



**NORMA KRAJOWA**  
**CHIŃSKIEJ REPUBLIKI LUDOWEJ**

**GB 20941-2016**

---

**Krajowa norma bezpieczeństwa żywności**  
**Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych**

**Wydano dnia: 2016-12-23**

**Wdrożono dnia: 2017-12-23**

---

**Wydano przez: Krajową Komisję Zdrowia i Planowania Rodziny**  
**Chińskiej Republiki Ludowej**  
**Chiński Urząd ds. Żywności i Leków**

## Przedmowa

Niniejsza norma zastępuje GB/T 20941-2007 *„Dobra praktyka produkcyjna dla zakładu przetwórstwa produktów rybnych”* i GB/T 23871-2009 *„Kodeks praktyki higienicznej dla zakładu przetwórstwa ryb i produktów rybnych”*.

W stosunku do GB/T 20941-2007 i GB/T 23871-2009 wprowadzono następujące główne zmiany:

- zmieniono nazwę normy na *„Krajowa norma bezpieczeństwa żywności – Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych”*;
- zmieniono strukturę normy;
- zmieniono zakres normy;
- zmieniono pojęcia i definicje;
- podkreślono wymagania kontroli bezpieczeństwa żywności w całym procesie produkcyjnym produktów wodnych, takim jak materiał, przetwarzanie, przechowywanie i transport produktów, a także ustanowiono główne środki kontroli zanieczyszczeń biologicznych, chemicznych i fizycznych.
- dodano Załącznik A *„Wytyczne dotyczące programu monitorowania mikrobiologicznego w przetwórstwie produktów wodnych”*.

# **Krajowa norma bezpieczeństwa żywności**

## **Praktyka higieniczna stosowana przy produktach wodnych**

### **1 Zakres**

Niniejsza norma określa podstawowe wymagania i wytyczne dotyczące zarządzania dla miejsc, obiektów i personelu w zakresie zakupu materiałów, przyjmowania, przetwarzania, pakowania, przechowywania i transportu w procesie produkcji produktów wodnych.

Niniejsza norma ma zastosowanie do produkcji produktów wodnych.

### **2 Pojęcia i definicje**

Dla celów niniejszej normy stosuje się pojęcia i definicje określone w GB 14881-2013.

#### **2.1 Produkty wodne**

Żywność wytwarzana z ryb, krewetek, krabów, głowonogów, mięczaków, szkarłupni, osłonic, glonów i innych jadalnych organizmów wodnych.

#### **2.2 Hodowla okresowa**

Proces hodowli żywych produktów wodnych w czystej wodzie, przez pewien okres czasu.

#### **2.3 Oczyszczanie mięczaków**

Proces hodowli żywych mięczaków złowionych w obszarach spełniających normy jakości wody dla rybołówstwa, w naturalnej lub sztucznie oczyszczonej wodzie morskiej, przez dany okres czasu, w celu zmniejszenia liczby mikroorganizmów w organizmie.

### **3 Wybór miejsca i środowisko zakładu**

#### **3.1 Wybór miejsca**

Wybór miejsca powinien spełniać wymogi określone w pkt 3.1 w GB 14881-2013.

#### **3.2 Środowisko zakładu**

3.2.1 Środowisko roślinne powinno spełniać wymogi określone w pkt 3.2 w GB 14881-2013.

3.2.2 Na obszarze nie powinno się hodować zwierząt niezwiązanych z produkcją i przetwarzaniem.

### **4 Pomieszczenia zakładu i obszary produkcyjne**

Powinny one spełniać odpowiednie wymogi określone w klauzuli 4 GB 14881-2013.

## **5 Obiekty i wyposażenie**

### **5.1 Obiekty**

#### **5.1.1 Punkty zaopatrzenia w wodę**

5.1.1.1 Punkty zaopatrzenia w wodę powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.1 w GB 14881-2013.

5.1.1.2 Woda używana do przetwarzania powinna być wyposażona w urządzenia do oczyszczania lub dezynfekcji wody zgodnie z lokalną charakterystyką jakości wody i wymaganiami dotyczącymi produktu. Jeśli to konieczne, urządzenia do przechowywania wody powinny być rozmieszczone w obszarach niezanieczyszczonych, powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych, bezwonnych, odpornych na korozję i odpadanie, które są łatwe do regularnego czyszczenia i dezynfekcji, a także powinny być szczelnie zamknięte i odpowiednio zabezpieczone, aby zapewnić bezpieczeństwo i higienę wody przeznaczonej do przetwarzania.

#### **5.1.2 Instalacje odprowadzające wodę**

Instalacje odprowadzające wodę powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.2 w GB 14881-2013.

#### **5.1.3 Urządzenia do mycia i dezynfekcji**

Urządzenia do mycia i dezynfekcji powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.3 w GB 14881-2013.

#### **5.1.4 Pomieszczenia do przechowywania odpadów**

5.1.4.1 Pomieszczenia do przechowywania odpadów powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.4 w GB 14881-2013.

5.1.4.2 Pojemniki na odpady powinny być wodoodporne, odporne na korozję i szczelne. Jeżeli do transportu odpadów używane są rury, ich instalacja, konserwacja i użytkowanie nie powinny powodować zanieczyszczenia produktu.

#### **5.1.5 Urządzenia do higieny osobistej**

Urządzenia do higieny osobistej powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.5 w GB 14881-2013.

#### **5.1.6 Urządzenia wentylacyjne**

Urządzenia wentylacyjne powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.6 w GB 14881-2013.

#### **5.1.7 Oświetlenie**

Elementy oświetlenia powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.7 w GB 14881-2013.

#### **5.1.8 Pomieszczenia magazynowe**

Pomieszczenia magazynowe powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.8 w GB 14881-2013.

#### **5.1.9 Urządzenia do kontroli temperatury**

Urządzenia do kontroli temperatury powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.1.9 w GB 14881-2013.

### **5.2 Wyposażenie**

#### **5.2.1 Sprzęt produkcyjny**

##### **5.2.1.1 Wymagania ogólne**

Wymagania ogólne powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.2.1.1 w GB 14881-2013.

##### **5.2.1.2 Materiały**

Materiały powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.2.1.2 w GB 14881-2013.

##### **5.2.1.3 Projekt**

5.2.1.3.1 Projekt powinien spełniać wymogi określone w pkt 5.2.1.3 w GB 14881-2013.

5.2.1.3.2 Konstrukcja i wykonanie sprzętu, pojemników i narzędzi mających kontakt z produktami wodnymi powinny być łatwe do opróżnienia, czyszczenia, dezynfekcji i konserwacji.

5.2.1.3.3 Sprzęt i narzędzia powinny być gładkie, aby zapobiec oczywistym miejscom trudnym do utrzymania higieny, garbom, szczelinom lub pęknięciom, by zapobiec przywieraniu materiału lub kurzu.

#### **5.2.2 Urządzenia monitorujące**

Urządzenia monitorujące powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.2.2 w GB 14881-2013.

#### **5.2.3 Konserwacja i naprawa wyposażenia**

5.2.3.1 Konserwacja i naprawa wyposażenia powinny spełniać wymogi określone w pkt 5.2.3 w GB 14881-2013.

5.2.3.2 Konserwacja sprzętu nie powinna zanieczyszczać produktu; po konserwacji obszar serwisowania powinien być myty i dezynfekowany; sprzęt do obróbki wstępnej surowców powinien być utrzymywany w stanie wolnym od korozji.

## **6 Zarządzanie higieną**

### **6.1 System zarządzania higieną**

6.1.1 System zarządzania higieną powinien spełniać wymogi określone w pkt 6.1 w GB 14881-2013.

6.1.2 Specjalne pojemniki powinny być wyraźnie oznaczone, a pojemniki z materiałami nie powinny być ze sobą mieszane na różnych etapach przetwarzania.

### **6.2 Zarządzanie higieną zakładu i urządzeń**

System zarządzania higieną powinien spełniać wymogi określone w pkt 6.1 w GB 14881-2013.

### **6.3 Zarządzanie zdrowiem i wymogi higieniczne dla personelu przetwarzającego produkty wodne**

Powinny one spełniać wymogi odpowiednich krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych.

### **6.4 Zwalczanie szkodników**

Zwalczanie szkodników powinno spełniać wymogi określone w pkt 6.4 w GB 14881-2013.

### **6.5 Usuwanie odpadów**

6.5.1 Powinien być opracowany system przechowywania i usuwania odrzuconych surowców i materiałów opakowaniowych oraz odpadów, które zostały wyodrębnione w trakcie przetwarzania, takich jak pasożyty, muszle, pancerze jeżowców, wnętrzności krewetek, wapienne otwory gębowe strzykw itp., a te odpady powinny być usuwane szybko i skutecznie, tak aby nie zanieczyszczać produktów wodnych, powierzchni mających kontakt z produktami wodnymi, zaopatrzenia w wodę i posadzki.

6.5.2 Miejsce przechowywania odpadów poza halą produkcyjną powinno być odizolowane od miejsca przetwarzania żywności, aby zapobiec zanieczyszczeniu; powinno się zapobiegać wydostawaniu nieprzyjemnych zapachów, takich jak cuchnący zapach, oraz rozmnażaniu szkodników.

### **6.6 Gospodarowanie odzieżą roboczą**

6.6.1 Gospodarowanie odzieżą roboczą powinno spełniać wymogi w pkt 6.6 w GB 14881-2013.

6.5.2 Należy zapewnić specjalną wodoodporną odzież roboczą, taką jak rękawice, rękawy, fartuchy, buty i trzewiki.

## **7 Surowce, dodatki do żywności i produkty związane z żywnością**

## **7.1 Wymagania ogólne**

Wymagania ogólne powinny spełniać wymogi określone w pkt 7.1 w GB 14881-2013.

## **7.2 Surowce**

7.2.1 Surowce powinny spełniać wymogi określone w pkt 7.2 w GB 14881-2013.

7.2.2 Wszystkie surowce pochodzą z wód spełniających wymogi odpowiednich krajowych norm.

7.2.3 Jakość wody wykorzystywanej w okresowej hodowli i transporcie morskich produktów wodnych oraz słodkowodnych produktów wodnych powinna spełniać wymogi odpowiednich krajowych norm.

7.2.4 Surowce produktów wodnych pochodzenia zwierzęcego powinny spełniać wymogi GB 2733, a surowce produktów z alg powinny spełniać wymogi GB 19643.

7.2.5 Jeżeli jako surowce do produkcji produktów wodnych stosowane są tkanki mięśniowe zwierząt wodnych, takie jak wnętrzności, jaja, skóra, płetwy, łuski, ości, muszle itp., powinny one spełniać wymogi GB 2733.

7.2.6 Martwe węgorze, raki, kraby rzeczne i mięczaki nie powinny być wykorzystywane jako surowce do produkcji i przetwarzania.

7.2.7 W razie potrzeby małże powinny być poddane oczyszczaniu mięczaków.

7.2.8 W przypadku surowców pochodzących z produktów wodnych zawierających biotoksyny, takich jak małże i ryby rozdymkowane, powinno się przeprowadzać detekcję toksyn, surowce te powinny być przyjęte i poddane obróbce zgodnie z odpowiednimi przepisami, w celu zapewnienia bezpieczeństwa.

7.2.9 Surowce wykorzystywane przy produkcji surowych produktów wodnych powinny być poddawane kontroli w zakresie bakterii chorobotwórczych, wirusów, pasożytów i ich jaj.

## **7.3 Dodatki do żywności**

7.3.1 Dodatki do żywności powinny spełniać wymogi określone w pkt 7.3 w GB 14881-2013.

7.3.2 Dodatki do żywności powinny być stosowane zgodnie z wymogami określonymi w GB 2760.

## **7.4 Produkty związane z żywnością**

7.4.1 Produkty związane z żywnością powinny spełniać wymogi określone w pkt 7.4 w GB 14881-2013.

7.4.2 Woda używana do przetwarzania, wytwarzania lodu, rozmrażania i wytwarzania pary powinna spełniać wymagania GB 5749.

7.4.3 Produkcja, kruszenie, transport i przechowywanie lodu używanego w przetwórstwie powinno odbywać się w higienicznych warunkach; pojemniki używane do trzymania, transportu i przechowywania powinny być łatwe do czyszczenia i zapobiegać zanieczyszczeniu.

## **7.5 Inne**

Inne powinny spełniać wymogi określone w pkt 7.5 w GB 14881-2013.

# **8 Kontrola bezpieczeństwa żywności w procesie produkcji**

## **8.1 Kontrola ryzyka zanieczyszczenia produktu**

8.1.1 Powinna ona spełniać wymogi określone w pkt 8.1 w GB 14881-2013.

8.1.2 Powinien być ustanowiony i wdrożony system zarządzania jakością i bezpieczeństwem oparty na analizie zagrożeń oraz powinny być podejmowane niezbędne środki kontroli bezpieczeństwa żywności. W ocenie ryzyka zagrożeń powinny być w pełni brane pod uwagę różne cechy procesu dla produktów wodnych, w celu określenia środków zapobiegania zagrożeniom i krytycznych punktów kontroli.

8.1.3 Obróbka wstępna surowców, mrożenie, gotowanie, suszenie, wędzenie, solenie i inne procesy przetwarzania powinny być względnie odizolowane, zgodnie z odpowiednimi technologiami przetwarzania i charakterystyką produktu, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu przepływu ludzi, logistyki i przepływu powietrza.

8.1.4 Należy unikać sytuacji, w których ścieki i odpady powodują zanieczyszczenie surowców i produktów.

## **8.2 Kontrola zanieczyszczeń biologicznych**

### **8.2.1 Mycie i dezynfekcja**

Mycie i dezynfekcja powinny spełniać wymogi określone w pkt 8.2.1 w GB 14881-2013.

### **8.2.2 Kontrola mikrobiologiczna w przetwórstwie produktów wodnych**

#### **8.2.2.1 Wymagania ogólne**

8.2.2.1.1 Wymagania ogólne powinny spełniać wymogi określone w pkt 8.2.2 w GB 14881-2013.

8.2.2.1.2 Plan monitorowania mikrobiologicznego w środowisku i procesie produkcyjnym określa się zgodnie z charakterystyką produktów wodnych i realizuje poprzez odniesienie do wymogów Załącznika A. W razie potrzeby ustanawia się procedury monitorowania bakterii chorobotwórczych w procesie przetwarzania produktów wodnych.



8.2.2.1.3 Jeśli wskaźniki monitorowania produktów wodnych na końcu linii produkcyjnej wykazują nieprawidłowości, powinno się zwiększyć częstotliwość pobierania próbek w ramach monitorowania mikrobiologicznego w środowisku, odpowiednio zwiększyć liczbę punktów pobierania próbek w zależności od sytuacji oraz podjąć odpowiednie środki naprawcze.

8.2.2.1.4 W procesie lub w miejscu, gdzie wymagana jest kontrola temperatury, powinny być zainstalowane wskaźniki temperatury.

8.2.2.1.5 Podczas czynności wymagających użycia pary wodnej, powinno być zapewnione odpowiednie ciśnienie i para.

8.2.2.1.6 Czas rozmrażania oraz temperatura surowców do wytwarzania produktów wodnych powinny być ściśle kontrolowane.

## **8.2.2.2 Kontrola mikrobiologiczna produktów wodnych w różnych procesach**

### **8.2.2.2.1 Chłodzone produkty wodne**

8.2.2.2.1.1 W halach produkcyjnych powinny być zapewnione środki chłodzące.

8.2.2.2.1.2 Przetworzone produkty wodne powinny być jak najszybciej przenoszone do chłodzonego środowiska, a w lodówce powinien być umieszczony wskaźnik temperatury.

### **8.2.2.2.2 Mrożone produkty wodne**

8.2.2.2.2.1 Czas i temperatura zamrażania powinny być określone zgodnie z naturalnym stanem produktu wodnego, takim jak grubość, kształt, wielkość produkcji itd., aby zapewnić jak najszybsze przekroczenie strefy maksymalnego tworzenia kryształów lodu.

8.2.2.2.2.2 W przypadku surowych owoców morza powinna być zapewniona odpowiednia obróbka zimnem w celu zabicia pasożytów szkodliwych dla organizmu człowieka.

8.2.2.2.2.3 Jeżeli produkt jest pakowany po zamrożeniu, czynność pakowania powinna być przeprowadzana w środowisku o kontrolowanej temperaturze, aby zapewnić, że temperatura w centrum zamrożonego produktu jest niższa niż -18 °C.

### **8.2.2.2.3 Suszone produkty wodne**

8.2.2.2.3.1 Proces suszenia powinien być przeprowadzony w sposób odporny na szkodniki i kurz.

8.2.2.2.3.2 Czas suszenia, temperatura suszenia i wilgotność otoczenia suchych produktów powinny być ściśle kontrolowane, aby zapewnić, że aktywność wody suchych produktów mieści się w bezpiecznych granicach.

### **8.2.2.2.4 Marynowane produkty wodne**

8.2.2.2.4.1 Podczas produkcji produktów marynowanych zapewnia się odpowiednie zasolenie, aby zapobiec namnażaniu się bakterii niehalofilnych.

8.2.2.2.4.2 Należy zapewnić instalacje zapobiegające inwazji komarów i much.

#### **8.2.2.2.5 Produkty wodne w puszkach**

Powinna być zapewniona odpowiednia temperatura i czas sterylizacji.

### **8.3 Kontrola zanieczyszczeń chemicznych**

8.3.1 Powinna ona spełniać wymogi określone w pkt 8.3 w GB 14881-2013.

8.3.2 Plan mycia i dezynfekcji określa się zgodnie z charakterystyką różnych rodzajów produktów wodnych i realizuje przez wyznaczony personel. Używane detergenty i środki dezynfekujące powinny spełniać odpowiednio wymogi GB 14930.1 i GB 14930.2.

8.3.3 Na powierzchniach mających kontakt z produktami wodnymi nie powinno być pozostałości środków dezynfekujących.

8.3.4 Materiały opakowaniowe mające kontakt z produktami wodnymi powinny być zgodne z odpowiednimi normami, aby zapobiec migracji szkodliwych substancji do żywności w celu zapewnienia zdrowia ludzi.

### **8.4 Kontrola zanieczyszczeń fizycznych**

Powinna ona spełniać wymogi określone w pkt 8.4 w GB 14881-2013.

### **8.5 Opakowania**

8.5.1 Opakowania powinny spełniać wymogi określone w pkt 8.5 w GB 14881-2013.

8.5.2 Materiały opakowaniowe dla mrożonych produktów wodnych powinny być wybrane z materiałów o niskiej odporności na temperaturę i dobrej odporności na wodę.

8.5.3 Zbiorniki produktów wodnych w puszkach powinny być wykonane się z materiałów odpornych na korozję.

## **9 Kontrola**

Kontrola powinna spełniać odpowiednie wymogi określone w klauzuli 9 w GB 14881-2013.

## **10 Kontrola**

### **10.1 Wymagania ogólne**

Wymagania ogólne powinny spełniać odpowiednie wymogi określone w klauzuli 10 w GB 14881-2013.

### **10.2 Przechowywanie**

10.2.1 Towary w magazynie powinny być przechowywane w pewnej odległości od ściany, posadzki i sufitu, przechowywane oddzielnie i wyraźnie oznaczone.

10.2.2 Magazyn powinien być utrzymywany w czystości i porządku oraz spełniać wymogi higieny żywności.

10.2.3 Temperatura i wilgotność w magazynie powinny spełniać wymagania dotyczące charakterystyki produktu. Temperatura w pomieszczeniu chłodniczym powinna być utrzymywana na poziomie 0 °C~4 °C. Temperaturę pomieszczenia mroźniczego należy utrzymać na poziomie poniżej -18 °C.

### **10.3 Transport**

Podczas transportu należy zapewnić izolację lub środki chłodzące dla schłodzonych i zamrożonych produktów wodnych, a czas transportu i wahania temperatury powinny być zminimalizowane.

## **11 Zarządzanie wycofywaniem produktu**

Zarządzanie wycofywaniem produktu powinno spełniać odpowiednie wymagania określone w klauzuli 11 w GB 14881-2013.

## **12 Szkolenia**

Szkolenia powinny spełniać odpowiednie wymagania określone w klauzuli 12 w GB 14881-2013.

## **13 System zarządzania i personel**

System zarządzania i personel powinny spełniać odpowiednie wymagania określone w klauzuli 13 w GB 14881-2013.

## **14 Zarządzanie zapisami i dokumentami**

Zarządzanie zapisami i dokumentami powinno spełniać odpowiednie wymagania określone w klauzuli 14 w GB 14881-2013.

## Załącznik A

**Wytyczne dotyczące programu monitorowania mikrobiologicznego w przetwórstwie  
produktów wodnych**

**A.1** Monitoring mikrobiologiczny w przetwórstwie produktów wodnych przedstawiono w Tabeli A.1.

**Tabela A.1 Wymagania dotyczące monitorowania mikrobiologicznego w przetwórstwie  
produktów wodnych**

Pozycja monitorowania		Sugerowane punkty pobierania próbek <sup>a</sup>	Mikroorganizmy sugerowane do monitorowania <sup>b</sup>	Sugerowana częstotliwość monitorowania <sup>c</sup>	Sugerowany limit wskaźnika monitorowania
Monitorowanie mikroorganizmów w środowisku	Powierzchnia kontaktowa produktów wodnych	Ręce, odzież robocza, rękawice pracowników przetwórstwa spożywczego, taśma transportowa, narzędzia i przyrządy oraz powierzchnie innych urządzeń mających bezpośredni kontakt z żywnością	Liczba bakterii tlenowych, bakterii z grupy coli itp.	Po myciu i dezynfekcji należy sprawdzić efekt czyszczenia	Limit wskaźnika monitorowania jest określany w połączeniu z rzeczywistą sytuacją w produkcji.
	Powierzchnia kontaktowa przylegająca do produktów wodnych lub powierzchnia kontaktowa panelu sterowania i części wózka	Zewnętrzna powierzchnia urządzeń, powierzchnia nośna, powierzchnia kontaktowa panelu sterowania i części wózka	Liczba bakterii tlenowych, bakterii z grupy coli itp.	Co dwa tygodnie lub co miesiąc	Limit wskaźnika monitorowania jest określany w połączeniu z rzeczywistą sytuacją w produkcji
	Powietrze otoczenia w obszarze przetwarzania	Miejsca w pobliżu narażonego produktu	Liczba bakterii tlenowych, drożdży i pleśni itp. <sup>d</sup>	Co tydzień, co dwa tygodnie lub co miesiąc	Limit wskaźnika monitorowania jest określany w połączeniu z rzeczywistą sytuacją w produkcji
Monitorowanie mikroorganizmów podczas przetwarzania		Przetworzone produkty, w których poziom mikroorganizmów może się zmieniać podczas etapów przetwarzania i wpływać na bezpieczeństwo i (lub) jakość żywności	Mikroorganizmy będące wskaźnikami stanu sanitarnego (takie jak liczba bakterii tlenowych, bakterii z grupy coli, drożdży i pleśni lub innych bakterii wskaźnikowych)	Produkty wytworzone na początku zmiany, a następnie co tydzień (co dwa tygodnie lub co miesiąc) podczas ciągłego procesu produkcyjnego	Limit wskaźnika monitorowania jest określany w połączeniu z rzeczywistą sytuacją w produkcji
<sup>a</sup> Punkty pobierania próbek mogą być wybierane w zależności od właściwości różnych produktów wodnych i rzeczywistej sytuacji w produkcji. <sup>b</sup> Do monitorowania można wybrać jeden lub więcej wskaźników mikroorganizmów higienicznych, zgodnie z wymaganiami. <sup>c</sup> Częstotliwość monitorowania może być określona zgodnie z ryzykiem występującym w określonych punktach pobierania próbek. <sup>d</sup> Odpowiednie dla marynowanych i suszonych produktów wodnych.					

**A.2** Wymagania dotyczące postępowania w przypadku niezgodności w zakresie monitorowania mikrobiologicznego: wynik monitorowania każdego punktu monitorowania powinien spełniać limit wskaźnika monitorowania i pozostawać stabilny; w przypadku pojawienia się niewielkiej niezgodności, można przyjąć środki takie jak zwiększenie częstotliwości pobierania próbek w celu wzmocnienia monitorowania; w przypadku pojawienia się poważnej niezgodności, należy niezwłocznie dokonać korekty i jednocześnie ustalić przyczynę prowadzącą do problemu, aby określić, czy podjęto odpowiednie środki naprawcze w odniesieniu do programu monitorowania mikrobiologicznego.

---