

---

# **Krajowa norma Chińskiej Republiki Ludowej**

**GB 12694-2016**

---

## **Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności Kodeks praktyki higienicznej podczas uboju i obróbki zwierząt rzeźnych i drobiu**

**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 *Specyfikację w zakresie higieny zakładów przetwórstwa mięsnego* (GB12694-1990), *Kodeks praktyki higienicznej dla ubojni i zakładów przetwórstwa mięsnego* (GB/T 20094-2006) oraz *Wymagania techniczne w zakresie obróbki schłodzonego mięsa wieprzowego* (GB/T22289-2008).

W odniesieniu do zastępowanych dokumentów, niniejsza norma wprowadza następujące najważniejsze zmiany:

- Nazwa normy ulega zmianie na: „Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności – Kodeks praktyki higienicznej podczas uboju i obróbki zwierząt rzeźnych i drobiu”;
- struktura normy została zintegrowana i zmieniona;
- niektóre terminy i definicje zostały zintegrowane i zmienione;
- wymagania dotyczące wyboru lokalizacji, otoczenia zakładu, budynków zakładu i poszczególnych jego działów, urządzeń i wyposażenia, jak również dotyczące zarządzania kontrolą i przestrzeganiem higieny zostały zintegrowane, zmienione i uzupełnione;
- dodano wymagania dotyczące zarządzania identyfikowalnością produktu i wycofaniem produktu z rynku;
- dodano wymagania dotyczące zarządzania zapisami i dokumentacją.

# **Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności**

## **Kodeks praktyki higienicznej podczas uboju i obróbki zwierząt rzeźnych i drobiu**

### **1 Zakres**

Niniejsza norma określa podstawowe wymagania dla miejsc, zakładów, urządzeń, sprzętu i personelu w zakresie inspekcji, uboju, rozbioru, pakowania, przechowywania i transportu itp. zwierząt rzeźnych i drobiu, jak również wymagania dotyczące reguł zarządzania kontrolą i przestrzeganiem higieny podczas uboju i obróbki.

Niniejsza norma ma zastosowanie do ubojni zwierząt rzeźnych i drobiu oraz zakładów przetwórstwa mięsnego powyżej określonej wielkości.

### **2 Terminy i definicje**

W niniejszej normie stosuje się terminy i definicje określone w normie GB 14881-2013.

#### **2.1 Ubojnie zwierząt rzeźnych i drobiu oraz zakłady przetwórstwa mięsnego powyżej określonej wielkości**

Norma dotyczy zakładów o faktycznej zdolności ubojowej powyżej 20 000 świń, 3 000 sztuk bydła, 30 000 owiec, 2 000 000 kurcząt i 1 000 000 kaczek lub gęsi rocznie.

#### **2.2 Zwierzęta rzeźne i drób**

Zwierzęta rzeźne i drób powinny być chowane z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi.

#### **2.3 Mięso**

Wszystkie części zwierząt rzeźnych chowanych z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi lub uznanych za bezpieczne i zdatne do spożycia przez ludzi włączając w to tusze, mięso w elementach i jadalne produkty uboczne.

#### **2.4 Tusza**

Tusza zwierzęcia po wykrwawianiu, usunięciu sierści, poddana, bądź niepoddanaoskórowaniu, po usunięciu głowy/kopyt (lub łap) i usunięciu podrobów.

#### **2.5 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.

#### **2.6 Niejadalne produkty uboczne**

Futro, sierść, rogi i inne niejadalne produkty uzyskane w wyniku uboju i obróbki zwierząt rzeźnych i drobiu.

#### **2.7 Badanie przedubojowe**

Inspekcja przeprowadzana przed ubojem obejmująca stada i indywidualne sztuki zwierząt rzeźnych lub drobiu w celu kompleksowej oceny stanu ich zdrowia i zdatności do spożycia przez ludzi.

#### **2.8 Badanie poubojowe**

Inspekcja przeprowadzana po uboju obejmująca głowy, tusze, podroby i inne części zwierząt rzeźnych lub drobiu w celu kompleksowej oceny stanu zdrowia tych zwierząt i ich zdatności do spożycia przez ludzi.

#### **2.9 Części brudne**

Obszary, gdzie dokonuje się czynności przedubojowych, ogłuszania, wykrwawiania, oparzania, usuwania sierści i skórowania.

## **2.10 Części czyste**

Obszary, gdzie dokonuje się obróbki tuszy, doczyszczania, chłodzenia, rozbioru, tymczasowego przechowania i pakowania.

## **3 Wybór lokalizacji i otoczenie zakładu**

### **3.1 Wymagania ogólne**

Zgodnie z odpowiednimi przepisami rozdziału 3 normy GB14881-2013.

### **3.2 Wybór lokalizacji**

3.2.1 Wielkość strefy ochrony sanitarnej powinna być zgodna z normą GB 18078.1, jak również przepisami o zapobieganiu epidemiom zwierząt.

3.2.2 W otoczeniu wybranej lokalizacji powinny panować dobre warunki środowiskowe i sanitarne. Lokalizacja zakładu powinna być oddalona od zanieczyszczonych wód oraz zakładów przemysłowych emitujących zanieczyszczenia w postaci szkodliwych gazów, oparów i pyłów, itp., lub innych obszarów i miejsc generujących inne zanieczyszczenia.

3.2.3 Lokalizacja musi być zaopatrywana w wodę i energię, zgodnie z wymaganiami; lokalizację określa się w oparciu o warunki lokalne i wymagania techniczne, powinna ona spełniać również wymagania odnośnie do planowania ubojni.

### **3.3 Otoczenie zakładu**

3.3.1 Główne drogi na terenie zakładu powinny być utwardzone (np. mieć nawierzchnię betonową lub asfaltową itp.) i mieć równe powierzchnie łatwe do mycia i niepowodujące zbierania się wody.

3.3.2 Na terenie zakładu powinno znajdować się tymczasowe składowisko odpadów lub urządzenia do ich unieszkodliwiania. Odpady powinny być terminowo usuwane lub poddawane unieszkodliwianiu tak, aby zapobiec zanieczyszczeniu otoczenia zakładu. Zabrania się składowania zużytego sprzętu i innych rzeczy na terenie zakładu.

3.3.3 Składowanie i unieszkodliwianie odpadów odbywać się musi zgodnie z chińskimi wymogami dotyczącymi ochrony środowiska.

3.3.4 Zakazuje się hodowli na terenie zakładu zwierząt nieprzeznaczonych do uboju lub obróbki.

## **4 Budynki i działy zakładu**

### **4.1 Projekt i układ**

4.1.1 Teren zakładu dzieli się na obszar produkcyjny i nieprodukcyjny. Zwierzęta rzeźne i drób, jak również odpady nie mogą być transportowane przez tę samą bramę, którą gotowe produkty opuszczają zakład, a na terenie zakładu nie mogą być przewożone tymi samymi drogami dojazdowymi.

4.1.2 Układ i wyposażenie każdego działu w obszarze produkcyjnym spełniają wymagania odnośnie do technicznego procesu produkcji i warunków sanitarnych. W zakładzie części czyste powinny być oddzielone od części brudnych.

4.1.3 Powierzchnia i wyposażenie budynku, w którym znajdują się działy uboju i rozbioru powinny odpowiadać skali produkcji. Wszystkie obszary produkcyjne w poszczególnych działach powinny być precyzyjnie podzielone z punktu widzenia technicznego procesu

produkcji, przy czym przepływ ludzi nie powinien kolidować z przepływem produktu, a także powinny spełniać wymagania z zakresu metody obróbki, higieny, inspekcji i kwarantanny.

4.1.4 Ubojnie powinny dysponować magazynem żywca dla zwierząt rzeźnych, izolatką, pomieszczeniem do uboju z konieczności, laboratorium, pomieszczeniem dla urzędowych lekarzy weterynarii, pomieszczeniem do składowania środków chemicznych oraz pomieszczeniem do bezpiecznego unieszkodliwiania materiału biologicznego. W części ubojowej zakładu powinny znajdować się specjalnie wyznaczone obszary do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi oraz pojazdów do transportu zwierząt rzeźnych i drobiu, jak również produktów.

4.15 Ubojnie niewyposażone w pomieszczenie do bezpiecznego unieszkodliwiania materiału biologicznego powinny powierzyć tę czynność specjalnemu zakładowi.

4.1.6 Należy wyznaczyć specjalne pomieszczenia do obróbki jadalnych i niejadalnych produktów ubocznych. Powierzchnia działu obróbki jadalnych produktów ubocznych powinna mieć wielkość odpowiednią do zdolności ubojowej i przetwórczej zakładu, a urządzenia i sprzęt powinny spełniać wymagania w zakresie higieny. Odnośnie do układu zakładu, poszczególne obszary przetwórstwa powinny być wydzielone celem zapobieżenia zanieczyszczeniu krzyżowemu.

## **4.2 Konstrukcja budynku i materiały użyte do jego wykonania**

Należy przestrzegać przepisów punktu 4.2 normy GB 14881-2013.

## **4.3 Kontrola temperatury w działach zakładu**

4.3.1 Temperatura w działach zakładu powinna być utrzymywana w określonym zakresie, zgodnie z technicznymi wymaganiami produktów. Temperatura w pomieszczeniach wstępnego schładzania powinna być utrzymywana w zakresie 0°C-4°C; temperatura w dziale rozbioru powinna być utrzymywana poniżej 12°C; temperatura w mroźni powinna być utrzymywana poniżej -28°C; temperatura w chłodni składowej powinna być utrzymywana poniżej -18°C;

4.3.2 Wszystkie miejsca i procesy, gdzie obowiązują wymagania odnośnie do temperatury powinny być wyposażone we wskaźniki temperatury służące do monitorowania i kontrolowania temperatury, a w razie konieczności należy zainstalować higrometry; termometry i higrometry należy regularnie poddawać kalibracji.

## **5 Wyposażenie i sprzęt**

### **5.1 Wymagania odnośnie zaopatrzenia w wodę**

5.1.1 Woda używana w procesie produkcji w działach uboju i rozbioru powinna spełniać wymagania normy GB 5749; zakład powinien kontrolować jakość wody.

5.1.2 Zgodnie z wymogami procesu technicznego rury z zimną i gorącą wodą powinny być zainstalowane oddzielnie w punktach poboru wody w działach uboju i rozbioru. Temperatura wody gorącej przeznaczonej do mycia nie powinna być niższa, niż 40°C, a temperatura wody gorącej przeznaczonej do dezynfekcji nie powinna być niższa, niż 82°C.

5.1.3 Pomieszczenia do uboju z konieczności oraz do bezpiecznego unieszkodliwiania materiału biologicznego powinny być wyposażone w rury z zimną i gorącą wodą.

5.1.4 Instalacja wody stosowanej w procesie przetwórstwa powinna być wyposażona w urządzenia antysyfonowe lub przerywacze próżni, a punkty poboru wody nie mogą być umieszczone poniżej poziomu ścieków.

### **5.2 Wymagania odnośnie kanalizacji**

5.2.1 Posadzki w działach uboju i rozbioru powinny być wolne od wody; w poszczególnych działach woda powinna spływać z części czystej w kierunku części brudnej.

5.2.2 Odpływ kanalizacji do otwartego rowu powinien być wyposażony w kraty z materiału odpornego na korozję, urządzenia zapobiegające przedostawaniu się szczurów oraz syfon.

5.2.3 Ścieki poprodukcyjne powinny być oczyszczane w systemie scentralizowanym i zrzucane zgodnie z odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Chinach.

### **5.3 Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji**

#### **5.3.1 Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji w przebieralniach, umywalniach i toaletach**

5.3.1.1 Przy wejściach do działów produkcyjnych, w umywalniach i odpowiednich miejscach na terenie działów powinny znajdować się urządzenia do mycia z wodą o odpowiedniej temperaturze, urządzeniami do dezynfekcji i osuszania rąk w liczbie odpowiedniej do zdolności produkcyjnej zakładu. Należy stosować krany obsługiwane bez pomocy rąk. Woda z urządzeń do mycia rąk powinna spływać bezpośrednio do kanalizacji.

5.3.1.2 Należy zapewnić przebieralnie, umywalnie i natryski w pomieszczeniach połączonych z działami produkcyjnymi w liczbie odpowiadającej zdolności produkcyjnej zakładu. Zastosowane w nich wyposażenie i ich układ nie może stwarzać potencjalnego zagrożenia zanieczyszczenia produktów.

5.3.1.3 Obszary o różnych wymaganiach w zakresie czystości powinny być wyposażone w oddzielne przebieralnie. Ubrania personelu należy przechowywać oddzielnie od ubrań roboczych.

5.3.1.4 Konstrukcja natrysków i umywalni oraz zastosowane w nich wyposażenie i materiały powinny ułatwiać utrzymanie ich w czystości i dezynfekcję. W umywalniach należy stosować i utrzymywać w czystości urządzenia wentylacyjne oraz zapobiegające przedostawaniu się much i innych owadów. Umywalnie nie mogą być bezpośrednio połączone z działami uboju, przetwórstwa, pakowania lub składowania. W umywalniach należy stosować automatyczne drzwi, a drzwi i okna nie powinny bezpośrednio otwierać się na działły produkcyjne.

#### **5.3.2 Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji na terenie zakładu i w działach produkcyjnych**

5.3.2.1 Wjazd na teren zakładu dla pojazdów przewożących zwierzęta rzeźne i drób powinien być wyposażony w nieckę dezynfekcyjną o szerokości odpowiadającej szerokości bramy, długości 4m i głębokości 0,3m. Wejścia na teren działów produkcyjnych i odpowiednich części działów produkcyjnych powinny posiadać wyposażenie umożliwiające zmianę obuwia (zakładania osłon na obuwiu) lub urządzenia do dezynfekcji obuwiu roboczego o specyfikacji i wielkości odpowiadających potrzebom dezynfekcji

5.3.2.2 Przy drzwiach prowadzących do izolatki dla chorych zwierząt rzeźnych i drobiu oraz do pomieszczenia do bezpiecznego unieszkodliwiania materiału biologicznego powinny znajdować się urządzenia do dezynfekcji kół i obuwiu roboczego.

### **5.4 Wyposażenie, narzędzia i pojemniki**

5.4.1 Zakład powinien być wyposażony w urządzenia produkcyjne odpowiadające zdolności produkcyjnej w układzie odpowiadającym procesowi technologicznemu zapobiegającym zanieczyszczeniu krzyżowemu.

5.4.2 Wyposażenie, narzędzia i pojemniki wchodzące w kontakt z mięsem powinny być wykonane z materiałów nietoksycznych, pozbawionych zapachu, niechłonnych, odpornych na korozję i nieulegających łatwemu odkształceniu i połamaniu, które można poddawać

wielokrotnemu czyszczeniu i dezynfekcji, i które w normalnych warunkach produkcyjnych nie powinny wchodzić w reakcję z mięsem, detergentami i środkami dezynfekcyjnymi i powinny pozostać w niezmiennym stanie. Zakazuje się stosowania narzędzi i pojemników wykonanych z bambusa lub drewna.

5.4.3 Urządzenia do przetwórstwa powinny być zainstalowane w miejscach umożliwiającym wygodną obsługę, czyszczenie i dezynfekcję w celu zapobieżenia zanieczyszczeniu krzyżowemu podczas przetwórstwa.

5.4.4 Pojemniki na odpady powinny być wykonane z metalu lub innych wodoodpornych materiałów. Nie należy używać zamiennie pojemników na odpady i na mięso. Pojemniki przeznaczone do różnych celów powinny być wyraźnie oznaczone lub być innego koloru.

5.4.5 Niektóre narzędzia i sprzęt używane w procesie uboju i inspekcji i zwierząt rzeźnych i drobiu, np. sprzęt do uboju, usuwania rogów, noże i narzędzia do przeprowadzania inspekcji, noże i piły do otwierania i rozcinalnia klatki piersiowej oraz tace, na których umieszcza się podroby do inspekcji kwarantannowej należy czyścić i poddawać dezynfekcji przy pomocy gorącej wody o temperaturze powyżej 82°C po każdym użyciu.

5.4.6 Zgodnie z wymaganiami procesu produkcyjnego urządzenia i sprzęt w działach produkcyjnych należy terminowo czyścić i dezynfekować. Podczas procesu produkcji narzędzia, urządzenia, platformy robocze i powierzchnie używane do obróbki mające kontakt z żywnością okresowo poddaje się czyszczeniu i dezynfekcji; podczas czyszczenia i dezynfekcji należy podjąć odpowiednie kroki zapobiegające zanieczyszczeniu produktów.

## **5.5 Urządzenia wentylacyjne**

5.5.1 W działach produkcyjnych należy zainstalować sprawny i wystarczający system wentylacyjny umożliwiający usunięcie w odpowiednim czasie zanieczyszczonego powietrza i pary wodnej. Powietrze powinno przepływać z części czystych do brudnych.

5.5.2 Odpowietrzniki powinny być wyposażone w siatki ochronne wykonane z odpornych na korozję materiałów uniemożliwiających przedostawanie się owadów. Siatki takie powinny być łatwe w instalacji, demontażu, czyszczeniu, utrzymaniu lub wymianie.

## **5.6 Oświetlenie**

5.6.1 W działach produkcyjnych należy zapewnić odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne. Oświetlenie nie może zmieniać naturalnego koloru poddawanego obróbce produktu i powinno charakteryzować się oświetleniem odpowiednim do wykonywanej pracy przez personel inspekcji kwarantannowej i pracowników zakładu.

5.6.2 Nad niezabezpieczonym mięsem należy stosować oświetlenie bezpieczne lub osłony na lampy uniemożliwiające zanieczyszczenie produktu w razie pęknięcia lamp.

## **5.7 Magazyny**

5.7.1 Temperatura panująca w magazynie powinna odpowiadać wymaganiom przechowywanego produktu.

5.7.2 Magazyny powinny być utrzymane w czystości i porządku oraz wentylowane. W przechowalniach należy stosować środki zapobiegające wystąpieniu pleśni, szczurów i robaków.

5.7.3 W magazynach chłodzonych należy monitorować i kontrolować temperaturę, a w razie konieczności zainstalować higrometry; termometry i higrometry należy regularnie poddawać kalibracji.

## **5.8 Miejsca przechowywania odpadów i bezpieczne unieszkodliwianie materiału biologicznego**

5.8.1 Miejsca tymczasowego przechowywania odpadów należy wyznaczyć w odpowiedniej lokalizacji z daleka od działów produkcyjnych. Obiekty te powinny być wykonane z materiałów łatwych do oczyszczenia i dezynfekcji. Obiekty te powinny mieć szczelną konstrukcję uniemożliwiającą przedostawanie się do wewnątrz owadów i zanieczyszczanie terenu zakładu, dróg lub negatywne oddziaływanie na personel. W działach produkcyjnych pomieszczenia i pojemniki przeznaczone do przechowywania odpadów powinny być wyraźnie i jednoznacznie oznaczone.

5.8.2 Konfiguracja sprzętu do bezpiecznego unieszkodliwiania materiału biologicznego powinna spełniać wymagania obowiązujących w Chinach odpowiednich przepisów prawa, norm i procedur i być odpowiednia do założonego celu.

## **6 Inspekcja i kwarantanna**

### **6.1 Wymagania podstawowe**

6.1.1 Zakład powinien utworzyć dział inspekcji odpowiedni do jego zdolności produkcyjnej. Zakład powinien dysponować metodami badawczymi, odpowiednimi normami i materiałami niezbędnymi do prowadzenia inspekcji, jak również powinien posiadać całościowy wewnętrzny system zarządzania gwarantujący dokładność wyników inspekcji; oryginalne zapisy należy przechowywać do inspekcji. Laboratoria powinny być wyposażone w sposób odpowiadający potrzebom kontroli. W przypadku zlecenia tych badań społecznej organizacji inspekcji, organizacja ta powinna posiadać odpowiednie kwalifikacje. Zlecone badania powinny zaspokajać potrzeby zakładu w zakresie codziennej inspekcji.

6.1.2 Instrumenty, urządzenia i sprzęt służące do pomiarów niezbędne do prowadzenia przetwórstwa i inspekcji produktu, i utrzymania obsługi systemu kontroli bezpieczeństwa żywności powinny być poddawane weryfikacji metrologicznej zgodnie z odpowiednimi wymaganiami i kalibrowane przed użyciem.

### **6.2 Badanie przedubojowe**

6.2.1 Zwierzętom rzeźnym i drobiowi przed ubojem powinny towarzyszyć świadectwa kwarantannowe zwierząt i powinny być one oznakowane zgodnie z wymaganiami.

6.2.2 Zwierzęta rzeźne i drób przeznaczone do uboju powinny przejść badanie przedubojowe zgodnie z obowiązującymi w Chinach przepisami, procedurami i normami. Zwierzęta rzeźne i drób przywożone do ubojni powinny być poddawane klinicznym badaniom zdrowia zgodnie z odpowiednimi procedurami. Należy prowadzić obserwację wyglądu zewnętrznego zwierząt rzeźnych i drobiu, tzn. zachowania, postawy, stanu fizycznego, powierzchni ciała, ekskrementów i zapachu itd. Każde zwierzę wykazujące odchylenia od stanu normalnego powinno zostać poddane izolacji celem obserwacji, pomiarowi temperatury ciała i wykonania dalszych badań. W razie konieczności, zgodnie z wymaganiami, należy pobrać próbki do badania laboratoryjnego.

6.2.3 Wobec zwierząt rzeźnych i drobiu uznanych za nienadające się do normalnego uboju należy wdrożyć postępowanie określone w odpowiednich wymaganiach.

6.2.4 Przed ubojem, zwierzęta rzeźne i drób należy pozbawić dostępu do paszy.

6.2.5 Informacje dotyczące badania przedubojowego należy w odpowiednim terminie przekazać do gospodarstwa oraz osobom odpowiedzialnym za badanie poubojowe; należy starannie prowadzić zapisy z kontroli przedubojowej.

### **6.3 Badanie poubojowe**



6.3.1 Inspekcję głów, kopyt (łap), tusz i podrobów (jama ciała) zwierząt rzeźnych i drobiu po uboju należy przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi w Chinach przepisami, procedurami i normami.

6.3.2 W dziale uboju należy zainstalować dedykowane tory, na które kierowane będą tusze podejrzane o zakażenie chorobą celem dalszej inspekcji i diagnozy. Należy wyznaczyć niezależne wydzielone miejsce lub obszary o obniżonej temperaturze do tymczasowego przechowywania tusz lub tkanek podejrzanych o zakażenie chorobą.

6.3.3 W dziale produkcyjnym należy zapewnić odpowiednią przestrzeń do prowadzenia badania poubojowego.

6.3.4 W ubojniach świń powinny znajdować się odpowiednio wyposażone laboratoria do badania na obecność włośnia.

6.3.5 W zakresie produktów, które muszą być poddane badaniom laboratoryjnym wymaganim przepisami Chin należy prowadzić inspekcję pobierania prób.

6.3.6 Informacje uzyskane z badania przedubojowego i poubojowego wykorzystuje się do kompleksowego ustalenia wyników inspekcji i kwarantanny zwierząt.

6.3.7 Uznane za niezdatne należy wyraźnie oznaczyć, poddać odpowiedniemu postępowaniu i uniemożliwić mieszanie z innym mięsem celem uniknięcia zanieczyszczenia krzyżowego.

6.3.8 W celu umożliwienia zakończenia wykonania badania poubojowego lub całkowitego wyjaśnienia sytuacji wyjątkowych urzędowy lekarz weterynarii ma kompetencje do spowolnienia lub zatrzymania procesów uboju i obróbki.

#### **6.4 Bezpieczne unieszkodliwianie materiału biologicznego**

6.4.1 W przypadku stwierdzenia, w wyniku inspekcji i kwarantanny, zakażenia zwierząt rzeźnych i drobiu lub ich tkanek chorobą zakaźną, pasożytniczą lub będącą wynikiem działania toksyn lub obecności pozostałości substancji niebezpiecznych, zwierzęta lub ich tkanki należy umieścić w specjalnych zamykanych, szczelnych pojemnikach, w odpowiednim czasie przewieźć specjalnymi pojazdami i dokonać bezpiecznego unieszkodliwiania materiału biologicznego pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. Postępowanie wobec zwierząt rzeźnych i drobiu lub ich tkanek podejrzanych o zakażenie chorobami określają właściwe procedury kwarantanny i inspekcji, a w przypadku potwierdzonego zakażenia należy przeprowadzić bezpieczne unieszkodliwienie.

6.4.2 W przypadku pozostałych zwierząt rzeźnych i drobiu oraz ich tkanek przeznaczonych do bezpiecznego unieszkodliwiania czynność tę przeprowadza się pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

6.4.3 Zakład powinien opracować odpowiednie środki bezpieczeństwa służące ochronie personelu, zapobieżeniu zanieczyszczeniu krzyżowemu produktów oraz środowiska w procesie bezpiecznego unieszkodliwiania materiału biologicznego.

#### **7 Kontrola higieny uboju i przetwórstwa**

7.1 Zakład powinien wdrożyć monitoring pozostałości, nielegalnych substancji i organizmów patogennych zgodnie z wymaganiami właściwych organów władzy rządowej. Dodatkowo, zakład powinien opracować własny plan monitorowania pozostałości, nielegalnych substancji i mikroorganizmów patogennych dla wszystkich rodzajów mięsa.

7.2 W odpowiednich miejscach należy utworzyć stanowiska inspekcji celem inspekcji warunków higienicznych tusz i produktów.

7.3 Należy przedsięwziąć odpowiednie kroki celem zapobieżenia zanieczyszczeniu mięsa, sprzętu i pomieszczeń przez podejrzone tusze, tkanki, płyny ustrojowe (np. żółć, mocz, mleko itp.) oraz treść żołądka. Zanieczyszczony sprzęt i pomieszczenia należy oczyścić i zdezynfekować przed dalszym użyciem do uboju i obróbki zwierząt niewykazujących odstępstw od normy.

7.4 Tusze lub produkty zanieczyszczone ropą, wydzieliną, tkankami ze zmianami patologicznymi, płynami ustrojowymi, treścią żołądka lub w inny sposób należy doczyścić, usunąć lub odrzucić, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

7.5 Narzędzia i pojemniki (np. pojemniki na produkty, węże służące do mycia itp.) wykorzystywane w procesie produkcji nie powinny upaść na posadzkę ani mieć kontakt z powierzchniami brudnymi, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu produktów; w przypadku upadku produktu na posadzkę należy przedsięwziąć odpowiednie kroki celem wyeliminowania zanieczyszczenia.

7.6 Zgodnie z wymaganiami technicznymi, tusze i jadalne produkty uboczne wymagające wstępnego schłodzenia po uboju, powinny być schłodzone niezwłocznie. Po schłodzeniu temperatura wewnętrzna mięsa zwierząt rzeźnych powinna być utrzymywana na poziomie poniżej 7°C, mięsa drobiowego – poniżej 4°C, a podrobów – poniżej 3°C. Obróbki, rozbioru, odkostnienia itd. należy dokonać jak najszybciej. W czasie produkcji mięsa mrożonego temperatura wewnętrzna mięsa powinna zostać obniżona do poziomu poniżej -15°C w ciągu 48 godzin, a następnie mięso takie można przenieść do chłodni składowej.

7.7 Dział uboju powinien mieć odpowiednią powierzchnię umożliwiającą spełnienie odpowiednich wymagań podczas procesu technologicznego. Niedopuszczalne jest prowadzenie jednocześnie uboju różnych gatunków zwierząt rzeźnych i drobiu w jednym dziale ubojowym.

7.8 Przechowywanie i używanie substancji trujących i szkodliwych powinno być ściśle nadzorowane w celu zagwarantowania, że detergenty, środki dezynfekujące, insektycydy, olej opałowy, olej smarowy, odczynniki chemiczne używane w zakładzie, działach produkcyjnych i laboratorium badawczym, jak również inne trujące i szkodliwe substancje, których użycie jest konieczne w procesie technologicznym znajdują się pod skuteczną kontrolą uniemożliwiającą zanieczyszczenie mięsa.

## **8 Pakowanie, przechowywanie i transport**

### **8.1 Opakowania**

8.1.1 Zgodnie z przepisami punktu 8.5 normy GB14881-2013.

8.1.2 Materiały opakowaniowe powinny być zgodne z właściwymi normami i wolne od substancji toksycznych i niebezpiecznych. Nie mogą zmieniać właściwości organoleptycznych mięsa.

8.1.3 Materiały opakowaniowe mięsa nie mogą być stosowane wielokrotnie, o ile nie są to materiały łatwe do oczyszczenia i odporne na korozję i o ile nie zostały oczyszczone i zdezynfekowane przed ponownym użyciem.

8.1.4 Wewnętrzne i zewnętrzne materiały opakowaniowe należy przechowywać oddzielnie, a magazyn materiałów opakowaniowych powinien być suchy, wentylowany i utrzymywany w czystości.

8.1.5 Temperatura w pomieszczeniach, gdzie prowadzi się pakowanie powinna spełniać wymagania określone dla poszczególnych produktów.

### **8.2 Przechowywanie i transport**

8.2.1 Zgodnie z odpowiednimi przepisami rozdziału 10 normy GB14881-2013.

8.2.2 Gotowe produkty w magazynie powinny być przechowywane z zachowaniem odpowiedniej odległości od ścian i sufitu i nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z podłożem. Produkty powinny być przechowywane na oddzielnych stosach, posegregowane według kategorii lub partii i wyraźnie oznaczone.

8.2.3 W magazynach nie należy przechowywać artykułów negatywnie wpływających na higienę; w jednym magazynie nie należy przechowywać produktów mogących spowodować zanieczyszczenie krzyżowe lub wpływających na zapach. W magazynach należy regularnie prowadzić dezynfekcję.

8.2.4 Chłodnie składowe należy regularnie odszraniać.

8.2.5 Mięso należy transportować specjalnie do tego wyznaczonymi pojazdami, których nie należy używać do transportu zwierząt rzeźnych i drobiu, produktów pochodzących ze zwierząt rzeźnych i drobiu przeznaczonych do bezpiecznego unieszkodliwienia, ani innych artykułów mogących zanieczyścić mięso.

8.2.6 O ile to możliwe, mięso opakowane i nieopakowane nie powinno być przewożone tym samym pojazdem, a jeśli nie jest to możliwe, należy zastosować fizyczną izolację.

8.2.7 Pojazdy powinny być wyposażone w urządzenia chłodnicze i izolację, zgodnie z charakterem produktów. Podczas transportu należy utrzymać odpowiednią temperaturę produktów.

8.2.8 Pojazdy należy terminowo czyścić i dezynfekować, a także utrzymywać w czystości.

## **9 Identyfikowalność produktu i wycofanie produktu z rynku**

### **9.1 Identyfikowalność produktu**

Należy wprowadzić niezawodny system gwarantujący identyfikowalność mięsa i jego produktów na wypadek wystąpienia nieakceptowalnego ryzyka dla bezpieczeństwa żywności.

### **9.2 Wycofanie produktów z rynku**

9.2.1 Zakłady uboju i przetwórstwa zwierząt rzeźnych i drobiu powinny wprowadzić system wycofania produktów z rynku zgodnie z właściwymi przepisami. W przypadku stwierdzenia, że produkt nie spełnia norm bezpiecznej żywności należy wycofać go z rynku i zgłosić urzędowemu lekarzowi weterynarii.

9.2.2 Sposób postępowania z produktami wycofanymi z rynku określają odpowiednie przepisy rozdziału 11 normy GB 14881-2013.

## **10 Wymagania dotyczące pracowników**

10.1 Należy przestrzegać właściwych przepisów obowiązujących w Chinach.

10.2 Pracownicy mający bezpośredni kontakt z mięsem opakowanym i nieopakowanym, urządzeniami do obróbki mięsa oraz powierzchniami mającymi kontakt z mięsem powinni przejść badania lekarskie i nie powinni być dopuszczeni do pracy na stanowisku bez świadectwa zdrowia wydanego przez organizację medyczną danego regionu. Pracownicy powinni przechodzić badania lekarskie raz na rok oraz, a w razie konieczności, badania ad hoc. Pracownicy cierpiący na choroby mające negatywny wpływ na bezpieczeństwo żywności powinni być przeniesieni na stanowiska niezwiązane z jej produkcją.

10.3 Pracownicy zajmujący się produkcją mięsa, kwarantanną, inspekcją i zarządzaniem powinni utrzymywać higienę osobistą. Na teren działów produkcyjnych pracownicy nie powinni wносить przedmiotów niezwiązanych z produkcją. Podczas pracy pracownicy nie mogą

nosić biżuterii, zegarków, ani makijażu. Wchodząc na dział produkcyjny pracownicy powinni myć ręce, poddawać się dezynfekcji, zakładać ubranie robocze, nakrycie głowy i obuwie robocze; opuszczając dział produkcyjny pracownicy powinni zdejmować ubranie robocze, nakrycie głowy i obuwie robocze i zmieniać je na inny zestaw ubrań.

10.4 Robocze ubrania i nakrycia głowy pracowników zatrudnionych w obszarach lub na stanowiskach o różnych wymaganiach w zakresie higieny powinny różnić się kolorem lub mieć różne oznaczenia. Pracownicy poszczególnych obszarów przetwórstwa nie powinni opuszczać swoich stanowisk i przechodzić do innych obszarów.

10.5 Zakład powinien zatrudniać odpowiednią liczbę pracowników odpowiedzialnych za inspekcję i kwarantannę. Pracownicy zajmujący się ubojem, rozbiorem, przetwórstwem, inspekcją i kontrolą higieny nie mogą zostać zatrudnieni o ile nie przejdą szkolenia zawodowego zakończonego odpowiednim egzaminem.

## **11 Zarządzanie warunkami sanitarnymi**

### **11.1 System zarządzania**

11.1.1 Zakład powinien opracować i wdrożyć system kontroli bezpieczeństwa żywności ukierunkowany na analizę zagrożeń oraz środki profilaktyczne i kontrolne.

11.1.2 Zachęca się zakłady do opracowania i wdrożenia systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP).

11.1.3 Kierownictwo zakładu powinno wyraźnie określić politykę i cele w zakresie poziomu higieny, stworzyć odpowiednie ramy instytucjonalne i zabezpieczyć wystarczające środki, co służyć ma skutecznemu wdrożeniu systemu kontroli bezpieczeństwa żywności.

### **11.2 Wymagania odnośnie do zarządzania warunkami sanitarnymi**

11.2.1 Zakład powinien określić w formie pisemnej wymagania w zakresie zarządzania warunkami sanitarnymi, zakres odpowiedzialności osób realizujących te wymagania, częstotliwość realizacji, wdrożyć skuteczny monitoring i podejmować stosowne działania korygujące i profilaktyczne.

11.2.2 Woda i lód mające bezpośredni lub pośredni kontakt z mięsem (w tym z surowcami, półproduktami i produktami gotowymi) powinny spełniać wymagania w zakresie warunków sanitarnych.

11.2.3 Narzędzia, rękawice oraz wewnętrzne i zewnętrzne materiały opakowaniowe mające kontakt z mięsem powinny być czyste, higieniczne i bezpieczne.

11.2.4 Warunki sanitarne, sposób pracy oraz urządzenia i pomieszczenia dla personelu powinny być opracowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu krzyżowemu mięsa.

11.2.5 Urządzenia do mycia rąk i dezynfekcji pracowników oraz urządzenia w umywalniach powinny być utrzymywane w czystości i poddawane regularnej konserwacji.

11.2.6 Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia chemicznego, fizycznego, biologicznego itp. mięsa, materiałów służących do pakowania oraz powierzchni mających kontakt z mięsem.

11.2.7 Toksyczne środki chemiczne powinny być prawidłowo oznaczone, przechowywane i stosowane.

11.2.8 Nie należy dopuszczać do zanieczyszczenia mięsa, materiałów służących do pakowania oraz powierzchni mających kontakt z mięsem przez nieupoważnionych pracowników.

11.2.9 Należy zapobiegać przedostawaniu się gryzoni, owadów i ptaków i eliminować je.

## **12 Zarządzanie zapisami i dokumentacją**

12.1 Zakład powinien opracować i skutecznie wdrażać system prowadzenia zapisów dotyczących zwierząt rzeźnych i drobiu obejmujący inspekcję podczas przyjęcia, badanie przedubojowe, badanie poubojowe, bezpieczne unieszkodliwianie materiału biologicznego, dezynfekcję i przechowywanie itp., jak również zapisy z konserwacji sprzętu, pomieszczeń, pojazdów i narzędzi używanych w procesie uboju i przetwórstwa. Należy przechowywać komplet oryginalnej dokumentacji pozwalający na skuteczne śledzenie zwierząt na wszystkich etapach od ich przyjęcia do zakładu, aż po produkty opuszczające zakład.

12.2 Zakład powinien prowadzić zapisy obejmujące nazwę, partię, ilość i liczbę wycofanych z rynku produktów, jak również przyczynę wycofania, wdrożony w następstwie danego zdarzenia program naprawczy i opis postępowania z wycofanymi produktami itp.

12.3 Zakład powinien prawidłowo prowadzić rejestr zatrudnienia i szkoleń itp. pracowników.

12.4 W odniesieniu do właściwych zapisów odzwierciedlających stan sanitarny oraz jakość produktów, zakład opracuje i wdroży procedury prowadzenia zapisów odnośnie do jakości i zarządzania jakością oraz określi odpowiednie wymagania dotyczące oznaczania, zbierania, katalogowania, wypełniania, przechowywania i postępowania z zapisami dotyczącymi jakości.

12.5 Wszystkie zapisy powinny być prowadzone w sposób dokładny i standardowy i powinny być identyfikowalne. Zapisy należy przechowywać przez co najmniej 6 miesięcy po upływie daty przydatności do spożycia mięsa. W przypadku produktów bez określonej daty przydatności do spożycia zapisy należy przechowywać przez co najmniej 2 lata.

12.6 Zakład opracuje dokumenty w zakresie procedur wymagane przez system kontroli bezpieczeństwa żywności.

Dokument przełożony na język polski  
i udostępniony przez

*Polskie Mięso*



KRAJOWA RADA DROBIARSTWA  
IZBA GOSPODARCZA