

SEKCJA X - Jaja i produkty jajeczne

I. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW PAKOWANIA JAJ (W przypadku nieprawidłowości należy powiadomić właściwe organy IJHAR-S)		P	N	ND/NK
1.	Odpowiednie pomieszczenia i wyposażenie do dokonywania klasyfikacji jaj według jakości i wagi (z wyjątkiem zakładów pakowania pracujących wyłącznie dla przemysłu spożywczego i niespożywczego w odniesieniu do wyposażenia technicznego służącego do klasyfikacji jaj według wagi). (589/2008, art. 5 ust. 2)			
	Wyposażenie techniczne obejmujące:			
2.	- urządzenie do prześwietlania jaj automatyczne lub przystosowane do pracy ciągłej i umożliwiające oddzielne badanie jakości poszczególnych jaj, lub inne odpowiednie urządzenie; (589/2008, art. 5 ust. 3 lit. a)			
3.	- przyrządy do pomiaru wysokości komory powietrznej; (589/2008, art. 5 ust. 3 lit. b)			
4.	- sprzęt do klasyfikacji jaj wg masy; (589/2008, art. 5 ust. 3 lit. c)			
5.	- waga/i zatwierdzone do ważenia jaj; (589/2008, art. 5 ust. 3 lit. d)			
6.	- sprzęt do znakowania jaj. (589/2008, art. 5 ust. 3 lit. d)			
II. WYMOGI DOTYCZĄCE JAJ				
1.	Jaja pozostają czyste, suche, pozbawione obcych zapachów, skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. (853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. I, ust. 1)			
2.	Jaja są przechowywane i transportowane w temperaturze zapewniającej optymalne zachowanie ich właściwości higienicznych, najlepiej stałej. (853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. I, ust. 2)			
3.	Jaja są dostarczane konsumentowi najpóźniej 21 dni od zniesienia. (853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. I, ust. 3)			
III. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO				
1.	Nanoszenie znaku identyfikacyjnego na opakowania jaj. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 3)			
IV. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA JAJ				
	Konstrukcja, rozmieszczenie oraz wyposażenie zakładów zapewniają oddzielenie następujących operacji:			
1.	- mycie, suszenie i ew. odkażanie zanieczyszczonych jaj; (853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. I, ust. 1)			
2.	- wybijanie jaj, gromadzenie ich zawartości i usuwanie części skorup i błon; (853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. I, ust. 2)			
3.	- inne operacje. (853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. I, ust. 3)			
V. SUROWCE DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW JAJECZNYCH				
1.	Skorupy jaj używanych do wytwarzania produktów jajecznych są w pełni rozwinięte i nienaruszone, ew. używa się jaj pękniętych, które są niezwłocznie wybijane. (853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. II, ust. 1)			
2.	Płynna masa jajowa używana do wytwarzania produktów jajecznych pozyskana jest w zatwierdzonym do tego celu zakładzie, zgodnie z wymogami opisanymi w części VI pkt 1, 2, 3, 4 i 7. (853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. II, ust. 2)			

VI. WYMOGI DOTYCZĄCE HIGIENY PRZY WYTWARZANIU PRODUKTÓW JAJECZNYCH				
1.	Wybijane są jaja czyste i suche. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 1)</small>			
2.	Jaja wybija się w sposób minimalizujący ryzyko zanieczyszczenia, zapewnia się odpowiednie oddzielenie tej czynności od innych operacji. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 2)</small>			
3.	Jaja stłuczki są jak najszybciej przetwarzane. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 2)</small>			
4.	Jaja inne niż kurze, indycze czy perlicze są poddawane obróbce i przetwarzane oddzielnie, a przed ponownym przystąpieniem do przetwarzania jaj kurzych, indycznych i perliczych wszystkie urządzenia są oczyszczone i zdezynfekowane. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 3)</small>			
5.	Zawartość jaja nie jest pozyskiwana w drodze odwirowywania czy rozgniatania jaj, odwirowywania nie stosuje się również w celu otrzymania pozostałości białek przeznaczonych do spożycia przez ludzi z pustych skorup. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 4)</small>			
6.	Po wybicciu każda cząstka płynnej masy jajowej jest niezwłocznie poddawana przetworzeniu w celu wyeliminowania zagrożeń mikrobiologicznych lub zmniejszenia ich do dopuszczalnego poziomu. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 5)</small>			
7.	Partie płynnej masy jajowej, które zostały niewystarczająco przetworzone, są niezwłocznie poddawane ponownemu przetworzeniu w tym samym zakładzie, jeżeli ten proces sprawia, że stają się one zdadne do spożycia przez ludzi. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 5)</small>			
8.	Partie płynnej masy jajowej uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi poddawane są denaturacji. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 5)</small>			
9.	Przetwarzanie białek przeznaczonych do wytwarzania albumin suszonych lub krystalicznych, w przypadku gdy nie będą one następnie poddawane obróbce cieplnej. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 6)</small>			
10.	W przypadku braku przetwarzania płynnej masy jajowej niezwłocznie po wybicciu, jest ona przechowywana w stanie zamrożonym lub w temp. nieprzekraczającej 4°C maksymalnie przez 48h (z wykluczeniem produktów niezwłocznie odcukrzanych). <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 7)</small>			
11.	Produkty niepodane stabilizacji umożliwiającej ich przetrzymywanie w temp. pokojowej są schładzane do temperatury nie wyższej niż 4°C. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 8)</small>			
12.	Produkty przeznaczone do zamrożenia są zamrażane niezwłocznie po przetworzeniu. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. III, ust. 8)</small>			
VII. SPECYFIKACJE ANALITYCZNE				
1.	Stężenie kwasu masłowego 3-OH w suchej masie niezmodyfikowanego produktu jajecznego nie przekracza 10 mg/kg. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. IV, ust. 1)</small>			
2.	Zawartość kwasu mlekowego w surowcu nie przekracza 1g/kg w suchej masie (z wyjątkiem produktów fermentowanych). <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. IV, ust. 2)</small>			
3.	Pozostałości skorup jaj, błon i innych cząsteczek w przetworzonym produkcie nie przekraczają 100 mg/kg produktu. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. IV, ust. 3)</small>			
VIII. ETYKIETOWANIE				
1.	Produkty jajeczne przeznaczone do wykorzystania w formie składników w procesie wytwarzania innych produktów zaopatrzone są w etykietę wskazującą temp. przechowywania oraz okres obowiązkowego zachowania takiej konserwacji. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. V, ust. 1)</small>			
2.	Umieszczenie na etykiecie płynnej masy jajowej wyrazów „niepasteryzowana płynna masa jajowa – do obróbki w miejscu przeznaczenia” oraz daty i godziny wybiccia. <small>(853/2004, zał. III, sekcja X, rozdz. II, cz. V, ust. 2)</small>			

IX. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO				
1.	Znak identyfikacyjny jest nanoszony przed opuszczeniem zakładu przez produkt. (853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 1)			
2.	W przypadku, gdy opakowanie produktu jest 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 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 jajecznych w stanie płynnym lub produktów sproszkowanych, przewożonych luzem, informacje wymagane dla znaku identyfikacyjnego są umieszczone w dokumentacji towarzyszącej przesyłce. (853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 12)			
X. INFORMACJE TOWARZYSZĄCE PRODUKTOM MROZONYM				
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. 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.	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:			
7.	- wykrycie przyczyny niezgodności i wdrożenie środków naprawczych; (2073/2005, art. 7 ust. 1)			
8.	- wycofanie produktu lub partii produktów z obrotu lub od konsumentów. (2073/2005, art. 7 ust. 2)			
9.	W przypadku przetworzenia lub innego wykorzystania wycofanych produktów zakład uzyskał zgodę PLW. (2073/2005, art. 7 ust. 2)			

XII. 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. 2.3. (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)		
	W przypadku uzyskania niezadawalających wyników badań zakład podjął skuteczne działania w zakresie:		
7.	- kontroli skuteczności obróbki termicznej i środków zapobiegających wtórnemu zanieczyszczeniu; (2073/2005, art. 7, ust. 4)		
8.	- selekcji surowców, ich jakości; (2073/2005, art. 7, ust. 4)		
9.	- poprawy higieny produkcji. (2073/2005, art. 7, ust. 4)		
10.	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek środowiskowych (obszary produkcyjne, sprzęt). (2073/2005, art. 5 ust. 2)		
11.	Zakład prowadzi analizę tendencji. (2073/2005, art. 9)		
XIII. 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. (2073/2005, art. 3 ust. 1 lit. b, ust. 2, zał. II)		