

Wymagania dla surowca

Produkty rybołówstwa dostarczane do zakładu mają spełniać Rozporządzenie 853/2004 m. in świeże ryby mają mieć temperaturę zbliżoną do temperatury topniejącego lodu lub max 2 °C. Mrożone produkty rybołówstwa powinny mieć -18°C (+/-3°C). Mają być wolne od widocznych pasożytów i substancji, które są uważane za szkodliwe dla zdrowia ludzkiego.

Wymagania dla pomieszczeń/miejsc obróbki ryb

Poszczególne etapy procesu obróbki surowca tj. patroszenie, czyszczenie, porcjowanie i ewentualne solenie mają być prowadzone w miejscu/ w pomieszczeniach spełniających Rozporządzenie 852/2004: Pomieszczenia mają być wyznaczone, zamykane na klucz i z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody. Należy zapewnić zamykane pojemniki na odpady, które będą łatwe do mycia i dezynfekcji.

Czas transportu/składowania do rozpoczęcia procesu wędzenia

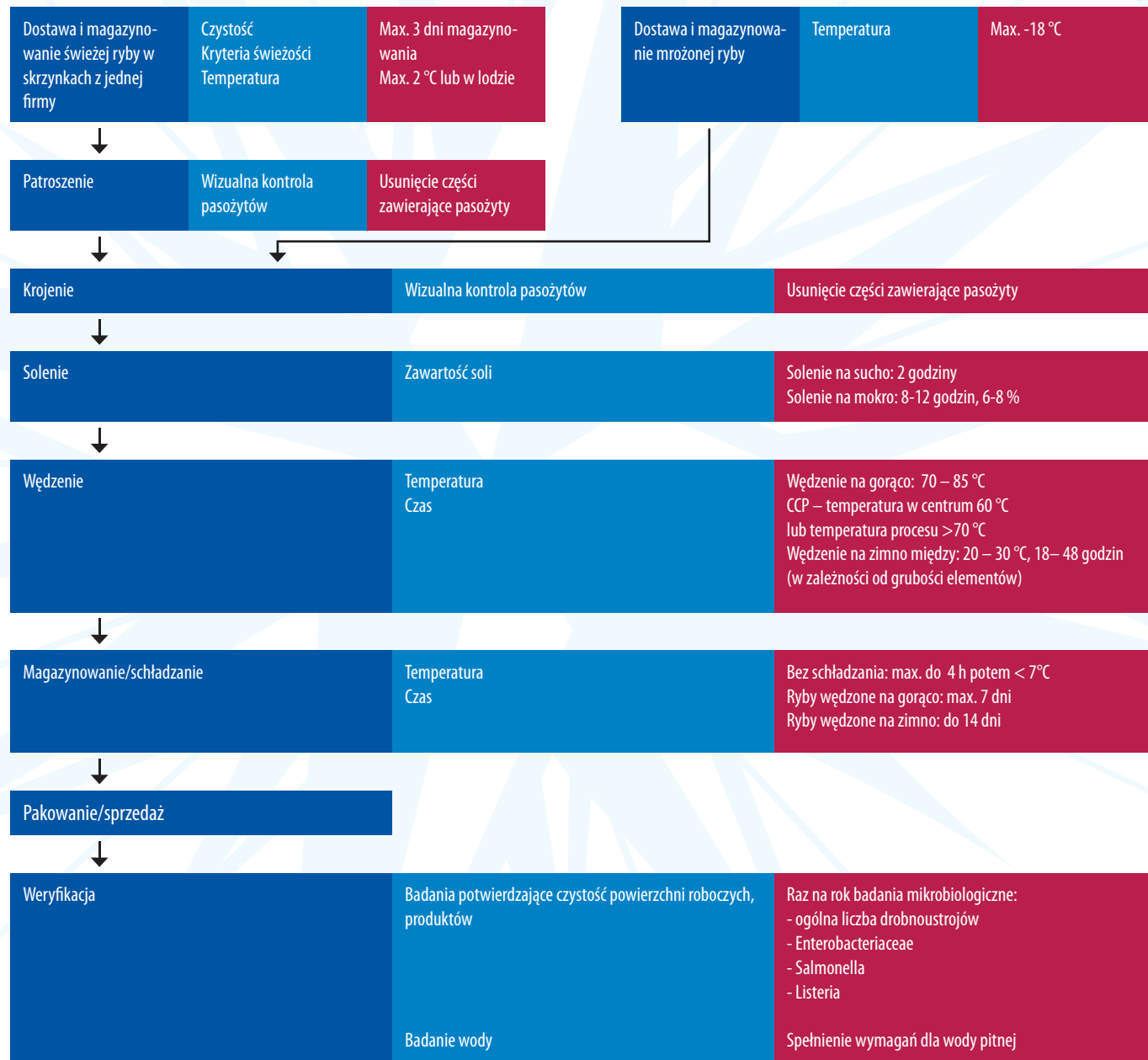
Czas składowania lub transport nieschludzonej ryby to max 1 godzina od połowu do dostarczenia ryby na ląd. Po dostarczeniu ryby na ląd musi być jak najszybciej schłodzona (zasypana lodem). Mrożone produkty rybołówstwa składowane lub transportowane w temperaturze zgodnej z temperaturą podaną na etykiecie.

Wędzenie – wymagania dla obszaru/wędzarni

- utwardzony grunt dla dłuższej lub powtarzającej się działalności
- bezpyłowe masy dla jednorazowych działań
- pokrycie dachowe przy wędzarni
- wymagania dotyczące ochrony produktu: ekspozycja/schładzanie produktu do temperatury zew. w warunkach zapewniających ochronę przed wpływem środowiska (opady, kurz, ptaki).

Proces produkcyjny wędzenia ryb – wymagania dotyczące kontroli własnej istotnych punktów dla bezpieczeństwa żywności

- Etapy produkcji
- Punkty kontrolne
- Wymagania



Nadzór nad produkcją, pakowaniem, usuwaniem odpadów sprawuje organ inspekcji (plan pobierania próbek).

Wymagania dla oznakowania

Etykietowanie musi być zgodne z odpowiednimi wymogami UE lub równoważnymi przepisami. Oprócz wszystkich niezbędnych informacji na produkcie (nazwa produktu, nazwa i adres producenta, cena), muszą być także podane informacje dotyczące oznakowania ryb (łacińska nazwa, data produkcji/mrożenia, metoda produkcji, połowu "złowione w Północnym Atlantyku" lub odłowu "akwakultura").

Weryfikacja kontroli własnych

Podmioty działające na rynku spożywczym powinny ustanowić, wdrożyć i utrzymywać stałą procedurę lub procedury oparte na zasadach HACCP. Prowadzenie dziennych zapisów temperatur m. in. dostarczonego surowca na wejściu, produktu, temperatury mierzonej w centrum produktu oraz temperatury procesu wędzenia. Mikrobiologiczne badania właścicielskie prowadzone minimum raz w roku w akredytowanym laboratorium.

Wymagania dotyczące pracowników

Szkolenia pracowników w zakresie higieny należy wykazywać zgodnie z rozporządzeniem 852/2004. Pracownik musi posiadać zaświadczenie lekarskie dopuszczające do kontaktu z żywnością. Pracownik cierpiący między innymi na infekcje żołądka, choroby zakaźne, infekcje skórne lub zapalenie wątroby nie może pracować przy produkcji żywności. Wszystkie osoby pracujące w przemyśle spożywczym powinny przestrzegać dobrej czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste ubrania.

Cel tego projektu Focus on Food

Food Hygiene and Food Safety in the Baltic Region (Bezpieczeństwo i Higiena Żywności w Regionie Morza Bałtyckiego - jest wspólnym projektem unijnym niemieckich, polskich i szwedzkich Organów kontrolnych w sektorze spożywczym. Projekt został zatwierdzony w ramach Programu South Baltic Cross-border Co-operation Programme 2007-2013.

W projekcie Focus on Food bierze udział 14 uczestników. Głównym celem projektu jest osiągnięcie szerokiego porozumienia i jednolitej interpretacji wspólnotowego prawa żywnościowego, wymiana doświadczeń pracowników związanych z nadzorem nad bezpieczeństwem żywności oraz zwiększenie zainteresowania kwestiami dotyczącymi higieny żywności wśród przedsiębiorców i konsumentów.

Contact

Lead partner

Environment Department
City of Malmö stad
SE-205 80 Malmö
Sweden

Tel. +46 40 34 20 83
Fax. +46 40 30 41 05
E-mail: miljo@malmo.se

Visit <http://focus-on-food.eu> for further information about the project and each project partner.

Małe wędzarnie ryb działające na poziomie detalicznym



Photos: Rafał Targosz

Higiena i bezpieczeństwo żywności w rejonie Morza Bałtyckiego - Focus on Food



Part-financed by the European Union
(European Regional Development Fund)

