

IV

*(Informacje)*INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

ZAWIADOMIENIE KOMISJI

zawierające wytyczne w sprawie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności na potrzeby działalności detalicznej w sektorze spożywczym, w tym darowizn żywności

(2020/C 199/01)

1. WPROWADZENIE

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ wszystkie podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załącznikach I (produkcja podstawowa i powiązane działania) lub II (inne podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze) do tego rozporządzenia. Ponadto art. 5 stanowi, że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, inne niż producenci surowców, opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

Ogólne wymogi w zakresie higieny oraz szczególne wymogi w zakresie higieny określone w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽²⁾ uznaje się za programy warunków wstępnych ⁽³⁾, które – wraz z procedurami opartymi na zasadach HACCP – muszą skutkować zintegrowanym systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności dla każdego przedsiębiorstwa spożywczego, jak wyjaśniono w „zawiadomieniu Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, w tym ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych” ⁽⁴⁾, przyjętym w 2016 r. („zawiadomienie Komisji z 2016 r.”).

Procedury oparte na zasadach HACCP muszą obejmować określenie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec lub które należy wyeliminować albo ograniczyć do akceptowalnych poziomów w ramach analizy zagrożeń, co jest pierwszą zasadą HACCP zgodnie z art. 5 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Potrzeba wprowadzenia dodatkowych etapów w procedurach opartych na zasadach HACCP (art. 5 ust. 2 lit. b)–g)) zależy od wyniku analizy zagrożeń, np. od tego, czy analiza zagrożeń wskazuje na potrzebę określenia krytycznych punktów kontroli. W motywie 15 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 uznano, że w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz że w niektórych przypadkach dobre praktyki higieny (ogólne i szczegółowe wymogi w zakresie higieny, o których mowa powyżej) mogą zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli.

Motyw 15 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 wyraźnie odnosi się do potrzeby tej elastyczności w przypadku małych przedsiębiorstw. Zgodnie z art. 5 ust. 4 lit. a) przy sprawdzaniu zgodności z procedurami opartymi na zasadach HACCP należy uwzględnić charakter i wielkość przedsiębiorstwa spożywczego.

⁽¹⁾ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1).

⁽²⁾ Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).

⁽³⁾ Zwykle uznaje się, że część systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności stanowią procedury, które zapewniają możliwość śledzenia żywności i wycofywania produktu od konsumentów w razie nieprzestrzegania przepisów i odpowiadają programom warunków wstępnych. Muszą być one stosowane przez wszystkie przedsiębiorstwa spożywcze, ale w zawiadomieniu tym nie uwzględniono żadnych dalszych wytycznych dotyczących działalności detalicznej.

⁽⁴⁾ Dz.U. C 278 z 30.7.2016, s. 1.

Dawne Biuro ds. Żywności i Weterynarii (FVO) Dyrekcji Generalnej Komisji ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności przeprowadziło badanie źródeł wtórnych, misje informacyjne i konsultacje z państwami członkowskimi i organizacjami zainteresowanych podmiotów prywatnych na temat aktualnej sytuacji w zakresie wdrażania HACCP w UE oraz obszarów wymagających poprawy. Na tej podstawie w 2015 r. Biuro ds. Żywności i Weterynarii opublikowało „Sprawozdanie ogólne dotyczące postępów we wdrażaniu HACCP w UE i obszarów wymagających poprawy”⁽⁵⁾ („sprawozdanie FVO z 2015 r.”). W sprawozdaniu FVO z 2015 r. zalecono rozszerzenie wytycznych dotyczących systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz przedstawiono kilka sugestii dotyczących usprawnień, w tym wskazówki dotyczące analizy zagrożeń i ustalania krytycznych punktów kontroli. Zawiadomienie Komisji z 2016 r. odnosi się do zaleceń zawartych w sprawozdaniu FVO, ale nie dotyczy konkretnych działań.

Detaliści w sektorze spożywczym (restauracje, sklepy mięsne, piekarnie, firmy cateringowe, sklepy spożywcze, puby itp.) to często małe przedsiębiorstwa, którym brakuje wiedzy naukowej i zasobów do przeprowadzania analizy zagrożeń w ramach obowiązku stosowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Darowizny żywności mają często miejsce na poziomie detalicznym, a w analizie zagrożeń należy uwzględnić i ewentualne określać dodatkowe zagrożenia związane z tą działalnością. Ułatwienie darowizn żywności jest priorytetem planu działania Komisji dotyczącego gospodarki o obiegu zamkniętym⁽⁶⁾ jako środek zapobiegania marnotrawieniu żywności i promowania bezpieczeństwa żywnościowego zgodnie z celami zrównoważonego rozwoju ONZ. Realizacja tego celu może w niektórych przypadkach stanowić wyzwanie z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności, z uwagi na zaangażowanie dodatkowych podmiotów (np. banków żywności i innych organizacji charytatywnych) oraz fakt, że w przypadku darowizny żywności okres przechowywania żywności redystrybuowanej może zbliżyć się do końca.

Aby zapewnić detalistom wsparcie w zakresie analizy zagrożeń, Komisja zwróciła się najpierw do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) o przedstawienie zaleceń dotyczących sposobów podejścia do analizy zagrożeń w przypadku zakładów detalicznych. EFSA przyjął dwie opinie. W 2017 r. przyjął on opinię „Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems” (Sposoby podejścia do analizy zagrożeń w przypadku niektórych małych zakładów detalicznych w związku z zastosowaniem ich systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności)⁽⁷⁾, dotyczącą głównie sklepów mięsnych, sklepów spożywczych, piekarni, sklepów rybnych i lodziarni. W 2018 r. EFSA przyjął „Second scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations” (Drugą opinię naukową w sprawie sposobów podejścia do analizy zagrożeń w przypadku niektórych zakładów detalicznych i darowizn żywności)⁽⁸⁾, w której skoncentrował się na centrach dystrybucji, supermarketach i restauracjach (w tym pubach i firmach cateringowych) oraz uwzględnił w ramach analizy zagrożeń potencjalne dodatkowe zagrożenia w przypadku darowizn żywności na poziomie detalicznym.

2. CEL I TREŚĆ

Celem niniejszych wytycznych jest ułatwienie i harmonizacja wdrażania wymogów UE dotyczących systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności przy szczególnym uwzględnieniu analizy zagrożeń w przypadku następujących detalistów: sklepy mięsne, sklepy spożywcze, piekarnie, sklepy rybne i lodziarnie, centra dystrybucji, supermarkety, restauracje, usługi cateringowe i puby.

Niniejsze zawiadomienie zawiera zatem wytyczne dotyczące sposobu, w jaki ci detaliści, w ramach swojej działalności, mogą wdrażać rozporządzenie (WE) nr 852/2004, w szczególności jego art. 4 i załącznik II w odniesieniu do ogólnych wymogów higieny i jego art. 5 w odniesieniu do procedur opartych na zasadach HACCP. Pokazuje ono również w jaki sposób sektor detaliczny może konkretnie wdrożyć wytyczne, w tym wytyczne dotyczące ułatwiania/elastyczności, zawarte w zawiadomieniu Komisji z 2016 r., w szczególności na poziomie detalicznym. Właściwe organy mogą również wykorzystać te wytyczne do sprawdzenia w jaki sposób te przedsiębiorstwa spożywcze wdrażają wymogi UE.

Części dotyczące darowizn żywności uzupełniają Wytyczne UE w zakresie darowizn żywności⁽⁹⁾, które precyzują odpowiednie przepisy w prawodawstwie UE w celu ułatwienia przestrzegania przez dostawców i odbiorców nadwyżki żywności wymogów określonych w unijnych ramach prawnych (np. bezpieczeństwo żywności, higiena żywności, informacje na temat żywności, identyfikowalność, odpowiedzialność). Na przykład w dziedzinie higieny żywności w wytycznych podkreślono potrzebę stosowania przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze (w tym banki żywności i inne organizacje charytatywne) dobrych praktyk higienicznych oraz wprowadzenia systemu samokontroli opartego na zasadach HACCP odnoszących się do działalności w zakresie redystrybucji żywności.

⁽⁵⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78

⁽⁶⁾ COM(2015) 614 final.

⁽⁷⁾ Dziennik EFSA 2017; 15(2):4697, 62 s.

⁽⁸⁾ Dziennik EFSA 2018; 16(11):5432, 64 s.

⁽⁹⁾ Dz.U. C 361 z 25.10.2017, s. 1.

Niniejsze zawiadomienie odnosi się do szeregu zaleceń ze sprawozdania FVO i przekłada doradztwo naukowe zawarte w dwóch opiniach EFSA na dokument gotowy do stosowania przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze.

Niniejsze zawiadomienie rozpoczyna się od ogólnych wytycznych zgodnych z opinią EFSA na temat stosowania uproszczonego podejścia do systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w odniesieniu do detalistów w sekcji 3. Przedstawiono przegląd konkretnych programów warunków wstępnych, istotnych jako podstawa systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności na poziomie detalicznym w sekcji 4, uzupełniony w sekcji 5 o programy warunków wstępnych, których celem jest przede wszystkim zapewnienie bezpieczeństwa konsumentów w przypadku darowizn żywności.

Uproszczone podejście opisane w sekcji 3 wykorzystano do sformułowania wytycznych w zakresie analizy zagrożeń – kolejnego etapu w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności, który rozpoczyna się od opracowania diagramu objaśnionego w sekcji 6. W sekcjach 7–14, rozpoczynając od określonego diagramu przepływów, przedstawiono ogólną analizę zagrożeń jako wytyczne dla każdego rodzaju działalności, która jest tylko przykładem i może być dostosowana do konkretnych działań detalistów (można dodać lub usunąć procesy lub etapy). Wytyczne dotyczące sposobu uwzględnienia w analizie zagrożenia potencjalnych zagrożeń w przypadku darowizn żywności zostały uwzględnione w sekcji 15 w sposób horyzontalny, ponieważ można je stosować w podobny sposób w przypadku różnych rodzajów działalności detalicznej.

Zalecenia zawarte w niniejszych wytycznych nie są wiążące i mogą nie dotyczyć każdego z uwzględnionych rodzajów działalności detalicznej. Do zarządzania bezpieczeństwem żywności detalisci mogą stosować „uproszczone podejście” opisane w niniejszym zawiadomieniu oraz w opiniach EFSA („uproszczony system zarządzania bezpieczeństwem żywności”). Jeżeli jednak diagram przepływów przedstawiający ich działania szczegółowe nie jest zgodny z diagramami pokazanymi w niniejszym zawiadomieniu, ważne jest, aby poszczególne zakłady detaliczne opracowywały swój system zarządzania bezpieczeństwem żywności w sposób przejrzysty i przyjazny dla użytkownika w oparciu o konkretne procesy (etapy) i produkty istotne z punktu widzenia prowadzonej przez nie działalności gospodarczej. Można tego dokonać, modyfikując odpowiedni diagram przepływów.

Wytyczne UE mogą zostać uzupełnione lub zastąpione wytycznymi na szczeblu krajowym, aby lepiej uwzględnić specyficzne uwarunkowania lokalne lub krajowe. Ponadto mogą istnieć przepisy krajowe dotyczące kwestii, które nie są uregulowane i zharmonizowane na szczeblu UE (na przykład w odniesieniu do darowizn żywności). W związku z tym zaleca się konsultację z organami krajowymi w sprawie takich ewentualnych krajowych przepisów lub wytycznych. Aby ułatwić wymianę informacji dotyczących krajowych praktyk w zakresie darowizn żywności, Komisja publikuje wytyczne istniejące w państwach członkowskich UE na swojej stronie internetowej poświęconej zapobieganiu marnowaniu żywności ⁽¹⁰⁾.

Komisja zasięgnęła opinii ekspertów z państw członkowskich w celu zbadania tych kwestii i osiągnięcia porozumienia w tej sprawie. W celu dalszej poprawy obecnych wytycznych uwzględniono doświadczenia państw członkowskich, które już stosują niektóre zalecenia EFSA w zakresie praktycznych zastosowań uproszczonego podejścia.

Niniejsze zawiadomienie ma pomóc niektórym przedsiębiorstwom detalicznym w stosowaniu rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Jedynie Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej jest upoważniony do interpretowania prawa Unii w wiążący sposób.

3. WYTYCZNE DOTYCZĄCE UPROSZCZONEGO SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI W SEKTORZE DETALICZNYM

W oparciu o zalecenia zawarte w opiniach EFSA „uproszczone” podejście do systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, zgodne z wymogami rozporządzenia (WE) nr 852/2004, można opisać w następujący sposób:

- 1) zakład detaliczny musi być świadomy jedynie grup zagrożeń (biologicznych, chemicznych, fizycznych lub związanych z alergenami), które mogą wystąpić na określonym etapie, nie posiadając dogłębnej wiedzy na temat każdego konkretnego zagrożenia (np. musi wiedzieć, że może istnieć zagrożenie biologiczne związane z surowym mięsem, ale nie musi wiedzieć, czy może to być *Salmonella*, *Campylobacter* lub *Escherichia coli* wytwarzająca toksynę Shiga); jest to możliwe, ponieważ działania kontrolne w odniesieniu do każdej grupy zagrożeń są na poziomie detalicznym takie same;
- 2) detalista musi rozumieć, że brak określonych działań zmniejszających ryzyko, takich jak oddzielenie żywności surowej od gotowej do spożycia (RTE), stanowi zagrożenie;
- 3) nie ma wymogu znajomości ani stosowania rankingu ryzyka;
- 4) alergeny są traktowane jako oddzielne zagrożenie, w odróżnieniu od zagrożenia chemicznego; oraz

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

- 5) zawsze muszą istnieć programy warunków wstępnych i, jeżeli jest to uzasadnione wynikiem obowiązkowej identyfikacji zagrożeń i (brakiem) identyfikacji krytycznych punktów kontroli (analiza zagrożeń), takie programy warunków wstępnych mogą być wystarczające i nie muszą być uzupełniane dodatkowymi etapami w procedurach opartych na zasadach HACCP (np. identyfikacja krytycznych punktów kontroli).

W jaki sposób można wykorzystać ten przewodnik w praktyce w celu opracowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla Państwa przedsiębiorstwa?

- 1) Proszę określić swoją działalność w zakresie sprzedaży detalicznej (np. sklep mięsny, sklep spożywczy).
- 2) Proszę sprawdzić na stronie internetowej właściwych organów, czy istnieją krajowe wytyczne dotyczące dobrych praktyk higienicznych i HACCP dla Państwa przedsiębiorstwa. Przewodniki krajowe są często lepiej dostosowane do przedsiębiorstw w Państwa kraju i mogą zawierać wszelkie potrzebne informacje.
- 3) W przeciwnym wypadku, lub jeżeli są Państwo bardziej zainteresowani tą kwestią, proszę sprawdzić diagram przepływów dla Państwa przedsiębiorstwa w jednej z sekcji 7–15. Czy obejmuje on wszystkie działania i kolejne kroki lub etapy w Państwa przedsiębiorstwie?
 - a) jeżeli tak, proszę przejść do pkt 4;
 - b) jeśli nie, należy sporządzić własny diagram przepływów, dodając lub usuwając określone rodzaje działalności.
- 4) Należy przejść do tabeli analizy zagrożeń, która jest zgodna z diagramem przepływów dotyczącym Państwa przedsiębiorstwa. W pierwszej kolumnie można znaleźć wszystkie etapy wskazane w diagramie przepływów. W razie potrzeby zmiany diagramu przepływów (zob. pkt 3b) należy również wprowadzić zmiany w tabeli, dodając lub usuwając dodatkowe etapy.
- 5) Pozostałe kolumny tabeli przedstawiają analizę zagrożeń dla Państwa przedsiębiorstwa:
 - kolumny 2 i 3 przedstawiają zagrożenia zidentyfikowane na każdym etapie, czyli:
 - „zagrożenia”: należy określić grupy zagrożeń, które mogą wystąpić na każdym etapie i które należy kontrolować, tj. „biologiczne” (np. *Salmonella*), „chemiczne” (np. stosowany środek dezynfekujący, substancja, która jest toksyczna przy zbyt dużym stężeniu w żywności), „fizyczne” (np. kawałek stłuczonego szkła, papieros) oraz „alergeny” (w skład tej grupy wchodzi żywność lub składniki, na które niektóre osoby mogą być uczulone),
 - działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia,
 - kolumna 4 przedstawia „działania kontrolne”, zapobiegające wystąpieniu zagrożenia. Działania te są odpowiednimi programami warunków wstępnych opisanymi w sekcji 4 niniejszego zawiadomienia.
- 6) Przy darowaniu żywności należy wziąć również pod uwagę sekcję 15: diagram przepływów przedstawiający darowizny dokonywane przez darczyńcę i tabelę 11, która zawiera analizę zagrożeń w przypadku darowizn żywności. Środki kontroli, które mogą zostać zastosowane, zostały szczegółowo opisane w sekcji 5.
- 7) W przypadku organizacji charytatywnych otrzymujących darowizny w sekcji 15 należy wziąć pod uwagę drugą część diagramu przepływów i tabelę 12 (wraz z sekcją 5).
- 8) 14. program warunków wstępnych w sekcji 5 może być istotny dla Państwa przedsiębiorstwa nawet jeżeli nie dokonują Państwo darowizn żywności.

4. PRZEGLĄD PROGRAMÓW WARUNKÓW WSTĘPNYCH ISTOTNYCH DLA KAŻDEJ DZIAŁALNOŚCI DETALICZNEJ

Programy warunków wstępnych to praktyki i warunki zapobiegawcze, które są wymagane przed wdrożeniem i w trakcie wdrażania HACCP i które są niezbędne dla bezpieczeństwa żywności. To, jakie programy warunków wstępnych są potrzebne, zależy od segmentu łańcucha żywnościowego, w ramach którego działa sektor, oraz od rodzaju działalności. Przykładami określonych dotyczących konkretnej działalności na różnych etapach produkcji żywności są dobre praktyki rolnicze (GAP), dobre praktyki weterynaryjne (GVP), dobre praktyki wytwarzania (GMP), dobre praktyki higieniczne (GHP), dobre praktyki produkcyjne (GPP), dobre praktyki dystrybucyjne (GDP) oraz dobre praktyki handlowe (GTP). W tekstach Kodeksu Żywnościowego⁽¹⁾ programy warunków wstępnych określa się jako „kodeksy praktyki” lub GHP w szerokim rozumieniu. Więcej szczegółowych informacji na temat ogólnych programów warunków wstępnych można znaleźć w zawiadomieniu Komisji z 2016 r., natomiast więcej szczegółowych informacji na temat programów warunków wstępnych specyficznych dla detalistów można znaleźć w opiniach EFSA.

Tabela 1 poniżej (i tabela 2 w sekcji 5) zawiera dla każdego programu warunków wstępnych wytyczne dotyczące sposobu kontrolowania zagrożeń w ramach danego programu (kolumna 2), konieczności i sposobu monitorowania programu warunków wstępnych w danym przedsiębiorstwie spożywczym (kolumna 3), potrzeby prowadzenia dokumentacji w odniesieniu do stosowanego monitorowania (kolumna 4) oraz rodzaju działań korygujących, jakie należy stosować, jeżeli wyniki monitorowania wykażą, że program warunków wstępnych nie jest właściwie stosowany (kolumna 5).

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

Tabela 1

Podsumowanie programów warunków wstępnych istotnych dla działalności detalicznej w oparciu o zawiadomienie Komisji z 2016 r. i opinie EFSA

Program warunków wstępnych	Infrastruktura kontroli/działania kontrolne	Monitorowanie	Prowadzenie rejestrów (tak/nie) (*)	Działania naprawcze
1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i wyposażenie, w tym pomieszczenia ruchome lub tymczasowe).	Infrastruktura zgodna z wymogami higieny oraz budynki i sprzęty zgodne z przeznaczeniem.	Comiesięczna kontrola wizualna w oparciu o listę kontrolną infrastruktury (higiena i stan).	Tak, ale tylko w przypadku konieczności przeprowadzenia działań naprawczych.	Odpowiednie utrzymanie pomieszczeń i konserwacja sprzętu.
2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja.	Harmonogram czyszczenia i dezynfekcji lub polityka „sprzątania na bieżąco”.	Kontrole wizualne na miejscu. Codzienne kontrole wizualne. Regularne testy mikrobiologiczne. Częstotliwość może zależeć od wielkości zakładu i wyników poprzednich badań.	Tak, w przypadku nieprzestrzegania przepisów.	Czyszczenie i dezynfekcja obszarów/sprzętu ulegających zanieczyszczeniu. Przegląd i w razie konieczności przekwalifikowanie pracowników lub zmiana częstotliwości i metody dezynfekcji.
3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne.	Działania w zakresie zwalczania szkodników.	Cotygodniowa kontrola wewnętrzna.	Tak, ale tylko w przypadku konieczności przeprowadzenia działań naprawczych, lub dziennik w przypadku korzystania z usług firmy zewnętrznej.	Zmiana sposobów zwalczania szkodników lub wprowadzenie nowych sposobów.
4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja.	Konserwacja całego sprzętu. Kalibracja urządzeń pomiarowych (tj. termometrów, wag itp.).	Stałe monitorowanie sprzętu. Okresowa kontrola statusu kalibracji lub kontrola dodatkowa przy użyciu innego termometru.	Nie. Tak, kontrola statusu kalibracji/kontrola dodatkowa.	W razie potrzeby naprawa lub wymiana sprzętu. Przegląd programu konserwacji i kalibracji.
5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne.	Zapewnienie prawidłowego przechowywania wszystkich materiałów. Zapewnienie odpowiedniego wypłukania/wytarcia wszystkich powierzchni po dezynfekcji zgodnie z instrukcjami producenta.	Kontrola wizualna w trakcie przetwarzania. Comiesięczna kontrola w oparciu o listę kontrolną lub kontrola wzrokowa infrastruktury (higiena i stan).	Tak, ale tylko w przypadku konieczności przeprowadzenia działań naprawczych.	Przegląd procedur w zakresie przechowywania, czyszczenia i dezynfekcji itp.
W przypadku wyrobów piekarniczych wysokie temperatury sprzyjają powstawaniu akrylamidu.	Zapewnienie właściwych warunków pieczenia (temperatura/czas trwania).	Kontrola wizualna w trakcie przetwarzania i produktu końcowego.	Nie.	Usuwanie produktów zbyt spieczonych.

Program warunków wstępnych	Infrastruktura kontroli/działania kontrolne	Monitorowanie	Prowadzenie rejestrów (tak/nie) (*)	Działania naprawcze
6. program warunków wstępnych: Alergeny.	Kontrola braku niezamierzonych alergenów w surowcach. Posiadanie aktualnego wykazu produktów spożywczych z potencjalnymi alergenami z uwzględnieniem źródeł (np. surowiec, zanieczyszczenie krzyżowe). Identyfikacja i eliminacja potencjalnych źródeł zanieczyszczenia krzyżowego.	Specyfikacje surowców od dostawców. Bieżące wdrażanie działań zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu.	Nie. Należy prowadzić rejestry (przynajmniej w zakresie działań naprawczych), jeżeli wystąpi incydent związany z alergenem.	Zaprzestanie używania potencjalnie „zanieczyszczonych” surowców. Przegląd dostawców/wymogów dotyczących dostawców. Weryfikacja kryteriów dopuszczalności. Przegląd i korygowanie działań mających na celu zapobieganie zanieczyszczeniu krzyżowemu. Jeżeli pomimo wszystkich działań wymienionych powyżej nie można uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego, w następstwie oceny ryzyka podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny ocenić, czy należy przedstawić informacje na temat możliwej i niezamierzonej obecności alergenów w żywności.
7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami.	Całkowite odseparowanie odpadów od surowców lub żywności. Spełnianie szczególnych wymogów prawnych dotyczących składowania i unieszkodliwiania odpadów spożywczych pochodzenia zwierzęcego (produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego).	Rutynowa kontrola wizualna służąca zapewnieniu pełnego przestrzegania polityki przedsiębiorstwa spożywczego w zakresie gospodarowania odpadami.	Nie.	Usunięcie odpadów bez zbędnej zwłoki z obszarów, na których odbywa się obróbka. Przegląd i zmiana bieżących zasad gospodarowania odpadami. W razie potrzeby przekwalifikowanie pracowników.
8. program warunków wstępnych: Kontrola wody, w tym do wytwarzania lodu (jeśli wykorzystywana jest woda inna niż woda pitna z sieci miejskiej).	Kontrola źródła i dobrego stanu infrastruktury dystrybucji wody i braku kontaktu z materiałami toksycznymi.	Bieżące monitorowanie uzdatniania wody. Okresowe testy mikrobiologiczne i chemiczne.	Tak, wyniki testów mikrobiologicznych i chemicznych.	Zmiana procesu uzdatniania wody.
9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia).	Obowiązują zasady higieny i umowy z personelem dostosowane do charakteru działalności. Stan zdrowia personelu.	Codzienna kontrola wizualna w trakcie przetwarzania. Orzeczenie lekarskie i szkolenie uświadamiające dla całego personelu.	Dokumentacja instrukcji dotyczących higieny. Prowadzenie rejestrów orzeczeń lekarskich i szkoleń.	Niezwłoczne rozwiązywanie wszystkich problemów związanych z personelem. Udzielanie porad i informowanie personelu.

Program warunków wstępnych	Infrastruktura kontroli/działania kontrolne	Monitorowanie	Prowadzenie rejestrów (tak/nie) (*)	Działania naprawcze
10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje),	Surowce zgodne z wymogami prawnymi. Detaliści stosują kryteria akceptacji oparte na, najlepiej pisemnych, specyfikacjach (np. zapach).	Obecne specyfikacje załączane przez dostawców lub etykiety materiałów opakowanych. Kryteria dopuszczalności są sprawdzane przy każdej dostawie.	Tak, ale tylko w przypadku braku przestrzegania przepisów, np. jeżeli temperatura dostarczonych surowców nie była właściwa.	Zakaz stosowania nieodpowiednich surowców. Przegląd dostawców/wymogów dotyczących dostawców. Weryfikacja kryteriów dopuszczalności.
11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania.	Temperatura w pomieszczeniach do przechowywania (chłodzenie lub głębokie mrożenie) spełnia wymogi dotyczące temperatury produktu.	Automatyczne monitorowanie z alarmem lub automatycznym rejestrowaniem. Monitorowanie ręczne/codziennie lub częstsze kontrolowanie temperatury w pomieszczeniach do przechowywania i temperatury produktu.	W stosownych przypadkach (zob. zawiadomienie Komisji z 2016 r.).	Wymiana/naprawa/przywrócenie ustawień urządzeń chłodniczych/zamrażających. Uwzględniając stopień niezgodności, należy rozważyć usunięcie uszkodzonego produktu.
12. program warunków wstępnych: Metodyka pracy.	Personel stosujący się do jasnych, najlepiej pisemnych instrukcji roboczych (standardowe procedury operacyjne), w tym instrukcji dotyczących produktów, których okres przechowywania się kończy. W przypadku wyrobów piekarniczych, w których wysokie temperatury sprzyjają powstawaniu akryloamidu, należy dodać instrukcje dotyczące usuwania wyrobów zbyt spieczonych.	Codzienna kontrola wizualna.	Nie.	Przekwalifikowanie personelu.
13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów.	Do wszystkich produktów na etapie sprzedaży detalicznej należy dołączać wystarczające ustne lub pisemne informacje w celu propagowania właściwego postępowania z produktem oraz właściwego przechowywania i przygotowywania produktu przez konsumentów. W razie potrzeby należy przedstawić również informacje dotyczące alergenów i okresu przechowywania.	Rutynowe kontrole, w celu sprawdzenia, czy tego rodzaju informacje są podawane.	Nie.	W razie potrzeby przegląd i zmiana informacji.

(*) W przypadku gdy nie zaleca się prowadzenia rejestrów, program/plan nadal musi być dostępny.

5. PRZEGLĄD DODATKOWYCH PROGRAMÓW WARUNKÓW WSTĘPNYCH MAJĄCYCH NAJWIĘKSZE ZNACZENIE DLA DETALISTÓW BIORĄCYCH UDZIAŁ W DAROWIZNACH ŻYWNOŚCI

Jeżeli chodzi o darowizny żywności, EFSA zaleciła cztery dodatkowe programy warunków wstępnych określone poniżej, które mają zastosowanie do wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze biorących udział w darowiznach żywności, zarówno jako darczyńcy, jak i odbiorcy.

Chociaż mogą one częściowo pokrywać się z 13 programami warunków wstępnych określonymi w tabeli 1, te cztery programy warunków wstępnych mogą być konieczne do zapewnienia kontroli konkretnych działań w ramach działalności supermarketów, restauracji, podmiotów zajmujących się dystrybucją żywności i innych detalistów (zwłaszcza 14. i 15. program warunków wstępnych), ale w szczególności dotyczących darowizn żywności, które stanowią szczególne wyzwanie, jeśli chodzi o okres przechowywania, postępowania ze zwrotami żywności oraz zamrażania żywności przeznaczonej na darowizny w celu jej zachowania.

5.1. 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania

Okres przechowywania jest okresem, w którym żywność utrzymuje akceptowalną lub pożądaną charakterystykę w określonych warunkach przechowywania i przetwarzania. Te dopuszczalne lub pożądane cechy mogą być związane z bezpieczeństwem lub jakością żywności i mogą mieć charakter mikrobiologiczny, chemiczny lub fizyczny. Art. 9 ust. 1 lit. f) i art. 24 oraz załącznik X pkt 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011⁽¹²⁾ wymagają, aby na etykiecie żywności znajdowała się data minimalnej trwałości („najlepiej spożyć przed”) albo termin przydatności do spożycia („należy spożyć do”). Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze (zazwyczaj producenci żywności) są odpowiedzialne za podjęcie decyzji, czy wymagana jest data minimalnej trwałości czy termin przydatności do spożycia, oraz za określenie okresu przechowywania.

Wiele środków spożywczych, w przypadku których minęła data minimalnej trwałości, może nadal nadawać się do jedzenia, ale ich jakość może ulec pogorszeniu. Natomiast niektóre łatwo psujące się środki spożywcze mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego po stosunkowo krótkim czasie i w przypadku w przypadku tych środków spożywczych okres przechowywania wskazany jest na etykiecie jako termin przydatności do spożycia, czyli data, do której żywność może być spożywana bezpiecznie, zakładając jej prawidłowe przechowywanie. Termin przydatności do spożycia jest często stosowany w przypadku świeżego mięsa, świeżych ryb i schłodzonych produktów spożywczych gotowych do spożycia. Po upływie terminu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny zgodnie z art. 14 ust. 2–5 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽¹³⁾; w związku z tym zakazane jest wprowadzanie do obrotu żywności, której termin przydatności do spożycia minął, i nie powinna być ona spożywana. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny rutynowo sprawdzać środki spożywcze, aby zapewnić usunięcie żywności przed upływem wskazanego na etykiecie terminu przydatności do spożycia oraz – w przypadku darowizny żywności – ich redystrybucję przed upływem tego terminu.

Data minimalnej trwałości („najlepiej spożyć przed”) nie jest wymagana w przypadku niektórych rodzajów żywności opakowanej (np. całych świeżych owoców i warzyw, win i innych napojów zawierających co najmniej 10 % objętościowo alkoholu, niektórych wyrobów piekarniczych, octu, soli kuchennej, cukru w stanie stałym, wyrobów cukierniczych i gum do żucia).

W przypadku żywności nieopakowanej oznaczenie daty nie jest wymagane na mocy przepisów UE dotyczących przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W ustawodawstwie krajowym mogą jednak zostać ustanowione szczególne obowiązki.

5.2. 15. program warunków wstępnych: Postępowanie ze zwracanymi środkami spożywczymi (np. zwroty żywności z supermarketów do centrów dystrybucji)

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny zapewnić, aby zwracane środki spożywcze były przechowywane oddzielnie, aż do momentu, gdy są one:

- uznane za bezpieczne i nadające się do spożycia przez ludzi;
- zniszczone lub w inny sposób wykorzystywane lub usunięte w sposób bezpieczny i zgodny z prawem;
- zwrócone dostawcy;
- przedmiotem darowizny, jeżeli produkt nadaje się do spożycia przez ludzi; lub
- poddane dalszej obróbce.

Ważna jest pełna identyfikowalność zwracanych produktów spożywczych.

⁽¹²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).

⁽¹³⁾ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1).

5.3. 16. program warunków wstępnych: Ocena dotycząca darowizny żywności, w tym ocena pozostałego okresu przechowywania

1. Przedmiotem darowizn żywności mogą być następujące rodzaje żywności:

- a) żywność opakowana oznaczona datą;
- b) żywność opakowana, która nie wymaga oznaczania datą; oraz
- c) żywność nieopakowana, która może wymagać opakowania jednostkowego lub zbiorczego przed dokonaniem darowizny, np. świeże owoce i warzywa, świeże mięso, świeże ryby, produkty piekarnicze, nadwyżka żywności z restauracji/catering.

2. Żywność przeznaczona na darowiznę nie powinna być rozprowadzana ani spożywana po upływie wskazanego na etykiecie terminu przydatności do spożycia. Jednak w przypadku żywności opatrzonej datą minimalnej trwałości, ponieważ bezpieczeństwo żywności nie jest bezpośrednio zagrożone, w razie jej przekroczenia produkty mogą być nadal dystrybuowane do celów darowizn żywności, jeżeli spełnione są następujące warunki:

- a) materiał opakowania jest nienaruszony (np. brak uszkodzeń, otwarcia, kondensacji);
- b) żywność jest właściwie przechowywana zgodnie z wymaganą temperaturą i innymi warunkami (np. głębokie zamrożenie w temperaturze $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ lub suche składowanie);
- c) w przypadku żywności zamrożonej przed końcem okresu przechowywania do celów darowizny żywności – sprawdzenie dostarczonych informacji dotyczących daty zamrożenia (która może, w niektórych przypadkach, być podana na etykiecie);
- d) żywność nadal nadaje się do spożycia przez ludzi (np. jest akceptowalna ze względu na cechy organoleptyczne, brak pleśni, zjełczenia); oraz
- e) brak narażenia na inne istotne zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności lub zdrowia (np. radioaktywność).

We wszystkich przypadkach data minimalnej trwałości powinna pozostać widoczna, aby darczyńca i odbiorca mogli sami podjąć decyzję o redystrybucji lub konsumpcji żywności.

Pozostały okres przechowywania produktu spożywczego należy ocenić zarówno w momencie wysyłania, jak i otrzymania produktu w ramach darowizny żywności.

3. Do zadań darczyńców w odniesieniu do okresu przechowywania żywności należy:

- a) w przypadku żywności oznaczonej datą minimalnej trwałości, jeżeli darowizna odbywa się przed tą datą, nie jest konieczne żadne dalsze działanie ze strony darczyńcy, z wyjątkiem utrzymania integralności opakowania i zapewnienia zachowania określonych warunków przechowywania. W przypadkach, w których darowizna następuje po dacie minimalnej trwałości, zgodnie z przepisami UE zezwala się na redystrybucję tych produktów, pod warunkiem że są one nadal bezpieczne i nie ma dwuznaczności w informacjach przekazywanych konsumentom ⁽¹⁴⁾;
- b) w przypadku żywności z oznaczonym terminem przydatności do spożycia darczyńcy żywności powinni upewnić się, że pozostały okres przechowywania takich produktów wystarczy na ich dostarczenie do banków żywności i innych organizacji charytatywnych w celu umożliwienia bezpiecznej redystrybucji i użycia przez konsumenta finalnego przed upływem wskazanego terminu przydatności do spożycia;
- c) żywność opakowaną, która nie wymaga podania daty minimalnej trwałości, np. świeże owoce i warzywa, ciasta, należy przechowywać i postępować z nią w odpowiedni sposób oraz sprawdzać, czy nadal nadaje się do spożycia przez ludzi;
- d) w przypadku darowania żywności nieopakowanej konieczne może być jej opakowanie lub przepakowanie przez darczyńcę w celu umożliwienia redystrybucji do odbiorców.

4. Darczyńcy i odbiorcy powinni zapewnić terminowy transport żywności na każdym etapie redystrybucji żywności w odpowiednich i udokumentowanych warunkach przechowywania oraz w temperaturze wskazanej na etykiecie, tak aby nie upłynął pozostały okres przechowywania produktów.

⁽¹⁴⁾ Niektóre państwa członkowskie opracowały orientacyjne wytyczne dotyczące redystrybucji żywności po upływie daty minimalnej trwałości, a darczyńcy powinni się z nimi zapoznać, oceniając przydatność w odniesieniu do darowizn żywności. Takie produkty mogą być wprowadzane do obrotu oddzielnie z informacją wskazującą, że data minimalnej trwałości została przekroczona i, w stosownych przypadkach, zalecając ich niezwłoczne spożycie.

5. Zadania odbiorców w odniesieniu do okresu przechowywania żywności:

- a) odbiorcy powinni sprawdzić żywność w celu oceny, w miarę możliwości, stanu higieny, bezpieczeństwa i jakości wszystkich otrzymanych środków spożywczych, w tym opakowań; można tego dokonać metodami niszczącymi (np. otwarcie opakowania, ocena sensoryczna) lub nieniszczącymi (np. zapisy temperatury, oględziny w celu oceny ogólnego wyglądu, integralności opakowania, braku wycieku, zmiękczenia, brązowienia);
- b) w przypadku żywności oznaczonej terminem przydatności do spożycia odbiorcy powinni upewnić się, że żywność jest odbierana w warunkach chłodniczych lub stanie zamrożonym, oraz być w stanie ocenić, na przykład za pomocą dokumentacji dostarczonej przez darczyńcę, że temperatura składowania wskazana na etykiecie była utrzymana w całym łańcuchu chłodniczym;
- c) chociaż termin przydatności do spożycia nie jest obowiązkowy w przypadku żywności nieopakowanej⁽¹⁵⁾, nie wyklucza to przekazania nieopakowanej, łatwo psującej się żywności, takiej jak świeże mięso, ryby lub nadwyżki żywności z restauracji/catering, pod warunkiem że w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego zezwolenie na takie praktyki podlega środkom krajowym, jeżeli praktyki te są marginalne, lokalne i ograniczone (zob. 17. program warunków wstępnych poniżej). Co do zasady żywność ta powinna być spożyta tak szybko, jak to możliwe, a w przeciwnym wypadku może być przechowywana w wymaganej temperaturze lub w stanie zamrożonym, jeżeli towarzyszą jej informacje na piśmie przedstawiające jej historię, w tym potwierdzające zgodność z wymaganym warunkami i czasem przechowywania.

5.4. 17. program warunków wstępnych: Żywność mrożona przeznaczona na darowiznę

Zamrożenie żywności przed upływem wskazanego na etykiecie terminu przydatności do spożycia w celu przedłużenia okresu przechowywania i ułatwienia bezpiecznej redystrybucji żywności ułatwiłoby darowiznę, ponieważ żywność otrzymywana przez organizacje zajmujące się redystrybucją i organizacje charytatywne nie zawsze może być dostarczona klientowi przed tą datą. Ze względów higienicznych rozporządzenie (WE) nr 853/2004⁽¹⁶⁾ stanowi jednak, że mięso przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bez zbędnej zwłoki po wyprodukowaniu. Wymóg ten ma zastosowanie do detalistów zaopatrujących inne podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, takie jak banki żywności, i w związku z tym nie zezwala się w tym przypadku na zamrażanie mięsa w sprzedaży detalicznej. Państwa członkowskie mogą jednak przyjąć środki krajowe umożliwiające zamrażanie mięsa do celów redystrybucji, pod warunkiem że takie działanie na rynku detalicznym jest marginalne, lokalne i ograniczone zgodnie z art. 1 ust. 5 lit. b) ppkt (ii) tego rozporządzenia. Środki krajowe powinny zostać odpowiednio przyjęte i zgłoszone Komisji oraz pozostałym państwom członkowskim.

Zamrożenie środków spożywczych z oznaczonym terminem przydatności do spożycia powinno nastąpić jak najszybciej i zdecydowanie przed upływem terminu przydatności do spożycia wskazanego na etykiecie, oraz w temperaturze -18 °C lub niższej. Temperatura ta musi być utrzymywana przez cały czas dystrybucji.

W przypadku darowanej żywności nieopakowanej, takiej jak nieopakowane świeże mięso, świeże ryby, nadwyżka żywności z restauracji/catering, które nie muszą być oznaczone terminem przydatności do spożycia, należy poinformować odbiorcę o czasie i warunkach przechowywania tej żywności, aby umożliwić ocenę przydatności do zamrożenia lub spożycia (tabela 2).

Żywność mogą zamrażać zarówno darczyńcy, jak i odbiorcy, jeżeli jest to dozwolone przez państwo członkowskie, i pod warunkiem że przestrzegane są przepisy krajowe. W takim przypadku okres wykorzystania lub spożycia żywności lub jej przechowywania może zostać przedłużony, pod warunkiem że nie wprowadza to konsumenta w błąd lub w inny sposób nie obniża poziomu ochrony konsumentów i uwzględnia odpowiednie przepisy krajowe lub wytyczne w tym zakresie. Państwa członkowskie mogą rozważyć dodatkowe warunki, takie jak wykorzystanie żywności w określonym czasie, wskazanie pierwotnego terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości żywności (jeśli je podano), daty zamrożenia, ewentualne podanie informacji o okresie, w jakim żywność może zostać wykorzystana lub spożyta, oraz instrukcje dotyczące odpowiednich praktyk rozmrażania lub terminu spożycia po rozmrożeniu.

⁽¹⁵⁾ Chociaż przepisy UE dotyczące przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w przypadku żywności nieopakowanej wymagają jedynie informacji dotyczących alergenów, przepisy krajowe ustanowione przez państwa członkowskie mogą wymagać podawania innych obowiązkowych informacji, w tym oznaczania daty.

⁽¹⁶⁾ Załącznik III sekcja I rozdział VII pkt 4 oraz sekcja II rozdział V pkt 5.

Tabela 2

Podsumowanie i powiązane z nim monitorowanie, prowadzenie rejestrów i działania naprawcze w ramach dodatkowych programów warunków wstępnych (14, 15, 16 i 17), które mają największe znaczenie dla darowizn żywności

Program warunków wstępnych	Infrastruktura i działania kontrolne prowadzone zarówno przez darczyńców, jak i odbiorców	Monitorowanie	Prowadzenie dokumentacji (*)	Działania naprawcze
14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania.	Zgodność z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 w odniesieniu do informacji na temat oznaczania daty (terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości). Właściwe przechowywanie żywności zgodnie z warunkami temperatury, światła i wilgoci zalecanymi przez producenta.	Żywność powinna być rutynowo sprawdzana, aby zapewnić usunięcie żywności przed upływem terminu przydatności do spożycia. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą również przy tej okazji sprawdzać integralność opakowania, odpowiednie warunki przechowywania itp.	Nie	Usunięcie lub odmowa przyjęcia lub zwrot środków spożywczych w następujących przypadkach: 1) niewystarczający pozostały okres przechowywania produktów; 2) odbiór po upływie terminu przydatności do spożycia; 3) wykrycie uszkodzenia opakowania (wewnętrznego); 4) niewłaściwe lub niewystarczające oznakowanie (niewyraźne lub niewidoczne); 5) żywność, która nie jest już akceptowalna ze względu na cechy organoleptyczne.
15. program warunków wstępnych: Postępowanie ze zwracanymi środkami spożywczymi.	Właściwe wyposażenie do przechowywania w różnych warunkach (schłodzenie, zamrożenie, temperatura otoczenia) oddzielnie od produktów niezwróconych. Systemy logistyczne i identyfikowalności z zastosowaniem podejścia „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”.	Kontrola partiami integralności opakowania i innych wad wizualnych, brak widocznych objawów zepsucia. Monitorowanie temperatury przy odbiorze. Decyzja o dopuszczalności do celów darowizny.	Tak. Zapis podstawowego opisu zwróconej żywności, data zwrotu, przyczyna zwrotu, pochodzenie żywności i jej przeznaczenie.	Usunięcie żywności uznanej za nienadającą się do spożycia przez ludzi lub której nie zapewniono terminowo właściwych warunkach przechowywania. Ponowne przetwarzanie żywności, aby była bezpieczna.
16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości darowizny żywności i ocena pozostałego okresu przechowywania.	Logistyka priorytetowego traktowania produktów z najkrótszym pozostałym okresem przechowywania dostarczanych schłodzonych lub w temperaturze otoczenia. Wyposażenie i metoda pracy do oceny sensorycznej. Systemy identyfikowalności.	Sprawdzenie, czy na żywności opakowanej znajduje się termin minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia i ocena pozostałego okresu przechowywania. W przypadku żywności opakowanej, dla której nie jest wymagana data minimalnej trwałości (np. pakowane owoce i warzywa, wyroby piekarnicze, wino – zob. wykaz w programie 14. warunków wstępnych) ocena sensoryczna (np. zapach, smak, barwa) oraz decyzja, czy żywność nadal nadaje się do spożycia.	Tak, należy zarejestrować pierwsze oznakowanie lub informacje uzyskane w trakcie odbioru.	Usunięcie lub wycofanie żywności po upływie terminu przydatności do spożycia. Usunięcie żywności, która wymaga oznakowania okresu przechowywania, ale go nie posiada.

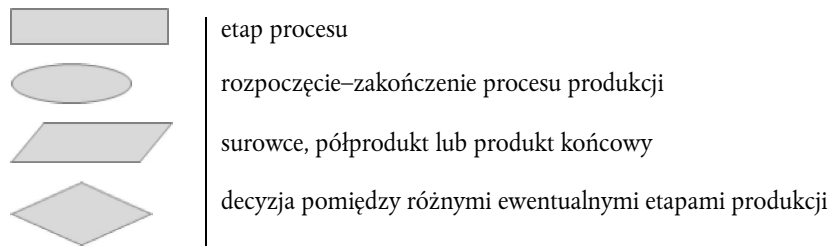
Program warunków wstępnych	Infrastruktura i działania kontrolne prowadzone zarówno przez darczyńców, jak i odbiorców	Monitorowanie	Prowadzenie dokumentacji (*)	Działania naprawcze
		<p>W przypadku żywności oznaczonej datą minimalnej trwałości żywność po upływie tej daty może być przedmiotem darowizny, ale należy rutynowo sprawdzać: 1) integralność materiału opakowania (brak uszkodzeń, otwarcia, kondensacji itp.), 2) właściwe przechowywanie żywności zgodnie z wymaganą temperaturą i innymi warunkami (np. głębokie zamrażanie w temperaturze -18°C lub suche składowanie), 3) w przypadku żywności zamrożonej przed końcem okresu przechowywania do celów darowizny żywności informacje dotyczące daty zamrożenia, 4) właściwości organoleptyczne (czy żywność nadal nadaje się do spożycia przez ludzi (np. brak pleśni, zjełczenia) oraz 5) brak narażenia na inne istotne zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności lub zdrowia.</p>		
17. program warunków wstępnych: Zamrażanie w przypadku darowizny żywności.	<p>Szybkie zamrażanie i infrastruktura przechowywania w stanie zamrożonym. Logistyka. Zgodność z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 w odniesieniu do informacji na temat oznaczania daty (terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości). Zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.</p>	<p>Monitorowanie temperatury. Kontrola integralności opakowania. Kontrola oznakowania. Sprawdzenie informacji dotyczących daty zamrożenia oraz wszelkich innych podanych informacji na temat okresu, w którym żywność może zostać wykorzystana lub spożyta (należy wziąć pod uwagę dodatkowe wytyczne ustanowione na szczeblu krajowym, jeżeli są dostępne).</p>	Nie.	<p>Usuwanie żywności w następujących przypadkach:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) otrzymanie po upływie terminu przydatności do spożycia; 2) wykrycie uszkodzenia opakowania (wewnętrzne); 3) niewłaściwe lub niewystarczające oznakowanie (niewyraźne lub niewidoczne); 4) żywność nie została terminowo umieszczona we właściwych warunkach przechowywania; 5) żywność nie jest już akceptowalna ze względu na cechy organoleptyczne.

(*) Chociaż nie ma potrzeby prowadzenia dokumentacji w odniesieniu do okresu przechowywania, do darowizny żywności mają zastosowanie wymogi dotyczące identyfikowalności.

6. DIAGRAMY PRZEPLYWÓW I ANALIZA ZAGROŻEŃ

W sekcjach 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 i 14 przedstawiono odpowiednio ogólne diagramy przepływów i analizę zagrożeń dla sklepów mięsnych, sklepów spożywczych (owoce i warzywa), piekarni, sklepów rybnych, lodziarni, centrów dystrybucji (w tym banków żywności), supermarketów i restauracji, usług cateringowych i pubów.

Legenda do diagramów przepływów jest następująca:



Każdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powinien rozpocząć analizę zagrożeń od opracowania diagramu przepływów, który powinien obejmować wszystkie działania i kolejne działania lub etapy w danym przedsiębiorstwie spożywczym. Ogólne diagramy przepływów w sekcjach 7–14 mogą odpowiadać tym działaniom, ale niektóre można dodawać lub usuwać w celu odzwierciedlenia działalności konkretnego przedsiębiorstwa spożywczego.

Tabele analizy zagrożeń (tabele 3–10) są zgodne z etapami lub działaniami wskazanymi na diagramie przepływów przedsiębiorstwa spożywczego (kolumna 1).

Pozostałe kolumny tabeli przedstawiają samą analizę zagrożeń:

- kolumny 2 i 3 przedstawiają zagrożenia zidentyfikowane na każdym etapie czyli:
 - „zagrożenia”: czynnik biologiczny, substancja chemiczna i zagrożenia fizyczne. Alergeny stanowią zagrożenia chemiczne, ale są uwzględniane oddzielnie, ponieważ wymagają szczególnych działań kontrolnych; mogą one wystąpić na każdym etapie i muszą być kontrolowane,
 - działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia,
- kolumna 4 przedstawia „działania kontrolne”, zapobiegające wystąpieniu zagrożenia. Działania te są odpowiednimi programami warunków wstępnych opisanymi w sekcji 4 niniejszego zawiadomienia.

7. SKLEP MIĘSNY

Rysunek 1

Ogólny diagram przepływów w przypadku sklepu mięsnego

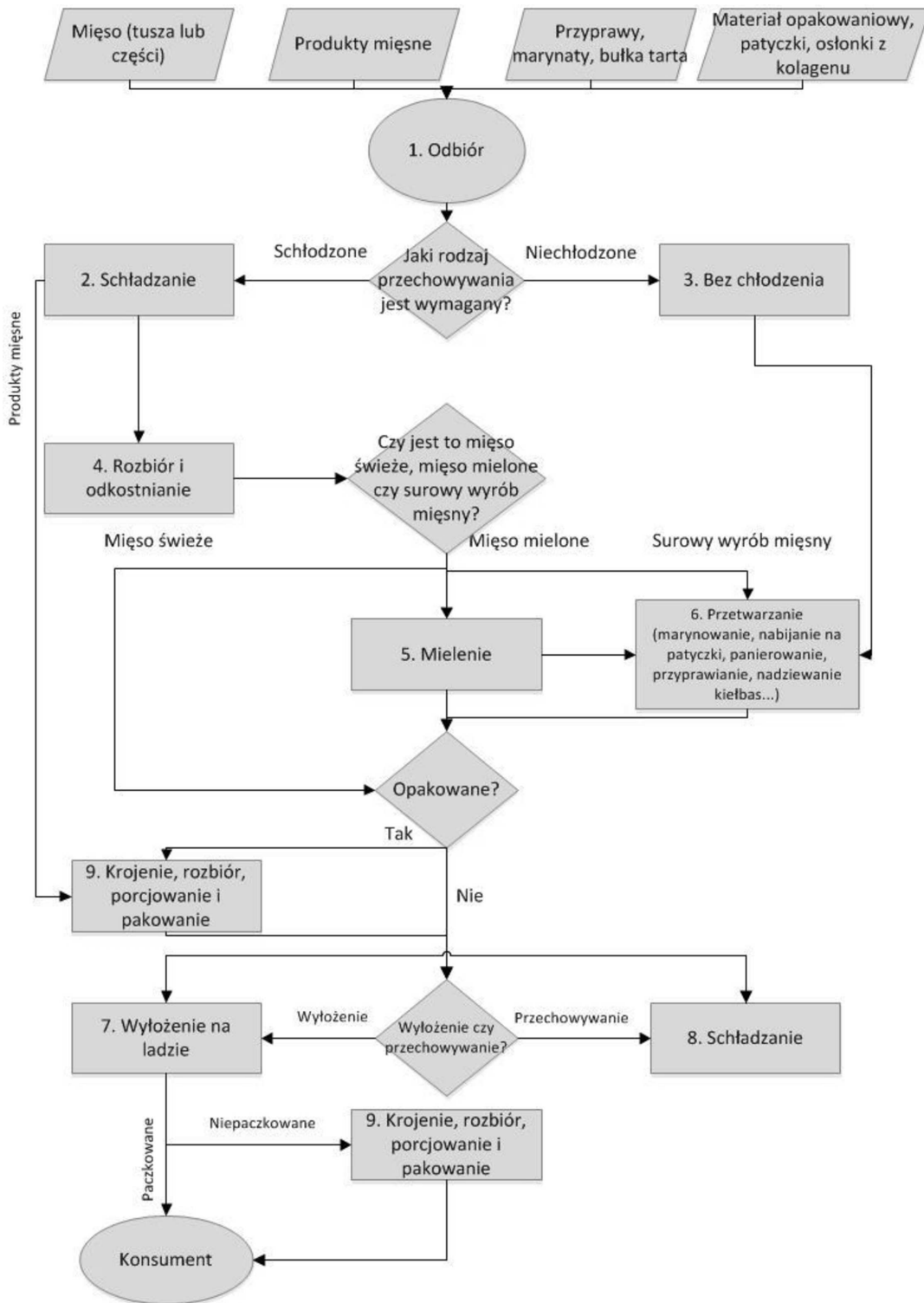


Tabela 3

Ogólna analiza zagrożenia w przypadku sklepu mięsnego

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Odbiór	T	T	T	T	Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna odbieranych surowców Występowanie zagrożeń chemicznych lub fizycznych lub alergenów w dostarczanych surowcach	10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 6. program warunków wstępnych: Alergeny 10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Przechowywanie w chłodni lub w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów gotowych do spożycia Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Rozbiór i porcjowanie	T	T	T	N	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu, nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej, noże i sprzęt, zanieczyszczenie krzyżowe odpadami	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami 9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Mielenie	T	T	N	T	Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami biologicznymi, których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie, dezynfekcja i przechowywanie sprzętu lub nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja
					Zanieczyszczenie alergenami	6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przetwarzanie	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu, nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej, otoczenie, wyższe niż dopuszczalne stężenia dodatków Zanieczyszczenie alergenami	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja (ważenie dodatków) 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Wyłożenie na ladzie	T	T	N	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami biologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów gotowych do spożycia	12. program warunków wstępnych: Metody pracy
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne
					Zanieczyszczenie alergenami	6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów gotowych do spożycia	12. program warunków wstępnych: Metody pracy
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp.	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne
					Zanieczyszczenie alergenami	6. program warunków wstępnych: Alergeny

Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Krojenie, wydawanie i pakowanie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są nieprawidłowe metody pracy i nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej.</p> <p>Brak informacji dla konsumenta dotyczących ewentualnych alergenów i sposobu przechowywania, czasu przechowywania itp.</p>	<p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p>

⁽⁴⁾ B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

8. SKLEP SPOŻYWCZY (OWOCE I WARZYWA)

Rysunek 2

Ogólny diagram przepływów w przypadku sklepu spożywczego

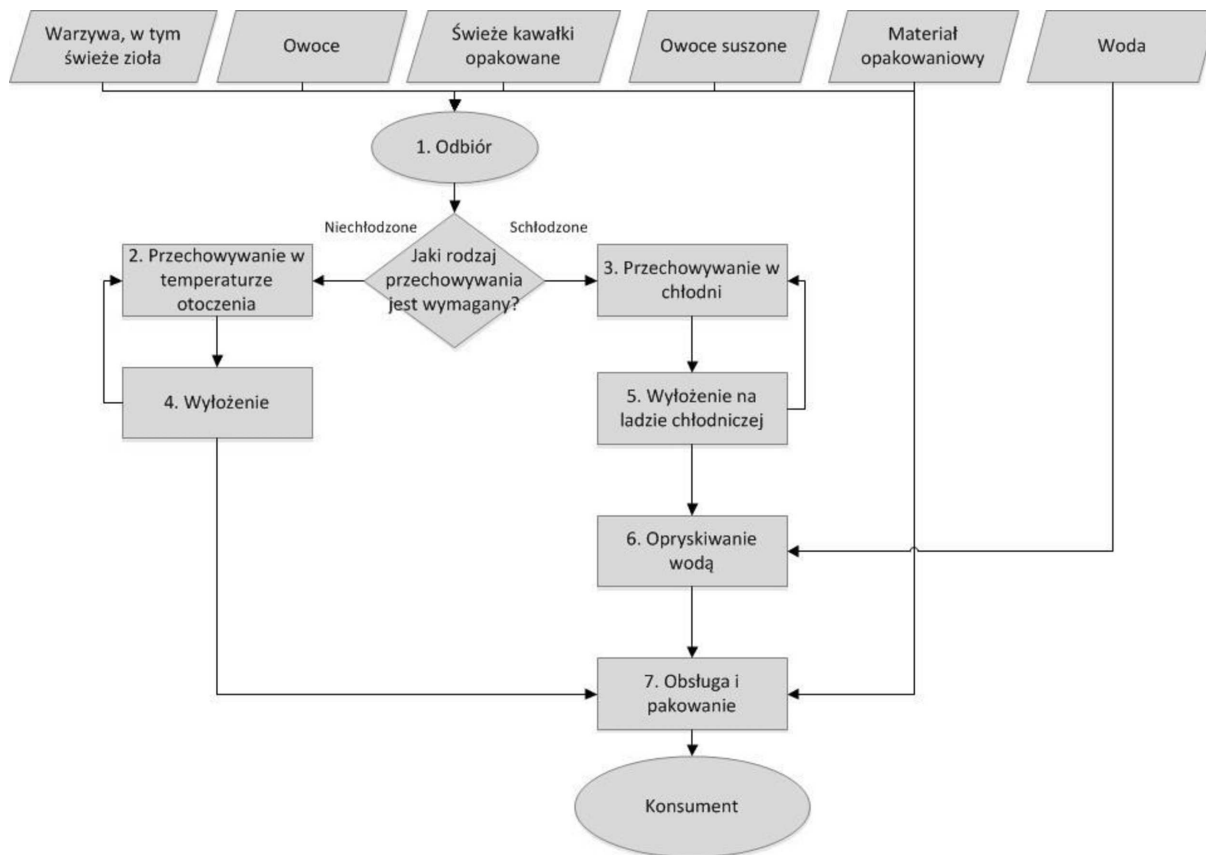


Tabela 4

Ogólna analiza zagrożeń w przypadku sklepu spożywczego (owoce i warzywa)

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Odbiór	T	T	T	T	Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna odbieranych surowców Występowanie zagrożeń chemicznych lub fizycznych lub alergenów w dostarczanych surowcach	10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 6. program warunków wstępnych: Alergeny 10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w chłodni lub w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Mycie	T	T	T	N	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi, których źródłami są woda, otoczenie, personel itp.	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza 9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)
Wyłożenie	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne spowodowane przez środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny 7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami

Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Wyłożenie na ladzie chłodniczej	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania</p> <p>1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt)</p> <p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami</p>
Spryskiwanie	T	T	T	N	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi, których źródłami są woda, otoczenie, personel itp.</p>	<p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)</p>
Wydawanie i pakowanie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Brak informacji dla konsumenta dotyczących ewentualnych alergenów i sposobu przechowywania, czasu przechowywania itp.</p>	<p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p>

⁽⁴⁾ B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

9. PIEKARNIA

Rysunek 3

Ogólny diagram przepływów w przypadku piekarni

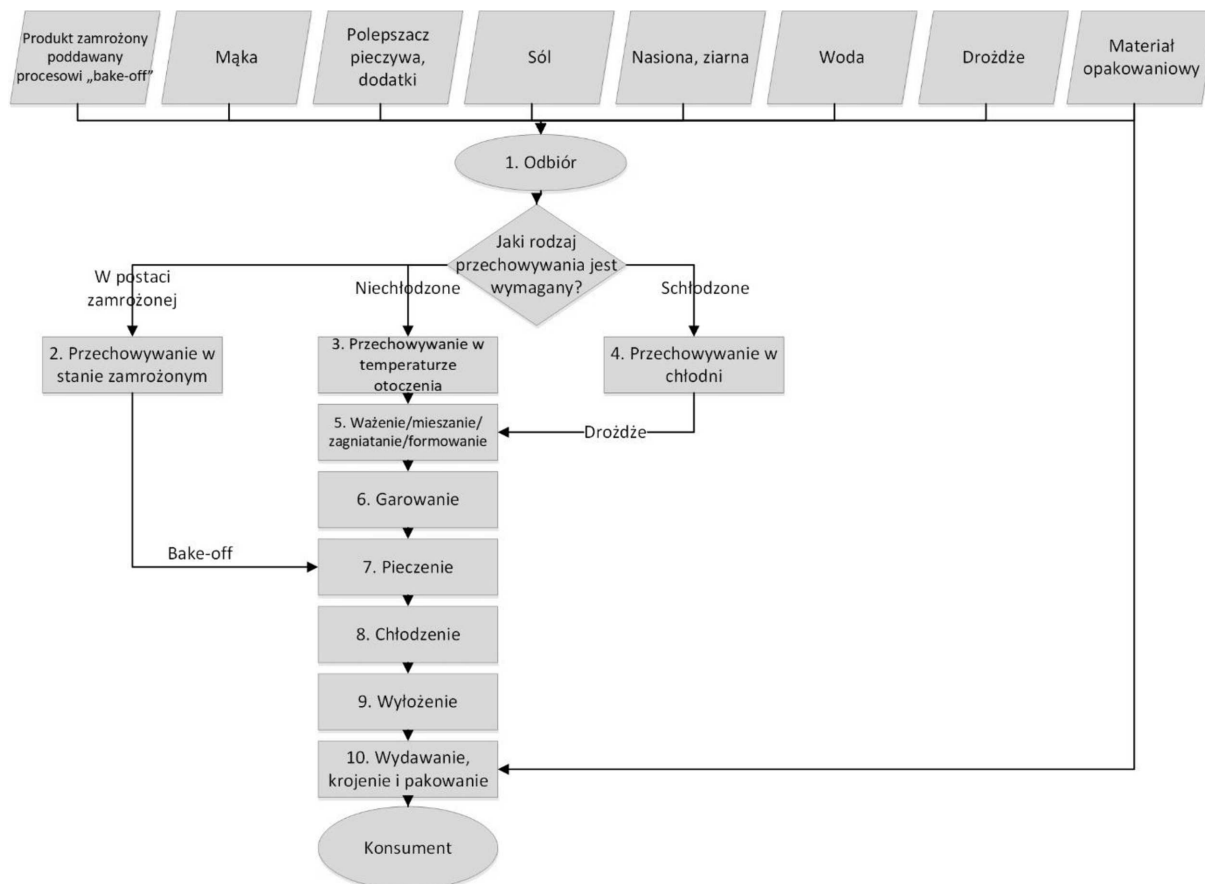


Tabela 5

Ogólna analiza zagrożeń w przypadku piekarni

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Odbiór	T	T	T	T	Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna odbieranych surowców Występowanie zagrożeń chemicznych lub fizycznych lub niezadeklarowanych alergenów w dostarczanych surowcach	10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 6. program warunków wstępnych: Alergeny 10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w chłodni lub w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Ważenie, mieszanie i zagniatanie	N	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi i alergenami, których źródłami są otoczenie, personel, wyższe niż dopuszczalne stężenie dodatków itp.	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja (ważenie dodatków) 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny 12. program warunków wstępnych: Metody pracy

Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Garowanie	N	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Pieczenie	T	T	N	N	Utrzymanie zagrożenia mikrobiologicznego z powodu nieosiągnięcia wystarczająco wysokich temperatur Powstawanie akrylamidu w wyniku nadmiernego spieczenia.	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Schładzanie	T	T	N	N	Rozwój mikroorganizmów spowodowany niewystarczająco szybkim schłodzeniem Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne
Wyłożenie	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny 7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami
Wydawanie, krojenie i pakowanie	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu. Brak informacji dla konsumenta dotyczących ewentualnych alergenów i sposobu przechowywania, czasu przechowywania itp.	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny 9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 6. program warunków wstępnych: Alergeny 13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów

⁽⁴⁾ B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

10. SKLEP RYBNY

Rysunek 4

Ogólny diagram przepływów w przypadku sklepu rybnego

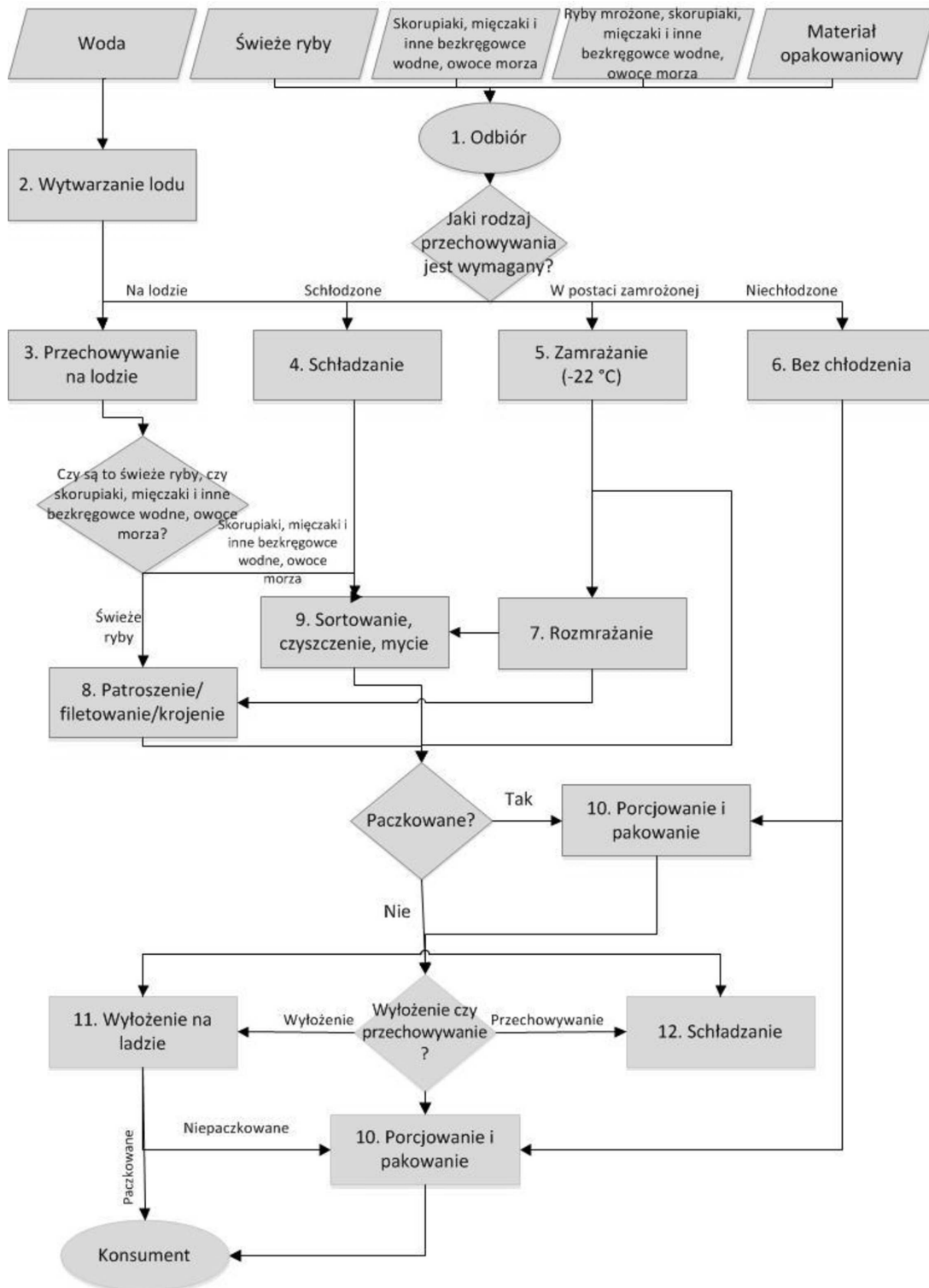


Tabela 6

Ogólna analiza zagrożeń w przypadku sklepu rybnego

Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Odbiór	T	T	T	T	Występowanie zagrożeń biologicznych w dostarczanych surowcach	10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
					Występowanie zagrożeń chemicznych lub fizycznych lub niezadeklarowanych alergenów w dostarczanych surowcach	6. program warunków wstępnych: Alergeny 10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Wytwarzanie lodu	T	T	T	N	Występowanie zagrożeń chemicznych lub fizycznych z powodu niezapewnienia odpowiedniej jakości użytej wody	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza
					Utrzymanie zagrożeń biologicznych lub fizycznych z powodu braku konserwacji, czyszczenia i dezynfekcji sprzętu	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja
Przechowywanie na lodzie	T	T	N	N	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem	11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
					Rozwój mikroorganizmów powodujący tworzenie się histaminy na skutek nieodpowiednich warunków przechowywania (czas/temperatura)	12. program warunków wstępnych: Metody pracy
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami</p> <p>Rozwój mikroorganizmów powodujący tworzenie się histaminy na skutek nieodpowiednich warunków przechowywania (czas/temperatura)</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania</p> <p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p>
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	N	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłem jest otoczenie itp.</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p>
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami</p>	<p>1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt)</p> <p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt)</p> <p>3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Rozmrażanie	T	T	N	N	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieutrzymaniem niskich temperatur</p> <p>Rozwój mikroorganizmów powodujący tworzenie się histaminy na skutek niezapewnienia właściwych warunków termicznych przez odpowiedni okres</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi</p>	<p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p> <p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p>

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Patroszenie	T	T	T	N	<p>Weryfikacja widocznych pasożytów w jelitach lub mięśniach</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami biologicznymi przenoszonymi z przewodu pokarmowego do mięsa</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p>	<p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p> <p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)</p>
Sortowanie, czyszczenie i mycie	T	T	T	N	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są woda, otoczenie, personel, metoda pracy itp.</p>	<p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p>
Krojenie	T	T	T	N	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu, otoczenie, personel, odpady, metoda pracy.</p>	<p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami</p> <p>9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p>
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami</p> <p>Rozwój mikroorganizmów powodujący tworzenie się histaminy na skutek niezapewnienia właściwych warunków termicznych przez odpowiedni okres</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania</p> <p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p>

Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Wyłożenie na ladzie chłodniczej	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Rozwój mikroorganizmów powodujący tworzenie się histaminy na skutek niezapewnienia właściwych warunków termicznych przez odpowiedni okres</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania</p> <p>1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt)</p> <p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p>
Wydawanie i pakowanie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Brak informacji dla konsumenta dotyczących ewentualnych alergenów i sposobu przechowywania, czasu przechowywania itp.</p>	<p>2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia)</p> <p>12. program warunków wstępnych: Metody pracy</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p>

⁽⁴⁾ B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

11. LODZIARNIA

Rysunek 5

Ogólny diagram przepływów w przypadku lodziarni

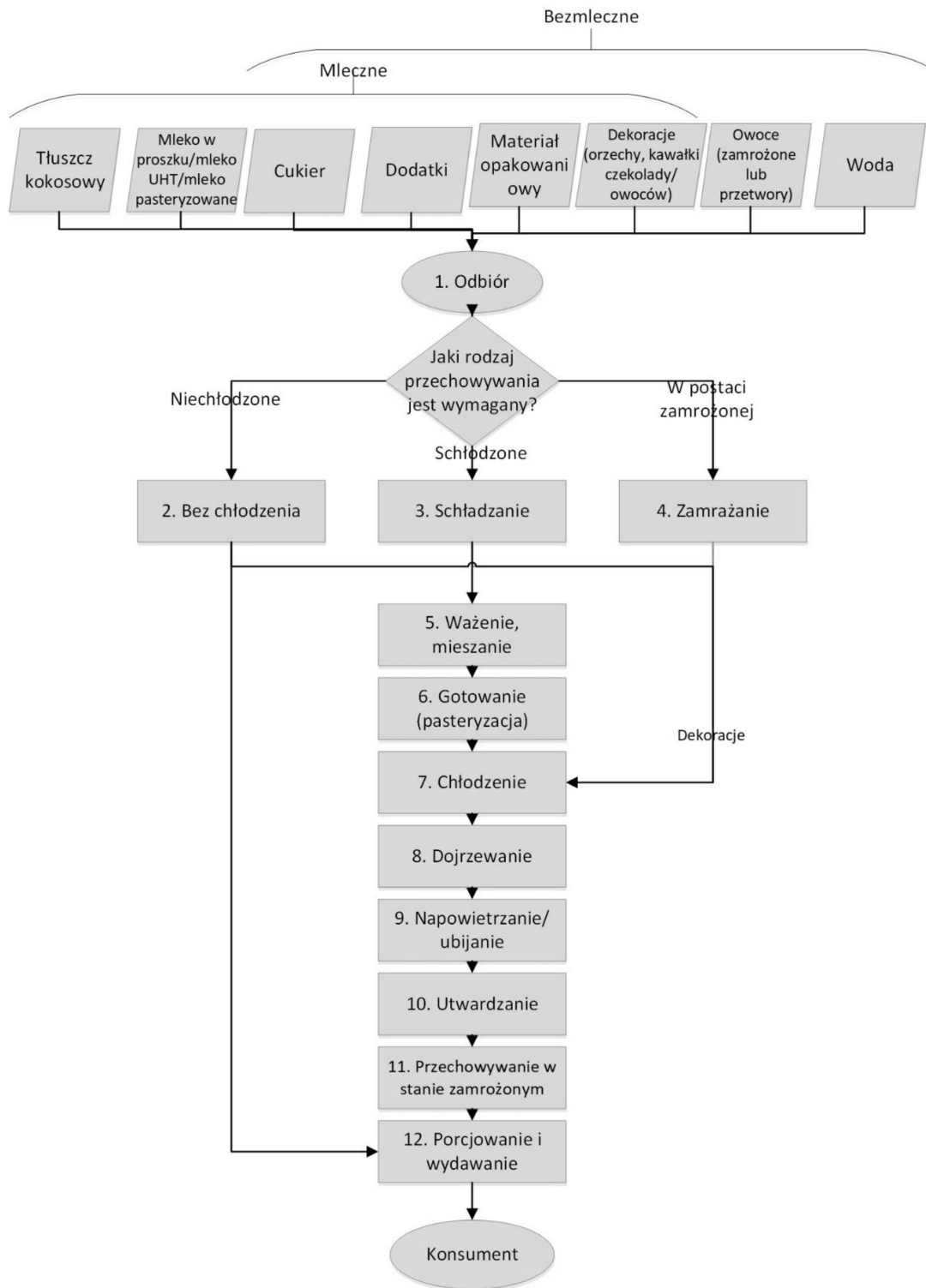


Tabela 7

Ogólna analiza zagrożeń w przypadku lodziarni

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Odbiór	T	T	T	T	Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna odbieranych surowców Występowanie zagrożeń chemicznych lub fizycznych lub alergenów w dostarczanych surowcach	10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 6. program warunków wstępnych: Alergeny 10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 1. program warunków wstępnych: Infrastruktura (budynki i sprzęt) 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp. Zanieczyszczenie alergenami	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 3. program warunków wstępnych: Zwalczanie szkodników: nacisk na działania prewencyjne 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	N	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłem jest otoczenie itp.	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Ważenie i mieszanie	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany długim okresem ważenia i mieszania Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi i alergenami, których źródłem jest otoczenie, personel itp.	12. program warunków wstępnych: Metody pracy 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny 9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Obróbka cieplna	T	T	N	N	Nie są osiągnięte wystarczająco wysokie temperatury Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne
Schładzanie	T	T	N	N	Brak szybkiego schłodzenia Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne
Starzenie	T	N	N	N	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania
Napowietrzanie/ubijanie	T	T	T	N	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są otoczenie, personel itp.	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 8. program warunków wstępnych: Kontrola powietrza i wody 12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Opakowania	T	T	T	N	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi, których źródłami są materiały opakowaniowe, otoczenie, personel itp.	2. program warunków wstępnych: Oczyszczanie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy

Etap	Zagrożenia ^(*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Utwardzanie	T	T	N	N	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	N	N	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury w pomieszczeniach do przechowywania 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne
Porcjowanie i wydawanie	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu. Brak informacji dla konsumenta dotyczących ewentualnych alergenów i sposobu przechowywania, czasu przechowywania itp.	2. program warunków wstępnych: Oczyszczenie i dezynfekcja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny 9. program warunków wstępnych: Personel (higiena, stan zdrowia) 12. program warunków wstępnych: Metody pracy 6. program warunków wstępnych: Alergeny 13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów

(*) B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

12. CENTRA DYSTRYBUCJI

Rysunek 6

Ogólny diagram przepływów w przypadku centrów dystrybucji żywności

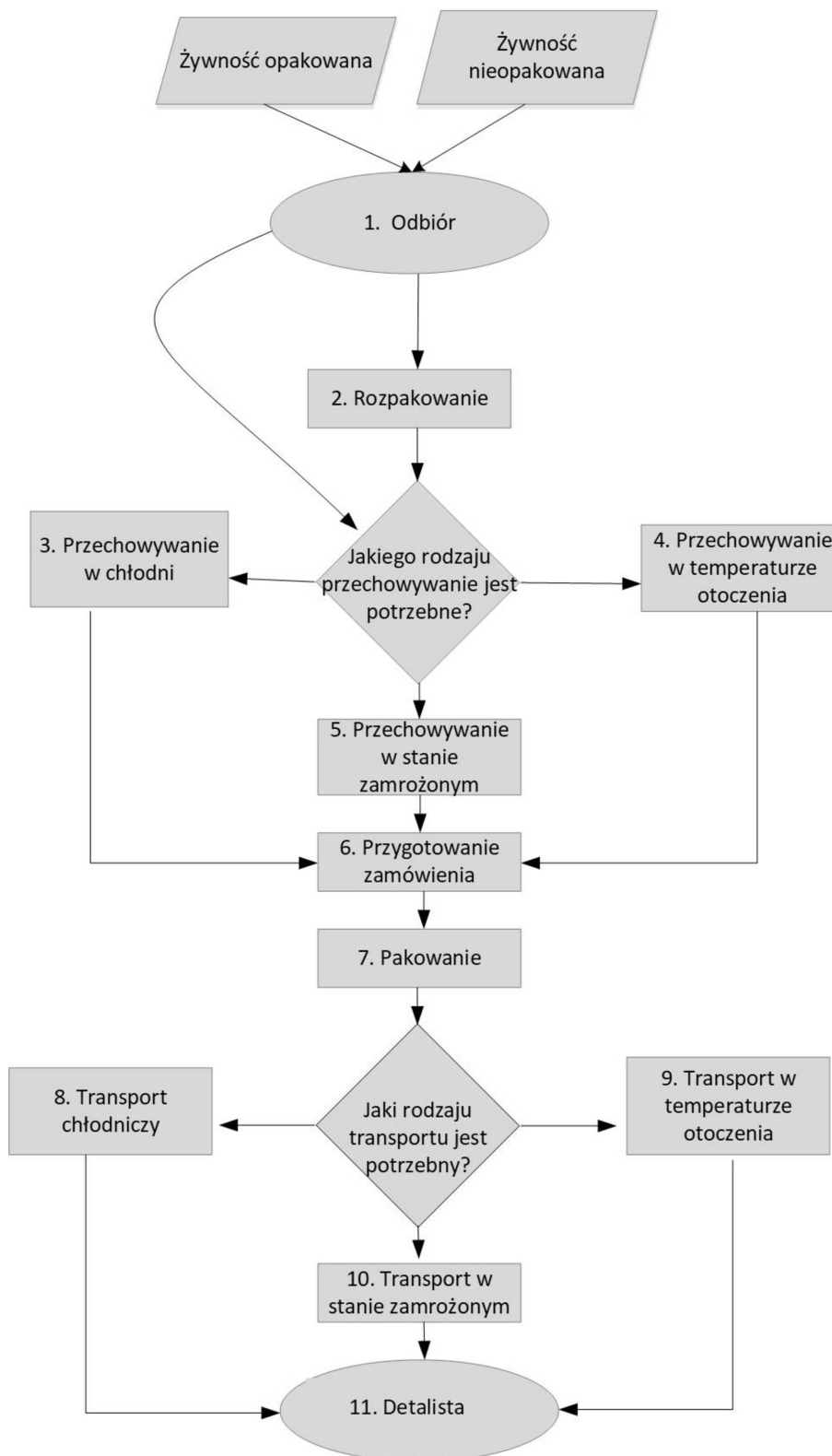


Tabela 8

Ogólna analiza zagrożeń w przypadku centrów dystrybucji żywności

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Wszystkie etapy						1., 2., 3., 9. i 12. program warunków wstępnych
Odbiór	T	T	T	T	<p>Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna odbieranych surowców</p> <p>Występowanie zagrożeń chemicznych/fizycznych lub alergenów w dostarczanych surowcach</p> <p>Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych lub gnilnych z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania lub warunków przechowywania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, wynikające z kontaktu zwrotów z innymi produktami</p>	<p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>15. program warunków wstępnych: Zarządzanie zwrotami</p>
Rozpakowywanie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Chemikalia uwalniane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością</p> <p>Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych lub gnilnych z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania lub warunków przechowywania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi i alergenami</p>	<p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole itp.) a żywnością lub składnikami żywności niezawierającymi alergenów.</p>	<p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darrowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi, których źródłem jest środowisko</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Przygotowanie zamó-wienia	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p>	<p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Pakowanie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Chemikalia uwalniane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością</p> <p>Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych lub gnilnych z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania lub warunków przechowywania</p>	<p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p>
Transport w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole itp.) a żywnością lub składnikami żywności niezawierającymi alergenów.</p>	<p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Transport chłodniczy	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Działania kontrolne
	B	C	F	A		
Transport w stanie zamrożonym	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi, których źródłem jest środowisko</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

⁽⁴⁾ B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

13. SUPERMARKETY

Rysunek 7

Ogólny diagram przepływów w przypadku supermarketu



Tabela 9

Ogólna analiza zagrożeń w przypadku supermarketu

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Wszystkie etapy						1., 2., 3., 9. i 12. program warunków wstępnych
Odbiór	T	T	T	T	<p>Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna odbieranych surowców</p> <p>Występowanie zagrożeń chemicznych/fizycznych lub alergicznych w dostarczanych surowcach</p> <p>Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych lub gnilnych z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania lub warunków przechowywania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami wynikające z kontaktu zwrotów z innymi produktami</p>	<p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>15. program warunków wstępnych: Zarządzanie zwrotami</p>
Przechowywanie (jeszcze przed wyłożeniem)						
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami poprzez zanieczyszczony sprzęt lub niewłaściwe postępowanie</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole itp.) a żywnością lub składnikami żywności niezawierającymi alergenów.</p>	<p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu
Żywność opakowana na ladach wystawowych (samoobsługowych)						
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	Jak wyżej	Jak wyżej
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	Jak wyżej	Jak wyżej
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Jak wyżej	Jak wyżej
Żywność nieopakowana na ladach wystawowych						
Żywność wystawiona na ladzie mięsnej, rybnej, piekarniczej lub warzywa i owoce					Zob. EFSA (2017) „Scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems” (Opinia naukowa w sprawie sposobu podejścia do analizy zagrożeń w przypadku niektórych małych zakładów detalicznych w związku z zastosowaniem ich systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności). Dziennik EFSA 2017; 15(3):4697, 52 s. doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Inna żywność nieopakowana na ladach wystawowych						
1. Delikatesy (np. sery, oliwki, produkty złożone)						
Rozbiór lub porcjowanie	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi i alergenami, których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu, nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Wyłożenie na ladzie wystawowej (w temperaturze otoczenia, w warunkach chłodniczych lub w wysokiej temperaturze)	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie w nieodpowiedniej temperaturze Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Wyłożenie na ladzie (w stanie zamrożonym)	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	Jak wyżej	Jak wyżej
Samoobsługa: porcjowanie i pakowanie przez konsumenta	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są nieprawidłowe metody pracy i nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej przez konsumentów. Choć w przypadku samoobsługi higiena zależy od klienta, detaliści mogą ułatwić jej zachowanie, zapewniając nadzór, wskazówki, jak również czyste przybory, rękawice itd. oraz odpowiednie materiały opakowaniowe.	10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje) 13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów

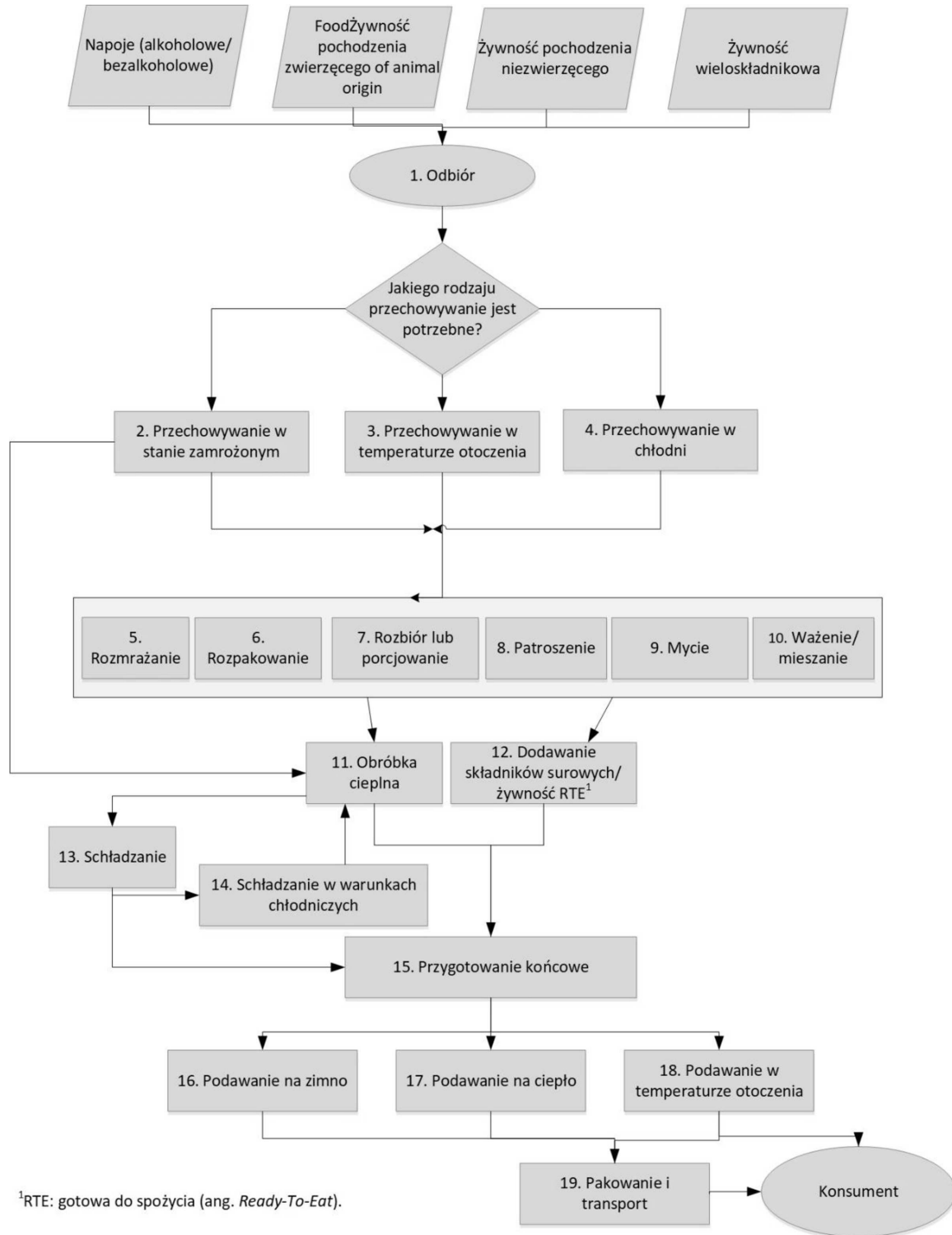
Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
2. Catering i żywność poddawana obróbce cieplnej na miejscu (np. kurczak pieczony, kielbasa, pizza)						
Obróbka cieplna	T	T	N	T	Przetrwanie czynników chorobotwórczych lub występowanie toksyn z powodu nieosiągnięcia wystarczającej temperatury/czasu obróbki	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury
					Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych i bakterii gnilnych z powodu niewystarczających temperatur ze względu na niski transfer ciepła z powodu niewłaściwego czyszczenia ogrzewanych pojemników lub wadliwego wyposażenia	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury
					Tworzenie się zanieczyszczeń procesowych, np. akrylamidu lub wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi i alergenami poprzez niewłaściwie oczyszczone urządzenia do obróbki cieplnej lub ponowne wykorzystanie oleju i wody	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Schładzanie	T	T	N	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieosiągnięciem niskich temperatur w odpowiednim czasie	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi i alergenami	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny

⁽⁴⁾ B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

14. RESTAURACJE, USŁUGI CATERINGOWE I PUBY

Rysunek 8

Ogólny diagram przepływów w przypadku restauracji, usług cateringowych i pubów



¹RTE: gotowa do spożycia (ang. *Ready-To-Eat*).

Tabela 10

Ogólna analiza zagrożeń w przypadku restauracji, usług cateringowych i pubów

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Wszystkie etapy						1., 2., 3., 9. i 12. program warunków wstępnych
Odbiór	T	T	T	T	<p>Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna odbieranych surowców</p> <p>Występowanie zagrożeń chemicznych/fizycznych lub alergenów w dostarczanych surowcach</p> <p>Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych lub gnilnych z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania lub warunków przechowywania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami wynikające z kontaktu zwrotów z innymi produktami</p>	<p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola upływu terminu</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>15. program warunków wstępnych: Zarządzanie zwrotami</p>
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami poprzez zanieczyszczony sprzęt lub niewłaściwe postępowanie</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole, ...) a żywnością lub składnikami żywności, które ich nie zawierają</p>	<p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przygotowanie, obróbka/przetwarzanie						
Rozmrażanie	T	N	N	N	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieutrzymaniem niskich temperatur w odpowiednim czasie	11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury
Rozbiór lub porcjowanie	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi i alergenami, których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu, nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Patroszenie (ryb)	T	T	T	T	Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi przenoszonymi z przewodu pokarmowego do mięsa	7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Mycie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Kumulacja zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych w wodzie do mycia. Nieodpowiednie usuwanie zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych z mytej tkanki. Nieprawidłowe używanie roztworów odkażających i nagromadzenie pozostałości chemicznych</p>	<p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami</p> <p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje itp.)</p>
Ważenie/mieszanie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p>	<p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p>
Rozpakowywanie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Zanieczyszczenie chemikaliami uwalnianymi z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością</p> <p>Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych lub gnilnych z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania lub warunków przechowywania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi i alergenami</p>	<p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Obróbka cieplna	T	T	N	T	Przetrwanie mikroorganizmów w wyniku nieosiągnięcia temperatur/czasu obróbki wystarczających do wyeliminowania czynników chorobotwórczych oraz powstrzymania ich potencjalnego wzrostu i powstawania toksyn	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury
					Wzrost czynników chorobotwórczych i bakterii gnilnych z powodu niewystarczających temperatur wynikających z niskiego przenikania ciepła z powodu niewłaściwego czyszczenia ogrzewanych pojemników lub wadliwego wyposażenia	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury
					Tworzenie się zanieczyszczeń procesowych, np. akrylamidu lub wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi i alergenami poprzez niewłaściwie oczyszczone urządzenia do obróbki cieplnej lub ponowne wykorzystanie oleju i wody	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne powodowane przez środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Dodawanie składników surowych/gotowych do spożycia	T	T	T	T	Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami pochodzącymi z otoczenia, od personelu itp., których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu oraz nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia	12. program warunków wstępnych: Metody pracy
					Zanieczyszczenie krzyżowe poprzez zanieczyszczone powierzchnie używane zarówno w przypadku żywności surowej, jak i RTE	12. program warunków wstępnych: Metody pracy
Schładzanie	T	T	N	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieosiągnięciem niskich temperatur w odpowiednim czasie	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami chemicznymi i alergenami	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Ostateczne przygotowanie i prezentacja	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi lub alergenami pochodzącymi z otoczenia, od personelu itp., których źródłami są nieprawidłowe czyszczenie i nieprawidłowa dezynfekcja sprzętu oraz nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe poprzez zanieczyszczone powierzchnie używane zarówno w przypadku żywności surowej, jak i RTE</p>	<p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>7. program warunków wstępnych: Gospodarowanie odpadami</p>
Podawanie (na zimno lub na ciepło)	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem i niewłaściwymi warunkami temperaturowymi przez czas dłuższy niż wymagany</p> <p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieosiągnięciem poprzez ogrzewanie i nieutrzymaniem wysokich temperatur, które zapobiegają rozprzestrzenianiu się mikroorganizmów</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami poprzez zanieczyszczony sprzęt lub niewłaściwe postępowanie</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole, ...) a żywnością lub składnikami żywności, które ich nie zawierają</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza klientów</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza klientów</p>

Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Podawanie (w temperaturze otoczenia)	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami poprzez zanieczyszczony sprzęt lub niewłaściwe postępowanie</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między produktami lub składnikami zawierającymi alergeny a produktami lub składnikami, które ich nie zawierają</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza klientów</p>
Transport zewnętrzny						
Transport w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami poprzez zanieczyszczony sprzęt lub niewłaściwe postępowanie</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny a żywnością lub składnikami żywności, które ich nie zawierają</p>	<p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Transport w wysokiej temperaturze	T	N	T	N	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieosiągnięciem poprzez ogrzewanie i nieutrzymaniem wysokich temperatur, które zapobiegają rozprzestrzenianiu się mikroorganizmów</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami fizycznymi związanymi ze środowiskiem transportowym, personelem itp. lub uszkodzeniem opakowania</p>	<p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

⁽⁴⁾ B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

15. DAROWIZNA ŻYWNOSCI

Producenci żywności i detaliści w sektorze spożywczym, w tym centra dystrybucji, supermarkety, restauracje itp., mogą przeznaczyć część niesprzedanej żywności na darowiznę. Łańcuch darowizny żywności zazwyczaj składa się z darczyńców żywności (tj. podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze na każdym etapie łańcucha żywnościowego, takich jak producenci żywności i detaliści) oraz odbiorców żywności (tj. podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze jako organizacje zajmujące się redystrybucją i organizacje charytatywne). Nienastawione na zysk organizacje zajmujące się redystrybucją i organizacje charytatywne prowadzą redystrybucję tej żywności na rzecz konsumenta końcowego. Uważa się, że darczyńcy i odbiorcy są podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwa spożywcze, a w związku z tym muszą stosować system zarządzania bezpieczeństwem żywności.

W 2017 r. Komisja Europejska wydała wytyczne w sprawie darowizn żywności (zawiadomienie Komisji (2017)/C 361/01) w celu wyjaśnienia odpowiednich przepisów w prawodawstwie UE i ułatwienia zniesienia barier w redystrybucji żywności w obecnych ramach prawnych. Wytyczne te uzupełniają wytyczne, które mogą być ustanowione przez organy krajowe w celu określenia dla wszystkich podmiotów zasad i procedur operacyjnych istniejących na szczeblu krajowym, w tym odpowiednich obowiązków kluczowych podmiotów.

Etapy dotyczące darowizny żywności podsumowano na poniższym diagramie przepływów (rysunek 9). Jak określono w „Wytycznych UE w zakresie darowizny żywności” charakter działalności organizacji (organizacji zajmujących się redystrybucją i organizacji charytatywnych) określa szczegółowe zasady, które mają zastosowanie na mocy unijnych ram prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i informacji dla konsumentów na temat żywności. W szczególności fakt, czy organizacja redystrybuuje żywność na rzecz innej organizacji (tj. w ramach działalności między przedsiębiorstwami, funkcjonując jako centrum dystrybucji), czy bezpośrednio na rzecz beneficjenta końcowego (działalność przedsiębiorstwa na rzecz konsumenta, jak w przypadku supermarketu), a także rodzaj prowadzonej przez nią działalności (np. przygotowywanie posiłków, jak w przypadku restauracji społecznej), mogą prowadzić do odmiennych wymogów w zakresie identyfikowalności, higieny żywności oraz informacji na temat żywności. Wynika z tego, że diagramy przepływów mające zastosowanie do centrów dystrybucji, supermarketów lub restauracji społecznych mogą mieć również zastosowanie do organizacji zajmujących się darowiznami żywności.

Ogólny diagram przepływów w przypadku darowizny żywności

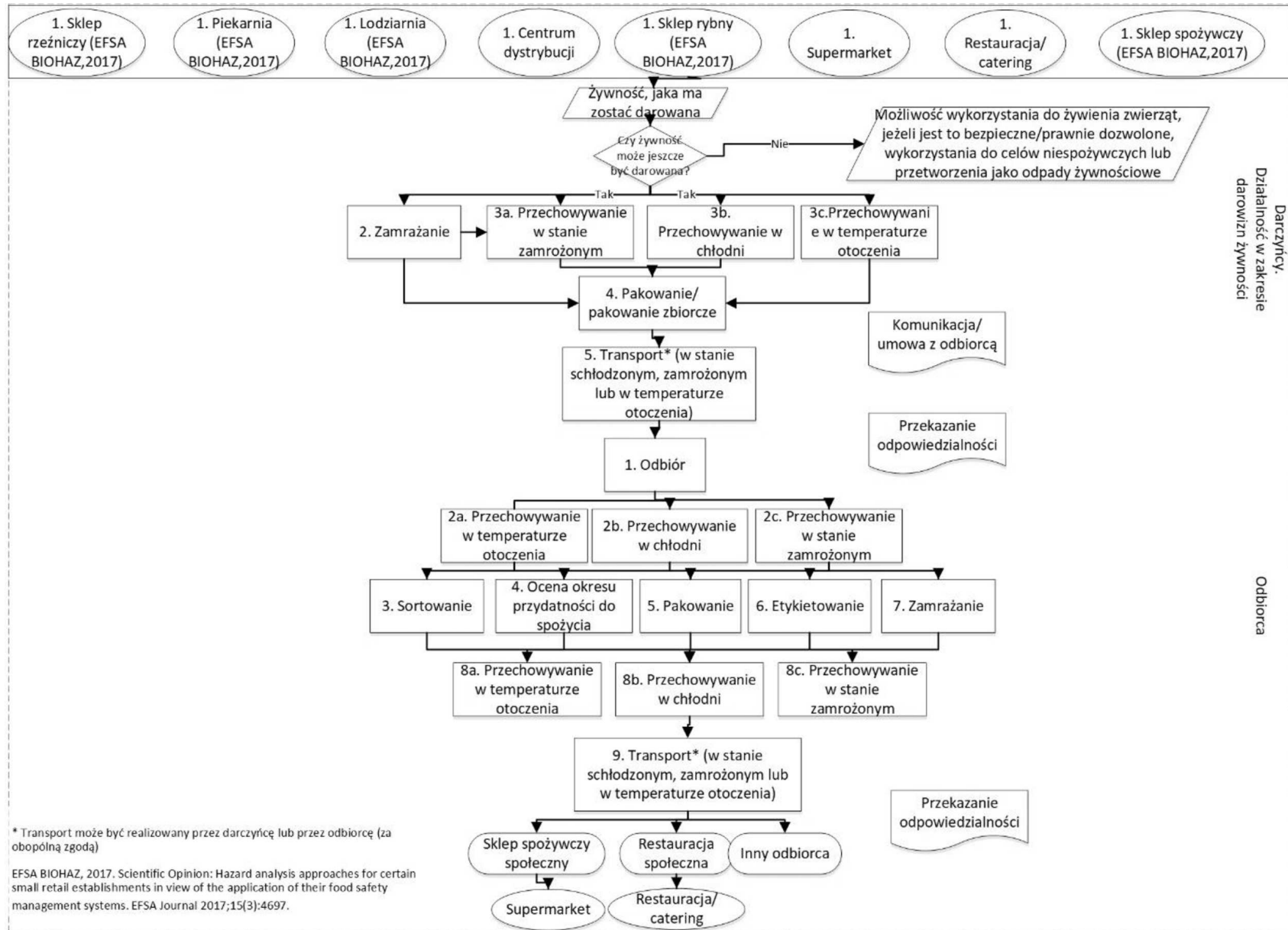


Tabela 11

Ogólna analiza zagrożeń przeprowadzona przez darczyńcę w przypadku darowizny żywności

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Wszystkie etapy						1., 2., 3., 9. i 12. program warunków wstępnych
Decyzja w sprawie żywności, jaka ma zostać darowana						
Czy żywność może jeszcze być darowana? Decyzja o dopuszczalności żywności, jaka ma zostać darowana	T	T	T	T	Organizacja dokonująca darowizny musi przeprowadzić krytyczny przegląd w oparciu o ocenę okresu przechowywania, stan materiału opakowania, informacje na etykiecie itp. w celu ustalenia, czy żywność nadaje się jeszcze do celów darowizny	16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania
Zamrażanie						
Zamrażanie (żywność opakowana)	T	N	N	N	Decyzja, czy żywność opakowana nadal może zostać zamrożona, w tym upewnienie się, że pozostał wystarczający okres przechowywania Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna produktów żywnościowych przeznaczonych do zamrożenia (szybkie zamrożenie) Ponowne podanie daty zamrożenia – etykietowanie	17. program warunków wstępnych: Zamrażanie w przypadku darowizny żywności 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 17. program warunków wstępnych: Zamrażanie w przypadku darowizny żywności
Przechowywanie:						
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania 5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności	4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków	8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza 11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury 14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania 16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania
					Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.	5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne 6. program warunków wstępnych: Alergeny
					Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole, ...) a żywnością lub składnikami żywności, które ich nie zawierają	6. program warunków wstępnych: Alergeny

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Pakowanie/pakowanie zbiorcze						
Pakowanie	T	T	T	T	<p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi związanymi z nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Chemikalia uwalniane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością</p> <p>Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych lub gnilnych z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania lub warunków przechowywania</p> <p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany niewłaściwym określeniem okresu przechowywania na opakowaniach jednostkowych/zbiorczych</p>	<p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p> <p>16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania</p>
Komunikacja/umowy z odbiorcą						
Komunikacja/umowy z odbiorcą	T	T	T	T	Konieczna jest jasna komunikacja z odbiorcą na temat darowanej żywności, np. okresu przechowywania, kontroli temperatury, warunków transportu, warunków mrożenia	<p>13. program warunków wstępnych: Informacje o produkcie i wiedza konsumentów</p> <p>16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania</p> <p>17. program warunków wstępnych: Zamrażanie w przypadku darowizny żywności (termin okresu przechowywania i warunki mrożenia)</p>

Etap	Zagrożenia ⁽⁴⁾				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Transport						
Transport w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez przechowywanie bez zapewnienia suchych warunków</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p> <p>Zanieczyszczenie alergenami spowodowane kontaktem między żywnością lub składnikami żywności zawierającymi alergeny (w tym kurz, aerozole, ...) a żywnością lub składnikami żywności, które ich nie zawierają</p>	<p>8. program warunków wstępnych: Kontrola wody i powietrza</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Transport chłodniczy	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany nieprawidłowym chłodzeniem (tj. nieprawidłową temperaturą lub czasem) lub zbyt długim przechowywaniem żywności</p> <p>Zanieczyszczenie krzyżowe spowodowane nieoddzieleniem produktów surowych od produktów poddanych obróbce termicznej/gotowych do spożycia</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>
Transport w stanie zamrożonym	T	T	T	T	<p>Rozwój mikroorganizmów spowodowany przez nieodpowiednią temperaturę zamrażania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami mikrobiologicznymi/chemicznymi/fizycznymi, których źródłem jest środowisko</p>	<p>4. program warunków wstępnych: Konserwacja techniczna i kalibracja</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

⁽⁴⁾ B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.

Tabela 12

Ogólna analiza zagrożeń przeprowadzona przez odbiorcę w przypadku darowizn żywności

Etap	Zagrożenia (*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Wszystkie etapy						1., 2., 3., 9. i 12. program warunków wstępnych
Odbiór	T	T	T	T	<p>Nie została zapewniona jakość mikrobiologiczna odbieranych surowców</p> <p>Występowanie zagrożeń chemicznych/fizycznych lub alergenów w dostarczanych surowcach</p> <p>Wzrost czynników chorobotwórczych w wyniku upływu okresu przechowywania z powodu niepełnych/nieprawidłowych danych na temat okresu przechowywania</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami wynikające z kontaktu zwrotów z innymi produktami</p>	<p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>11. program warunków wstępnych: Kontrola temperatury</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p> <p>10. program warunków wstępnych: Surowce (wybór dostawcy, specyfikacje)</p> <p>14. program warunków wstępnych: Kontrola okresu przechowywania</p> <p>15. program warunków wstępnych: Zarządzanie zwrotami</p>
Przechowywanie:						
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Sortowanie						
Kontrola i sortowanie	T	N	N	N	<p>Mikrobiologiczne zanieczyszczenie produktów spożywczych sortowanych (np. wzrost pleśni na owocach)</p> <p>Zanieczyszczenie spowodowane zagrożeniami biologicznymi/chemicznymi/fizycznymi lub alergenami, których źródłami są otoczenie, personel itp.</p>	<p>Brak dodatkowych programów warunków wstępnych</p> <p>5. program warunków wstępnych: Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne, których źródłem jest środowisko produkcyjne</p> <p>6. program warunków wstępnych: Alergeny</p>

Etap	Zagrożenia ^(*)				Działania przyczyniające się do zwiększenia/zmniejszenia występowania zagrożenia	Środki kontroli
	B	C	F	A		
Ocena okresu przechowywania						
Ocena okresu przechowywania	T	N	N	N	Przed przyjęciem produktów organizacja zajmująca się darowizną żywności musi ocenić, czy podany okres przechowywania umożliwia jeszcze darowiznę, przechowywanie, zamrożenie, ponownie oznaczenie produktów itp.	16. program warunków wstępnych: Ocena możliwości dokonania darowizny żywności i określenie pozostałego okresu przechowywania 17. program warunków wstępnych: Zamrażanie w przypadku darowizn żywności
Przepakowanie/przeetykietowanie						
Pakowanie	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Zamrażanie						
Zamrażanie (żywność opakowana)	T	N	T	N	zob. powyżej	zob. powyżej
Przechowywanie						
Przechowywanie w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Przechowywanie w chłodni	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Przechowywanie w stanie zamrożonym	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Transport						
Transport w temperaturze otoczenia	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Transport chłodniczy	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej
Transport w stanie zamrożonym	T	T	T	T	zob. powyżej	zob. powyżej

(*) B = biologiczne, C = chemiczne, F = fizyczne, A = alergen.