

DEPARTAMENT ROLNICTWA, BEZPIECZEŃSTWA I KONTROLI ŻYWNOŚCI  
STANÓW ZJEDNOCZONYCH, WASZYNGTON DC

# DYREKTYWA UBIKŻ

NR 5000.2 z dnia 31 marca 2004 r.

## PRZEGLĄD DANYCH DOTYCZĄCYCH ZAKŁADÓW PRZEZ PRACOWNIKÓW PROGRAMU KONTROLI

### I. CEL

Celem niniejszej dyrektywy jest wyjaśnienie, iż pracownicy programu kontroli posiadają dostęp do szerokiego zakresu danych na podstawie uregulowań Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) (Code of Federal Regulations Tytuł 9 par. 417) oraz, że powinni oni dokonywać regularnego przeglądu niektórych danych.

Niniejsza notka zawiera pełny tekst Notki UBiKŻ 54-03.

**UWAGA:** Niniejsza dyrektywa nie dotyczy kontroli danych przeprowadzanych na podstawie Standardowych Sanitarnych Procedur Operacyjnych (SSOP). Wszelkie instrukcje związane z kontrolą danych na podstawie SSOP są omówione w dyrektywie UBiKŻ 5000.1, poprawka 1, rozdział I.

### II. UCHYLENIE

Notka UBiKŻ 54-03

### III. [Zastrzeżony]

### IV. ŹRÓDŁA

Code of Federal Regulations Tytuł 9 par. 417 dyrektywy UBiKŻ 5000.1, poprawka 1

### V. TŁO

Na podstawie uregulowań HACCP, dany zakład powinien prowadzić dokumentację związaną z planem HACCP, w tym dokumentację dotyczącą podejmowanych decyzji związanych z jego rozwojem oraz wszelką dokumentację związaną z jego działalnością

(tj. monitoringiem, weryfikacją i działaniami naprawczymi). Aby stworzyć plan HACCP, na podstawie Code of Federal Regulations Tytuł 9 par. 417, ust. 2, lit. a)(1), dany zakład powinien posiadać pisemne zaświadczenie o przeprowadzeniu analizy zagrożeń, w którym określone są zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, które mogą prawdopodobnie wystąpić w procesie produkcji, określa środki zaradcze, które zakład może zastosować w celu kontrolowania tych zagrożeń oraz zawierające tabelę, w której wyszczególnione są etapy każdego procesu oraz przepływ produktów (Code of Federal Regulations Tytuł 9 par. 417, ust. 2, lit. a)(2)). Dodatkowo, na podstawie Code of Federal Regulations Tytuł 9 par. 417, ust. 5, lit. a)(1) zakłady powinny posiadać „...pisemne zaświadczenie o przeprowadzeniu analizy zagrożeń, o której mowa w Code of Federal Regulations Tytuł 9 par. 417, ust. 2, lit. a)..., w tym wszelką dokumentację dodatkową.”

Biorąc pod uwagę niniejsze wymagania, wyniki wszelkich badań i wszelkich działań monitorujących przeprowadzanych przez zakład mogą mieć wpływ na analizę zagrożeń w zakładzie, bez względu na to czy dane badanie lub działanie monitorujące jest uwzględnione w rzeczywistym planie HACCP, jest o nich mowa w planie HACCP lub są one postrzegane jako osobne działania. Dlatego też, dokumentacja dotycząca tych działań podlega kontroli UBiKŻ i powinna być ona dostępna pracownikom UBiKŻ. Przykłady wyników takich działań i dokumentacja obejmują, ale nie są do nich ograniczone, wszelką dokumentację, wyniki i dokumentację pomocniczą związaną z każdym planem HACCP; dokumentację, wyniki i dokumentację pomocniczą związaną z głównymi programami oraz wyniki i dokumentację badań przeprowadzonych dla klientów tego zakładu.

## VI. OBOWIĄZKI PRACOWNIKÓW PROGRAMU KONTROLI

Pracownicy programu kontroli powinni wiedzieć o wszystkich działaniach monitorujących i wszystkich badaniach bezpieczeństwa żywności przeprowadzonych przez zakład oraz powinni domagać się od zarządu zakładu, żeby ten udostępnił do wglądu dane zebrane w wyniku przeprowadzenia takiego monitoringu lub badania tak, aby były one dostępne podczas weryfikacji dokumentacji planu HACCP przez pracowników programu kontroli. Również, co najmniej raz w tygodniu, pracownicy programu kontroli muszą przejrzeć wyniki wszystkich badań i wszystkich działań monitorujących, przeprowadzonych przez dany zakład, które mają wpływ na analizę zagrożeń przeprowadzoną w danym zakładzie.

W ramach przeprowadzania procedur HACCP 01, pracownicy programu kontroli nie powinni przeglądać wybiórczo dokumentacji HACCP, ale wszelkie zapisy z procedur

związanych z bezpieczeństwem żywności, przeprowadzonych przez zakład lub zapisów z głównych programów, odpowiadających przeprowadzeniu procedury ISP, w szczególności w odniesieniu do zapisów związanych z badaniem i monitoringiem (patrz dyrektywa UBiKŻ 5000.1, poprawka 1, rozdział 2, par. I – HACCP Metodologia Weryfikacji).

Pracownicy programu kontroli powinni określić czy wyniki badań wywołują jakiegokolwiek zaniepokojenie w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności, które wcześniej nie zostało rozpoznane.

Jeżeli, w oparciu o przegląd dokumentacji zakładu, pracownicy programu kontroli wykażą zaniepokojenie:

1. 1. projektem badań działań monitorujących lub weryfikacyjnych niezwiązanych z planem HACCP, lub
2. 2. wynikami takich działań, procedur lub programów warunków wstępnych,

powinni oni skontaktować się z Centrum Obsługi Technicznej lub wyrazić zaniepokojenie poprzez kanały kontrolne.

2

Może zostać określone, że Enforcement Investigation Analysis Officer musi przeprowadzić ocenę bezpieczeństwa żywności, aby ocenić wyniki badań dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz to, czy projekt badań, procedur lub programów warunków wstępnych jest odpowiednio wspierany decyzjami podejmowanymi podczas przeprowadzania analizy zagrożenia.

Philip S. Derfler /s/

Asystent Administratora Biura ds. Polityki i Programu Rozwoju

3