

**SEKCJA VIII - Produkty rybołówstwa**  
**WYMAGANIA OGÓLNE DLA WSZYSKICH ZAKŁADÓW**

**I. WYMOGI DOTYCZĄCE PRZEDSIĘBIORSTW ZAJMUJĄCYCH SIĘ PRODUKTAMI RYBOŁÓWSTWA**

**A. ŚWIEŻE PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA**

		<b>P</b>	<b>N</b>	<b>ND/NK</b>
1.	Niepakowane produkty rybołówstwa przechowywane są pod lodem, w odpowiednich urządzeniach (dotyczy produktów, które nie są rozprowadzane, wysyłane, wstępnie przetworzone oraz przetwarzane niezwłocznie po dostarczeniu ich do zakładu na lądzie). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 1)			
2.	Lód jest uzupełniany tak często, jak jest to konieczne. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 1)			
3.	Pakowane świeże produkty rybołówstwa są schłodzone do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 1)			
4.	Czynności odglawiania i patroszenia wykonywane są w sposób higieniczny. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 2)			
5.	Patroszenie wykonywane jest możliwie jak najszybciej po odłowieniu lub wyładowaniu produktów na ląd (jeżeli z technicznego i handlowego punktu widzenia jest to możliwe). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 2)			
6.	Niezwłocznie po odłowieniu i patroszeniu produkty są dokładnie myte. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 2)			
7.	Czynności filetowania i porcjowania wykonywane są w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie oraz zepsucie się filetów i płatów. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 3)			
8.	Filety i płaty nie pozostają na stołach roboczych dłużej niż wymaga tego ich wstępne przetwarzanie. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 3)			
9.	Filety i płaty umieszczane są w opakowaniach jednostkowych lub, w razie konieczności, w opakowaniach zbiorczych, oraz są schładzane jak najszybciej po ich wstępnym przetworzeniu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 3)			
10.	Pojemniki używane do wysyłki lub przechowywania niepakowanych, wstępnie przetworzonych świeżych produktów rybołówstwa przechowywanych pod lodem zapewniają, aby woda powstała w wyniku topienia lodu nie miała styczności z produktami. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 4)			
11.	Statek wykorzystuje możliwość transportu i przechowywania na pokładzie całych i wypatroszonych świeżych produktów rybołówstwa w oziębianej wodzie. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 5)			
12.	Wykorzystana jest możliwość transportu całych i wypatroszonych świeżych produktów rybołówstwa w oziębianej wodzie od momentu wyładunku na ląd lub z zakładów akwakultury, do czasu ich przybycia do pierwszego zakładu przetwórstwa na lądzie. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część A, ust. 5)			

**B. PRODUKTY MROŻONE**

1.	Urządzenia do zamrażania umożliwiają szybkie obniżenie temperatury do osiągnięcia temperatury rdzenia nie wyższej niż -18°C. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część B)			
2.	Urządzenia chłodnicze umożliwiają utrzymanie produktów rybołówstwa w pomieszczeniach magazynowych w temperaturze nie wyższej niż -18°C. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część B)			
3.	Pomieszczenia magazynowe wyposażone są w urządzenie do rejestracji temperatury w miejscu, w którym jego odczytanie nie jest kłopotliwe. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część B)			
4.	Czujnik temperatury czynnika znajduje się w takim miejscu pomieszczenia magazynowego, w którym temperatura jest najwyższa. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część B)			

<b>C. PRODUKTY RYBOLÓWSTWA ODKOSTNIONE MECHANICZNIE</b>				
1.	Surowce używane do wytwarzania produktów rybołówstwa odkostnionych mechanicznie to wyłącznie całe ryby lub ości pozostałe po filetowaniu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część C, ust. 1, lit. a)			
2.	Żadne surowce nie zawierają narządów wewnętrznych. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część C, ust. 1, lit. b)			
3.	Odkostnienie mechaniczne wykonywane jest niezwłocznie po filetowaniu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część C, ust. 2, lit. a)			
4.	W przypadku wykorzystania surowca w postaci całych ryb, najpierw są one patroszone i myte. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część C, ust. 2, lit. b)			
5.	Po wytworzeniu, mechanicznie odkostnione produkty rybołówstwa są możliwie jak najszybciej mrożone lub dodane do produktu przeznaczonego do zamrożenia lub obróbki stabilizującej. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część C, ust. 2, lit. c)			
<b>D. PASOŻYTY</b>				
1.	Surowiec lub produkt końcowy poddawany jest mrożeniu w celu zabicia żywotnych postaci pasożytów, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów (dotyczy produktów rybołówstwa pozyskanych z ryb lub głowonogów, które będą spożywane w stanie surowym, marynowane, solone lub poddane dowolnej innej obróbce, która jest niewystarczająca do zabicia żywotnych postaci pasożytów). (rozp.853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część D, ust. 1)			
2.	Mrożenie, o którym mowa w pkt 1, obejmuje obniżenie temperatury we wszystkich częściach produktu przynajmniej do -20°C przez okres nie krótszy niż 24h lub -35°C przez okres nie krótszy niż 15h. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część D, ust. 2)			
	Mrożenie, o którym mowa w pkt 1, nie jest przeprowadzane ze względu na:			
3.	- poddawanie produktów rybołówstwa przed konsumpcją obróbce cieplnej zabijającej żywotne postacie pasożytów (w przypadku pasożytów innych niż przywry produkt jest ogrzewany do temperatury rdzenia 60°C lub wyższej przez przynajmniej jedną minutę); (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część D, ust. 3, lit. a)			
4.	- konserwowanie produktów rybołówstwa jako zamrożonych produktów rybołówstwa przez okres wystarczająco długi, aby zabić żywotne postacie pasożytów; (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część D, ust. 3, lit. b)			
5.	- pozyskiwanie produktów rybołówstwa z ryb odławianych w naturalnym środowisku, gdy dostępne są dane epidemiologiczne wskazujące, iż obszary połowowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia w odniesieniu do występowania pasożytów oraz PLW na to zezwala; (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część D, ust. 3, lit. c)			
6.	- pozyskanie produktów rybołówstwa z akwakultury, wyhodowanych z zarodków i karmionych wyłącznie pożywieniem, które nie zawiera żywotnych postaci pasożytów stanowiących zagrożenie dla zdrowia (pod warunkiem utrzymywania produktów rybołówstwa wyłącznie w środowisku wolnym od żywotnych postaci pasożytów lub weryfikacji przez przedsiębiorstwo w drodze procedury zatwierdzonej przez PLW, czy produkty rybołówstwa nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ze względu na występowanie żywotnych postaci pasożytów). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część D, ust. 3, lit. d)			
7.	Produktom rybołówstwa poddanym mrożeniu, o którym mowa w pkt 1, towarzyszy dokument wydany przez przedsiębiorstwo sektora spożywczego dokonujące mrożenia, określający rodzaj mrożenia, jakiemu poddano produkty (przy wprowadzaniu do obrotu, z wyjątkiem sytuacji, gdy odbiorcą jest konsument końcowy). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część D, ust. 4, lit. a)			
8.	Produktom rybołówstwa odławianym w naturalnym środowisku lub pozyskiwanym z akwakultury, niepoddanym mrożeniu, o którym mowa w pkt 1, lub które nie będą poddawane przed konsumpcją obróbce zabijającej żywotne postacie pasożytów, towarzyszą informacje (przed wprowadzeniem do obrotu) potwierdzające, że pochodzą one z łowisk lub akwakultur, które spełniają określone szczegółowe wymogi. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. III, część D, ust. 4, lit. b)			

<b>E. GOTOWANE SKORUPIAKI I MIECZAKI</b>			
1.	Po ugotowaniu produkt poddawany jest szybkiemu schłodzeniu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część A, ust. 1)		
2.	Schładzanie, o którym mowa w pkt 1, trwa do chwili osiągnięcia temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu (jeżeli nie stosuje się żadnej innej metody konserwowania). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część A, ust. 1)		
3.	Wydobywanie ze skorup lub muszli wykonywane jest w higienicznych warunkach, pozwalających uniknąć zanieczyszczenia produktu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część A, ust. 2)		
4.	Pracownicy zwracają szczególną uwagę na mycie rąk (gdy wydobywanie ze skorup lub muszli jest wykonywane ręcznie). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część A, ust. 2)		
5.	Po wydobyciu ze skorup lub muszli ugotowane produkty są niezwłocznie zamrażane lub schładzane do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część A, ust. 3)		
<b>F. OLEJ RYBNY PRZEZNACZONY DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI</b>			
	Surowce używane do wytworzenia oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi:		
1.	- pochodzą z zakładów, w tym ze statków, zarejestrowanych lub zatwierdzonych na mocy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 lub zgodnie z tym rozporządzeniem; (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część B, ust. 1, lit. a)		
2.	- są otrzymane z produktów rybołówstwa uznanych za zdatne do spożycia przez ludzi, spełniających przepisy sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004; (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część B, ust. 1, lit. b)		
3.	- są transportowane i przechowywane w warunkach higienicznych; (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część B, ust. 1, lit. c)		
4.	- są możliwie najszybciej schładzane i pozostają w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część B, ust. 1, lit. d)		
5.	Przedsiębiorstwo korzysta z odstępstwa i powstrzymuje się od schładzania produktów rybołówstwa, które są surowcem do produkcji oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (w przypadku, gdy całe produkty rybołówstwa są używane bezpośrednio do wytworzenia oleju i są przetwarzane w ciągu 36h od załadunku, pod warunkiem, że spełnione są kryteria świeżości surowca, a jego wartość N-LZA nie przekracza dopuszczalnych prawem limitów). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część B, ust. 1)		
6.	Proces produkcyjny oleju rybnego gwarantuje, że wszystkie surowce przeznaczone do produkcji surowego oleju rybnego są przed wprowadzeniem do obrotu w celu udostępnienia końcowemu konsumentowi poddawane obróbce, w tym, w stosownych przypadkach, działaniom polegającym na ogrzewaniu, tłoczeniu, rozdzielaniu, odwirowywaniu, przetwarzaniu, rafinacji i oczyszczaniu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część B, ust. 2)		
7.	W przypadku, gdy w tym samym zakładzie produkowane i przechowywane są zarówno olej rybny przeznaczony do spożycia przez ludzi, jak i olej rybny i mączka rybna nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, surowce i proces produkcyjny spełniają wymogi mające zastosowanie do oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. IV, część B, ust. 3)		

**II. NORMY ZDROWOTNE DLA PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA**

1.	Przeprowadzana jest ocena organoleptyczna produktów rybołówstwa, przede wszystkim w celu zapewnienia, że spełniają one kryteria w zakresie świeżości. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. V, część A)			
2.	Przedsiębiorstwo zapewnia, że limity w odniesieniu do histaminy nie zostały przekroczone (z wyjątkiem całych produktów rybołówstwa używanych bezpośrednio do wytworzenia oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. V, część B)			
3.	Nieprzetworzone produkty rybołówstwa nie są wprowadzane do obrotu, jeśli testy chemiczne wykazują przekroczenie limitów w odniesieniu do ogólnego lotnego azotu (TVB-N lub TMA-N). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. V, część C)			
4.	Przed wprowadzeniem do obrotu produkty rybołówstwa są poddawane oględzinom w celu wykrycia widocznych pasożytów (z wyjątkiem całych produktów rybołówstwa używanych bezpośrednio do wytworzenia oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. V, część D)			
5.	Produkty rybołówstwa, które w sposób widoczny są zanieczyszczone pasożytami, nie są wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi (z wyjątkiem całych produktów rybołówstwa używanych bezpośrednio do wytworzenia oleju rybnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. V, część D)			
6.	Produkty rybołówstwa otrzymane z ryb trujących pochodzących z rodziny <i>Tetraodontidae</i> , <i>Molidae</i> , <i>Diodontidae</i> oraz <i>Canthigasteridae</i> nie są wprowadzane do obrotu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. V, część E, ust. 1)			
7.	Świeże, wstępnie przetworzone, mrożone i przetworzone produkty rybołówstwa z rodziny <i>Gempylidae</i> wprowadzane są do obrotu wyłącznie w formie opakowań jednostkowych/zbiorczych, odpowiednio oznakowanych. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. V, część E, ust. 1)			
8.	Produkty rybołówstwa zawierające biotoksyny (ciguatoksynę, toksyny paraliżujące mięśnie) nie są wprowadzane do obrotu (za wyjątkiem produktów rybołówstwa pochodzących z małży, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich wytworzonych zgodnie z przepisami sekcji VII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i spełniających normy ustanowione w rozdziale V, pkt 2 przedmiotowej sekcji). (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. V, część E, ust. 2)			

**III. PAKOWANIE JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA**

1.	Pojemniki, w których przechowuje się świeże produkty rybołówstwa pod lodem, są nienasiąkliwe, a woda powstała wskutek topnienia lodu nie ma styczności z produktami. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VI, ust. 1)			
2.	Mrożone bloki przygotowane na statkach, przed ich wyładunkiem, są odpowiednio umieszczane w opakowaniach jednostkowych. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VI, ust. 2)			
	Gdy produkty rybołówstwa są opakowywane jednostkowo na pokładzie statku, materiał opakowaniowy:			
3.	- nie stanowi źródła zanieczyszczenia; (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VI, ust. 3, lit. a)			
4.	- jest przechowywany w sposób eliminujący ryzyko zanieczyszczenia; (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VI, ust. 3, lit. b)			
5.	- w przypadku, gdy jest przeznaczony do ponownego zastosowania, jest łatwy do oczyszczenia oraz, w razie konieczności, do dezynfekcji. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VI, ust. 3, lit. c)			

<b>IV. PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA</b>				
1.	Świeże produkty rybołówstwa, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków utrzymywane są w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VII, ust. 1)			
2.	Mrożone produkty rybołówstwa utrzymywane są w temperaturze nie wyższej niż -18°C dla wszystkich części produktu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VII, ust. 2)			
3.	Całe ryby początkowo zamrożone w solance, przeznaczone do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, utrzymywane są w temperaturze nie wyższej niż -9°C. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VII, ust. 2)			
4.	Produkty rybołówstwa utrzymywane przy życiu przechowywane są w temperaturze oraz w sposób niewpływający niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności czy ich żywotność. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VII, ust. 3)			
<b>V. TRANSPORT PRODUKTÓW RYBOŁÓWSTWA</b>				
1.	Produkty rybołówstwa podczas transportu są utrzymywane w wymaganej temperaturze. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VIII, ust. 1)			
2.	Świeże produkty rybołówstwa, rozmrożone nieprzetworzone produkty rybołówstwa oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków podczas transportu utrzymywane są w temperaturze zbliżonej do temperatury topnienia lodu. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VIII, ust. 1, lit. a)			
3.	Mrożone produkty rybołówstwa, z wykluczeniem całych ryb początkowo mrożonych w solance, przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej w puszkach, podczas transportu utrzymywane są w równej temperaturze nie wyższej niż -18°C dla wszystkich części produktu, ewentualnie z krótkotwałymi odchyleniami w górę o nie więcej niż 3°C. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VIII, ust. 1, lit. b)			
4.	Przedsiębiorstwo korzysta z odstępstwa od zachowania podczas transportu wymogów temperaturowych dla mrożonych produktów rybołówstwa transportowanych z chłodni składowej do zatwierdzonego zakładu, aby poddać je rozmrożeniu w chwili przyjazdu w celu wstępnego przetworzenia i/lub przetworzenia, jeśli podróż jest krótka i zezwala na to PLW. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VIII, ust. 2)			
5.	Podczas przechowywania produktów rybołówstwa pod lodem, woda powstała wskutek jego topnienia nie ma styczności z produktami. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VIII, ust. 3)			
6.	Transport produktów rybołówstwa, które mają zostać wprowadzone do obrotu w stanie żywym, prowadzony jest w sposób niewpływający niekorzystnie na bezpieczeństwo żywności oraz ich żywotność. (853/2004, zał. III, sekcja VIII, rozdz. VIII, ust. 4)			
<b>VI. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO</b>				
1.	Znak identyfikacyjny jest nanoszony przed opuszczeniem zakładu przez produkty rybołówstwa. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 1)			
2.	W przypadku, gdy opakowanie produktów jest usunięte, lub jest ono dalej przetwarzane w innym zakładzie, produkty rybołówstwa są zaopatrywane 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 nanoszenia znaku identyfikacyjnego jest zgodny z wymaganiami. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 9, 11, 13)			
6.	W przypadku niestosowania znaku identyfikacyjnego dla produktów rybołówstwa przewożonych luzem, informacje wymagane dla znaku identyfikacyjnego są umieszczone w dokumentacji towarzyszącej przesyłce. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 12)			

**VII. INFORMACJE TOWARZYSZĄCE PRODUKTOM MROŻONYM**

1.	Data produkcji (połowu) 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). <p style="text-align: right;">(853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2 i 3)</p>			
2.	W przypadku żywności wytworzonej z partii surowców o różnych datach produkcji i zamrożenia udostępniana jest informacja o najwcześniejszej dacie odpowiednio produkcji lub zamrożenia. <p style="text-align: right;">(853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2)</p>			

**VIII. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI**

	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek i wykonywania badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności uwzględniający:			
1.	- wszystkie grupy produktów wytwarzane przez zakład, do których dane kryterium ma zastosowanie (z zastrzeżeniem wyjątków od badania w kierunku <i>Listeria monocytogenes</i> ); <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 4 ust. 1)</p>			
2.	- wszystkie mikroorganizmy, dla których określono kryteria bezpieczeństwa żywności; <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 4 ust. 1)</p>			
3.	- częstotliwość badań zapewniającą właściwą ocenę produktów na koniec procesu produkcji oraz w okresie przydatności do spożycia; <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 4 ust. 2)</p>			
4.	- plany pobierania próbek i metody wykonywania badań określone w załączniku I, rozdz. 1 rozporządzenia; <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 5 ust. 1)</p>			
5.	- metody analityczne referencyjne lub alternatywne zwalidowane w odniesieniu do metod referencyjnych i certyfikowane przez stronę trzecią lub zatwierdzone. <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 5 ust. 1 i 5)</p>			
6.	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. <p style="text-align: right;">(2073/2005, zał. I, rozdz. 1, pkt. 1.2.)</p>			
7.	Pobieranie próbek i wykonywanie badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności realizowane jest zgodnie z harmonogramem. <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 4 ust. 1)</p>			
	W przypadku uzyskania niezadawalających wyników badań zakład podjął działania mające na celu:			
8.	- wykrycie przyczyny niezgodności i wdrożenie środków naprawczych; <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 7 ust. 1)</p>			
9.	- wycofanie produktu lub partii produktów z obrotu lub od konsumentów. <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 7 ust. 2)</p>			
10.	W przypadku przetworzenia lub innego wykorzystania wycofanych produktów zakład uzyskał zgodę PLW. <p style="text-align: right;">(2073/2005, art. 7 ust. 2)</p>			

**IX. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE HIGIENY PROCESU**

	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek i wykonywania badań w zakresie kryteriów higieny procesu uwzględniający:			
1.	- wszystkie grupy produktów wytwarzane przez zakład, do których dane kryterium ma zastosowanie;  (2073/2005, art. 4 ust. 1)			
2.	- wszystkie mikroorganizmy, dla których określono kryteria higieny procesu;  (2073/2005, art. 4 ust. 1)			
3.	- częstotliwość badań oraz etapy, na których następuje pobieranie próbek zapewniające właściwą ocenę higieny produkcji;  (2073/2005, art. 4 ust. 2)			
4.	- plany pobierania próbek i metody analityczne określone w załączniku I, rozdz. 2.4. rozporządzenia;  (2073/2005, art. 5 ust. 1)			
5.	- metody analityczne referencyjne lub alternatywne zwalidowane w odniesieniu do metod referencyjnych i certyfikowane przez stronę trzecią lub zatwierdzone.  (2073/2005, art. 5 ust. 1 i 5)			
6.	Pobieranie próbek i wykonywanie badań w zakresie kryteriów higieny procesu realizowane jest zgodnie z harmonogramem.  (2073/2005, art. 4 ust. 1)			
7.	W przypadku uzyskania niezadawalających wyników badań zakład podjął skuteczne działania w zakresie poprawy higieny produkcji.  (2073/2005, art. 7 ust. 4)			
8.	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek środowiskowych (obszary produkcyjne, sprzęt).  (2073/2005, art. 5 ust. 2)			
9.	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)			
10.	Zakład prowadzi analizę tendencji.  (2073/2005, art. 9)			

**X. 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)			