

Urząd Gminy Poświętne

<https://poswietne.bip-e.pl/pos/tablica-ogloszen/956,Zalecenia-Powiatowego-Lekarza-Weterynarii-dot-produkci-pr-oduktow-pochodzenia-zwi.html>
05.05.2024, 07:17

Zalecenia Powiatowego Lekarza Weterynarii dot. produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego

Powiatowy Lekarz Weterynarii w Warszawie informuje o obowiązujących przepisach zawartych

w

Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U z 2007 r. Nr 5, poz.38).

Rozporządzenie to określa wymagania jakie mają być spełnione w przypadku, kiedy produkty takie jak np. surowe mleko lub surowa śmietana wytwarzane w gospodarstwach rolnych mogą być sprzedawane na targowiskach, w miejscu produkcji, jak również do sklepów do tak zwanego konsumenta ostatecznego.

Pomieszczenia, w których produkuje lub sprzedaje się produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej, powinny:

- 1) być skonstruowane w sposób zapewniający przestrzeganie zasad higieny;
- 2) być wyposażone w:
 - a) sprzęt i urządzenia zapewniające ochronę przed gromadzeniem się zanieczyszczeń i przestrzeganie zasad higieny,
 - b) wentylację wykluczającą powstawanie skroplin na ścianach i sufitach oraz na powierzchni urządzeń,
 - c) naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany barw produktów,
 - d) bieżącą ciepłą i zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych; lód używany do produkcji lub przechowywania produktów powinien być pozyskany wyłącznie z takiej wody;
- 3) być zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w szczególności owadów, ptaków i gryzoni;
- 4) mieć ściany, posadzki, sufity, drzwi i okna w dobrym stanie technicznym oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; okna i drzwi powinny być szczelne.

W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, zapewnia się możliwość zmiany odzieży

własnej na odzież roboczą lub ochronną, zmiany obuwia oraz oddzielnego przechowywania odzieży własnej.

W miejscach prowadzenia sprzedaży bezpośredniej zapewnia się:

- 1) wyodrębnione miejsce na sprzęt i środki do czyszczenia i dezynfekcji;
- 2) co najmniej jedną umywalkę przeznaczoną do mycia rąk, z ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia;
- 3) toaletę spłukiwaną wodą, której drzwi wejściowe nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczenia, w którym znajdują się produkty pochodzenia zwierzęcego, wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację, lub
- 4) toaletę spłukiwaną wodą, zlokalizowaną w pobliżu miejsca produkcji lub miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej oraz wyposażoną w naturalną lub mechaniczną wentylację.

Miejsca prowadzenia sprzedaży bezpośredniej utrzymuje się w czystości poprzez właściwe czyszczenie i dezynfekcję.

Stanowiska do mycia i przygotowania produktów do sprzedaży powinny się znajdować w miejscu wydzielonym i oddalonym od umywalek do mycia rąk.

Instalacje, urządzenia i sprzęt:

- 1) powinny być używane zgodnie z ich przeznaczeniem;
- 2) mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego powinny być:
 - a) wykonane z materiałów wykluczających możliwość zanieczyszczenia tych produktów,
 - b) utrzymywane w dobrym stanie technicznym.

Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku, mających kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego, przeprowadza się z użyciem środków niewpływających negatywnie na produkt w wyniku kontaktu z wyciszczoną lub zdezynfekowaną powierzchnią.

Dezynfekcję drobnego sprzętu, w tym noży, przeprowadza się w wodzie, w temperaturze nie niższej niż 82 °C lub przy użyciu innej metody zapewniającej równoważny skutek.

Czyszczenie i dezynfekcję instalacji, urządzeń oraz sprzętu, w tym opakowań wielokrotnego użytku oraz pojemników lub kontenerów przeprowadza się po zakończeniu cyklu produkcyjnego lub po każdym zakończeniu pracy, lub częściej - jeżeli jest to konieczne.

Osoby mające kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego przy wykonywaniu

czynności związanych ze sprzedażą bezpośrednią powinny:

- 1) przestrzegać zasad higieny w procesie produkcji i sprzedaży;
 - 2) posiadać orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy wymagającej kontaktu z żywnością, wydane na podstawie przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach;
 - 3) używać czystej, w jasnym kolorze, odzieży roboczej, nakrycia głowy zasłaniającego włosy oraz obuwia roboczego;
 - 4) myć ręce przed każdym przystąpieniem do pracy lub po ich zabrudzeniu.
-

Metadane

Data publikacji : 23.04.2008

[Rejestr zmian](#)

Podmiot udostępniający informację:
Urząd Gminy Poświętne

Osoba wytwarzająca/odpowiadająca za informację:
Beata Górecka

Osoba udostępniająca informację:
Beata Górecka

[Poprzedni Strona](#)
[Następny Strona](#)