

SEKCJA V - Mięso mielone, surowe wyroby mięsne i mięso oddzielone mechanicznie (MOM)

I. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW PRODUKCYJNYCH		P	N	ND/NK
1.	Zakład zaprojektowany jest w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa poprzez umożliwienie stałego postępu prac lub zapewnienie oddzielenia od siebie różnych partii towaru. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. I, ust. 1)			
2.	Oddzielne pomieszczenia do przechowywania mięsa opakowanego i nieopakowanego, chyba, że jest ono przechowywane w różnym czasie lub w taki sposób, że opakowania oraz sposób przechowywania nie stanowią źródła zanieczyszczenia mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. I, ust. 2)			
3.	Pomieszczenia do produkcji mięsa mielonego z wyposażeniem umożliwiającym spełnienie wymagań higienicznych opisanych w części III. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. I, ust. 3)			
4.	Urządzenia do mycia rąk dla pracowników mających styczność z nieopakowanym mięsem, wyposażone w kurki zaprojektowane w sposób uniemożliwiający rozprzestrzenianie się zanieczyszczeń (obsługiwane bez użycia dłoni). (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. I, ust. 4)			
5.	Urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z dopływem gorącej wody o temp. nie niższej niż 82°C, lub alternatywny system o równoważnym skutku. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. I, ust. 5)			
II. WYMOGI DOTYCZĄCE SUROWCA DO PRODUKCJI MIĘSA MIELONEGO				
1.	Spełnia wymagania dotyczące świeżego mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 1, lit. a)			
2.	Pochodzi z mięśni szkieletowych, włączając przylegające tkanki tłuszczowe. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 1, lit. b)			
3.	Nie pochodzi: - ze skrawków pochodzących z wykrawania mięsa oraz ścinków z mięs drobnych; - z MOM; - z mięsa zawierającego odłamki kości lub fragmenty skóry; lub - z mięsa z głowy, z wyjątkiem mięśni żwaczy, z niemięśniowej części kresy białej, okolic nadgarstka i stępu, odłamków kości i mięśni przepony (o ile nie usunięto błony surowiczej). (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 1, lit. c)			
III. HIGIENA PODCZAS PRODUKCJI MIĘSA MIELONEGO I PO JEJ ZAKOŃCZENIU				
Prace przy obróbce mięsa są zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa lub je minimalizujący, w tym celu:				
1.	- temperatura mięsa nie przekracza 4°C dla drobiu oraz 7°C dla pozostałego mięsa; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 1, lit. a)			
2.	- mięso jest wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 1, lit. b)			
3.	Mięso mrożone lub głęboko mrożone wykorzystane do produkcji mięsa mielonego zostało odkostnione przed etapem zamrożenia (o ile PLW nie zezwolił na jego odkostnienie bezpośrednio przed zmieleniem). Mięso takie jest przechowywane przez czas ograniczony. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. a)			
W przypadku, gdy do produkcji mięsa mielonego wykorzystuje się mięso chłodzone, mięso mielone przyrządzane jest w terminie nieprzekraczającym:				
4.	- 3 dni od daty uboju w przypadku mięsa drobiowego; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. b)			
5.	- 6 dni od daty uboju w przypadku innych zwierząt; lub (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. b)			
6.	- 15 dni od daty uboju w przypadku odkostnionej i pakowanej próżniowo wołowiny i cielęciny. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. b)			

	Mięso mielone niezwłocznie po jego przygotowaniu jest:			
7.	- umieszczane w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. c)			
8.	- schładzane do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż 2°C; lub (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. c (i))			
9.	- zamrażane do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż -18°C. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. c (ii))			
10.	Podczas przechowywania i transportu mięsa mielonego spełniane są wymagania dotyczące temperatury wskazane w pkt. 8 i 9 powyżej. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2)			
11.	Mięso mielone po rozmrożeniu nie jest ponownie zamrażane. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 5)			
IV. WYMOGI DOTYCZĄCE SUROWCA DO PRODUKCJI SUROWYCH WYROBÓW MIĘSNYCH				
1.	Spełnia wymagania dotyczące świeżego mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 2, lit. a)			
2.	Pochodzi z mięśni szkieletowych, włączając przylegające tkanki tłuszczowe. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 2, lit. b)			
3.	Nie pochodzi: - ze skrawków pochodzących z wykrawania mięsa oraz ścinków z mięs drobnych; - z MOM; - z mięsa zawierającego odłamki kości lub fragmenty skóry; lub - z mięsa z głowy, z wyjątkiem mięśni żwaczy, z niemięśniowej części kresy białej, okolic nadgarstka i stępu, odłamków kości i mięśni przepony (o ile nie usunięto błony surowiczej). (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 2, lit. b)			
	W przypadku surowych wyrobów mięsnych wyraźnie przeznaczonych do spożycia po uprzedniej obróbce cieplnej, do produkcji stosuje się:			
4.	- zmielone lub poddane fragmentacji kawałki mięsa spełniające wymogi pkt. 1-3 powyżej, z wyjątkiem wymogu dotyczącego skrawków z wykrawania mięsa oraz ścinków z mięs drobnych; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 2, lit. c)			
5.	- MOM, jeżeli zakład przeprowadził analizy wskazujące, że spełnia on kryteria mikrobiologiczne dla mięsa mielonego, zgodnie z rozp. (WE) nr 2073/2005. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 2, lit. c)			
V. HIGIENA PODCZAS PRODUKCJI SUROWYCH WYROBÓW MIĘSNYCH I PO JEJ ZAKOŃCZENIU				
	Prace przy obróbce mięsa są zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa lub je minimalizujący, w tym celu:			
1.	- temperatura mięsa nie przekracza 4°C dla drobiu oraz 3°C dla podrobów i 7°C dla pozostałego mięsa; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 1, lit. a)			
2.	- mięso jest wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 1, lit. b)			
3.	Mięso mrożone lub głęboko mrożone wykorzystane do produkcji surowych wyrobów mięsnych zostało odokostnione przed etapem zamrożenia (o ile PLW nie zezwolił na jego odokostnienie bezpośrednio przed zmieleniem). Mięso takie jest przechowywane przez czas ograniczony. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. a)			
	Surowe wyroby mięsne niezwłocznie po ich przygotowaniu są:			
4.	- umieszczane w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. c)			
5.	- schładzane do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż 4°C; lub (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. c (i))			
6.	- zamrażane do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż -18°C. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2, lit. c (ii))			
7.	Podczas przechowywania i transportu surowych wyrobów mięsnych spełniane są wymagania dotyczące temperatury wskazane w pkt. 5 i 6 powyżej. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 2)			
8.	Surowe wyroby mięsne po rozmrożeniu nie są ponownie zamrażane. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 5)			

VI. WYMAGI DOTYCZĄCE SUROWCA DO WYTWARZANIA MOM			
1.	Spełnia wymagania dotyczące świeżego mięsa. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 3, lit. a)		
2.	Nie wykorzystuje się: - łap, skóry szyi i głowy - w przypadku drobiu; - kości głowy, kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, ogonów, kości udowych, kości piszczelowych, kości strzałkowych, kości ramiennych, kości promieniowych i kości łokciowych - w przypadku innych zwierząt. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. II, ust. 3, lit. b)		
VII. HIGIENA PODCZAS PRODUKCJI MOM I PO JEJ ZAKOŃCZENIU			
	Prace przy obróbce mięsa są zorganizowane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa lub je minimalizujący, w tym celu:		
1.	- temperatura mięsa nie przekracza 4°C dla drobiu oraz 7°C dla pozostałego mięsa; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 1, lit. a)		
2.	- mięso jest wnoszone do pomieszczeń roboczych stopniowo, w miarę potrzeb. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 1, lit. b)		
A	Wymogi dotyczące produkcji i wykorzystania MOM wytworzonego z zastosowaniem technik zapewniających nienaruszanie struktury kości, w którym zawartość wapnia nieznacznie przewyższa tę w mięsie mielonym		
	Surowiec do odkostnienia:		
1.	- jest najwyżej siedmiodniowy, jeśli pochodzi z rzeźni znajdującej się na miejscu (z wyjątkiem surowca pochodzącego z tusz drobiowych). (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. a)		
2.	- jest najwyżej pięciodniowy, jeśli pochodzi z rzeźni innej niż wskazana w pkt 1 (z wyjątkiem surowca pochodzącego z tusz drobiowych). (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. a)		
3.	- jest najwyżej trzydniowy, jeśli pochodzi z tusz drobiowych. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. a)		
4.	Odkostnienie mechaniczne jest wykonywane niezwłocznie po oddzieleniu kości od tuszy. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. b)		
	MOM, w przypadku, gdy nie jest niezwłocznie wykorzystywany po otrzymaniu:		
5.	- umieszczany jest w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. c)		
6.	- schładzany jest do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż 2°C; lub (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. c)		
7.	- zamrażany jest do temperatury wewnętrznej nie wyższej niż -18°C. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. c)		
8.	Podczas składowania i transportu spełniane są wymagania dotyczące temperatury wskazane w pkt. 6 i 7 powyżej. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. c)		
9.	Jeżeli MOM spełnia kryteria mikrobiologiczne dla mięsa mielonego, zgodnie z rozp. (WE) nr 2073/2005, jest on wykorzystywany do produkcji: - surowych wyrobów mięsnych, które wyraźnie nie są przeznaczone do spożycia bez ich uprzedniej obróbki cieplnej oraz - produktów mięsnych. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. d)		
10.	Jeżeli MOM nie spełnia kryteriów mikrobiologicznych dla mięsa mielonego, zgodnie z rozp. (WE) nr 2073/2005, jest on wykorzystywany jedynie do produkcji produktów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z rozp. (WE) 853/2004. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 3, lit. e)		
11.	MOM po rozmrożeniu nie jest ponownie zamrażany. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 5)		

B Wymogi dotyczące produkcji i wykorzystania MOM wytworzonego z zastosowaniem innych technik niż wymienione w części A niniejszego protokołu			
	Surowiec do odkostnienia:		
1.	- jest najwyżej siedmiodniowy, jeśli pochodzi z rzeźni znajdującej się na miejscu (z wyjątkiem surowca pochodzącego z tusz drobiowych). (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. a)		
2.	- jest najwyżej pięciodniowy, jeśli pochodzi z rzeźni innej niż wskazana w pkt 1 (z wyjątkiem surowca pochodzącego z tusz drobiowych). (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. a)		
3.	- jest najwyżej trzydniowy, jeśli pochodzi z tusz drobiowych. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. a)		
	Jeżeli odkostnienie mechaniczne nie jest wykonywane niezwłocznie po oddzieleniu kości od tuszy:		
4.	- kości pokryte mięsem są przechowywane i transportowane w temp. nie wyższej niż 2°C; lub (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. b)		
5.	- zamrożone kości pokryte mięsem są przechowywane i transportowane w temp. nie wyższej niż -18°C. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. b)		
6.	Kości pokryte mięsem, uzyskane z mrożonych tusz, nie są ponownie zamrażane. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. c)		
7.	MOM, w przypadku, gdy nie jest wykorzystany w ciągu 1h od jego otrzymania, jest niezwłocznie schładzany do temp. nieprzekraczającej 2°C. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. d)		
8.	MOM, w przypadku, gdy nie jest poddany przetworzeniu w ciągu 24h po schłodzeniu, jest zamrażany w ciągu 12h od momentu wytworzenia, przy czym osiąga temp. wewnętrzną nie wyższą niż -18°C w ciągu 6h. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. e)		
	Mrożony MOM:		
9.	- przed przechowywaniem lub transportem umieszczany jest w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. f)		
10.	- nie jest przechowywany przez okres dłuższy niż 3 miesiące; (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. f)		
11.	- podczas przechowywania i transportu utrzymywana jest temp. nie wyższa niż -18°C. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. f)		
12.	MOM jest wykorzystywany wyłącznie do produkcji produktów mięsnych poddawanych obróbce termicznej, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z rozp. (WE) 853/2004. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 4, lit. g)		
13.	MOM po rozmrożeniu nie jest ponownie zamrażany. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. III, ust. 5)		
VIII. ETYKIETOWANIE			
1.	Opakowania zawierające mięso mielone wytworzone z mięsa drobiowego lub z mięsa zwierząt nieparzystokopytnych albo opakowania zawierające surowe wyroby mięsne zawierające MOM, przeznaczone dla konsumenta końcowego, opatrzone są informacją o konieczności ugotowania produktu przed jego spożyciem. (853/2004, zał. III, sekcja V, rozdz. IV, ust. 2)		

IX. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO				
1.	Znak identyfikacyjny jest наносzony przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego przez produkt. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 1)			
2.	W przypadku, gdy opakowanie produktu zostaje usunięte lub jest ono dalej przetwarzane w innym zakładzie, produkt jest zaopatrywany w nowy znak identyfikacyjny, zawierający numer zatwierdzenia zakładu, w którym te czynności są przeprowadzane. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 2)			
3.	Znak jest czytelny i trwały, wyraźnie widoczny, czcionki łatwe do rozszyfrowania. (853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 5)			
4.	Znak identyfikacyjny ma prawidłowy kształt i zawiera wymagane informacje. (853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 6, 7, 8)			
5.	Sposób наносzenia znaku identyfikacyjnego jest zgodny z wymaganiami. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 9, 11, 13)			
X. INFORMACJE TOWARZYSZĄCE PRODUKTOM MROŻONYM				
1.	Data produkcji oraz data zamrożenia (jeżeli jest różna od daty produkcji) udostępniana jest dla przedsiębiorstw sektora spożywczego, którym dostarczana jest żywność, w sposób gwarantujący ich jasność i jednoznaczność (do momentu etykietowania żywności zgodnego z rozporządzeniem 1169/2011 lub wykorzystywania jej do dalszego przetwarzania). (853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2 i 3)			
2.	W przypadku żywności wytworzonej z partii surowców o różnych datach produkcji i zamrożenia udostępniana jest informacja o najwcześniejszej dacie odpowiednio produkcji lub zamrożenia. (853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2)			
XI. OBOWIĄZKOWY SYSTEM ETYKIETOWANIA MIELONEGO MIĘSA WOŁOWEGO				
	Etykieta zawiera następujące informacje:			
1.	- numer lub kod identyfikacyjny, który zapewnia powiązanie między mięsem, a zwierzęciem lub zwierzętami; (1760/2000, art. 13 ust. 2 lit. a)			
2.	- nazwa kraju, w którym wyprodukowano mięso mielone; (1760/2000, art. 14)			
3.	- nazwa kraju, w którym dokonano uboju zwierząt; (1760/2000, art. 13 ust. 5 lit. a (iii))			
4.	- nazwa kraju pochodzenia mięsa, w przypadku gdy kraj pochodzenia jest inny niż kraj w którym wytworzono produkt. (1760/2000, art. 14)			
5.	Mięso w jednej partii pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w tym samym kraju. (1825/2000, art. 4 ust. 2 lit. c)			

XII. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI			
	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek i wykonywania badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności uwzględniający:		
1.	- wszystkie grupy wyrobów wytwarzanych przez zakład, do których dane kryterium ma zastosowanie (z zastrzeżeniem wyjątków od badania w kierunku <i>Listeria monocytogenes</i>); (2073/2005, art. 4 ust. 1)		
2.	- surowce wprowadzane do zakładu w przypadku jeśli zostały dla nich określone kryteria bezpieczeństwa żywności (<i>Salmonella Typhimurium</i> , <i>Salmonella Enteritidis</i>) (2073/2005, zał. I, rozdz. 1, punkt 1.28 oraz zał. I, rozdz. 3, sekcja. 3.2. część "Zasady pobierania próbek z tusz drobiowych i świeżego mięsa drobiowego")		
3.	- wszystkie mikroorganizmy, dla których określono kryteria bezpieczeństwa żywności; (2073/2005, art. 4 ust. 1)		
4.	- częstotliwość badań zapewniającą właściwą ocenę wyrobów na koniec procesu produkcji oraz w okresie przydatności do spożycia; (2073/2005, art. 4 ust. 2)		
5.	- plany pobierania próbek i metody wykonywania badań określone w załączniku I, rozdz. 1 rozporządzenia; (2073/2005, art. 5 ust. 1)		
6.	- metody analityczne referencyjne lub alternatywne zwalidowane w odniesieniu do metod referencyjnych i certyfikowanych przez stronę trzecią lub zatwierdzone. (2073/2005, art. 5 ust. 1 i 5)		
7.	W przypadku żywności gotowej do spożycia (RTE), w której możliwy jest wzrost <i>Listeria monocytogenes</i> , zastosowanie kryterium 100 jtk/g zostało właściwie udokumentowane przez zakład. (2073/2005, zał. I, rozdz. 1, pkt. 1.2.)		
8.	Pobieranie próbek i wykonywanie badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności jest realizowane zgodnie z harmonogramem. Częstotliwość pobierania próbek jest dostosowana do rodzaju i wielkości produkcji zakładu. (2073/2005, art. 4 ust. 1 i 2)		
	W przypadku uzyskania niezadowolających wyników badań zakład podjął działania mające na celu:		
9.	- wykrycie przyczyny niezgodności i wdrożenie środków naprawczych; (2073/2005, art. 7 ust. 1)		
10.	- wycofanie wyrobu lub partii wyrobów z obrotu lub od konsumentów. (2073/2005, art. 7 ust. 2)		
11.	W przypadku przetworzenia lub innego wykorzystania wycofanych produktów zakład uzyskał zgodę PLW. (2073/2005, art. 7 ust. 2)		
XIII. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE HIGIENY PROCESU			
1.	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek środowiskowych (obszary produkcyjne, sprzęt). (2073/2005, art. 5 ust. 2)		
2.	W przypadku produkcji RTE, w których możliwy jest wzrost <i>Listeria monocytogenes</i> , próbki środowiskowe badane są w kierunku obecności <i>Listeria monocytogenes</i> . (2073/2005, art. 5 ust. 2)		
3.	Zakład prowadzi analizę tendencji. (2073/2005, art. 9)		
XIV. BADANIE OKRESU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA			
1.	Okres przydatności do spożycia określony jest na podstawie badań przechowalniczych lub innych udokumentowanych procedur. (2073/2005, zał. II)		
2.	W badaniu okresu przydatności do spożycia zostały uwzględnione dające się racjonalnie przewidzieć warunki dystrybucji, przechowywania i stosowania. Decyzja dotycząca temperatury lub temperatur stosowanych do ustalenia okresu przydatności do spożycia bierze pod uwagę zachowania konsumenckie. (2073/2005, art. 3 ust. 1 lit. b, ust. 2, zał. II)		