

**WYMAGANIA DLA PUNKTÓW ODBIORU MLEKA (POM)**  
**USTAWA Z DNIA 16.12.05 O PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO**  
**ROZPORZĄDZENIE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1069/2009, 2073/2005**

<b>I. USTAWA O PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO</b>		<b>P</b>	<b>N</b>	<b>ND</b>
1.	Projekt technologiczny POM (część opisowa). (rozp. Dz.U. 2013.434, § 4 )			
2.	Decyzja zatwierdzająca projekt technologiczny POM. (ustawa Dz.U. 2006.17.127, art. 19 ust. 2)			
<b>II. ROZPORZĄDZENIE 178/2002</b>				
1.	Posiadanie aktualnego wykazu podmiotów dostarczających i odbierających mleko (imię i nazwisko lub nazwa, adres, numer). (178/2002, art. 18 ust. 2 i 3)			
2.	Posiadanie odpowiedniej dokumentacji umożliwiającej śledzenie przemieszczania mleka (identyfikacja dostawcy/odbiorcy, data dostawy/odbioru, ilość dostarczonego/odebranego mleka). (178/2002, art. 18 ust. 4)			
<b>III. ROZPORZĄDZENIA 852/2004, 853/2004, 1069/2009</b>				
<b>A. ANALIZA ZAGROZEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI</b>				
1.	Opracowana, wdrożona i utrzymywana stała procedura lub procedury na podstawie zasad HACCP. (852/2004, art. 5 ust. 1)			
2.	Określono wszelkie zagrożenia, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. a)			
3.	Określono krytyczne punkty kontroli (KPK) na etapie operacji, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnego poziomu, albo wykazano, że zagrożenia skutecznie są kontrolowane na dalszych etapach produkcji lub poprzez spełnienie programów wstępnych i wdrożenie procedur dobrej praktyki higienicznej (GHP). (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. b)			
4.	Ustanowiono limity krytyczne w KPK, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń, albo opracowano programy wstępne i procedury GHP skutecznie zapobiegające, eliminujące lub ograniczające zagrożenia. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. c)			
5.	Ustanowiono i wdrożono skuteczne procedury monitorowania w KPK, albo poprawnie wdrożono programy wstępne i procedury GHP. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. d)			
6.	Ustanowiono działania naprawcze, gdy monitorowanie wykazuje, że KPK jest poza kontrolą. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. e)			
7.	Ustanowiono procedury weryfikujące. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. f)			
8.	Ustanowiono dokumentację wykazującą skuteczne stosowanie procedur. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. g)			
9.	Wykonano przegląd procedur po dokonanych modyfikacjach w procesie lub działaniach. (852/2004, art. 5 ust. 2)			
<b>B. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA</b>				
1.	Pomieszczenia utrzymane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 1)			

	Wyposażenie, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń zapewniają: (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 2, lit. a-d)			
2.	- odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję;			
3.	- zapobieganie lub minimalizowanie przenikania zanieczyszczeń z powietrza;			
4.	- odpowiednią przestrzeń roboczą do higienicznego przeprowadzania działań;			
5.	- ochronę przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strącaniem cząstek brudu do mleka, tworzeniem się kondensacji i pleśni na powierzchniach;			
6.	- zabezpieczenie przed inwazją i zwalczanie szkodników;			
7.	- odpowiednie warunki temperaturowe przechowywania mleka;			
8.	- monitorowanie temperatury i w razie potrzeby zapisywanie temperatury.			
9.	Zapewniony jest dostęp do toalety niepołączonej bezpośrednio z pomieszczeniem do przechowywania mleka. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 3)			
10.	Zapewnione są umywalki (odpowiednia liczba, umiejscowienie/lokalizacja, bieżąca zimna i ciepła woda, środki do mycia i higienicznego suszenia rąk). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 4)			
11.	Wentylacja (sprawna, skuteczna, zapobiegająca tworzeniu się skroplin, naturalna lub mechaniczna, o konstrukcji umożliwiającej łatwy dostęp do części wymagających czyszczenia lub wymiany). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 5)			
12.	Odpowiednie oświetlenie (naturalne i/lub sztuczne). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 7)			
13.	Urządzenia kanalizacyjne odpowiednio zaprojektowane o konstrukcji zabezpieczającej przed ryzykiem zanieczyszczenia mleka. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 8)			
14.	Zapewnione odpowiednie warunki do zmiany odzieży. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 9)			
15.	Środki czyszczące i odkażające odpowiednio oznakowane, przechowywane poza obszarami, gdzie dokonuje się operacji z mlekiem. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 10 i rozdz. IX, ust. 8)			
16.	Rozkład, wielkość i wyposażenie pomieszczeń zapewniają stosowanie GHP, w tym ochronę mleka przed zanieczyszczeniem podczas wykonywanych operacji. (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1)			
17.	Posadzki/podłogi (powierzchnie w dobrym stanie; łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; wykonane z materiałów: nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych, nietoksycznych; zaopatrzone w system odwadniania podłogowego). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. a)			
18.	Ściany (powierzchnie w dobrym stanie; łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; wykonane z materiałów: nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych, nietoksycznych; o gładkiej powierzchni do niezbędnej wysokości). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. b)			
19.	Sufity lub wewnętrzna powierzchnia dachu oraz osprzęt napowietrzny (brak możliwości: gromadzenia się zanieczyszczeń, kondensacji pary wodnej, wzrostu pleśni oraz strącania cząstek brudu). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. c)			
20.	Okna i inne otwory (o konstrukcji uniemożliwiającej gromadzenie się zanieczyszczeń; jeżeli jest możliwość otwierania są zaopatrzone w ekrany przeciwko owadom – łatwe do demontażu celem czyszczenia; zamknięte i unieruchomione w miejscach mogących spowodować zanieczyszczenie). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. d)			
21.	Drzwi (łatwe do mycia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, materiał gładki i niepochlaniający). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. e)			

22.	Powierzchnie wraz z powierzchniami wyposażenia w miejscach dokonywania operacji z mlekiem (dobry stan, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, materiał: gładki, zmywalny, odporny na korozję, nietoksyczny). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. f)			
23.	Zapewnione urządzenia do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 2)			
<b>C. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPRZĘTU</b>				
	Przedmioty, instalacje i sprzęt pozostający w kontakcie z mlekiem: (852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 1, lit. a-d)			
1.	- skutecznie czyszczone i w miarę potrzeby dezynfekowane, z odpowiednią częstotliwością;			
2.	- konstrukcja, materiały, stan utrzymania i kondycja techniczna minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia mleka;			
3.	- konstrukcja i sposób zainstalowania umożliwia odpowiednie ich czyszczenie i dezynfekcję, jak również czyszczenie otaczającego obszaru.			
4.	Sprzęt wyposażony w odpowiednie urządzenia kontrolne. (852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 2)			
5.	Środki chemiczne zapobiegające korozji używane zgodnie z dobrą praktyką. (852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 3)			
<b>D. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŚMIECI I UBOCZNYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO</b>				
1.	Śmieci usuwane z pomieszczeń w sposób zapobiegający ich gromadzeniu. Składowane w zamykanych pojemnikach o odpowiedniej konstrukcji, w dobrym stanie utrzymania, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji. (852/2004, zał. II, rozdz. VI, ust. 1 i 2)			
2.	Śmietniki utrzymane w czystości i zabezpieczone przed dostępem zwierząt i szkodników. (852/2004, zał. II, rozdz. VI, ust. 3)			
3.	Mleko, które było przechowywane w niewłaściwych warunkach temperaturowych (np. w wyniku awarii systemu chłodniczego), lub które miało kontakt z powierzchniami niespełniającymi standardów higienicznych, jest prawidłowo zagospodarowane. (1069/2009, art. 14)			
<b>E. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAOPATRZENIA W WODĘ</b>				
1.	Zapewnione odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną. (852/2004, zał. II, rozdz. VII, ust. 1, lit. a)			
2.	Woda niezdatna do picia stosowana wyłącznie w celach przeciwpożarowych doprowadzana osobnymi oznakowanymi instalacjami. (852/2004, zał. II, rozdz. VII, ust. 2)			
<b>F. WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW</b>				
1.	Zapewniona czystość i higiena osobista pracowników. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 1)			
2.	Stosowane czyste, ochronne okrycie wierzchnie. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 1)			
3.	Monitorowanie stanu zdrowia pracowników. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 2)			
4.	Posiadanie przez pracowników orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 2; ustawa Dz.U. 2013.947, art. 7 ust. 2 pkt 1)			
<b>G. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŻYWNOŚCI</b>				
1.	Opracowane i wdrożone procedury kontroli surowego mleka przy przyjęciu do POM w zakresie temperatury, obecności zanieczyszczeń, zepsucia (kwasowość), pochodzenia. (852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 1 i 3; 853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część II B, ust. 2)			

2.	POM posiada urządzenia do schładzania i przechowywania mleka surowego, o wystarczającej pojemności i mocy; temperatura przechowywanego mleka nie przekracza 8°C w przypadku codziennego odbioru mleka albo 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie. (852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 5; 853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część II B, ust. 2)			
3.	Pomieszczenia zabezpieczone przed dostępem zwierząt domowych. (852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 4)			
<b>H. OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE SZKOLEŃ</b>				
1.	Pracownicy prawidłowo nadzorowani i szkoleni w zakresie higieny żywności. Osoby odpowiedzialne za pobieranie próbek mleka prawidłowo wykonują czynności próbobrania, przeszkolone w tym zakresie. (852/2004, zał. II, rozdz. XII, ust. 1)			
2.	Osoby odpowiedzialne za opracowanie i stosowanie procedur opartych na zasadach HACCP odpowiednio przeszkolone. (852/2004, zał. II, rozdz. XII, ust. 2)			
<b>IV. WYMAGANIA SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE SAMODZIELNYCH PODMIOTÓW SKUPUJĄCYCH I SPRZEDAJĄCYCH SUROWE MLEKO ZAKŁADOM PRZETWÓRCZYM</b>				
1.	Opracowane i wdrożone procedury badania surowego mleka w kierunku OLB i LKS (mleko krowie) z co najmniej minimalną częstotliwością określoną w przepisach. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2 i 3)			
2.	Opracowane i wdrożone procedury gwarantujące, że surowe mleko odbierane z gospodarstw nie zawiera pozostałości antybiotyków w ilości przekraczającej dopuszczalne limity. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 4)			
	Dokumentacja POM potwierdza, że odbierane surowe mleko jest zgodne z wymogami dotyczącymi:			
3.	- ogólnej liczby drobnoustrojów (OLB), (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2)			
4.	- liczby komórek somatycznych (LKS), (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2)			
5.	- pozostałości antybiotyków. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 4)			
6.	Opracowane zostały i wdrożone odpowiednie procedury informowania właściwego PLW w przypadku przekroczenia limitów dla OLB, LKS albo pozostałości antybiotyków. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 5)			
7.	Mleko, w którym stwierdzono substancje zabronione lub przekroczone maksymalne poziomy pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych jest prawidłowo zagospodarowywane. (1069/2009, art. 8 lit. c, art. 9 lit. c, art. 12 i 13)			
8.	Pojemniki, kontenery lub pojazdy przeznaczone do gromadzenia i przewożenia mleka nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi są właściwie oznakowane. (142/2011, zał. VIII, rozdz. II)			
9.	Wdrożone zostały procedury umożliwiające identyfikację podmiotów, do których mleko nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi zostało dostarczone. (1069/2009, art. 22)			
10.	Transport mleka nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi odbywa się za pośrednictwem podmiotu, który zgłosił tę działalność do właściwego PLW. (1069/2009, art. 23)			
11.	Przewożeniu produktów, o których mowa w pkt 7, towarzyszy dokument handlowy. (1069/2009, art. 21)			

**V. ROZPORZĄDZENIE 2073/2005**

1.	POM posiada i prawidłowo realizuje harmonogram pobierania próbek środowiskowych (obszary produkcyjne, sprzęt) w celu potwierdzenia skuteczności mycia i dezynfekcji. <div>(2073/2005, art. 5 ust. 2)</div>			
----	---	--	--	--