

Krajowa norma Chińskiej Republiki Ludowej

GB 20799-2016

Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności

Kodeks praktyki higienicznej dla mięsa i produktów mięsnych

Data wydania: 23 grudnia 2016 r. Data wejścia w życie: 23 grudnia 2017 r.

**Wydana przez Narodową Komisję ds. Zdrowia i
Planowania Rodziny Chińskiej Republiki Ludowej oraz
Chiński Urząd ds. Żywności i Leków**

Wstęp

Niniejsza norma zastępuje *Normę ws. warunków transportu mięsa świeżego i mrożonego nr GB/T20799-2014, Kodeks logistyki mięsa i produktów mięsnych nr GB/T201735 – 2008 oraz Specyfikację techniczną sanityzacji produktów pochodzenia zwierzęcego w obrocie nr SB/T10395-2005.*

W odniesieniu do przepisów GB/T20799-2014, GB/T21735-2008 i SB/T10395-2005, niniejsza norma zawiera następujące najważniejsze zmiany:

---Nazwa normy ulega zmianie na „Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności – Kodeks praktyki higienicznej dla mięsa i produktów mięsnych”

---Zmianie ulegają terminy i definicje.

Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności

Kodeks praktyki higienicznej dla mięsa i produktów mięsnych

1 Zakres

Niniejsza norma określa wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności dla mięsa i produktów mięsnych na etapie działalności gospodarczej obejmującej zakup, transport, inspekcję i przyjęcie, przechowywanie, sprzedaż, itp.

Niniejszą normę stosuje się do działalności gospodarczej w zakresie mięsa i produktów mięsnych. Do mięsa objętego normą zalicza się mięso świeże, mięso schłodzone, mięso zamrożone oraz jadalne produkty uboczne, itp.

Niniejsza norma nie dotyczy następujących rodzajów działalności gospodarczej w zakresie mięsa i produktów mięsnych: transakcji dotyczących żywności zawieranych online, usług cateringowych oraz wytwarzania na miejscu mięsa i produktów mięsnych.

2 Terminy i definicje

2.1 Świeże mięso

Mięso zwierząt rzeźnych i drobiu poddane po uboju procesowi naturalnego schładzania, bez schładzania sztucznego.

2.2 Mięso schłodzone

Mięso zwierząt rzeźnych i drobiu poddane po uboju procesowi schładzania w temperaturze otoczenia w zakresie 0-4°C w trakcie całego procesu.

2.3 Mięso mrożone

Mięso poddane procesowi mrożenia o temperaturze wewnętrznej nie wyższej, niż -15°C.

2.4 Jadalne produkty uboczne

Podroby, tłuszcz, krew, kości, skóra, głowy, kopyta (lub łapy), ogony i inne jadalne produkty uzyskane w wyniku uboju i obróbki zwierząt rzeźnych i drobiu.

2.5 Produkty mięsne

Surowe lub poddane obróbce termicznej produkty mięsne poddane soleniu, marynowaniu, gotowaniu w sosie, gotowaniu na parze, duszeniu, wędzeniu, pieczeniu, prażeniu, suszeniu, smażeniu, formowaniu, fermentacji lub przyrządzeniu, itp., z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu lub jadalnych produktów ubocznych jako głównego składnika z dodatkiem, albo bez, innych środków spożywczych.

3 Zakup

3.1 Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 2 normy GB 31621-2014.

3.2 Podczas zakupu świeżego mięsa, mięsa schłodzonego, mięsa mrożonego i jadalnych produktów ubocznych należy sprawdzić świadectwo kwalifikacji dostawcy, takie jak świadectwo zachowania warunków profilaktyki epizootii zwierząt.

3.3 Świeże mięso, mięso schłodzone, mięso mrożone i jadalne produkty uboczne powinny być zaopatrzone w świadectwo i znak kwarantanny zwierząt.

3.4 Nie należy dokonywać zakupu mięsa i produktów mięsnych pochodzących ze zwierząt rzeźnych i drobiu padłych w wyniku choroby, zatrucia lub z nieznanymi przyczynami; nie należy

dokonywać zakupu mięsa i produktów mięsnych, które nie zostaną poddane lub nie przejdą wymaganej inspekcji i kwarantanny.

4 Transport

4.1 Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 3 normy GB 31621-2014.

4.2 Świeże mięso i świeże produkty uboczne powinny być schłodzone do temperatury pokojowej przed załadunkiem i wysyłką. Czas transportu w temperaturze pokojowej nie powinien przekroczyć 2 godzin.

4.3 Temperatura wewnętrzna mięsa schłodzonego i chłodzonych produktów ubocznych powinna zostać obniżona przed wysyłką do wartości w zakresie 0°C ~ 4°C. Podczas transportu temperatura w kontenerze powinna być utrzymywana w zakresie 0°C ~ 4°C i odpowiednio rejestrowana.

4.4 Temperatura wewnętrzna mięsa mrożonego i mrożonych jadalnych produktów ubocznych powinna zostać obniżona do poziomu -15°C lub niższego, a podczas transportu temperatura w kontenerze powinna być utrzymywana na poziomie -15°C lub niższym i odpowiednio rejestrowana.

4.5 W przypadku produktów mięsnych wymagających transportowania w stanie schłodzonym należy spełnić wymagania opisane w punkcie 4.3. W przypadku produktów mięsnych wymagających transportowania w stanie zamrożonym należy spełnić wymagania określone w punkcie 4.4.

4.6 Pojazdy do transportu w stanie schłodzonym lub zamrożonym powinny być wyposażone w urządzenie do monitorowania i kontrolowania temperatury. Należy prowadzić zapisy temperatury.

4.7 Wewnętrzne ściany pojazdu powinny być pozbawione uszkodzeń, gładkie, bezpieczne, nietoksyczne, niechłonne, zabezpieczone przed korozją i łatwe do czyszczenia.

4.8 Pojazd powinien być wyposażony w odpowiednie urządzenia do zabezpieczenia produktów i ochrony przed pyłem. W przypadku świeżego mięsa plastrowanego należy zapewnić urządzenia do podwieszania. W przypadku podwieszenia produktów podczas transportu należy zachować odpowiednią odległość i produkty nie mogą dotykać podłogi pojazdu.

4.9 Świeże mięso, mięso schłodzone, mięso zamrożone i jadalne produkty uboczne nie powinny być transportowane w jednym pojeździe razem z żywymi zwierzętami rzeźnymi i drobiem.

4.10 Głowy, kopyta (lub łapy) i podroby, itp., powinny być umieszczone na czas transportu w szczelnych pojemnikach. Nieopakowane szczelnie żołądki i jelita nie powinny być łączone z sercami, wątrobami, płucami i nerkami w tym samym kontenerze [*albo pojemniku; w oryginalne 'container' – przyp. tłum*].

4.11 Należy podjąć odpowiednie kroki w celu odseparowania świeżego mięsa, mięsa schłodzonego, mięsa zamrożonego i jadalnych produktów ubocznych.

4.12 Pojazdy służące do transportu żywych zwierząt nie mogą być używane do transportu mięsa lub produktów mięsnych.

4.13 Zakazuje się surowo deptania po mięsie i produktach mięsnych i upuszczania ich na podłoże podczas ładowania i rozładowywania.

5 Inspekcja i przyjęcie

5.1 Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 4 normy GB 31621-2014.

5.2 Przed przyjęciem mięsa świeżego, mięsa schłodzonego, mięsa mrożonego i jadalnych produktów ubocznych należy sprawdzić świadectwo i znak kwarantanny zwierząt, jak również temperaturę wewnętrzną mięsa schłodzonego i mrożonego.

5.3 Przed przyjęciem mięsa i produktów mięsnych należy sprawdzić stan sanitarny i utrzymanie pojazdów użytych do ich transportu; w przypadku mięsa i produktów mięsnych, dla których określono wymagania odnośnie do temperatury należy również sprawić zapis temperatury w pojeździe.

6 Przechowywanie

6.1 Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 5 normy GB 31621-2014.

6.2 Temperatura urządzeń do przechowywania schłodzonego mięsa i schłodzonych jadalnych produktów ubocznych, jak również produktów mięsnych przeznaczonych do przechowywania w stanie schłodzonym powinna być utrzymywana w zakresie od 0°C do 4°C i odpowiednio rejestrowana.

6.3 Temperatura urządzeń do przechowywania mrożonego mięsa i mrożonych jadalnych produktów ubocznych, jak również produktów mięsnych przeznaczonych do mrożenia powinna być utrzymywana na poziomie -18°C lub niższym i odpowiednio rejestrowana.

6.4 W tym samym magazynie nie należy przechowywać produktów mogących prowadzić do zmiany zapachu.

6.5 Okres przechowywania mięsa i produktów mięsnych powinien być zgodny z odpowiednimi przepisami.

7 Sprzedaż

7.1 Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 6 normy GB 31621-2014.

7.2 Świeże mięso, mięso schłodzone, mięso mrożone, jadalne produkty uboczne i produkty mięsne powinny być sprzedawane w odrębnych obszarach lub ladach.

7.3 Schłodzone mięso i schłodzone jadalne produkty uboczne, jak również produkty mięsne przeznaczone do przechowywania w stanie schłodzonym powinny być sprzedawane z chłodzonych lad o temperaturze 0°C do 4°C; mrożone mięso i mrożone jadalne produkty uboczne, jak również produkty mięsne przeznaczone do mrożenia powinny być sprzedawane z zamrażarek o temperaturze -15°C lub niższej i odpowiednio rejestrowanej.

7.4 Produkt przeznaczony do sprzedaży powinien zostać sprawdzony, należy zweryfikować jego okres przydatności do spożycia i stan higieny, a ewentualne problemy należy stwierdzać w odpowiednim terminie. W przypadku stwierdzenia nietypowego zapachu, zjełczałego smaku, nietypowego koloru lub połysku, śluzu, pleśni lub innych odchyłeń, należy zaprzestać sprzedaży produktu.

7.5 Podczas sprzedaży produktów gotowych do spożycia bez szczelnego opakowania personel powinien nosić maski i jednorazowe rękawice zgodne z odpowiednimi normami.

7.6 Podczas sprzedaży mięsa i produktów mięsnych bez szczelnego opakowania, w celu uniknięcia zanieczyszczenia produktu podczas zakupu należy stosować odpowiednie środki higieniczne, takie jak jednorazowe rękawice, itp.

8 Identyfikowalność produktu i wycofanie z rynku

Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 7 normy GB 31621-2014.

9 Zarządzanie warunkami sanitarnymi

9.1 Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 8 normy GB 31621-2014.

9.2 Podczas wykonywania swoich obowiązków personel odpowiedzialny za transport, przechowywanie i sprzedaż powinien przestrzegać zasady rozdzielności produktów surowych od poddanych obróbce termicznej.

9.3 Noże, pojemniki, powierzchnie robocze, deski do krojenia i lady, itp., wykorzystywane podczas przechowywania i sprzedaży powinny być czyszczone i poddawane dezynfekcji z użyciem gorącej wody o temperaturze powyżej 82°C lub detergentów i środków dezynfekujących zgodnych z właściwymi normami.

9.4 Pojazd powinien być w stanie czystym i higienicznym oraz powinien być dokładnie czyszczony i dezynfekowany przed i po użyciu.

10. Szkolenia

Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 9 normy GB 31621-2014.

11 System zarządzania i personel

Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 10 normy GB 31621-2014.

12 Zarządzanie zapisami i dokumentacją

Należy przestrzegać stosownych przepisów rozdziału 11 normy GB 31621-2014.

Dokument przełożony na język polski
i udostępniony przez

Polskie Mięso



KRAJOWA RADA DROBIARSTWA
IZBA GOSPODARCZA