

**SASO 220 (Organizacja
Normalizacyjna w Arabii Saudyjskiej)
(GS 21E)**

**PRZEPISY PRAWNE DOTYCZĄCE
ZAKŁADÓW PRODUKCJI
ŻYWNOŚCI I ICH PERSONELU**

**PRZEPISY HIGIENICZNE DOTYCZĄCE
ZAKŁADÓW PRODUKCJI ŻYWNOŚCI I ICH
PRACOWNIKÓW**

ICS 613.261.29

Data zatwierdzenia przez Zarząd Rady Współpracy Zatoki Perskiej (GSO)	:	1404(H)-10-18 (1984-07-17)
Data publikacji w Dzienniku Urzędowym	:	1406(H)-07-25 (04/04/1986)
Data wejścia w życie niniejszej Normy	:	1406(H)-07-25 (04/04/1986)

PRZEPISY HIGIENICZNE DOTYCZĄCE ROŚLIN ZAKŁADÓW PRODUKCJI ŻYWNOŚCI I PRACOWNIKÓW

1. ZAKRES I OBSZAR STOSOWANIA

Niniejsza norma dotyczy przepisów higienicznych niezbędnych dla zakładów produkcji żywności spożywczych i ich pracowników.

2. UZUPEŁNIAJĄCE ODNIESIENIA

Norma GSO, która ma zostać zatwierdzona przez Organizację Normalizacji i Metrologii G.C.C [Rady Współpracy Zatoki Perskiej], dotycząca "butelkowanej i niebutelkowanej wody pitnej".

3. DEFINICJE

- 3.1 Zakład produkcji żywności: budynek lub grupa budynków (stanowiących całość lub odseparowanych) lub ich części używane do produkcji, eksploatacji, przetwarzania, pakowania i przechowywania materiałów i produktów, a także obchodzenie się z tymi materiałami i produktami. W skład zakładu produkcji żywności wchodzi także otaczający go obszar, który znajduje się pod nadzorem zakładu.
- 3.2 Zanieczyszczenie: pojawienie w produkcie się lub dodanie do produktu materii o charakterze szkodliwym lub podejrzanym, pośrednie lub bezpośrednio, lub obecność takiej materii w produkcie od początku.
- 3.3 Dezynfekcja: redukcja obciążenia mikrobiologicznego za pomocą higienicznych środków chemicznych lub fizycznych do poziomu, który nie będzie doprowadzać do szkodliwego zanieczyszczenia żywności przeznaczonej dla ludzi.
- 3.4 Higiena żywności: przestrzeganie zaleceń niezbędnych do zapewnienia bezpieczeństwa, kompletności i dobrego stanu żywności na wszystkich etapach jej przygotowania, obróbki, obchodzenia się z nią, przechowywania i transportu.
- 3.5 Obchodzenie się z żywnością: wszystkie procesy wchodzące w skład produkcji, przygotowania, obróbki, pakowania, przechowywania, transportu, dystrybucji i sprzedaży żywności.
- 3.6 Zakład usuwania odpadów:
- 3.6.1 Ścieki: odpady produkowane przez ludzi i zwierzęta, w tym płyny i

zawieszony materiał stały w systemie ściekowym.

3.6.2 Odpady zakładowe

3.6.2.1 Woda, płyny i pozostałości materiałów stałych po działaniach przetwórczych.

3.6.2.2 Wyziewy i gazy powstałe podczas działań przetwórczych.

3.7 Dezynsekcja (zwalczanie szkodników): różne środki stosowane do ochrony przed szkodnikami lub do zwalczania szkodników, a także ich wydzielin i części. Pojęcie obejmuje także eksterminację tych szkodników za pomocą odpowiednich metod higienicznych.

- 3.8 Program kontroli higienicznej: Zapewnienie przestrzegania przepisów higienicznych podczas każdego z poniższych procesów:
- Inspekcji i kontroli surowców
 - Planowania kolejności działań sprzętu.
 - Inspekcji i kontroli gotowego produktu.
 - Kontroli transportu i przechowywania.
 - Egzaminowania i szkolenia pracowników pod względem postępowania zgodnie z zasadami higieny.
- 3.9 Poziomy akceptacji: Liczba próbek - pobranych z partii, które wskażą maksymalną liczbę wadliwych próbek w partii, aby stwierdzić, że spełniają one wymogi wyznaczone przez normy zatwierdzone przez Organizację Normalizacyjną i Metrologii G.C.C.

4. MATERIAŁY, PROJEKT, OBRÓBKA I WYMOGI

- 4.1 Wymogi higieniczne dotyczące sprzętu i narzędzi.
Następujące wymogi muszą zostać spełnione przez sprzęt i narzędzia.
- 4.1.1 Materiały:
- 4.1.1.1 Wszystkie powierzchnie, które stykają się z produktami żywnościowymi muszą być nietoksyczne, nie mogą wydzielać podejrzanego zapachu lub mieć podejrzaną smak, muszą być odporne na rdzę, wytrzymywać częste mycia i dezynfekcje, muszą być gładkie, pozbawione wgłębień, rys i luźnych łusek, nie mogą na nie wpływać środki żywieniowe i muszą być niechłonne, chyba że wykorzystanie innych powierzchni (np. drewna) będzie niezbędne ze względu na rodzaj pracy.
- 4.1.1.2 Ocynkowane żelazo nie może wchodzić w skład powierzchni mającej kontakt z żywnością w sprzęcie przetwarzającym żywność.
- 4.1.1.3 Stopy metali zawierające ołów lub antymon lub kadm galwaniczny nie będą wchodzić w skład powierzchni mającej kontakt z żywnością w sprzęcie przetwarzającym żywność.
- 4.1.1.4 Sprzęty z miedzi lub jego stopów muszą być galwanizowane cyną, aby żywność nie miała bezpośredniego kontaktu z tym metalem.
- 4.1.1.5 Plastik lub szkło użyty do wytwarzania sprzętu przetwarzania żywności musi być odporny na ścieranie i nie może zawierać fenoli, wolnego formaldehydu lub innych substancji wpływających na żywność, z którą ma styczność.
- 4.1.1.6 Materiały do kotłów parowych i opakowań muszą być nieporowate, niechłonne i nie mogą wchodzić w reakcje z produktem. Połączenia pomiędzy kotłami muszą być dostępne do czyszczenia.
- 4.1.1.7 Pasy z płótna wykorzystywane w zakładach produkcji żywności muszą być z

odpowiedniego materiału - łatwego do czyszczenia i niechłonnego soków pochodzących z żywności.

4.1.2 Projekt sanitarny:

4.1.2.1 Sprzęt i narzędzia powinny być zaprojektowane i złożone w taki sposób, aby zapobiec ryzyku higienicznemu, a także ułatwić czyszczenie i sterylizację.

- 4.1.2.2 Przemysłowe bezpieczeństwo i ochrona muszą dotyczyć sprzętu o ostrych końcówkach i narzędzi.
- 4.1.2.3 Na liniach produkcyjnych nie mogą pojawiać się krople lub skroplona para.
- 4.2 Wymogi higieniczne dla budynków:
Następujące wymogi muszą zostać spełnione w zakładach produkcji żywności:
- 4.2.1 Lokalizacja:
- 4.2.1.1 Budynek musi znajdować się daleko od podejrzanych zapachów, dymów, kurzu i innych zanieczyszczeń, a także nie może znajdować się na obszarze zagrożonym podmyciem, niezależnie od źródła tego podmycia.
- 4.2.1.2 Rozmiar:
Budynek musi być rozległy i zaprojektowany w rozmiarze odpowiednim dla założonego celu, aby nie było ścisłu sprzętu, personelu i materiałów. Budynek musi mieć wystarczającą przestrzeń, aby można było w nim przechowywać zarówno surowce, jak i gotowy produkt.
- 4.2.1.3 Drogi i podwórza
Drogi i podwórza obsługujące zakłady muszą być przystosowane do ruchu drogowego.
- 4.2.1.4 Projekt:
Projekt zakładu musi brać pod uwagę wystarczającą eksploatację i czynności czyszczące, a także kontrolę higieniczną na wszystkich etapach produkcji.
- 4.2.1.4.1 Budynek musi być w idealnym stanie.
- 4.2.1.4.2 Budynek musi być tak zaprojektowany, aby zapobiegać pojawieniu się i osiedleniu się szkodników, owadów, ptaków oraz zanieczyszczeniom środowiskowym, takich jak dym i kurz.
- 4.2.1.4.3 Zakład musi zostać zaprojektowany w taki sposób, aby można było stosować czynności higieniczne za pomocą regularnego przepływu na liniach produkcyjnych, od przybycia surowców to całkowitego przetworzenia gotowego produktu, a także zapewnić odpowiednie warunki obróbki.
- 4.2.1.4.4 Podłogi:
Muszą być wykonane z wodoodpornych i niechłonących materiałów. Muszą być łatwe do umycia, nieśliskie, nietoksyczne i wolne od rys i wgłębień, a także muszą być odporne na słabe kwasy, ługi i parę. Muszą być nachylone do systemu odwadniania.
- 4.2.1.4.5 Ściany:
Muszą być zbudowane z izolowanych cegieł, gładkie, wodoodporne, niechłonne, łatwe do umycia, łatwe do wyczyszczenia i najlepiej pomalowane nieszkodliwą farbą w jasnym kolorze i pozbawione rys.

4.2.1.4.6 Sufity:

Muszą być tak zbudowane, aby zapobiegać nagromadzeniu się brudu, pary wodnej i rozwojowi pleśni, a także muszą być łatwe do czyszczenia.

4.2.1.4.7 Schody, windy i dodatkowe instalacje (takie jak chodniki, przenośne schody i nachylenia)

4.2.1.4.8 Muszą być zaprojektowane lub zbudowane w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia żywności i ułatwić proces częstego czyszczenia.

4.2.1.4.9 Drzwi:

Muszą mieć gładkie i niechłonne powierzchnie oraz muszą być zaprojektowane w taki sposób, aby mogły się szczelnie same zamykać.

4.2.1.4.10 Okna i inne otwory:

Muszą być zbudowane w taki sposób, aby unikały nagromadzenia się brudu. Otwieralne okna muszą mieć odpowiednie ekrany z siatki wykonane z materiałów odpornych na korozję (aby zapobiec przyłotowi much, owadów i pojawieniu się gryzoni) i zaprojektowane w sposób ułatwiający czyszczenie i eksploatację. Muszą mieć gładkie i niechłonne powierzchnie. Wewnętrzne parapety (jeśli są) muszą się nachylać w taki sposób, aby nie mogły być używane jako półki. Okna muszą móc się szczelnie same zamykać.

4.2.1.4.11 Wentylacja:

Odpowiednia wentylacja musi zapobiegać nadmiernemu ciepłu, skraplaniu się pary i kurzowi, a także usuwać zanieczyszczone powietrze. Kierunek przepływu powietrza nigdy nie może być od zanieczyszczonych obszarów do czystych obszarów. Przestrzeń i pomieszczenie produkcyjne muszą mieć wewnętrzną wentylację.

4.2.1.4.12 Oświetlenie:

Zarówno naturalne, jak i sztuczne oświetlenie musi być wystarczające do uniknięcia odbarwień. Żarówki elektryczne umocowane i zawieszane nad liniami produkcyjnymi - podczas wszystkich etapów produkcji - muszą być bezpiecznego rodzaju i utrzymane w sposób, który zapobiega zanieczyszczeniu żywności w przypadku ich zepsucia. Nie może być cieni i mocnych odbłasków.

4.2.1.4.13 Szatnie i łazienki:

- Szatnie: Pracownicy muszą mieć odpowiednie pomieszczenia ze specjalnymi szafami do trzymania ubrań, aby móc je zmieniać. Kombinezony do pracy muszą być czyste i suche.

- Łazienki: Członkom personelu przysługują łazienki z odpowiednią ilością gorącej i zimnej wody. Łazienki nie mogą bezpośrednio przylegać do pomieszczeń, w których obchodzi się z żywnością. Muszą być zazwyczaj utrzymane w czystości i mieć odpowiednie środki czyszczące. Ściany łazienek muszą być wyłożone glazurowanymi płytkami ceramicznymi, które są łatwe w czyszczeniu, najlepiej pomalowane nieszkodliwą farbą w jasnym kolorze i pozbawione rys.

Liczba łazienek nie może być mniejsza niż:

Liczba pracowników podczas	Liczba łazienek
-----------------------------------	------------------------

jednej zmiany	
Od 1 do 10	2
Od 11 do 20	4

Od 21 do 40	6
Od 41 do 60	8
Od 61 do 80	10
Od 81 do 100	12
Ponad 100	Jedna łazienka dla każdego dodatkowych 10 osób

4.2.1.4.13 Toalety:

Muszą być zbudowane w taki sposób, aby ułatwiać pozbywanie się odpadów zgodnie z warunkami higienicznymi i muszą mieć samozamykające się drzwi, być dobrze oświetlone i wentylowane. Nie mogą bezpośrednio sąsiadować z obszarami, gdzie obchodzi się z żywnością, muszą być utrzymywane w odpowiednich warunkach sanitarnych, mieć syfon i odpowiednie systemy chłodzące i grzewcze, a także muszą być wyposażone w sprzęt do mycia i suszenia rąk zgodnie z 4.2.2.1.4.14.

Muszą zostać zawieszona informacje dla pracowników o obowiązku mycia rąk mydłem i detergentami po skorzystaniu z toalety.

Liczba łazienek nie może być mniejsza niż:

Liczba pracowników podczas zmiany	Liczba toalet	Liczba umyc rąk
Od 1 do 10	2	2
Od 11 do 20	4	4
Od 21 do 40	6	6
Od 41 do 60	8	8
Od 61 do 80	10	10
Od 81 do 100	12	12
Ponad 100	jedna toaleta nad każde dodatkowe 10 osób	jedno umycie rąk nad każde dodatkowe 10 osób

4.2.1.4.14 Pomieszczenia do mycia rąk:

Odpowiednie i wygodne w użyciu pomieszczenia dla pracowników do mycia i suszenia rąk powinny być udostępniane, kiedy jest to niezbędne. Takie pomieszczenia muszą być na pewnym widoku w miejscach pracy.

Zalecane są jednorazowe ręczniki. Takie pomieszczenia zawsze muszą być utrzymywane w dobrych warunkach sanitarnych.

4.2.1.4.15 Usuwanie odpadów:

Usuwanie odpadów musi się odbywać w taki sposób, aby unikać zanieczyszczenia źródeł wody pitnej i żywności. Sieci wodnokanalizacyjne i usuwania odpadów muszą zostać zaakceptowane przez oficjalne organy higieny. Muszą być one tak przykryte, aby zapobiegać rozprzestrzenianiu się zapachów oraz pojawieniu się szkodników i owadów.

4.2.1.4.16 Zapasy wody:

- Woda pitna

Musi być dostarczana w wystarczających ilościach i odpowiednio chroniona przez zanieczyszczeniem. Musi być zgodna z normą krajów Zatoki zatwierdzoną przez Organizację Normalizacyjną i Metrologii G.C.C. w sprawie "butelkowanej i niebutelkowanej wody pitnej". Należy używać jedynie jednorazowych kubków.

-Woda niepitna

Musi być zgodna z przepisami higienicznymi zatwierdzonymi przez oficjalne organy zajmujące się higieną, a także być wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Nie może zawierać więcej niż 4 formy bakterii coli w 100 ml wody.

4.2.1.4.17 Sprzęt do wywozu i usuwana zepsutych materiałów i żywności:

Środki niezbędne do wywozu zepsutych materiałów i żywności oraz przetransportowania ich do odpowiednich obszarów poza zakładem muszą być zapewnione.

4.3 Wymogi higienicznego przetwarzania

Następujące warunki muszą zostać spełnione podczas przetwarzania:

4.3.1 Obchodzenie się z surowcami

4.3.1.1 Surowce nie mogą zostać zaakceptowane, jeśli pierwotnie zawierają rozłożone substancje toksyczne lub obce, które nie zostaną zredukowane do akceptowalnych poziomów podczas zwyczajowych procedur zakładu, takich jak sortowanie, przygotowanie lub przetwarzanie.

4.3.1.2 Surowce muszą być trzymane na terenie zakładu zgodnie z warunkami, które ochronią je od zanieczyszczenia, inwazji szkodników i szybkiego rozkładu. Magazyny oraz ich drzwi i okna muszą być tak zbudowane, aby zapobiegać przybyciu szkodników. Jeśli pojawią się szkodniki, magazyny muszą zostać

zupełnie opróżnione i zdezynfekowane, aby pozbyć się szkodników. Następnie magazyny muszą zostać szczelnie zamknięte, aby szkodniki nie mogły tam ponownie wejść.

- 4.3.1.3 Woda używana do transportu surowców musi spełniać normę krajów Zatoki zatwierdzoną przez Organizację Normalizacyjną i Metrologii G.C.C. w sprawie "butelkowanej i niebutelkowanej wody pitnej". Woda wykorzystywana do transportu ryb i innych produktów morskich może być tylko dopuszczona za zgodą

oficjalnych organów zajmujących się higieną i musi być poddawana okresowym badaniom.

4.3.2 Inspekcja i sortowanie:

Surowce muszą zostać przebadane, posortowane i odpowiednio wyselekcjonowane, aby wyeliminować nieodpowiednie materiały, przed wprowadzeniem na linię produkcyjną lub na dogodnym miejscu linii produkcyjnej. Kroki takie muszą być podejmowane zgodnie z warunkami higieny, żeby tylko czyste i pozostające w dobrym stanie surowce mogły być przetwarzane.

4.3.3 Mycie i inne działania przygotowawcze:

Surowce muszą być umyte w celu usunięcia kurzu lub innych zanieczyszczeń. Woda używana do takich celów nie może być użyta ponownie, chyba że zostanie odpowiednio uzdatniona i nie jest dzięki temu niebezpieczna dla zdrowia publicznego.

4.3.4 Przygotowanie i przetwarzanie:

Działania przygotowawcze wiodące do otrzymania gotowego produktu i działania związane z pakowaniem będą mieć wyznaczony taki czas, aby pozwolić na sprawne obchodzenie się z jednostkami będącymi w produkcji w warunkach, które zapobiegają zanieczyszczeniu, zniszczeniu, zepsuciu, rozwojowi mikroorganizmów patogennych lub toksyczności. Losowe próbki muszą zostać pobrane z linii produkcyjnej i z gotowego produktu, aby zapewnić bezpieczeństwo produkcji.

4.3.5 Metody pakowania i konserwacji gotowego produktu:

Następujące wymogi muszą zostać spełnione, jeśli chodzi o pakowanie i konserwację produktu:

4.3.5.1 Rodzaj materiału, z którego jest opakowanie:

Materiały używane do pakowania nie mogą zawierać żadnych substancji wywołujących podejrzaną zmianę organoleptyczną w produkcie i będą używane w taki sposób, aby nie wywoływać toksyczności ani nie wpływały na żywność, z którą mają styczność.

Materiały używane do pakowania muszą być niechłonne, bezsmakowe i bezzapachowe i muszą zapewnić dogodną ochronę przed zanieczyszczeniem produktu.

4.3.5.2 Techniki pakowania i konserwacji:

- Pakowanie musi zostać wykonane w odpowiednich warunkach higienicznych

- Metody konserwacji muszą chronić produkt przed zanieczyszczeniem, inwazją szkodników, przeniesieniem choroby i innymi ryzykami dla zdrowia publicznego.

4.3.6 Kodowanie gotowego produktu:

Przetworzone produkty przygotowane do sprzedaży lub te dystrybuowane podczas przetwarzania lub pakowania muszą zostać zakodowane, aby pozwolić na indetyfikację ich partii i daty produkcji, żeby w przypadku stwierdzenia zanieczyszczenia partii lub jej niezdatności, mogła nastąpić segregacja produktu.

- 4.3.7 Przechowywanie i kontrola gotowego produktu.
- 4.3.7.1 Gotowy produkt musi być przechowywany i transportowany w warunkach wykluczających jego zanieczyszczenie lub namnożenie się mikroorganizmów. Produkt musi być chroniony przed zniszczeniem lub uszkodzeniem kontenerów.
- 4.3.7.2 Okresowa inspekcja gotowego produktu musi być wykonywana podczas przechowywania, aby zapewnić, że żywność nadaje się do spożycia przez człowieka i zgadza się ze specyfikacjami norm gotowego produktu.
- 4.3.7.3 Magazyny muszą być pozbawione wilgoci, klimatyzowane, schłodzone i zabezpieczone przed gryzoniami.
- 4.4 Wymogi higieniczne dla pracowników:
- Następujące warunki muszą zostać wzięte pod uwagę:
- 4.4.1 Osoby odchodzące się z żywnością muszą zostać zbadane przez odpowiednie służby medyczne przed zatrudnieniem zgodnie z wymogami wyznaczonymi przez odpowiedni departament Ministerstwa Zdrowia. Osoby te powinny być poddawane okresowym badaniom lekarskim już po ich zatrudnieniu, przynajmniej raz w roku (a częściej jeśli sytuacja tego wymaga), aby zapewnić, że są zdrowe i nie przenoszą żadnych chorób zakaźnych.
- 4.4.2 Pracownicy, którzy mają zainfekowane rany, otarcia lub zakaźne choroby muszą być izolowane do czasu poprawy ich stanu zdrowia.
- 4.4.3 Pracownicy zakładów konserwacji łatwo psującej się żywności muszą wziąć kąpiel przed i po działaniach produkcyjnych. Muszą także nosić maski na ustach i nosach, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności.
- 4.4.4 Pracownicy muszą mieć krótkie i czyste paznokcie oraz myć ręce mydłem i wodą lub detergentami przed rozpoczęciem pracy. Nie wolno nosić żadnej biżuterii, aby nie miała ona kontaktu z produktami żywnościowymi.
- 4.4.5 Należy dostarczyć pracownikom czyste uniformy, czyste i będące w dobrym stanie rękawiczki, a jeśli to niezbędne, także czyste nakrycia głowy. W pomieszczeniach produkcyjnych nie wolno wieszać żadnych ubrań.
- 4.4.6 Podczas procesów produkcji, obchodzenia się z żywnością, pakowania i przechowywania na terenie zakładu zakazane jest jedzenie, picie, płucie, dłubanie w nosie, żucie gumy i korzystanie z tabaki i tytoniu w jakichkolwiek postaciach.
- 4.4.7 Pracownikom nie wolno przykładać palca do ust, oczu, uszu, nosa lub owłosionej skóry głowy, kaszleć i kichać przy żywności podczas procesów produkcyjnych.

- 4.4.8 Pracownikom nie wolno spać lub leżeć na obszarach obchodzenia się z żywnością lub w magazynach z żywnością.
- 4.4.9 Należy przedsięwziąć środki ostrożności podczas ochodzenia się z żywnością, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności przez wizytujących.

5. DEZYNSEKCJA (ZWALCZANIE SZKODNIKÓW)

Następujące wymogi muszą być wzięte pod uwagę:

- 5.1. Wszystkie zewnętrzne lęgowiska szkodników, a także wewnętrzne miejsca ich osiedlenia i hibernacji, muszą być pod okresowym nadzorem.
- 5.2. Podłogi, ściany, przenośniki kubelkowe i przenośniki taśmowe muszą być często sprawdzane pod kątem wykrycia wydzielin owadów i jaj owadów we wgłębieniach.
- 5.3. Substancje zwalczające szkodniki muszą działać także z wysoką efektywnością na gryzonie. Muszą one zostać użyte w sposób nieprowadzący do zanieczyszczenia żywności, a ich toksyczność dla człowieka musi być niska.
- 5.4. Zanieczyszczony sprzęt i narzędzia muszą zostać dokładnie umyte po zastosowaniu pestycydów w celu usunięcia pozostałości tych pestycydów. Środki czyszczące muszą być w pełni rozpuszczalne, odporne na rdzę na metalowych powierzchniach, dobrze zwilżające i przenikające, tworzące emulsję na tłuszczach, rozpuszczające resztki pokarmowe i bakteriobójcze.
- 5.5. Pestycydy muszą być przechowywane w zamkniętych pomieszczeniach przeznaczonych tylko do tego celu i muszą być wydawane przez starannie wyszkolony personel, który zajmie się także ochodzeniem się z nimi. Należy postępować z niezwykłą starannością, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności.

6. PROGRAM KONTROLI HIGIENICZNEJ

Następujące wymogi muszą być wzięte pod uwagę:

- 6.1. Każdy zakład musi wyznaczyć jedną osobę odpowiedzialną za czystość zakładu, której obowiązki będą najlepiej odrębne od produkcji.
- 6.2. Osoba ta będzie mieć personal asystujący, który będzie dobrze wyszkolony i umiejący korzystać ze specjalnych narzędzi czyszczących, a także umiejący takie narzędzia montować. Tacy pracownicy świadomi ryzyka zanieczyszczenia.
- 6.3. Specjalny obszar, sprzęt i materiały muszą być utrzymywane z zastosowaniem specjalnej uwagi i dbałości.

7 METODY KONTROLI LABORATORIUM

Następujące wymogi muszą być wzięte pod uwagę:

- 7.1 Każdy zakład musi mieć specjalne laboratorium, aby przeprowadzać testy niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa produktów.
- 7.2 Oficjalne organy będą, zgodnie ze swoimi obowiązkami i funkcjami, pobierać okresowo próbki reprezentacyjne dla produkcji do analizy, której celem jest zapewnienie bezpieczeństwa produktu i jego zgodność z normami.

8 TRENING ZASAD HIGIENY DLA PRACOWNIKÓW

- 8.1 Pracownicy muszą być informowani o przepisach higienicznych, które muszą być zastosowane podczas przetwarzania żywności i o zakazie zanieczyszczania żywności.
- 8.2 Programy informacyjne przygotowane przez personel zakładu (seminaria-filmy-wykłady-plakaty...) muszą być wprowadzane do podkreślenia istoty obchodzenia się z żywnością w zgodzie z zasadami higieny oraz istoty środków zapobiegających zanieczyszczeniu żywności.

