

# Kontrola produktu dotycząca ryb importowanych

## 1. Cel

Niniejszy dokument opisuje procesy związane z elementem kontroli produktu Programu Importu Ryb Kanadyjskiej Agencji Kontroli Żywności (CFIA).

## 2. Zakres

Procesy związane z kontrolą ryb importowanych mają zastosowanie do wszystkich importerów podstawowych oraz importerów QMPI, a także do CFIA.

## 3. Organ ustawodawczy

Organ ds. kontroli ryb ustanowiony jest przez:

- *Ustawę o Kontroli Ryb* (R.S.C., 1985. c.F-12)
- *Regulacje o Kontroli Ryb* (C.R.C. 1978 c.802, z późn. zm.)
- *Obwieszczenie o Oplatach Kanadyjskiej Agencji Kontroli Żywności*, Część 16
- *Ustawę o Żywności i Lekach* oraz *Regulacje o Żywności i Lekach* (w zakresie dotyczącym żywności)
- *Ustawę o Pakowaniu i Etykietowaniu Towarów Konsumpcyjnych* oraz *Regulacje o Pakowaniu i Etykietowaniu Towarów Konsumpcyjnych* (w zakresie dotyczącym żywności)

Kanadyjska Agencja Kontroli Żywności bierze również pod uwagę wymagania innych kanadyjskich ustaw i regulacji mających zastosowanie do kontroli żywności.

## 4. Kontrola produktu dotycząca ryb importowanych

Wszystkie produkty rybne importowane do Kanady podlegają kontroli zgodnie z Programem Importu Ryb. Celem kontroli produktów jest:

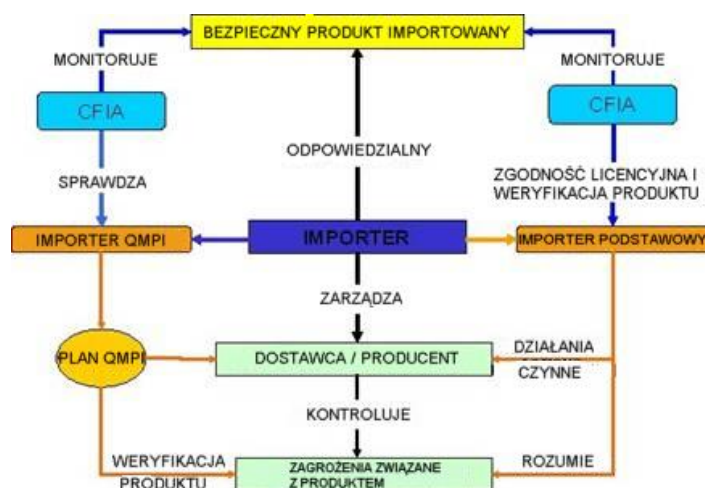
- zweryfikowanie, czy importerzy wdrożyli skuteczne środki kontrolne, w celu przedstawienia racjonalnej gwarancji, że importowane ryby jednoznacznie spełniają kanadyjskie wymogi wykonawcze; oraz
- zweryfikowanie skuteczności Programu Importu Ryb w dostarczeniu racjonalnej gwarancji, że importowane ryby spełniają wymogi wykonawcze, są bezpieczne, zdrowe i mają akceptowalną jakość.

### 4.1 Zasady dotyczące kontroli ryb importowanych

Komponent kontrola produktu, wchodzący w skład Programu Importu Ryb, zawiera podejście do kontroli produktu oparte na ryzyku oraz bazuje na zasadzie, że importerzy podjęli odpowiednie, potwierdzające kroki dla źródła produktu i otrzymali gwarancje, że importowane przez nich produkty rybne są w "dobrym stanie" oraz spełniają kanadyjskie wymogi wykonawcze.

#### 4.1.1 Role i obowiązki

Poniższy schemat przedstawia odpowiednie role i obowiązki importerów i CFIA odnośnie importu produktów rybnych.



### Schemat – Struktura obowiązków w Programie Importu Ryb

Schemat przedstawia obowiązki importera i CFIA w zapewnieniu bezpieczeństwa importowanego produktu rybnego. Importer jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo importowanego produktu i musi zarządzać swoimi dostawcami, którzy z kolei są odpowiedzialni za kontrolę zagrożeń związanych z produktem. Istnieją dwa rodzaje importerów: importerzy podstawowi oraz importerzy QMPI.

Importerzy podstawowi muszą rozumieć zagrożenia związane z produktem i podejmować potwierdzające działania celem zapewnienia, że ich dostawcy są w stanie wyprodukować produkt spełniający standardy kanadyjskie.

Importerzy QMPI muszą opracowywać i przedstawiać plan zarządzania jakością, który zawiera środki kontrolne, w celu zapewnienia, że importowany przez nich produkt spełnia standardy wykonawcze. Plan QMPI zawiera element weryfikacji produktu.

CFIA sprawdza importerów QMPI, a w przypadku importerów podstawowych CFIA weryfikuje zgodność z wymaganiami licencyjnymi oraz przeprowadza odpowiednie weryfikacyjne próbkobranie i badanie produktu. CFIA przeprowadza także odpowiedni monitoring produktu celem zweryfikowania skuteczności Programu Importu Ryb, zgodnie z jego projektem i ogłoszeniem.

Importerzy są odpowiedzialni za import bezpiecznego produktu.

Importerzy podstawowi muszą zrozumieć zagrożenia związane z produktem i standardy oraz zapewnić, że ich dostawcy są w stanie dostarczyć produkt, który jednoznacznie spełnia kanadyjskie wymogi wykonawcze.

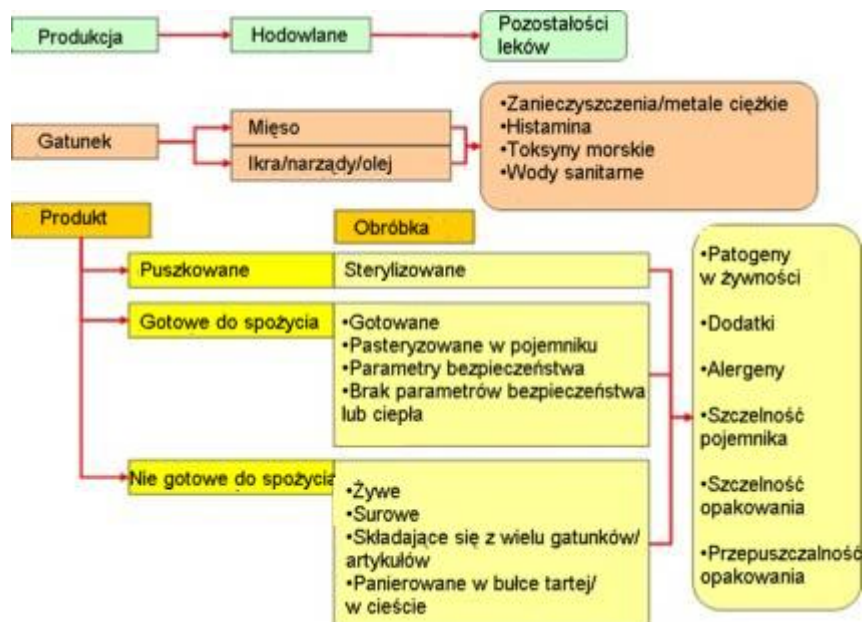
Importerzy QMPI muszą opracować plan QMPI zawierający stosowne środki kontrolne w celu przedstawienia racjonalnych gwarancji, że importowany przez nich produkt spełnia kanadyjskie wymogi wykonawcze oraz procedury weryfikacji zgodności produktu.

CFIA jest odpowiedzialna za weryfikację, czy projekt i ogłoszenie Programu Importu Ryb, jego elementy i działania są skuteczne w dostarczaniu racjonalnej gwarancji, że importowane ryby spełniają wymogi wykonawcze, są bezpieczne, zdrowe i mają akceptowalną jakość. Czynności weryfikacyjne przeprowadzane przez CFIA obejmują:

- Ocenę spełniania przez importera podstawowego obowiązków licencji importowej, która obejmuje kontrolę ryb importowanych zgodnie z procesami podanymi w niniejszym dokumencie.
- Sprawdzenie importerów QMPI w celu zweryfikowania dostarczenia oraz skuteczności ich planu QMPI.
- Monitoring ryb importowanych w celu zweryfikowania skuteczności dostarczenia programu importu ryb.« »

#### 4.1.2 Struktura zagrożenia związanego z produktem

Poniższy schemat przedstawia trzy elementy zagrożeń/ryzyk związanych z produktami z ryb i owoców morza: ryzyko dotyczące produkcji; ryzyko dotyczące gatunku; oraz ryzyko dotyczące produktu.



### Schemat – Struktura zagrożenia związanego z produktem Programu Importu Ryb

Schemat przedstawia kluczowe elementy struktury zagrożenia związanego z produktem. Istnieją trzy niezależne czynniki, które należy uwzględnić: produkcja; gatunek i produkt.

Zagrożenia w zakresie produkcji związane są ze stosowaniem leków w produkcji ryb hodowlanych.

Zagrożenia w zakresie gatunku związane są z zanieczyszczeniami/metalami ciężkimi, histamina, toksynami morskimi i wodami sanitarnymi. Ponadto poziomy stężenia zagrożeń związanych z gatunkiem są inne w mięsie i inne w ikrze/organach/oleju.

Zagrożenia w zakresie produktu związane są z metodą obróbki i konserwacji. Istnieją trzy kategorie produktów: puszkowane, gotowe do spożycia i niegotowe do spożycia, które dalej dzielą się zgodnie z metodami konserwacji/obróbki. W przypadku produktów puszkowanych, metodą konserwacji/obróbki jest sterylizacja; w przypadku produktów gotowych do spożycia istnieją 4 różne metody konserwacji: gotowanie, pasteryzacja w pojemniku, parametry bezpieczeństwa oraz brak parametrów bezpieczeństwa lub obróbki cieplnej. W przypadku produktów niegotowych do spożycia istnieją 4 różne metody konserwacji/obróbki: żywe, surowe, składniki mieszane/miksowane oraz panierowane. Zagrożenia w zakresie produktu w przypadku wszystkich trzech kategorii związane są z patogenami w żywności, dodatkami, alergenami, szczelnością pojemnika, szczelnością opakowania oraz przepuszczalnością opakowania.

Te ryzyka oszacowuje się niezależnie.

- Ryzyko w zakresie produkcji związane jest z produkcją hodowlaną i potencjalnym stosowaniem antybiotyków/środków leczniczych.
- Ryzyko w zakresie gatunku związane jest z potencjalnymi zagrożeniami w środowisku takimi jak zanieczyszczenia/metale ciężkie, toksyny morskie, wymogi w zakresie wód sanitarnych dla mięczaków oraz produkcja histaminy u niektórych gatunków.
- Ryzyko w zakresie produktu związane jest z potencjalnymi zagrożeniami wywołwanymi przez patogeny w żywności, związanymi z obróbką, metodami konserwacji oraz planowanym spożyciem produktu.

Proces zarządzania trzema czynnikami ryzyka podany jest w sekcji 4.3. niniejszego dokumentu.

#### 4.1.3 Elementy kontroli

Kontrola ryb importowanych składa się z następujących czterech elementów:

	Elementy kontroli	Metoda realizacji
1	Oparte na ryzyku próbkobranie importowanych produktów rybnych uznanych za będące w "dobrym stanie"	Roczny Plan Próbkoobrania
2	Zarządzanie ryzykiem importowanych produktów rybnych, które nie spełniły wymogów kanadyjskich	Lista Obowiązkowej Kontroli (MIL)
3	Zarządzanie ryzykiem importowanych produktów rybnych uznanych za stanowiące potencjalne ryzyko	Lista Wzmocnionej Kontroli (EIL)
4	Monitoring i badania produktów	Projekty specjalne

Pierwsze trzy elementy kontroli dotyczą weryfikacji produktów importowanych, które importuje się do Kanady i deklaruje na Formularzu Zgłoszenia Importu Ryb (FIN). Czwarty element kontroli dotyczy zbierania informacji o produkcie w drodze monitoringu lub badań, celem oszacowania skuteczności programu jako całości lub zebrania brakujących lub niekompletnych danych w bazie danych CFIA dotyczącej informacji o produkcie.

#### 4.1.3.1 Roczny Plan Próbkobrania

CFIA opracowuje oparty na ryzyku roczny plan próbkobrania produktów w celu oszacowania zgodności produktów rybnych uznanych za produkt w "dobrym stanie". Plan próbkobrania określa rodzaj i liczbę badań, które należy corocznie przeprowadzać dla potrzeb oszacowania importowanych partii, których nie wymieniono w MIL.

Poniższy schemat przedstawia przegląd procesu opracowania i korekty rocznego planu próbkobrania produktów.



#### Schemat – Roczny Plan Próbkobrania

Schemat przedstawia proces rocznego planu próbkobrania. Rozpoczyna się on od corocznego przeglądu profilu importowanego produktu oraz wyników zgodności produktu. Informacja ta służy do opracowania rocznego planu próbkobrania, który zawiera profil ryzyka importowanego produktu, zgodność produktu oraz cel wynoszący 5% importowanych partii. Co pół roku będą także przeprowadzane przeglądy profilu importowanego produktu oraz zgodności produktu, które mogą skutkować odpowiednią sezonową korektą rocznego planu próbkobrania.

Cele rocznego planu próbkobrania oparte są na ogólnym celu próbkobrania wynoszącym 5% przewidywanych rocznych partii importowanych przez importerów podstawowych i są opracowywane w oparciu o coroczny przegląd następujących informacji:

- profile ryzyka importowanych produktów rybnych;
- zasięg kontroli produktu;
- wyniki kontroli produktu;
- informacje uzyskane w drodze czynności badania środowiskowego; oraz
- priorytety programowe

W oparciu o wyniki oceny rocznego przeglądu, na nadchodzący rok budżetowy opracowuje się docelowe częstotliwości próbkobrania dla określonych gatunków i grup ryzyka w zakresie produktu.

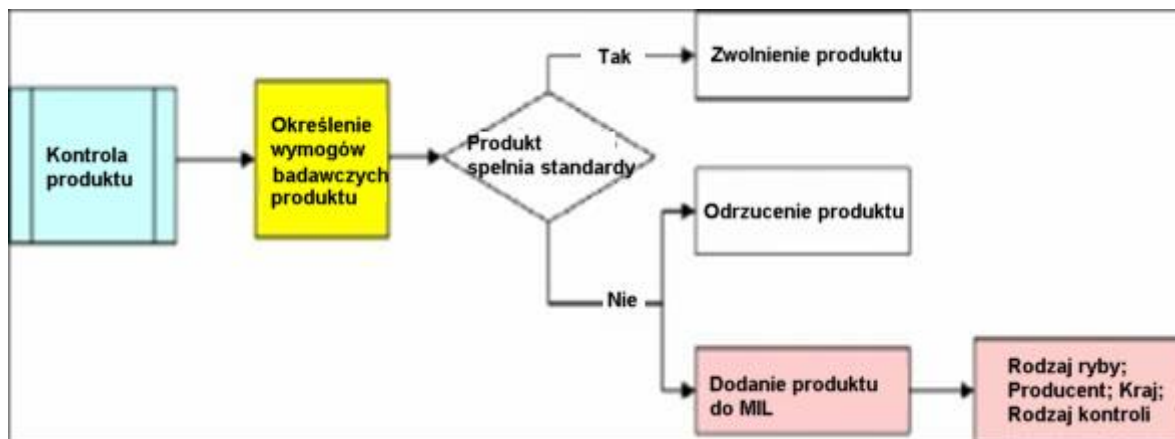
Co pół roku CFIA przeprowadza przeglądy wyników kontroli produktu i w razie potrzeby wprowadza korekty do rocznego planu próbkobrania.

#### 4.1.3.2 Lista Obowiązkowej Kontroli (MIL)

MIL prowadzona przez CFIA to lista importowanych produktów rybnych, które nie przeszły kontroli. Kolejne importy tej samej grupy ryzyka od tego samego producenta, jak określono w MIL, muszą przejść badanie pod kątem określonego testu/analizy wskazanej w MIL.

#### *Dodanie produktu do Listy Obowiązkowej Kontroli*

Gdy partia importowanego produktu rybnego zostaje poddana kontroli, a wyniki badania wskazują, że produkt nie spełnia kanadyjskich standardów, produkt rybny oraz producent dodawani są do Listy Obowiązkowej Kontroli w przypadku każdego badania, które nie spełnia standardu wykonawczego.



### Schemat – Proces kontroli produktu importowego

Niniejszy schemat przedstawia proces kontroli produktu. Gdy po przebadaniu produkt spełnia standardy, wtedy zostaje zwolniony. Jeśli produkt nie spełnia standardu, zostaje odrzucony i dodany do Listy Obowiązkowej Kontroli, która zawiera opis rodzaju ryby, producenta, kraj i rodzaj badania, którego produkt nie przeszedł.

### Badania powszechnie wymieniane w MIL

Wykonywane badania są powiązane albo z ryzykiem w zakresie gatunku albo z ryzykiem w zakresie obróbki produktu. Poniższa tabela podaje przykłady powszechnych testów i nazw grup badań, które są związane z MIL.

Badania związane z ryzykiem w zakresie gatunku	
<b>Zanieczyszczenia środowiskowe</b>	polichlorowane bifenyly (PCB), dioksynopodobne PCB, dioksyny, furany, pestycydy, rtęć, inne metale ciężkie
<b>Toksyny morskie</b>	PSP, DSP, ASP, ciguatoksyna
<b>Pozostałości leków/środki lecznicze</b>	amfenikole, tetracykliny, sulfonamidy, chinolony, fluorochinolony, nitrofurany, barwniki trójfenylometanowe, awermektyny, makrolidy
<b>Wskaźnik zanieczyszczenia</b>	histamina
<b>Inne badanie w zakresie gatunku</b>	

Badania związane z ryzykiem w zakresie produktu/obróbki	
<b>Parametry bezpieczeństwa</b>	zawartość soli, pH, aktywność wody ( $a_w$ ), wilgotność
<b>Dodatki do żywności</b>	borany, siarczyny, fosforany, itp.
<b>Patogeny w żywności</b>	E. coli, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp., Vibrio spp.
<b>Inne badania produktów</b>	sensoryczne, określenie zawartości netto, etykieta*, identyfikacja gatunków za pomocą elektroforezy
<b>Badania opakowań</b>	szczelność pojemnika; szczelność opakowania; kodowanie puszek, sterylność

\* Naruszenia etykiety, które stanowią ryzyko dla bezpieczeństwa i higieny, wpisywane są do MIL. Wszelkie kolejne importy tej samej grupy ryzyka od tego samego producenta pod tą samą nazwą handlową będą poddawane kontroli dopóki nie zostanie dokonana akceptowalna korekta etykiety mająca zastosowanie do wszystkich kolejnych importów. Techniczne naruszenia etykiety korygowane są na poziomie importera. CFIA ujmuje wszystkie naruszenia etykiety według rejestru zgodności importera jako niespełnienie wymogów w zakresie licencji na import ryb.

### Pola danych MIL zawierające informacje

MIL zawiera następujące informacje dla każdego produktu, który nie przeszedł kontroli:

- badanie(a)/analiza, które nie spełniły standardu wykonawczego



- kraj pochodzenia tj. kraj, w którym znajduje się producent
- nazwa producenta
- produkcja – dzikie/hodowlane
- grupa ryzyka w zakresie gatunku
- ikra/organy/olej – zostaną zidentyfikowane, jeśli dotyczy
- nazwa zwyczajowa
- grupa ryzyka w zakresie produktu
- data dodania przetwórcy do MIL w przypadku każdego niezaliczonego badania
- liczba partii, które przeszły kontrolę, w przypadku każdego badania, od chwili dodania produktu do MIL
- data ostatniego odrzucenia
- data pierwszego wpisania produktu na MIL
- wyłącznie dla produktów odrzuconych z tytułu szczelności pojemnika – rodzaj pojemnika

Poniższy rysunek podsumowuje zadania, których produkt może nie zaliczyć i pokazuje, w jaki sposób parametry MIL będą rejestrowane na podstawie przyczyny niezaliczenia.

Czynności kontrolne	Rodzaj zadania	Parametry (MIL) związane z ryzykiem w zakresie gatunku i obróbki						
		Zadanie (niezaliczone)	Kraj (producent)	Producent	Zródło produkcji	Grupa ryzyka w zakresie gatunku	Ikra/organ/olej lub mięso	Grupa ryzyka w zakresie obróbki
Związane z ryzykiem w zakresie gatunku	Leki	X	X	X	Hodowlane	X	X	bd
	Zanieczyszczenia/metale ciężkie	X	X	X	Dzikie	X	X	bd
	Wskaźnik zanieczyszczenia (histamina)	X	X	X	bd	X	X	bd
	Toksyny morskie	X	X	X	bd	X	X	bd
	Inne badania w zakresie gatunku	X	X	X	bd	X	X	bd
Związane z ryzykiem w zakresie obróbki	Mikrotest	X	X	X	bd	bd	bd	X
	Parametry bezpieczeństwa	X	X	X	bd	bd	bd	X
	Dodatki	X	X	X	bd	bd	bd	X
	Inne badania produktu (sensoryczne; waga netto; etykieta (B&H); identyfikator gatunku)	X	X	X	bd	bd	bd	X
	Badania opakowań (szczelność pojemnika; szczelność opakowania; kodowanie puszek)	X	X	X	bd	bd	bd	X
		Szczelność pojemnika	X	X	bd	bd	bd	Puszkowane – sterylizowane + rodzaj pojemnika

### Rysunek – Parametry Listy Obowiązkowej Kontroli

Rysunek pokazuje parametry wpisania produktu na Listę Obowiązkowej Kontroli (MIL), jeśli produkt nie zaliczy zadania. Tabela rozpoczyna się od pogrupowania zadań według dwóch rodzajów czynności kontrolnych: związane z ryzykiem w zakresie gatunku oraz związane z ryzykiem w zakresie produktu.

W przypadku czynności kontrolnych związanych z ryzykiem w zakresie gatunku, parametry Listy Obowiązkowej Kontroli (MIL) opisane są dla 5 rodzajów/grup zadań.

W przypadku niezaliczonych zadań dla leków, na MIL musi być umieszczony producent, kraj producenta, grupa ryzyka w zakresie gatunku oraz informacja, czy produkt to ikra/organy/olej. Zagrożona grupa produkcji to zawsze ryby hodowlane. W wymaganych przypadkach na MIL zostanie wpisana nazwa zwyczajowa. Ryzyko będzie obecne dla WSZYSTKICH grup w zakresie produktów i obróbki.

W przypadku niezaliczonych zadań dla zanieczyszczeń/metali ciężkich i wskaźnika zanieczyszczenia (histamina; pleśń); na MIL musi być umieszczony producent, kraj producenta, grupa ryzyka w zakresie gatunku oraz informacja, czy produkt to ikra/organy/olej. Zagrożona grupa produkcyjna to zawsze ryby dzikie. W wymaganych przypadkach na MIL zostanie wpisana nazwa zwyczajowa. Ryzyko będzie obecne dla WSZYSTKICH grup w zakresie produktów i obróbki.

W przypadku niezaliczonych zadań dla innej chemii (przykład zadania – elektroforeza) i toksyn morskich: na MIL musi być umieszczony producent, kraj producenta, grupa ryzyka w zakresie gatunku oraz informacja, czy produkt to ikra/organy/olej. Zagrożona grupa produkcyjna to WSZYSTKIE rodzaje produkcji (dzikie i hodowlane). W wymaganych przypadkach na MIL zostanie wpisana nazwa zwyczajowa. Ryzyko będzie obecne dla WSZYSTKICH grup w zakresie produktów i obróbki.

W przypadku czynności kontrolnych związanych z ryzykiem w zakresie produktu, parametry Listy Obowiązkowej Kontroli (MIL) opisane są dla 5 rodzajów/grup zadań.

W przypadku niezaliczonych zadań dla mikrotestów, parametrów bezpieczeństwa, dodatków i badań standardowych (sensorycznego, wagi netto): na MIL musi być umieszczony producent, kraj producenta i grupa ryzyka w zakresie produktu/obróbki. Zagrożona grupa produkcyjna to WSZYSTKIE rodzaje produkcji (dzikie i hodowlane). Grupa ryzyka w zakresie gatunku to WSZYSTKIE, natomiast informacja, czy ryzyko odnosi się do ikry/organów/oleju powinna być wpisana na MIL jako WSZYSTKIE. Nazwy zwyczajowe – WSZYSTKIE.

W przypadku niezaliczonych zadań dla badań opakowań (szczelność pojemnika; szczelność opakowania; kodowanie puszek), niezaliczone zadanie zostanie wpisane na MIL jako szczelność pojemnika. Na MIL należy wskazać producenta i kraj producenta. Zagrożona grupa produkcyjna to WSZYSTKIE rodzaje produkcji (dzikie i hodowlane). Grupa ryzyka w zakresie gatunku to WSZYSTKIE, natomiast informacja, czy ryzyko odnosi się do ikry/organów/oleju powinna być wpisana na MIL jako WSZYSTKIE. Nazwy zwyczajowe – WSZYSTKIE. Grupa ryzyka w zakresie produktu/obróbki zostanie wpisana jako puszkowane + rodzaj pojemnika.

W przypadku, gdy producent znajduje się na MIL z tytułu *ryzyka związanego z gatunkiem*, wszystkie kolejne importy produktów w tej samej grupie ryzyka w zakresie gatunku, od tego producenta, podlegają obowiązkowej kontroli pod kątem badania wymienionego w MIL. Można wykorzystać nazwę zwyczajową w celu zawężenia wymogu badania do określonego

gatunku. Jednakże w niektórych przypadkach bardziej odpowiednie jest ograniczenie wykazu MIL do określonej nazwy gatunku (TSN) w obrębie grupy ryzyka w zakresie gatunku.

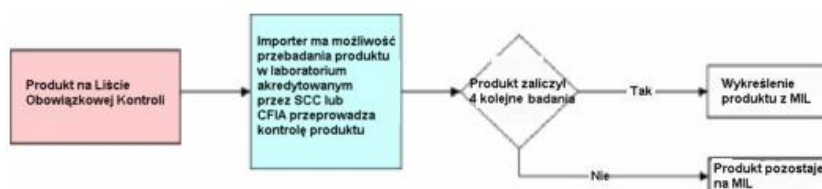
W przypadku, gdy producent znajduje się na MIL z tytułu *ryzyka związanego z produktem* (obróbka, konserwacja, opakowanie, metoda przechowywania, okres trwałości), wszystkie kolejne importy produktów rybnych w tej samej grupie ryzyka w zakresie produktu, od tego producenta, podlegają obowiązkowej kontroli pod kątem badania wymienionego w MIL.

W przypadku, gdy producent znajduje się na MIL z tytułu *szczelności pojemnika*, wszystkie kolejne importy puszkowanych produktów rybnych w tych samych pojemnikach, od tego producenta, podlegają obowiązkowej kontroli pod kątem badania wymienionego w MIL.

W przypadku, gdy producent znajduje się na MIL z tytułu *zawartości netto* lub *oceny sensorycznej*, wszystkie kolejne importy produktów rybnych w tej samej grupie ryzyka w zakresie produktu, od tego producenta, podlegają obowiązkowej kontroli pod kątem analizy wymienionej w MIL.

#### Wykreślanie produktu z MIL

Produkt pozostaje na MIL dopóki cztery kolejne partie od tego przetwórcy, które spełniają kryteria produktowe MIL, nie przejdą przedmiotowych badań/ń.



#### Schemat – Proces Listy Obowiązkowej Kontroli

Schemat pokazuje proces dodawania produktu do Listy Obowiązkowej Kontroli (MIL). Produkt jest poddawany kontroli i określane są wymogi badawcze. Jeśli produkt spełnia standardy, zostaje zwolniony. Jeśli nie spełnia standardów, zostaje odrzucony i dodany do Listy Obowiązkowej Kontroli, wraz z rodzajem ryb, producentem, krajem i rodzajem kontroli.

#### Przegląd MIL

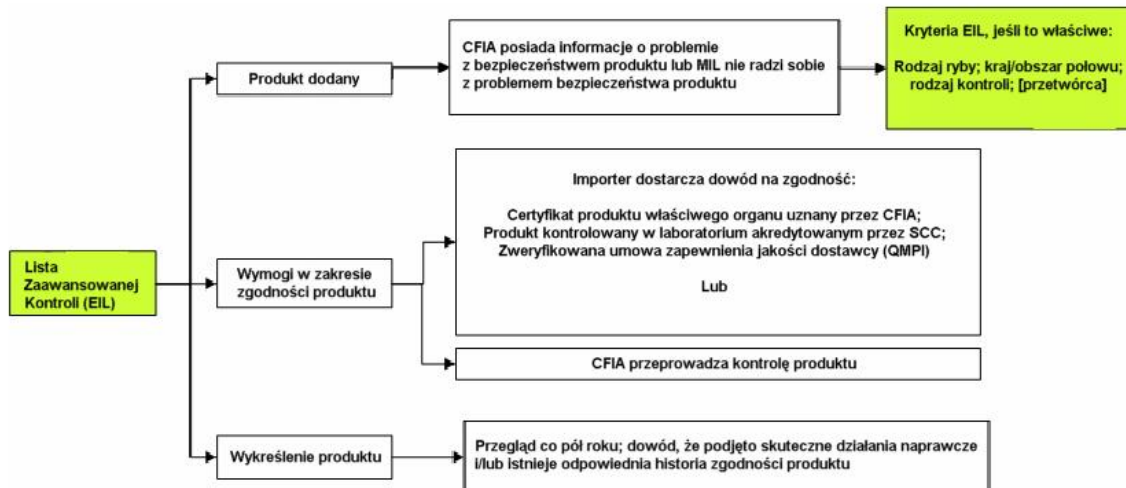
CFIA przeprowadza przeglądy MIL minimum raz w roku. Jeśli przegląd wykaże, że producent nie jest już aktywny lub produkty tego producenta nie były importowane do Kanady w ciągu ostatnich dwóch lat, wtedy produkt tego producenta jest wykreślany z MIL.

Jeśli istnieje dowód na szerszy problem z podobnym produktem pochodzącym od innych producentów lub z innych krajów, CFIA może dodać produkt i powiązane czynniki ryzyka do Listy Wzmocnionej Kontroli.

#### 4.1.3.3 Lista Wzmocnionej Kontroli (EIL)

Lista Wzmocnionej Kontroli (EIL) to lista prowadzona przez CFIA w celu identyfikacji produktów rybnych, co do których CFIA posiada informacje, że są potencjalnie niebezpieczne lub niezdrowe. Importy produktów rybnych pasujących do kryteriów EIL muszą posiadać dowód na zgodność produktu lub przejść badanie pod kątem określonych kwestii/testów bezpieczeństwa produktu podanych w EIL.

Poniższy schemat przedstawia przekrój procesu dodawania importowanego produktu rybnego do Listy Wzmocnionej Kontroli (EIL), możliwości przedstawienia dowodu na zgodność produktu oraz proces wykreślenia z EIL.



### Schemat – Lista Wzmocnionej Kontroli

Niniejszy schemat podsumowuje działanie Listy Wzmocnionej Kontroli (EIL). Schemat składa się z trzech elementów.

Pierwszy element to dodanie produktu do EIL. Gdy CFIA posiada informacje o problemie związanym z bezpieczeństwem produktu lub gdy MIL nie radzi sobie z zarządzaniem ryzykiem w zakresie bezpieczeństwa produktu, produkt zostanie dodany do EIL. Podczas dodawania produktu do EIL wymagane są następujące kryteria, jeśli to właściwe: rodzaj ryby, kraj/obszary połowu, rodzaj kontroli. W ramach kryteriów można ująć przetwórcę.

Drugi element podaje możliwości importerów w zakresie dostarczenia dowodu na zgodność produktu. Możliwości te to: certyfikat produktu wystawiony przez właściwy organ uznany przez CFIA, zweryfikowana umowa SQA lub produkt skontrolowany w laboratorium akredytowanym przez SCC. Jeśli dowód na zgodność produktu nie zostanie dostarczony, CFIA przeprowadza kontrolę produktu.

Trzeci element to proces wykreślenia produktu z EIL. Produkt może zostać wykreślony poprzez dokonywane co pół roku przeglądy, dowód skutecznych działań naprawczych i/lub jeśli istnieje odpowiednia historia zgodności produktu.

### *Dodawanie produktu rybnego do Listy Wzmocnionej Kontroli*

Produkty rybne dodawane są przez CFIA do Listy Wzmocnionej Kontroli jeśli istnieje informacja, że produkt może być potencjalnie niebezpieczny lub niezdrowy lub gdy MIL nie radzi sobie z zarządzaniem ryzykiem w zakresie bezpieczeństwa produktu. Informacje można uzyskać na podstawie badania produktu, wycofania produktu z rynku, przeglądu MIL, badania środowiskowego, od innych departamentów rządowych lub zagranicznych właściwych organów.

### *Informacje wymienione na Liście Wzmocnionej Kontroli*

Lista Wzmocnionej Kontroli zawiera wszystkie istotne informacje dla zarządzania zidentyfikowanym ryzykiem i obejmuje następujące dane:

- informacje o produkcie (tj. grupa ryzyka w zakresie gatunku, grupa ryzyka w zakresie produktu lub określony proces w zakresie gatunku/productu)
- ryzyko/a bezpieczeństwa produktu i badanie/analiza (np. chemiczne, mikrotest, toksyny morskie)
- zakres ryzyka (tj. przetwórcą, kraj, obszar połowu, metoda produkcji)

### *Wykreślenie produktu z Listy Wzmocnionej Kontroli*

CFIA dokonuje przeglądu Listy Wzmocnionej Kontroli (EIL) zgodnie z kryteriami ustanowionymi dla każdego produktu na EIL, minimum co pół roku.

CFIA wykreśla produkt z EIL jeśli:

- spełnione zostały kryteria wykreślenia; lub
- istnieje dowód, że produkt nie stanowi już ryzyka; lub
- podjęto skuteczne działania naprawcze; lub
- istnieje odpowiednia historia zgodności produktu.



#### 4.1.3.4 Projekty specjalne

Oprócz powyższych 3 elementów kontroli produktu, dla potrzeb zbierania danych i weryfikacji programu, CFIA opracowuje również roczne projekty próbkobrania. Takie projekty specjalne opracowywane są jako projekty monitoringu lub próbkobrania metodą przeglądowną. Próbki produktów pobrane dla celów tych projektów nie są próbkami zgodności i dlatego nie musi być przestrzegana urzędowa wielkość próbki. Partie na ogół nie są przetrzymywane.

Przeglądy na ogół są przeprowadzane celem zbadania przedmiotowego obszaru lub celem zebrania dodatkowych danych, aby uzyskać informacje. Przykładem jest pomoc *Health Canada* przy ustanawianiu odpowiednich standardów i tolerancji.

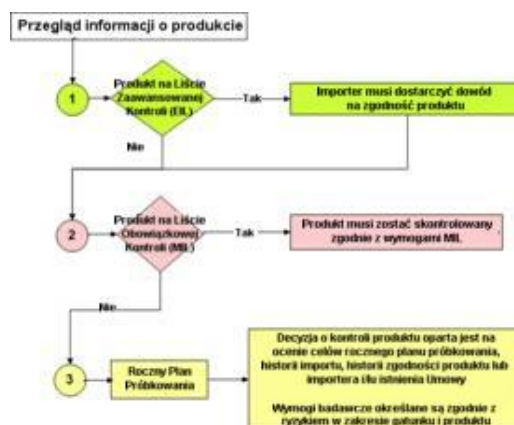
W przypadku programu importowego QMPI, importerzy QMPI odpowiedzialni są za zweryfikowanie, czy importowany przez nich produkt spełnia standardy wykonawcze. CFIA opracowuje odpowiedni roczny program monitoringu produktów, w celu zweryfikowania skuteczności dostarczenia programu importu ryb, w tym elementu programu QMPI. CFIA wykorzystuje wyniki programu monitoringu produktów w celu dokonania odpowiednich korekt programu importu ryb.

### 4.2 Proces określenia, czy produkt wymaga kontroli

Proces decyzyjny w celu określenia, czy produkt wymaga kontroli, rozpoczyna się od oszacowania informacji dotyczących produktu względem trzech elementów kontroli produktu – EIL, MIL i celi rocznego planu próbkobrania. Wymogi badawcze dla produktów, które zostaną poddane kontroli, są zatem określane na podstawie badania/ń wymienionego/y ch w EIL, MIL oraz zagrożeń/ryzyk związanych z produktem. Akceptowalność partii produktów określana jest w drodze oceny wyników wszystkich badań przeprowadzonych na produkcie.

#### 4.2.1 Przekrój procesu

Poniższy schemat przedstawia przekrój procesu decyzyjnego w celu kontroli importowanego produktu rybnego.



#### Schemat – Proces decyzyjny

Niniejszy schemat pokazuje proces podejmowania decyzji odnośnie kontroli produktu. Rozpoczyna się on od przeglądu informacji o produkcie. Krok pierwszy to sprawdzenie, czy produkt znajduje się na EIL. Jeśli tak, importer musi dostarczyć dowód na zgodność produktu, lub CFIA przeprowadzi badanie produktu. Niezależnie od tego, czy produkt jest na EIL czy też nie, należy przejść do kroku drugiego.

Krok drugi to sprawdzenie, czy produkt znajduje się na MIL. Jeśli tak, produkt należy przebadać zgodnie z wymogami MIL i tutaj proces się kończy. Jeśli produktu nie ma na MIL, należy przejść do kroku trzeciego.

Krok trzeci to sprawdzenie, czy produkt wymaga kontroli na podstawie oceny względem celów rocznego planu próbkobrania, historii importu, historii zgodności produktu i importera oraz, czy produkt pochodzi z kraju, z którym Kanada posiada umowę. Wymogi badawcze określane są zgodnie z ryzykami w zakresie gatunku i produktu.

W wymogach badawczych rocznego planu próbkobrania dla produktu EIL i MIL należy wziąć pod uwagę następujące punkty:

1. Produkt, który znajduje się na MIL, nie musi być sprawdzany w stosunku do rocznego planu próbkobrania. Przed umieszczeniem w MIL, produkt został przebadany zgodnie z rocznym planem próbkobrania pod kątem wszystkich odpowiednich badań i po 4 kolejnych pomyślnych zaliczeniach jest wykreślany z MIL.
2. Produkt, który znajduje się na EIL, należy również sprawdzić w stosunku do rocznego planu próbkobrania, aby upewnić się, że produkt EIL przechodzi odpowiednie wrywkowe badanie pod kątem wszystkich innych wymogów badawczych dla produktów. EIL dotyczy wyłącznie określonego badania, a produkt może pozostać na EIL przez przedłużone okresy czasu.

#### 4.2.2 Przegląd informacji o produkcie

Pierwszym krokiem jest przegląd, pod względem elementów kontroli produktu, kluczowych pól z informacjami o produkcie, zawartych w Formularzu Zgłoszenia Importu Ryb (FIN):

- kraj połowu (obowiązkowy dla ryb hodowlanych i mięczaków)
- kraj pochodzenia
- producent
- opis produktu
- nazwa zwyczajowa
- grupa ryzyka w zakresie gatunku
- grupa ryzyka w zakresie produktu
- źródło produkcji – hodowlane lub dzikie
- ikra/organy/olej lub mięso/tkanka
- marka produktu
- rodzaj pojemnika – ma zastosowanie tylko dla produktów puszkowanych

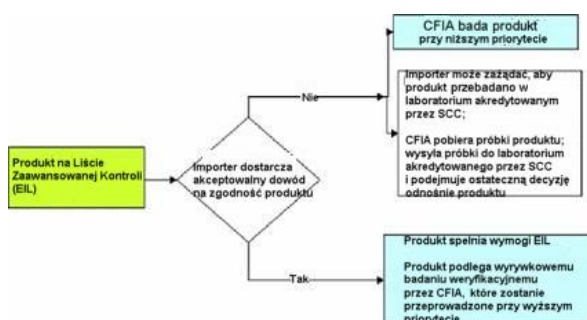
Informacja o produkcie jest kolejno oceniana pod względem trzech elementów kontroli produktu, a jeśli wystąpi dopasowanie, produkt kwalifikowany jest do kontroli.

#### 4.2.3 Lista Wzmocnionej Kontroli (EIL)

Lista Wzmocnionej Kontroli (EIL), która wskazuje, w oparciu o informacje zebrane przez CFIA, importowane produkty rybne uznane przez CFIA za niebezpieczne lub niezdrowe, jest przedmiotem przeglądu.

Importy produktów rybnych pasujących do kryteriów EIL podlegają kontroli. W przypadku produktów wchodzących w zakres EIL, importer musi albo posiadać dowód na zgodność produktu albo produkt musi być poddany badaniu pod kątem określonego/yh badania/ń wymienionej/yh w EIL.

Poniższy schemat przedstawia proces oceny i możliwości importera odnośnie uzyskania dowodu na zgodność produktu:



#### Schemat – Proces oceny oraz możliwości Listy Wzmocnionej Kontroli

Niniejszy schemat pokazuje proces oceny oraz możliwości importera odnośnie dostarczenia dowodu na zgodność produktu znajdującego się na EIL.

Jeśli importer dostarczy akceptowalny dowód na zgodność produktu, produkt spełnia wymagania EIL i nie musi być badany. Jednakże CFIA może zdecydować o przeprowadzeniu wrywkowego badania weryfikacyjnego, które zostanie dokonane przy wyższym priorytecie.

Jeśli importer nie dostarczy akceptowalnego dowodu na zgodność, CFIA bada produkt przy niższym priorytecie. Jednakże importer może zażądać przebadania produktu w laboratorium akredytowanym przez Kanadyjską Radę ds. Standardów (SCC) i w tym przypadku CFIA pobiera próbki produktu, wysyła próbki do laboratorium akredytowanego przez SCC i podejmuje ostateczną decyzję odnośnie produktu.

W przypadku produktów EIL importowanych przez importerów podstawowych, CFIA ocenia dowód na zgodność produktu dostarczony przez importera, a jeśli dowód na zgodność uznaje się za akceptowalny, produkt spełnia wymogi EIL i nie musi być badany pod kątem określonego/ych badania/ń EIL.

Przykłady dowodu na zgodność produktu obejmują, co następuje:

- Wyniki badań z laboratorium akredytowanego przez SCC;
- Certyfikat produktu uznany przez CFIA;
- Produkt ujęty w zweryfikowanej Umowie Zapewnienia Jakości Dostawców (wyłącznie importerzy QMPI);
- Inne akceptowalne dowody na zgodność, określone przez CFIA.

Jeśli importer podstawowy nie przedstawi CFIA akceptowalnego dowodu na zgodność, CFIA zatrzymuje partię i pobiera z niej próbki w celu przebadania zgodnie z procedurami podanymi w Podręczniku Kontroli Produktów Rybnych, Rozdział 2.

- Importer podstawowy ma możliwość wysłania próbki w celu przebadania do laboratorium akredytowanego przez Kanadyjską Radę ds. Standardów (SCC). CFIA wyśle próbki do laboratorium określonego przez importera. W oparciu o wyniki z laboratorium akredytowanego przez SCC, CFIA podejmie ostateczną decyzję odnośnie akceptowalności partii. Importer jest odpowiedzialny za wszystkie związane z tym koszty.
- Jeśli importer podstawowy nie wybierze badania produktu w laboratorium akredytowanym przez SCC, próbka zostanie przebadana przez CFIA przy niższym priorytecie.

#### **4.2.4 Lista Obowiązkowej Kontroli (MIL)**

Lista Obowiązkowej Kontroli (MIL), która wymienia importowane produkty rybne uznane w wyniku kontroli za niezgodne z wymaganiami kanadyjskimi, jest przedmiotem przeglądu.

Importy produktów rybnych pasujących do kryteriów MIL podlegają kontroli. Wszystkie importy produktów rybnych wyróżnionych w MIL muszą przejść obowiązkową kontrolę pod kątem badania/ń wskazanego/ych w MIL.

Produkty pasujące do wykazu MIL są zatrzymywane i poddawane próbkobraniom przez CFIA w celu przeprowadzenia badań zgodnie z procedurami ustanowionymi w Podręczniku Kontroli Produktów Rybnych, Rozdział 2.

Importerzy podstawowi produktu mają możliwość przebadania partii w laboratorium akredytowanym przez Kanadyjską Radę ds. Standardów (SCC) pod kątem badania/ń wymienionego/ych w MIL. CFIA wyśle próbki do laboratorium wskazanego przez importera. W oparciu o wyniki z laboratorium akredytowanego przez SCC, CFIA podejmie ostateczną decyzję odnośnie akceptowalności partii. Importer jest odpowiedzialny za wszystkie związane z tym koszty.

Jeśli importer podstawowy nie wybierze możliwości przeprowadzenia badania/ń wymienionego/ych w MIL w laboratorium akredytowanym przez SCC, próbki zostaną przebadane w laboratorium CFIA przy niższym priorytecie.

#### **4.2.5 Roczny plan próbkobrania**

Roczny plan próbkobrania ustanawia rodzaj i liczbę badań, które będą corocznie przeprowadzane w celu oceny pod względem wymogów kanadyjskich importowanych produktów rybnych będących w "dobrym stanie".

Decyzja kontrolna to następujący dwuetapowy proces:

1. Dla potrzeb kontroli partii wybierane są losowo, zgodnie z celami rocznego planu próbkobrania produktu, który zawiera pierwsze importy producenta (produkt, który nie był importowany w ciągu ostatnich dwóch lat – według rodzaju produktu: puszkowany; gotowy do spożycia; niegotowy do spożycia).
2. Decyzja ostateczna odnośnie tego, czy skontrolować partię uwzględnia przegląd historii zgodności produktu, producenta i importera.

Jeśli podjęto decyzję o kontroli produktu, produkt jest zatrzymywany i poddawany próbkobraniowi przez CFIA w celu przeprowadzenia badań zgodnie z procedurami ustanowionymi w Podręczniku Kontroli Produktów Rybnych, Rozdział 2.

- W przypadku świeżych ryb, z uwagi na ich krótki okres trwałości, CFIA może przebadać partię bez jej zatrzymywania, jeśli istnieją wystarczające informacje dotyczące produktu, takie jak korzystna historia zgodności lub importer przedłoży dowód na zgodność, że produkt spełni wymogi kanadyjskie.
- Próbki zostaną przebadane w laboratorium CFIA.

#### **4.3 Proces określania ryzyk w zakresie produktu oraz wymogów badawczych**

Jeśli produkt nieznajdujący się na MIL zostanie zakwalifikowany do kontroli, w celu określenia potencjalnego zagrożenia/ryzyka związanego z tym produktem oraz odpowiednich wymogów badawczych, gdy zidentyfikowano potencjalne ryzyko, postępuje się zgodnie z poniższym trzyetapowym procesem.

##### *Krok 1 – Metoda produkcji – hodowlane lub dzikie*

- Importowane produkty rybne wytworzone w drodze hodowli/akwakultury oceniane są pod względem zagrożeń związanych ze stosowaniem leków/środków leczniczych.

##### *Krok 2 – Gatunek i środowisko*

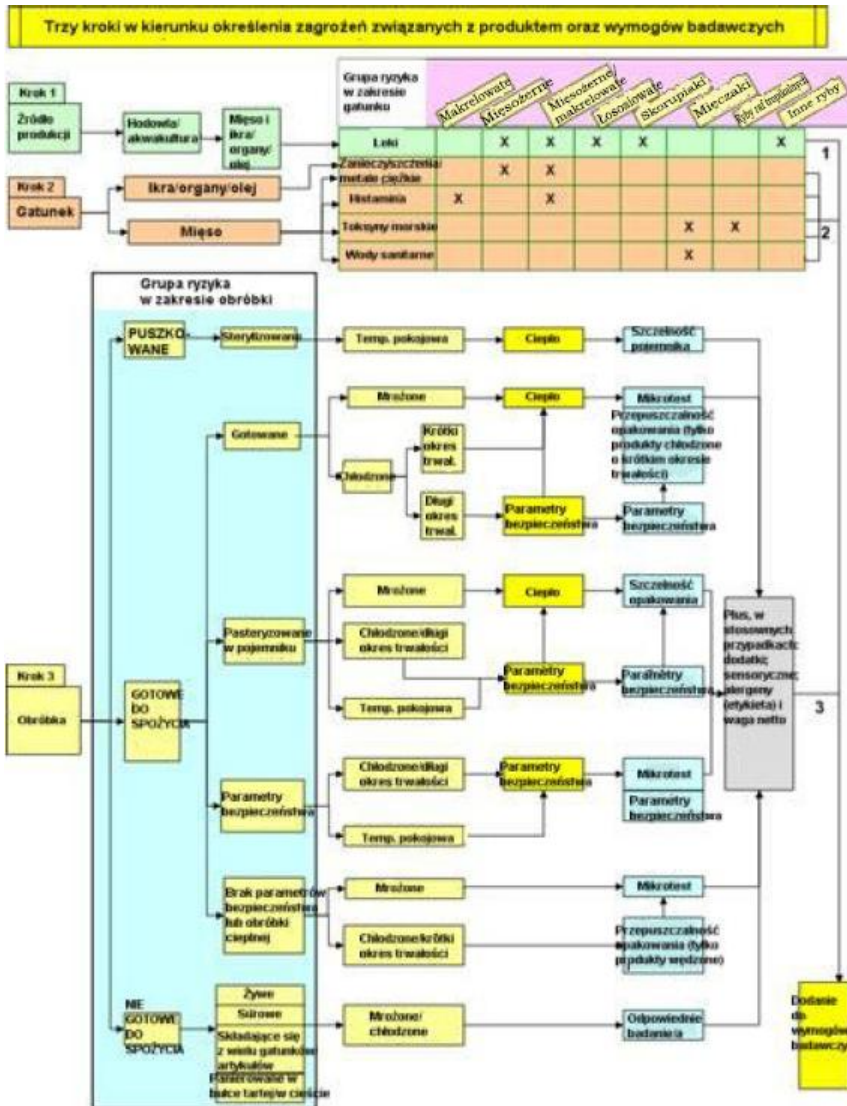
- Gatunek importowanego produktu rybnego oceniany jest pod względem zagrożeń związanych ze środowiskiem, takich jak zanieczyszczenia, toksyny morskie, warunki sanitarne wód hodowlanych (w przypadku mięczaków) oraz innych zagrożeń takich jak produkcja histaminy.

##### *Krok 3 – Obróbka, konserwacja produktu i użytkowanie końcowe*

- W celu określenia zagrożeń związanych z produktem oceniane są obróbka, pakowanie, zamierzone użytkowanie, okres trwałości oraz stan konserwacji produktu. W przypadku produktu gotowego do spożycia, wymogi badawcze zależą od parametrów kontroli bezpieczeństwa podanych w dokumentach kontroli procesu.
- Wszystkie importowane produkty rybne monitorowane pod kątem zgodności także podlegają odpowiedniemu badaniu, w celu weryfikacji zgodności pod względem oznakowania (alergeny), zawartości netto, oceny sensorycznej i dodatków.

Poniższy schemat przedstawia wysokopoziomowy przegląd trzyetapowego procesu, w celu określenia powiązanych zagrożeń i odpowiednich wymogów badawczych.





### Schemat – Określanie zagrożeń związanych z produktem oraz wymogów badawczych

Schemat przedstawia trzy kroki określające zagrożenia w zakresie produktu związane z produkcją, gatunkiem i obróbką/productem oraz potencjalne wymogi badawcze.

W kroku pierwszym należy określić, czy metoda produkcji to hodowla czy stan dziki. Zagrożenia w zakresie produkcji związane są ze stosowaniem leków w produkcji ryb na drodze hodowli / akwakultury.

W kroku drugim należy zidentyfikować gatunek i określić, czy jest on powiązany z zagrożeniem. Zagrożenia w zakresie gatunku związane są z zanieczyszczeniami / metalami ciężkimi, histamina, toksynami morskimi i wodami sanitarnymi (mięczaki).

Krok trzeci określa ocenę obróbki produktu, użytkowanie końcowe i konserwację. Zagrożenia w zakresie obróbki/productu związane są z metodą obróbki i konserwacji. Zagrożenia związane są z trzema kategoriami produktów: puszkowanymi, gotowymi do spożycia i niegotowymi do spożycia, które są następnie dzielone zgodnie z metodami konserwacji/obróbki.

W przypadku produktów puszkowanych metoda obróbki/konserwacji to sterylizacja; w przypadku produktów gotowych do spożycia istnieją 4 różne metody konserwacji: gotowanie, pasteryzacja w pojemniku, parametry bezpieczeństwa oraz brak parametrów bezpieczeństwa lub obróbki cieplnej. W przypadku produktów niegotowych do spożycia istnieją 4 różne metody konserwacji/obróbki: żywe, surowe, składniki mieszane/miśsożerne oraz panierowane.

W przypadku każdej podgrupy ryzyka w zakresie produktu zagrożenie oraz wymogi badawcze (mikrotest, szczelność pojemnika/opakowania i przepuszczalność opakowania) zależne są od temperatur przechowywania (temperatura pokojowa, schłodzony, mrożony) oraz okresu trwałości produktu (długi lub krótki). Ponadto, w przypadku wszystkich produktów należy wziąć pod uwagę następujące badanie: dodatki; sensoryczne; alergeny (etykieta) i waga netto. Ostateczne wymogi badawcze określone są na podstawie oceny zagrożeń związanych z produkcją, gatunkiem i obróbką/productem.

tura pokojowa, schłodzony, mrożony) oraz okresu trwałości produktu (długi lub krótki). Ponadto, w przypadku wszystkich produktów należy wziąć pod uwagę następujące badanie: dodatki; sensoryczne; alergeny (etykieta) i waga netto. Ostateczne wymogi badawcze określone są na podstawie oceny zagrożeń związanych z produkcją, gatunkiem i obróbką/productem.

#### 4.3.1 Wymogi badawcze związane z metodą produkcji (stan dziki a hodowla)

Obecność leków/środków leczniczych jest na ogół związana z rybami, które są produkowane metodami hodowlanymi. Z wyjątkiem mięczaków hodowlanych, wszystkie gatunki ryb produkowane w ramach hodowli mogą być narażone na leki/środki lecznicze.

Jeśli w FIN zaznaczono pole wyboru dla ryb hodowlanych, produkt został wyprodukowany w ramach hodowli, a obecność leków/środków leczniczych należy uznać za potencjalne ryzyko bezpieczeństwa. Zobacz wykaz leków, w kierunku których CFIA przeprowadza badania.

#### 4.3.2 Wymogi badawcze związane z gatunkami ryb

Zanieczyszczenia środowiskowe, toksyny morskie, warunki sanitarne wód hodowlanych oraz produkcja histaminy to zagrożenia, które są zwykle powiązane z określonymi gatunkami ryb. W celu zarządzania ryzykiem w zakresie gatunku, gatunki ze wspólnymi zagrożeniami podzielono na 8 grup ryzyka w zakresie gatunku. Poniższa tabela pokazuje 8 grup ryzyka w zakresie gatunku oraz zagrożenia i badania zwykle powiązane z grupą ryzyka w zakresie gatunku.



Rodzaj tkanki	Rodzaj badań	Ryzyka/zagrożenia w oparciu o grupę gatunku							
		Makrełowate*	Ryby drapieżne	Ryby drapieżne/makrełowate*	Łososiowate	Skorupiaki	Mięczaki	Ryby raf tropikalnych	Inne ryby
Mięso/organ, olej, ikra	Zanieczyszczenia/metale ciężkie		X	X	X				
Mięso	Środki lecznicze (tylko produkcja hodowlana)		X	X	X	X			X
Mięso/pochodne z mięsa	Histamina	X		X					
Mięso/pochodne z mięsa/ikra	Toksyny morskie						X	X	
	Wody sanitarne						X		

Uwaga:

\* - obejmuje gatunki, które nie pochodzą z rodziny makrełowatych (*Scombridae*), ale mogą wytwarzać histaminę  
X - wskazuje zagrożenie zwykle powiązane z grupą ryzyka w zakresie gatunku

### Schemat – Tabela przedstawiająca grupy ryzyka oraz zagrożenia i badania

Niniejsza tabela przedstawia ryzyka/zagrożenia powiązane z 8 grupami gatunku: makrełowate, ryby drapieżne, ryby drapieżne/ makrełowate, łososiowate, skorupiaki, mięczaki, ryby raf tropikalnych i inne ryby.

Na podstawie rodzaju tkanki istnieją badania w kierunku zanieczyszczeń/metali ciężkich, środków leczniczych (tylko produkcja hodowlana), histaminy, toksyn morskich i wód sanitarnych. Wymagane badania to: dla mięsa/organów, oleju, ikry – badanie ryb drapieżnych i makrełowatych, lososiowatych, skorupiaków i innych ryb w kierunku środków leczniczych; oraz dla mięsa/produktów pochodzących z mięsa – badanie makrełowatych, ryb drapieżnych/makrełowatych w kierunku histaminy, badanie mięczaków i ryb raf tropikalnych w kierunku toksyn morskich oraz badanie mięczaków w kierunku wód sanitarnych.

Innym czynnikiem, który należy wziąć pod uwagę jest to, że stężenie zanieczyszczenia/toksyny w ikrze/organach/oleju mogą być wyższe niż w mięsie czy tkance. W niektórych przypadkach problem bezpieczeństwa może być ograniczony do mięsa/organów/oleju i nie będzie miał wpływu na mięso lub tkankę. Pole wyboru ikry/organów/oleju w Formularzu Zgłoszenia Importu Ryb umożliwi CFIA zarządzanie różnymi poziomami ryzyka między ikrą/organami/olejem, a mięsem/tkanką.

Informacje o ryzyku powiązanim z różnymi gatunkami można znaleźć w Wykazie Ryb.

### 4.3.3 Wymogi badawcze związane z rodzajem produktu (rodzaj produktu, metoda obróbki/konserwacji), temperaturą przechowywania i okresem trwałości

Zagrożenia związane z patogenami w żywności powiązane są z obróbką, metodą konserwacji, opakowaniem, temperaturą przechowywania, okresem trwałości produktu i składem produktu.

W celu zarządzania ryzykiem związanym z metodami obróbki/konserwacji, produkt dzielony jest na 3 rodzaje produktu: puszkowany, gotowy do spożycia i niegotowy do spożycia. Każda kategoria produktu jest następnie dzielona zgodnie z metodą konserwacji/obróbki.

### Grupy ryzyka w zakresie obróbki

Rodzaj produktu - *obróbka*

- Puszkowane - *sterylizowane*
- Gotowe do spożycia
  - gotowe do spożycia- *gotowane*
  - gotowe do spożycia- *pasteryzowane w pojemniku*
  - gotowe do spożycia- *parametry bezpieczeństwa*
  - gotowe do spożycia- *bez parametrów bezpieczeństwa i obróbki cieplnej*
- Niegotowe do spożycia
  - niegotowe do spożycia- *żywe*
  - niegotowe do spożycia- *surowe*
  - niegotowe do spożycia- *składające się z wielu gatunków/ artykułów*
  - niegotowe do spożycia- *panierowane w bułce tartej/ w cieście*

W przypadku produktów puszkowanych i gotowych do spożycia importer musi uzyskać od producenta dokumenty kontroli procesu zawierające środki kontroli produktu, w celu zapewnienia bezpieczeństwa produktu do końca jego okresu trwałości. Wymogi w zakresie dokumentu kontroli produktu podane są w Przewodniku Wykonawczym – Wymogi w zakresie Dokumentu Kontroli Produktu (*Regulatory Guide - Process Control Document Requirements*).

Poniższa tabela przedstawia sumaryczny przekrój wzajemnych powiązań między grupami ryzyka w zakresie produktu, warunkami przechowywania, okresem trwałości, środkami kontroli bezpieczeństwa produktu i potencjalnymi badaniami. W przypadku każdej grupy ryzyka w zakresie produktu, warunków przechowywania i okresu trwałości określa ona:

- minimalny akceptowalny docelowy organizm obróbki;
- potencjalne parametry bezpieczeństwa produktu oraz przepuszczalność opakowania powiązane z warunkami przechowywania i okresem trwałości; oraz
- powszechnie powiązane badanie, jeśli ma ono zostać przeprowadzone

Tabela podsumowująca - środki kontroli procesu i wymogi w zakresie badania produktu według kategorii bezpieczeństwa produktu																	
OPIS PRODUKTU KOŃCOWEGO				Nr ref.	Parametry bezpieczeństwa i organizm docelowy			Obróbka cieplna – organizm docelowy	Badania weryfikacyjne								
Rodzaj produktu	Metoda obróbki/konserwacji	Temp. przechowywania	Okres trwałości		pH	Aw	% soli		E. coli	Listeria	Staph	Salmonella	Sterylność	Parametry	Szczelność pojemnika	Szczelność opakowania	Przepuszczalność opakowania
PUSZKOWANE	Sterylizowane	Temperatura pokojowa						C. bot						X			
GOTOWE DO SPOŻYCIA	Gotowane – obróbka cieplna	Mrożone		A1				Listeria	X	X	X	X					
		Chłodzone	Krótki	A2				Listeria	X	X	X	X					X
			Długi	A3	Listeria	Listeria	Listeria	Listeria	X	X	X	X	X				
	Pasteryzowane w pojemniku	Mrożone		B1				Listeria									X
		Chłodzone	Długi	B2				C. bot									X
			Temperatura pokojowa	B3	(C. bot)	(C. bot)	(C. bot)	Listeria					X				X
				B4	(C. bot)	(C. bot)	(C. bot)	Listeria					X				X
	Parametry bezpieczeństwa	Chłodzone	długi	C1	(C. bot / Listeria)	(C. bot / Listeria)	(C. bot / Listeria)		X	X	X	X	X				
		Temperatura pokojowa		C2	(C. bot)	(Staph.)	(C. bot / Listeria)		X	X	X	X	X				
	Brak parametrów bezpieczeństwa lub obróbki cieplnej	Mrożone		D1					X	X	X	X					
Chłodzone		Krótki	D2					X	X	X	X					Ryby wędzone	
NIEGOTOWE DO SPOŻYCIA	Żywe	Mrożone/chłodzone							Odpowiednie badanie/badania								
	Surowe																
	Składające się z wielu gatunków/artykułów																
Panierowane w bulce tartej/w cięście																	

### Rysunek – Wymogi w zakresie kontroli procesu i badania produktu według kategorii opisu produktu

Niniejsza tabela przedstawia podsumowanie typowych metod zwalczania patogenów oraz wymogów w zakresie badania/kontroli związanych z każdą grupą ryzyka w zakresie produktu.

Tabela pokazuje 9 grup ryzyka w zakresie produktu: puszkowane – sterylizowane, gotowe do spożycia – gotowane, gotowe do spożycia – pasteryzowane w pojemniku, gotowe do spożycia – parametry bezpieczeństwa, gotowe do spożycia – brak parametrów bezpieczeństwa lub obróbki cieplnej, niegotowe do spożycia – żywe, niegotowe do spożycia – surowe, niegotowe do spożycia – składniki mieszane/miksowane, niegotowe do spożycia – panierowane w bulce tartej.

Gdy produkt końcowy to produkt puszkowany, sterylizowany, przechowywany w temperaturze pokojowej, docelowy organizm obróbki cieplnej to *Clostridium botulinum*. W przypadku znalezienia wybrzuszonych puszek należy przeprowadzić mikrotest sterylności. Inne czynniki, jakie należy wziąć pod uwagę, to szczelność pojemnika. Niektóre przykłady rodzajów produktów to puszki, szklane słoiki i woreczki do sterylizacji.

Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia, ugotowany i zamrożony, docelowy organizm obróbki cieplnej to *Listeria*. Wymogi w zakresie mikrotestów to *E. coli*, *Listeria*, *Staphylococcus* i *Salmonella*. Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia, ugotowany i schłodzony, wymogi badawcze zależą od długości okresu trwałości. W przypadku produktu o krótkim okresie trwałości, docelowy organizm obróbki cieplnej to *Listeria*. Wymogi w zakresie mikrotestów to *E. coli*, *Listeria*, *Staphylococcus* i *Salmonella*. Inne czynniki, jakie należy wziąć pod uwagę to przepuszczalność opakowania. W przypadku produktu o długim okresie trwałości, parametry bezpieczeństwa i organizm docelowy dla pH, aktywności wody i procentu soli to *Listeria*. Docelowy organizm obróbki cieplnej to *Listeria*. Wymogi mikrotestowania to

*E. coli*, *Listeria*, *Staphylococcus* i *Salmonella*. Niektóre przykłady gotowych do spożycia produktów gotowanych to gotowane mięczaki dwuskorupowe, ryby wędzone na goraco, zupy i kawior.

Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia, pasteryzowany w pojemniku i mrożony, docelowy organizm obróbki cieplnej to *Listeria*. Wymagany mikrotest to "połączone mikrotesty według wymagań". Inne czynniki, jakie należy wziąć pod uwagę, to szczelność opakowania. Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia, pasteryzowany w pojemniku i chłodzony, z długim okresem trwałości, produkt można zabezpieczyć poprzez samą obróbkę cieplną, która ukierunkowana jest na *C. botulinum* lub poprzez połączenie parametrów bezpieczeństwa ukierunkowanych na *C. botulinum* i obróbki cieplnej ukierunkowanej na *Listeria*. Wymagany mikrotest to "połączone mikrotesty według wymagań". Inne czynniki, jakie należy wziąć pod uwagę, to szczelność opakowania. Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia, pasteryzowany w pojemniku i przechowywany w temperaturze pokojowej, produkt zabezpieczony jest przez parametry bezpieczeństwa (pH, aktywność wody i procent soli) ukierunkowane na *C. botulinum* i obróbkę cieplną ukierunkowaną na *Listeria*. Wymagany mikrotest to "połączone mikrotesty według wymagań". Inne czynniki, jakie należy wziąć pod uwagę, to szczelność opakowania. Niektóre przykłady produktów to kamaboko, kawior, zupy, chowder, sos ostrygowy, sosy rybne.

Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia z parametrami bezpieczeństwa, chłodzony, z długim okresem trwałości, produkt zabezpieczony jest przez parametry bezpieczeństwa (pH, aktywność wody i procent soli) ukierunkowane na *C. botulinum* i *Listeria*. Wymagane mikrotesty to *E. coli*, *Listeria*, *Staphylococcus* i *Salmonella*. Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia przechowywany w temperaturze pokojowej, organizm docelowy to *Staphylococcus*, zwalczany przez parametry bezpieczeństwa (aktywność wody i procent soli). Wymagane mikrotesty to *E. coli*, *Listeria*, *Staphylococcus* i *Salmonella*. Niektóre przykłady tych produktów to produkty rybne piklowane, solone, suszone, przyprawiane, fermentowane lub wędzone oraz sałatki z owoców morza.

Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia bez parametrów bezpieczeństwa lub obróbki cieplnej, mrożony, wymagane mikrotesty to *E. coli*, *Listeria*, *Staphylococcus* i *Salmonella*. Gdy produkt końcowy to produkt gotowy do spożycia bez parametrów bezpieczeństwa lub obróbki cieplnej, chłodzony, z krótkim okresem trwałości, wymagane mikrotesty to *E. coli*, *Listeria*, *Staphylococcus* i *Salmonella*. Inne czynniki, jakie należy wziąć pod uwagę to przepuszczalność opakowania w przypadku ryb wędzonych. Niektóre przykłady tych produktów to ryby wędzone na zimno, sushi, kawior, ikra jeżowca.

Gdy produkt końcowy to produkt niegotowy do spożycia, żywy, surowy, zawierający składniki mieszane/miksowane lub panierowany w bułce tartej, mrożony lub chłodzony, należy przeprowadzić odpowiednie mikrotesty. Niektóre przykłady produktów żywych to mięczaki dwuskorupowe; produkty surowe – filety, steki; zawierające składniki mieszane/miksowane – fishburgery, panierowane w bułce tartej – krewetki panierowane w bułce tartej.

## 5. Kontrola produktu

Kontrole produktów przeprowadzane są zgodnie z procedurami podanymi w Podręczniku Kontroli Produktów Rybnych, Rozdział 2. Produkty podlegające kontroli poddawane są wstępnej kontroli pod kątem określonego/ych badania/ń. Partia poddawana jest próbkobrani w celu badania zgodnie z procedurami mającymi zastosowanie dla przeprowadzanych badań. Wyniki badań oceniane są względem kanadyjskich standardów i wytycznych. Jeśli wynik/i badań nie spełnia/ją kanadyjskich standardów, partia jest odrzucana i nie można jej sprzedawać ani dystrybuować na terenie Kanady. Partia może zostać poddana rekontroli pod kątem badań, które nie zostały zaliczone, pod warunkiem, że w produkcji ani na produkcie nie ma żadnej trującej lub szkodliwej substancji.

### 5.1 Zatrzymanie partii podlegających kontroli

Partie poddane kontroli są zatrzymywane zgodnie z procedurami podanymi w Podręczniku Kontroli Produktów Rybnych, Rozdział 2, Temat 3.

W przypadku świeżych ryb, partie, które będą kontrolowane w celach monitoringowych w ramach rocznego planu próbkobrania nie muszą być zatrzymywane, jeśli produkt posiada odpowiednią historię zgodności lub importer przedłoży dowód na zgodność, że produkt spełnia wymogi kanadyjskie.

### 5.2 Próbkobranie partii dla potrzeb kontroli

Partia poddawana jest próbkobrani dla potrzeb kontroli zgodnie z procedurami podanymi w Podręczniku Standardów i Metod, Próbkobranie.

Próbki można wykorzystać do więcej niż jednego badania, pod warunkiem, że zezwala na to wielkość próbki, próbki pozostają reprezentatywne dla partii i że brak wpływu na jakikolwiek wynik badania.

#### 5.2.1 Wielkość próbki

Liczba jednostek, które muszą być pobrane z partii, oparta jest na badaniach, jakie należy przeprowadzić, oraz na tym, czy kontrola jest kontrolą wstępną czy rekontrolą, jak opisano w Podręczniku Standardów i Metod, Próbkobranie.

Określanie wielkości próbki	
Badanie	Wielkość próbki – plan próbkobrania
<p><i>Badania mikrobiologiczne</i> Patogeny w żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• E. coli</li> <li>• Salmonella</li> <li>• Listeria monocytogenes</li> <li>• Staphylococcus aureus</li> </ul>	<p>Przyjęte od Międzynarodowej Komisji ds. Wymagań Mikrobiologicznych dla Żywności (ICMSF)</p> <p>Polityka i procedury próbkobrania</p>
<p><i>Badania chemiczne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toksyny morskie (PSP, ASP, DSP, ciguatoksyna)</li> <li>• Zanieczyszczenia środowiskowe (rtęć)</li> <li>• Metale ciężkie</li> <li>• Dodatki do żywności</li> <li>• Parametry bezpieczeństwa</li> <li>• Elektroforeza (identyfikacja gatunku)</li> <li>• Środki lecznicze</li> </ul>	<p>Przyjęte od Międzynarodowej Komisji ds. Wymagań Mikrobiologicznych dla Żywności (ICMSF)</p> <p>Polityka i procedury próbkobrania</p>
<p>Histamina</p> <p>Ocena sensoryczna</p> <p>Określenie zawartości netto</p> <p>Szczelność opakowania</p>	<p>Przyjęte z planu próbkobrania Codex AQL 6.5 Organizacji Narodów Zjednoczonych do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) / Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) Planu próbkobrania żywności paczkowanej zgodnie z wytycznymi Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969).</p> <p>Polityka i procedury próbkobrania</p>
<p>Szczelność pojemnika</p>	<p>Protokół Kontroli Wizualnej (VIP)</p> <p>Biuletyn w sprawie Planu Próbkobrania i Tolerancji Oceny Szczelności Pojemnika dla Puszgowanych Ryb i Produktów Rybnych</p>

### 5.3 Badania produktów, procedury badawcze i standardy kanadyjskie

Badanie związane z gatunkiem					
Gatunki	Metoda produkcji	Badania	Badane produkty – rodzaj obróbki	Badane produkty – rodzaj tkanki	Standardy/wytyczne
Ryby drapieżne	Dziko złowione	Rtęć	Wszystkie	Mięso	Kanadyjskie wytyczne dla zanieczyszczeń chemicznych i toksyn w rybach i produktach rybnych
Ryby drapieżne	Dziko złowione	<i>Pestycydy</i> DDT, HCB, BHCs, heptachlor, chlordan, dieldryna, endryna, aldryna, mirex	Wszystkie	Organy Olej Ikra Ekstrakty	Kanadyjskie wytyczne dla zanieczyszczeń chemicznych i toksyn w rybach i produktach rybnych
Ryby drapieżne	Hodowlane	Leki/środki lecznicze	Wszystkie	Mięso	Wykaz zatwierdzonych środków leczniczych do stosowania w akwakulturze  Tymczasowe wytyczne dla obecności zieleni

					<p>malachitowej/zieleni leukomalachitowej w produktach rybnych akwakultury</p> <p>Załącznik 1(b): Lista CFIA dotycząca monitoringu pozostałości środków leczniczych stosowanych w akwakulturze (do opublikowania w późniejszym terminie)</p>
Makrełowate	Dziko złowione, hodowlane	Histamina	Wszystkie	Mięso Ekstrakty	Kanadyjskie wytyczne dla zanieczyszczeń chemicznych i toksyn w rybach i produktach rybnych
Makrełowate	Hodowlane	Leki/środki lecznicze	Wszystkie	Mięso	<p>Wykaz zatwierdzonych środków leczniczych do stosowania w akwakulturze</p> <p>Tymczasowe wytyczne dla obecności zieleni malachitowej/zieleni leukomalachitowej w produktach rybnych akwakultury</p> <p>Załącznik 1(b): Lista CFIA dotycząca monitoringu pozostałości środków leczniczych stosowanych w akwakulturze (do opublikowania w późniejszym terminie)</p>
Łososiowate	Dziko złowione	<i>Pestycydy</i> DDT, HCB, BHCs, heptachlor, chlordan, dieldryna, endryna, aldryna, mirex	Wszystkie	Organ Olej Ikra Ekstrakty	Kanadyjskie wytyczne dla zanieczyszczeń chemicznych i toksyn w rybach i produktach rybnych
Łososiowate	Hodowlane	Leki/środki lecznicze	Wszystkie	Mięso	<p>Wykaz zatwierdzonych środków leczniczych do stosowania w akwakulturze</p> <p>Tymczasowe wytyczne dla obecności zieleni malachitowej/zieleni leukomalachitowej w produktach rybnych akwakultury</p> <p>Załącznik 1(b): Lista CFIA dotycząca monitoringu pozostałości środków leczniczych stosowanych w akwakulturze (do opublikowania w późniejszym terminie)</p>
Skorupiaki	Hodowlane	Leki/środki lecznicze	Wszystkie	Mięso	<p>Wykaz zatwierdzonych środków leczniczych do stosowania w akwakulturze</p> <p>Tymczasowe wytyczne dla</p>



					obecności zieleni malachitowej/zieleni leukomalachitowej w produktach rybnych akwakultury  Załącznik 1(b): Lista CFIA dotycząca monitoringu pozostałości środków leczniczych stosowanych w akwakulturze (do opublikowania w późniejszym terminie)
Mięczaki	Dziko złowione Hodowlane	Toksyny morskie PSP, ASP, DSP	Wszystkie	Mięso Sok Ekstrakty	Kanadyjskie wytyczne dla zanieczyszczeń chemicznych i toksyn w rybach i produktach rybnych
Mięczaki	Dziko złowione Hodowlane	E. coli	Wszystkie niegotowe do spożycia; gotowe do spożycia bez parametrów bezpieczeństwa bez obróbki cieplnej	Mięso	Wytyczne bakteriologiczne dla ryb i produktów rybnych
Inne ryby	Hodowlane	Leki/Środki lecznicze	Wszystkie	Mięso	Wykaz zatwierdzonych środków leczniczych do stosowania w akwakulturze  Tymczasowe wytyczne dla obecności zieleni malachitowej/zieleni leukomalachitowej w produktach rybnych akwakultury  Załącznik 1(b): Lista CFIA dotycząca monitoringu pozostałości środków leczniczych stosowanych w akwakulturze (do opublikowania w późniejszym terminie)

**Uwaga:** Produkty stanowiące mieszankę ryb i innych składników spożywczych, z których nie można łatwo wyodrębnić składnika rybnego nie są poddawane badaniu w kierunku zanieczyszczeń i środków leczniczych. Składniki nie będące składnikami rybnymi nie są częścią zakresu tych metod badawczych i mogą kolidować z metodami i dokładnością wyników badań. Przykłady takich produktów obejmują, ale nie tylko, zupełne krewetkowe wonton lub pierożki wonton.

*Elektroforeza* – Jeśli istnieje wątpliwość co do gatunku deklarowanego dla produktu, przeprowadza się elektroforezę w celu weryfikacji, czy zastosowany gatunek jest tym, który zadeklarowano.

<b>Badania związane z obróbką</b>					
<b>Rodzaj obróbki</b>	<b>Badane produkty - badanie</b>	<b>Badane produkty - gatunek</b>	<b>Badane produkty - rodzaj tkanki</b>	<b>Procedury</b>	<b>Standardy/wymagania</b>
WSZYSTKIE (puszkowane, gotowe do spożycia – gotowane, gotowe	Ocena sensoryczna	Wszystkie	Wszystkie	Podręcznik standardów i metod dla produktów rybnych	Podręcznik standardów i metod dla produktów rybnych

do spożycia – pasteryzowane w pojemniku, gotowe do spożycia - parametry bezpieczeństwa, gotowe do spożycia – brak obróbki cieplnej lub parametrów bezpieczeństwa, niegotowe do spożycia)					
WSZYSTKIE (puszkowane, gotowe do spożycia – gotowane, gotowe do spożycia – pasteryzowane w pojemniku, gotowe do spożycia - parametry bezpieczeństwa, gotowe do spożycia – brak obróbki cieplnej lub parametrów bezpieczeństwa, niegotowe do spożycia)	Zawartość netto	Wszystkie	Wszystkie	Procedury określania zawartości netto	Procedury określania zawartości netto
WSZYSTKIE (puszkowane, gotowe do spożycia – gotowane, gotowe do spożycia – pasteryzowane w pojemniku, gotowe do spożycia - parametry bezpieczeństwa, gotowe do spożycia – brak obróbki cieplnej lub parametrów bezpieczeństwa, niegotowe do spożycia)	Ocena etykiety	Wszystkie	Wszystkie		Dyrektywy oznakowania ryb i produktów rybnych  Wymogi w zakresie oznakowania swoiste dla produktów/standardy tożsamości  Lista kanadyjskich akceptowalnych nazw zwyczajowych ryb i owoców morza
WSZYSTKIE (puszkowane, gotowe do spożycia – gotowane, gotowe do spożycia – pasteryzowane w pojemniku, gotowe do spożycia - parametry bezpieczeństwa, gotowe do spożycia – brak obróbki cieplnej lub parametrów bezpieczeństwa, niegotowe do spożycia)	Dodatki do żywności	Wszystkie	Wszystkie		Przewodnik po dodatkach dozwolonych w rybach i produktach rybnych  Poziomy tła dla dodatków niedozwolonych

spożycia)					
Puszkowane	Szczelność pojemnika	Wszystkie	Wszystkie	Protokół Kontroli Wizualnej Podręcznik na temat wad puszek metalowych Podręcznik na temat elastycznych woreczków do sterylizacji	Podręcznik na temat wad puszek metalowych Podręcznik na temat elastycznych woreczków do sterylizacji
Gotowe do spożycia – gotowane (mrożone lub chłodzone o krótkim okresie trwałości)	<i>Patogeny w żywności</i> – Listeria monocytogenes – E. Coli – Staphylococcus aureus – Salmonella	Wszystkie	Mięso Ikra Organy		Wytyczne bakteriologiczne dla ryb i produktów rybnych
Gotowe do spożycia – gotowane (chłodzone o długim okresie trwałości)	<i>Patogeny w żywności</i> – Listeria monocytogenes – E. Coli – Staphylococcus aureus – Salmonella	Wszystkie	Mięso Ikra Organy		Wytyczne bakteriologiczne dla ryb i produktów rybnych
Gotowe do spożycia - gotowane (chłodzone o długim okresie trwałości)	Szczelność opakowania	Wszystkie	Mięso Ikra Organy	Wytyczne w zakresie szczelności opakowań	Wytyczna w zakresie szczelności opakowań
Gotowe do spożycia – gotowane (chłodzone o długim okresie trwałości)	<i>Parametry bezpieczeństwa żywności</i> (w stosownych przypadkach) – pH – aktywność wody – procent soli	Wszystkie	Mięso Ikra Organy		Wymogi w zakresie dokumentów kontroli procesu
Gotowe do spożycia – pasteryzowane w pojemniku (mrożone)	Szczelność opakowania	Wszystkie	Mięso Ikra Organy	Szczelność opakowań produktów pasteryzowanych (do opublikowania w późniejszym terminie)	Szczelność opakowań produktów pasteryzowanych (do opublikowania w późniejszym terminie)
Gotowe do spożycia – pasteryzowane w pojemniku (chłodzone o długim okresie trwałości lub trwale)	Szczelność opakowania	Wszystkie	Wszystkie	Szczelność opakowań produktów pasteryzowanych (do opublikowania w późniejszym terminie)	Szczelność opakowań produktów pasteryzowanych (do opublikowania w późniejszym terminie)
Gotowe do spożycia – pasteryzowane w pojemniku (chłodzone	<i>Parametry bezpieczeństwa żywności</i> (w stosownych przypadkach)	Wszystkie	Mięso Ikra Organy Ekstrakty		Wymogi w zakresie dokumentów kontroli procesu

o długim okresie trwałości lub trwale)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pH</li> <li>- aktywność wody</li> <li>- procent soli</li> </ul>				
Gotowe do spożycia – parametry bezpieczeństwa	<i>Parametry bezpieczeństwa żywności</i> (w stosownych przypadkach) <ul style="list-style-type: none"> <li>- pH</li> <li>- aktywność wody</li> <li>- procent soli</li> </ul>	Wszystkie	Mięso Ikra Organy Ekstrakty		Wymogi w zakresie dokumentów kontroli procesu
Gotowe do spożycia – parametry bezpieczeństwa	Szczelność opakowania	Wszystkie	Mięso Ikra Organy	Wytyczna w zakresie szczelności opakowań	Wytyczna w zakresie szczelności opakowań
Gotowe do spożycia – brak parametrów bezpieczeństwa lub obróbki cieplnej	<i>Patogeny w żywności</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Listeria monocytogenes</li> <li>- E. Coli</li> <li>- Staphylococcus aureus</li> <li>- Salmonella</li> </ul>	Wszystkie	Mięso Ikra		Wytyczne bakteriologiczne dla ryb i produktów rybnych
Niegotowe do spożycia mieszane artykuły spożywcze (wstępnie gotowany ryż lub makaron)	<i>Patogeny w żywności</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Staphylococcus aureus</li> </ul>	Wszystkie	Mięso		Wytyczne bakteriologiczne dla ryb i produktów rybnych
Niegotowe do spożycia – ryba w cieście	<i>Patogeny w żywności</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Staphylococcus aureus</li> </ul>	Wszystkie	Mięso		Wytyczne bakteriologiczne dla ryb i produktów rybnych
Niegotowe do spożycia – ryba w cieście	Określenie procentowej zawartości ryby dla ryby panierowanej w bułce tartej/w cieście	Wszystkie	Mięso	Określenie procentowej zawartości ryby w rybie panierowanej w bułce tartej/w cieście	

### *Wymogi swoiste dla produktu*

#### Ryby wędzone

- Wymogi w zakresie przechowywania/pakowania
- Oznakowanie i określanie wagi plastrowanych ryb wędzonych

#### Solone anchois

- Solone anchois powinny być przechowywane w lodówce i posiadać oznakowanie "przechowywać w lodówce"

#### Przegrzebki

- Wilgotność

## 5.4 Decyzja odnośnie akceptowalności produktu

W oparciu o ocenę wszystkich wyników badań CFIA podejmie decyzję o dopuszczeniu produktu do sprzedaży i dystrybucji na terenie Kanady:

1. Jeśli produkt spełnia standardy kanadyjskie, CFIA zwalnia produkt z zatrzymania;
2. Jeśli produkt nie spełnia standardów kanadyjskich, pozostaje w zatrzymaniu dopóki CFIA nie zaakceptuje planu dyspozycji produktu. CFIA będzie monitorować dostarczenie planu dyspozycji przez importera.

### Załącznik A – Źródła

A.1 Przewodnik oznakowania i reklamowania żywności (*Guide to Food Labelling and Advertising*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/guide/toce.shtml>

A.2 Lista kanadyjskich akceptowalnych nazw zwyczajowych ryb i owoców morza (*List of Canadian Acceptable Common Names for Fish and Seafood*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/product/comnome.shtml>

A.3 Przewodnik po dodatkach dozwolonych w rybach i produktach rybnych (*Guide to Permitted Additives in Fish and Fish Products*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/product/additi/guidee.shtml>

A.4 Wytyczne bakteriologiczne dla ryb i produktów rybnych (*Bacteriological Guidelines for Fish and Fish Products*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/samnem/app2e.shtml>

A.5 Kanadyjskie wytyczne dla zanieczyszczeń chemicznych i toksyn w rybach i produktach rybnych (*Canadian Guidelines for Chemical Contaminants and Toxins in Fish and Fish Products*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/samnem/app3e.shtml>

A.6 Lista środków leczniczych do stosowania w akwakulturze (*List of Therapeutants for Aquaculture Use*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/samnem/app1e.shtml>

A.7 Lista leków/środków leczniczych stosowanych w akwakulturze, w kierunku których CFIA przeprowadza badania (*List of Aquaculture Drugs / Therapeutants for which CFIA tests*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/import/pol/aquateste.shtml>

A.8 Podręcznik standardów i metod dla produktów rybnych (*Fish Products Standards and Methods Manual*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/samnem/samneme.shtml>

A.9 Podręcznik na temat wad elastycznych woreczków do sterylizacji – identyfikacja i klasyfikacja (*Flexible Retort Pouch Defects Manual - Identification and Classification*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/pousac/pousace.shtml>

A.10 Podręcznik na temat wad puszek metalowych – identyfikacja i klasyfikacja (*Metal Can Defects Manual - Identification and Classification*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/man/canboi/canboie.shtml>

A.11 Produkty spożywcze o niskiej zawartości kwasu i zakwaszone produkty spożywcze o niskiej zawartości kwasu w hermetycznie zamkniętych pojemnikach – protokół kontroli wizualnej (*Low-Acid and Acidified Low-Acid Foods In Hermetically Sealed Containers - Visual Inspection Protocol*)

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/fispoi/product/visue.shtml>

---

**Rodzaj dokumentu:** Opis procesu / **Status:** Wersja 2

**Data:** 29 czerwca 2009 / **Data przeglądu:** 31 marca 2010