu dezynfekowane po każdej sztuce,
- temperatura na wskaźniku sterylizatora oraz mierzona termometrem wynosi 83,3°C,
- umywalki bez zabrudzeń, z dostępem ciepłej i zimnej wody, dozowniki na mydło i płyny dezynfekcyjne uzupełnione,

- pomieszczenia produkcyjne i obecne w nich maszyny oraz urządzenia czyszczone na bieżąco,
- konfiskatory wizualnie czyste, oznakowane jako Kat.1, Kat.2, Kat. 3,
- pojemniki produkcyjne czyste, nie ustawione bezpośrednio na podłodze,
- temperatura w pomieszczeniach chłodzenia tusz wynosi 1°C,
- pracownicy na stanowisku skórowania bydła w trakcie zdejmowania skóry mają kontakt z odsłoniętą zewnętrzną powierzchnią tuszy,
- nie odnotowano noszenia biżuterii wśród pracowników,
- w szatni damskiej i męskiej kosze na śmieci opróżnione.

**ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE)
nr 1069/2009**

z dnia 21 października 2009 r.

**określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego,
nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi
(wyciąg)**

Artykuł 8

Materiał kategorii 1

Materiał kategorii 1 obejmuje następujące produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego:

- a) całe zwierzęta i ich wszystkie części, włącznie ze skórą i skórkami z następujących zwierząt:
 - (i) zwierząt podejrzanych o zakażenie TSE zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001 lub u których obecność TSE potwierdzono urzędowo;
 - (ii) zwierząt zabitych w związku ze zwalczaniem TSE;
 - (iii) zwierząt innych niż zwierzęta gospodarskie i dzikie, w tym w szczególności zwierząt domowych, z ogrodów zoologicznych i cyrkowych;
 - (iv) zwierząt wykorzystywanych do celów doświadczeń, w rozumieniu art. 2 lit. d) dyrektywy 86/609/EWG, bez uszczerbku dla art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003;
 - (v) zwierząt dzikich podejrzanych o zakażenie chorobami przenoszonymi na ludzi lub zwierzęta;
- b) następujący materiał:
 - (i) materiał szczególnego ryzyka;
 - (ii) całe zwierzęta lub ich części zawierające materiał szczególnego ryzyka w momencie ich usuwania;
- c) produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego pochodzące ze zwierząt, które zostały poddane nielegalnym zabiegom, w rozumieniu art. 1 ust. 2 lit. d) dyrektywy 96/22/WE lub w art. 2 lit. b) dyrektywy 96/23/WE;
- d) produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego zawierające pozostałości innych substancji i substancji skażających środowisko wymienionych w wykazie grupy B 3 w załączniku I do dyrektywy 96/23/WE, jeżeli takie pozostałości występują w ilościach przekraczających dozwolony poziom określony w przepisach wspólnotowych lub, w przypadku ich braku, w przepisach krajowych;

- e) produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, zebrane podczas oczyszczania ścieków, wymaganego na mocy przepisów wykonawczych przyjętych zgodnie z art. 27 akapit pierwszy lit. c):
 - (i) z przedsiębiorstw lub zakładów przetwarzających materiał kategorii 1; lub
 - (ii) z innych przedsiębiorstw lub zakładów zajmujących się usuwaniem materiału szczególnego ryzyka;
- f) odpady gastronomiczne pochodzące ze środków przewozu międzynarodowego;
- g) mieszaniny materiału kategorii 1 z materiałem kategorii 2 albo materiałem kategorii 3 lub z materiałami obu kategorii.

Artykuł 9

Materiał kategorii 2

Materiał kategorii 2 obejmuje następujące produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego:

- a) obornik, niezmineralizowane guano i treść z przewodu pokarmowego;
- b) produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego zgromadzone podczas oczyszczania ścieków, wymaganego na mocy przepisów wykonawczych przyjętych zgodnie z art. 27 akapit pierwszy lit. c):
 - (i) z przedsiębiorstw lub zakładów przetwarzających materiał kategorii 2; lub
 - (ii) z rzeźni, innych niż te objęte przepisami art. 8 lit. e);
- c) produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego zawierające pozostałości zatwierdzonych substancji lub zanieczyszczeń w ilościach przekraczających dozwolone poziomy, o których mowa w art. 15 ust. 3 dyrektywy 96/23/WE;
- d) produkty pochodzenia zwierzęcego, które zostały uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi z powodu obecności ciał obcych w tych produktach;
- e) produkty pochodzenia zwierzęcego, inne niż materiał kategorii 1, które są:
 - (i) przywiezione lub wprowadzone z kraju trzeciego i nie spełniają weterynaryjnych wymogów wspólnotowych dotyczących ich przywozu lub wprowadzenia do Wspólnoty, z wyjątkiem przypadku, w którym przepisy wspólnotowe dopuszczają ich przywóz lub wprowadzenie pod pewnymi warunkami lub ich zwrot do kraju trzeciego; lub
 - (ii) wysyłane do innego państwa członkowskiego i nie spełniają wymogów ustanowionych przepisami wspólnotowymi lub dopuszczonych w tych przepisach, z wyjątkiem przypadku, gdy właściwy organ państwa członkowskiego odpowiedzialny za zakład lub przedsiębiorstwo pochodzenia zezwala na ich odesłanie;
- f) zwierzęta lub części zwierząt inne niż te, o których mowa w art. 8 lub w art. 10:
 - (i) które padły z innych przyczyn niż ubój lub zabijanie z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, w tym zwierzęta zabite w celu zwalczania chorób;
 - (ii) płody,
 - (iii) komórki jajowe, zarodki i nasienia przeznaczone do celów hodowlanych; oraz
 - (iv) drób zdechły w skorupce;

- g) mieszaniny materiału kategorii 2 z materiałem kategorii 3;
- h) produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego inne niż materiał kategorii 1 lub kategorii 3.

Artykuł 10

Material kategorii 3

- a) Materiał kategorii 3 obejmuje następujące produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego:
- b) tusze i części tusz zwierząt poddanych ubojowi lub, w przypadku zwierząt łownych, całe zabite zwierzęta lub ich części, które nadają się do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami wspólnotowymi, lecz nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi z powodów handlowych;
- c) tusze i następujące części pochodzące albo ze zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni i zostały uznane za nadające się do uboju w celu spożycia przez ludzi w następstwie kontroli przedubojowej, albo całe zwierzęta i ich następujące części pochodzące ze zwierząt łownych zabitych z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami wspólnotowymi:
 - (i) tusze lub całe zwierzęta i ich części odrzucone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami wspólnotowymi, lecz które nie wykazują żadnych objawów choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta;
 - (ii) łby drobiu;
 - (iii) skóry i skórki, łącznie ze skrawkami i obrzynkami, rogi i stopy, łącznie z paliczkami oraz kośćmi nadgarstka i śródreżca, kośćmi stopy i śródstopia:
 - zwierząt innych niż przeżuwacze, wymagających badań na TSE, oraz
 - przeżuwaczy, u których badania przeprowadzone zgodnie z art. 6 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 wykazały wynik negatywny;
 - (iv) szczerbina świńska;
 - (v) pióra;
- d) produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego z drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie, zgodnie z art. 1 ust. 3 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta;
- e) krew zwierząt, które nie wykazały jakichkolwiek objawów choroby przenoszonej przez krew na ludzi lub zwierzęta, uzyskaną z następujących zwierząt, które zostały poddane ubojowi w rzeźni, po uznaniu ich za nadające się do uboju z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi w następstwie kontroli przedubojowej zgodnie z przepisami wspólnotowymi:
 - (i) zwierząt innych niż przeżuwacze, wymagających badań na TSE; oraz
 - (ii) przeżuwaczy, u których badania przeprowadzone zgodnie z art. 6 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 999/2001 wykazały wynik negatywny;

- f) produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego powstałe podczas wytwarzania produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym odtłuszczone kości, skwarki i osad z centryfug lub separatorów otrzymany w procesie przetwarzania mleka;
- g) produkty pochodzenia zwierzęcego lub środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego, które już nie nadają się do spożycia przez ludzi z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt;
- h) karma dla zwierząt domowych lub materiały paszowe zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego lub produkty pochodne, które nie nadają się już do skarmiania z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią żadnego zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt;
- i) krew, łożysko, wełna, pióra, włosy, rogi, ścinki z kopyt i surowe mleko pochodzące od żywych zwierząt, które nie wykazywały żadnych oznak choroby przenoszonej przez ten produkt na ludzi lub zwierzęta;
- j) zwierzęta wodne i części takich zwierząt, z wyjątkiem ssaków morskich, które nie wykazywały żadnych oznak choroby przenoszonej na ludzi lub zwierzęta;
- k) produkty uboczne ze zwierząt wodnych pochodzące z przedsiębiorstw lub zakładów wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi;
- l) następujący materiał pochodzący ze zwierząt, które nie wykazywały żadnych objawów choroby przenoszonej przez ten materiał na ludzi lub zwierzęta:
 - (i) muszle i skorupy skorupiaków i maź z tkanką miękką lub mięsem;
 - (ii) materiały pochodzące ze zwierząt lądowych:
 - produkty uboczne z wylęgarni,
 - jaja,
 - jajeczne produkty uboczne, w tym ze skorupy jaj;
 - (iii) jednodniowe kureczka zabite w celach handlowych;
- m) bezkręgowce wodne i lądowe, inne niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi lub zwierząt;
- n) zwierzęta należące do rzędów Rodentia i Lagomorpha i ich części, z wyjątkiem materiału kategorii 1, o którym mowa w art. 8 lit. a) ppkt (iii), (iv) i (v) i kategorii 2, o którym mowa w art. 9 lit. a)–g);
- o) skóry i skórki, kopyta, pióra, wełna, rogi, sierść i futro pochodzące od zwierząt martwych, które nie wykazywały oznak choroby przenoszonej przez ten produkt na ludzi lub zwierzęta, inne niż te, o których mowa w lit. b) niniejszego artykułu;
- p) tkanka tłuszczowa ze zwierząt, które nie wykazały jakichkolwiek objawów choroby przenoszonej przez ten materiał na ludzi lub zwierzęta, poddanych ubojowi w rzeźni i uznanych za nadające się do uboju z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi w następstwie kontroli przedubojowej zgodnie z przepisami wspólnotowymi;
- q) odpady gastronomiczne, inne niż te, o których mowa w art. 8 lit. f).

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty:

- Dokument 1. Tygodniowy raport z kontroli wdrożenia GHP, sekcja I. Kontrola przedoperacyjna,
- Dokument 1. Tygodniowy raport z kontroli wdrożenia GHP, sekcja II. Kontrola międzyoperacyjna,
- Dokument 2. Kategoryzacja ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, kolumna 3,
- Dokument 2. Kategoryzacja ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, kolumna 4.

TYGODNIOWY RAPORT Z KONTROLI WDROŻENIA GHP

RZEŹNIA									
I. KONTROLA PRZEDOPERACYJNA									
Lp.	Punkty kontrolowane	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	podpis
	Rozpoczęcie kontroli <i>(wpisu dokonaj w dniu tygodnia, w którym przeprowadzono egzamin)</i>								
	Data/Godz.								
1.	Stan higieniczny i techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu w szczególności powierzchni bezpośrednio kontaktujących się z mięsem: hala uboju oraz inne pomieszczenia uwarunkowane technologicznie								
2.	Stan higieniczny i utrzymanie pomieszczeń: hala uboju oraz inne pomieszczenia uwarunkowane technologicznie: ściany, posadzki i sufity, kolejki, podesty, rynny do wykrwawiania itp.								
3.	Oświetlenie: jakość, sprawność, stan osłon, odpowiednie natężenie – w szczególności na stanowiskach badania poubojowego								
4.	Kanalizacja i usuwanie ścieków: sprawność, czystość i efektywność działania								
5.	Umywalki: sprawność i czystość, zaopatrzenie w bieżącą ciepłą i zimną wodę, środki czystości rąk i ręczniki, pojemniki na śmieci								
6.	Higiena przygotowania personelu do pracy: stan zdrowia, odzieży ochronnej, higiena osobista, ochrona włosów, brak biżuterii, czystość rąk								
7.	Sterylizatory: temperatura na wskaźniku oraz temperatura mierzona termometrem								
LEGENDA: P – ocena pozytywna N – stwierdzona nieprawidłowość 0 – brak pracy X – punkt nie kontrolowany									
OPIS NIEPRAWIDŁOWOŚCI:									

II. KONTROLA MIĘDZYOPERACYJNA									
Lp.	Punkty kontrolowane	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	podpis
	Rozpoczęcie kontroli <i>(wpisu dokonaj w dniu tygodnia, w którym przeprowadzono egzamin)</i>								
	Data/Godz.								
1.	Bieżący stan higieniczny i techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu, w szczególności powierzchni bezpośrednio kontaktujących się z mięsem: hala uboju oraz inne pomieszczenia uwarunkowane technologicznie								
2.	Umywalki: sprawność i czystość, zaopatrzenie w bieżącą ciepłą i zimną wodę, środki czystości rąk i ręczniki, pojemniki na śmieci								
3.	Higieniczne zachowanie personelu w trakcie pracy oraz higieniczne wykonywanie czynności operacyjnych (higiena postępowania z mięsem)								
4.	Mycie i dezynfekcja: noże, przyrządy do obrabiania odbytu, piły do przepolawiania tusz zwierzęcych								
5.	Pojemniki produkcyjne, wózki, kontenery: czystość, stan techniczny oraz oznakowanie konfiskatorów								
6.	Temperatura: w pomieszczeniach chłodzenia i/lub mrożenia mięsa i podrobów								
7.	Szatnie/toalety dla pracowników: obserwacja bieżącego stanu higienicznego, środki czystości rąk i ręczniki, pojemniki na śmieci, kierunek poruszania się pracowników								
LEGENDA: P – ocena pozytywna N – stwierdzona nieprawidłowość 0 – brak pracy X – punkt nie kontrolowany									
OPIS NIEPRAWIDŁOWOŚCI:									

Dokument 2

Kategoryzacja ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego

Lp.	Rodzaj produktu ubocznego pochodzenia zwierzęcego	Kategoria uppz	Postępowanie
1	2	3	4
1.	Krowa padła podczas transportu		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
2.	Myszy zabite po wykonaniu serii testów bezpieczeństwa produktu leczniczego		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
3.	Tusza świni, u której rozpoznano różycę dopiero w trakcie obróbki poubojowej, po wyjęciu z oparzalnika		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
4.	Niewykorzystane jedzenie z samolotu na trasie Warszawa – Pekin		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
5.	Partia konserw mięsnych z wadliwą konstrukcją puszki, jednakże nie stanowiąca zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
6.	Skorupy jaj pozyskane w zakładzie wybijania jaj		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
7.	Świnia padła w czasie transportu długotrwałego		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
8.	Odstrelony dzik podejrzany o zakażenie ASF		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
9.	Czaszka łącznie z mózgiem i gałkami ocznymi pozyskana z uboju sztuki bydła w wieku 14 m-cy		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
10.	Pierze usunięte ze skubarki w rzeźni indyków		<input type="checkbox"/> spalenie <input type="checkbox"/> substrat dla biogazowni <input type="checkbox"/> surowiec do produkcji karmy dla zwierząt
LEGENDA:		Wpisz odpowiednią kategorię	Zaznacz krzyżykiem właściwą/wszystkie właściwe odpowiedzi