

## Spis treści

A. DEFINICJA .....	0
B. ZAKŁAD: PROJEKT I OBIEKTY.....	1
1. Projekt .....	1
2. Układ.....	2
3. Struktura .....	2
4. Obiekty sanitarne i umywalnie .....	3
5. Udogodnienia dla personelu .....	4
6. Magazyny.....	4
C. ZAKŁAD: ZWALCZANIE SZKODNIKÓW .....	5
D. ZAKŁAD: PRAKTYKI HIGIENICZNE.....	5
E. RZEŹNIA I CZYNNOŚCI ROZBIORU/ODKOSTNIANIA .....	6
1. Czynności przedubojowe .....	6
2. Ubój, patroszenie i badanie poubojowe.....	7
3. Pomieszczenie rozbioru i odkostniania .....	9
F. CZYNNOŚCI PRZETWARZANIA MIĘSA.....	9
G. CZYNNOŚCI PRZETWARZANIA JAJ .....	10
H. CZYNNOŚCI Z WYKORZYSTANIEM RETORTY .....	10
I. IDENTYFIKOWALNOŚĆ PRODUKTU .....	11
J. SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSTY (FSMS).....	11

Zastrzeżenie: gdy to konieczne, mogą zostać nałożone dodatkowe odpowiednie wymogi.

## A. DEFINICJA

### ***Badanie przedubojowe***

Każdy zabieg lub badanie przeprowadzone przez kompetentną osobę na żywych zwierzętach w celu oceny bezpieczeństwa, przydatności oraz rozdysponowania.

### ***Tusza***

Ciało zwierzęcia po obróbce.

<b><i>Czynnik zanieczyszczający</i></b>	Każdy czynnik biologiczny lub chemiczny, ciało obce lub inne substancje, które nie zostały celowo dodane do żywności, a które mogą zagrozić bezpieczeństwu lub przydatności żywności.
<b><i>Zanieczyszczenie</i></b>	Wprowadzenie lub wystąpienie czynnika zanieczyszczającego w żywności lub środowisku żywnościowym.
<b><i>Obszar obróbki</i></b>	Miejsce stopniowego podziału ciała zwierzęcia na tuszę oraz inne części jadalne i niejadalne.
<b><i>Produkt jajeczny</i></b>	Całość lub część zawartości znajdującej się wewnątrz jaj, oddzielona od skorupki, z dodatkiem lub bez dodatku składników, przeznaczona do spożycia przez ludzi.
<b><i>Zakład</i></b>	Pomieszczenia zatwierdzone i zarejestrowane przez organ kontrolny, w których przygotowywane, przetwarzane, obsługiwane lub składowane są produkty mięsne.
<b><i>HACCP</i></b>	System identyfikacji, oceny i kontroli zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności.
<b><i>Wolna przestrzeń Mięso</i></b>	Przestrzeń w opakowaniu produktu, która nie jest zajęta przez żywność. Każda jadalna część tuszy jakiegokolwiek zwierzęcia lub ptaka, zdrowego w chwili uboju, która zwykle wykorzystywana jest przez człowieka jako żywność, w stanie świeżym lub przygotowana w drodze mrożenia, chłodzenia, konserwowania, solenia lub jakiegokolwiek innego procesu.
<b><i>Czerwone podroby</i></b>	Dotyczy przepony, serca, nerek, wątroby, języka, śledziony, tchawicy i krtani.
<b><i>Zielone podroby</i></b>	Dotyczy jelit/jelita cienkiego (w tym odbytnicy/ jelita ślepego), przełyku/gardzieli i żołądka/trawieńca.
<b><i>Woda pitna</i></b>	Woda nadająca się do spożycia przez ludzi. Standardy zdatności do picia powinny być równoważne lub wyższe niż standardy Światowej Organizacji Zdrowia.
<b><i>Badanie poubojowe</i></b>	Każdy zabieg lub badanie przeprowadzone przez kompetentną osobę na wszystkich istotnych częściach poddanych ubojowi/zabitych zwierząt w celu oceny bezpieczeństwa, przydatności i rozdysponowania.
<b><i>Obszar przetwarzania</i></b>	Miejsce w pomieszczeniu, w którym obsługiwana, przygotowywana i produkowana jest żywność.
<b><i>Opakowanie produktu</i></b>	Pojemnik metalowy, szklany lub elastyczna torebka przeznaczone do napełnienia żywnością i hermetycznego zamknięcia.
<b><i>Retorta</i></b>	Zbiornik ciśnieniowy przeznaczony do obróbki cieplnej żywności zapakowanej w hermetycznie zamykane opakowania produktów.

## B. ZAKŁAD: PROJEKT I OBIEKTY

### 1. Projekt

#### 1.1 Budynek i obiekty:

- zaprojektowane i utrzymywane są w celu zapobiegania przedostawaniu się szkodników, dzikich zwierząt i środowiskowych czynników zanieczyszczających, takich jak dym, kurz, pleśń itp.
- nie znajdują się w pobliżu zanieczyszczających środowisko zakładów przemysłowych, które mogłyby spowodować zanieczyszczenie
- zbudowane są z materiałów nadających do zamierzonego zastosowania i nie przenoszących żadnych niepożądanych substancji do żywności.

## 2. Układ

- 2.1 Budynek i obiekty powinny być zaprojektowane w taki sposób, aby zapewniały oddzielenie, za pomocą ścianki działowej, lokalizacji lub innych skutecznych środków, tych czynności, które mogą powodować zanieczyszczenie. Należy skutecznie oddzielić od siebie obszary niskiego i wysokiego ryzyka.
- 2.2 Przetwarzanie i przechowywanie żywności musi odbywać się w oddzielnych obszarach/pomieszczeniach.
- 2.3 Przepływ pracy musi odbywać się jednokierunkowo (tj. z obszaru niskiego ryzyka do obszaru wysokiego ryzyka).
- 2.4 Należy wprowadzić odpowiednie środki w zakresie przenoszenia surowców, produktów gotowych i odpadów (np. oddzielenie w czasie wraz z usuwaniem na zakończenie zmiany i całkowite zamknięcie).
- 2.5 Obszar przetwarzania nie może być bezpośrednio dostępny dla obszarów zewnętrznych, z wyjątkiem drzwi ewakuacyjnych.

## 3. Struktura

### Podłoga

- 3.1 Podłogi muszą być wykonane z trwałych, nieprzepuszczalnych, odpowiednio pomalowanych (dla potrzeb działalności zakładu i rodzaju wytwarzanego produktu), nietoksycznych, odpornych na pękanie i łatwych do czyszczenia materiałów.
- 3.2 Należy wprowadzić środki zapobiegające zastojowi wody (np. podłogi muszą być równe i nachylone w kierunku odpływów podłogowych lub odpływów wewnętrznych).
- 3.3 Połączenie między podłogami i ścianami musi być nieprzepuszczalne dla wody i zaokrąglone.

### Rury i odpływy

- 3.4 Należy unikać prowadzenia przewodów rurowych i mechanizmów bezpośrednio nad nieosłoniętymi produktami.
- 3.5 Odpływy muszą być zaprojektowane i utrzymywane w taki sposób, aby zapobiegać zatrzymywaniu się wody w lub wokół odpływu oraz aby przenosić maksymalne przewidywane obciążenie w celu zapobiegania problemowi zalania lub zanieczyszczenia czystego obszaru.

### **Ściany**

3.6 Ściany muszą być odpowiednio pomalowane (dla potrzeb działalności zakładu i rodzaju wytwarzanego produktu) oraz wykonane z gładkich, nieprzepuszczalnych, odpornych na pęknięcia materiałów, które można łatwo czyścić.

3.7 Wszystkie spękania należy zespawać lub uszczelnić środkami odpornymi na ciepło i rozwój pleśni.

### **Sufit**

3.8 Sufit musi być wykonany z materiałów odpornych na pęknięcia i wilgoć.

3.9 Sufity i urządzenia podsufitowe należy utrzymywać w czystości i zapobiegać bytowaniu szkodników w tych miejscach.

3.10 W przypadku sufitu podwieszanego, musi on być wykonany z materiału odpornego na wilgoć bez żadnych otworów, a plenum (przestrzeń) należy utrzymywać w odpowiednim stanie.

### **Okna i drzwi**

3.11 Parapety okienne, drzwi i futryny powinny być wykonane z gładkich, wodoodpornych materiałów.

3.12 Okna muszą być przez cały czas zamknięte. Jeśli okna muszą być otwarte, należy zainstalować w nich siatki, aby zminimalizować przedostawanie się kurzu i szkodników. Okna i siatki należy regularnie czyścić i konserwować, aby zapobiegać nagromadzeniu kurzu i brudu.

3.13 Drzwi zewnętrzne i mostki ładunkowe muszą być ściśle dopasowane lub odpowiednio odporne na szkodniki.

### **Oświetlenie**

3.14 W pomieszczeniach należy zapewnić odpowiednie oświetlenie.

3.15 W zakładzie należy stosować oświetlenie odporne na stłuczenie lub oprawy oświetleniowe muszą mieć pokrywę odporną na stłuczenie.

### **Wentylacja**

3.16 Należy zainstalować odpowiednie otwory wentylacyjne lub system cyrkulacji powietrza, aby zapobiec nadmiernemu nagrzewaniu, skraplaniu i zanieczyszczeniu zapachami, pyłami, parą lub dymem.

3.17 Otwory wentylacyjne muszą być ekranowane i wyposażone w odpowiednie filtry powietrza. Ekran musi być łatwo zdejmowalny w celu czyszczenia.

## **4. Obiekty sanitarne i umywalnie**

4.1 Toalety muszą być odpowiednio oddzielone i nie mogą otwierać się bezpośrednio na obszar przetwarzania żywności.

4.2 Przed wejściem do obszar przetwarzania żywności należy zapewnić wszystkim pracownikom wystarczające, wyznaczone przebieralnie.

- 4.3 Przy wejściu oraz w innych odpowiednich miejscach w obszarze przetwarzania należy zapewnić odpowiednie i wystarczające obiekty sanitarne, takie jak urządzenia do dezynfekcji obuwia i umywalnie.

Umywalnie muszą być wyposażone w gorącą i zimną (o odpowiednio kontrolowanej temperaturze) wodę pitną, baterie bezdotykowe i zakryty pojemnik na odpady, mydło w płynie/piance, odpowiednie urządzenia do suszenia rąk (\*preferowane są jednorazowe ręczniki papierowe, jeśli wykorzystywane są suszarki do rąk, należy je regularnie czyścić i konserwować).

- 4.4 Należy zapewnić obszar lub pomieszczenie przeznaczone czyszczenia i dezynfekcji sprzętu i przyborów.

## 5. Udogodnienia dla personelu

- 5.1 Pomieszczenie socjalne dla pracowników, jeżeli jest dostępne, musi być odpowiednio oddzielone od obszarów przetwarzania.

- 5.2 Pracownikom należy zapewnić szafki, które należy utrzymywać w czystości, aby zapobiegać nagromadzeniu kurzu i śmieci.

## 6. Magazyny

- 6.1 Materiały trujące lub szkodliwe, w tym środki czyszczące, dezynfekujące i owadobójcze, należy przechowywać w oddzielnych pomieszczeniach zaprojektowanych i oznakowanych specjalnie do tego celu. Dostęp do tego pomieszczenia może mieć wyłącznie upoważniony personel.

- 6.2 Wymagane są oddzielne obiekty/obszary magazynowe dla surowców, produktów końcowych, produktów chłodzonych, produktów mrożonych, materiałów opakowaniowych, sprzętu do czyszczenia itp. Należy stosować system „pierwszy wchodzi pierwszy wychodzi” (FIFO).

- 6.3 Nie należy przechowywać surowego mięsa w tych samych chłodziarkach lub zamrażarkach co inne produkty spożywcze, chyba że w odpowiednio wyznaczonym i oddzielnym miejscu, w nienaruszonym opakowaniu pierwotnym i wtórnym, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

- 6.4 Jeżeli wymagane są regały, muszą one być wykonane z nieprzepuszczalnych, trwałych i odpornych na korozję materiałów. W przypadku wózków i stojaków najniższa półka powinna znajdować się nad podłogą.

- 6.5 Produkty żywnościowe należy umieszczać odpowiednio nad podłogą i z dala od ścian.

- 6.6 Temperaturę chłodziarek należy utrzymywać na poziomie 4°C lub niższym, a temperatura zamrażarek powinna wynosić 18°C lub poniżej i należy ją monitorować. Muszą one być wyposażone w miernik temperatury i/lub automatyczne rejestratory danych temperaturowych. Jeżeli nie jest to możliwe, należy wprowadzić ręczne rejestrowanie temperatury. Nie należy przeładowywać chłodziarek i zamrażarek powyżej ich wyznaczonej pojemności.

6.7 Na stanowisku załadunku i rozładunku musi istnieć ciągły łańcuch chłodniczy.

6.8 Należy zminimalizować dopływ powietrza zewnętrznego do chłodni. W przypadku gdy drzwi chłodni muszą być często otwierane, należy wdrożyć środki w celu zminimalizowania przepływu powietrza do chłodni.

6.9 Chłodziarki i zamrażarki należy przez cały czas utrzymywać w higienicznym stanie.

#### **C. ZAKŁAD: ZWALCZANIE SZKODNIKÓW**

- 1 Zakład posiada skuteczny program zarządzania szkodnikami lub angażuje właściwe przedsiębiorstwo zajmujące się zwalczaniem szkodników w celu zapobiegania bytowaniu i rozmnażaniu się szkodników w zakładzie i pojazdach dostawczych.
- 2 Przynęty i urządzenia do zwalczania szkodników muszą być odpowiednio rozmieszczone (np. nie w obszarach przetwarzania) właściwie utrzymywane i sprawne. Jeżeli urządzenie może spowodować zanieczyszczenie produktu, należy zastosować alternatywne systemy i sprzęt.
- 3 W pomieszczeniach nie można utrzymywać zwierząt domowych.

#### **D. ZAKŁAD: PRAKTYKI HIGIENICZNE**

- 1 Wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością muszą być obojętne, nietoksyczne, gładkie i nieporowate, a wyposażenie musi nadawać się do zamierzonego zastosowania.
- 2 Jeżeli w przetwórstwie spożywczym wykorzystywany jest lód, należy go wytwarzać z pitnej lub czystej wody.
- 3 Wszystkie chłodzone/mrożone produkty spożywcze dostarczane do lub odbierane z zakładu należy są transportować w pojazdach chłodniczych wyposażonych w miernik temperatury i/lub zautomatyzowane rejestratory danych w celu utrzymania i monitorowania systemu łańcucha chłodniczego.
  - W przypadku produktów chłodzonych temperaturę należy utrzymywać na poziomie od 0 do 4°C, a temperatura wewnętrzna nie może przekraczać 7°C podczas transportu.
  - W przypadku produktów mrożonych temperaturę należy utrzymywać na poziomie -18°C lub poniżej, a temperatura wewnętrzna nie może przekraczać -12°C podczas transportu.
- 4 Pojazdy wykorzystywane do dostarczania gotowych produktów należy przez cały czas utrzymywać w odpowiednim stanie sanitarnym i higienicznym.
- 5 Produkty spożywcze nie mogą znajdować się poza zakładem, z wyjątkiem załadunku na pojazdy/rozładunku z pojazdów w celu dostawy.
- 6 Produktów spożywczych nie można kłaść bezpośrednio na podłodze. Należy wdrożyć środki zapobiegające kontaktowi produktów spożywczych z podłogą.

- 7 Przeteterminowane/niezgodne produkty spożywcze należy wyraźnie zidentyfikować i przechowywać w wyznaczonym obszarze.
- 8 Należy zapewnić oddzielne wyposażenie i przybory dla surowych produktów spożywczych, gotowych do spożycia/gotowanych produktów spożywczych oraz odpadów.
- 9 Przez cały czas należy przestrzegać zasad właściwego utrzymania porządku.
- 10 Obszary przetwarzania żywności, w tym wyposażenie, stoły, przybory i odzież ochronną, należy codziennie myć i czyścić oraz, jeśli to konieczne, dezynfekować.
- 11 Wszystkie osoby mające podczas pracy kontakt z produktami spożywczymi, powierzchniami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością i materiałami opakowaniowymi produktów muszą przestrzegać praktyk higienicznych podczas pełnienia obowiązków, aby zapobiec zafałszowaniu produktu.
- 12 Pracownicy mający do czynienia z produktami spożywczymi powinni czyścić i myć ręce w umywalniach ([sekcja B, 4.3](#)) przed rozpoczęciem pracy, bezpośrednio po skorzystaniu z toalety i po obsłudze materiałów, które mogą spowodować zanieczyszczenie artykułów spożywczych.
- 13 Uniformy, fartuchy i inna odzież wierzchnia noszona przez personel obsługujący produkty spożywcze muszą być wykonane z materiałów jednorazowego użytku lub łatwe do czyszczenia. Na początku każdego dnia roboczego należy zakładać czystą odzież, nakrycia głowy, maski na twarz, siatkę na brody/wąsy oraz odpowiednie obuwie i zmieniać je tak często, jak to konieczne. W przypadku noszenia rękawic stosuje się odpowiednie środki w celu zapewnienia, aby rękawice nie stały się źródłem zanieczyszczenia (\*rękawice jednorazowe należy nosić podczas obsługi gotowych do spożycia i gotowanych produktów spożywczych).
- 14 Każda osoba, która ma lub wydaje się mieć chorobę zakaźną, widoczne zmiany lub rany na skórze lub jakiegokolwiek inne źródło zanieczyszczenia mikrobiologicznego, zostaje wykluczona z wszelkich działań, które mogłyby spowodować zafałszowanie produktu.
- 15 Żaden pracownik w obszarze przetwarzania żywności nie może nosić biżuterii i akcesoriów (\*z wyjątkiem zwykłej obrączki ślubnej).
- 16 Wszyscy pracownicy w obszarze przetwarzania żywności muszą mieć krótkie, czyste paznokcie, wolne od jakichkolwiek form lakieru do paznokci.

## **E. RZEŹNIA I CZYNNOŚCI ROZBIORU/ODKOSTNIANIA**

### **1. Czynności przedubojowe**

- 1.1 Do uboju wykorzystywane są wyłącznie zdrowe, wyraźnie czyste zwierzęta.
- 1.2 Należy utrzymywać w czystości magazyn żywca i minimalizować stres towarzyszący zwierzętom.
- 1.3 Należy wprowadzić odpowiednie protokoły badania przedubojowego i odrzucania nieodpowiednich zwierząt.

## 2. Ubój, patroszenie i badanie poubojowe

### Informacje ogólne

- 2.1 Obszary ogłuszania i wykrwawiania należy oddzielić od obszarów obróbki (fizycznie lub pod względem odległości).
- 2.2 Metoda uboju i ogłuszania musi być humanitarna.
- 2.3 Należy zapewnić odpowiednie urządzenia do uboju i odrzucania nieodpowiednich zwierząt.
- 2.4 Obok pomieszczenia ubojowego należy zapewnić pomieszczenie/obszar patroszenia, a do transportu tusz wykorzystuje się szyny lub system zsuwni.
- 2.5 Szyny do transportu tusz należy utrzymywać w czystości.
- 2.6 Pomieszczenia/obszary produktów jadalnych i niejadalnych muszą być oddzielne i wyraźnie oznakowane.
- 2.7 Należy zapewnić sterylizatory noży utrzymywane w temperaturze 82°C, a noże należy regularnie sterylizować.
- 2.8 Tusze należy patroszyć w sposób, który nie spowoduje zanieczyszczenia tuszy.
- 2.9 Na linii po wypatroszeniu należy zapewnić punkt kontrolny wyposażony w odpowiednie lusterka i sterylizatory noży.
- 2.10 W celu przeprowadzenia badania poubojowego tusz niezbędna jest obecność odpowiedniej liczby urzędowych/upoważnionych inspektorów weterynaryjnych.
- 2.11 Niedopuszczalny jest rozlew lub wyciek jakiegokolwiek materiału z przełyku, wola, żołądka, jelit, kloaki, odbytnicy, pęcherzyka żółciowego, pęcherza moczowego, macicy lub wymienia, który może zanieczyścić tuszę.
- 2.12 Wymagana jest metoda identyfikacji umożliwiająca odróżnienie odrzuconych tusz/organów od tusz/organów nadających się do spożycia (np. znakowanie barwnikiem).
- 2.13 Zabiegi redukcji patogenów (PRT), zazwyczaj w postaci płukania, zanurzenia, spryskiwania lub mycia, można stosować wyłącznie w odniesieniu do surowego mięsa (innego niż mielone lub siekane), które nie zostało poddane soleniu, marynowaniu, konserwacji ani żadnej innej formie przetwarzania.
  - Zakład może stosować wyłącznie PRT zatwierdzone przez SFA, wymienione w siedemnastym załączniku do przepisów żywnościowych, do maksymalnych poziomów ich stosowania. PRT stosowane są oprócz odpowiednich praktyk higienicznych i nie wykorzystuje się ich do tego, aby zanieczyszczone mięso<sup>1</sup> stało się zdatne do spożycia przez ludzi.

---

<sup>1</sup> „Zanieczyszczone mięso” obejmuje mięso, które miało kontakt z jakąkolwiek brudną powierzchnią lub po patroszeniu pozostaje w widoczny sposób zanieczyszczone odchodami lub pochodzi od chorego zwierzęcia.



- Zakłady stosujące PRT zobowiązane są do prowadzenia właściwej dokumentacji wykorzystania PRT; informacje, które należy rejestrować, muszą obejmować rodzaj(e) zastosowanych PRT, poziomy zastosowania, etap, na którym PRT stosowany jest w przepływie procesowym rzeźni/zakładu przetwórstwa oraz datę zastosowania.

### **Drób**

2.14 Obszar wykrwawiania i skubania musi być fizycznie oddzielony od obszaru przebywania żywych ptaków.

2.15 Należy zapewnić higieniczny system skubania (np. regularne usuwanie piór).

2.16 Składniki produktów woskowych muszą spełniać odpowiednie specyfikacje i kryteria czystości ustanowione przez Wspólny Komitet Ekspertów Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa i Światowej Organizacji Zdrowia (FAO/WHO) ds. Dodatków do Żywności („JECFA”) lub inne organy krajowe lub międzynarodowe.

2.17 Kłaki drobiu należy całkowicie usunąć.

2.18 Tuskę drobiową (w tym głowa i nogi, jeśli nie zostały usunięte) musi być odpowiednio oczyszczona i wolna od zanieczyszczeń.

2.19 Głowę i nogi drobiu (jeżeli zostały oddzielone od tuszki) należy oczyścić w obszarze niskiego ryzyka i schłodzić do temperatury 4°C lub niższej w odpowiednim okresie czasu.

---

2.20 Należy zapewnić oddzielne pomieszczenia/obszary dla potrzeb przetwarzania podrobów drobiowych, obsługi i przechowywania części niejadalnych.

2.21 Po obróbce drób należy schłodzić do temperatury 4°C lub niższej w odpowiednim okresie czasu.

2.22 W wirowym zbiorniku chłodzącym należy stosować czystą wodę.

### **Przeżuwacze (np. bydło, owce) i świnie**

2.23 Wszystkie tusze należy indywidualnie oznakować nazwą rzeźni i datą uboju.

2.24 Obszary oparzania, usuwania włosów i opalania muszą być odpowiednio oddzielone od obszarów obróbki.

2.25 Przed patroszeniem należy usunąć skórę, a podczas usuwania zewnętrzna powierzchnia skóry nie powinna mieć kontaktu z mięsem tuszy.

2.26 Należy zapewnić oddzielne pomieszczenia dla celów opróżniania i przetwarzania zielonych i czerwonych podrobów, obsługi mięsa i niejadalnych części zwierząt, a także przechowywania niejadalnych części zwierząt.

2.27 Szyny muszą znajdować się na takiej wysokości, aby najniższa część tuszy lub boku nie miała kontaktu z podłogą/platformą.

### 3. Pomieszczenie rozbioru i odkostniania

- 3.1 Temperaturę pomieszczeń przetwarzania należy utrzymywać na poziomie 12-15°C.
- 3.2 W pomieszczeniu rozbioru należy zapewnić sterylizator noży z wodą o temperaturze 82°C lub inną równoważną metodę sterylizacji.
- 3.3 W przypadku zakładów przetwarzających mięso wielu gatunków (np. wołowinę, mięso kurcząt) w tym samym obszarze produkcji należy podjąć odpowiednie środki (np. oddzielenie w czasie z zachowaniem odpowiednich warunków sanitarnych lub oddzielenie fizyczne), aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.
- 3.4 Mięso, które przeszło badania poubojowe, jest niezwłocznie zabierane z obszaru obróbki i obsługiwane, przechowywane i transportowane w sposób chroniący je przed zanieczyszczeniem i zepsuciem.
- 3.5 Skrzynie lub kartony muszą mieć odpowiednią okładzinę wewnętrzną, chyba że mięso jest indywidualnie pakowane przed zapakowaniem.
- 3.6 Mięso w chłodziarkach/zamrażarkach, które nie znajduje się w kartonach, należy zawiesić lub umieścić na stojakach w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza i zapobiegania kontaktowi ściekającego z niego płynu z innym mięsem.

### F. CZYNNOŚCI PRZETWARZANIA MIĘSA

- 1 Produkty spożywcze przechowywane na tackach umieszcza się na nich w taki sposób, aby nie miały bezpośredniego kontaktu z podstawą tacek znajdujących się nad nimi.
- 2 Produkty spożywcze rozmrażane są w wyznaczonym obszarze w sposób uniemożliwiający namnażanie się drobnoustrojów, np.
  - w chłodziarce (0 do 4°C) lub
  - w pomieszczeniu o kontrolowanej temperaturze (12 do 15°C) w kartonach lub umieszczone na stojakach albo stołach ze stali nierdzewnej lub
  - pod bieżącą wodą w nienaruszonym szczelnym opakowaniu lub
  - z wykorzystaniem urządzenia do kontrolowanego rozmrażania mięsa
- 3 Stosowanie paliwa lub węgla drzewnego podczas gotowania lub innych form obróbki cieplnej nie może powodować zanieczyszczenia produktów spożywczych.
- 4 W przypadku zakładów przetwarzających mięso wielu gatunków (np. wołowinę, mięso kurcząt) w tym samym obszarze produkcji należy podjąć odpowiednie środki (np. oddzielenie w czasie z zachowaniem odpowiednich warunków sanitarnych lub oddzielenie fizyczne), aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.
- 5 Produkty gotowane muszą osiągnąć czas/temperaturę wewnętrzną, które zatwierdzono jako zapewniające odpowiednią redukcję patogenów, w tym spełnienie określonych celów w zakresie wydajności, kryteriów wydajności i kryteriów mikrobiologicznych.
- 6 Gotowane produkty mięsne należy natychmiast po przetworzeniu szybko schłodzić i, w stosownych przypadkach, utrzymywać w stanie schłodzonym/zamrożonym.

#### G. CZYNNOŚCI PRZETWARZANIA JAJ

- 1 Przed rozbiciem, oddzieleniem lub myciem przy użyciu automatycznego urządzenia do mycia jaj w skorupkach wykorzystywane do przetwarzania muszą być nienaruszone i wolne od zanieczyszczeń fizycznych, takich jak brud, krew i materiał kałowy.
- 2 Produkty jajeczne poddawane są zatwierdzonej obróbce antybakteryjnej w celu zapewnienia bezpieczeństwa i przydatności tych produktów.
- 3 Produkty jajeczne należy natychmiast po przetworzeniu szybko schłodzić i, w stosownych przypadkach, utrzymywać w stanie schłodzonym/zamrożonym.

#### H. CZYNNOŚCI Z WYKORZYSTANIEM RETORTY

- 1 Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, w tym napełnianie, zamykanie/uszczelnianie, obróbka cieplna i chłodzenie, należy wykonywać jak najszybciej, aby zapobiec zanieczyszczeniu i pogorszeniu jakości.
- 2 Systemy i urządzenia transportowe muszą być zaprojektowane w taki sposób, aby zminimalizować niewłaściwe postępowanie z opakowaniami produktów.
- 3 Z opakowaniami produktów należy postępować w sposób, który przez cały czas chroni opakowanie i zamknięcia przed uszkodzeniem.
- 4 Opakowania produktów przeznaczone do użytku na aseptycznych liniach napełniania muszą być w dobrym stanie (np. wolne od wgnieceń, przebić, zarysowań itp.), czyste i suche, przed sterylizacją wypełnienia.
- 5 Zarówno mechaniczne jak i ręczne napełnianie opakowań produktów należy kontrolować w taki sposób, aby spełniało wymogi dotyczące napełnienia i wolnej przestrzeni dla potrzeb skutecznej obróbki cieplnej.
- 6 Należy unikać zanieczyszczenia obszarów zamknięć/szwów przez produkt. Obszary szwów/zamknięć należy utrzymywać w czystym i suchym stanie, tak jak to konieczne.
- 7 Należy regularnie obserwować zewnętrzne uszkodzenia opakowań produktów oraz dokonywać oceny zamknięć/szwów. Zamknięcia opakowań produktów należy poddać oględzinom i przeprowadzać kontrole pod kątem rozerwania, z częstotliwością wystarczającą do zapewnienia właściwego zamknięcia i integralności szwów.
- 8 Każda retorta i/lub sterylizator produktu musi posiadać co najmniej jedno urządzenie rejestrujące temperaturę/czas. W przypadku każdego produktu sporządza się zatwierdzony raport z oceny  $F_0$ .
- 9 Do chłodzenia każdego hermetycznie zamkniętego opakowania produktu należy wykorzystywać wodę pitną. W przypadku stosowania wody ponownie wprowadzonej do obiegu, należy ją przefiltrować i, jeśli to konieczne, uzdatnić za pomocą dodatku chloru lub zatwierdzonego środka dezynfekującego. Pozostałości wolnego chloru w wodzie chłodzącej

mogą wynosić od 0,5 do 2 ppm. Wyższe poziomy chloru mogą przyspieszyć korozję niektórych metalowych opakowań.

- 10 Po przetworzeniu opakowania produktów należy jak najszybciej wysuszyć i nie należy obsługiwać ich ręcznie, dopóki są jeszcze mokre. Przed ręcznym rozładunkiem opakowania produktów muszą pozostać w skrzyniach do wyschnięcia.

#### **I. IDENTYFIKOWALNOŚĆ PRODUKTU**

- 1 Wszystkie surowce lub składniki otrzymane przez zakład muszą być identyfikowalne aż do źródła pochodzenia.
- 2 Zakłady muszą posiadać system zapewniający identyfikowalność na wszystkich etapach produkcji. (np. od surowca przez produkty pośrednie do produktu końcowego).
- 3 Produkty końcowe muszą być wyraźnie oznakowane i opatrzone datą, aby zapewnić identyfikowalność producenta oraz numer partii/produkcji.
- 4 Należy wprowadzić odpowiedni system lub program wycofania z rynku, aby skutecznie zarządzać incydentami i umożliwić szybkie powiadamianie odpowiednich stron, wycofanie i wycofanie z rynku danych produktów.

#### **J. SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI (FSMS)**

- 1 Wszystkie zakłady muszą wdrożyć analizę zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP) lub podobny system zarządzania bezpieczeństwem żywności w celu kontrolowania zagrożeń dla żywności w procesach produkcyjnych, aby zapewnić produkcję bezpiecznej i zdrowej żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- 2 Zakład musi posiadać skuteczny system kontroli dokumentów i prowadzić autentyczną dokumentację w celu wykazania skutecznej kontroli bezpieczeństwa produktów.

Wymagane dokumenty:

- Aktualny oznakowany plan układu zakładu wraz z przepływem produktów, pracowników i odpadów, wyznaczonymi obszarami przetwarzania wysokiego/niskiego ryzyka
- Schemat blokowy procesu produkcji
- Tabela zbiorcza analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)
- Dokumentacja monitorowania krytycznych punktów kontroli
- Dokumentacja działań naprawczych
- Dokumentacja badań przedubojowych i odrzucenia
- Dane dotyczące przenikania ciepła, wykres kołowy lub dokumentacja wykresu obróbki cieplnej i sterylizacji produktów retortowych
- Kontrola temperatury chłodziarek/zamrażarek
- Raporty laboratoryjne dotyczące wody, powierzchni kontaktu z żywnością i gotowych produktów
- Dokumentacja dotycząca czyszczenia i higieny

## KRYTERIA AKREDYTACJI DLA ZAKŁADÓW EKSPORTU

- Dokumentacja higieny osobistej
- Dokumentacja medyczna personelu
- Dokumentacja szkoleń personelu
- Plan, układ i dokumentacja zwalczania szkodników
- Dokumentacja wycofania żywności z rynku
- Raport z kontroli Właściwego Organu
- Wszelkie raporty właściwego organu zagranicznego

Zastosowanie będą miały wszelkie inne zasady określone w wytycznych Codex, o których mowa poniżej:

1. Codex Kodeks Praktyki Higienicznej dla Mięsa
2. Codex Praktyki Higienicznej dla Niskokwasowych i Zakwaszonych Niskokwasowych Puszgowanych Środków Spożywczych
3. Codex Kodeks Praktyki Higienicznej dla Jaj i Produktów Jajecznych