

ZATWIERDZONO  
 Rozporządzenie Państwowego Departamentu  
 Medycyny Weterynaryjnej  
 przy Ministerstwie Polityki Agrarnej Ukrainy  
 z dnia 03.11.1998 r. Nr 16  
 (według zredagowanego  
 Rozporządzenia Państwowego Departamentu  
 Medycyny Weterynaryjnej  
 z dnia 18. 11. 2003 r. Nr 87

Zarejestrowano w Ministerstwie  
 Sprawiedliwości Ukrainy  
 w dniu 28 kwietnia 2004 r.  
 za Nr 549 / 9148

#### OBOWIĄZUJĄCY MINIMALNY WYKAZ

badan surowców, produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, surowców i mieszanek paszowych, preparatów witaminowych i innych, podlegających wykonaniu w państwowych laboratoriach sanitarno-weterynaryjnych, na podstawie których jest wydawane świadectwo weterynaryjne ( Φ -2 /F-2/)

Nr	Kategoria produktów	Wykaz badanych substancji	Dopuszczalny poziom, mg/kg, nie więcej	Uwagi
1	Mięso i przetwory mięsne			
1.1	Mięso i drób: świeże, schłodzone i zamrożone	Elementy toksyczne:		
		Ołów	0,5	
		Kadm	0,05	
		Arsen	0,1	
		Rtęć	0,03	
		Miedź	5,0	
		Cynk	70,0	
		Pestycydy		
		Basudin	Niedopuszczalny	W mięsie drobiowym
			0,7	W mięsie (w przeliczeniu na tłuszcz)

		Heksachlorocykloheksan (HCHCH) gamma-izomer	0,1	
		Dichlorofos (DDWF)	Niedopuszczalny	
		DDT i jego metabolity	0,1	
		Karbofos, metyloparation (metafos), chlorofos	Niedopuszczalny	
		Mikotoksyny		
		Aflotoksyna B1	0,005	
		Antybiotyki, jedn./g, nie więcej niż:		Oprócz ptactwa dzikiego
		Grupa tetracyklinowa	Niedopuszczalna	< 0,01 Czułość metody
		Gryzeina	Niedopuszczalna	< 0,5 Czułość metody
		Cynkbacitracin	Niedopuszczalny	< 0,02 Czułość metody
		Radionuklidy, Bq/kg:		
		Cez – 137	200	
		Stront -90	20	
		Wskaźniki parazytologiczne:		
		Włośnica (trichinelioza)	Niedopuszczalna	
		Wągrzyca (cysticerkoza)	Niedopuszczalna	
		Wskaźniki mikrobiologiczne:		
1.1.1	Mięso zwierzęce: świeże, schłodzone i zamrożone	Wymazy – odciski	Mikroflory brak lub występują pojedyncze ziarenkowce (koki), albo drobno-ustroje (pałeczki)	

		Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/г, nie więcej	$3 \cdot 10^6 \div 3 \cdot 10^7$	Mięso wołowe mrożone, w kawałku
			$5 \cdot 10^6$	Mięso wieprzowe i cielęce, mrożone, w kawałku
		Bakterie grupy pałeczek przewodu pokarmowego (formy coli), КОЕ/г (БГКП)	Nie więcej, niż $10^3$	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; masa produktu w 1 g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny
1.1.2	Tuszki zwierzęce i mięso drobiowe: schłodzone	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/г, nie więcej	$1 \cdot 10^4$	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w 1g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny
	zamrożone	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/г, nie więcej	$1 \cdot 10^5$	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w g, w której nie może być	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny

		mikroorganizmów		
	paczkowane, schłodzone, lekko mrożone, zamrożone	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/г, nie więcej	$5 \cdot 10^5$	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny
1.1.3	Półfabrykaty drobiowe, naturalne:			
	mięso z kością i bez kości nie panierowane	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/г, nie więcej	$1 \cdot 10^5$	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny
	mięso z kością i bez kości panierowane, z przyprawami, w sosie, marynowane	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/г, nie więcej	$5 \cdot 10^5$	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny
	mięso bez kości w kawałkach i w bryłach	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ)	$1 \cdot 10^6$	

		KOE/g, nie więcej		
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny
	Mięso rozbioru mechanicznego oddzielone od kości schłodzone, zamrożone, w bryłach; resztki kości schłodzone, zamrożone, w bryłach; półfabrykat kostny zamrożony	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) KOE/g, nie więcej	$1 \cdot 10^6$	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny
1.1.4	Skóra drobiu	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) KOE/g, nie więcej	$1 \cdot 10^6$	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w 1 g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g nie-dopuszczalny
1.1.5	Tłuszcz surowy wołowy, wieprzowy, barani i innych zwierząt rzeźnych (schłodzony i zamrożony);			

	słonina wieprzowa (schłodzona, zamrożona, słona, wędzona)			
		Elementy toksyczne:		
		Ołów	0,1	
		Kadm	0,1	
		Arsen	0,03	
		Rtęć	0,03	
		Pestycydy:		
		Heksachlorocykloheksan (HCHCH) (alfa-, beta-, gamma - izomery)	0,2	
		DDT i jego metabolity	1,0	
		Antybiotyki, jedn./g, nie więcej, niż:		
		Grupa tetracyklinowa	Niedopuszczalna	< 0,01 Wrażliwość metody
		Gryzeina	Niedopuszczalna	< 0,5 Wrażliwość metody
		Cynkbacitracin	Niedopuszczalny	< 0,02 Wrażliwość metody
		Radionuklidy, Bq/kg		
		Cez - 137	100	
		Stront - 90	50	
		Mikrobiologiczne wskaźniki:		
1.1.5.1	Słonina wieprzowa niesłona: schłodzona, zamrożona	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/g, nie więcej	$5 \cdot 10^4$	
		Bakterie grupy pałeczek przewodu pokarmowego (БГКП, formy coli), masa produktu w g, w której nie może być mikroorganizmów	0,001	

		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L.monocytogenes w 25 g niedopuszczalny
1.1.5.2	Produkty ze słoniny wieprzowej oraz boczku wieprzowego słonego, wędzonego i zapieczonego	Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/г, nie więcej	$5 \cdot 10^3$	
		Bakterie grupy pałeczek przewodu pokarmowego (БГКП, formy coli), masa produktu w 1 g, w której nie może być mikro-organizmów	1,0	
		Siarczyn-redukujący clostridium, masa produktu w g, w której nie może być danej substancji	0,1	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w g, w której nie może być mikroorganizmów	25	L. monocytogenes w 25 g niedopuszczalny
1.1.7	Mięso importowane schłodzone	Mięso importowane, schłodzone, podlega weterynaryjno-sanitarnej ekspertyzie. Niezbędny przy tym jest weterynaryjny certyfikat zgodności z odpowiednimi normatywnymi dokumentami kraju, eksportującego mięso, o następujących cechach:		W trakcie kontroli mięsa i po wykryciu niezgodności z normami obowiązującymi, mięso podlega badaniu wedle wszystkich cech, ustalonych w normach

		<p>Organoleptyczne – określenie wyglądu zewnętrznego, koloru, konsystencji, zapachu, zawartości tłuszczu, stanu w jakim znajduje się tłuszcz i szpik kostny, jakości bulionu podczas gotowania, cech świeżego schłodzonego, zamrożonego, <b>дефрострированного</b> i powtórnie zamrożonego mięsa.</p> <p>Wskaźniki fizykochemiczne - wykrycie lotnych kwasów tłuszczowych, zawartość aminosłazotu, reakcja z siarczanem miedzi,</p> <p>Badania bakterioskopowe: parazytologiczne - mięso wołowe badane jest na wągrycę (cysticerkozę); mięso wieprzowe i konina –na włośnicę, z wynikiem ujemnym.</p>		<p>weterynaryjno-sanitarnych. Mięso uznane za produkt zły jakości, według cech organoleptycznych dalszemu badaniu nie podlega.</p>
1.2	Kiełbasy i wyroby garmazeryjne z mięsa i drobiu	Elementy toksyczne:		Dane w nawiasach dotyczą specjalnie sporządzonych produktów żywienia dziecięcego
		Ołów	0,5 (0,3)	
		Kadm	0,05 (0,03)	
		Arsen	0,1	
		Rtęć	0,03	
		Miedź	5,0	
		Cynk	70,0	
		Mikotoksyny:		
		Aflatoksyna B1	0,005	



		Pestycydy, radionuklidy – zgodnie z punktem 1.1		
		Mikrobiologiczne wskaźniki: Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/g, nie więcej	$1 \cdot 10^3$	Kiełbasy gotowane, parówki, serdelki, kiełbasy i kiełbaski gotowane drobiowe dla żywienia dziecięcego, kiełbasa pasztetowa jajeczna najlepszego gatunku, salceson rosyjski najlepszej jakości, bekon prasowany
			do $2,5 \cdot 10^3$	Kiełbasy gotowane 2-go gatunku
			$1,5 \cdot 10^3$ – $2 \cdot 10^3$	Kiełbasa pasztetowa zwyczajna 1-go gatunku
			$2 \cdot 10^3$ – $5 \cdot 10^3$	Kiełbasa pasztetowa 2- go gatunku
			$1 \cdot 10^3$ – $2 \cdot 10^3$	Kaszanka
			$2 \cdot 10^3$	Salceson biały 1-go gatunku
			$2 \cdot 10^3$	Salceson biały 3-go gatunku
			$5 \cdot 10^2$	Szynka: wołowina prasowana, rolada wołowa w opakowaniu i bez opakowania
			$1 \cdot 10^2$ – $2 \cdot 10^2$	Wieprzowina: gotowana szynka w opakowaniu i

				rolada
		Bakterie grupy pałeczek przewodu pokarmowego (БГКП, formy coli), masa produktu w 1 g, w której nie może być mikroorganizmów	1,0	Oprócz kiełbasy paszтетowej 2-go gatunku, salcesonu białego 1-go gatunku i szarego 3-go gatunku, wieprzowiny gotowanej i szynki w opakowaniu
			0,1	Kiełbasa paszтетowa 2-go gatunku
			0,5	Salceson biały 1-go gatunku
			0,5	Salceson szary 3-go gatunku
			10	Wieprzowina: gotowana szynka w opakowaniu i rolada
		Siarczyn-redukujący clostridium, masa produktu w 1g, w której nie może być danej substancji	0,01	Oprócz kiełbas i kabanosów gotowanych z mięsa drobiowego dla żywienia dziecięcego, salcesonów, szynki, wołowiny prasowanej, rolady z wołowiny, wieprzowiny gotowanej i szynki w opakowaniu, bekonu prasowanego
			0,1	Kiełbasy i kiełbaski gotowane z mięsa drobiowego dla

				żywienia dziecięcego; salcesony wszystkich rodzajów
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; Masa produktu w 1 g, w której nie może być mikroorganizmów	25	
		Staph. Aureus, masa produktu w 1g, w której nie może być danej substancji	1,0	Kiełbasy i kiełbaski gotowane z mięsa drobiowego dla żywienia dziecięcego
1.2.1	Kiełbasy i produkty garmazeryjne z mięsa i drobiu produkcji krajowej	Kontrolę weterynaryjno - sanitarną produkcji wykonuje się przy pomocy badań na zawartość elementów toksycznych, pestycydów, mikotoksyn, radionuklidów, raz na kwartał, zgodnie z punktami 1.1-1.2. Badania fizykochemiczne i mikrobiologiczne mięsa i kiełbas suchych i wędzonych wykonuje się przynajmniej jeden raz na miesiąc, a kiełbas gotowanych, parówek, serdelek gotowanych, wędzonych i innych – wykonuje się nie rzadziej, niż jeden raz na 10 dni.		
1.3	Konserwy mięsne i warzywno-mięsne			
1.3.1	Konserwy mięsne i	Elementy toksyczne:		

	drobiowe w szklanym, aluminiowym opakowaniu i w szczelnie opakowanych puszkach blaszanych			
		Ołów	0,5	
		Kadm	0,05	
		Arsen	0,1	
		Rtęć	0,03	
		Miedź	5,0	
		Cynk	70,0	
		Mikotoksyny:		
		Aflatoksyna B1	0,005	
		Wskaźniki mikrobiologiczne:		Sterylność przemysłową deklaruje producent
		Ilość mezofili tlenowych i względnie beztlenowych mikroorganizmów (КМАФАнМ) КОЕ/g, nie więcej	$2 \cdot 10^4$	Mięso drobiowe pasteryzowane
			$2 \cdot 10^2$	Wołowina pasteryzowana, szynka mielona, wyborowa
		Staph. Aureus, masa produktu w g, w której nie może być danej substancji	1,0	
		Siarczyn-redukujący clostridium, masa produktu w g, w której nie może być danej substancji	0,1	
		Bac. Cereus, masa produktu, w której nie może być danej substancji	1,0	
		Mikroorganizmy chorobotwórcze, w tym również pałeczki Salmonelli; masa produktu w g, w której	25	

		nie może być mikroorganizmów		
		Pestycydy, radionuklidy - zgodnie z punktem 1.1		
1.3.2	Konserwy mięsne i drobiowe w zbiorczych opakowaniach blaszanych	Elementy toksyczne:		
		Ołów	1,0	
		Kadm	0,1	
		Arsen	0,1	
		Rtęć	0,03	
		Miedź	5,0	
		Cynk	70,0	
		Cyna	200,0	
		Mikotoksyny:		
		Aflatoksyna B 1	0,005	
		Pestycydy, Radionuklidy - zgodnie z punktem 1.1.		
		Wskaźniki mikrobiologiczne – zgodnie z punktem 1.3.1.		
1.4	Podroby zwierząt i drobiu, hodowanych w gospodarstwie domowym	Elementy toksyczne:		
		Ołów	0,6	
		Kadm	0,3	
		Arsen	1,0	
		Rtęć	0,1	
		Miedź	20,0	
		Cynk	100,0	
		Mikotoksyny:		
		Aflatoksyn B 1	0,005	
		Pestycydy, Radionuklidy – zgodnie z punktem 1.1.		
1.4.1	Nerki i produkty ich przetwórstwa	Elementy toksyczne:		
		Ołów	1,0	

		Kadm	1,0	
		Arsen	1,0	
		Rtęć	0,2	
		Miedź	20,0	
		Cynk	100,0	
		Mikotoksyny:		
		Aflatoksyna B 1	0,005	
		Pestycydy, Radionuklidy – zgodnie z punktem 1.1.		