Lech Gogolewski
Dr nauk weterynaryjnych

Wymogi dotyczące przedsiębiorstw zajmujących się przetwórstwem ryb.

Wstępnym wymogiem dla zakładu przetwarzającego ryby jest dopełnienie obowiązku rejestracji działalności w KRS oraz terytorialnie właściwym Powiatowym Inspektoracie Weterynarii.

Metrykę zakładu stanowią instrukcje dotyczące: nazwy, adresu, wraz z wykazem telefonów, faktów e-maili- imieniem i nazwiskiem właściciela.

Wymogi stanowiące są zgodne z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia2004 roku o Inspekcji Weterynaryjnej (tj. Dz.U.2010.112.744.przy uwzględnieniu wymagań ,rozporządzeń Parlamentu Europejskiego WE 854/2004 i 882/2004 z 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami oraz ustaw : z 16 grudnia 2005roku o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U.2006.17.127 z późniejszymi zmianami i 25 sierpnia 2006roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2006.1711225 z późniejszymi zmianami).

I.WYMOGI DLA PRODUKTÓW ŚWIEŻYCH.

A. Świeże Produkty-Rozporządzenie WE 853/2004

1) Przechowywane są pod lodem i wysyłane niezwłocznie do zakładu.

2) Lód uzupełniany jest często jak jest to konieczne.

3) Pakowane produkty rybołówstwa zbliżane są do temperatury topniejącego lodu do 4º C.

4) Odławianie i patroszenie odbywa się w sposób higieniczny.

5) Patroszenie wykonywanie jest jak to szybko jest możliwe.

6) Niezwłocznie po patroszeniu produkty są myte wodą spełniającą wymogi sanitarne.

7) Podczas filetowania i porcjowania należy te czynności wykonywać unikając zanieczyszczeniu i zepsuciu filetów.

8) Filety nie pozostają długo na stołach roboczych niż wymagają tego czynności ich przyrządzania.

9) Po przyrządzeniu i rozpakowaniu do opakowań jednostkowych lub zbiorczych produkty są jak najszybciej schładzane.

10) Woda powstała z topnienia lodu nie może mieć styczności z produktami (specjalna konstrukcja pojemników).

11) Transport świeżych produktów rybnych może odbywać się w oziębianej wodzie.

B.WYMOGI DLA PRODUKTÓW MROŻONYCH.

1) Urządzenia do zamrażania powinny szybko obniżać temperaturę nie mniej niż -18ºC.

2) Obniżona temperatura powinna być utrzymywana na poziomie nie większym niż -18ºC.

3)Pomieszczenia towarowe wyposażone są w urządzenia do rejestracji i odczytu temperatury.

4) Czujniki temperatury znajdują się w miejscu gdzie temperatura jest najwyższa.

C.PRODUKTY RYBNE ODKOSTNIANE MECHANICZNIE .

1) Są to wyłącznie całe ryby lub ości pozostałe po filetowaniu.

2) Żadne surowce nie zawierają wnętrzności.

3) Całe ryby są najpierw patroszone i myte.

4) Mechanicznie odkostnione produkty, są możliwie jak najszybciej mrożone.

D. PASOŻYTY.

1) Mrożenie określonych produktów rybnych w temperaturze nie wyższej niż -20ºC dla wszystkich części produktu na czas nie krótszy niż 24h.

2) Mrożenie można zaniechać jeżeli PLW wyrazi zgodę i wyda zezwolenie –(zależnie od sytuacji epidemiologicznej i zagrożenia.)

3) Produkty rybne poddawane w/w obróbce musza być zaopatrzone w dokumenty informacyjne- dotyczy to jakim procesom zostały poddane przed wprowadzeniem do obrotu.

E. OLEJ RYBNY.

1) Surowce pochodzą z produktów rybnych uznanych za zdatne do spożycia.

2) Pochodzą z zakładów zatwierdzonych zgodnie z rozporządzeniem WE 853.

3)Transport przechowywanie surowców odbywa się w prawidłowych warunkach sanitarno-higienicznych.

F. PRZETWARZANE PRODUKTY RYBNE.

1) Po ugotowaniu skorupiaki i mięczaki poddawane są szybkim schłodzeniu wodą.

2) Schładzanie trwa do osiągnięcia temperatury topniejącego lodu o-do + 4ºC .

3) Wydobywanie skorupiaków i mięczaków ze skorup i muszli odbywać się ma w higienicznych warunkach pozwalających uniknąć zanieczyszczeniu.

4) Po wydobyciu skorupiaki i mięczaki są niezwłocznie zamrażane lub schładzane do temperatury topniejącego lodu od O do +4ºC.

II. NORMY ZDROWOTNE DLA PRODUKTÓW RYBNYCH.

1) Organoleptyczna kontrola świeżości.

2) Przedsiębiorstwo zapewnia, że limity w odniesieniu do histaminy nie zostały przekroczone.

3) Testy chemiczne nie wykazują przekroczeń limitów w odniesieniu do ogólnego azotu.

4) Przed wprowadzeniem do obrotu produkty rybne poddawane są oględzinom w celu wykrycia pasożytów.

5) Zanieczyszczone pasożytami produkty wybrane nie są wprowadzane do obrotu.

6) Produkty rybne z ryb trujących zawierające giotoksyny, nie są wprowadzane do obrotu.

III. PAKOWANIE JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE.

1) Skrzynie, w których przechowuje się ryby pod lodem są wodoszczelne, a woda z topniejącego lodu nie ma styczności z produktami.
2) Mrożone bloki są odpowiednio umieszczane w opakowaniach jednostkowych.
3)Składowanie powinno eliminować ryzyko zanieczyszczenia .
4) Materiał opakunkowy przeznaczony do ponownego użytku jest łatwy do oczyszczenia i dezynfekcji.

IV.SKŁADOWANIE PRODUKTÓW RYBNYCH.

1) Świeże produkty rybne, nieprzetworzone produkty oraz gotowane produkty ze skorupiaków przechowywane są w temperaturze topniejącego lodu od O do +4ºC.
2) Mrożone produkty rybne przechowywane są w temp. Nie wyższej niż -18ºC.
3) Całe mrożone ryby są w solance przeznaczone do produkcji żywności w puszkach utrzymywane są w temperaturze nie wyższej niż - 9ºC.
4) Produkty rybołówstwa utrzymywane przy życiu w należytej temperaturze nie zagrażają utratą żywotności oraz bezpieczeństwu żywności.

V. NANOSZENIE ZNAKU IDENTYFIKACYJNEGO.

1) Znak identyfikacyjny nanoszony jest przed opuszczeniem zakładu przez produkty rybne.
2) W przypadku gdy opakowanie produktu jest usunięte albo przetwarzane są dalej w innym zakładzie- produkty zaopatrywane są dalej w innym zakładzie.
3) Znak jest czytelny, trwały i wyraźnie widoczny czcionki łatwe do odczytu.
4) Znak identyfikacyjny ma prawidłowy kształt i zawiera wymagane informacje.
5) Sposób nanoszenia znaku jest zgodny z wymaganiami.
6) Produkty przewożone luzem musza być zaopatrzone w dokumentację towarzyszącą zawierają informacje wymagane dla znaku identyfikacyjnego.

VI. ROZPORZADZENIE (WE) NR 2073/2005, KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI.

Zakład posiada harmonogram pobierania próbek i wykonywania badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności uwzględniający:

1) Wszystkie grupy produktów wykonywanych przez zakład (wyj.listeria).
2) Wszystkie mikroorganizmy dla których określono kryteria bezpieczeństwa żywności.

3) Częstotliwość badań zapewniającą właściwą ocenę produktów przed końcem procesu produkcji oraz w okresie przydatności do spożycia.
4) Oceny i metody próbek.
5) Metody analityczne.
6) Dla żywności gotowej, w której możliwy jest wzrost. listeria monocytogenes zastosowano kryterium 100jtk/g jest właściwie udokumentowane przez zakład.
7) Pobieranie próbek i wykonywanie badań żywności realizowane jest zgodnie z harmonogramem.
8) W przypadku wyników badań niezadawalających zakład podejmie działania korygujące polegające na :
   a) wykryciu przyczyny
   b) wycofanie produktu z rynku i od konsumentów.
   c) uzyskanie zgody PLW na inne wykorzystanie wycofanych produktów.