

Odpowiedź Unii Europejskiej (UE) na kwestionariusz Chińskiej Republiki Ludowej związany z rejestracją zakładów mleczarskich: Załącznik II 2 Porównanie z chińskimi praktykami i standardami wytwarzania produktów mlecznych itp.

Ustawodawstwo Unii Europejskiej bazuje na odpowiednich standardach międzynarodowych, w przypadku kwestii bezpieczeństwa żywności podstawę stanowi Międzynarodowa Organizacja ds. Bezpieczeństwa Żywności, Komisja Kodeksu Żywnościowego.

W odniesieniu do bezpieczeństwa żywności ogólne zasady i wymagania podano w ogólnym prawie żywnościowym UE, a mianowicie w Rozporządzeniu (WE) 178/2002¹.

Celem Rozporządzenia w sprawie ogólnego prawa żywnościowego jest zapewnienie ram w celu zagwarantowania spójnego podejścia podczas opracowywania ustawodawstwa żywnościowego w Unii Europejskiej.

Ustanawia ono ramy dla potrzeb kontroli i monitorowania produkcji, zapobiegania ryzyku i zarządzania ryzykiem. Powołuje również Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) stanowiący punkt odniesienia dla kontroli naukowej i oceny żywności oraz paszy.

Wiodącą zasadą Unii Europejskiej jest swobodny przepływ towarów w 28 Państwach Członkowskich w oparciu o zharmonizowane ustawodawstwo ramowe, które ustala najwyższy standard ochrony konsumenta.

Zasada ta dotyczy w szczególności sektora żywności i rolnictwa. UE to podmiot, w którym funkcjonuje podział pracy w oparciu o najbardziej rygorystyczne przepisy dotyczące ochrony zdrowia i konsumentów.

Rozporządzenia konkretnie dotyczące produktów mlecznych obejmują Rozporządzenie (WE) nr 852/2004² w sprawie higieny środków spożywczych i Rozporządzenie (WE) nr 853/2004³ ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Standardy Kodeksu Żywnościowego i powiązane teksty w szczególności istotne dla tego dokumentu to:

- Kodeks Praktyki Higienicznej - Mleko i produkty mleczne (CAC/RCP 57-2004)



CXP_057e.pdf

- Kodeks Praktyki Higienicznej – żywność w proszku dla niemowląt i małych dzieci (CAC/RCP 66-2008)



CXP_066e.pdf

¹ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:EN:NOT>

² <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:en:NOT>

³ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0853:en:NOT>

Prosimy o uzupełnienie, w prawej kolumnie poniższej tabeli, listy przepisów krajowego ustawodawstwa kraju eksportu i/lub innych standardów stosowanych w przypadku zakładów produkcji zamierzających eksportować produkty mleczne do ChRL. Jeśli jeszcze nie uwzględniono jej w niniejszej tabeli, proszę przedstawić kopię odpowiednich krajowych ustaw, rozporządzeń i przepisów administracyjnych kraju eksportu.

Chińskie praktyki i standardy produkcyjne 中国生产规范标准		
Najlepsza praktyka wytwarzania produktów mlecznych (GB 12693-2010) 乳制品良好生产规范		<p>Ustawodawstwo unijne Krajowe ustawy i standardy (należy wypełnić w języku angielskim i/lub chińskim)</p>
Zakres 范围	1	<p>Rozporządzenie (WE)178/2002: Art. 1: 1. Niniejsze rozporządzenie stanowi podstawę do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i interesów konsumentów w odniesieniu do żywności, biorąc pod uwagę różnorodność dostarczania żywności, w tym produktów tradycyjnych, zapewniając jednocześnie skuteczne funkcjonowanie rynku wewnętrznego. Ustanawia ono wspólne zasady i obowiązki, środki zapewniające solidną bazę naukową, skuteczne ustalenia i procedury organizacyjne wspierające podejmowanie decyzji w sprawach bezpieczeństwa żywności i pasz. 2. Dla celów ust. 1 niniejsze Rozporządzenie ustanawia ogólne zasady regulujące ogólnie kwestie żywności i pasz, a w szczególności bezpieczeństwo żywności i pasz, na poziomie wspólnotowym i krajowym. Ustanawia ono Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności. Określa procedury w sprawach mających bezpośredni lub pośredni wpływ na bezpieczeństwo żywności i pasz. 3. Niniejsze Rozporządzenie ma zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności i pasz. Nie ma zastosowania do produkcji podstawowej na prywatny użytek domowy ani do domowego przygotowania, przetwarzania lub przechowywania dla potrzeb prywatnej konsumpcji domowej.</p>

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004:

Art. 1

1. Niniejsze Rozporządzenie określa ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora żywności dotyczące higieny środków spożywczych, w szczególności uwzględniając następujące zasady:

- a) podstawowa odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora żywności;
- b) konieczne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w zakresie całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej;
- c) w przypadku żywności, której nie można bezpiecznie przechowywać w temperaturze otoczenia, zwłaszcza żywności mrożonej, istotne jest utrzymanie łańcucha chłodniczego;
- d) ogólne wdrożenie procedur bazujących na zasadach HACCP, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny, powinno wzmocnić odpowiedzialność przedsiębiorstw sektora żywności;
- e) wytyczne w zakresie dobrej praktyki stanowią cenny instrument pomagający przedsiębiorstwom sektora żywności na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zachowaniu zgodności z zasadami higieny żywności oraz w zastosowaniu zasad HACCP;
- f) konieczne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów w zakresie kontroli temperatury w oparciu o naukową ocenę ryzyka;
- g) konieczne jest zapewnienie, że importowana żywność spełnia co najmniej takie same standardy higieny co żywność produkowana we Wspólnocie, lub standardy równorzędne.

Niniejsze Rozporządzenie ma zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do eksportu i bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych wymogów dotyczących higieny żywności.

2. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- a) produkcji podstawowej na prywatny użytek domowy;
- b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub przechowywania żywności dla potrzeb prywatnej konsumpcji domowej;
- c) bezpośredniej dostawy, ze strony producenta, niewielkich ilości produktów podstawowych do konsumenta końcowego lub lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;
- d) punktów odbioru i garbarni wchodzących w zakres definicji przedsiębiorstwa sektora żywności tylko dlatego, że zajmują się przetwarzaniem surowca do produkcji żelatyny lub kolagenu.

3. Na mocy prawa krajowego Państwa Członkowskie ustanawiają przepisy regulujące działalność, o której mowa w ust. 2 lit. c). Takie przepisy krajowe zapewniają osiągnięcie celów niniejszego

Rozporządzenia.

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004:

Art. 1

1. Niniejsze rozporządzenie ustanawia dla przedsiębiorstw sektora żywności konkretne przepisy dotyczące higieny żywności pochodzenia zwierzęcego. Przepisy te stanowią uzupełnienie przepisów ustanowionych w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004. Mają one zastosowanie do nieprzetworzonych i przetworzonych produktów pochodzenia zwierzęcego.

2. O ile wyraźnie nie wskazano inaczej, niniejsze Rozporządzenie nie ma zastosowania do żywności zawierającej zarówno produkty pochodzenia roślinnego jak i przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego. Niemniej jednak przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane do produkcji takiej żywności są pozyskiwane i przetwarzane zgodnie z wymogami niniejszego Rozporządzenia.

3. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do:

- a) produkcji podstawowej na prywatny użytek domowy;
- b) domowego przygotowywania, przetwarzania lub przechowywania żywności dla potrzeb prywatnej konsumpcji domowej;
- c) bezpośredniej dostawy, ze strony producenta, niewielkich ilości produktów podstawowych do konsumenta końcowego lub lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego;
- d) bezpośredniej dostawy, ze strony producenta, niewielkich ilości mięsa drobiu i zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie rolnym do konsumenta końcowego lub lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio dostarczających takie mięso konsumentowi końcowemu jako mięso świeże;
- e) myśliwych dostarczających niewielkie ilości zwierząt łownych lub mięsa zwierząt łownych bezpośrednio do konsumenta końcowego lub lokalnych zakładów detalicznych bezpośrednio zaopatrujących konsumenta końcowego.

4. Na mocy prawa krajowego Państwa Członkowskie ustanawiają przepisy regulujące działalność oraz osoby, o których mowa w ust. 3 lit. c), d) i e). Takie przepisy krajowe zapewniają osiągnięcie celów niniejszego Rozporządzenia.

5. a) O ile wyraźnie nie wskazano inaczej, niniejsze Rozporządzenie nie ma zastosowania do handlu detalicznego.

b) Niemniej jednak niniejsze Rozporządzenie ma zastosowanie do handlu detalicznego, jeżeli czynności wykonywane są z myślą o dostawie żywności pochodzenia zwierzęcego do innego

		<p>zakładu, chyba że:</p> <p>i) czynności te polegają wyłącznie na przechowywaniu i transporcie, w którym to przypadku mają jednak zastosowanie szczególne wymogi w zakresie temperatury ustanowione w Załączniku III; lub</p> <p>ii) dostawa żywności pochodzenia zwierzęcego z zakładu detalicznego odbywa się wyłącznie do innych zakładów detalicznych oraz, zgodnie z prawem krajowym, stanowi działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.</p> <p>c) Państwa Członkowskie mogą przyjąć środki krajowe w celu zastosowania wymogów niniejszego Rozporządzenia względem zakładów detalicznych znajdujących się na ich terytorium, do których nie miałyby one zastosowania na mocy lit.a) lub b).</p> <p>6. Niniejsze rozporządzenie bez uszczerbku ma zastosowanie do:</p> <p>a) istotnych przepisów w zakresie zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego, w tym bardziej rygorystycznych przepisów ustanowionych w celu zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażowalnych encefalopatii gąbczastych;</p> <p>b) wymogów w zakresie dobrostanu zwierząt;</p> <p>oraz</p> <p>c) wymogów dotyczących identyfikacji zwierząt i identyfikowalności produktów pochodzenia zwierzęcego.</p>
<p>Lokalizacja i otoczenie zakładu 选址及厂区环境</p>	<p>4</p>	<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004: Art. 6 Kontrole urzędowe, rejestracja i zatwierdzenie</p> <p>1. Przedsiębiorstwa sektora żywności współpracują z właściwymi organami zgodnie z innym, stosownym ustawodawstwem wspólnotowym lub, jeśli takowe nie istnieje, z prawem krajowym.</p> <p>2. W szczególności, każde przedsiębiorstwo sektora żywności powiadamia odpowiedni organ właściwy, w sposób wymagany przez ten organ, o każdym zakładzie pod jego kontrolą, który przeprowadza jakikolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności z myślą o rejestracji każdego takiego zakładu. Przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają również, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym w drodze powiadamiania o każdej znaczącej zmianie działalności i o każdym zamknięciu istniejącego zakładu.</p> <p>3. Niemniej jednak przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają, że zakłady są zatwierdzane przez właściwy organ, po co najmniej jednej wizycie w miejscu, jeśli zatwierdzenie wymagane jest:</p>

		<p>(a) na podstawie prawa krajowego Państwa Członkowskiego, w którym znajduje się ten zakład; (b) na podstawie Rozporządzenia (WE) nr 853/2004; lub (c) w drodze decyzji przyjętej przez Komisję. Działanie to, mające na celu skorygowanie mało istotnych elementów Rozporządzenia zostanie przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w Art. 14(3).</p> <p>Każde Państwo Członkowskie wymagające zatwierdzenia niektórych zakładów znajdujących się na jego terytorium na podstawie prawa krajowego, jak przewidziano w lit. a), informuje Komisję i inne Państwa Członkowskie o odpowiednich przepisach krajowych.</p> <p>Rozporządzenie (WE) nr 853/2004: SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PODSTAWOWA II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLEKA I SIARY A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia 1. Sprzęt i pomieszczenia do udoju, w których przechowuje się, przetwarza lub schładza mleko i siarę muszą być usytuowane i skonstruowane w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia mleka i siary. 2. Pomieszczenia do przechowywania mleka i siary muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przebywają zwierzęta oraz, gdzie to konieczne, spełniać wymogi ustalone w części B, oraz posiadać odpowiedni sprzęt chłodzący. 3. Powierzchnie sprzętu mającego kontakt z mlekiem i siarą (narzędzia, pojemniki, zbiorniki itd., przeznaczone do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to konieczne, do dezynfekcji, a także muszą być utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych materiałów. 4. Po użyciu powierzchnie takie należy wyczyścić oraz, gdzie to konieczne, zdezynfekować. Po każdym transporcie lub po każdej serii transportów, gdzie czas między rozładunkiem a załadunkiem jest bardzo krótki, ale we wszystkich przypadkach czynności te odbywają przynajmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki wykorzystywane do transportu mleka i siary należy przed ponownym użyciem odpowiednio wyczyścić i zdezynfekować.</p>
Zakład i hala 厂房和车间	5	Rozporządzenie (WE) nr 852/2004: ZAŁĄCZNIK I

PRODUKCJA PODSTAWOWA
CZEŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I
POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

I Zakres

1. Niniejszy Załącznik ma zastosowanie do produkcji podstawowej oraz następujących powiązanych działań:

- a) transport, przechowywanie, przetwarzanie produktów podstawowych w miejscu produkcji, pod warunkiem że nie zmienia to w znaczący sposób ich charakteru;
- b) transport żywych zwierząt, gdzie jest to konieczne do osiągnięcia celów niniejszego Rozporządzenia; oraz
- c) w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, operacje transportowe w celu dostawy produktów podstawowych, których charakter nie uległ znacznej zmianie, z miejsca produkcji do zakładu.

II. Przepisy w zakresie higieny

2. Jak to tylko możliwe, przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają, że produkty podstawowe chronione są przed zanieczyszczeniem, mając na względzie każde kolejne przetwarzanie produktów podstawowych.

3. Pomimo ogólnego obowiązku określonego w ust. 2, przedsiębiorstwa sektora żywności muszą przestrzegać właściwych wspólnotowych i krajowych przepisów prawnych dotyczących kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań, w tym:

- a) środków kontroli zanieczyszczeń z powietrza, gleby, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz środków biobójczych a także przechowywania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów; oraz
- b) środków dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz zdrowia roślin, które mają wpływ na zdrowie ludzi, w tym programy monitorowania i kontroli chorób odzwierzęcych i czynników wywołujących choroby odzwierzęce.

4. Przedsiębiorstwa sektora żywności hodujące, zbierające lub polujące na zwierzęta albo wytwarzające podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego podejmują odpowiednie działania, stosownie do okoliczności:

- a) w celu utrzymywania w czystości obiektów wykorzystywanych w związku z produkcją podstawową i powiązanymi działaniami, w tym obiektów stosowanych do przechowywania i przetwarzania pasz, oraz, gdy to konieczne po wyczyszczeniu, dezynfekowaniu ich we właściwy sposób;
- b) w celu utrzymywania w czystości sprzętu, pojemników, skrzyń, pojazdów i statków oraz, gdy to

	<p>konieczne po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób;</p> <p>c) na ile to możliwe, w celu zapewnienia czystości zwierząt przeznaczonych do uboju oraz, gdy to konieczne, zwierząt produkcyjnych;</p> <p>d) w celu używania wody pitnej lub czystej wody, zawsze gdy jest to konieczne do zapobiegania zanieczyszczeniu;</p> <p>e) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest w dobrym stanie zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;</p> <p>f) na ile to możliwe, w celu uniemożliwienia zwierzętom lub szkodnikom spowodowanie zanieczyszczenie;</p> <p>g) w celu przechowywania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych tak, aby zapobiec zanieczyszczeniu;</p> <p>h) w celu zapobiegania wprowadzeniu i rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych mogących przenosić się na ludzi przez żywność, w tym poprzez podejmowanie środków ostrożności podczas wprowadzania nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wybuchu takich chorób właściwym organom;</p> <p>i) w celu uwzględnienia wyników wszelkich istotnych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach mających znaczenie dla zdrowia ludzkiego; oraz</p> <p>j) w celu właściwego wykorzystywania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami właściwego ustawodawstwa.</p> <p>5. Przedsiębiorstwa sektora żywności wytwarzające lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:</p> <p>a) w celu utrzymywania w czystości sprzętu, pojemników, skrzyń, pojazdów i statków oraz, gdy to konieczne po wyczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób;</p> <p>b) w celu zapewnienia, gdy to konieczne, higienicznych warunków produkcji, transportu i przechowywania oraz czystości produktów roślinnych;</p> <p>c) w celu używania wody pitnej lub czystej wody, zawsze gdy jest to konieczne do zapobiegania zanieczyszczeniu;</p> <p>d) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest w dobrym stanie zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;</p> <p>e) na ile to możliwe, w celu uniemożliwienia zwierzętom lub szkodnikom spowodowanie zanieczyszczenie;</p> <p>f) w celu przechowywania i przetwarzania odpadów i substancji niebezpiecznych tak, aby zapobiec zanieczyszczeniu;</p> <p>g) w celu uwzględnienia wyników wszelkich istotnych analiz przeprowadzonych na próbkach</p>
--	--

pobrane z roślin lub innych próbkach mających znaczenie dla zdrowia ludzkiego; oraz

h) w celu właściwego wykorzystywania środków ochrony roślin i środków biobójczych, zgodnie z wymogami właściwego ustawodawstwa.

6. Przedsiębiorstwa sektora żywności podejmują właściwe działania zaradcze, gdy zostają poinformowane o problemach zidentyfikowanych podczas kontroli urzędowych.

III. Prowadzenie ewidencji

7. Przedsiębiorstwa sektora żywności prowadzą i przechowują ewidencję dotyczącą działań wdrożonych celem kontroli zagrożeń w odpowiedni sposób i przez odpowiedni okres, proporcjonalny do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa sektora żywności. Przedsiębiorstwa sektora żywności udostępniają ważne informacje zawarte w tej ewidencji właściwemu organowi i, na wniosek, będącym odbiorcami przedsiębiorstwom sektora żywności.

8. Przedsiębiorstwa sektora żywności hodujące zwierzęta lub wytwarzające podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego prowadzą ewidencję zwłaszcza w zakresie:

- a) charakteru i pochodzenia paszy podawanej zwierzętom;
- b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych leków podawanych zwierzętom, dat podania i okresów karencji;
- c) występowania chorób, które mogą wpływać na bezpieczeństwo produktów pochodzenia zwierzęcego;
- d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, mających znaczenie dla zdrowia ludzi; oraz
- e) wszelkich istotnych raportów na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.

9. Przedsiębiorstwa sektora żywności wytwarzające lub zbierające produkty roślinne prowadzą ewidencję zwłaszcza w zakresie:

- a) każdego zastosowania środków ochrony roślin i środków biobójczych;
- b) wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą wpływać na bezpieczeństwo produktów pochodzenia roślinnego; oraz
- c) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, mających znaczenie dla zdrowia ludzi.

10. W prowadzeniu ewidencji przedsiębiorstwom sektora żywności mogą pomagać inne osoby, takie jak weterynarze, agronomowie oraz technicy rolniczy.

CZEŚĆ B: ZALECENIA DLA WYTYCZNYCH DOBREJ PRAKTYKI HIGIENY

1. Krajowe i wspólnotowe wytyczne, o których mowa w Art. 7-9 niniejszego Rozporządzenia powinny zawierać wytyczne na temat dobrej praktyki higieny dla potrzeb kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działaniach.

2. Wytyczne dobrej praktyki higieny powinny zawierać odpowiednie informacje na temat zagrożeń, które mogą powstać w produkcji podstawowej i działaniach powiązanych oraz na temat działań mających na celu kontrolę zagrożeń, w tym właściwych działań podanych w ustawodawstwie krajowym i wspólnotowym lub w programach krajowych i wspólnotowych. Przykłady takich zagrożeń i działań mogą obejmować:

- a) kontrolę zanieczyszczeń takich jak mikotoksyny, metale ciężkie i materiały radioaktywne;
- b) wykorzystanie wody, odpadów organicznych i nawozów;
- c) właściwe i odpowiednie stosowanie środków ochrony roślin i środków biobójczych oraz ich identyfikowalność;
- d) właściwe i odpowiednie stosowanie weterynaryjnych produktów leczniczych i dodatków paszowych oraz ich identyfikowalność;
- e) przygotowanie, przechowywanie, stosowanie i identyfikowalność pasz;
- f) właściwe usuwanie martwych zwierząt, odpadów i śmieci;
- g) środki ochronne mające na celu zapobieganie wprowadzania chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi poprzez żywność oraz obowiązek powiadamiania właściwego organu;
- h) procedury, praktyki oraz metody zapewniające, że żywność jest produkowana, przetwarzana, pakowana, przechowywana i transportowana w odpowiednich warunkach higienicznych, w tym skuteczne czyszczenie i kontrola szkodników;
- i) środki dotyczące czystości zwierząt przeznaczonych na ubój i produkcyjnych;
- j) środki dotyczące prowadzenia ewidencji.

ZAŁĄCZNIK II

OGÓLNE WYMOGI W ZAKRESIE HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA ŻYWNOŚCI (Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW GDY ZASTOSOWANIE MA ZAŁĄCZNIK I)

WPROWADZENIE

Rozdziały V do XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, a pozostałe rozdziały mają zastosowanie jak następuje:

- rozdział I ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń żywnościowych, oprócz tych, do których zastosowanie ma rozdział III,
- rozdział II ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, oprócz miejsc spożywania posiłków i pomieszczeń, do których zastosowanie ma rozdział III,
- rozdział III ma zastosowanie do pomieszczeń wymienionych w nagłówku rozdziału,
- rozdział IV ma zastosowanie do całości transportu.

ROZDZIAŁ I

Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych (oprócz tych wymienionych w Rozdziale III)

1. Pomieszczenia żywnościowe należy utrzymywać w czystości i w dobrym stanie technicznym.
2. Układ, projekt, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - a) umożliwia odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobiega lub minimalizuje zanieczyszczenia przenoszone drogą powietrzną oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - b) chroni przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, opadaniem cząsteczek do żywności i tworzeniem się skroplin lub niepożądaney pleśni na powierzchni;
 - c) umożliwia dobrą praktykę higieny, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, zwalczanie szkodników; oraz
 - d) gdzie to konieczne, zapewnia odpowiednie warunki przetwarzania i przechowywania o temperaturze kontrolowanej wystarczające do utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane tak, aby można był monitorować i w razie potrzeby rejestrować tę temperaturę.
3. Konieczna jest dostępność odpowiedniej liczby spłukiwanych wodą toalet, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Toalety nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie pomieszczeń przetwarzania żywności.
4. Konieczna jest dostępność odpowiedniej liczby umywalk, odpowiednio usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną wodę bieżącą, środki do mycia i higienicznego suszenia rąk. Gdzie to konieczne, urządzenia do mycia żywności powinny być oddzielone od umywalk.
5. Konieczna jest odpowiednia i wystarczająca wentylacja naturalna lub mechaniczna. Należy unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i

- innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
6. Sanitariaty muszą posiadać odpowiednią wentylację naturalną lub mechaniczną.
 7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
 8. Urządzenia kanalizacyjne muszą nadawać się do zamierzonego celu. Muszą być tak zaprojektowane i skonstruowane, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały odpływowe są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przepływają z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego, zwłaszcza do obszaru, gdzie przetwarza się żywność, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.
 9. Gdzie to konieczne, należy zapewnić odpowiednie przebieralnie dla personelu.
 10. Środków czyszczących i odkażających nie można przechowywać w obszarach, w których przetwarza się żywność.

ROZDZIAŁ II

Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których dokonuje się przygotowania, obróbki lub przetwarzania środków spożywczych (za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków i obiektów wymienionych w rozdziale III)

1. Projekt i układ pomieszczeń, w których dokonuje się przygotowania, obróbki lub przetwarzania środków spożywczych (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków i pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale z uwzględnieniem pomieszczeń znajdujących się w środkach transportu), muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz w trakcie czynności. W szczególności:

a) powierzchnie podłóg należy utrzymywać w dobrym stanie i muszą być one łatwe do czyszczenia, oraz gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, nadających się do mycia i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe. W stosownych przypadkach podłogi muszą umożliwiać odpowiednie odwadnianie powierzchniowe;

b) powierzchnie ścian należy utrzymywać w dobrym stanie i muszą być one łatwe do czyszczenia, oraz gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, nadających się do mycia i nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe;

c) sufity (lub, w przypadku braku sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) oraz urządzenia

nadziemne muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu oraz redukujący skraplanie, rozwój niepożądanego pleśni oraz opadanie cząsteczek;

d) okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu. Okna, które można otwierać na zewnątrz muszą, gdzie to konieczne, posiadać chroniące przed owadami ekrany, które można łatwo zdjąć celem oczyszczenia. Tam gdzie otwarte okna mogłyby spowodować zanieczyszczenie, pozostają one zamknięte i unieruchomione w trakcie produkcji;

e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdy to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich i niepochlaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe; oraz

f) powierzchnie (w tym powierzchnie sprzętu) w obszarach przetwarzania żywności, a w szczególności te, które mają kontakt z żywnością muszą być utrzymywane w dobrym stanie i być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe.

2. Gdzie to konieczne, należy stosować odpowiednie urządzenia do czyszczenia, dezynfekcji i przechowywania narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być zbudowane z odpornych na korozję materiałów i być łatwe do czyszczenia, a także posiadać odpowiednie zasilanie w ciepłą i zimną wodę.

3. Gdzie to konieczne, należy odpowiednio przewidzieć mycie żywności. Każdy zlewozmywak lub podobne urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie zasilanie w ciepłą i/lub zimną wodę pitną zgodnie z wymogami rozdziału VII i musi być utrzymywane w czystości oraz, gdzie to konieczne, dezynfekowane.

ROZDZIAŁ III

Wymogi dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, mobilne punkty sprzedaży), pomieszczeń wykorzystywanych głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale w których regularnie przygotowuje się żywność celem wprowadzenia do obrotu, oraz automatów sprzedających

1. Na ile jest to uzasadnione w sposób wykonalny, pomieszczenia i automaty sprzedające są usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym w taki sposób, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

2. W szczególności i gdzie to konieczne:
- a) konieczna jest dostępność odpowiednich urządzeń umożliwiających utrzymanie odpowiedniej higieny osobistej (w tym urządzenia do higienicznego mycia i suszenia rąk, urządzenia higieniczno-sanitarne i przebieralnie);
 - b) powierzchnie mające kontakt z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe;
 - c) należy w odpowiedni sposób uwzględnić czyszczenie i, gdzie to konieczne, dezynfekcję narzędzi roboczych i wyposażenia;
 - d) w przypadku gdy środki spożywcze oczyszcza się w ramach operacji przedsiębiorstwa sektora żywności, należy zwrócić odpowiednią uwagę na higieniczne wykonywanie tej czynności;
 - e) należy zapewnić odpowiednie zasilanie w gorącą i/lub zimną wodę pitną;
 - f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub urządzenia do higienicznego przechowywania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (płynnych oraz stałych);
 - g) należy zapewnić odpowiednie urządzenia i/lub warunki w celu utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;
 - h) środki spożywcze należy umieścić w takim miejscu, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, na ile to w uzasadniony sposób wykonalne.

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004:

SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY

ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PODSTAWOWA

II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLEKA I SIARY

A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia

1. Sprzęt i pomieszczenia do udoju, w których przechowuje się, przetwarza lub schładza mleko i siarę muszą być usytuowane i skonstruowane w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia mleka i siary.

2. Pomieszczenia do przechowywania mleka i siary muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przebywają zwierzęta oraz, gdzie to konieczne, spełniać wymogi ustalone w części B, oraz posiadać odpowiedni sprzęt chłodzący.

3. Powierzchnie sprzętu mającego kontakt z mlekiem i siarą (narzędzia, pojemniki, zbiorniki itd., przeznaczone do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to

		<p>konieczne, do dezynfekcji, a także muszą być utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych materiałów.</p> <p>4. Po użyciu powierzchnie takie należy wyczyścić oraz, gdzie to konieczne, zdezynfekować. Po każdym transporcie lub po każdej serii transportów, gdzie czas między rozładunkiem a załadunkiem jest bardzo krótki, ale we wszystkich przypadkach czynności te odbywają przynajmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki wykorzystywane do transportu mleka i siary należy przed ponownym użyciem odpowiednio wyczyścić i zdezynfekować.</p>
Sprzęt 设施	5.3	Patrz powyżej
Sprzęt wentylacyjny 通风设施	5.3.5	<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004</p> <p>...</p> <p>ZAŁĄCZNIK II</p> <p>OGÓLNE WYMOGI W ZAKRESIE HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA ŻYWNOŚCI (Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW GDY ZASTOSOWANIE MA ZAŁĄCZNIK I)</p> <p>...</p> <p>5. Konieczna jest odpowiednia i wystarczająca wentylacja naturalna lub mechaniczna. Należy unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.</p> <p>6. Sanitariaty muszą posiadać odpowiednią wentylację naturalną lub mechaniczną.</p> <p>...</p>
Sprzęt oświetleniowy 照明设施	5.3.6	Patrz powyżej
Zakład powinien posiadać wystarczające oświetlenie naturalne lub sztuczne. Oświetlenie w hali powinno spełniać co najmniej wymogi standardu IV. Dla obszaru, w którym wykonywana jest kontrola jakości,		<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004</p> <p>...</p> <p>ZAŁĄCZNIK II</p> <p>OGÓLNE WYMOGI W ZAKRESIE HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA ŻYWNOŚCI (Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW GDY ZASTOSOWANIE MA ZAŁĄCZNIK I)</p>

<p>natężenie oświetlenia powinno wynosić 540 lx lub więcej. Obszar roboczy powinien posiadać oświetlenie nie słabsze niż 220 lx, natomiast pozostały obszar, z wyjątkiem obszaru, gdzie wykonywane są testy wrażliwości, powinien posiadać oświetlenie o natężeniu co najmniej 110 lx. Źródło światła nie może zmieniać koloru żywności.</p> <p>厂房内应有充足的自然采光或人工照明,车间采光系数不应低于标准IV级.质量监控场所工作面的混合度不宜低于 540LX,加工场所工作面不宜低于 220LX,其他场所不宜低于 110LX,对光敏感测试区域除外.光源不应改变食品的颜色.</p>	5.3.6.1	<p>...</p> <p>7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.</p> <p>...</p>
<p>Wyposażenie 设备</p>	6	<p>Patrz także powyżej.</p> <p>Rozporządzenie (WE) nr 853/2004: SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PODSTAWOWA II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLEKA I SIARY A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia 1. Sprzęt i pomieszczenia do udoju, w których przechowuje się, przetwarza lub schładza mleko i siarę muszą być usytuowane i skonstruowane w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia mleka i siary.</p>

		<p>2. Pomieszczenia do przechowywania mleka i siary muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przebywają zwierzęta oraz, gdzie to konieczne, spełniać wymogi ustalone w części B, oraz posiadać odpowiedni sprzęt chłodzący.</p> <p>3. Powierzchnie sprzętu mającego kontakt z mlekiem i siarą (narzędzia, pojemniki, zbiorniki itd., przeznaczone do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to konieczne, do dezynfekcji, a także muszą być utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych materiałów.</p> <p>4. Po użyciu powierzchnie takie należy wyczyścić oraz, gdzie to konieczne, zdezynfekować. Po każdym transporcie lub po każdej serii transportów, gdzie czas między rozładunkiem a załadunkiem jest bardzo krótki, ale we wszystkich przypadkach czynności te odbywają przynajmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki wykorzystywane do transportu mleka i siary należy przed ponownym użyciem odpowiednio wyczyścić i zdezynfekować.</p>
<p>Zarządzanie higieną 卫生管理</p>	<p>7</p>	<p>Patrz także powyżej</p> <p>Rozporządzenie (WE)178/2002:</p> <p>Art. 17</p> <p>Obowiązki</p> <p>1. Przedsiębiorstwa sektora żywności i pasz, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zapewniają zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego istotnymi dla ich działalności oraz weryfikują spełnianie tych wymogów.</p> <p>2. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie prawo żywnościowe oraz monitorują i weryfikują spełnianie przez przedsiębiorstwa sektora żywności i pasz odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.</p> <p>W tym celu Państwa Członkowskie utrzymują system urzędowych kontroli i innych działań stosownie do okoliczności, z uwzględnieniem informowania opinii publicznej o bezpieczeństwie i ryzyku związanym z żywnością i paszami, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i pasz oraz innych działań monitorujących, obejmujących wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji.</p> <p>Państwa Członkowskie ustalają także zasady dotyczące środków i kar mających zastosowanie w</p>

przypadku naruszeń prawa żywnościowego i paszowego. Przewidywane środki i kary muszą być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

Art. 18

Identyfikowalność

1. Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji należy zapewnić identyfikowalność żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania lub możliwych do dodania do żywności lub pasz.

2. Przedsiębiorstwa sektora żywności i pasz powinny być w stanie zidentyfikować każdą osobę dostarczającą im środek spożywczy, paszę, zwierzę hodowlane lub substancję przeznaczoną do dodania lub możliwą do dodania do żywności lub pasz.

W tym celu przedsiębiorstwa te powinny wdrożyć systemy i procedury umożliwiające udostępnienie takich informacji właściwym władzom, na żądanie.

3. Przedsiębiorstwa sektora żywności i pasz powinny wdrożyć systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw, do których dostarczały swoje produkty. Informacje te będą udostępniane właściwym władzom, na żądanie.

4. Żywność lub pasze wprowadzane na rynek lub które prawdopodobnie zostaną wprowadzone na rynek we Wspólnocie, muszą zostać odpowiednio oznakowane lub określone w celu ułatwienia ich identyfikowalności, za pomocą stosownej dokumentacji lub informacji, zgodnie z istotnymi wymogami bardziej szczegółowych przepisów.

5. Zgodnie z procedurą określoną w Art. 58(2) można przyjąć przepisy w celu zastosowania wymogów niniejszego artykułu w odniesieniu do konkretnych sektorów.

Art. 19

		<p>Odpowiedzialność w zakresie żywności: przedsiębiorstwa sektora żywności</p> <p>1. Jeżeli przedsiębiorstwo sektora żywności uważa lub ma powód, aby uważać, że żywność, która była przez nie importowana, produkowana, przetwarzana, wytwarzana lub rozprowadzana nie spełnia wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności, natychmiast rozpoczyna procedury w celu wycofania przedmiotowej żywności z rynku, na którym żywność ta nie znajduje się pod jego bezpośrednią kontrolą jako początkowego przedsiębiorstwa sektora żywności i informuje o tym właściwe władze. W przypadku gdy produkt mógł już dotrzeć do konsumenta, przedsiębiorstwo skutecznie i dokładnie informuje konsumentów o przyczynach wycofania i w razie konieczności odbiera od konsumentów produkty, które już zostały im dostarczone, jeżeli inne środki nie wystarczają do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia.</p> <p>2. Przedsiębiorstwo sektora żywności odpowiedzialne za handel detaliczny lub czynności dystrybucyjne, nie mające wpływu na pakowanie, etykietowanie, bezpieczeństwo lub integralność żywności, w granicach swojej działalności rozpoczyna procedury w celu wycofania z rynku produktów niezgodnych z wymogami w zakresie bezpieczeństwa żywności i uczestniczy w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności w drodze przekazania istotnych informacji koniecznych do monitorowania żywności, uczestniczenia w działaniach podejmowanych przez producentów, przetwórców, wytwórców i/lub właściwe władze.</p> <p>3. Jeżeli przedsiębiorstwo sektora żywności uważa lub ma powód, aby uważać, że żywność, którą wprowadził na rynek może być szkodliwa dla zdrowia ludzi, niezwłocznie informuje o tym właściwe władze. Przedsiębiorstwa te informują właściwe władze o działaniach podjętych w celu zapobiegania zagrożeniom dla konsumenta końcowego i nie uniemożliwiają ani nie zniechęcają nikogo od współpracy, zgodnie z prawem krajowym i praktyką prawną, z właściwymi władzami, jeżeli działania takie mogą zapobiec, zredukować lub wyeliminować ryzyko związane z żywnością.</p> <p>4. Przedsiębiorstwa sektora żywności współpracują z właściwymi władzami podczas działań podejmowanych w celu uniknięcia lub zredukowania zagrożeń związanych z dostarczaną lub dostarczoną przez nie żywnością.</p>
<p>Wymogi w zakresie zdrowia i higieny personelu 人员健康与卫生要求</p>	<p>7.4</p>	<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004:</p> <p>ZAŁĄCZNIK I PRODUKCJA PODSTAWOWA</p>

CZEŚĆ A: OGÓLNE PRZEPISY HIGIENY DLA PRODUKCJI PODSTAWOWEJ I POWIĄZANYCH DZIAŁAŃ

...

II. Przepisy w zakresie higieny

...

e) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest w dobrym stanie zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;

...

5. Przedsiębiorstwa sektora żywności wytwarzające lub zbierające produkty roślinne podejmują odpowiednie działania, według potrzeb:

...

d) w celu zapewnienia, że personel przetwarzający środki spożywcze jest w dobrym stanie zdrowia i przechodzi szkolenie na temat ryzyka zdrowotnego;

...

6. Przedsiębiorstwa sektora żywności podejmują właściwe działania zaradcze, gdy zostają poinformowane o problemach zidentyfikowanych podczas kontroli urzędowych.

III. Prowadzenie ewidencji

7. Przedsiębiorstwa sektora żywności prowadzą i przechowują ewidencję dotyczącą działań wdrożonych celem kontroli zagrożeń w odpowiedni sposób i przez odpowiedni okres, proporcjonalny do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa sektora żywności. Przedsiębiorstwa sektora żywności udostępniają ważne informacje zawarte w tej ewidencji właściwemu organowi i, na wniosek, będącym odbiorcami przedsiębiorstwom sektora żywności.

8. Przedsiębiorstwa sektora żywności hodujące zwierzęta lub wytwarzające podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego prowadzą ewidencję zwłaszcza w zakresie:

a) charakteru i pochodzenia paszy podawanej zwierzętom;

b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych leków podawanych zwierzętom, dat podania i okresów karencji;

c) występowania chorób, które mogą wpływać na bezpieczeństwo produktów pochodzenia zwierzęcego;

d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, mających znaczenie dla zdrowia ludzi; oraz

e) wszelkich istotnych raportów na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.

9. Przedsiębiorstwa sektora żywności wytwarzające lub zbierające produkty roślinne prowadzą

	<p>ewidencję zwłaszcza w zakresie:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) każdego zastosowania środków ochrony roślin i środków biobójczych; b) wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą wpływać na bezpieczeństwo produktów pochodzenia roślinnego; oraz c) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, mających znaczenie dla zdrowia ludzi. <p>10. W prowadzeniu ewidencji przedsiębiorstwom sektora żywności mogą pomagać inne osoby, takie jak weterynarze, agronomowie oraz technicy rolniczy.</p> <p>...</p> <p>Rozporządzenie (WE) nr 853/2004: SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PODSTAWOWA II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLEKA I SIARY A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sprzęt i pomieszczenia do udoju, w których przechowuje się, przetwarza lub schładza mleko i siarę muszą być usytuowane i skonstruowane w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia mleka i siary. 2. Pomieszczenia do przechowywania mleka i siary muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przebywają zwierzęta oraz, gdzie to konieczne, spełniać wymogi ustalone w części B, oraz posiadać odpowiedni sprzęt chłodzący. 3. Powierzchnie sprzętu mającego kontakt z mlekiem i siarą (narzędzia, pojemniki, zbiorniki itd., przeznaczone do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to konieczne, do dezynfekcji, a także muszą być utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych materiałów. 4. Po użyciu powierzchnie takie należy wyczyścić oraz, gdzie to konieczne, zdezynfekować. Po każdym transporcie lub po każdej serii transportów, gdzie czas między rozładunkiem a załadunkiem jest bardzo krótki, ale we wszystkich przypadkach czynności te odbywają przynajmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki wykorzystywane do transportu mleka i siary należy przed ponownym użyciem odpowiednio wyczyścić i zdezynfekować. <p>...</p>
--	--

<p>Wymogi w zakresie surowców i opakowań 原料和包装材料的要求</p>	8	Patrz także powyżej
<p>Wymogi w zakresie zakupu i przyjęcia w przypadku surowców i opakowań 原料和包装材料的采购和验收要求</p>	8.2	<p>Rozporządzenie (WE) nr 853/2004: SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PODSTAWOWA II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLEKA I SIARY A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia 1. Sprzęt i pomieszczenia do udoju, w których przechowuje się, przetwarza lub schładza mleko i siarę muszą być usytuowane i skonstruowane w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia mleka i siary. 2. Pomieszczenia do przechowywania mleka i siary muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przebywają zwierzęta oraz, gdzie to konieczne, spełniać wymogi ustalone w części B, oraz posiadać odpowiedni sprzęt chłodzący. 3. Powierzchnie sprzętu mającego kontakt z mlekiem i siarą (narzędzia, pojemniki, zbiorniki itd., przeznaczone do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to konieczne, do dezynfekcji, a także muszą być utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych materiałów. 4. Po użyciu powierzchnie takie należy wyczyścić oraz, gdzie to konieczne, zdezynfekować. Po każdym transporcie lub po każdej serii transportów, gdzie czas między rozładunkiem a załadunkiem jest bardzo krótki, ale we wszystkich przypadkach czynności te odbywają przynajmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki wykorzystywane do transportu mleka i siary należy przed ponownym użyciem odpowiednio wyczyścić i zdezynfekować. B. Higiena podczas udoju, odbioru i transportu 1. Udój należy przeprowadzać w sposób higieniczny, zapewniając w szczególności: a) że przed rozpoczęciem udoju strzyki, wymiona i okoliczne części są czyste; b) że mleko i siara każdego zwierzęcia zostały skontrolowane pod kątem nieprawidłowości organoleptycznych lub fizykochemicznych, albo przez dojarza albo z użyciem metody uzyskującej podobne wyniki, oraz że mleko i siara wykazujące takie nieprawidłowości nie są wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi; c) że mleko i siara pochodzące od zwierząt wykazujących kliniczne objawy choroby wymion nie są</p>

		<p>wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi w sposób inny, niż według zaleceń lekarza weterynarii;</p> <p>d) że zidentyfikowano zwierzęta poddawane leczeniu, co do których istnieje prawdopodobieństwo przeniesienia pozostałości w mleku i siarze, oraz że mleko i siara uzyskane od takich zwierząt przed końcem zalecanego okresu karencji nie są wykorzystywane do celów spożycia przez ludzi;</p> <p>oraz</p> <p>e) że stosowano jedynie takie płyny do kąpieli strzyków lub spryskiwacze, które zostały zatwierdzone lub zarejestrowane zgodnie z procedurami określonymi w dyrektywie 98/8/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 lutego 1998 dotyczącej wprowadzania do obrotu produktów biobójczych (1)”;</p> <p>f) że siarę uzyskuje się podczas oddzielnego udoju i nie miesza się jej z surowym mlekiem.</p> <p>2. Natychmiast po udoju mleko i siarę należy przechowywać w czystym miejscu, zaprojektowanym i wyposażonym tak, aby uniknąć zanieczyszczenia.</p> <p>a) Mleko natychmiast należy schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku codziennego odbioru lub nieprzekraczającej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie.</p> <p>b) Siarę należy przechowywać oddzielnie i natychmiast schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku codziennego odbioru lub nieprzekraczającej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie, lub zamrozić.</p> <p>3. Podczas transportu należy utrzymywać łańcuch chłodniczy, a w chwili przybycia do zakładu przeznaczenia, temperatura mleka i siary nie może przekraczać 10°C.</p> <p>4. Przedsiębiorstwa sektora żywności nie muszą spełniać wymogów w zakresie temperatury określonych w pkt 2 i 3, jeżeli mleko spełnia kryteria przewidziane w części III oraz:</p> <p>a) przetwarzane jest w ciągu dwóch godzin od udoju;</p> <p>lub</p> <p>b) z przyczyn technologicznych związanych z produkcją niektórych produktów mlecznych konieczna jest wyższa temperatura, a właściwy organ na to zezwala.</p>
Wymogi w zakresie transportu i przechowywania w przypadku surowców i opakowań 原料和包装材料的运输和贮存	8.3	Patrz powyżej
Transport i przechowywanie surowego mleka	8.3.2	Rozporządzenie (WE) nr 853/2004:

<p>生乳的运输和贮存</p>	<p>SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PODSTAWOWA II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLEKA I SIARY ... B. Higiena podczas udoju, odbioru i transportu 1. Udój należy przeprowadzać w sposób higieniczny, zapewniając w szczególności: a) że przed rozpoczęciem udoju strzyki, wymiona i okoliczne części są czyste; b) że mleko i siara każdego zwierzęcia zostały skontrolowane pod kątem nieprawidłowości organoleptycznych lub fizykochemicznych, albo przez dojarza albo z użyciem metody uzyskującej podobne wyniki, oraz że mleko i siara wykazujące takie nieprawidłowości nie są wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi; c) że mleko i siara pochodzące od zwierząt wykazujących kliniczne objawy choroby wymion nie są wykorzystywane w celu spożycia przez ludzi w sposób inny, niż według zaleceń lekarza weterynarii; d) że zidentyfikowano zwierzęta poddawane leczeniu, co do których istnieje prawdopodobieństwo przeniesienia pozostałości w mleku i siarze, oraz że mleko i siara uzyskane od takich zwierząt przed końcem zalecanego okresu karencji nie są wykorzystywane do celów spożycia przez ludzi; oraz e) że stosowano jedynie takie płyny do kąpieli strzyków lub spryskiwacze, które zostały zatwierdzone lub zarejestrowane zgodnie z procedurami określonymi w dyrektywie 98/8/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 lutego 1998 dotyczącej wprowadzania do obrotu produktów biobójczych (1)”; f) że siarę uzyskuje się podczas oddzielnego udoju i nie miesza się jej z surowym mlekiem. 2. Natychmiast po udoju mleko i siarę należy przechowywać w czystym miejscu, zaprojektowanym i wyposażonym tak, aby uniknąć zanieczyszczenia. a) Mleko natychmiast należy schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku codziennego odbioru lub nieprzekraczającej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie. b) Siarę należy przechowywać oddzielnie i natychmiast schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku codziennego odbioru lub nieprzekraczającej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie, lub zamrozić. 3. Podczas transportu należy utrzymywać łańcuch chłodniczy, a w chwili przybycia do zakładu przeznaczenia, temperatura mleka i siary nie może przekraczać 10°C. 4. Przedsiębiorstwa sektora żywności nie muszą spełniać wymogów w zakresie temperatury</p>
-----------------	---

określonych w pkt 2 i 3, jeżeli mleko spełnia kryteria przewidziane w części III oraz:

a) przetwarzane jest w ciągu dwóch godzin od udoju;
lub
b) z przyczyn technologicznych związanych z produkcją niektórych produktów mlecznych konieczna jest wyższa temperatura, a właściwy organ na to zezwala.
...
III. KRYTERIA DOTYCZĄCE SUROWEGO MLEKA KROWIEGO

1. Przedsiębiorstwa sektora żywności wytwarzające produkty mleczne muszą rozpocząć procedury, aby zapewnić, że bezpośrednio przed przetwarzaniem i w przypadku przekroczenia okresu przyjęcia określonego w procedurach na bazie HACCP:

a) liczba bakterii w surowym mleku krowim wykorzystywanym do produkcji produktów mlecznych w temperaturze 30°C jest niższa niż 300,000 na ml; oraz
b) liczba bakterii w poddanym obróbce cieplnej mleku krowim wykorzystywanym do produkcji produktów mlecznych w temperaturze 30°C jest niższa niż 100,000 na ml.

2. Jeśli mleko nie spełnia kryteriów podanych w pkt 1, przedsiębiorstwo sektora żywności musi poinformować właściwy organ i podjąć środki w celu naprawy tej sytuacji.

ROZDZIAŁ III: OPAKOWANIE

Opakowania konsumenckie należy zamykać bezpośrednio po ich napełnieniu w zakładzie, w którym ostatnia obróbka cieplna płynnych produktów mlecznych i produktów na bazie siary odbywa się z wykorzystaniem zapobiegających zanieczyszczeniu urządzeń zamykających. System zamykania musi być zaprojektowany w taki sposób, aby po otwarciu można było wyraźnie i łatwo stwierdzić otwarcie opakowania.

ROZDZIAŁ IV: ETYKIETOWANIE

1. Oprócz wymogów Dyrektywy 2000/13/WE, z wyjątkiem przypadków przewidzianych w Art. 13(4) i (5) tej dyrektywy, etykieta musi wyraźnie zawierać:

a) w przypadku mleka surowego przewidzianego do bezpośredniego spożycia przez ludzi, słowa „mleko surowe”;
b) w przypadku produktów wytwarzanych z surowego mleka, których proces produkcji nie obejmuje obróbki cieplnej ani żadnej innej obróbki fizycznej czy chemicznej, słowa

	<p>„wyprodukowano na bazie mleka surowego”;</p> <p>c) w przypadku siary, słowo „siara”;</p> <p>d) w przypadku produktów wytwarzanych z siary, wyraz „wyprodukowano na bazie siary”.</p> <p>2. Wymogi ust. 1 mają zastosowanie do produktów przeznaczonych do sprzedaży detalicznej. Termin „etykietowanie” obejmuje wszelkie opakowania, dokumenty, informacje, etykiety, pierścienie lub opaski towarzyszące lub dotyczące takich produktów.</p> <p>ROZDZIAŁ V: OZNAKOWANIE IDENTYFIKACYJNE</p> <p>W drodze odstępstwa od wymogów załącznika II sekcja I:</p> <p>1) zamiast wskazywać na numer identyfikacyjny zakładu, znak identyfikacyjny może zawierać odniesienie do miejsca na opakowaniu, na którym wskazano numer identyfikacyjny zakładu;</p> <p>2) w przypadku butelek wielokrotnego użytku, znak identyfikacyjny może wskazywać wyłącznie inicjały kraju wysyłki oraz numer identyfikacyjny zakładu.</p> <p>...</p>
<p>W ciągu dwóch godzin od udoju mleko surowe należy schłodzić do temperatury od 0 do 4°C, następnie przewozić ciężarówką izotermiczną. Ciężarówki powinny towarzyszyć właściwie prowadzone/uzupełnione świadectwo i ewidencja.</p> <p>生乳在挤奶后 2 小时内应降温至 0°C~4°C.采用保温奶罐车运输.运输车辆应具备完善的证明和记录.</p>	<p>8.3.2.2</p> <p>Rozporządzenie (WE) nr 853/2004: SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PODSTAWOWA II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLEKA I SIARY</p> <p>...</p> <p>B. Higiena podczas udoju, odbioru i transportu</p> <p>...</p> <p>2. Natychmiast po udoju mleko i siarę należy przechowywać w czystym miejscu, zaprojektowanym i wyposażonym tak, aby uniknąć zanieczyszczenia.</p> <p>a) Mleko natychmiast należy schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku codziennego odbioru lub nieprzekraczającej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie.</p> <p>b) Siarę należy przechowywać oddzielnie i natychmiast schłodzić do temperatury nieprzekraczającej 8°C w przypadku codziennego odbioru lub nieprzekraczającej 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie, lub zamrozić.</p> <p>3. Podczas transportu należy utrzymywać łańcuch chłodniczy, a w chwili przybycia do zakładu przeznaczenia, temperatura mleka i siary nie może przekraczać 10°C.</p>

		<p>4. Przedsiębiorstwa sektora żywności nie muszą spełniać wymogów w zakresie temperatury określonych w pkt 2 i 3, jeżeli mleko spełnia kryteria przewidziane w części III oraz:</p> <p>a) przetwarzane jest w ciągu dwóch godzin od udoju; lub b) z przyczyn technologicznych związanych z produkcją niektórych produktów mlecznych konieczna jest wyższa temperatura, a właściwy organ na to zezwala. ...</p> <p>ROZDZIAŁ II: WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW MLECZNYCH I PRODUKTÓW NA BAZIE SIARY</p> <p>I. WYMOGI DOTYCZĄCE TEMPERATURY</p> <p>1. Przedsiębiorstwa sektora żywności muszą zapewnić, że po przyjęciu do zakładu przetwórstwa:</p> <p>a) mleko jest szybko schładzane do temperatury nieprzekraczającej 6°C; b) siara jest szybko schładzana do temperatury nieprzekraczającej 6°C lub zamrażana, i utrzymywane są one w takiej temperaturze do momentu przetworzenia.</p> <p>2. Niemniej jednak przedsiębiorstwa sektora żywności mogą utrzymywać mleko i siarę w wyższej temperaturze, jeżeli:</p> <p>a) przetwarzanie rozpoczyna się natychmiast po udoju lub w ciągu 4 godzin od przyjęcia do zakładu przetwórstwa; lub b) właściwy organ dopuszcza wyższą temperaturę ze względów technologicznych dotyczących produkcji niektórych produktów mlecznych lub na bazie siary.</p>
<p>Kontrola bezpieczeństwa żywności podczas procesu produkcji 生产过程的食品安全控制</p>	<p>9</p>	<p>Patrz także powyżej</p>
<p>Kontrola zanieczyszczeń bakteryjnych 微生物污染的控制</p>	<p>9.1</p>	<p>Rozporządzenie (WE) nr 853/2004: ... SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY ... ROZDZIAŁ II: WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW MLECZNYCH I PRODUKTÓW NA BAZIE SIARY</p>

...

III. KRYTERIA DOTYCZĄCE SUROWEGO MLEKA I SIARY

1. a) Następujące kryteria dotyczące surowego mleka mają zastosowanie do czasu ustanowienia standardów w kontekście bardziej szczegółowego ustawodawstwa w zakresie jakości mleka i produktów mlecznych.

b) Krajowe kryteria dotyczące siary, jeśli chodzi o liczbę bakterii, komórek somatycznych lub pozostałości antybiotyków, mają zastosowanie do czasu ustanowienia określonego ustawodawstwa wspólnotowego.

2. Należy skontrolować reprezentatywną liczbę próbek mleka surowego i siary pobranych losowo z gospodarstw produkujących mleko pod kątem zgodności z pkt 3 i 4 w przypadku mleka surowego i z obowiązującymi kryteriami krajowymi, o których mowa w pkt 1(b), w przypadku siary. Kontrole mogą być przeprowadzane w imieniu lub przez:

a) przedsiębiorstwo sektora żywności produkujące mleko;

b) przedsiębiorstwo sektora żywności odbierające lub przetwarzające mleko;

c) grupę przedsiębiorstw sektora żywności; lub

d) w kontekście krajowego lub regionalnego mechanizmu kontroli.

3.a) Przedsiębiorstwa sektora żywności muszą rozpocząć procedury w celu zapewnienia, że mleko surowe spełnia następujące kryteria:

(i) w przypadku surowego mleka krowiego:

Liczba bakterii przy 30°C (na ml) $\leq 100,000$ (*)

Liczba komórek somatycznych (na ml) $\leq 400,000$ (**)

(*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach na miesiąc.

(**) Średnia geometryczna krocząca z trzech miesięcy, przy co najmniej jednej próbce na miesiąc, chyba że właściwy organ określi inną metodykę uwzględniającą sezonowe wahania poziomów produkcji.

(ii) w przypadku mleka surowego pochodzącego od innych gatunków:

Liczba bakterii przy 30°C (na ml) $\leq 1,500,000$ (*)

(*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach na miesiąc.

b) Niemniej jednak, jeśli mleko surowe pochodzące od gatunków innych niż krowy przeznaczone jest do wytwarzania produktów wyprodukowanych z mleka surowego w procesie, który nie

		<p>obejmuje żadnej obróbki cieplnej, przedsiębiorstwa sektora żywności muszą podjąć środki w celu zapewnienia, że mleko surowe spełnia następujące kryterium: Liczba bakterii przy 30°C (na ml) ≤ 500000 (*) (*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach na miesiąc.</p> <p>4. Bez uszczerbku dla Dyrektywy 96/23/WE przedsiębiorstwa sektora żywności muszą rozpocząć procedury w celu zapewnienia, że mleko surowe nie jest wprowadzane na rynek jeśli:</p> <p>a) zawiera pozostałości antybiotyków w ilości, która w odniesieniu do jednej z substancji, o których mowa w załącznikach I i II do Rozporządzenia (EWG) nr 2377/90 [8], przekracza poziomy dopuszczone w ramach tego Rozporządzenia; lub</p> <p>b) łączna suma pozostałości antybiotyków przekracza każdą maksymalną dopuszczalną ilość.</p> <p>5. W przypadku gdy mleko surowe nie spełnia kryteriów, o których mowa w pkt 3 lub 4, przedsiębiorstwo sektora żywności musi poinformować właściwy organ i podjąć środki w celu naprawy tej sytuacji.</p>
<p>Poziom czystości powietrza w obszarze produkcji 生产区域空气清洁度</p>	<p>9.1.3</p>	<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004: ..</p> <p>OGÓLNE WYMOGI W ZAKRESIE HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA ŻYWNOCI (Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW GDY ZASTOSOWANIE MA ZAŁĄCZNIK I)</p> <p>WPROWADZENIE</p> <p>Rozdziały V do XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, a pozostałe rozdziały mają zastosowanie jak następuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdział I ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń żywnościowych, oprócz tych, do których zastosowanie ma rozdział III, - rozdział II ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, oprócz miejsc spożywania posiłków i pomieszczeń, do których zastosowanie ma rozdział III, - rozdział III ma zastosowanie do pomieszczeń wymienionych w nagłówku rozdziału, - rozdział IV ma zastosowanie do całości transportu. <p>ROZDZIAŁ I</p> <p>Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych (oprócz tych wymienionych w Rozdziale III)</p>

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">1. Pomieszczenia żywnościowe należy utrzymywać w czystości i w dobrym stanie technicznym.2. Układ, projekt, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:<ol style="list-style-type: none">a) umożliwia odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobiega lub minimalizuje zanieczyszczenia przenoszone drogą powietrzną oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;b) chroni przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, opadaniem cząsteczek do żywności i tworzeniem się skroplin lub niepożądanego pleśni na powierzchni;c) umożliwia dobrą praktykę higieny, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, zwalczanie szkodników; orazd) gdzie to konieczne, zapewnia odpowiednie warunki przetwarzania i przechowywania o temperaturze kontrolowanej wystarczającej do utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane tak, aby można było monitorować i w razie potrzeby rejestrować tę temperaturę.3. Konieczna jest dostępność odpowiedniej liczby spłukiwanych wodą toalet, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Toalety nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie pomieszczeń przetwarzania żywności.4. Konieczna jest dostępność odpowiedniej liczby umywalek, odpowiednio usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną wodę bieżącą, środki do mycia i higienicznego suszenia rąk. Gdzie to konieczne, urządzenia do mycia żywności powinny być oddzielone od umywalek.5. Konieczna jest odpowiednia i wystarczająca wentylacja naturalna lub mechaniczna. Należy unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.6. Sanitariaty muszą posiadać odpowiednią wentylację naturalną lub mechaniczną.7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.8. Urządzenia kanalizacyjne muszą nadawać się do zamierzonego celu. Muszą być tak zaprojektowane i skonstruowane, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały odpływowe są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przepływają się z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego, zwłaszcza do obszaru, gdzie przetwarza się żywność, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.9. Gdzie to konieczne, należy zapewnić odpowiednie przebieralnie dla personelu.10. Środków czyszczących i odkażających nie można przechowywać w obszarach, w których |
|--|---|

przetwarza się żywność.

ROZDZIAŁ II

Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których dokonuje się przygotowania, obróbki lub przetwarzania środków spożywczych (za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków i obiektów wymienionych w rozdziale III)

1. Projekt i układ pomieszczeń, w których dokonuje się przygotowania, obróbki lub przetwarzania środków spożywczych (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków i pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale z uwzględnieniem pomieszczeń znajdujących się w środkach transportu), muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz w trakcie czynności. W szczególności:

a) powierzchnie podłóg należy utrzymywać w dobrym stanie i muszą być one łatwe do czyszczenia, oraz gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, nadających się do mycia i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe. W stosownych przypadkach podłogi muszą umożliwiać odpowiednie odwadnianie powierzchniowe;

b) powierzchnie ścian należy utrzymywać w dobrym stanie i muszą być one łatwe do czyszczenia, oraz gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, nadających się do mycia i nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe;

c) sufity (lub, w przypadku braku sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) oraz urządzenia nadziemne muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu oraz redukujący skraplanie, rozwój niepożądanego pleśni oraz opadanie cząsteczek;

d) okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu. Okna, które można otwierać na zewnątrz muszą, gdzie to konieczne, posiadać chroniące przed owadami ekrany, które można łatwo zdjąć celem oczyszczenia. Tam gdzie otwarte okna mogłyby spowodować zanieczyszczenie, pozostają one zamknięte i unieruchomione w trakcie produkcji;

e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdy to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich i niepochlaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe; oraz

f) powierzchnie (w tym powierzchnie sprzętu) w obszarach przetwarzania żywności, a w szczególności te, które mają kontakt z żywnością muszą być utrzymywane w dobrym stanie i być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe.

2. Gdzie to konieczne, należy stosować odpowiednie urządzenia do czyszczenia, dezynfekcji i przechowywania narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być zbudowane z odpornych na korozję materiałów i być łatwe do czyszczenia, a także posiadać odpowiednie zasilanie w ciepłą i zimną wodę.

3. Gdzie to konieczne, należy odpowiednio przewidzieć mycie żywności. Każdy zlewozmywak lub podobne urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie zasilanie w ciepłą i/lub zimną wodę pitną zgodnie z wymogami rozdziału VII i musi być utrzymywane w czystości oraz, gdzie to konieczne, dezynfekowane.

ROZDZIAŁ III

Wymogi dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, mobilne punkty sprzedaży), pomieszczeń wykorzystywanych głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale w których regularnie przygotowuje się żywność celem wprowadzenia do obrotu, oraz automatów sprzedających

1. Na ile jest to uzasadniony sposób wykonalne, pomieszczenia i automaty sprzedające są usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym w taki sposób, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

2. W szczególności i gdzie to konieczne:

a) konieczna jest dostępność odpowiednich urządzeń umożliwiających utrzymanie odpowiedniej higieny osobistej (w tym urządzenia do higienicznego mycia i suszenia rąk, urządzenia higieniczno-sanitarne i przebieralnie);

b) powierzchnie mające kontakt z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe;

c) należy w odpowiedni sposób uwzględnić czyszczenie i, gdzie to konieczne, dezynfekcję narzędzi roboczych i wyposażenia;

		<p>d) w przypadku gdy środki spożywcze oczyszcza się w ramach operacji przedsiębiorstwa sektora żywności, należy zwrócić odpowiednią uwagę na higieniczne wykonywanie tej czynności;</p> <p>e) należy zapewnić odpowiednie zasilanie w gorącą i/lub zimną wodę pitną;</p> <p>f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub urządzenia do higienicznego przechowywania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (płynnych oraz stałych);</p> <p>g) należy zapewnić odpowiednie urządzenia i/lub warunki w celu utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;</p> <p>h) środki spożywcze należy umieścić w takim miejscu, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, na ile to w uzasadniony sposób wykonalne.</p>
<p>Standard GB/T18204.1 dotyczy oznaczania sedymentacji naturalnej, przewiduje on, że maksymalne całkowite stężenie kolonii w powietrzu w obszarze roboczym nie powinno przekraczać 30 jtk/płytkę.</p> <p>按 BG/T18204.1 中的自然沉降法测定,清洁作业区空气中的菌落总数应控制在 30CFU/皿以下.</p>	<p>9.1.3.2</p>	<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004: ..</p> <p>ZAŁĄCZNIK II OGÓLNE WYMOGI W ZAKRESIE HIGIENY DLA WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA ŻYWNOCI (Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW GDY ZASTOSOWANIE MA ZAŁĄCZNIK I) WPROWADZENIE</p> <p>Rozdziały V do XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, a pozostałe rozdziały mają zastosowanie jak następuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdział I ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń żywnościowych, oprócz tych, do których zastosowanie ma rozdział III, - rozdział II ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, oprócz miejsc spożywania posiłków i pomieszczeń, do których zastosowanie ma rozdział III, - rozdział III ma zastosowanie do pomieszczeń wymienionych w nagłówku rozdziału, - rozdział IV ma zastosowanie do całości transportu. <p>ROZDZIAŁ I Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych (oprócz tych wymienionych w Rozdziale III)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pomieszczenia żywnościowe należy utrzymywać w czystości i w dobrym stanie technicznym. 2. Układ, projekt, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych: <ol style="list-style-type: none"> a) umożliwia odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobiega lub minimalizuje

zanieczyszczenia przenoszone drogą powietrzną oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;

b) chroni przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, opadaniem cząsteczek do żywności i tworzeniem się skroplin lub niepożądanego pleśni na powierzchni;

c) umożliwia dobrą praktykę higieny, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, zwalczanie szkodników; oraz

d) gdzie to konieczne, zapewnia odpowiednie warunki przetwarzania i przechowywania o temperaturze kontrolowanej wystarczającej do utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane tak, aby można było monitorować i w razie potrzeby rejestrować tę temperaturę.

3. Konieczna jest dostępność odpowiedniej liczby spłukiwanych wodą toalet, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Toalety nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie pomieszczeń przetwarzania żywności.

4. Konieczna jest dostępność odpowiedniej liczby umywalek, odpowiednio usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną wodę bieżącą, środki do mycia i higienicznego suszenia rąk. Gdzie to konieczne, urządzenia do mycia żywności powinny być oddzielone od umywalek.

5. Konieczna jest odpowiednia i wystarczająca wentylacja naturalna lub mechaniczna. Należy unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.

6. Sanitariaty muszą posiadać odpowiednią wentylację naturalną lub mechaniczną.

7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.

8. Urządzenia kanalizacyjne muszą nadawać się do zamierzonego celu. Muszą być tak zaprojektowane i skonstruowane, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały odpływowe są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przepływają się z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego, zwłaszcza do obszaru, gdzie przetwarza się żywność, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.

9. Gdzie to konieczne, należy zapewnić odpowiednie przebieralnie dla personelu.

10. Środków czyszczących i odkażających nie można przechowywać w obszarach, w których przetwarza się żywność.

ROZDZIAŁ II

Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których dokonuje się przygotowania, obróbki lub przetwarzania środków spożywczych (za wyjątkiem miejsc spożywania posiłków i obiektów wymienionych w rozdziale III)

1. Projekt i układ pomieszczeń, w których dokonuje się przygotowania, obróbki lub przetwarzania środków spożywczych (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków i pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale z uwzględnieniem pomieszczeń znajdujących się w środkach transportu), muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz w trakcie czynności. W szczególności:

a) powierzchnie podłóg należy utrzymywać w dobrym stanie i muszą być one łatwe do czyszczenia, oraz gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, nadających się do mycia i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe. W stosownych przypadkach podłogi muszą umożliwiać odpowiednie odwadnianie powierzchniowe;

b) powierzchnie ścian należy utrzymywać w dobrym stanie i muszą być one łatwe do czyszczenia, oraz gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, nadających się do mycia i nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe;

c) sufity (lub, w przypadku braku sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) oraz urządzenia nadziemne muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu oraz redukujący skraplanie, rozwój niepożądanego pleśni oraz opadanie cząsteczek;

d) okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu. Okna, które można otwierać na zewnątrz muszą, gdzie to konieczne, posiadać chroniące przed owadami ekrany, które można łatwo zdjąć celem oczyszczenia. Tam gdzie otwarte okna mogłyby spowodować zanieczyszczenie, pozostają one zamknięte i unieruchomione w trakcie produkcji;

e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdy to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe; oraz

f) powierzchnie (w tym powierzchnie sprzętu) w obszarach przetwarzania żywności, a w szczególności te, które mają kontakt z żywnością muszą być utrzymywane w dobrym stanie i być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich,

nadających się do mycia, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe.

2. Gdzie to konieczne, należy stosować odpowiednie urządzenia do czyszczenia, dezynfekcji i przechowywania narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być zbudowane z odpornych na korozję materiałów i być łatwe do czyszczenia, a także posiadać odpowiednie zasilanie w ciepłą i zimną wodę.

3. Gdzie to konieczne, należy odpowiednio przewidzieć mycie żywności. Każdy zlewozmywak lub podobne urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie zasilanie w ciepłą i/lub zimną wodę pitną zgodnie z wymogami rozdziału VII i musi być utrzymywane w czystości oraz, gdzie to konieczne, dezynfekowane.

ROZDZIAŁ III

Wymogi dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, mobilne punkty sprzedaży), pomieszczeń wykorzystywanych głównie jako prywatny dom mieszkalny, ale w których regularnie przygotowuje się żywność celem wprowadzenia do obrotu, oraz automatów sprzedających

1. Na ile jest to uzasadnione, pomieszczenia i automaty sprzedające są usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym w taki sposób, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

2. W szczególności i gdzie to konieczne:

a) konieczna jest dostępność odpowiednich urządzeń umożliwiających utrzymanie odpowiedniej higieny osobistej (w tym urządzenia do higienicznego mycia i suszenia rąk, urządzenia higieniczno-sanitarne i przebieralnie);

b) powierzchnie mające kontakt z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, gdzie to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zapewnić właściwe organy, że inne zastosowane materiały są właściwe;

c) należy w odpowiedni sposób uwzględnić czyszczenie i, gdzie to konieczne, dezynfekcję narzędzi roboczych i wyposażenia;

d) w przypadku gdy środki spożywcze oczyszcza się w ramach operacji przedsiębiorstwa sektora żywności, należy zwrócić odpowiednią uwagę na higieniczne wykonywanie tej czynności;

e) należy zapewnić odpowiednie zasilanie w gorącą i/lub zimną wodę pitną;

		<p>f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub urządzenia do higienicznego przechowywania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (płynnych oraz stałych);</p> <p>g) należy zapewnić odpowiednie urządzenia i/lub warunki w celu utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;</p> <p>h) środki spożywcze należy umieścić w takim miejscu, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, na ile to w uzasadniony sposób wykonalne.</p>
<p>Badanie 检验</p>	10	<p>Rozporządzenie (WE) nr 853/2004:</p> <p>...</p> <p>SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY</p> <p>...</p> <p>ROZDZIAŁ II: WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW MLECZNYCH I PRODUKTÓW NA BAZIE SIARY</p> <p>...</p> <p>III. KRYTERIA DOTYCZĄCE SUROWEGO MLEKA I SIARY</p> <p>1. a) Następujące kryteria dotyczące surowego mleka mają zastosowanie do czasu ustanowienia standardów w kontekście bardziej szczegółowego ustawodawstwa w zakresie jakości mleka i produktów mlecznych.</p> <p>b) Krajowe kryteria dotyczące siary, jeśli chodzi o liczbę bakterii, komórek somatycznych lub pozostałości antybiotyków, mają zastosowanie do czasu ustanowienia określonego ustawodawstwa wspólnotowego.</p> <p>2. Należy skontrolować reprezentatywną liczbę próbek mleka surowego i siary pobranych losowo z gospodarstw produkujących mleko pod kątem zgodności z pkt 3 i 4 w przypadku mleka surowego i z obowiązującymi kryteriami krajowymi, o których mowa w pkt 1(b), w przypadku siary. Kontrole mogą być przeprowadzane w imieniu lub przez:</p> <p>a) przedsiębiorstwo sektora żywności produkujące mleko;</p> <p>b) przedsiębiorstwo sektora żywności odbierające lub przetwarzające mleko;</p> <p>c) grupę przedsiębiorstw sektora żywności; lub</p> <p>d) w kontekście krajowego lub regionalnego mechanizmu kontroli.</p> <p>3.a) Przedsiębiorstwa sektora żywności muszą rozpocząć procedury w celu zapewnienia, że mleko surowe spełnia następujące kryteria:</p>

		<p>(i) w przypadku surowego mleka krowiego: Liczba bakterii przy 30°C (na ml) ≤ 100,000 (*) Liczba komórek somatycznych (na ml) ≤ 400,000 (**) (*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach na miesiąc. (**) Średnia geometryczna krocząca z trzech miesięcy, przy co najmniej jednej próbce na miesiąc, chyba że właściwy organ określi inną metodykę uwzględniającą sezonowe wahania poziomów produkcji.</p> <p>(ii) w przypadku mleka surowego pochodzącego od innych gatunków: Liczba bakterii przy 30°C (na ml) ≤ 1,500,000 (*) (*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach na miesiąc.</p> <p>b) Niemniej jednak, jeśli mleko surowe pochodzące od gatunków innych niż krowy przeznaczone jest do wytwarzania produktów wyprodukowanych z mleka surowego w procesie, który nie obejmuje żadnej obróbki cieplnej, przedsiębiorstwa sektora żywności muszą podjąć środki w celu zapewnienia, że mleko surowe spełnia następujące kryterium: Liczba bakterii przy 30°C (na ml) ≤ 500000 (*) (*) Średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach na miesiąc.</p> <p>4. Bez uszczerbku dla Dyrektywy 96/23/WE przedsiębiorstwa sektora żywności muszą rozpocząć procedury w celu zapewnienia, że mleko surowe nie jest wprowadzane na rynek jeśli: a) zawiera pozostałości antybiotyków w ilości, która w odniesieniu do jednej z substancji, o których mowa w załącznikach I i II do Rozporządzenia (EWG) nr 2377/90 [8], przekracza poziomy dopuszczony w ramach tego Rozporządzenia; lub b) łączna suma pozostałości antybiotyków przekracza każdą maksymalną dopuszczalną ilość.</p> <p>5. W przypadku gdy mleko surowe nie spełnia kryteriów, o których mowa w pkt 3 lub 4, przedsiębiorstwo sektora żywności musi poinformować właściwy organ i podjąć środki w celu naprawy tej sytuacji.</p>
Transport i przechowywanie produktów 产品的贮存和运输	11	Patrz także powyżej Rozporządzenie (WE) nr 853/2004: SEKCJA IX SUROWE MLEKO, SIARA, PRODUKTY MLECZNE I PRODUKTY NA BAZIE SIARY ROZDZIAŁ I: SUROWE MLEKO I SIARA – PRODUKCJA PODSTAWOWA

		<p>II. HIGIENA W GOSPODARSTWACH PRODUKCJI MLEKA I SIARY</p> <p>A. Wymogi dotyczące pomieszczeń i wyposażenia</p> <p>1. Sprzęt i pomieszczenia do udoju, w których przechowuje się, przetwarza lub schładza mleko i siarę muszą być usytuowane i skonstruowane w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia mleka i siary.</p> <p>2. Pomieszczenia do przechowywania mleka i siary muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przebywają zwierzęta oraz, gdzie to konieczne, spełniać wymogi ustalone w części B, oraz posiadać odpowiedni sprzęt chłodzący.</p> <p>3. Powierzchnie sprzętu mającego kontakt z mlekiem i siarą (narzędzia, pojemniki, zbiorniki itd., przeznaczone do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do czyszczenia oraz, gdzie to konieczne, do dezynfekcji, a także muszą być utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych materiałów.</p> <p>4. Po użyciu powierzchnie takie należy wyczyścić oraz, gdzie to konieczne, zdezynfekować. Po każdym transporcie lub po każdej serii transportów, gdzie czas między rozładunkiem a załadunkiem jest bardzo krótki, ale we wszystkich przypadkach czynności te odbywają przynajmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki wykorzystywane do transportu mleka i siary należy przed ponownym użyciem odpowiednio wyczyścić i zdezynfekować.</p>
<p>Identyfikowalność i wycofanie produktów z rynku 产品追溯和召回</p>	<p>12</p>	<p>Patrz powyżej</p> <p>Rozporządzenie (WE)178/2002:</p> <p>Art. 17</p> <p>Obowiązki</p> <p>1. Przedsiębiorstwa sektora żywności i pasz, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zapewniają zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego istotnymi dla ich działalności oraz weryfikują spełnianie tych wymogów.</p> <p>2. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie prawo żywnościowe oraz monitorują i weryfikują spełnianie przez przedsiębiorstwa sektora żywności i pasz odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.</p> <p>W tym celu Państwa Członkowskie utrzymują system urzędowych kontroli i innych działań stosownie do okoliczności, z uwzględnieniem informowania opinii publicznej o bezpieczeństwie i</p>

ryzyku związanym z żywnością i paszami, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i pasz oraz innych działań monitorujących, obejmujących wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Państwa Członkowskie ustalają także zasady dotyczące środków i kar mających zastosowanie w przypadku naruszeń prawa żywnościowego i paszowego. Przewidywane środki i kary muszą być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

Art. 18

Identyfikowalność

1. Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji należy zapewnić identyfikowalność żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania lub możliwych do dodania do żywności lub pasz.

2. Przedsiębiorstwa sektora żywności i pasz powinny być w stanie zidentyfikować każdą osobę dostarczającą im środek spożywczy, paszę, zwierzę hodowlane lub substancję przeznaczoną do dodania lub możliwą do dodania do żywności lub pasz.

W tym celu przedsiębiorstwa te powinny wdrożyć systemy i procedury umożliwiające udostępnienie takich informacji właściwym władzom, na żądanie.

3. Przedsiębiorstwa sektora żywności i pasz powinny wdrożyć systemy i procedury identyfikacji innych przedsiębiorstw, do których dostarczały swoje produkty. Informacje te będą udostępniane właściwym władzom, na żądanie.

4. Żywność lub pasze wprowadzane na rynek lub które prawdopodobnie zostaną wprowadzone na rynek we Wspólnocie, muszą zostać odpowiednio oznakowane lub określone w celu ułatwienia ich identyfikowalności, za pomocą stosownej dokumentacji lub informacji, zgodnie z istotnymi wymogami bardziej szczegółowych przepisów.

5. Zgodnie z procedurą określoną w Art. 58(2) można przyjąć przepisy w celu zastosowania wymogów niniejszego artykułu w odniesieniu do konkretnych sektorów.

Art. 19

Responsibilities for food: food business operators

Odpowiedzialność w zakresie żywności: przedsiębiorstwa sektora żywności

1. Jeżeli przedsiębiorstwo sektora żywności uważa lub ma powód, aby uważać, że żywność, która była przez nie importowana, produkowana, przetwarzana, wytwarzana lub rozprowadzana nie spełnia wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności, natychmiast rozpoczyna procedury w celu wycofania przedmiotowej żywności z rynku, na którym żywność ta nie znajduje się pod jego bezpośrednią kontrolą jako początkowego przedsiębiorstwa sektora żywności i informuje o tym właściwe władze. W przypadku gdy produkt mógł już dotrzeć do konsumenta, przedsiębiorstwo skutecznie i dokładnie informuje konsumentów o przyczynach wycofania i w razie konieczności odbiera od konsumentów produkty, które już zostały im dostarczone, jeżeli inne środki nie wystarczają do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia.

2. Przedsiębiorstwo sektora żywności odpowiedzialne za handel detaliczny lub czynności dystrybucyjne, nie mające wpływu na pakowanie, etykietowanie, bezpieczeństwo lub integralność żywności, w granicach swojej działalności rozpoczyna procedury w celu wycofania z rynku produktów niezgodnych z wymogami w zakresie bezpieczeństwa żywności i uczestniczy w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności w drodze przekazania istotnych informacji koniecznych do monitorowania żywności, uczestniczenia w działaniach podejmowanych przez producentów, przetwórców, wytwórców i/lub właściwe władze.

3. Jeżeli przedsiębiorstwo sektora żywności uważa lub ma powód, aby uważać, że żywność, którą wprowadził na rynek może być szkodliwa dla zdrowia ludzi, niezwłocznie informuje o tym właściwe władze. Przedsiębiorstwa te informują właściwe władze o działaniach podjętych w celu zapobiegania zagrożeniom dla konsumenta końcowego i nie uniemożliwiają ani nie zniechęcają nikogo od współpracy, zgodnie z prawem krajowym i praktyką prawną, z właściwymi władzami, jeżeli działania takie mogą zapobiec, zredukować lub wyeliminować ryzyko związane z żywnością.

4. Przedsiębiorstwa sektora żywności współpracują z właściwymi władzami podczas działań podejmowanych w celu uniknięcia lub zredukowania zagrożeń związanych z dostarczaną lub dostarczoną przez nie żywnością.

<p>Szkolenia 培训</p>	<p>13</p>	<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004:</p> <p>ROZDZIAŁ XII Szkolenie</p> <p>Przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. że pracownicy zajmujący się obróbką żywności są nadzorowani i/lub przeszkoleni w kwestiach higieny żywności odpowiednio do charakteru ich pracy; 2. że osoby odpowiedzialne za opracowanie i utrzymanie procedury, o której mowa w Art. 5(1) niniejszego Rozporządzenia lub za działanie właściwych wytycznych, przeszły odpowiednie szkolenie w zakresie stosowania zasad HACCP; oraz 3. zgodność ze wszelkimi wymogami prawa krajowego dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w niektórych sektorach żywności.
<p>Administracja i personel 管理机构 and 人员</p>	<p>14</p>	<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004:</p> <p>ROZDZIAŁ II OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA ŻYWNOSCI</p> <p>Art. 3</p> <p>Obowiązki ogólne</p> <p>Przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności pod ich kontrolą spełniane są odpowiednie wymogi w zakresie higieny ustanowione w niniejszym Rozporządzeniu.</p> <p>Art. 4</p> <p>Ogólne i szczegółowe wymogi w zakresie higieny</p>

	<p>1. Przedsiębiorstwa sektora żywności prowadzące produkcję podstawową oraz powiązane operacje wymienione w załączniku I, przestrzegają ogólnych przepisów w zakresie higieny ustanowionych w Części A załącznika I oraz wszelkich szczegółowych wymogów przewidzianych w Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.</p> <p>2. Przedsiębiorstwa sektora żywności prowadzące jakikolwiek etap produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których ma zastosowanie ust. 1, przestrzegają ogólnych wymogów w zakresie higieny ustanowionych w załączniku II oraz wszelkich szczegółowych wymogów przewidzianych w Rozporządzeniu (WE) nr /2004.</p> <p>3. Przedsiębiorstwa sektora żywności, gdy to właściwe, przyjmują następujące szczegółowe środki w zakresie higieny:</p> <ul style="list-style-type: none">a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;b) procedury niezbędne do spełnienia celów ustanowionych dla potrzeb osiągnięcia zamierzeń niniejszego Rozporządzenia;c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;e) pobieranie próbek i analiza. <p>4. Kryteria, wymogi i cele, o których mowa w ust. 3 i powiązane metody pobierania próbek i analizy ustalane są przez Komisję. Działania te, mające na celu skorygowanie mało istotnych elementów Rozporządzenia, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w Art. 14(3).</p> <p>5. Jeżeli niniejsze rozporządzenie, Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz ich działania wykonawcze nie określają metod pobierania próbek lub analizy, przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zastosować właściwe metody określone w innym ustawodawstwie wspólnotowym lub krajowym albo, w braku takich metod, metody, które zapewniają wyniki równoważne do tych uzyskiwanych za pomocą metody referencyjnej, jeżeli są one naukowo uzasadnione zgodnie z międzynarodowo uznanymi regułami lub protokołami.</p> <p>5. Przedsiębiorstwa sektora żywności mogą korzystać z wytycznych przewidzianych w Art. 7, 8 i 9 jako pomocy w wypełnianiu swoich obowiązków w ramach niniejszego Rozporządzenia.</p> <p>Art. 5 Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli</p> <p>1. Przedsiębiorstwa sektora żywności opracowują, wdrażają i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.</p>
--	--

2. Zasady HACCP, o których mowa w ust. 1 obejmują:

- a) identyfikację wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować je lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
- b) identyfikację krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest istotna w celu zapobiegania lub wyeliminowania zagrożenia lub ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- c) ustanowienie limitów krytycznych w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobiegania, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- d) ustanowienie i wdrożenie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
- e) ustanowienie działań korygujących, gdy monitoring wykaże, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
- f) ustanowienie procedur, które należy regularnie przeprowadzać, w celu weryfikacji, czy środki wymienione w lit. a) - e) są skuteczne; oraz
- g) ustanowienie dokumentów i rejestrów współmiernych do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa sektora żywności w celu wykazania skutecznego zastosowania środków wymienionych w lit. a) - f).

Jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji produktu, procesu lub dowolnego działania, przedsiębiorstwa sektora żywności dokonują przeglądu procedury i wprowadzają w niej konieczne zmiany.

3. Ust. 1 ma zastosowanie jedynie do przedsiębiorstw sektora żywności prowadzących jakikolwiek etap produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych czynności wymienionych w załączniku I.

4. Przedsiębiorstwa sektora żywności:

- a) dostarczają właściwemu organowi dowody ich zgodności z ust. 1 w sposób wymagany przez ten właściwy organ, uwzględniając charakter i wielkość przedsiębiorstwa sektora żywności;
- b) zapewniają, że wszystkie dokumenty opisujące procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem są zawsze aktualne;
- c) przechowują wszelkie inne dokumenty i rejestry dotyczące właściwego okresu.

5. Szczegółowe ustalenia dotyczące stosowania niniejszego artykułu można ustanowić zgodnie z procedurą, o której mowa w Art. 14(2). Takie ustalenia mogą ułatwiać wdrożenie niniejszego artykułu przez niektóre przedsiębiorstwa sektora żywności, zwłaszcza w drodze zapewnienia wykorzystania procedur podanych w wytycznych w celu zastosowania zasad HACCP, aby

		<p>zachować zgodność z ust. 1. Takie ustalenia mogą również ustanawiać okres, przez który przedsiębiorstwa sektora żywności powinny przechowywać dokumenty i rejestry zgodnie z ust. 4(c).</p> <p>Art. 6 Kontrole urzędowe, rejestracja i zatwierdzenie</p> <p>1. Przedsiębiorstwa sektora żywności współpracują z właściwymi organami zgodnie z innym, stosownym ustawodawstwem wspólnotowym lub, jeśli takowe nie istnieje, z prawem krajowym.</p> <p>2. W szczególności, każde przedsiębiorstwo sektora żywności powiadamia odpowiedni organ właściwy, w sposób wymagany przez ten organ, o każdym zakładzie pod jego kontrolą, który przeprowadza jakikolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności z myślą o rejestracji każdego takiego zakładu.</p> <p>Przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają również, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym w drodze powiadamiania o każdej znaczącej zmianie działalności i o każdym zamknięciu istniejącego zakładu.</p> <p>3. Niemniej jednak przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają, że zakłady są zatwierdzane przez właściwy organ, po co najmniej jednej wizycie w miejscu, jeśli zatwierdzenie wymagane jest:</p> <p>(a) na podstawie prawa krajowego Państwa Członkowskiego, w którym znajduje się ten zakład;</p> <p>(b) na podstawie Rozporządzenia (WE) nr 853/2004; lub</p> <p>(c) w drodze decyzji przyjętej przez Komisję. Działanie to, mające na celu skorygowanie mało istotnych elementów Rozporządzenia zostanie przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w Art. 14(3).</p> <p>Każde Państwo Członkowskie wymagające zatwierdzenia niektórych zakładów znajdujących się na jego terytorium na podstawie prawa krajowego, jak przewidziano w lit. a), informuje Komisję i inne Państwa Członkowskie o odpowiednich przepisach krajowych.</p>
<p>Ewidencja i zarządzanie dokumentami 记录和管理文件</p>	<p>15</p>	<p>Patrz także powyżej</p> <p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004:</p> <p>III. Prowadzenie ewidencji</p> <p>7. Przedsiębiorstwa sektora żywności prowadzą i przechowują ewidencję dotyczącą działań wdrożonych celem kontroli zagrożeń w odpowiedni sposób i przez odpowiedni okres, proporcjonalny do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa sektora żywności. Przedsiębiorstwa</p>

		<p>sektora żywności udostępniają ważne informacje zawarte w tej ewidencji właściwemu organowi i, na wniosek, będącym odbiorcami przedsiębiorstwom sektora żywności.</p> <p>8. Przedsiębiorstwa sektora żywności hodujące zwierzęta lub wytwarzające podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego prowadzą ewidencję zwłaszcza w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) charakteru i pochodzenia paszy podawanej zwierzętom; b) weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych leków podawanych zwierzętom, dat podania i okresów karencji; c) występowania chorób, które mogą wpływać na bezpieczeństwo produktów pochodzenia zwierzęcego; d) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, mających znaczenie dla zdrowia ludzi; oraz e) wszelkich istotnych raportów na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego. <p>9. Przedsiębiorstwa sektora żywności wytwarzające lub zbierające produkty roślinne prowadzą ewidencję zwłaszcza w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) każdego zastosowania środków ochrony roślin i środków biobójczych; b) wszelkiego występowania szkodników lub chorób, które mogą wpływać na bezpieczeństwo produktów pochodzenia roślinnego; oraz c) wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od roślin lub innych próbkach, mających znaczenie dla zdrowia ludzi. <p>10. W prowadzeniu ewidencji przedsiębiorstwom sektora żywności mogą pomagać inne osoby, takie jak weterynarze, agronomowie oraz technicy rolniczy.</p>
<p>Wymogi dla aplikacji komputerowych 计算机系统应用的要求</p>	<p>All A</p>	<p>Rozporządzenie (WE) nr 852/2004:</p> <p>ROZDZIAŁ II OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA ŻYWNOSĆCI Obowiązki ogólne</p> <p>Przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności pod ich kontrolą spełniane są odpowiednie wymogi w zakresie higieny ustanowione w niniejszym Rozporządzeniu.</p>

Art. 4

Ogólne i szczegółowe wymogi w zakresie higieny

1. Przedsiębiorstwa sektora żywności prowadzące produkcję podstawową oraz powiązane operacje wymienione w załączniku I, przestrzegają ogólnych przepisów w zakresie higieny ustanowionych w Części A załącznika I oraz wszelkich szczegółowych wymogów przewidzianych w Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004.

2. Przedsiębiorstwa sektora żywności prowadzące jakikolwiek etap produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których ma zastosowanie ust. 1, przestrzegają ogólnych wymogów w zakresie higieny ustanowionych w załączniku II oraz wszelkich szczegółowych wymogów przewidzianych w Rozporządzeniu (WE) nr /2004.

3. Przedsiębiorstwa sektora żywności, gdy to właściwe, przyjmują następujące szczegółowe środki w zakresie higieny:

- a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;
- b) procedury niezbędne do spełnienia celów ustanowionych dla potrzeb osiągnięcia zamierzeń niniejszego Rozporządzenia;
- c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
- d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
- e) pobieranie próbek i analiza.

4. Kryteria, wymogi i cele, o których mowa w ust. 3 i powiązane metody pobierania próbek i analizy ustalane są przez Komisję. Działania te, mające na celu skorygowanie mało istotnych elementów Rozporządzenia, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w Art. 14(3).

5. Jeżeli niniejsze rozporządzenie, Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 oraz ich działania wykonawcze nie określają metod pobierania próbek lub analizy, przedsiębiorstwa sektora żywności mogą zastosować właściwe metody określone w innym ustawodawstwie wspólnotowym lub krajowym albo, w braku takich metod, metody, które zapewniają wyniki równoważne do tych uzyskiwanych za pomocą metody referencyjnej, jeżeli są one naukowo uzasadnione zgodnie z międzynarodowo uznanymi regułami lub protokołami.

5. Przedsiębiorstwa sektora żywności mogą korzystać z wytycznych przewidzianych w Art. 7, 8 i 9 jako pomocy w wypełnianiu swoich obowiązków w ramach niniejszego Rozporządzenia.

Art. 5

Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

	<p>1. Przedsiębiorstwa sektora żywności opracowują, wdrażają i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.</p> <p>2. Zasady HACCP, o których mowa w ust. 1 obejmują:</p> <ul style="list-style-type: none">a) identyfikację wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować je lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;b) identyfikację krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest istotna w celu zapobiegania lub wyeliminowania zagrożenia lub ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;c) ustanowienie limitów krytycznych w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobiegania, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;d) ustanowienie i wdrożenie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;e) ustanowienie działań korygujących, gdy monitoring wykaże, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;f) ustanowienie procedur, które należy regularnie przeprowadzać, w celu weryfikacji, czy środki wymienione w lit. a) - e) są skuteczne; orazg) ustanowienie dokumentów i rejestrów współmiernych do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa sektora żywności w celu wykazania skutecznego zastosowania środków wymienionych w lit. a) - f). <p>Jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji produktu, procesu lub dowolnego działania, przedsiębiorstwa sektora żywności dokonują przeglądu procedury i wprowadzają w niej konieczne zmiany.</p> <p>3. Ust. 1 ma zastosowanie jedynie do przedsiębiorstw sektora żywności prowadzących jakikolwiek etap produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych czynności wymienionych w załączniku I.</p> <p>4. Przedsiębiorstwa sektora żywności:</p> <ul style="list-style-type: none">a) dostarczają właściwemu organowi dowody ich zgodności z ust. 1 w sposób wymagany przez ten właściwy organ, uwzględniając charakter i wielkość przedsiębiorstwa sektora żywności;b) zapewniają, że wszystkie dokumenty opisujące procedury opracowane zgodnie z niniejszym artykułem są zawsze aktualne;c) przechowują wszelkie inne dokumenty i rejestry dotyczące właściwego okresu. <p>5. Szczegółowe ustalenia dotyczące stosowania niniejszego artykułu można ustanowić zgodnie z</p>
--	---

procedurą, o której mowa w Art. 14(2). Takie ustalenia mogą ułatwiać wdrożenie niniejszego artykułu przez niektóre przedsiębiorstwa sektora żywności, zwłaszcza w drodze zapewnienia wykorzystania procedur podanych w wytycznych w celu zastosowania zasad HACCP, aby zachować zgodność z ust. 1. Takie ustalenia mogą również ustanawiać okres, przez który przedsiębiorstwa sektora żywności powinny przechowywać dokumenty i rejestry zgodnie z ust. 4(c).

Art. 6

Kontrole urzędowe, rejestracja i zatwierdzenie

1. Przedsiębiorstwa sektora żywności współpracują z właściwymi organami zgodnie z innym, stosownym ustawodawstwem wspólnotowym lub, jeśli takowe nie istnieje, z prawem krajowym.

2. W szczególności, każde przedsiębiorstwo sektora żywności powiadamia odpowiedni organ właściwy, w sposób wymagany przez ten organ, o każdym zakładzie pod jego kontrolą, który przeprowadza jakikolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności z myślą o rejestracji każdego takiego zakładu.

Przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają również, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym w drodze powiadamiania o każdej znaczącej zmianie działalności i o każdym zamknięciu istniejącego zakładu.

3. Niemniej jednak przedsiębiorstwa sektora żywności zapewniają, że zakłady są zatwierdzane przez właściwy organ, po co najmniej jednej wizycie w miejscu, jeśli zatwierdzenie wymagane jest:

(a) na podstawie prawa krajowego Państwa Członkowskiego, w którym znajduje się ten zakład;

(b) na podstawie Rozporządzenia (WE) nr 853/2004; lub

(c) w drodze decyzji przyjętej przez Komisję. Działanie to, mające na celu skorygowanie mało istotnych elementów Rozporządzenia zostanie przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w Art. 14(3).

Każde Państwo Członkowskie wymagające zatwierdzenia niektórych zakładów znajdujących się na jego terytorium na podstawie prawa krajowego, jak przewidziano w lit. a), informuje Komisję i inne Państwa Członkowskie o odpowiednich przepisach krajowych.