

# Wymagania w zakresie higieny żywności

---

اشتراطات صحة الغذاء

# Wymagania dla higieny żywności

## ○ Rozdział I Ogólny przedmiot, zakres i definicje

Artykuł 1 Zakres  
Artykuł 2 Definicje

## ○ Rozdział II Rozdział II Obowiązki podmiotów działających na rynku spożywczym

Artykuł 3 Obowiązki ogólne  
Artykuł 4 Wymagania ogólne i szczegółowe  
Artykuł 5 Rejestracja i udzielanie licencji  
Artykuł 6 Zasady HACCP  
Artykuł 7 Identyfikowalność  
Artykuł 8 Wycofywanie żywności z rynku  
Artykuł 9 Umieszczanie żywności na rynku

## ● Załącznik I Produkcja początkowa

Rozdział I Wymagania ogólne

Rozdział II Gospodarstwa mleczarskie

## ● Załącznik II

Ogólne wymagania higieniczne dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego

## Część I

Rozdział I Ogólne wymagania dla zakładów spożywczych

Rozdział II Wymagania szczegółowe w pomieszczeniach, gdzie środki spożywcze są przygotowywane, poddawane obróbce lub przetwarzaniu

Rozdział III Wymagania dla zakładów ruchomych i/lub tymczasowych

Rozdział IV Transport

Rozdział V Wymagania dotyczące wyposażenia

Rozdział VI Odpady żywnościowe

Rozdział VII Dostarczanie wody

Rozdział VIII Higiena osobista

Rozdział IX Przepisy mające zastosowanie do środków spożywczych

Rozdział X Opakowania

Rozdział XI Obróbka termiczna

Rozdział XII Szkolenie

## Część II

Rozdział XIII Wytwarzanie mięsa mielonego i przetworów mięsnych

Rozdział XIV Wytwarzanie i przetwarzanie produktów mięsnych

Rozdział XV Wytwarzanie i przetwarzanie produktów mleczarskich

Rozdział XVI Wytwarzanie i przetwarzanie produktów rybołówstwa

Rozdział XVII Jaja i produkty jajeczne

Rozdział XVIII Miód

Rozdział XIX Woda

# Wstęp

Zgodnie z art. 4, 27 i 28 przepisów Saudi Food Act wymogi te ustanawiają wspólne przepisy i zasady, w szczególności w odniesieniu do obowiązków producentów i właściwych organów, wymagań strukturalnych, operacyjnych i higienicznych dla zakładów, procedur wydawania licencji i zatwierdzania zakładów, wymogów dotyczących przechowywania i transportu środków spożywczych.

Niniejsze wytyczne stanowią wspólną podstawę dla higienicznej produkcji wszelkiej żywności, w tym produktów pochodzenia zwierzęcego. W uzupełnieniu do tej wspólnej podstawy konieczne są szczegółowe przepisy, dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego i wody.

Oprócz przepisów i zasad ustanowionych w niniejszych wytycznych należy uwzględnić wszystkie zatwierdzone przepisy związane z bezpieczeństwem i wartością zdrowotną żywności.

## Rozdział I: Ogólny przedmiot, zakres i definicje



### Artykuł 1: Cel i zakres

Głównym celem niniejszych wytycznych jest osiągnięcie wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego oraz ustanowienie ogólnych i szczegółowych zasad i obowiązków dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych oraz wymogów dla pomieszczeń i zakładów spożywczych. W uzupełnieniu do niniejszych wytycznych należy uwzględnić następujące zasady:

- Podstawowa odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego;
- Konieczne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym, począwszy od produkcji podstawowej;
- Ogólne wdrożenie procedur opartych na zasadach HACCP;

2. Niniejsze wytyczne mają zastosowanie do wszystkich zakładów spożywczych mających siedzibę w KSA, a także do zakładów zagranicznych zamierzających eksportować swoje produkty do Arabii Saudyjskiej, z uwzględnieniem wymogów i warunków importu, a także ram zatwierdzania właściwych organów i zakładów (w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego) w kraju eksportu.



### Artykuł 2: Definicje

Definicje zawarte w ustawie o żywności mają również zastosowanie do niniejszych wytycznych

- 1) Urząd oznacza Urząd ds. Żywności i Leków,
- 2) Ustawa w sprawie żywności oznacza zatwierdzoną saudyjską ustawę w sprawie żywności,
- 3) Przedsiębiorstwo sektora spożywczego oznacza każde przedsiębiorstwo, działające w celu osiągnięcia zysku lub nie, publiczne lub prywatne, prowadzące jakąkolwiek działalność na jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i wprowadzania na rynek żywności, z wyjątkiem kuchni domowych
- 4) Środki bezpieczeństwa żywności to kroki podejmowane w celu ochrony ludzi i ich zdrowia przed ryzykiem związanym z dodatkami do żywności, zanieczyszczeniami żywności, chorobami przenoszonymi przez żywność i rośliny. Obejmują one również wszelkie dalsze środki, regulacje, polityki lub procedury bezpośrednio związane z bezpieczeństwem żywności.

- 5) Przedsiębiorstwo sektora spożywczego to osoba fizyczna lub prawna odpowiedzialna za zapewnienie spełnienia wymogów prawa żywnościowego w przedsiębiorstwie spożywczym pozostającym pod jej kontrolą.
- 6) Obiekty mobilne i/lub tymczasowe oznaczają obiekty, które nie są stałymi strukturami lub nie są wykorzystywane wyłącznie do działalności związanej z przetwarzaniem żywności. Obejmuje to namioty, stoiska handlowe, ruchome pojazdy handlowe, automaty sprzedające oraz pomieszczenia używane głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale w których regularnie przygotowuje się żywność do wprowadzenia na rynek.
- 7) Sprzęt obejmuje wszelką aparaturę, wyposażenie i naczynia używane do przechowywania, przygotowywania i dystrybucji żywności i napojów;
- 8) Higiena żywności, zwana dalej „higieną”, odnosi się do środków i warunków niezbędnych do zapobiegania zagrożeniom oraz do zapewnienia odpowiedniości środka spożywczego do spożycia przez ludzi, biorąc pod uwagę jego zamierzone użycie;
- 9) Ryzyko oznacza funkcję prawdopodobieństwa wystąpienia niekorzystnego skutku zdrowotnego oraz dotkliwość tego skutku w wyniku narażenia na zagrożenie żywnościowe;
- 10) Zanieczyszczenia oznaczają substancje wprowadzone nieumyślnie do żywności na dowolnym etapie produkcji, które powodują, że żywność nie nadaje się do spożycia przez ludzi.
- 11) Identyfikowalność odnosi się do procesu śledzenia żywności lub wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności lub które mogą być do niej dodane na wszystkich etapach produkcji.
- 12) Pakowanie jest procesem umieszczania jednego lub więcej opakowanych środków spożywczych w pojemniku;
- 13) Owijanie oznacza umieszczenie środka spożywczego w opakowaniu jednostkowym lub pojemniku, w bezpośrednim kontakcie z danym środkiem spożywczym, oraz samo opakowanie jednostkowe lub pojemnik;
- 14) Hermetycznie zamknięty pojemnik oznacza pojemnik, który został zaprojektowany w taki sposób, aby jego zawartość była szczelnie zabezpieczona przed przedostawaniem się zagrożeń;
- 15) Przetwarzanie oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym ogrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów;
- 16) Produkty przetworzone oznaczają środki spożywcze powstałe w wyniku przetwarzania produktów nieprzetworzonych. Produkty te mogą zawierać składniki, które są niezbędne do produkcji lub do nadania szczególnych właściwości;
- 17) Produkty nieprzetworzone to środki spożywcze, które nie zostały poddane przetworzeniu, lecz zostały podzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, zmielone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone;

- 18) Produkty podstawowe oznaczają produkty produkcji podstawowej, w tym produkty ziemi, hodowli, łowiectwa i rybołówstwa;
- 19) Produkty pochodzenia zwierzęcego oznaczają
- a. Żywność pochodzenia zwierzęcego, w tym miód
  - b. Żywe małże, żywe szkarłupnie, żywe ostonice i żywe ślimaki morskie przeznaczone do spożycia przez ludzi
  - c. Inne zwierzęta przeznaczone do przygotowania w celu dostarczenia żywych do konsumenta końcowego
- 20) Mięso mielone odnosi się do mięsa (wołowiny, baraniny, mięsa koziego, wielbłądziejego lub drobiowego), świeżego, mrożonego lub schłodzonego, które po rozmrożeniu zostało zmielone i ewentualnie schłodzone lub zamrożone. Może ono zawierać jeden lub więcej z zatwierdzonych składników dodanych.
- 21) Przetworzone mięso oznacza świeże mięso, w tym mięso mielone, zawierające dodane do niego składniki żywnościowe, przyprawy lub dodatki i/lub poddane procesom, które nie są wystarczające do zmiany wewnętrznej struktury włókien mięśniowych i które w związku z tym nadal posiada cechy świeżego mięsa;
- 22) Produkty mięsne oznaczają produkty przetworzone, powstałe w wyniku przetwarzania mięsa lub dalszego przetwarzania mięsa przetworzonego, w taki sposób, że powierzchnia cięcia nie posiada już cech świeżego mięsa.
- 23) Mięso odkostnione mechanicznie (MDM) to produkt mięsny o konsystencji pasty, otrzymywany mechanicznie poprzez zastosowanie wysokiego ciśnienia w celu oddzielenia i usunięcia kości i chrząstek połączonych z tkankami mięśniowymi tuszy.
- 24) Produkty mleczarskie oznaczają produkty przetworzone powstałe w wyniku przetwarzania surowego mleka lub dalszego przetwarzania takich przetworzonych produktów;
- 25) Produkt rybołówstwa oznacza wszystkie zwierzęta morskie lub słodkowodne (z wyjątkiem żywych małży, żywych szkarłupni, żywych ostonic i żywych ślimaków morskich), zarówno dzikie, jak i hodowlane. Obejmuje on wszystkie jadalne formy, części i produkty takich zwierząt;
- 26) Świeże produkty rybołówstwa oznaczają nieprzetworzone produkty rybołówstwa, w całości lub przygotowane, które nie zostały poddane żadnej obróbce w celu zapewnienia ich konserwacji, z wyjątkiem schłodzenia. Obejmuje to takie produkty pakowane próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze;
- 27) Przetworzone produkty rybołówstwa oznaczają nieprzetworzone produkty rybołówstwa, które zostały poddane czynności mającej wpływ na ich anatomiczną całość, takiej jak patroszenie, odgławianie, krojenie w plastry, filetowanie i/lub siekanie;

- 28) Przetworzone produkty rybołówstwa oznaczają produkty przetworzone powstałe w wyniku przetwarzania produktów rybołówstwa lub dalszego przetwarzania takich przetworzonych produktów;
- 29) Woda pitna oznacza wodę spełniającą minimalne wymagania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi określone w prawie KSA;
- 30) Czysta woda morska oznacza naturalną, sztuczną lub oczyszczoną wodę morską lub słonawą, która nie zawiera mikroorganizmów, substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego w ilościach mogących bezpośrednio lub pośrednio wpłynąć na jakość zdrowotną żywności;
- 31) Czysta woda oznacza czystą wodę morską i słodką o podobnej jakości.
- 32) Praktyki Sanitarne Żywności odnoszą się do niezbędnych środków kontroli ryzyka stosowanych w celu zapewnienia, że żywność, biorąc pod uwagę jej przeznaczenie, jest zdatna do spożycia przez ludzi na wszystkich etapach produkcji.
- 33) Kontrole stanu zdrowia i środowiska odnoszą się do obowiązkowych warunków i wymagań środowiskowych i zdrowotnych, które muszą być spełnione przez osoby zajmujące się żywnością, zgodnie z zatwierdzonymi odpowiednimi przepisami.
- 34) Inspekcja to badanie i monitorowanie żywności na każdym etapie produkcji w celu zapewnienia jej zgodności z przepisami.
- 35) Inspektor to osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje do wykonywania określonych obowiązków kontrolnych w ramach ogólnego planu kontroli żywności.

## Rozdział II Obowiązki przedsiębiorstw sektora spożywczego



### Artykuł: 3 Obowiązki ogólne

Podmioty działające na rynku spożywczym zagwarantują, że wszystkie etapy produkcji, przetwarzania oraz dystrybucji i umieszczania żywności na rynku będące pod ich kontrolą spełniają relewantne wymagania higieniczne ustanowione w tych Wytycznych.



### Artykuł: 4 Wymagania ogólne i szczegółowe

1. Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję podstawową oraz powiązane działania wymienione w załączniku I zobowiązane są przestrzegać przepisów dotyczących higieny ustanowionych w załączniku I oraz wszelkich dodatkowych właściwych wymogów ustanowionych w uznanych przepisach krajowych.
2. Właściciele przedsiębiorstw sektora spożywczego i pracownicy przedsiębiorstw sektora spożywczego zaangażowani w produkcję, przetwarzanie, dystrybucję lub wprowadzanie do obrotu żywności, lub na którymkolwiek z kolejnych etapów objętych ust. 1, muszą spełniać ogólne wymagania higieniczne określone w sekcji (12-1) załącznika I w rozdziale 1 lub we wszelkich innych odpowiednich przepisach KSA.
3. Oprócz ogólnych wymogów określonych w ust. 2, szczególne wymagania ustanowione w załączniku II część II rozdziały XIII-XIX stosuje się odpowiednio do pomieszczeń dostarczających produkty do innych pomieszczeń żywnościowych.
4. Niektóre z rozdziałów zawartych w części II mogą mieć zastosowanie do zakładów spożywczych zaopatrujących inne przedsiębiorstwa sektora spożywczego lub konsumenta końcowego.
5. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą przywozić wyłącznie żywność spełniającą odpowiednie wymagania niniejszych wytycznych.



## Artykuł 5: Rejestracja i udzielanie licencji



- 1 Bez uszczerbku dla art. 9, 10 i 11 ustawy o żywności, wymogów i warunków importowych KSA, a także ram zatwierdzania zagranicznych zakładów spożywczych (eksportujących produkty pochodzenia zwierzęcego), przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zajmować się obróbką lub eksportem żywności tylko wtedy, gdy:
  - a. Są zarejestrowane w SFDA
  - b. Otrzymały licencję zezwalającą im na prowadzenie takiej działalności,
- 2 Podmiot działający na rynku spożywczym może wykorzystać oficjalny formularz z załącznika III w celu rejestracji we właściwym organie. Jeżeli przedsiębiorstwo sektora spożywczego jest odpowiedzialne za więcej niż jedno przedsiębiorstwo spożywcze, każde przedsiębiorstwo musi zostać zarejestrowane oddzielnie. W przypadku gdy przedsiębiorstwo sektora spożywczego prowadzi działalność więcej niż jednym miejscem, każde miejsce musi zostać zarejestrowane oddzielnie.
- 3 Po otrzymaniu od przedsiębiorstwa sektora spożywczego wniosku o rejestrację, wyznaczony oficer z SFDA przeprowadza kontrolę na miejscu. Jeżeli przedsiębiorstwo sektora spożywczego wykaże zgodność z odpowiednimi wymogami prawa żywnościowego KSA, SFDA musi wydać odpowiednią licencję.
- 4 Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą prowadzić swoje zakłady spożywcze wyłącznie po uzyskaniu odpowiedniej licencji/zezwolenia od właściwych organów.
- 5 Po otrzymaniu warunkowego zezwolenia przedsiębiorstwa sektora spożywczego powiadamiają właściwe organy o wszelkich zmianach, jakich mogą dokonać, w tym o przeniesieniu własności lub wszelkich istotnych zmianach w prowadzonej działalności gospodarczej.
- 6 Licencja na prowadzenie działalności związanej z żywnością dla zakładów z siedzibą w KSA jest ważna przez jeden rok od daty wydania. SFDA może jednak zawiesić lub cofnąć licencję w dowolnym momencie w przypadku naruszenia prawa żywnościowego KSA i jego odpowiednich regulacji.
- 7 Lokalne przedsiębiorstwa spożywcze zobowiązane są do umieszczenia licencji w widocznym miejscu na terenie zakładu. Jeśli licencja jest ukryta, uszkodzona, zatarta lub w inny sposób źle utrzymana, osoba (osoby) lub ich przedstawiciele, którym wydano licencję, podlegają karze.
- 8 Odpowiedni departament SFDA ustanawia opłaty za rejestrację lokalnych zakładów spożywczych i wydawanie im licencji. Dane te są udostępniane publicznie, a wszystkie poniesione opłaty muszą być przechowywane w wyznaczonym dzienniku płatności.
- 9 Prowadzenie przez osoby fizyczne lub grupy przedsiębiorstw sektora spożywczego bez ważnej licencji uznaje się za wykroczenie, za które sprawcy podlegają karom przewidzianym w odpowiednich ustawach i rozporządzeniach dotyczących żywności.



## Artykuł 6: Zasady HACCP

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego ustanawiają, wdrażają i utrzymują stałe normy działania oparte na zasadach HACCP

jak określono w załączniku do GSO-1694.

2. Zasady HACCP, o których mowa w ust. 1 powyżej, składają się z następujących elementów:

- (a) Zidentyfikowaniu wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiegać, które należy wyeliminować lub zredukować do akceptowalnego poziomu;
- (b) Określenie krytycznych punktów kontroli na etapie lub etapach, na których kontrola jest niezbędna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub ograniczenia go do dopuszczalnych poziomów;
- (c) Ustalenie limitów krytycznych w krytycznych punktach kontroli, które oddzielają dopuszczalność od niedopuszczalności w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub zredukowania zidentyfikowanych zagrożeń;
- (d) Zapewnienie i wdrożenie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontrolnych;
- (e) Opracowywanie działań korygujących, gdy monitoring wskazuje, że krytyczny punkt kontroli nie jest pod kontrolą;
- (f) Zapewnienie pracownikom przedsiębiorstw sektora spożywczego skutecznego i praktycznego szkolenia w celu zapewnienia spełnienia wymogów niniejszych wytycznych.
- (g) Ustanowienie procedur, które należy przeprowadzać regularnie w celu sprawdzenia, czy środki określone w lit. a)-e) powyżej działają skutecznie; oraz
- (h) Ustanowienie dokumentów i rejestrów współmiernych do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków nakreślonych w lit. a) - f) powyżej.

3. W przypadku wprowadzenia jakichkolwiek zmian w produkcji, procesie lub jakimkolwiek etapie, przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne zmiany.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego

i) przedstawiają właściwemu organowi dowody potwierdzające ich zgodność z pkt 1 powyżej

¶ Zapewniają, aby wszelkie dokumenty i rejestry opisujące procedury były zawsze dokładne i aktualne.

¶ Przechowują dokumentację wszystkich wymaganych dokumentów przez okres (do dwóch lat), jaki uznają za stosowny i uzgodniony z właściwym organem.



## Artykuł 7: Identyfikowalność

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są:

- ✎ Być w stanie zidentyfikować każdą osobę lub przedsiębiorstwo, od których otrzymały żywność, zwierzę służące do produkcji żywności lub jakąkolwiek substancję przeznaczoną do włączenia do produktu spożywczego lub której włączenia do produktu spożywczego można się spodziewać;
- ✎ Być w stanie zidentyfikować wszelkie inne przedsiębiorstwa, do których dostarczono ich produkty;
- ✎ Posiadać systemy i procedury umożliwiające udostępnienie tych informacji właściwym organom;
- ✎ Udostępniać te informacje na żądanie właściwego organu.



## Artykuł 8: Wycofywanie z

**1 Bez uszczerbku dla art. 20, 33 ustawy o żywności oraz art. 73 przepisów wykonawczych do ustawy o żywności oraz odpowiednich rozporządzeń, przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w przypadku gdy istnieją powody, aby sądzić, że żywność została przywieziona, wyprodukowana, przetworzona, wytworzona, rozprowadzona lub sprzedana (wprowadzona na rynek) w sposób stanowiący naruszenie wymogów bezpieczeństwa żywności, zobowiązane są do:**

- (a) W przypadku, gdy żywność opuściła kontrolę tego początkowego przedsiębiorstwa sektora spożywczego,
  - i. Natychmiast zainicjować procedury wycofania danej żywności z rynku, oraz
  - ii. Powiadomić o wycofaniu właściwy organ.
- (b) W przypadku, gdy produkt mógł dotrzeć do konsumenta, podmiot gospodarczy
  - i. Skutecznie i dokładnie informuje konsumentów o przyczynie jego wycofania, oraz
  - ii. W razie konieczności, wycofuje od konsumentów produkty już im dostarczone, jeżeli inne środki nie są wystarczające do osiągnięcia wysokiego poziomu ochrony zdrowia oraz
  - iii. Informuje właściwy organ o tych dodatkowych środkach naprawczych.

**2 Przedsiębiorstwo sektora spożywczego**

- ✎ Niezwłocznie informuje właściwy organ, jeżeli istnieją powody, aby sądzić, że żywność znajdująca się już na rynku może być szkodliwa dla zdrowia ludzkiego; oraz
- ✎ Informuje właściwy organ o działaniach podjętych w celu zapobieżenia zagrożeniu dla konsumenta końcowego; oraz
- ✎ Nie uniemożliwia ani nie zniechęca żadnej osoby do współpracy z właściwym organem, jeżeli może to zapobiec, zmniejszyć lub wyeliminować ryzyko związane z żywnością, zgodnie z wymogami prawa żywnościowego KSA.

**3 Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mają obowiązek współpracować i współdziałać z właściwym organem w zakresie wszelkich działań podejmowanych w celu uniknięcia lub zmniejszenia ryzyka stwarzanego przez dostarczaną lub dostarczoną przez nie żywność.**



## Artykuł 9: Umieszczanie żywności na rynku

1. Bez uszczerbku dla przepisów saudyjskiego prawa żywnościowego, etykietowanie, reklama i prezentacja żywności, w tym jej kształt, wygląd lub opakowanie, użyte materiały opakowaniowe, sposób ustawienia i otoczenie, w jakim jest prezentowana, oraz informacje udostępniane na jej temat za pośrednictwem dowolnego środka przekazu, nie mogą wprowadzać konsumentów w błąd.

2. Przepisy GSO 9, 2231, 1863, 150 i 1502 są uwzględniane, jeżeli są istotne i uzupełniają wymogi mające zastosowanie do etykietowania żywności, materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz okresu trwałości.

## ZAŁĄCZNIK I

### PRODUKCJA POCZĄTKOWA

#### 1. Zakres

Niniejszy załącznik stosuje się do produkcji podstawowej i następujących działań towarzyszących:

(a) Transport, składowanie i obróbka produktów podstawowych w miejscu produkcji, pod warunkiem, że nie zmienia to w sposób istotny ich charakteru;

(b) Transport żywych zwierząt, jeżeli jest to niezbędne do osiągnięcia celów ust. 3.2 lit. a) w sekcji I poniżej.

(c) W przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, operacje transportowe polegające na dostarczeniu produktów początkowych, których charakter nie został zasadniczo zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

#### Sekcja I: Ogólne przepisy higieniczne dla produkcji podstawowej i operacji towarzyszących

#### 2. Przepisy dotyczące higieny

1. W miarę możliwości przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają ochronę produktów podstawowych przed zanieczyszczeniem i uwzględniają wszelkie dalsze przetwarzanie produktów podstawowych.

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego przestrzegają wszelkich przepisów prawnych KSA odnoszących się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i operacjach towarzyszących, w tym:

• Środki kontroli zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, gleby, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin i biocydów oraz przechowywania, przeładunku i usuwania odpadów; oraz

• środki OIE odnoszące się do zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz zdrowia roślin i ich wpływu na zdrowie ludzkie, w tym programy monitorowania i kontroli chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych.

3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodują, zbierają lub polują na zwierzęta, lub produkują podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego, podejmują odpowiednie środki, stosownie do potrzeb

☛ Utrzymywania w czystości wszelkich obiektów używanych w związku z produkcją podstawową i powiązanymi działaniami, w tym obiektów używanych do przechowywania i obróbki paszy, oraz, w miarę potrzeby, po oczyszczeniu, dezynfekowania ich we właściwy sposób;

☛ utrzymywania w czystości i, w miarę potrzeby po oczyszczeniu, dezynfekowania we właściwy sposób sprzętu, kontenerów, skrzyń, pojazdów i statków;

☛ w miarę możliwości zapewnić czystość zwierząt przeznaczonych do uboju oraz, w miarę potrzeby, zwierząt produkcyjnych;

☛ Używania wody pitnej lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to konieczne w celu zapobieżenia zanieczyszczeniu;

☛ Zapewnienia, że personel zajmujący się środkami spożywczymi jest w dobrym stanie zdrowia i przechodzi szkolenie w zakresie zagrożeń dla zdrowia; f) W każdym przypadku, gdy jest to możliwe, zapobieganie zanieczyszczeniu przez zwierzęta i szkodniki;

(g) Przechowywania i postępowania z odpadami i substancjami niebezpiecznymi w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu;

(h) Zapobiegania wprowadzaniu i rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi za pośrednictwem żywności, w tym poprzez podejmowanie środków ostrożności przy wprowadzaniu nowych zwierząt i zgłaszanie podejrzenia wystąpienia takich chorób właściwym organom;

(i) Uwzględnienia wyników wszelkich istotnych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które mają znaczenie dla zdrowia ludzkiego; oraz

(j) Prawidłowego stosowania dodatków paszowych i weterynaryjnych produktów leczniczych, zgodnie z wymogami odpowiedniego ustawodawstwa.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne podejmą odpowiednie środki, aby stosownie do potrzeb:

(a) Utrzymywać w czystości i, w miarę potrzeby po oczyszczeniu, dezynfekować we właściwy sposób obiekty, wyposażenie, pojemniki, skrzynie, pojazdy i statki;

(b) Zapewnić, w miarę potrzeby, higieniczne warunki produkcji, transportu i przechowywania oraz czystość produktów roślinnych;

(c) Używać wody pitnej lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to konieczne w celu zapobieżenia zanieczyszczeniu;

(d) Zapewnić, że pracownicy zajmujący się środkami spożywczymi są w dobrym stanie zdrowia i przechodzą szkolenia w zakresie zagrożeń dla zdrowia;

(e) W miarę możliwości zapobiegać zanieczyszczeniom powodowanym przez zwierzęta i szkodniki;

(f) Przechowywać i obchodzić się z odpadami i substancjami niebezpiecznymi w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu;

5. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego podejmują właściwe działania zaradcze, gdy zostaną poinformowane o problemach stwierdzonych podczas kontroli urzędowych.

### 3. Prowadzenie dokumentacji

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzą i przechowują dokumentację dotyczącą środków wprowadzonych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób i przez okres co najmniej dwóch lat, wspólnie do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa sektora spożywczego. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są udostępniać odpowiednie informacje zawarte w tej dokumentacji właściwemu organowi i przedsiębiorstwom sektora spożywczego, które ją otrzymały, na ich wniosek.
2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego hodujące zwierzęta lub produkujące podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego prowadzą dokumentację, w szczególności w odniesieniu do następujących kwestii:
  - (a) Rodzaju i pochodzenia paszy podawanej zwierzętom;
  - (b) Weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych metod leczenia podawanych zwierzętom, dat podawania i okresów karencji;
  - (c) Występowania chorób, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo produktów pochodzenia zwierzęcego;
  - (d) Wyników wszelkich analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, które mają znaczenie dla zdrowia ludzkiego; oraz
  - (e) Wszelkich stosownych sprawozdań z kontroli przeprowadzonych na zwierzętach lub produktach pochodzenia zwierzęcego.
3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub zbierające produkty roślinne prowadzą dokumentację, w szczególności dotyczącą następujących kwestii:
  - (a) Każdego zastosowania środków ochrony roślin i produktów biobójczych;
  - (b) Wszelkich przypadków wystąpienia szkodników lub chorób, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo produktów pochodzenia roślinnego; oraz
  - (c) Wyników wszelkich istotnych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych z roślin lub innych próbkach, które mają znaczenie dla zdrowia ludzkiego.

## Sekcja II: Surowe Mleko - Produkcja podstawowa

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące lub, w stosownych przypadkach, odbierające mleko surowe zobowiązane są zapewnić zgodność z wymogami ustanowionymi w niniejszej sekcji, w uzupełnieniu do wszelkich wymogów ogólnych zawartych w sekcji I.

## Rozdział I      Wymogi zdrowotne dotyczące produkcji mleka surowego

1. Surowe mleko musi pochodzić od zwierząt:

- (a) Które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi przez mleko;
- (b) Które są w dobrym ogólnym stanie zdrowia, nie wykazują żadnych oznak choroby, która mogłaby spowodować skażenie mleka, a w szczególności nie cierpią na zakażenie dróg rodnych z upławami, zapalenie jelit z biegunką i gorączką lub rozpoznawalne zapalenie wymienia;
- (c) Które nie mają żadnej rany wymienia mogącej mieć wpływ na mleko;
- (d) Którym nie podawano żadnych niedozwolonych substancji lub produktów i które nie były poddane nielegalnemu leczeniu zgodnie z prawem KSA oraz
- (e) W odniesieniu do których, w przypadku podawania dozwolonych produktów lub substancji, przestrzegano okresów karencji zalecanych dla tych produktów lub substancji.

2. W szczególności, jeśli chodzi o brucelozę, surowe mleko musi pochodzić od:

- (a) Krów lub bawołów należących do stada, które jest wolne lub oficjalnie wolne od brucelozy;
- (b) Owiec lub kóz należących do gospodarstwa wolnego lub wolnego od brucelozy, lub
- (c) Samic innych gatunków należących, w przypadku gatunków podatnych na brucelozę, do stad regularnie kontrolowanych na obecność tej choroby w ramach planu kontroli zatwierdzonego przez właściwy organ.

3. W odniesieniu do gruźlicy, surowe mleko musi pochodzić od:

- (a) Krów lub bawołów należących do stada, które jest wolne od gruźlicy; lub
- (b) Samic innych gatunków należących, w przypadku gatunków podatnych na gruźlicę, do stad regularnie kontrolowanych pod kątem tej choroby w ramach planu kontroli zatwierdzonego przez właściwy organ. Jeżeli kozy są trzymane razem z krowami, takie kozy muszą być kontrolowane i badane na gruźlicę.

4. Jednakże surowe mleko od zwierząt, które nie spełniają wymagań ust. 3, może być stosowane za zgodą właściwego organu:

- (a) W przypadku krów lub bawołów, które nie wykazują pozytywnej reakcji na testy na gruźlicę lub brucelozę, ani żadnych objawów tych chorób, po poddaniu ich obróbce cieplnej w taki sposób, aby wykazały negatywną reakcję na test na fosfatazę;
- (b) W przypadku owiec lub kóz, które nie wykazują pozytywnej reakcji na testy na brucelozę lub które zostały zaszczepione przeciwko brucelozie w ramach zatwierdzonego programu zwalczania choroby i które nie wykazują żadnych objawów tej choroby:
  - i. Do produkcji sera o okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej dwa miesiące; lub
  - ii. Po poddaniu obróbce cieplnej, w wyniku której reakcja na test fosfatazowy jest negatywna; oraz
- (c) W przypadku samic innych gatunków, które nie wykazują pozytywnej reakcji na testy na gruźlicę lub brucelozę, ani żadnych objawów tych chorób, ale należą do stada, w którym wykryto brucelozę lub gruźlicę po przeprowadzeniu kontroli, o których mowa w pkt 2 lit. c) lub pkt 3 lit. b), jeżeli zostały poddane obróbce zapewniającej ich bezpieczeństwo.

5. Surowe mleko pochodzące od każdego zwierzęcia niespełniającego wymogów ust. 1-4, w szczególności od każdego zwierzęcia wykazującego indywidualnie pozytywną reakcję na testy profilaktyczne na gruźlicę lub brucelozę, nie może być przeznaczone do spożycia przez ludzi.
6. Izolacja zwierząt zakażonych lub podejrzanych o zakażenie którąkolwiek z chorób określonych w pkt 2 lub 3 musi być skuteczna, aby uniknąć jakiegokolwiek negatywnego wpływu na mleko innych zwierząt.

## Rozdział II

### Higiena w gospodarstwach mleczarskich

#### A. Wymagania dotyczące pomieszczeń i sprzętu

1. Urządzenia do dojenia oraz pomieszczenia, w których mleko jest przechowywane, przenoszone lub schładzane, muszą być zlokalizowane i skonstruowane w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia mleka.
2. Pomieszczenia do składowania mleka muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przebywają zwierzęta oraz, w przypadku gdy jest to konieczne do spełnienia wymagań ustanowionych w części B, muszą być wyposażone w odpowiednie urządzenia chłodnicze.
3. Powierzchnie sprzętu przeznaczonego do kontaktu z mlekiem (przybory, pojemniki, zbiorniki itp. przeznaczone do dojenia, odbioru lub transportu) muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w razie potrzeby, dezynfekcji, a także muszą być utrzymywane w dobrym stanie. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych i nietoksycznych materiałów.
4. Po użyciu takie powierzchnie muszą być oczyszczone i, w miarę potrzeby, zdezynfekowane. Po każdym przewozie lub po każdej serii przewozów, gdy okres między rozładunkiem a następnym załadunkiem jest bardzo krótki, ale we wszystkich przypadkach co najmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki używane do transportu mleka surowego muszą być czyszczone i dezynfekowane we właściwy sposób przed ponownym użyciem.

#### B. Higiena podczas dojenia, odbioru i transportu

1. Udój musi być przeprowadzony w sposób higieniczny, zapewniając w szczególności:
  - a. Czystość strzyków, wymion i części przyległych przed rozpoczęciem dojenia;
  - b. Sprawdzanie mleka od każdego zwierzęcia pod kątem nieprawidłowości organoleptycznych lub fizykochemicznych przez dojarza lub metodą pozwalającą na uzyskanie podobnych wyników oraz że mleko wykazujące takie nieprawidłowości nie jest wykorzystywane do spożycia przez ludzi;
  - c. Nie wykorzystywanie mleka od zwierząt wykazujących kliniczne objawy choroby wymion do spożycia przez ludzi inaczej niż zgodnie z instrukcjami lekarza weterynarii;
  - d. Identyfikację zwierząt poddawanych leczeniu medycznemu, które może przenieść pozostałości do mleka, oraz że mleko uzyskane od takich zwierząt przed końcem zalecanego okresu karencji nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi; oraz
  - e. Stosowanie dipów do strzyków lub spryskiwacze tylko wtedy, gdy właściwy organ je zatwierdził i w sposób, który nie powoduje niedopuszczalnego poziomu pozostałości w mleku.

2. Niezwłocznie po udoju mleko musi być przechowywane w czystym miejscu, zaprojektowanym i wyposażonym w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia. Musi być natychmiast schłodzone do temperatury nie wyższej niż 8 °C w przypadku odbioru dziennego lub nie wyższej niż 6 °C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie.

3. Podczas transportu musi być zachowany łańcuch chłodniczy, a w momencie przybycia do zakładu przeznaczenia temperatura mleka nie może przekraczać 10 °C.

4. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie muszą przestrzegać wymogów dotyczących temperatury ustanowionych w pkt 2 i 3, jeżeli mleko spełnia kryteria przewidziane w rozdziale III (Kryteria dotyczące surowego mleka) oraz

a. Mleko jest przetwarzane w ciągu 2 godzin od udoju; lub

b. Wyższa temperatura jest konieczna ze względów technologicznych związanych z wytwarzaniem niektórych przetworów mlecznych i właściwy organ na to zezwala.

C. Higiena personelu

1. Osoby dokonujące udoju i/lub zajmujące się surowym mlekiem muszą nosić odpowiednią czystą odzież.

2. Osoby dokonujące udoju muszą utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej.

3. W pobliżu miejsca udoju muszą być dostępne odpowiednie urządzenia umożliwiające osobom dokonującym udoju i zajmującym się surowym mlekiem umycie rąk i ramion.

## Rozdział III

### Kryteria dla surowego mleka

1. Reprezentatywna liczba próbek mleka surowego zebranych z gospodarstw produkujących mleko, pobranych w drodze losowego pobierania próbek, musi zostać sprawdzona pod kątem zgodności z pkt 3 i 4. Kontrole mogą być przeprowadzane przez, lub w imieniu:

a. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkującego mleko;

b. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zbierającego lub przetwarzającego mleko;

c. Grupy przedsiębiorstw sektora spożywczego; lub

d. W ramach krajowego lub regionalnego programu kontroli.

2.

a) Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zainicjować procedury w celu zapewnienia, że surowe mleko spełnia następujące kryteria:

i. Surowe mleko krowie:

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

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

ii. Surowe mleko pochodzące od innych gatunków:

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

b) Jednakże jeżeli surowe mleko pochodzące od gatunków innych niż krowy jest przeznaczone do wytwarzania produktów z surowego mleka w procesie, który nie obejmuje żadnej obróbki cieplnej, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą podjąć kroki w celu zapewnienia, że stosowane surowe mleko spełnia następujące kryterium:

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

3. Bez uszczerbku dla wszelkich innych przepisów KSA, przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie mogą wprowadzać do obrotu surowego mleka, które zawiera pozostałości antybiotyków w ilościach przekraczających poziomy wymienione poniżej.
4. Jeżeli surowe mleko nie spełnia wymogów pkt 2 lub 3, przedsiębiorstwo sektora spożywczego musi poinformować o tym właściwy organ i podjąć środki w celu poprawienia sytuacji.

(\*) Średnia geometryczna krocząca z okresu dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie.

(\*\*) Średnia geometryczna krocząca z okresu trzech miesięcy, z co najmniej jedną próbką na miesiąc, chyba że właściwy organ określi inną metodologię w celu uwzględnienia sezonowych zmian w poziomach produkcji.

## Załącznik II

### Część I

#### Ogólne wymagania higieniczne dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego

**(Z wyjątkiem, gdy stosuje się Załącznik I)**

#### WSTĘP

Dodatkowo do przepisów przedstawionych w niniejszej części, zastosowanie mają wszystkie relewantne rozporządzenia.

Rodzaj zakładów spożywczych	lub przetwarzaniu
Wszystkie pomieszczenia żywnościowe	
Wszystkie pomieszczenia, gdzie żywność jest przygotowywana, poddawana obróbce	

## Mające zastosowanie Rozdziały Załącznika II

Rozdział I

Rozdział

III

Rozdział

II

Rozdział

III

Rodzaj zakładów spożywczych	Mające zastosowanie Rozdziały Załącznika II
Pomieszczenia mobilne i/lub tymczasowe	Rozdział III
Wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności	Rozdziały V do XII
Transport	(Rozdziały I i II) Rozdział IV
Wytwarzanie i przetwarzanie przetworów mięsnych	Rozdziały I i II Rozdziały V do XII Rozdział XIII
Wytwarzanie i przetwarzanie przetworów mięsnych	Rozdziały I i II Rozdziały V do XII Rozdział XIV
Wytwarzanie i przetwarzanie produktów nabiałowych	Rozdziały I i II Rozdziały V do XII Rozdział XV
Wytwarzanie i przetwarzanie produktów rybołówstwa	Rozdziały I i II Rozdziały V do XII Rozdział XVI
Produkty jajeczne	Rozdziały I i II Rozdziały V do XII Rozdział XVII
Miód	Rozdziały I i II Rozdziały V do XII oraz norma 147 GSO
Woda	Rozdziały I i II Rozdziały V do XII oraz GSO 987; GSO 1928; GSO 1025, 149; GSO 2232;

## ROZDZIAŁ I

### Wymagania dotyczące zakładów spożywczych (innych niż pomieszczenia ruchome i/lub tymczasowe, jak określono w rozdziale III)

- 1 Wszystkie części zakładów spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie technicznym.
- 2 Rozmieszczenie, projekt, konstrukcja, usytuowanie i wielkość zakładów spożywczych muszą:
  - a) Umożliwiać odpowiednią konserwację, czyszczenie i/lub dezynfekcję, unikać lub minimalizować zanieczyszczenia przenoszone drogą powietrzną oraz zapewniać odpowiednią przestrzeń roboczą, umożliwiającą higieniczne wykonywanie wszystkich czynności;
  - b) Być takie, aby chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, przedostawaniem się cząstek do żywności oraz tworzeniem się kondensacji lub niepożądanej pleśni na powierzchniach;
  - c) Zezwalać na dobre praktyki higieny żywności, włączając ochronę przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, zwalczanie szkodników; oraz
  - d) W miarę potrzeby, zapewniać odpowiednie warunki manipulowania i składowania o kontrolowanej temperaturze, wystarczające do utrzymania środków spożywczych we właściwej temperaturze i zaprojektowane w sposób umożliwiający monitorowanie i, w miarę potrzeby, rejestrowanie tych temperatur.
- 3 Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
- 4 Należy zapewnić odpowiednie i wystarczające środki naturalnej lub mechanicznej wentylacji, tak aby:
  - (a) Zapobiegać przepływowi powietrza z obszaru skażonego do obszaru czystego.
  - (b) Umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
  - (c) Umożliwiać regularną konserwację takich części zgodnie z ich przeznaczeniem i charakterem pomieszczeń, w których są zainstalowane.
- 5 Odpowiednia liczba splotczek ustępowych, które:
  - (a) Są podłączone do działającego systemu kanalizacyjnego,
  - (b) Są utrzymywane w czystości i konserwowane,
  - (c) Nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia, w których pracuje się z żywnością.
  - (d) Posiadają odpowiednią wentylację naturalną i mechaniczną,
  - (e) Posiadają czytelną informację wzywającą użytkowników do umycia rąk po skorzystaniu z wygody sanitarnej.
- 6 Należy zapewnić odpowiednią liczbę umywalek, odpowiednio rozmieszczonych i przeznaczonych do mycia rąk, które powinny być:
  - (a) Zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę lub ciepłą wodę o odpowiedniej kontrolowanej temperaturze,
  - (b) Zaopatrzone w materiały do mycia rąk i do higienicznego suszenia,
  - (c) Utrzymywane w czystości, a połączone z nimi krany muszą być czyste i w dobrym stanie technicznym,
  - (d) Oddzielone od urządzeń do mycia żywności, gdzie jest to konieczne.
  - (e) Odporne na korozję.

7 Urządzenia odwadniające muszą być odpowiednie do zamierzonego celu, oraz muszą być:

(a) zaprojektowane i skonstruowane tak, aby uniknąć ryzyka skażenia,

(b) zaprojektowane w taki sposób, aby kanały odwadniające były całkowicie lub częściowo otwarte, tak aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszaru skażonego do obszaru czystego, w szczególności do obszaru, na którym pracuje się z żywnością mogącą stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.

8 W miarę potrzeby należy zapewnić odpowiednie pomieszczenia do przebierania się dla personelu, w tym wystarczającą ilość szafek lub szuflad.

9 Środki czyszczące i dezynfekujące nie mogą być przechowywane w obszarach, w których pracuje się z żywnością.

## ROZDZIAŁ II

Wymagania w pomieszczeniach, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyłączeniem jadalni i pomieszczeń

1) W pomieszczeniach, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność (z wyłączeniem jadalni i pomieszczeń wyszczególnionych w rozdziale III, ale łącznie z pomieszczeniami znajdującymi się w środkach transportu), projekt i rozplanowanie mają umożliwiać stosowanie dobrych praktyk higieny żywności, łącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem między operacjami i w ich trakcie. W szczególności:

⌘ Powierzchnie podłóg mają być utrzymywane w dobrym stanie i mają być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Będzie to wymagało użycia nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić władze żywnościowe, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie stosowne, ściany muszą umożliwiać odpowiedni drenaż powierzchniowy;

⌘ Powierzchnie ścian muszą być utrzymywane w dobrym stanie i być łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Będzie to wymagało użycia nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych i nietoksycznych materiałów oraz wymagało gładkiej powierzchni do wysokości odpowiedniej dla operacji, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić władze żywnościowe, że inne użyte materiały są odpowiednie;

⌘ Sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitów, wewnętrzna powierzchnia dachu) oraz napowietrzne instalacje muszą być skonstruowane i wykończone w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu oraz ograniczać kondensację, wzrost niepożądanego pleśni oraz wyrzucanie cząstek;

⌘ Okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu. Te, które mogą być otwarte na zewnątrz, muszą być, w razie potrzeby, wyposażone w siatki chroniące przed owadami, które można łatwo usunąć w celu oczyszczenia. W przypadku gdy otwarte okna mogłyby spowodować zanieczyszczenie, okna powinny pozostać zamknięte i zabezpieczone na czas produkcji;

⌘ Drzwi powinny być łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić władze żywnościowe, że inne użyte materiały są odpowiednie; oraz

⌘ Powierzchnie (w tym powierzchnie sprzętu) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te, które mają z nią kontakt, muszą być utrzymywane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia, a w razie potrzeby do dezynfekcji. Będzie to wymagało użycia gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić władze żywnościowe, że inne użyte materiały są odpowiednie.

2) Należy zapewnić odpowiednie urządzenia, w miarę potrzeby, do czyszczenia, dezynfekcji i przechowywania narzędzi roboczych i wyposażenia, oraz aby:

- (a) Były zbudowane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości,
- (b) Posiadały odpowiednie zaopatrzenie w ciepłą i zimną wodę lub wodę o odpowiedniej kontrolowanej temperaturze.

3) W razie potrzeby zapewniały odpowiednie warunki do mycia żywności. Każdy zlewozmywak lub inne tego typu urządzenie przewidziane do mycia żywności musi mieć odpowiedni dopływ gorącej i/lub zimnej wody pitnej, zgodnie z wymogami rozdziału VII, oraz musi być utrzymywany w czystości, a w razie potrzeby dezynfekowany.

## ROZDZIAŁ III

### Wymogi dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (takich jak namioty, stragany, ruchome

1. Pomieszczenia i automaty do sprzedaży powinny być, na tyle na ile jest to możliwe, tak usytuowane, zaprojektowane, skonstruowane i utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym, aby uniknąć ryzyka skażenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

2. W szczególności, w miarę potrzeby:

(a) Dostępne muszą być odpowiednie urządzenia do utrzymania właściwej higieny osobistej (w tym urządzenia do higienicznego mycia i suszenia rąk, higieniczne urządzenia sanitarne i przebieralnie);

(b) Powierzchnie mające kontakt z żywnością powinny być w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia, a w razie potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagało użycia gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić władze żywnościowe, że inne użyte materiały są odpowiednie;

(c) Należy ustanowić odpowiednie przepisy dotyczące czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi roboczych i wyposażenia;

(d) W przypadku, gdy środki spożywcze są czyszczone jako część działalności przedsiębiorstwa sektora spożywczego, należy ustanowić odpowiednie przepisy w celu przeprowadzenia tego czyszczenia w sposób higieniczny;

(e) Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w gorącą i/lub zimną wodę pitną;

(f) Dostępne muszą być odpowiednie ustalenia i/lub urządzenia do higienicznego przechowywania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);

(g) Muszą być dostępne odpowiednie urządzenia i/lub udogodnienia do utrzymywania i monitorowania odpowiednich warunków temperatury żywności;

(h) Środki spożywcze muszą być umieszczone w taki sposób, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, tak dalece jak jest to racjonalnie wykonalne.

(i) Pracownicy zatrudnieni w zakładach spożywczych muszą spełniać wymagania dotyczące obchodzenia się z żywnością, takie jak:

1. Posiadanie świadectwa zdrowia wydanego przez właściwe władze.

2. Noszenie odpowiednich ochronnych nakryć włosów i rękawic.

## ROZDZIAŁ IV

### Wymagania dotyczące transportu

1. Środki transportu i/lub kontenery używane do transportu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości oraz w dobrym stanie technicznym i kondycji, w celu ochrony środków spożywczych przed zanieczyszczeniem oraz, w miarę potrzeby, muszą być zaprojektowane i skonstruowane w sposób umożliwiający odpowiednie czyszczenie i/lub dezynfekcję.
2. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportu czegokolwiek innego niż środki spożywcze, w przypadku gdy może to spowodować zanieczyszczenie.
3. W przypadku, gdy środki transportu i/lub kontenery są używane do transportu czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do transportu różnych środków spożywczych w tym samym czasie, należy, w miarę potrzeby, zapewnić skuteczne oddzielenie produktów.
4. Środki spożywcze luzem w formie płynnej, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie pojemniki muszą być oznakowane w sposób wyraźnie widoczny i nieusuwalny, aby wskazać, że są one używane do transportu środków spożywczych, lub muszą być oznakowane „tylko dla środków spożywczych”.
5. W przypadku gdy przenośniki i/lub kontenery zostały użyte do transportu czegokolwiek innego niż środki spożywcze lub do transportu różnych środków spożywczych, należy zapewnić skuteczne czyszczenie między ładunkami w celu uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia.
6. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak umieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
7. W miarę potrzeby, środki transportu i/lub kontenery używane do transportu środków spożywczych muszą być zdolne do utrzymywania środków spożywczych we właściwych temperaturach oraz muszą umożliwiać monitorowanie tych temperatur.

## ROZDZIAŁ V

### Wymagania dotyczące wyposażenia

1. Wszystkie artykuły, oprawy i wyposażenie, z którymi ma kontakt żywność, muszą:
  - (a) Być skutecznie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekcja muszą odbywać się z częstotliwością wystarczającą do uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia;
  - (b) Z wyjątkiem bezzwrotnych pojemników i opakowań, być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w takim porządku, stanie technicznym, aby umożliwić utrzymanie ich w czystości oraz, w miarę potrzeby, dezynfekcję; oraz
2. W przypadku, gdy należy stosować dodatki chemiczne w celu zapobieżenia korozji sprzętu i pojemników, należy je stosować zgodnie z dobrą praktyką.

## ROZDZIAŁ VI

### Wymagania dotyczące odpadów żywnościowych

1. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być usuwane z pomieszczeń, w których znajduje się żywność, tak szybko, jak to możliwe, w celu uniknięcia ich nagromadzenia, oraz przynajmniej na koniec każdego dnia roboczego lub zmiany.
2. Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne odpady muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wykazać wobec organu ds. żywności, że inne rodzaje pojemników lub stosowanych systemów ewakuacyjnych są właściwe. Pojemniki te muszą być odpowiedniej konstrukcji, utrzymywane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.
3. Należy ustanowić odpowiednie przepisy dotyczące składowania i usuwania odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych odpadów. Magazyny odpadów mają być zaprojektowane i zarządzane w taki sposób, aby umożliwić utrzymanie ich w czystości oraz, w miarę potrzeby, wolne od zwierząt i szkodników.
4. Wszystkie odpady muszą być usuwane w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska, zgodnie z przepisami KSA, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.

## ROZDZIAŁ VII

### Wymagania dotyczące dostaw wody

1. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku, gdy jest to konieczne, w celu zapewnienia, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone;
  - (a) Czysta woda może być używana z całymi produktami rybołówstwa.
  - (b) Czysta woda morska może być używana z żywymi małżami, szkarłupniami, oślonkami i ślimakami morskimi; czysta woda może być również używana do mycia zewnętrznego. Jeżeli taka woda jest używana, należy zapewnić odpowiednie urządzenia do jej dostarczania.
2. Tam, gdzie używana jest woda niezdatna do picia, na przykład do celów przeciwpożarowych, wytwarzania pary, chłodzenia i innych podobnych celów, powinna ona krążyć w oddzielnym, należycie zidentyfikowanym systemie. Wody niezdatnej do picia nie wolno łączyć z systemami wody pitnej ani dopuszczać do jej przeciekania tam.
3. Lód, który ma kontakt z żywnością lub, który może ją zanieczyścić, musi być wytwarzany z wody pitnej lub, w przypadku stosowania do chłodzenia całych produktów rybołówstwa, z czystej wody. Lód musi być wytwarzany, przeładowywany i przechowywany w warunkach chroniących go przed zanieczyszczeniem.

4. Para stosowana w bezpośrednim kontakcie z żywnością nie może zawierać żadnych substancji stanowiących zagrożenie dla zdrowia lub mogących zanieczyścić żywność.
5. W przypadku, gdy do środków spożywczych stosowana jest obróbka cieplna, należy zapewnić, aby woda używana do chłodzenia pojemników lub środków spożywczych po obróbce cieplnej nie stanowiła źródła zanieczyszczenia dla środków spożywczych.

## ROZDZIAŁ VIII

### Wymagania dotyczące higieny osobistej

1. Każda osoba pracująca w obszarze obróbki żywności musi utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej oraz musi nosić odpowiednią, czystą i, w miarę potrzeby, ochronną odzież.
2. Żadna osoba nie może palić ani używać jakiejkolwiek formy tytoniu, włączając tabakę, podczas pracy w obszarze obróbki żywności lub przy obróbce otwartej żywności.
3. Pracownikom przenoszącym żywność nie wolno jeść, pić i/lub pluć podczas pracy w obszarze obróbki żywności lub przy obróbce otwartej żywności.
4. Pracownicy przenoszący żywność muszą utrzymywać wszelkie otwarte skaleczenia lub otarcia na jakiegokolwiek odsłoniętej części swojej osoby przykryte wodoodpornym opatrunkiem.
5. Żadna osoba nie może zajmować się obróbką żywności, jeżeli nie posiada zaświadczenia o dobrym stanie zdrowia wystawionego przez lekarza.
  - a) Takie zaświadczenie musi być ważne przez okres dwunastu miesięcy od daty wydania, przechowywane w głównym miejscu zatrudnienia i dostępne do kontroli przez władze żywnościowe.
6. Żadna osoba cierpiąca lub będąca nosicielem choroby, która może być przenoszona przez żywność lub cierpiąca z powodu, na przykład zakażonych ran, infekcji skóry, owrzodzeń lub biegunki, nie może być dopuszczona do pracy z żywnością lub do jakiegokolwiek obszaru obróbki żywności w jakimkolwiek charakterze, jeżeli istnieje jakiejkolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia.
  - ⌘ Każda osoba dotknięta chorobą i zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego, która może mieć kontakt z żywnością, musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub objawy, a jeśli to możliwe, także ich przyczyny, do przedsiębiorstwa sektora spożywczego.
  - ⌘ Przedsiębiorstwo sektora spożywczego musi poinformować urząd ds. żywności o działaniach podjętych w celu zapobieżenia przenoszeniu choroby.
7. Jeżeli Urząd Żywności ma jakiegokolwiek powody, aby sądzić, że osoba zajmująca się żywnością cierpi na chorobę, która może być przenoszona przez żywność, lub jest jej nosicielem, lub cierpi z powodu, na przykład zakażonych ran, infekcji skóry, owrzodzeń lub biegunki, upoważniony oficer może zażądać od takiej osoby poddania się badaniu lekarskiemu przeprowadzonemu przez oficera medycznego.
  - ⌘ Oficer medyczny wystawia zaświadczenie stwierdzające, czy dana osoba jest zdolna lub niezdolna do kontaktu z żywnością.
  - ⌘ Podmiot zajmujący się żywnością zaprzestaje pracy z żywnością w trakcie procesu badania lekarskiego, w tym w czasie wymaganym do przetworzenia wszelkich próbek.
  - ⌘ Jeżeli zaświadczenie stwierdza, że dana osoba jest niezdolna do kontaktu z żywnością, osoba ta powinna zaprzestać pracy do czasu uzyskania od lekarza zaświadczenia o dobrym stanie zdrowia.

## ROZDZIAŁ IX Wymagania mające zastosowanie do środków spożywczych

1 Poza żywymi zwierzętami, PSS nie przyjmuje żadnych surowców lub składników, ani żadnych innych substancji wykorzystywanych w procesie przetwarzania produktów, jeżeli istnieją powody, aby przypuszczać, że substancje te są skażone pasożytami, mikroorganizmami chorobotwórczymi lub substancjami toksycznymi, rozłożonymi lub obcymi, które mogą spowodować, że produkt końcowy nie nadaje się do spożycia przez ludzi. Warunek ten ma zastosowanie nawet w przypadku normalnego sortowania i/lub procedur przygotowawczych lub przetwórczych.

2 Surowce i wszystkie składniki przechowywane w przedsiębiorstwie sektora spożywczego muszą być przechowywane we właściwych warunkach, mających na celu zapobieganie szkodliwemu pogorszeniu się ich stanu oraz ochronę przed zanieczyszczeniem.

3 Surowce i wszystkie składniki przechowywane w przedsiębiorstwie sektora spożywczego muszą być oznakowane w celu ich właściwej identyfikacji.

4 Na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed wszelkimi zanieczyszczeniami, które mogłyby uczynić ją niezdatną do spożycia przez ludzi, szkodliwą dla zdrowia lub zanieczyszczoną w taki sposób, że nierozsądnie byłoby oczekiwać jej spożycia w tym stanie.

5 Należy wprowadzić odpowiednie procedury w celu kontroli szkodników. Należy również wprowadzić odpowiednie procedury w celu uniemożliwienia zwierzętom domowym dostępu do miejsc, w których żywność jest przygotowywana, przetwarzana lub przechowywana (lub, jeżeli właściwy organ zezwoli na to w szczególnych przypadkach, w celu uniemożliwienia, aby taki dostęp spowodował zanieczyszczenie).

6 Surowce, składniki, półprodukty i produkty gotowe, które mogą sprzyjać rozmnażaniu się chorobotwórczych mikroorganizmów lub powstawaniu toksyn, nie mogą być przechowywane w temperaturach, które mogą powodować zagrożenie dla zdrowia.

(a) Wymagania dotyczące przechowywania w warunkach chłodniczych:

i Każda żywność, która może sprzyjać rozmnażaniu się patogennych mikroorganizmów lub powstawaniu toksyn, przechowywana w pomieszczeniach żywnościowych, musi być utrzymywana w temperaturze 50C lub niższej, ale

a) w przypadku gdy żywność jest przeznaczona do podania lub wystawienia na sprzedaż, może być przechowywana w temperaturze powyżej 50C przez jeden okres, nieprzekraczający czterech godzin.

i Łańcuch chłodniczy nie może być przerwany. Dopuszcza się jednak ograniczone okresy poza kontrolą temperatury, w celu uwzględnienia praktycznych aspektów obchodzenia się z żywnością podczas jej przygotowywania, transportu i przechowywania, pod warunkiem, że nie powoduje to zagrożenia dla zdrowia.

(b) Wymagania dotyczące przechowywania w pomieszczeniach gorących

i. Żywność w pomieszczeniach żywnościowych, która została ugotowana lub ponownie podgrzana, która jest przeznaczona do podania lub wystawienia na sprzedaż i która może sprzyjać wzrostowi mikroorganizmów chorobotwórczych lub tworzeniu się toksyn, musi być przechowywana w temperaturze równej lub wyższej niż 630C, ale

a) w przypadku, gdy żywność jest przeznaczona do podania lub wystawienia na sprzedaż, może być utrzymywana w temperaturze poniżej 630C przez pojedynczy okres, nieprzekraczający dwóch godzin.

7 Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące, przetwarzające i pakujące przetworzone środki spożywcze muszą posiadać odpowiednie pomieszczenia, wystarczająco duże do oddzielnego przechowywania surowców od materiałów przetworzonych oraz wystarczającą ilość oddzielnych chłodzi.

8 W przypadku, gdy środki spożywcze mają być przechowywane lub podawane w temperaturach schłodzonych, muszą one być schłodzone możliwie jak najszybciej po etapie obróbki cieplnej lub po etapie końcowego przygotowania, jeżeli nie zastosowano obróbki cieplnej, do temperatury, która nie powoduje zagrożenia dla zdrowia.

9 Rozmrażanie środków spożywczych należy przeprowadzać w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko wzrostu mikroorganizmów chorobotwórczych lub tworzenia się toksyn w środkach spożywczych. Podczas rozmrażania, środki spożywcze muszą być poddawane działaniu temperatur, które nie spowodują zagrożenia dla zdrowia. W przypadku gdy wyciekający płyn z procesu rozmrażania może stanowić zagrożenie dla zdrowia, należy go odpowiednio odprowadzić. Po rozmrożeniu, z żywnością należy obchodzić się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych lub powstawania toksyn.

10 Niebezpieczne i/lub niejadalne substancje, w tym pasza dla zwierząt, muszą być odpowiednio oznakowane i przechowywane w oddzielnych i bezpiecznych pojemnikach.

## ROZDZIAŁ X Wymagania mające zastosowanie do opakowań jednostkowych i opakowań środków spożywczych

1 Materiały używane do opakowań jednostkowych i pakowania nie mogą być źródłem zanieczyszczeń.

2 Materiały opakowaniowe należy przechowywać w taki sposób, aby nie były narażone na ryzyko zanieczyszczenia.

3 Czynności związane z pakowaniem jednostkowym i zbiorczym należy przeprowadzać w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia produktów. W stosownych przypadkach, w szczególności w przypadku puszek i szklanych słoików, należy zapewnić integralność konstrukcji pojemnika i jego czystość.

4 Opakowania jednostkowe i zbiorcze ponownie wykorzystywane do środków spożywczych muszą być łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

## ROZDZIAŁ XI

### Wymagania dotyczące obróbki termicznej

Poniższe wymagania mają zastosowanie wyłącznie do żywności wprowadzanej na rynek w hermetycznie zamkniętych pojemnikach:

- a Każdy proces obróbki cieplnej stosowany do przetwarzania produktu nieprzetworzonego lub do przetwarzania produktu dalej przetworzonego ma na celu
- i Podniesienie każdej części produktu poddawanego obróbce do określonej temperatury przez określony czas ORAZ
- i Zapobieżenie zanieczyszczeniu produktu w trakcie procesu
- b Zapewnienie, że zastosowany proces osiąga pożądane cele, Przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny regularnie sprawdzać główne istotne parametry (w szczególności temperaturę, ciśnienie, szczelność i mikrobiologię), również przy użyciu urządzeń automatycznych.
- c Stosowany proces powinien być zgodny z uznaną międzynarodową normą (np. pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja).

## ROZDZIAŁ XII

### Wymagania dotyczące obróbki termicznej

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić:

- (a) że pracownicy zajmujący się żywnością są nadzorowani i instruowani i/lub szkoleni w sprawach higieny żywności współmiernie do ich działalności zawodowej;
- (b) że osoby odpowiedzialne za postępowanie z odpadami żywnościowymi, niejadalnymi produktami ubocznymi i innymi odpadami zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie stosowania zasad HACCP; oraz
- (c) zgodność z wszelkimi wymogami prawa krajowego i dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w niektórych sektorach spożywczych.

## Część II:

**Szczegółowe wymagania dla zakładów produkcyjnych (żywność pochodzenia zwierzęcego i woda)**

### **(Ta część stanowi uzupełnienie przepisów przedstawionych w Rozdziałach I i II oraz Rozdziałach IV do XII)**

Dodatkowo do przepisów przedstawionych w tej Części, zastosowanie mają wszystkie rozporządzenia dotyczące mięsa, mleka, ryb, jaj, miodu, wody oraz ich produktów.

#### **Rozdział XIII**

##### **Wytwarzanie mięsa mielonego i przetworów mięsnych**

Wymagania te stosuje się do zakładów dostarczających mięso mielone lub wyroby mięsne do innych zakładów spożywczych. Nie mają one zastosowania do zakładów sprzedających wyłącznie konsumentowi końcowemu.

- 1 Przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące zakłady produkujące mięso mielone lub wyroby mięsne zobowiązane są zapewnić, aby były one skonstruowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa i produktów, w szczególności poprzez umożliwienie stałego postępu operacji.
- 2 Zapewnienie oddzielenia poszczególnych partii produkcyjnych;
- 3 Posiadać pomieszczenia do oddzielnego przechowywania mięsa i produktów opakowanych i odkrytych, chyba że są przechowywane w różnym czasie lub w taki sposób, że materiał opakowania i sposób przechowywania nie może być źródłem zanieczyszczenia mięsa lub produktów;
- 4 Posiadać pomieszczenia wyposażone w sposób zapewniający zgodność z wymogami dotyczącymi temperatury, określonymi w części III;
- 5 Posiadać urządzenia do mycia rąk używane przez personel zajmujący się narażonym mięsem i produktami, z kranami nie obsługiwanymi ręcznie; oraz
- 6 Posiadać urządzenia do dezynfekcji narzędzi przy użyciu gorącej wody dostarczanej w temperaturze nie niższej niż 82 °C lub alternatywny system o równoważnym skutku.

### Wymogi dotyczące surowca:

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące mięso mielone lub wyroby mięsne zobowiązane są zapewnić, aby stosowane surowce spełniały następujące wymagania.

1. Surowiec używany do przygotowania mięsa mielonego musi spełniać następujące wymagania.
  - a. Musi być zgodny z wymogami dotyczącymi świeżego mięsa;
  - b. Musi pochodzić z mięśni szkieletowych, łącznie z przylegającą do nich tkanką tłuszczową;
  - c. Nie może pochodzić ze ścinków i skrawków (innych niż ścinki całych mięśni); włącznie z MDM.
2. Do przygotowania przetworów mięsnych można używać następujących surowców:
  - a. Świeże mięso;
  - b. Mięso spełniające wymogi pkt 1; oraz
  - c. Jeżeli przetwór mięsny nie jest wyraźnie przeznaczony do spożycia bez uprzedniego poddania go obróbce cieplnej, mięso pozyskane ze zmielenia lub rozdrobnienia mięsa spełniającego wymagania pkt 1, innego niż pkt 1 lit. c);
3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie mogą wykorzystywać do przygotowywania produktów mięsnych:
  - a. Narządów płciowych zwierząt żeńskich i męskich z wyjątkiem jąder;
  - b. Układów moczowych, z wyjątkiem nerek i pęcherza moczowego;
  - c. Chrząstki krtani, tchawicy, oskrzeli i tchawicy płatowej;
  - d. Oczy i powieki;
  - e. Zewnętrznych narządów słuchu;
  - f. Keratynocyt; oraz
  - g. U drobiu, głowy, nadmiaru skóry i wystających części ciała - przetyku, pęcherza, jelit i narządów płciowych.

### Higiena podczas i po produkcji:

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące mięso mielone lub wyroby mięsne muszą zapewnić zgodność z następującymi wymogami.

1. Praca przy mięsie musi być zorganizowana w taki sposób, aby zapobiec lub zminimalizować zanieczyszczenie.
2. W tym celu przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą w szczególności zapewnić, że używane mięso jest:
  - (a) W temperaturze nie wyższej niż 4°C dla drobiu, 3°C dla podrobów i 7°C dla pozostałego mięsa; oraz
  - (b) Wprowadzane do pomieszczenia, w którym odbywa się przygotowanie, stopniowo, w miarę potrzeb.

3. Mięso mrożone lub głęboko mrożone używane do przygotowania mięsa mielonego lub przetworzonego przed zamrożeniem musi być pozbawione kości i może być przechowywane tylko przez ograniczony okres czasu, chyba że właściwe władze zezwolą na inne właściwe metody.
4. W przypadku przygotowywania mięsa schłodzonego, należy przygotować mięso:
  - a. W przypadku drobiu, w terminie nie dłuższym niż 3 dni od uboju;
  - b. W przypadku zwierząt innych niż drób, w ciągu nie więcej niż 6 dni od uboju; Z wyjątkiem wołowiny bez kości lub cielęciny, lub pakowanego w pojemniki próżniowe, dopuszcza się jego wykorzystanie w okresie nieprzekraczającym 15 dni od uboju.
  - c. Mięso mielone i przetwory mięsne muszą być pakowane lub konfekcjonowane bezpośrednio po wyprodukowaniu i schłodzone do temperatury wewnętrznej.
    - i. Nie więcej niż 2 °C dla mięsa mielonego.
    - ii. Nie więcej niż 4 °C dla mięsa przetworzonego.
    - iii. Lub zamrozić do temperatury wewnętrznej nieprzekraczającej -18 °C.
  - d. Powyższe warunki temperaturowe muszą być utrzymane podczas przechowywania i transportu.
5. Niedopuszczalne jest ponowne zamrażanie mięsa i mięsa mielonego po rozmrożeniu.

## Rozdział XIV: Obróbka termiczna

Przetworzone produkty mięsne, które są zazwyczaj spożywane bez dalszego gotowania, muszą zostać poddane procesowi wystarczającemu do wyeliminowania bakterii chorobotwórczych, pasożytów i form pasożytów torbielowatych.

## Rozdział XV

### Wytwarzanie i przetwarzanie produktów nabiałowych

#### Część I: Wymagania dotyczące produktów nabiałowych

1. Wymogi dotyczące temperatury
  - a. Odbierając mleko w zakładzie przetwórczym, operatorzy zakładów spożywczych powinni zapewnić, że mleko jest szybko schładzane, pod warunkiem że jego temperatura nie przekracza 6 °C, i że jest ono utrzymywane w tej temperaturze do czasu jego przetworzenia.
  - b. Podmioty prowadzące zakłady spożywcze mogą utrzymywać mleko w temperaturze wyższej niż wymieniona w lit. a) powyżej, jeżeli:
    - i. Obróbka rozpoczęła się natychmiast po udoju lub w ciągu 4 godzin od przyjęcia do zakładu obróbki; lub
    - ii. Właściwy organ zadeklaruje wyższą temperaturę z powodów technicznych związanych z wytwarzaniem niektórych rodzajów przetworów mlecznych.

## II. WYMOGI DOTYCZĄCE OBRÓBKIE CIEPLNEJ

1. W przypadku, gdy surowe mleko lub przetwory mleczne poddawane są obróbce cieplnej, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby spełniała ona wymogi załącznika II, rozdział XI powyżej. W szczególności muszą one zapewnić, w przypadku stosowania następujących procesów, że są one zgodne z poniższymi specyfikacjami:

a. Pasteryzacja jest osiągana poprzez obróbkę obejmującą:

i. Wysoką temperaturę przez krótki czas (co najmniej 720 °C przez 15 sekund)

ii. Niską temperaturę przez długi czas (co najmniej 630 °C przez 30 minut) lub

iii. Nagłe schłodzenie do temperatury nie wyższej niż 40 °C

iv. Każda inna kombinacja warunków czasowo-temperaturowych w celu uzyskania równoważnego skutku, tak aby produkty wykazywały, w stosownych przypadkach, ujemną reakcję w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej bezpośrednio po takiej obróbce.

b) Obróbkę w ultrawysokiej temperaturze (UHT) osiąga się poprzez obróbkę:

i. Obejmującą ciągły przepływ ciepła w wysokiej temperaturze przez krótki czas (nie mniej niż 1350 °C w połączeniu z odpowiednim czasem przetrzymywania), taki, że nie ma zdolnych do życia mikroorganizmów lub zarodników, które mogłyby rosnąć w produkcie poddanym obróbce, gdy jest on przechowywany w aseptycznym zamkniętym pojemniku w temperaturze otoczenia oraz

ii. Wystarczającą do zapewnienia, że produkty pozostają mikrobiologicznie stabilne po inkubacji przez 15 dni w temperaturze 300 °C w zamkniętych pojemnikach lub przez siedem dni w temperaturze 550 °C w zamkniętych pojemnikach lub przy zastosowaniu innej metody wykazującej, że zastosowano odpowiednią obróbkę cieplną.

2. Rozważając, czy poddać surowe mleko obróbce cieplnej, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą:

a. Uwzględnić procedury opracowane zgodnie z zasadami HACCP na mocy ROZDZIAŁU II powyżej; oraz

b. Przestrzegać wszelkich wymogów, jakie właściwe władze mogą nałożyć w tym względzie.

3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wytwarzające produkty mleczarskie zobowiązane są zainicjować procedury w celu zapewnienia, że bezpośrednio przed przetworzeniem:

a. Każde surowe mleko krowie używane do przygotowania przetworów mlecznych ma liczbę bakterii w temperaturze 30°C mniejszą niż 300 000 na ml; oraz

b. Obrobione cieplnie mleko krowie używane do przygotowania przetworów mlecznych ma liczbę bakterii przy 30 °C mniejszą niż 100 000 na ml.

4. W przypadku, gdy mleko nie spełnia kryteriów ustanowionych w ust. 1, przedsiębiorstwo sektora spożywczego musi powiadomić właściwe władze oraz podjąć środki w celu poprawienia sytuacji.

## Część II: Warunki specjalne dla zakładów obróbki lub przetwórstwa produktów mleczarskich

W uzupełnieniu do wymagań ogólnych ustanowionych w rozdziałach I-XII niniejszego

załącznika, zakład musi spełniać wymagania określone poniżej

1. Zakład musi posiadać sprzęt do mechanicznego napełniania i właściwego automatycznego zamykania pojemników (z wyjątkiem pomp mlecznych, zbiorników i opakowań zbiorczych o pojemności powyżej 4 litrów), które mają być używane do pakowania mleka lub jego produktów poddanych obróbce cieplnej.
2. Obiekt musi posiadać urządzenia do chłodzenia i przechowywania w niskich temperaturach mleka i jego produktów poddanych obróbce termicznej, jeżeli w obiekcie przechowywane, oczyszczane lub kalibrowane jest mleko surowe, to musi on posiadać urządzenia do chłodzenia i przechowywania w niskich temperaturach tego mleka, a chłodziarki wyposażone są prawidłowo w kalibrowane urządzenia do pomiaru temperatury.
3. Obiekt musi posiadać:
  - a. W przypadku, gdy do pakowania i konfekcjonowania produktów używane są opakowania jednorazowe, musi być wydzielone miejsce do przechowywania tych pojemników oraz do przechowywania materiałów przeznaczonych do ich wytwarzania; Oraz
  - b. W przypadku, gdy do pakowania i konfekcjonowania produktów używane są pojemniki wielokrotnego użytku, należy wydzielić specjalne miejsce do ich przechowywania oraz sprzęt przystosowany do automatycznego mycia i sterylizacji.
4. Zakład musi posiadać pojemniki do przechowywania mleka surowego oraz, w razie potrzeby, sprzęt do kalibracji i pojemniki do przechowywania mleka.
5. Zakład powinien być wyposażony w wirówki lub inne odpowiednie środki do dezynfekcji mleka w razie potrzeby.
6. Z zastrzeżeniem pkt 2 poniżej, zakład przetwórczy musi posiadać urządzenia do obróbki cieplnej zatwierdzone i licencjonowane przez właściwy organ do przetwarzania przetworów mlecznych, pod warunkiem że są one wyposażone w następujące elementy:
  - a. Automatyczną kontrolę temperatury
  - b. termometr;
  - c. Automatyczne urządzenie zabezpieczające przed niedostatecznym ogrzewaniem;
  - d. Odpowiednie urządzenie zabezpieczające zapobiegające mieszanii się mleka spożywczego poddanego obróbce termicznej z mlekiem, które nie zostało poddane pełnej obróbce termicznej; oraz
  - e. Automatyczne urządzenie rejestrujące, które rejestruje działanie systemu bezpieczeństwa, o którym mowa w lit. d) powyżej lub ustanawia procedurę monitorowania skuteczności systemu; Dopuszczalne jest również posiadanie przez zakład oczyszczania innego sprzętu niż wyżej wymieniony, pod warunkiem, że zapewnia on równoważne działanie z takimi samymi gwarancjami dotyczącymi czystości, a właściwe władze zezwoliły na jego użycie.

7. Zakład przetwórczy powinien posiadać urządzenia do ogrzewania lub obróbki cieplnej, jeżeli procesy te są prowadzone w tym zakładzie, spełniające wymagania sanitarne.
8. Zakład powinien posiadać urządzenia do chłodzenia, pakowania i przechowywania mrożonych produktów na bazie mleka, jeżeli te czynności są wykonywane w tym zakładzie.
9. Zakład powinien posiadać urządzenia do suszenia i pakowania suszonych przetworów mlecznych, jeżeli czynności te są wykonywane w tym zakładzie.
10. W razie potrzeby konieczne jest podzielenie pomieszczeń przeznaczonych na działalność produkcyjną na strefy mokre i suche, z których każda ma własne warunki działania.
11. Urządzenia do sterylizacji narzędzi za pomocą gorącej wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C lub alternatywny system o podobnym działaniu.

### Część III: OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE, OPAKOWANIE I ETYKIETOWANIE

Bez uszczerbku dla wymogów zatwierdzonego ustawodawstwa:

- 1 Opakowania produktów muszą być szczelnie zamknięte po ich filtrowaniu bezpośrednio w zakładzie, w którym przeprowadzana jest finalna obróbka cieplna płynnych produktów mlecznych, pod warunkiem że odbywa się ona przy użyciu urządzeń uniemożliwiających wyciek, a tym samym zapobiegających zanieczyszczeniu.
- 2 Na kartach musi być wskazane każde mleko lub przetwory mleczne oferowane na następnym rynku:
  - a. Sformułowanie „mleko surowe” w przypadku mleka surowego;
  - b. Frazę „wyprodukowano z mleka surowego” w przypadku produktów wytworzonych z mleka surowego, w których proces wytwarzania nie obejmuje obróbki cieplnej ani obróbki fizycznej lub chemicznej.

## Rozdział XVI

### Wytwarzanie i przetwórstwo produktów rybołówstwa

W odniesieniu do produktów z ryb:

- A. Produkcja podstawowa obejmuje hodowlę, łowiectwo i zbieranie żywych produktów z ryb w celu wprowadzenia ich na rynek; oraz
- B. Operacje towarzyszące obejmują następujące czynności, które mogą mieć miejsce na pokładzie statku rybackiego: obcinanie głów, usuwanie zadziórów, usuwanie płetw, chłodzenie i pakowanie, a także obejmują:
  - 1. Transport i składowanie produktów rybnych, których charakter nie uległ zasadniczej zmianie, w tym żywych produktów rybnych, wewnątrz gospodarstw rybnych na lądzie, oraz
  - 2. Transport i składowanie produktów rybnych, których charakter nie uległ zasadniczym zmianom, w tym żywych produktów rybnych, z miejsca produkcji do pierwszego przewidzianego obiektu.

#### CZĘŚĆ I: WYMAGANIA PODCZAS I PO PROCEDURZE Dokowania:

- 1. Operatorzy zakładów sektora spożywczego odpowiedzialni za rozładunek i wyładunek produktów rybnych:
  - a. Zapewnić, aby sprzęt do rozładunku i wyładunku, który ma kontakt z produktami rybnymi, był zaprojektowany w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie Dezynfekcja i utrzymywanie w dobrym stanie roboczym i czystości; Oraz.
  - b. Unikać zanieczyszczenia produktów rybnych podczas rozładunku i wyładunku, w szczególności poprzez:
    - i. Szybką realizację operacji rozładunku i wyładunku;
    - ii. Bezwzględne umieszczenie produktów rybnych w chronionym środowisku, w temperaturze określonej w sekcji 7; Oraz
    - iii. Niestosowanie sprzętu i praktyk, które mogą spowodować uszkodzenie jadalnych części produktów rybnych.
- 2. Podmioty prowadzące zakłady spożywcze odpowiedzialne za miejsca wyładunku ryb, hale aukcyjne, rynki hurtowe lub ich części, w których produkty rybne są wystawiane na sprzedaż, muszą zapewnić zgodność z następującymi wymogami:
  - a. Aby istniały zamykane na klucz urządzenia do chłodniczego przechowywania zatrzymanych produktów rybnych oraz oddzielne urządzenia Zamykane na klucz urządzenia do przechowywania produktów rybnych, które nie nadają się do spożycia przez ludzi.
  - b. Muszą istnieć odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz obiekty lub, w razie potrzeby, pomieszczenie do wyłącznego użytku właściwych władz, jeżeli jest to wymagane.
- 3- W czasie wystawiania lub składowania produktów rybnych:
  - a. Obiekty nie mogą być wykorzystywane do innych celów;
  - b. Pojazdy emitujące spaliny, które mogą mieć negatywny wpływ na jakość produktów z ryb, nie mogą dojeżdżać do obiektów;
  - c. Osobom mającym dostęp do obiektów zabrania się wprowadzania innych zwierząt; oraz
  - d. Obiekty muszą być wyposażone w odpowiednie oświetlenie w celu ułatwienia zadań kontroli urzędowej.

4- Świeże produkty rybne, inne niż te, które zostały zakonserwowane, muszą być schłodzone. Po ich opuszczeniu i przechowywaniu w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu, w przypadku gdy chłodzenie nie jest możliwe na pokładzie statku.

## CZĘŚĆ II: WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW PRZETWARZAJĄCYCH PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

W zakładach dokonujących obróbki produktów rybołówstwa, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami, w stosownych przypadkach.

### A. WYMOGI DOTYCZĄCE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Podmioty prowadzące zakłady dokonujące obróbki produktów rybnych muszą zapewnić spełnienie następujących wymogów:

#### A. wymogi specjalne dotyczące świeżych produktów z ryb

1 W przypadku chłodzenia, nie rozprowadza się, nie wysyła, nie przygotowuje ani nie przygotowuje nieopakowanych produktów natychmiast po ich przybyciu na miejsce postoj. Ciepło przyspiesza topnienie lodu.

2 Operacje takie jak usuwanie głów i wnętrzności są przeprowadzane w sposób bezpieczny i zapewniający bezpieczeństwo produktów. Jeżeli wypatroszenie jest wymagane z jakiegokolwiek powodu, czy to handlowego czy technicznego, należy je przeprowadzić jak najszybciej po wyrzuceniu lub rozładowaniu produktów w przystani, a produkty muszą być całkowicie umyte wodą pitną lub czystą wodą po przeprowadzeniu tych czynności, nawet jeżeli są one wykonywane na statkach.

3 Czynności takie jak odkurzanie i krojenie, aby uniknąć zanieczyszczenia lub uszkodzenia plastrów, muszą być wykonane i napełnione oraz schłodzone jak najszybciej po ich przygotowaniu.

4 Pojemniki używane do transportu lub przechowywania świeżych, przetworzonych produktów z ryb, które nie są pakowane pod lodem, są przechowywane i zapewnia się, aby woda z roztopów nie miała kontaktu z produktami.

5 Dopuszcza się przewożenie i przechowywanie produktów z całych świeżych ryb lub ich wnętrzności w wodzie chłodzącej na statkach, a po wyładunku mogą być one nadal przewożone w wodzie chłodzącej i transportowane z zakładów akwakultury do czasu dotarcia do innych zakładów w celu przeprowadzenia innych czynności.

#### B. Wymogi dotyczące mrożonych produktów rybnych:

Zakłady przetwórstwa rybnego, które zamrażają produkty rybne, powinny posiadać:

a Urządzenia do zamrażania o wystarczającej wydajności do szybkiego obniżenia temperatury w celu osiągnięcia temperatury bazowej nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

b Tace muszą być wykonane z materiałów nierdzewnych.

c Urządzenia chłodzące o wydajności wystarczającej do przechowywania produktów mieszkalnych w temperaturze powyżej  $-18^{\circ}\text{C}$ .

f. Warunki związane z pasożytami:

I Przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zapewnić, że produkty rybne są poddawane kontroli wzrokowej w celu wykrycia widocznych pasożytów przed wprowadzeniem ich do obrotu, produkty rybne wyraźnie zanieczyszczone pasożytami nie są wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi.

I Następujące produkty rybne muszą być zamrożone w temperaturze nie wyższej niż  $-20^{\circ}\text{C}$  we wszystkich częściach produktu przez okres nie krótszy niż 24 godziny od daty połowu; Zabieg ten stosuje się do produktu surowego lub finalnego:

i. Produkty rybne, które mają być spożywane w stanie surowym lub surowym w przybliżeniu.

ii. Produkty rybne następujących klas, jeżeli mają być poddane procesowi wędzenia na zimno, w którym temperatura wewnętrzna nie przekracza  $60^{\circ}\text{C}$ :

1. Śledź
2. Makrela
3. Szprot
4. Łosoś (nie hodowlany) z Oceanu Atlantyckiego i Pacyfiku; oraz
5. Marynowane i/lub solone produkty rybne, jeżeli obróbka jest niewystarczająca do zniszczenia larw nicieni.

C. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie muszą przeprowadzać obróbki wymaganej w ust. 1, jeżeli:

1 Dostępne były informacje epidemiologiczne wskazujące, że podstawa pochodzenia łowiectwa nie stanowi zagrożenia dla zdrowia w związku z obecnością pasożytów; oraz

2 Stwierdził to organ regulacyjny.

D. Należy dołączyć dokument od producenta wskazujący rodzaj procesu, jakiemu zostały poddane produkty rybne, o których mowa w ust. 1, w momencie wprowadzania ich do obrotu, z wyjątkiem sytuacji, gdy są one dostarczane do konsumenta finalnego.

### CZĘŚĆ III: WYMAGANIA DLA PRZETWARZANIA PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zajmujące się gotowaniem skorupiaków i mięczaków zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Po gotowaniu musi nastąpić szybkie schłodzenie. Woda używana do tego celu musi być wodą pitną. Jeżeli nie stosuje się żadnej innej metody konserwacji, chłodzenie musi być kontynuowane aż do osiągnięcia temperatury zbliżonej do temperatury topniejącego lodu.
2. Usuwanie muszli lub wydłubywanie musi być przeprowadzane w sposób higieniczny, zapobiegający zanieczyszczeniu produktu. W przypadku, gdy takie czynności wykonywane są ręcznie, pracownicy muszą zwracać szczególną uwagę na mycie rąk.
3. Po usunięciu muszki lub wydłubaniu ugotowane produkty muszą być natychmiast zamrożone lub schłodzone tak szybko, jak to możliwe, do temperatury topniejącego lodu.

### CZĘŚĆ IV: NORMY ZDROWOTNE DOTYCZĄCE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, w zależności od charakteru produktu lub gatunku, aby produkty rybołówstwa wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi spełniały następujące wymogi:

#### A. WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są przeprowadzać badanie organoleptyczne produktów rybołówstwa. W szczególności badanie to musi zapewnić, że produkty rybołówstwa spełniają wszelkie kryteria świeżości.

#### B. HISTAMINA

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby limity w odniesieniu do histaminy nie zostały przekroczone.
2. Poziom histaminy nie może przekraczać 200 mg/kg w żadnym produkcie rybołówstwa w dowolnym momencie jego okresu przydatności do spożycia.

#### C. CAŁKOWITY AZOT LOTNY

Nieprzetworzone produkty rybołówstwa nie mogą być wprowadzane do obrotu, jeżeli badania chemiczne wykażą, że limity w odniesieniu do TVB-N lub TMA-N zostały przekroczone.

### C. CAŁKOWITY AZOT LOTNY

Nieprzetworzone produkty rybołówstwa nie mogą być wprowadzane do obrotu, jeżeli badania chemiczne wykazą, że limity w odniesieniu do TVB-N lub TMA-N zostały przekroczone.

### E. TOKSYNY SZKODLIWE DLA ZDROWIA LUDZKIEGO

1 Nie wolno wprowadzać do obrotu produktów rybołówstwa otrzymanych z trujących ryb z następujących rodzin: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae i Canthigasteridae.

2 Nie wolno wprowadzać do obrotu produktów rybołówstwa zawierających biotoksyny, takie jak ciguatoksyna lub toksyny paraliżujące mięśnie.

3 Produkty rybołówstwa pochodzące z małży, szkarłupni, oślonic i ślimaków morskich mogą być wprowadzane do obrotu, jeżeli spełniają następujące kryteria:

a Muszą mieć cechy organoleptyczne związane ze świeżością i żywotnością, w tym muszle wolne od zanieczyszczeń, odpowiednią reakcję na uderzenia i normalną ilość płynu wewnątrzkomorowego.

b Nie mogą zawierać morskich biotoksyn w ilościach całkowitych (mierzonych w całym ciele lub jakiegokolwiek części jadalnej oddzielnie), które przekraczają następujące limity:

i. Dla zawartości toksyny paralitycznej (PSP), 800 mikrogramów na kilogram;

ii. Dla toksyny powodującej amnezję (ASP), 20 miligramów kwasu domoikowego na kilogram

iii. Dla kwasu okadaikowego, dinofysistoksyn i pektenotoksyn łącznie 160 mikrogramów równoważników kwasu okadaikowego na kilogram;

iv. Dla yessotoksyn - 1 miligram równoważnika yessotoksyny na kilogram; oraz

v. dla kwasów azaspirowych - 160 mikrogramów równoważników kwasów azaspirowych na kilogram.

## CZĘŚĆ VI: OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE ORAZ PAKOWANIE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

1 Pojemniki, w których świeże produkty rybołówstwa są przechowywane pod lodem, muszą być wodoodporne i zapewniać, aby woda z roztopów nie pozostawała w kontakcie z produktami.

2 Zamrożone bloki przygotowane na pokładzie statków muszą być odpowiednio opakowane przed wyładunkiem.

3 Jeżeli produkty rybołówstwa są pakowane na pokładzie statków rybackich, przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zapewnić, aby materiał do pakowania:

i. Nie jest źródłem zanieczyszczenia;

ii. Jest przechowywany w taki sposób, aby nie był narażony na ryzyko zanieczyszczenia;

iii. Przeznaczony do ponownego użycia jest łatwy do czyszczenia i, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

## CZĘŚĆ VII: PRZECHEWYWANIE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego przechowujące produkty rybołówstwa zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Świeże produkty rybołówstwa, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków muszą być utrzymywane w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu.
2. Mrożone produkty rybołówstwa muszą być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$  we wszystkich częściach produktu; jednakże całe ryby mrożone w solance przeznaczone do produkcji żywności w puszkach mogą być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż  $-9^{\circ}\text{C}$ .
3. Produkty rybołówstwa utrzymywane przy życiu muszą być przechowywane w temperaturze i w sposób, który nie wpływa niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności lub ich żywotność.

## CZĘŚĆ VIII: TRANSPORT PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego przewożące produkty rybołówstwa zobowiązane są zapewnić zgodność z poniższymi wymogami.

1. Podczas transportu, produkty rybołówstwa muszą być utrzymywane w wymaganej temperaturze. W szczególności:
  - a. Świeże produkty rybołówstwa, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa oraz ugotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków, muszą być utrzymywane w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu;
  - b. Zamrożone produkty rybołówstwa, z wyjątkiem ryb mrożonych w solance przeznaczonych do produkcji żywności konserwowanej, muszą być utrzymywane podczas transportu w równomiernej temperaturze nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$  we wszystkich częściach produktu, z możliwością krótkich wahań temperatury w górę, nie większych niż  $3^{\circ}\text{C}$ .
2. Jeżeli produkty rybołówstwa są przechowywane pod lodem, woda z roztopów nie może pozostawać w kontakcie z produktami.
3. Produkty rybołówstwa, które mają być wprowadzone do obrotu w stanie żywym, muszą być transportowane w taki sposób, aby nie wpłynęło to negatywnie na bezpieczeństwo żywności lub ich żywotność.

## Rozdział XVII: JAJA I PRODUKTY JAJECZNE

### Część I: JAJA

1 W zakładzie producenta i do czasu sprzedaży konsumentowi jaja muszą być przechowywane w stanie czystym, suchym i wolnym od obcych zapachów, skutecznie chronione przed wstrząsami i nienarażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

2 Jaja muszą być przechowywane i transportowane w temperaturze, najlepiej w stałej temperaturze 25°C, która jest najbardziej odpowiednia do zapewnienia optymalnego zachowania ich właściwości higienicznych.

3 Jaja muszą być dostarczone do konsumenta w maksymalnym terminie 21 dni od daty zniesienia.

### Część II: PRODUKTY JAJECZNE

#### A. WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby zakłady do produkcji wyrobów jajecznych były skonstruowane, rozplanowane i wyposażone w sposób zapewniający oddzielenie następujących czynności:

- 1) Mycie, suszenie i dezynfekcja brudnych jaj, jeżeli są przeprowadzane;
- 2) Rozbijanie jaj, zbieranie ich zawartości oraz usuwanie części skorupki i błon; oraz
- 3) Czynności inne niż te, o których mowa w pkt 1 i 2.

#### B. SUROWCE DO PRODUKCJI WYROBÓW JAJECZNYCH

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby surowce używane do wytwarzania produktów jajecznych spełniały poniższe wymogi.

1 Skorupki jaj używanych do wytwarzania produktów jajecznych muszą być w pełni rozwinięte i pozbawione pęknięć. Jednakże do wytwarzania produktów jajecznych można używać jaj pękniętych, jeżeli zakład produkcyjny lub zakład pakowania dostarcza je bezpośrednio do zakładu przetwórczego, gdzie muszą zostać jak najszybciej rozbite.

2 Jako surowca można użyć jaj w stanie płynnym, uzyskanych w zakładzie zatwierdzonym do tego celu. Jaja w stanie płynnym muszą być uzyskane zgodnie z wymogami części III pkt 1, 2, 3, 4 i 7.

## C.SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA HIGIENICZNE DOTYCZĄCE WYTWARZANIA PRODUKTÓW JAJECZNYCH

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby wszystkie czynności wykonywane były w taki sposób, aby uniknąć jakiegokolwiek zanieczyszczenia podczas produkcji, obróbki i składowania produktów jajecznych, w szczególności poprzez zapewnienie zgodności z poniższymi wymogami.

1. Jaj nie wolno rozbijać, jeżeli nie są czyste i suche.
2. Jaja należy rozbijać w sposób minimalizujący zanieczyszczenie, w szczególności poprzez zapewnienie odpowiedniego oddzielenia od innych czynności. Jaja stłuczone muszą być przetwarzane w możliwie najkrótszym czasie.
3. Jaja inne niż kurze, indyków lub perliczek muszą być poddawane obróbce i przetwarzane oddzielnie. Wszystkie urządzenia muszą być oczyszczone i zdezynfekowane przed wznowieniem przetwarzania jaj kurzych, indycznych i perliczych.
4. Zawartość jaj nie może być uzyskiwana przez odwirowywanie lub miażdżenie jaj, ani też odwirowywanie nie może być stosowane w celu uzyskania pozostałości białek z pustych skorupki, przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
5. Po rozbiciu każda część produktu jajecznego musi zostać jak najszybciej poddana przetworzeniu w celu wyeliminowania zagrożeń mikrobiologicznych lub zmniejszenia ich do dopuszczalnego poziomu.
  - a Partia, która została niedostatecznie przetworzona, może zostać niezwłocznie poddana ponownemu przetworzeniu w tym samym zakładzie, jeżeli w wyniku tego przetworzenia stanie się zdatna do spożycia przez ludzi.
  - b W przypadku stwierdzenia, że partia nie nadaje się do spożycia przez ludzi, musi ona zostać poddana denaturacji w celu zagwarantowania, że nie zostanie wykorzystana do spożycia przez ludzi.
6. Przetwarzanie nie jest wymagane w przypadku białka jaja przeznaczonego do produkcji albuminy suszonej lub krystalizowanej, przeznaczonego następnie do obróbki cieplnej.
7. Jeżeli przetwarzanie nie jest przeprowadzane natychmiast po rozbiciu, płynne jaja muszą być przechowywane albo w stanie zamrożonym, albo w temperaturze nieprzekraczającej 4 °C. Okres przechowywania przed przetworzeniem w temperaturze 4 °C nie może przekraczać 48 godzin. Wymogi te nie mają jednak zastosowania do produktów, które mają zostać poddane procesowi odcukrzania, jeżeli proces ten przeprowadza się możliwie jak najszybciej.
8. Produkty, które nie zostały ustabilizowane w taki sposób, aby mogły być przechowywane w temperaturze pokojowej, muszą zostać schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4 °C. Produkty przeznaczone do zamrożenia muszą zostać zamrożone natychmiast po przetworzeniu.

## D. SPECYFIKACJE ANALITYCZNE

1. Stężenie kwasu 3-OH-masłowego nie może przekraczać 10 mg/kg w suchej masie niemodyfikowanego produktu jajecznego.
2. Zawartość kwasu mlekowego w surowcu używanym do wytwarzania produktów jajecznych nie może przekraczać 1 g/kg suchej masy. Jednakże w przypadku produktów fermentowanych wartość ta musi być równa wartości odnotowanej przed procesem fermentacji.
3. Ilość resztek skorupki jaj, błonek jaj i wszelkich innych cząstek w przetworzonym produkcie jajecznym nie może przekraczać 100 mg/kg produktu jajecznego.

## F. ETYKIETOWANIE I OZNAKOWANIA IDENTYFIKACYJNE

- 1 Przesyłki produktów jajecznych nieprzeznaczonych do sprzedaży detalicznej, lecz do wykorzystania jako składnik do produkcji innego produktu, muszą być opatrzone etykietą podającą temperaturę, w której produkty jajeczne muszą być utrzymywane, oraz okres, w którym można zapewnić ich konserwację.
- 2 W przypadku jaj w stanie płynnym etykieta, o której mowa w ust. 1, musi również zawierać wyrazy: „niepasteryzowane produkty jajeczne - do poddania obróbce w miejscu przeznaczenia” oraz wskazywać datę i godzinę rozbicia.

## Rozdział XVIII:

### Miód

W uzupełnieniu do ogólnych wymogów rozdziałów I i II oraz rozdziałów V-XII stosuje się normę 147 GSO w zakresie, w jakim są one istotne i uzupełniają wymogi niniejszego rozdziału.

## Rozdział XIX:

### Woda

W uzupełnieniu do ogólnych wymogów rozdziałów I i II oraz rozdziałów V-XII normy GSO 987, GSO 1928, GSO 1025, GSO 149 i GSO 2232 stosuje się w zakresie, w jakim są one istotne i uzupełniają wymagania niniejszego rozdziału.

