

**Wytyczne dla zakładów dotyczące zapewnienia zgodności z wymaganiami Przepisów i Normatywów Sanitarно-Epidemiologicznych oraz Norm SanPiN 2.3.2.1078-01 zatwierdzonych w dniu 14 listopada 2001 roku z późn. zmianami przy eksporcie mięsa drobiowego i produktów mięsnych do Federacji Rosyjskiej\***

**1.Przekazywanie list gospodarstw zwierząt**

a) Zakład zatwierdzony do eksportu na rynek Federacji Rosyjskiej przekazuje PLW listę gospodarstw, z których będą dostarczane zwierzęta, z których pozyskane mięso przeznaczone będzie do eksportu na rynek FR i / lub wykorzystywane będzie do produkcji produktów eksportowanych do FR. Wszelkie informacje o zmianach dokonanych na tej liście (wpisy / wykreślenia) są przekazywane przez zakład na bieżąco. Raz do roku do końca stycznia przekazywana jest przez zakład skonsolidowana lista gospodarstw, uwzględniająca zmiany wprowadzone w roku poprzednim.

b) Oprócz przeprowadzanych w zakładzie, każdorazowych kontroli transportów zwierząt i towarzyszącej im dokumentacji, sprawowanych przez urzędowego lekarza weterynarii i pracowników zakładu, służby surowcowe podmiotu zatwierdzonego na rynek FR przeprowadzają okresowe kontrole gospodarstw z minimalną częstotliwością raz na dwanaście miesięcy, w zakresie:

- dokumentacji leczenia zwierząt (wpisy) i przestrzegania okresów karencji dla weterynaryjnych produktów leczniczych;
- przestrzegania zakazów podawania zwierzętom niedozwolonych substancji;
- dokumentacji zakupu zastosowanych pasz lub zastosowania pasz własnej produkcji w tym dokumentacji środków ochrony roślin;
- stanu higienicznego budynków inwentarskich;
- rzetelności przekazywanych informacji w dokumencie łańcucha żywnościowego wystawianym w gospodarstwie;
- właściwego przechowywania środków dezynfekcyjnych;

Wyniki kontroli służb surowcowych są wyrywkowo weryfikowane przez PLW.

**2.Badania mięsa, półproduktów mięsnych, podrobów, zwierzęcych surowych, eksportowanych do Federacji Rosyjskiej i stosowanych jako surowiec do produkcji produktów mięsnych eksportowanych do Federacji Rosyjskiej.**

a) Zakład wykonuje okresowe badania radiologiczne, toksykologiczne i chemiczne mięsa, półproduktów mięsnych, podrobów zgodnie z załącznikiem 1 do SanPiN 2.3.2.1078-01 z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż częstotliwość wskazana w załączniku nr 1. Próbkę do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do państwowych placówek lub laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

krajowych laboratoriów referencyjnych, akredytowanych laboratoriów zatwierdzonych przez Głównego Lekarza Weterynarii.

b) Należy również przeprowadzać okresowe badania surowca w kierunku pozostałości kokcydiostatyków. (Zgodnie z pismem Federalnej Służby ds. Nadzoru Weterynaryjnego Fitosanitarne Federacji Rosyjskiej Nr ФС-НВ/7429 z dnia 25 lipca 2008 roku jakiegokolwiek pozostałości kokcydiostatyków w produktach pochodzenia zwierzęcego są zabronione). Badania surowca w kierunku pozostałości kokcydiostatyków są przeprowadzane z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż co 10 wysyłkę drobiu do Federacji Rosyjskiej. Próbki do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do laboratoriów urzędowych, państwowych placówek lub laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, krajowych laboratoriów referencyjnych, akredytowanych laboratoriów zatwierdzonych przez Głównego Lekarza Weterynarii.

c) Zakład wykonuje badania mikrobiologiczne mięsa, półproduktów mięsnych, podrobów, surowych, zgodnie z załącznikiem 1 do SanPiN 2.3.2.1078-01 z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż co 10 *partię eksportową*<sup>1</sup> do Federacji Rosyjskiej, z wyjątkiem *Listeria monocytogenes* i pałeczek *Salmonella*. W odniesieniu do *Listerii monocytogenes* i pałeczek *Salmonella* badana jest każda *partia wysyłkowa*<sup>2</sup> drobiu. Kierunki badań mikrobiologicznych przedstawiono w tabelach niniejszego dokumentu. Próbki do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do państwowych laboratoriów, lub państwowych placówek lub laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, krajowych laboratoriów referencyjnych, akredytowanych laboratoriów zatwierdzonych przez Głównego Lekarza Weterynarii.

### **3.Badania produktów mięsnych, w tym również konserw eksportowanych do Federacji Rosyjskiej.**

a) Zakład wykonuje okresowe badania radiologiczne, toksykologiczne i chemiczne produktów mięsnych, zgodnie z załącznikiem 1 do SanPiN 2.3.2.1078-01 z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż częstotliwość wskazana w załączniku. Próbki do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do państwowych laboratoriów, lub państwowych placówek lub laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, krajowych laboratoriów referencyjnych, akredytowanych laboratoriów zatwierdzonych przez Głównego Lekarza Weterynarii.

b) Zakład wykonuje badania mikrobiologiczne produktów mięsnych i podrobów zgodnie z załącznikiem 1 do SanPiN 2.3.2.1078-01 z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż co 10 partię wysyłkową produktów mięsnych eksportowanych do Federacji Rosyjskiej, z wyjątkiem *Listeria monocytogenes* i pałeczek *Salmonella*. W odniesieniu do *Listerii monocytogenes* i *Salmonelli* badana jest każda partia eksportowa. Kierunki badań mikrobiologicznych przedstawiono w tabelach

zawartych w niniejszym dokumencie. Próbki do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do państwowych laboratoriów, lub państwowych placówek lub laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, krajowych laboratoriów referencyjnych, akredytowanych laboratoriów zatwierdzonych przez Głównego Lekarza Weterynarii.

c) Zakład wykonuje okresowe badania radiologiczne, toksykologiczne i chemiczne konserw zgodnie z załącznikiem 1 do SanPiN 2.3.2.1078-01 z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż częstotliwość wskazana w załączniku nr 5. Próbki do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do państwowych laboratoriów, lub państwowych placówek lub laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, krajowych laboratoriów referencyjnych, akredytowanych laboratoriów zatwierdzonych przez Głównego Lekarza Weterynarii.

d) Zakład przeprowadza w każdej partii wysyłkowej konserw:

- badanie szczelności
- badanie termostatowe
- określanie wyglądu zewnętrznego po termostataowaniu

Zakład po przeprowadzeniu ww. badań wykonuje badania mikrobiologiczne konserw zgodnie z załącznikiem 1 oraz z załącznikiem 8 do SanPiN 2.3.2.1078-01. Badania mikrobiologiczne w poniżej przedstawionych kierunkach są przeprowadzane w każdej **partii wysyłkowej**<sup>2</sup> przeznaczonej na rynek Federacji Rosyjskiej, z wyjątkiem bakterii z grupy Bacillus i pałeczek Salmonella. Bakterie z grupy Bacillus i pałeczki Salmonella badane są z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż 2 x / rok.

Próbki do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, krajowych laboratoriów referencyjnych, akredytowanych laboratoriów zatwierdzonych przez Głównego Lekarza Weterynarii, państwowych instytutów naukowych.

#### **Konserwy pasteryzowane:**

- z mięsa drobiowego

badane są w kierunku:

- ogólnej liczby bakterii tlenowych rozwijających się najlepiej w temp. 20-55 °C i bakterii względnie beztlenowych;
- pałeczek grupy coli;
- Bacillus cereus;
- Costridiów redukujących siarczyny;
- Staph. aureus;
- bakterii chorobotwórczych, w tym Salmonella

**Konserwy sterylizowane:**

- z mięsa drobiowego
- z podrobów, w tym pasztety

badane są w kierunku:

- bakterii tlenowych przetrwalnikujących rozwijających się najlepiej w temp. 20-55 °C i bakterii względnie beztlenowych grupy *Bacillus subtilis*;
- bakterii tlenowych przetrwalnikujących rozwijających się najlepiej w temp. 20-55 °C i bakterii względnie beztlenowych grupy *Bacillus cereus* i (lub) *Bacillus polymyxa*;
- clostridiów rozwijających się najlepiej w temp. 20-55 °C ;
- mikroorganizmów nie wytwarzających przetrwalników i (lub) grzybów pleśniowych i (lub) drożdży;
- bakterii termofilnych beztlenowych przetrwalnikujących, tlenowych i bakterii względnie beztlenowych

e) Zakład posiada procedury postępowania w przypadku stwierdzenia przekroczeń dopuszczalnych limitów FR.

f) Zakład przestrzega terminów przechowywania mięsa mrożonego eksportowanego do FR.

**4. Mięso i produkty mięsne przywożone z państw członkowskich UE i przeznaczone do wytwarzania produktów na rynek Federacji Rosyjskiej podlegają:**

a) Sprawdzeniu na stronie internetowej Federalnej Służby ds. Nadzoru Weterynaryjnego i Fitosanitarnego Federacji Rosyjskiej, pod adresem <http://www.fsvps.ru>, czy zakład dostarczający surowiec jest zamieszczony na liście zakładów zatwierdzonych do eksportu na rynek FR, prowadzonej przez Rosselchoznadzor;

b) sprawdzaniu dokumentacji, w tym świadectw przedeksportowych

c) okresowym badaniom radiologicznym, toksykologicznym, chemicznym i mikrobiologicznym zgodnie z wymaganiami FR, z tym, że pierwsze trzy przesyłki nowego dostawcy będą poddane obowiązkowym badaniom a pozostałe przynajmniej raz do roku.

\* Wytyczne sporządzono również w oparciu o zalecenia i uwagi przekazane przez stronę rosyjską

***partia wysyłkowa***<sup>2</sup> – każda partia wysyłana do Federacji Rosyjskiej, na którą zostało wystawione świadectwo zdrowia

***partia eksportowa***<sup>1</sup> – oznacza grupę lub zbiór możliwych do zidentyfikowania produktów, uzyskanych w wyniku danego procesu w identycznych warunkach oraz wyprodukowanych w danym miejscu w ramach jednego, określonego okresu produkcji z przeznaczeniem na rynek Federacji Rosyjskiej.

Załącznik nr 1  
Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Limit UE	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR	Przykładowe laboratoria
Mięso drobiowe, w tym półprodukty, schłodzone, zamrożone (wszystkie rodzaje ptactwa rzeźnego)	Pb	0,5 mg/kg	-	Zgodnie z rozp. 1881/2006: 0,10 mg/kg W KP, w przypadku pozostałości metali badamy mięśnie i wątrobę.	1 x / rok	ZHW Białystok, Gdańsk, Katowice, Poznań, Wrocław, Warszawa
	As	0,1 mg/kg	-	Brak limitu w prawodawstwie wspólnotowym Badane w KP, gdzie poziom działania dla mięśni – 0,2 mg/kg		
	Cd	0,05 mg/kg	-	Zgodnie z rozp. 1881/2006: mięso drobiowe- 0,050mg/kg		
	Hg	0,03 mg/kg	-	Brak limitu w prawodawstwie wspólnotowym Badane w KP, gdzie poziom działania dla mięśni – 0,02 mg/kg		
	Antybiotyki: - lewomycetyna (chloramfenikol) - grupa tetracyklin - Grizeina - bacytracyna	- nie dopuszcza się  - nie dopuszcza się - nie dopuszcza się - nie dopuszcza się	oprócz dzikiego ptactwa <0,01  <0,01 jedn./g <0,5 jedn./g <0,02 jedn./g	chloramfenikol – stosowanie u zwierząt hodowanych w celach produkcyjnych jest zakazane w UE (granica oznaczalności 0,3 µg/kg) – rozp. 2377/90  Grupa tetracyklin: - mięśnie 100 µg/kg - wątroba – 300 µg/kg	2 x / rok	PIWet Puławy + ZHW wymienione powyżej <b>Gryzeina</b> -antybiotyk nigdy nie był zarejestrowany i nie jest stosowany w Polsce, nigdzie nie badany_ brak metod analitycznych i wzorców. <b>Bacytracyna</b> -PIWet Puławy

	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma	0,1 mg/kg 0,1 mg/kg 0,1 mg/kg	-	Wymagania zgodnie z rozp. 149/2008 odnoszą się do: Mięso, przetwory z mięsa, podrobów , świeże, chłodzone, mrożone, konserwowane w solance, suszone lub wędzone lub przetwarzane na mączki; inne produkty przetworzone , takie jak wędliny i przetwory spożywcze oparte na tych składnikach 1.heksachlorocykloheksan: Izomer alfa – 0,2 mg/kg Izoemr beta – 0,1 mg/kg Gamma – 0,02 mg/kg  2.DDT i metabolity: 1 mg/kg	1 x / rok	ZHW Białystok, Gdańsk Katowice, Poznań, Wrocław, Warszawa
	Cez -137	180Bq/kg	-	Badany zgodnie z rozporządzeniem monitoringowym. Zgodnie z rozp. Rady (Euratom) nr 3954/87: Środki spożywcze (oprócz wody i srodków spoż. w płynie, mleka i przetworów mlecznych, żywności dla dzieci)– 1250 Bq/kg Zgodnie z rozp. Rady nr 733/2008 dotyczącym produktów rolnych pochodzących z krajów trzecich – dla wszystkich produktów z wyjątkiem mleka i produktów mlecznych – 600 Bq/kg	1 x / rok	Zakład Radiobiologii PIWet-PIB, ZHW Katowice, Wrocław, Poznań, Gdańsk, Lublin, Opole, Białystok, Olsztyn, Lublin;

	Stront - 90	80 Bq/kg	-	Zgodnie z rozp. Rady (Euratom) nr 3954/87: Środki spożywcze (oprócz wody i środków spoż. w płynie, mleka i przetworów mlecznych, żywności dla dzieci)– 750 Bq/kg		Badania nie wykonują laboratoria IW; możliwość badania w Centralnym Laboratorium Ochrony Radiologicznej w Warszawie
	Dioksyny	0,000002 mg/kg	-drób (w przeliczeniu na tłuszcz)	Zgodnie z rozp. 1881/2006:	1x / rok	Zakład Radiobiologii PIWet-PIB



Załącznik nr 1  
Tabela nr 2

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Limit UE	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR	Przykładowe laboratoria
Podroby ptactwa domowego, półprodukty z podrobów ptactwa	Pb	0,6 mg/kg	-	Zgodnie z rozp. 1881/2006: podroby wołowe - 0,50 mg/kg	1x / rok	j.w.
	As	1,0 mg/kg	-	Brak limitu w prawodawstwie wspólnotowym Badane w KP, gdzie poziom działania dla wątroby – 0,5 mg/kg		
	Cd	0,3 mg/kg	-	Zgodnie z rozp. 1881/2006: Wątroba wołowa, barania, wieprzowa, drobiowa i końska – 0,50 mg/kg Nerki wołowe, baranie, wieprzowe, drobiowe i końskie – 1,0 mg/kg		
	Hg	0,1 mg/kg	-	Brak limitu w prawodawstwie wspólnotowym Badane w KP, gdzie poziom działania dla wątroby – 0,05 mg/kg		
	Antybiotyki: - lewomycetyn (chloramfenikol) - grupa tetracyklin - Grizeina - bacytracyna		patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 1		Patrz zał. nr 1 tab. nr 1 Grupa tetracyklin: - wątroba – 300 µg/kg - nerki – 600 µg/kg	2 x / rok

	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma  2.DDT i jego metabolity			Zał. nr 1 tabela nr 1	1x / rok	
	Cez -137				1 x / rok	
	Stront – 90					
	Dioksyny	0,000006 mg/kg	Wątroba (w przeliczeniu na tłuszcz)	Zgodnie z rozp. 1881/2006: Wątroba zwierząt lądowych i produkty z niej pochodzące – 6,0 pg/g tłuszczu	1x / rok	

Załącznik nr 2  
Tabela nr 1

Grupa produktów	Ilość bakterii tlenowych i względnie beztlenowych j.kol / g	Masa wyrobu w g, w której nie dopuszcza się obecności		Pleśń j.kol/g	Listeria monocytogenes	Uwagi
		pałeczek grupy coli	bakterii chorobotwórczych w tym Salmonella			
<b>Tuszki i mięso drobiowe</b>						-
- schłodzone	$1 \cdot 10^4$	-	25	-	niedopuszczalne w 25g	
-zamrożone	$1 \cdot 10^5$	-	25	-	niedopuszczalne w 25g	
-rozważane, paczkowane, schłodzone, podmrożone, zamrożone	$5 \cdot 10^5$	-	25	-	niedopuszczalne w 25g	-
<b>Półprodukty z mięsa ptactwa naturalne:</b>						-
-mięсно-kostne, bezkostne, bez panierki	$1 \cdot 10^5$	-	25	-	niedopuszczalne w 25g,	
-miesno-kostne, bezkostne w panierce, z przyprawami, z sosem, marynowane	$1 \cdot 10^6$	-	25	-	niedopuszczalne w 25g,	-
	$1 \cdot 10^6$	-	25	-	niedopuszczalne w 25g,	-

<b>-mięso w kawałkach bezkostne w blokach</b>		-	25	-	niedopuszczalne w 25g,	-
<b>Półprodukty z mięsa ptactwa kawałkowane (schłodzone, podmrożone, zamrożone):</b>						
<b>-w błonie testowej</b>	1·10 <sup>6</sup>	0,0001	25	-	niedopuszczalne w 25g,	-
<b>-w błonie naturalnej, w tym do gotowania</b>	1·10 <sup>6</sup>	-	25	-	niedopuszczalne w 25g,	-
<b>-w panierce i bez niej</b>	1·10 <sup>6</sup>	-	25	-	niedopuszczalne w 25g,	-
<b>Mięso ptactwa po rozbiórce mechanicznej, pozostałości kostne, schłodzone, zamrożone w blokach, półprodukt kostny zamrożony</b>	1·10 <sup>6</sup>	-	25	-	niedopuszczalne w 25g,,	-
<b>Skóra ptactwa</b>	1·10 <sup>6</sup>	-	25	-	niedopuszczalne w 25g,,	-
<b>Podroby, półprodukty z podrobów ptactwa</b>	1·10 <sup>6</sup>	-	25	-	niedopuszczalne w 25g,,	-

j.kol./g – ilość jednostek tworzących kolonie w 1 gramie produktu

Załącznik nr 3  
Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR	
Wyroby wędliniarskie, wędzonki, wyroby kulinarne z wykorzystaniem mięsa ptactwa	Pb	0,5 mg/kg	-	1 x / rok	
	As	0,1 mg/kg	-		
	Cd	0,05 mg/kg	-		
	Hg	0,03 mg/kg	-		
	Antybiotyki: - lewomycetyna (chloramfenikol) - grupa tetracyklin - Grizeina - bacytracyna	patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 1			1 x / rok
	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma				1 x / rok
	2.DDT i jego metabolity				1 x / rok
	Cez -137				
	Stront – 90				
	Dioksyny	0,000002 mg/kg			1 x / rok
Nitrozoaminy: Suma NDMA i NDEA	0,002 mg/kg			1 x / rok	
	0,004 mg/kg	dla wyrobów wędzonych			
Benzopiren	0,001 mg/kg		dla wyrobów wędzonych	1 x / rok	

Załącznik nr 3 Tabela nr 2

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR	
Wyroby mięsne z wykorzystaniem podrobów ptactwa, skórki (pasztety, kielbasy pasztetowe i in.)	Pb		0,6	1 x / rok	
	As		1,0		
	Cd		0,3		
	Hg		0,1		
	Antybiotyki: - lewomycetyna (chloramfenikol) - grupa tetracyklin - Grizeina - bacytracyna	Patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 1			1 x / rok
	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma				1 x / rok
	2.DDT i jego metabolity				1 x / rok
	Cez -137				
	Stront – 90				
	Dioksyny		0,000006		1 x / rok
Benzoapiren		0,001 dla produktów wędzonych		1 x / rok	

Załącznik nr 4 Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań Limit FR						
	Ilość bakterii tlenowych i względnie beztlenowych j.kol / g	Masa wyrobu w g, w której nie dopuszcza się obecności				Listeria monocytogenes	Uwagi
		pałeczek grupy coli	laseczek redukujących siarczyny	Staphylococcus Aureus	bakterii chorobotwórczych w tym Salmonella		
Wędliny i wyroby z mięsa drobiowego suszone na surowo, wędzone na surowo	-	0,1	0,01	1,0	25	niedopuszczalne w 25 g	E.coli niedopuszczalne w 1 g
Wędliny i wyroby z mięsa drobiowego, suszone na surowo, wędzone na surowo, krojone i opakowane w próżniowe opakowanie w warunkach atmosfery modyfikowanej	-	0,1	0,1	1,0	25	niedopuszczalne w 25 g	E.coli niedopuszczalne w 1 g
Wędliny półwędzone	-	1,0	0,01	1,0	25	-	-
-pokrojone i zapakowane w opakowanie próżniowe, w warunkach atmosfery modyfikowanej	-	1,0	0,1	1,0	25	-	-

<b>Gotowane wyroby wędliniarskie (kiełbasy, pieczenie mięsne, parówki, serdelki, rolady, szynka i in.)</b>	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	W parówkach i serdelkach niedopuszczalne w 25 g	-
<b>Wędliny gotowano-wędzone</b>	-	1,0	0,1	1,0	25	-	-
<b>Tuszki i części tuszek ptactwa i wyroby zapieczone, gotowano-wędzone, wędzone</b>	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-
<b>Tuszki i części tuszek ptactwa i wyroby surowo wędzone i surowo suszone</b>	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	niedopuszczalne w 25 g	E.coli niedopuszczalne w 1 g
<b>Wyroby kulinarne z siekanego mięsa</b>	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-
<b>Gotowe szybko-zamrażane dania z mięsa ptactwa: -smażone, wygotowane</b>	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	1,0	25	-	Enterococcus nie więcej niż $1 \cdot 10^3$ jedn. kol. / g
<b>-z siekanego mięsa z sosami i/lub z przyprawami</b>	$2 \cdot 10^4$	0,1	-	1,0	25	-	Enterococcus nie więcej niż $1 \cdot 10^3$ jedn. kol. / g
<b>Paszty z mięsa ptactwa, w tym z wykorzystaniem produktów patroszenia ptactwa</b>	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	niedopuszczalne w 25 g	-
<b>Paszty z wątroby drobiowej</b>	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	niedopuszczalne w 25 g	-



<b>Wyroby żelowane z ptactwa: salcesony, galarety, zalewane galarety i In. W tym asortyment z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych</b>	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-
<b>Kielbasy pasztetowe z mięsa ptactwa i podrobów</b>	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-
<b>Mięso mielone z kurcząt suszenia sublimacyjnego</b>	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	-	Proteus nie dopuszcza się w 1g
<b>Mięso mielone suszenia termicznego</b>	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	0,1	25	-	Proteus nie dopuszcza się w 1g
<b>Suszone wyroby z mięsa ptactwa</b>	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	0,01	25	-	Proteus nie dopuszcza się w 1g

Załącznik nr 5  
Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR
<b>Konserwy drobiowe, (z mięsa ptactwa i mięsno – roślinne) w tym pasztetowe i mielone</b>	Pb	0,5 mg/kg 0,6 mg/kg 1,0 mg/kg	pasztetowe dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	1 x / rok
	As	0,1 mg/kg 1,0 mg/kg	pasztetowe	
	Cd	0,05 mg/kg 0,3mg/kg 0,1 mg/kg	pasztetowe dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	
	Hg	0,03 mg/kg 0,1mg/kg	pasztetowe	
	Sn	200,0 mg/kg	Pasztetowe dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	
	Cr	0,5 mg/kg	pasztetowe dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	
	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma  2.DDT i jego metabolity	0,1 mg/kg 0,1 mg/kg 0,1 mg/kg  0,1 mg/kg	-	1 x / rok
	Antybiotyki: - lewomycetyna (chloramfenikol) - grupa tetracyklin - Grizeina - bacytracyna Cez -137 Stront - 90 Dioksyny	Patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 1		1 x / rok
	Nitrozoaminy: Suma NDMA i NDEA	0,002 mg/kg		1 x / rok
	Azotany	200 mg/kg	mięśno – roślinne	1 x / rok

Załącznik nr 5  
Tabela nr 2

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	W przeliczeniu na produkt wychodzący z uwzględnieniem zawartości substancji suchych w nim i produkcie końcowym	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR
Wyroby z mięsa ptactwa suszenia sublimacyjnego i termicznego	Pb	0,5 mg/kg		1 x / rok
	As	0,1 mg/kg		
	Cd	0,05 mg/kg		
	Hg	0,03 mg/kg		
	Antybiotyki: - lewomycetyna (chloramfenikol) - grupa tetracyklin - Grizeina - bacytracyna	Patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 1		1 x / rok
	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma			
	2.DDT i jego metabolity			
	Cez -137			
	Stront - 90			
	Dioksyny	0,000002mg/kg (w przeliczeniu na tłuszcz)		1 x / rok
Nitrozoaminy: Suma NDMA i NDEA	0,002 mg/kg	0,004 mg/kg dla produktów wędzonych	1 x / rok	