

## Spis treści

A.	DEFINICJE .....	1
B.	ZAKŁAD: PROJEKT I OBIEKTY .....	2
1.	Projekt .....	2
2.	Układ.....	2
3.	Struktura .....	2
4.	Obiekty sanitarne i higieniczne.....	3
5.	Udogodnienia dla personelu .....	4
6.	Obiekty magazynowe.....	4
C.	ZAKŁAD: ZWALCZANIE SZKODNIKÓW .....	5
D.	ZAKŁAD: PRAKTYKI HIGIENICZNE .....	5
E.	UBOJNIA I OPERACJE ROZBIORU/ODKOSTNIANIA .....	6
1.	Procedura przedubojowa .....	6
2.	Ubój, patroszenie i badanie poubojowe .....	6
3.	Pomieszczenia rozbioru i odkostniania.....	8
F.	OPERACJE PRZETWARZANIA MIĘSA.....	8
G.	OPERACJE PRZETWARZANIA JAJ .....	9
H.	OPERACJE RETORTY .....	9
I.	IDENTYFIKOWALNOŚĆ PRODUKTU .....	10
J.	SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI (FSMS).....	10

Zastrzeżenie: w razie potrzeby mogą zostać nałożone dodatkowe odpowiednie wymogi.

## A. DEFINICJE

<b>Badanie przedubojowe</b>	Jakakolwiek procedura lub badanie przeprowadzone przez kompetentną osobę na żywych zwierzętach w celu oceny bezpieczeństwa i odpowiedniości oraz dysponowania.
<b>Tusza</b>	Ciało zwierzęcia po obróbce.
<b>Substancja zanieczyszczająca</b>	Wszelkie czynniki biologiczne lub chemiczne, ciała obce lub inne substancje niedodane celowo do żywności, które mogą zagrażać bezpieczeństwu żywności lub jej przydatności do spożycia.
<b>Zanieczyszczenie</b>	Wprowadzenie lub wystąpienie zanieczyszczenia w żywności lub środowisku żywności.
<b>Obszar obróbki</b>	Miejsce stopniowego rozdzielania ciała zwierzęcia na tuszę i inne jadalne i niejadalne części.
<b>Produkt jajeczny</b>	Cała zawartość lub jej część, znajdująca się wewnątrz jaj oddzielonych od skorupki, z dodatkiem lub bez dodatku składników, przeznaczona do spożycia przez ludzi.
<b>Zakład</b>	Pomieszczenia zatwierdzone i zarejestrowane przez organ kontrolny, w których produkty mięsne są przygotowywane, przetwarzane, przeładowywane, pakowane lub przechowywane.
<b>HACCP</b>	System, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności.
<b>Pusta przestrzeń</b>	Objętość w opakowaniu produktu niezajmowana przez żywność.
<b>Mięso</b>	Jakakolwiek jadalna część tuszy dowolnego zwierzęcia lub ptaka, zdrowego w chwili uboju, która jest zwykle używana jako żywność przez człowieka, zarówno świeża, jak i przygotowana poprzez mrożenie, schładzanie, konserwowanie, solenie lub w inny sposób.
<b>Czerwone podroby</b>	Odnosi się do przepony, serca, nerek, wątroby, języka, śledziony, tchawicy i krtani.
<b>Zielone podroby</b>	Odnosi się do jelit/żołądków (w tym odbytnicy/ jelita ślepego), przetyku/gardzieli i żołądka/wola.
<b>Woda pitna</b>	Woda zdatna do spożycia przez ludzi. Normy dotyczące przydatności do picia powinny być równoważne lub wyższe niż normy Światowej Organizacji Zdrowia.
<b>Badanie poubojowe</b>	Jakakolwiek procedura lub badanie przeprowadzone przez kompetentną osobę na wszystkich odpowiednich częściach zwierząt poddanych ubojowi/zabitych, w celu oceny bezpieczeństwa i przydatności oraz zastosowania.
<b>Obszar przetwarzania</b>	Lokalizacja w pomieszczeniu, w którym żywność jest przetwarzana, przygotowywana i produkowana.
<b>Opakowanie produktu</b>	Metalowy, szklany, elastyczny przedmiot woreczek przeznaczony do wypełniania jedzeniem i hermetycznie zamknięty.
<b>Retorta</b>	Naczynie ciśnieniowe przeznaczone do termicznej obróbki żywności pakowanej w hermetycznie zamknięte opakowania produktów.

## **B. ZAKŁAD: PROJEKT I OBIEKTY**

### **1. Projekt**

1.1 Budynek i obiekty powinny być:

- zaprojektowane i utrzymywane w sposób zapobiegający przedostawaniu się szkodników, dzikich zwierząt i zanieczyszczeń środowiska, takich jak dym, kurz, pleśń itp.
- nie mogą być zlokalizowane w pobliżu zanieczyszczających gałęzi przemysłu, które mogłyby spowodować zanieczyszczenie
- skonstruowane z materiałów odpowiednich do zamierzonego użycia i nie przenoszą żadnych niepożądanych substancji na żywność.

### **2. Układ**

- 2.1 Budynki i obiekty powinny być zaprojektowane w taki sposób, aby zapewnić ich oddzielenie przez przegrodę, lokalizację lub inne skuteczne środki, pomiędzy tymi działaniami, które mogą spowodować zanieczyszczenie. Obszary niskiego i wysokiego ryzyka powinny być skutecznie oddzielone.
- 2.2 Przetwarzanie i przechowywanie żywności odbywa się w oddzielnych obszarach/pomieszczeniach.
- 2.3 Przepływ pracy powinien być jednokierunkowy (tzn. z obszaru niskiego ryzyka do obszaru wysokiego ryzyka).
- 2.4 Wprowadza się odpowiednie środki dotyczące transferu surowców, produktów gotowych i odpadów (np. oddzielenie czasowe z usunięciem końca zmiany i całkowite uszczelnienie).
- 2.5 Obszar przetwarzania nie może być bezpośrednio dostępny z obszarów zewnętrznych, z wyjątkiem drzwi ewakuacyjnych.

### **3. Struktura**

#### **Podłoga**

- 3.1 Podłogi powinny być wykonane z trwałych, nieprzepuszczalnych, odpowiednio zabarwionych (dla działalności zakładu i rodzaju wytwarzanego produktu), nietoksycznych, odpornych na pęknięcia i łatwych do czyszczenia materiałów.
- 3.2 Należy zastosować środki zapobiegające zatrzymywaniu się wody (np. podłogi powinny być równe i nachylone w kierunku syfonów podłogowych lub spustów wewnętrznych).
- 3.3 Połączenie między podłogą a ścianą powinno być nieprzepuszczalne dla wody i zamknięte.

#### **Rury i odpływy**

- 3.4 Należy unikać przewodów rurowych i mechanizmów bezpośrednio nad odkrytymi produktami.
- 3.5 Odpływy powinny być zaprojektowane i utrzymywane w taki sposób, aby nie dopuścić do zatrzymywania się wody w odpływie lub wokół niego oraz do przenoszenia maksymalnego przewidywanego obciążenia, aby zapobiec problemowi zalania lub zanieczyszczenia czystego obszaru.

#### **Ściany**

## KRYTERIA AKREDYTACYJNE DLA ZAKŁADÓW

3.6 Ściany są odpowiednio zabarwione (w zależności od działalności zakładu i rodzaju wytwarzanego produktu) i wykonane z gładkich, nieprzepuszczalnych, odpornych na pęknięcia materiałów, które można łatwo czyścić.

3.7 Wszystkie połączenia blach powinny być zgrzewane lub uszczelniane związkami odpornymi na ciepło i rozwój pleśni.

### Sufit

3.8 Sufit powinien być wykonany z materiałów odpornych na pęknięcia i wilgoć.

3.9 Sufity i sufity podwieszane powinny być utrzymywane w czystości i nie mogą być siedliskiem szkodników.

3.10 W przypadku stosowania sufitu podwieszanego, powinien być on wykonany z materiałów odpornych na wilgoć bez perforacji, a przestrzeń powinna być dobrze utrzymana.

### Okna i drzwi

3.11 Parapety, drzwi i ościeżnice powinny być wykonane z gładkich, wodoszczelnych materiałów.

3.12 Okna powinny być cały czas zamknięte. Jeśli okna muszą być pozostawione otwarte, należy stosować ekrany siatkowe, aby zminimalizować przedostawanie się kurzu i szkodników. Okna i ekrany siatkowe powinny być regularnie czyszczone i konserwowane, aby zapobiec gromadzeniu się kurzu i brudu.

3.13 Drzwi zewnętrzne i pomosty przeładunkowe powinny być szczelnie zamknięte lub odpowiednio zabezpieczone przed szkodnikami.

### Oświetlenie

3.14 Na terenie obiektu należy zapewnić odpowiednie oświetlenie.

3.15 W zakładzie zastosowanie ma nietłukące się oświetlenie lub oprawy oświetleniowe są zamknięte w nietłukącej się pokrywie.

### Wentylacja

3.16 Należy zainstalować odpowiednie otwory wentylacyjne lub system obiegu powietrza, aby zapobiec nadmiernemu nagrzewaniu, kondensacji i zanieczyszczeniu zapachami, pyłami, oparami lub dymem.

3.17 Otwory wentylacyjne powinny być ekranowane i wyposażone w odpowiednie filtry powietrza. Ekran powinny być łatwo zdejmowalne do czyszczenia.

## 4. Obiekty sanitarne i higieniczne

4.1 Toalety powinny być odpowiednio oddzielone i nie powinny otwierać się bezpośrednio na obszar przetwarzania żywności.

4.2 Przed wejściem na obszar przetwarzania żywności należy zapewnić wszystkim pracownikom wystarczające, wyznaczone pomieszczenia do zmiany odzieży.

4.3 Odpowiednie i wystarczające obiekty, takie jak obiekty do czyszczenia obuwia i mycia rąk są udostępniane przy wejściu oraz w innych odpowiednich miejscach na obszarze przetwarzania.

Urządzenia do mycia rąk powinny być wyposażone w dopływ ciepłej i zimnej (o odpowiednio kontrolowanej temperaturze) wody pitnej, kraney obsługiwane bez użycia rąk i zakryty pojemnik na odpady, mydło w płynie/piance, odpowiednie urządzenia do suszenia rąk (\*preferowane ręczniki papierowe jednorazowego użytku, suszarki do rąk, jeśli są używane, muszą być regularnie czyszczone i konserwowane).

- 4.4 Należy zapewnić obszar lub pomieszczenie do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu i narzędzi.

### 5. Udogodnienia dla personelu

- 5.1 Pomieszczenie socjalne dla pracowników, jeśli jest zapewnione, musi być odpowiednio oddzielone od obszarów przetwarzania.
- 5.2 Pracownicy powinni być wyposażeni w szafki, które są utrzymywane w czystości, aby zapobiec gromadzeniu się kurzu i zanieczyszczeń.

### 6. Obiekty magazynowe

- 6.1 Materiały trujące lub szkodliwe, w tym środki czyszczące, dezynfekujące oraz środki owadobójcze przechowywane się w oddzielnych pomieszczeniach zaprojektowanych i oznakowanych specjalnie w tym celu. Dostęp do tych pomieszczeń mają wyłącznie upoważnieni pracownicy.
- 6.2 Powinny istnieć oddzielne pomieszczenia/obszary do przechowywania surowców, produktów końcowych, produktów schłodzonych, produktów mrożonych, materiałów do pakowania, urządzeń czyszczących itp. Należy stosować system FIFO (First-In-First-Out).
- 6.3 Surowe mięso nie może być przechowywane w tych samych chłodziarkach lub zamrażalnicach dla innych produktów spożywczych, chyba, że jest odpowiednio oddzielone i posegregowane, z nienaruszonym opakowaniem pierwotnym i wtórnym, w celu zapobiegania zanieczyszczeniu krzyżowemu.
- 6.4 W przypadku, gdy wymagane są regały, powinny być one wykonane z nieprzepuszczalnych, trwałych i odpornych na korozję materiałów. W przypadku wózków i regałów najniższa półka nie powinna dotykać podłoża.
- 6.5 Produkty żywnościowe powinny być umieszczone w odpowiedniej odległości od podłoża i z dala od ścian.
- 6.6 Temperatura chłodziarek powinna być utrzymywana na poziomie 4°C lub niższym, a temperatura zamrażarek powinna być -18°C lub niższa i monitorowana. Powinny być one wyposażone w miernik temperatury i/lub automatyczne rejestratory danych dotyczących temperatury. Jeżeli nie jest to możliwe, należy wprowadzić ręczną rejestrację temperatury. Chłodziarki i zamrażarki nie mogą być nadmiernie obciążone ponad ich wyznaczoną wydajność.
- 6.7 Na stanowisku załadunkowym i rozładunkowym powinien znajdować się ciągły łańcuch chłodniczy.
- 6.8 Napływ powietrza z zewnątrz do komory chłodniczej powinien być ograniczony do minimum. W przypadku, gdy drzwi komory chłodniczej muszą być często otwierane, należy podjąć działania mające na celu zminimalizowanie napływu powietrza do komory.
- 6.9 Chłodziarki i zamrażarki powinny być przez cały czas utrzymywane w stanie higienicznym.

**C. ZAKŁAD: ZWALCZANIE SZKODNIKÓW**

- 1 Zakład posiada wdrożony skuteczny program zarządzania szkodnikami, lub angażuje kompetentną firmę zajmującą się zwalczaniem szkodników, aby zapobiec obecności i rozmnażaniu się szkodników, w zakładzie i w pojazdach dostawczych.
- 2 Przynęty i urządzenia do zwalczania szkodników muszą być odpowiednio rozmieszczone (np. nie w obszarach przetwórstwa), utrzymane i sprawne. Jeżeli urządzenie może spowodować zanieczyszczenie produktu, należy zastosować alternatywne systemy i wyposażenie.
- 3 Zwierzęta domowe nie mogą być trzymane na terenie obiektu.

**D. ZAKŁAD: PRAKTYKI HIGIENICZNE**

- 1 Wszystkie powierzchnie mające styczność z żywnością muszą być obojętne, nietoksyczne, gładkie i nieporowate, a wyposażenie musi być odpowiednie do zamierzonego zastosowania.
- 2 Lód, jeżeli jest stosowany w przetwórstwie spożywczym, jest wytwarzany z wody pitnej lub czystej.
- 3 Wszystkie schłodzone/mrożone produkty żywnościowe dostarczone do zakładu lub odebrane z zakładu są przewożone w pojazdach chłodniczych, wyposażonych w miernik temperatury i/lub automatyczne rejestratory danych, w celu utrzymania i monitorowania systemu łańcucha chłodniczego.
  - W przypadku produktów schłodzonych temperatura jest utrzymywana na poziomie od 0 do 4 °C, a temperatura wewnętrzna nie przekracza 7 °C podczas transportu.
  - W przypadku produktów mrożonych temperatura powinna być utrzymywana na poziomie -18°C lub niższym, a temperatura wewnętrzna nie powinna przekraczać -12°C podczas transportu.
- 4 Pojazdy używane do dostarczania wyrobów gotowych muszą być zawsze utrzymywane w stanie sanitarnym i higienicznym.
- 5 Żadne produkty żywnościowe nie mogą być przechowywane poza zakładem, chyba, że w momencie załadunku/rozładunku do pojazdów w celu dostawy.
- 6 Żadne produkty żywnościowe nie mogą być umieszczane bezpośrednio na podłodze. Należy wdrożyć środki zapobiegające kontaktowi produktów żywnościowych z podłogą.
- 7 Produkty żywnościowe po okresie przydatności lub niezgodne z wymogami muszą być wyraźnie oznaczone i przechowywane w wyznaczonym miejscu.
- 8 Dla surowych produktów spożywczych, gotowych do spożycia/gotowanych produktów spożywczych i odpadów należy zapewnić oddzielne urządzenia i przybory.
- 9 Należy zawsze przestrzegać zasad dobrego gospodarowania.
- 10 Obszary przetwórstwa spożywczego, w tym wyposażenie, stoły, naczynia i odzież ochronna, są codziennie myte i czyszczone, a w razie potrzeby dezynfekowane.
- 11 Wszystkie osoby pracujące w kontakcie z produktami spożywczymi, powierzchniami mającymi kontakt z żywnością oraz materiałami opakowaniowymi produktów muszą przestrzegać praktyk higienicznych podczas pracy, aby zapobiec zafałszowaniu produktu.

- 12 Personel pracujący z produktami żywnościowymi musi czyścić i myć ręce w obiektach przeznaczonych do tego celu ([Sekcja B, 4.3](#)) przed rozpoczęciem pracy, bezpośrednio po skorzystaniu z toalety i po obchodzeniu się z materiałami, które mogą spowodować zanieczyszczenie produktów żywnościowych.
- 13 Uniformy, fartuchy i inna odzież wierzchnia noszona przez personel zajmujący się produktami spożywczymi są wykonane z materiału, który jest jednorazowego użytku lub łatwy do czyszczenia. Czysta odzież, nakrycia głowy, maski na twarz, siatka na brodę/wąsy i odpowiednie obuwie są nakładane na początku każdego dnia roboczego i zmieniane tak często, jak to konieczne. W przypadku noszenia rękawic należy zastosować odpowiednie środki, aby zapewnić, że nie staną się one źródłem zanieczyszczeń (\*rękawiczki jednorazowe są noszone podczas pracy z gotowymi do spożycia i gotowanymi produktami spożywczymi).
- 14 Każda osoba, która ma lub wydaje się mieć chorobę zakaźną, widocznie zainfekowane zmiany lub rany skóry lub jakiegokolwiek inne źródło skażenia mikrobiologicznego, jest wyłączona z wszelkich działań, które mogłyby spowodować zafałszowanie produktu.
- 15 Cały personel w obszarze przetwórstwa spożywczego nie może nosić biżuterii i akcesoriów (\*wyłączając zwykłą obrączkę ślubną).
- 16 Cały personel w obszarze przetwórstwa spożywczego musi mieć paznokcie krótkie, czyste i wolne od wszelkich form lakieru do paznokci.

## **E. UBOJNIA I OPERACJE ROZBIORU/ODKOSTNIANIA**

### **1. Procedura przedubojowa**

- 1.1 Do uboju przeznacza się wyłącznie zdrowe, wyraźnie czyste zwierzęta.
- 1.2 Magazyn żywca musi być utrzymany w czystości, oraz należy minimalizować stres u zwierząt.
- 1.3 Wprowadza się odpowiednie protokoły badania przedubojowego i odrzucania nieodpowiednich zwierząt.

### **2. Ubój, patroszenie i badanie poubojowe**

#### **Informacje ogólne**

- 2.1 Obszary ogłuszania i wykrwawiania są oddzielone od obszarów obróbki (fizycznie lub poprzez odległość).
- 2.2 Metoda uboju i ogłuszania jest humanitarna.
- 2.3 Zapewnia się odpowiednie urządzenia do uboju i odrzucania nieodpowiednich zwierząt.
- 2.4 Obok pomieszczenia do uboju zapewnia się pomieszczenie/obszar do patroszenia, a do transportu tusz używa się poręczy lub systemu zsuwni.
- 2.5 Poręcze do transportu tusz są utrzymywane w czystości.
- 2.6 Pomieszczenia/obszar dla produktów jadalnych i niejadalnych są oddzielone i wyraźnie oznaczone.

## KRYTERIA AKREDYTACYJNE DLA ZAKŁADÓW

- 2.7 Zapewnia się sterylizatory do noży utrzymywane w temperaturze 82 °C, a noże są regularnie sterylizowane.
- 2.8 Tusze powinny być wypatroszone w sposób, który nie spowoduje ich zanieczyszczenia.
- 2.9 Punkt kontroli wyposażony w odpowiednie lusterka i sterylizatory na noże powinien być zapewniony na linii po wypatroszeniu.
- 2.10 W celu przeprowadzenia badania poubojowego tusz obecna jest odpowiednia liczba urzędowych/upoważnionych inspektorów weterynaryjnych.
- 2.11 Nie dopuszcza się rozlewu ani wycieku jakiegokolwiek materiału z przetyku, wola, żołądka, jelit, kloaki, odbytu, pęcherzyka żółciowego, pęcherza moczowego, macicy lub wymion, który mógłby zanieczyścić tuszę.
- 2.12 Istnieje metoda identyfikacji umożliwiająca odróżnienie tusz/organów odrzuconych od tych nadających się do spożycia (np. znakowanie barwnikiem).
- 2.13 Środki do redukcji patogenów (PRT) stosowane jako substancje przeciwdrobnoustrojowe w postaci roztworów do mycia/spryskiwania/płukania/zanurzania na surowym mięsie to te, które zostały zatwierdzone przez SFA i są stosowane poniżej ich maksymalnych poziomów stosowania. PRT stosuje się w uzupełnieniu do właściwych praktyk higienicznych. PRT nie są używane do ratowania mięsa, które spadło na ziemię, zanieczyściło się, zepsuło lub nie przeszło testów mikrobiologicznych na obecność patogenów.  
  
Zakłady stosujące PRT są zobowiązane do prowadzenia odpowiednich rejestrów użycia PRT; informacje, które należy rejestrować, powinny obejmować rodzaj(-e) użytych PRT, poziomy użycia i datę użycia.

### **Drób**

- 2.14 Obszar wykrwawiania i odkostniania jest fizycznie oddzielony od obszaru przetrzymywania żywych ptaków.
- 2.15 Należy zapewnić higieniczny system pozbawiania piór (np. pióra są regularnie usuwane).
- 2.16 Składniki produktów woskowych muszą spełniać odpowiednie specyfikacje i kryteria czystości ustanowione przez Wspólny Komitet Ekspertów Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa i Światowej Organizacji Zdrowia ds. Dodatków do Żywności („JECFA”) lub inne organy krajowe lub międzynarodowe.
- 2.17 Kloaki z drobiu są całkowicie usuwane.
- 2.18 Tuszka drobiowa (w tym głowa i nogi, jeśli nie zostały usunięte) powinna być odpowiednio oczyszczona i wolna od zanieczyszczeń.
- 2.19 Głowa i łapki drobiowe (jeśli zostały oddzielone od tuszki) są czyszczone na obszarze niskiego ryzyka i chłodzone do temperatury 4°C lub niższej w odpowiednim czasie.
- 2.20 Zapewnia się oddzielne pomieszczenia/obszary do przetwarzania podrobów drobiowych, obróbki i przechowywania części niejadalnych.
- 2.21 Drób po obróbce zostaje schłodzony do temperatury 4°C lub niższej w odpowiednim okresie czasu.



2.22 W wirowym zbiorniku chłodzącym należy stosować czystą wodę.

**Przeżuwacze (np. bydło, owce) i świnie**

2.23 Wszystkie tusze są indywidualnie oznakowane nazwą ubojni i datą uboju.

2.24 Miejsca oparzania, usuwania włosów i opalania są odpowiednio oddzielone od miejsc obróbki.

2.25 Usuwanie skóry należy przeprowadzić przed wypatroszeniem, a jej zewnętrzna powierzchnia nie powinna mieć kontaktu z mięsem tuszy w trakcie usuwania.

2.26 Oddzielne pomieszczenia należy zapewnić dla opróżniania i przetwarzania podrobów zielonych i czerwonych, obchodzenia się z mięsem i niejadalnymi częściami zwierząt, jak również przechowywania niejadalnych części zwierząt.

2.27 Szyny powinny znajdować się wystarczająco wysoko, aby najniższa część tuszy lub boku nie miała kontaktu z podłogą/płytą.

**3. Pomieszczenie rozbioru i odkostniania**

3.1 Temperatura pomieszczeń przetwórczych powinna być utrzymywana na poziomie 12-15°C.

3.2 W pomieszczeniu do rozbioru należy zapewnić sterylizator na noże z wodą o temperaturze 82°C lub inną równoważną metodę sterylizacji.

3.3 W przypadku zakładów, które przetwarzają mięso wielu gatunków (np. wołowiny, kurcząt) na tym samym obszarze produkcji, podejmuje się odpowiednie środki (np. oddzielenie czasowe z zachowaniem odpowiednich warunków sanitarnych lub oddzielenie fizyczne), aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

3.4 Mięso, które przeszło badania poubojowe, jest niezwłocznie usuwane z miejsca obróbki oraz przenoszone, przechowywane i transportowane w sposób chroniący je przed zanieczyszczeniem i pogorszeniem jakości.

3.5 Skrzynki lub kartony posiadają odpowiednią wyściółkę wewnętrzną, chyba, że przed zapakowaniem mięso jest indywidualnie owinięte.

3.6 Mięso w chłodziarkach/zamrażarkach, które nie znajduje się w kartonach, należy zawiesić lub umieścić na stojakach, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza, oraz przeciwdziałać kontaktowi ściekającego płynu z innym mięsem.

**F. OPERACJE PRZETWARZANIA MIĘSA**

1 Produkty żywnościowe trzymane na tackach są umieszczane w taki sposób, aby nie miały bezpośredniego kontaktu z podstawą tacek nad nimi.

2 Produkty żywnościowe rozmrażane są na wyznaczonym obszarze, w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się drobnoustrojów, np.

- w chłodni (0 do 4°C) lub
- pomieszczeniu o regulowanej temperaturze (12 do 15°C) w kartonach lub umieszczone na stojakach lub stołach ze stali nierdzewnej lub

## KRYTERIA AKREDYTACYJNE DLA ZAKŁADÓW

- pod bieżącą wodą z nienaruszonym szczelnym opakowaniu lub
  - przy użyciu maszyny do kontrolowanego rozmrażania mięsa
- 3 Stosowanie paliwa lub węgla drzewnego w gotowaniu lub innych formach obróbki cieplnej nie może powodować jakiegokolwiek zanieczyszczenia produktów spożywczych.
  - 4 W przypadku zakładów, które przetwarzają mięso wielu gatunków (np. wołowiny, kurcząt) na tym samym obszarze produkcji, podejmuje się odpowiednie środki (np. oddzielenie czasowe z zachowaniem odpowiednich warunków sanitarnych lub oddzielenie fizyczne), aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.
  - 5 Produkty poddane obróbce cieplnej osiągają czas / temperaturę wewnętrzną, która jest zatwierdzona jako osiągająca odpowiednie zmniejszenie ilości patogenów, w tym spełniająca określone cele w zakresie wydajności, kryteriów wydajności i kryteriów mikrobiologicznych.
  - 6 Gotowane produkty mięsne są szybko schładzane natychmiast po przetworzeniu i utrzymywane w stanie schłodzonym/mrożonym, w stosownych przypadkach.

### G. OPERACJE PRZETWARZANIA JAJ

- 1 Jaja w skorupkach używane do przetwarzania muszą być nienaruszone i wolne od zanieczyszczeń fizycznych, takich jak brud, krew i materiał kałowy, przed rozbiciem i oddzieleniem lub umyte za pomocą automatycznej maszyny czyszczącej do jaj.
- 2 Produkty jajeczne poddaje się zatwierdzonej obróbce mikrobiologicznej w celu zapewnienia, że są one bezpieczne i odpowiednie.
- 3 Produkty jajeczne są szybko schładzane natychmiast po przetworzeniu i utrzymywane w stanie schłodzonym/mrożonym, w stosownych przypadkach.

### H. OPERACJE RETORTY

- 1 Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, w tym napełnianie, zamykanie/uszczelnianie, obróbka termiczna oraz schładzanie powinny być przeprowadzane jak najszybciej, aby zapobiec zanieczyszczeniu i pogorszeniu jakości.
- 2 Systemy i urządzenia transportujące powinny być zaprojektowane w taki sposób, aby zminimalizować nacisk na opakowania produktów.
- 3 Z opakowaniami produktów należy obchodzić się w sposób, który w każdym momencie chroni opakowanie i zamknięcia przed uszkodzeniem.
- 4 Opakowania produktów przeznaczone do stosowania na aseptycznych liniach do napełniania muszą być w dobrym stanie (np. wolne od wgnieceń, przebić, zadrapań itp.), czyste i suche przed sterylizacją wypełnienia.
- 5 Napełnianie opakowań produktów, mechaniczne lub ręczne, jest kontrolowane w taki sposób, aby spełniało wymogi dotyczące napełniania i pustej w celu zapewnienia efektywnej obróbki termicznej.
- 6 Należy unikać zanieczyszczenia powierzchni zamknięcia/zgrzewów produktu. Obszary zamknięcia/zgrzewu należy utrzymywać w stanie tak czystym i suchym, jak to konieczne.

## KRYTERIA AKREDYTACYJNE DLA ZAKŁADÓW

- 7 Regularnie prowadzone są obserwacje zewnętrznych wad opakowania produktu oraz ocena zamknięć/zgrzewów. Zamknięcia opakowań produktów są poddawane oględzinom i kontrolom pod kątem rozerwania, przeprowadzanym w odstępach czasu o wystarczającej częstotliwości, aby zapewnić właściwe zamknięcie i integralność zgrzewów.
- 8 Każda retorta i/lub sterylizator musi być wyposażony w co najmniej jedno urządzenie rejestrujące temperaturę/czas. Dla każdego produktu sporządza się zatwierdzone sprawozdanie z oceny  $F_0$ .
- 9 Do chłodzenia każdego hermetycznie zamkniętego opakowania produktu używa się wody pitnej. W przypadku stosowania wody recykulowanej należy ją filtrować i w razie potrzeby uzdatniać przez dodanie chloru lub zatwierdzonego środka odkażającego. Pozostałość wolnego chloru w wodzie chłodzącej może wynosić od 0,5 do 2 ppm. Nadmierny poziom chloru może przyspieszyć korozję niektórych opakowań metalowych.
- 10 Opakowania produktów muszą być jak najszybciej suszone po przetworzeniu i nie mogą być poddawane ręcznym manipulacjom, gdy są jeszcze mokre. Pojemniki z produktem powinny pozostać w skrzyniach do wyschnięcia przed ręcznym rozładunkiem.

### I. IDENTYFIKOWALNOŚĆ PRODUKTU

- 1 Wszystkie surowce lub składniki otrzymywane przez zakład muszą być identyfikowalne ze źródłem pochodzenia.
- 2 Zakłady muszą posiadać system zapewniający identyfikowalność na wszystkich etapach produkcji. (np. od surowca poprzez produkty pośrednie do produktu końcowego).
- 3 Produkty końcowe są wyraźnie oznakowane i opatrzone datą w celu zapewnienia identyfikowalności producenta i numeru partii/produkcji.
- 4 Wprowadza się odpowiedni system lub program wycofywania produktów z rynku w celu skutecznego zarządzania zdarzeniami i umożliwienia szybkiego powiadomienia właściwych stron, wycofania i odzyskania produktów, których to dotyczy.

### J. SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI (FSMS)

- 1 Wszystkie zakłady wdrażają analizę zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP) lub podobny system zarządzania bezpieczeństwem żywności w celu kontroli zagrożeń związanych z żywnością w procesach produkcyjnych, aby zapewnić produkcję bezpiecznej i zdrowej żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- 2 Zakład posiada skuteczny system kontroli dokumentów i prowadzi prawdziwą dokumentację w celu wykazania skutecznej kontroli bezpieczeństwa produktu.

Wymagane dokumenty:

- Aktualny, oznaczony plan rozmieszczenia produktów, pracowników i usuwania odpadów, wyznaczone obszary przetwarzania wysokiego/niskiego ryzyka
- Schemat przepływu procesu produkcyjnego
- Tabela podsumowująca analizę zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP)
- Zapisy dotyczące monitorowania krytycznych punktów kontroli
- Dokumentacja działań naprawczych

## KRYTERIA AKREDYTACYJNE DLA ZAKŁADÓW

- Dokumentacja badań przedubojowych i odrzuceń
- Dane dotyczące przenikania ciepła, wykres kołowy lub zapisy wykresu obróbki termicznej i sterylizacji dla produktów retorty
- Kontrola temperatury chłodziarek/zamrażarek
- Sprawozdania laboratoryjne dotyczące wody, powierzchni mających kontakt z żywnością i produktów gotowych
- Dokumentacja dotycząca czyszczenia i higieny sanitarnej
- Dokumentacja higieny osobistej
- Dokumentacja medyczna personelu
- Dokumentacja dotycząca szkoleń personelu
- Plan, rozkład i rejestry kontroli szkodników
- Dokumentacja dotycząca wycofywania żywności
- Sprawozdanie z inspekcji właściwego organu
- Wszelkie sprawozdania właściwego organu zagranicznego

Zastosowanie będą miały wszystkie inne zasady określone w wytycznych Codexu, o których mowa poniżej:

1. Kodeks praktyk higienicznych dla mięsa Codex
2. Kodeks Postępowania Higienicznego dla Niskokwasowych i Zakwaszonych Niskokwasowych Środków Spożywczych w puszkach Codex
3. Kodeks Postępowania Higienicznego dla Jaj i Produktów Jajecznych Codex