

SEKCJA XI - Żabie udka i ślimaki

I. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW PRZYRZĄDZAJĄCYCH ŻABIE UDKA I ŚLIMAKI W CELU SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI		P	N	ND/NK
1.	Konstrukcja, rozmieszczenie oraz wyposażenie zakładu umożliwiają uśmiercanie żab i ślimaków. <small>(853/2004, zał. III, sekcja XI, ust. 1)</small>			
2.	Obecność pomieszczenia do przechowywania i mycia żywych żab, do ich uśmiercania i wykrwawiania. <small>(853/2004, zał. III, sekcja XI, ust. 2)</small>			
3.	Przedmiotowe pomieszczenie jest fizycznie odseparowane od pomieszczenia produkcyjnego. <small>(853/2004, zał. III, sekcja XI, ust. 2)</small>			
4.	Żaby i ślimaki zabite inaczej niż poprzez uśmiercenie w zakładzie nie są wykorzystywane do celów spożycia przez ludzi. <small>(853/2004, zał. III, sekcja XI, ust. 3)</small>			
5.	Żaby i ślimaki poddawane są ocenie organoleptycznej poprzez pobieranie próbek. <small>(853/2004, zał. III, sekcja XI, ust. 4)</small>			
6.	W przypadku gdy ocena organoleptyczna wskazuje, że żaby i ślimaki mogą stanowić zagrożenie, nie są one wykorzystywane do celów spożycia przez ludzi. <small>(853/2004, zał. III, sekcja XI, ust. 4)</small>			
7.	Niezwłocznie po przygotowaniu żabie udka są dokładnie myte pod bieżącą wodą pitną oraz natychmiast schładzane do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu, zamrażane lub przetwarzane. <small>(853/2004, zał. III, sekcja XI, ust. 5)</small>			
8.	Po uśmierceniu ślimaków usuwane są ich wątrobo-trzustki (jeśli mogą stanowić zagrożenie) i nie są wykorzystywane do celów spożycia przez ludzi. <small>(853/2004, zał. III, sekcja XI, ust. 6)</small>			
II. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO				
1.	Znak identyfikacyjny jest nanoszony przed opuszczeniem zakładu przez produkty. <small>(853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 1)</small>			
2.	W przypadku, gdy opakowanie produktów jest usunięte, lub jest ono dalej przetwarzane w innym zakładzie, produkty są zaopatrywane w nowy znak identyfikacyjny, zawierający numer zatwierdzenia zakładu, w którym te czynności są przeprowadzane. <small>(853/2004, zał. II, sekcja I, część A, ust. 2)</small>			
3.	Znak jest czytelny i trwały, wyraźnie widoczny, czcionki łatwe do rozszyfrowania. <small>(853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 5)</small>			
4.	Znak identyfikacyjny ma prawidłowy kształt i zawiera wymagane informacje. <small>(853/2004, zał. II, sekcja I, część B, ust. 6, 7, 8)</small>			
5.	Sposób nanoszenia znaku identyfikacyjnego jest zgodny z wymaganiami. <small>(853/2004, zał. II, sekcja I, część C, ust. 9, 11, 13)</small>			
III. INFORMACJE TOWARZYSZĄCE PRODUKTOM MROŻONYM				
1.	Data produkcji (uboju) 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). <small>(853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2 i 3)</small>			
2.	W przypadku żywności wytworzonej z partii surowców o różnych datach produkcji i zamrożenia udostępniana jest informacja o najwcześniejszej dacie odpowiednio produkcji lub zamrożenia. <small>(853/2004, zał. II, sekcja IV, ust. 2)</small>			

IV. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI			
	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 zapewniająca 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)		
V. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE HIGIENY PROCESU			
1.	Zakład posiada harmonogram pobierania prób 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)		
VI. 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. III)		