Bezpieczeństwo żywności

WYMOGI dotyczące bezpieczeństwa żywności!

- Żywność szkodliwa dla zdrowia lub nienadająca się do spożycia (objawy zepsucia, zanieczyszczona, z objawami pleśni, gnicia) nie jest wprowadzana na rynek.
- Zapewnienie identyfikowalności żywności, jak również zwierząt hodowlanych, dostarczanych rolnikowi i tych, które rolnik dostarczał na rynek (z wyjątkiem żywności dostarczonej bezpośrednio konsumentowi końcowemu lub zakładom prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego), w szczególności poprzez prowadzenie i przechowywanie dokumentacji dotyczącej kupna i sprzedaży.
- Właściwe stosowanie środków ochrony roślin i biocydów zgodnie z etykietą – instrukcją stosowania.
- Podjęcie działań zmierzających do wycofania z obrotu żywności niezgodnej, bądź w stosunku do której są podejrzenia, że nie spełnia wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności poprzez:

- natychmiastowe postępowanie w celu wycofania tej żywności z rynku,
- powiadomienie o tym fakcie właściwych władz, np. Inspekcji Weterynaryjnej lub Inspekcji Sanitarnej oraz inne organy w zakresie ich kompetencji,
- współpracy z tymi organami, - poinformowania nabywców o przyczynach wycofania żywności, a w razie konieczności odbioru od konsumentów produktów już im dostarczonych.

WYMOGI dotyczące higieny produkcji produktów pochodzenia roślinnego!

- Prowadzenie dokumentacji stosowania każdego środka ochrony roślin i produktów biobójczych.
- Substancje niebezpieczne oraz odpady są składowane i przetwarzane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego tymi substancjami.
- Wykonywane są zalecenia pokontrolne wynikające z kontroli urzędowych, podejmowane są działania i środki zaradcze w celu wyeliminowania stwierdzonych niezgodności.
- Żywność zawierająca pozostałości pestycydów przekraczające najwyższe

dopuszczalne poziomy w żywności dla tych produktów, nie jest wprowadzana do obrotu.
- Przechowywanie wyników wszelkich analiz próbek pobranych z roślin lub innych próbek pobranych dla celów diagnostycznych i mających znaczenie dla zdrowia ludzi.

WYMOGI dotyczące higieny produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego!

- Substancje niebezpieczne oraz odpady są składowane i przetwarzane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie żywności pochodzenia zwierzęcego tymi substancjami.
- Właściwe stosowanie:

- dodatków paszowych (w szczególności zgodnie ze wskazaniami producenta lub podmiotu odpowiedzialnego za etykietowanie, zamieszczonymi na etykiecie),
- produktów leczniczych weterynaryjnych (w szczególności zgodnie z zaleceniami lekarza weterynarii).

- Wykonywane są zalecenia pokontrolne wynikające z kontroli urzędowych, podejmowane są działania i środki zaradcze w celu wyeliminowania stwierdzonych niezgodności.
- Podejmowanie działań w celu zapobiegania występowaniu i rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi wraz z żywnością, w tym podejmowanie środków ostrożności przy przyjmowaniu nowych zwierząt oraz zgłaszanie właściwym organom podejrzenia takich chorób.
- Żywność pochodzenia zwierzęcego, w której zostały przekroczone maksymalne lub tymczasowe maksymalne limity pozostałości substancji farmakologicznie czynnych stosowanych w weterynaryjnych produktach leczniczych lub w której znajdują się substancje niedozwolone, nie jest wprowadzana do obrotu.

Wymagana dokumentacja:

- Protokoły z kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego
- Rodzaj i pochodzenie paszy podawanej zwierzętom.
- Produkty lecznicze weterynaryjne i inne produkty lecznicze podawane zwierzętom oraz daty ich podawania i okresy karencji.
- Wyniki wszelkich analiz próbek pobranych od zwierząt lub innych próbek pobranych dla celów diagnostycznych i mających znaczenie dla zdrowia

ludzi.

WYMOGI dotyczące produkcji jaj!

- Do czasu sprzedaży jaja należy przechowywać tak, aby były - czyste, suche i wolne od obcych zapachów i skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

WYMOGI dotyczące gospodarstw produkujących mleko i siarę przeznaczone do obrotu!

Status zdrowotny zwierząt:

- Dobry ogólny stan zdrowia, zwierzęta nie wykazują żadnych objawów choroby mogącej powodować zakażenie mleka lub siary, a zwłaszcza nie cierpią z powodu jakiejkolwiek infekcji układu rodnego z wydzielinami, zapalenia jelit z biegunką i gorączką lub rozpoznawalnego zapalenia wymion.
- Poświadczenie w ewidencji leczenia zwierząt, że krowy nie są leczone substancjami niedozwolonymi lub potencjalnie niebezpiecznymi dla ludzkiego zdrowia przenikającymi do mleka i siary, chyba że mleko i siara podlega ustalonej karencji wymaganej dla wydalenia z organizmu produktów leczniczych weterynaryjnych.
- Posiadanie decyzji powiatowego lekarza weterynarii o uznaniu stada za wolne lub urzędowo wolne od brucelozy i urzędowo wolne od gruźlicy bydła.
- Mleko i siara pochodzące od zwierząt niespełniających wymogów z punktu powyżej, jest wykorzystywane tylko po uzyskaniu zezwolenia właściwego organu i po zastosowaniu wymaganych procesów technologicznych.
- Kontrola i badanie kóz na obecność gruźlicy w przypadku, gdy są utrzymywane w gospodarstwie razem z krowami.
- Brak ran wymion.
- Przestrzeganie zasady skutecznej izolacji zakażonych lub co do których istnieje przypuszczenie zakażenia brucelozą lub gruźlicą, w celu uniknięcia jakiegokolwiek negatywnego wpływu na mleko pozyskiwane od zdrowych zwierząt.

Higiena pomieszczeń i wyposażenia:

- Umiejscowienie i konstrukcja urządzeń do udoju oraz pomieszczeń, w których mleko i siara są składowane, przenoszone i schładzane eliminują

ryzyko zanieczyszczenia mleka.

- Pomieszczenia do składowania mleka i siary są zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przetrzymywane są zwierzęta, a także wyposażone w odpowiednie urządzenia do schładzania mleka i siary, zapewniające jego temperaturę nie wyższą niż 8ºC w przypadku codziennego odbioru, lub nie wyższą niż 6ºC, jeżeli mleko nie jest odbierane codziennie.
- Powierzchnie urządzeń mających styczność z mlekiem i siarą (narzędzi, pojemników, zbiorników przeznaczonych do udoju, gromadzenia lub transportu) wykonane są z materiałów łatwych do oczyszczenia oraz, w razie konieczności, do zdezynfekowania, a także utrzymane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania materiałów gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych.
- Pojemniki i zbiorniki służące do transportu mleka muszą być co najmniej raz dziennie czyszczone i dezynfekowane.

Higiena podczas udoju i składowania:

- Znakowanie zwierząt poddanych leczeniu oraz przed zakończeniem zalecanego okresu karencji po leczeniu w celu uniknięcia przeniesienia pozostałości leków do mleka przeznaczonego do spożycia przez ludzi.
- Zachowanie warunków higieny podczas dojenia, aby wykluczyć możliwość zanieczyszczenia mleka i siary.
- Zapewnienie czystości strzyków, wymion i przylegających do nich części.
- Schłodzenie mleka i siary niezwłocznie po udoju, w miejscu czystym, zaprojektowanym i wyposażonym w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie.
- Schłodzenie mleka i siary nie jest wymagane, gdy poddawane są procesom przetwórczym w ciągu dwóch godzin od udoju lub konieczne jest zastosowanie wyższej temperatury z przyczyn technologicznych.

Opracowano na podstawie materiałów ARiMR:
Zasada Wzajemnej Zgodności (cross compliance) – Wykaz norm i wymogów obowiązujących od 2015 r. oraz
zazielenienie WPR.
Ewa Grzyś
Dz.SPRSJiD

- Udostępnij

- Drukuj
- PDF

Data publikacji
03.03.2015