

SEKCJA IX - Surowe mleko i produkty mleczne

I. KRYTERIA DLA SUROWEGO MLEKA ODBIERANEGO Z GOSPODARSTW		P	N	ND/NK
1.	Mleko surowe dostarczane do zakładu pochodzi z gospodarstw spełniających wymagania dotyczące zdrowia zwierząt. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część I)			
2.	Zakład posiada efektywny program monitorowania gospodarstw dostarczających mleko surowe, zapewniający spełnienie przez te gospodarstwa wymagań higienicznych w odniesieniu do pomieszczeń, wyposażenia, osób prowadzących udój i przechowywania mleka. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część II)			
3.	Temperatura mleka surowego odbieranego z gospodarstw/punktów odbioru mleka jest monitorowana i dokumentowana. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część II B, ust. 2)			
4.	Zakład wdrożył odpowiednie procedury badania mleka surowego z (co najmniej) minimalną częstotliwością określoną w przepisach, w kierunku OLB i LKS (mleko krowie). (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2 i 3)			
5.	Zakład wdrożył odpowiednie procedury gwarantujące, że mleko surowe odbierane z gospodarstw nie zawiera pozostałości antybiotyków w ilości przekraczającej dopuszczalne limity. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 4)			
Dokumentacja zakładu potwierdza, że mleko surowe odbierane przez zakład jest zgodne z wymogami dotyczącymi:				
6.	- temperatury transportu mleka surowego (odstępstwa), (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część II B, ust. 3)			
7.	- ogólnej liczby drobnoustrojów (OLB), (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2)			
8.	- liczby komórek somatycznych (LKS), (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2)			
9.	- pozostałości antybiotyków. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 4)			
Zakład wdrożył odpowiednie procedury:				
10.	- informowania właściwego PLW w przypadku przekroczenia limitów dla OLB, LKS lub pozostałości antybiotyków, (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 5)			
11.	- dotyczące stosowania środków zaradczych w przypadku przekroczeń, o których mowa w pkt 10. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 5)			
12.	Zbiorniki lub pojemniki do transportu mleka surowego są myte i w razie potrzeby dezynfekowane (po transporcie lub serii transportów, nie rzadziej niż raz dziennie). (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część II A, ust. 4)			
II. WYMOGI DOTYCZĄCE PRODUKTÓW MLECZNYCH				
1.	Zakład posiada urządzenia do schładzania i przechowywania mleka surowego, mleka poddanego obróbce termicznej oraz produktów mlecznych wymagających kontrolowanej temperatury o wystarczającej pojemności i mocy. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część I, ust. 1; 852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 5)			
2.	Mleko po przyjęciu do zakładu jest niezwłocznie schładzane i przechowywane do czasu przetworzenia w temp. nieprzekraczającej 6°C. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część I, ust. 1)			
3.	W przypadku otrzymania przez zakład odstępstw od wymogu dot. temp. przechowywania mleka, warunki określone w decyzji PLW są przestrzegane. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część I, ust. 2)			
4.	Zaplanowane parametry obróbki termicznej (temp., czas) są wystarczające do osiągnięcia założonego celu oraz są rejestrowane i monitorowane we właściwy sposób. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część II, ust. 1)			
5.	Urządzenia pomiarowe są wzorcowane z częstotliwością określoną w procedurach (zgodną z zaleceniami producenta). (853/2004, art. 5 ust. 2 lit. f)			

6.	Zakład posiada sprawne technicznie urządzenia zabezpieczające przed niedostateczną obróbką termiczną mleka. (852/2004, art. 5, ust. 2, lit. e)			
7.	Skuteczność obróbki termicznej jest weryfikowana i potwierdzana odpowiednimi badaniami. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część II, ust. 1)			
8.	Zakład określił w procedurach HACCP okres przechowywania surowego mleka krowiego gwarantujący jego zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi bezpośrednio przed przetworzeniem (OLB < 300 000/ml w temp. 30°C). (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część III, ust. 1, lit. a)			
9.	W przypadkach gdy surowe mleko krowie nie zostało poddane obróbce termicznej w okresie założonym w procedurach HACCP zakład potwierdził jego zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część III, ust. 1, lit. a)			
10.	Zakład wdrożył procedury badania przetworzonego mleka krowiego do przygotowania produktów mleczarskich (OLB < 100 000/ml w temp. 30°C). (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część III, ust. 1, lit. b)			
11.	Zakład posiada procedury informowania PLW o niezgodności z kryteriami wymienionymi w pkt 8 i 10 i realizuje je. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. II, część III, ust. 2)			
III. PAKOWANIE JEDNOSTKOWE				
1.	Zakład posiada urządzenia do mechanicznego napełniania i niezwłocznego, szczelnego zamykania opakowań z płynnymi produktami mleczarskimi przeznaczonymi dla konsumentów. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. III)			
2.	Opakowania z płynnymi produktami mleczarskimi przeznaczonymi dla konsumentów są zaprojektowane w sposób umożliwiający łatwe stwierdzenie ich otwarcia. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. III)			
3.	Zakład wdrożył procedury sprawdzania szczelności opakowań z płynnymi produktami mleczarskimi przeznaczonymi dla konsumentów. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. III)			
IV. ETYKIETOWANIE				
1.	W przypadku mleka surowego przeznaczonego do bezpośredniego spożycia etykieta i inne wymagane dokumenty zawierają stosowną informację. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. IV, ust. 1, lit. a i ust. 2)			
2.	W przypadku produktów mlecznych wytworzonych z surowego mleka za pomocą procesu nieobejmującego żadnej obróbki termicznej, obróbki fizycznej albo chemicznej etykieta i inne wymagane dokumenty zawierają stosowną informację. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. IV, ust. 1, lit. b i ust. 2)			
V. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO				
1.	Znak identyfikacyjny jest nanoszony przed opuszczeniem zakładu przez produkt. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 1)			
2.	Znak jest czytelny i trwały, wyraźnie widoczny, czcionki łatwe do rozszyfrowania. (853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 5)			
3.	Sposób nanoszenia znaku identyfikacyjnego jest zgodny z wymaganiami. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 9, 11, 12, 13)			
4.	W przypadku niestosowania znaku identyfikacyjnego dla produktów mlecznych przewożonych luzem, informacje wymagane dla znaku identyfikacyjnego są umieszczone w dokumentacji towarzyszącej przesyłce. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 12)			
5.	Zakład prawidłowo stosuje odstępstwa od zawartości znaku identyfikacyjnego. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. V)			
6.	Barwniki używane przez zakład do nanoszenia znaku identyfikacyjnego bezpośrednio na produkt są zatwierdzone. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 14, 1333/2008, art. 5, zał. II)			

VI. 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)			
VII. 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>); (2073/2005, art. 4 ust. 1)			
2.	- wszystkie mikroorganizmy, dla których określono kryteria bezpieczeństwa żywności; (2073/2005, art. 4 ust. 1)			
3.	- częstotliwość badań zapewniającą właściwą ocenę produktów na koniec procesu produkcji oraz w okresie przydatności do spożycia; (2073/2005, art. 4 ust. 2)			
4.	- plany pobierania próbek i metody wykonywania badań określone w załączniku I, rozdz. 1 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.	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.)			
7.	Pobieranie próbek i wykonywanie badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności realizowane jest zgodnie z harmonogramem. (2073/2005, art. 4 ust. 1)			
	W przypadku uzyskania niezadawalających wyników badań zakład podjął działania mające na celu:			
8.	- wykrycie przyczyny niezgodności i wdrożenie środków naprawczych; (2073/2005, art. 7 ust. 1)			
9.	- wycofanie produktu lub partii produktów z obrotu lub od konsumentów. (2073/2005, art. 7 ust. 2)			
10.	W przypadku przetworzenia lub innego wykorzystania wycofanych produktów zakład uzyskał zgodę PLW. (2073/2005, art. 7 ust. 2)			

VIII. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE DOTYCZĄCE 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; <small>(2073/2005, art. 4, ust. 1)</small>			
2.	- wszystkie mikroorganizmy, dla których określono kryteria higieny procesu; <small>(2073/2005, art. 4 ust. 1)</small>			
3.	- częstotliwość badań oraz etapy, na których następuje pobieranie próbek zapewniające właściwą ocenę higieny produkcji; <small>(2073/2005, art. 4 ust. 2)</small>			
4.	- plany pobierania próbek i metody analityczne określone w załączniku I, rozdz. 2.2. rozporządzenia; <small>(2073/2005, art. 5, ust. 1)</small>			
5.	- metody analityczne referencyjne lub alternatywne zwalidowane w odniesieniu do metod referencyjnych i certyfikowane przez stronę trzecią lub zatwierdzone. <small>(2073/2005, art. 5 ust. 1 i 5)</small>			
6.	Pobieranie próbek i wykonywanie badań w zakresie kryteriów higieny procesu realizowane jest zgodnie z harmonogramem. <small>(2073/2005, art. 4 ust. 1)</small>			
	W przypadku uzyskania niezadawalających wyników badań zakład podjął skuteczne działania w zakresie:			
7.	- kontroli skuteczności obróbki termicznej i środków zapobiegających wtórnemu zanieczyszczeniu; <small>(2073/2005, art. 7, ust. 4)</small>			
8.	- selekcji surowców, ich jakości; <small>(2073/2005, art. 7, ust. 4)</small>			
9.	- poprawy higieny produkcji i tam gdzie to właściwe wykonania badań na obecność enterotoksyn gronkowcowych. <small>(2073/2005, art. 7, ust. 4)</small>			
10.	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek środowiskowych (obszary produkcyjne, sprzęt). <small>(2073/2005, art. 5 ust. 2)</small>			
11.	W przypadku produkcji RTE, w których możliwy jest wzrost <i>Listeria monocytogenes</i> , próbki środowiskowe badane są w kierunku obecności <i>Listeria monocytogenes</i> . <small>(2073/2005, art. 5 ust. 2)</small>			
12.	Zakład prowadzi analizę tendencji. <small>(2073/2005, art. 9)</small>			
IX. BADANIE OKRESU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA				
1.	Okres przydatności do spożycia określony jest na podstawie badań przechowalniczych lub innych udokumentowanych procedur. <small>(2073/2005, zał. II)</small>			
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. <small>(2073/2005, art. 3 ust. 1 lit. b, ust. 2, zał. II)</small>			