

Wytyczne dla zakładów dotyczące zapewnienia zgodności z wymaganiami *Przepisów i Normatywów Sanitarno-Epidemiologicznych i Norm SanPiN 2.3.2.1078-01 zatwierdzonych w dniu 14 listopada 2001 roku z późn. zmianami, przy eksporcie mięsa czerwonego 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 świnie, 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 w prowadzone w roku poprzednim.
- b) Lista składa się z gospodarstw znajdujących się pod stałą kontrolą weterynaryjną. Gospodarstwa zgłoszone są do Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa i posiadają nadany numer siedziby stada.
- c) 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 1x / 12 miesięcy, w zakresie:
- identyfikacji zwierząt;
 - dokumentacji leczenia zwierząt (wpisy) i przestrzegania okresów karencji dla weterynaryjnych produktów leczniczych;
 - przestrzegania zakazów podawania zwierzętom nie dozwolonych substancji;
 - dokumentacji zakupu stosowanych pasz lub stosowania pasz własnej produkcji w tym dokumentacji użycia 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 wrywkowo weryfikowane przez PLW.

2.Badania mięsa, półproduktów mięsnych, podrobów, tłuszczu zwierzęcych surowych, skórek wieprzowych oraz krwi spożywczej i produktów z jej przetwórstwa, 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 i tłuszczu zwierzęcych surowych, skórek wieprzowych oraz krwi spożywczej i produktów z jej przetwórstwa, 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 laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, krajowych

laboratoriów referencyjnych, akredytowanych laboratoriów zatwierdzonych przez Głównego Lekarza Weterynarii, państwowych instytutów naukowych.

- b) Należy również przeprowadzać okresowe badania surowca w kierunku pozostałości kokcydiostatyków. (Zgodnie z pismem Federalnej Służby ds. Nadzoru Weterynaryjnego i 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 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.

Załącznik nr 1 Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Limit UE	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR	Przykładowe laboratoria
Mięso, w tym półprodukty, świeże, schłodzone, podmrożone, zamrożone (wszystkie gatunki zwierząt rzeźnych, przemysłowych i dzikich)	Pb	0,5 mg/kg	-	Zgodnie z rozp. 1881/2006: 0,10 mg/kg W KP, w przypadku pozostałości metali badamy mięśnie i wątrobę.	1x / 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 wołowe, baranina, wieprzowina i mięso drobiowe - 0,050 mg/kg Konina – 0,20 mg/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 dziczyzny <0,01 <0,01 jedn./g <0,5 jedn./g <0,02 jedn./g	chloramfenikol – jego 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 - nerki – 600 µg/kg	2 x / rok	PIWet Puławy + ZHW wymienione powyżej Gryzeina – antybiotyk nigdy nie był zarejestrowany i nie jest stosowany w Polsce, nigdzie nie badany w chwili obecnej – brak metod analitycznych i wzorców Bacytracyna –PIWet Puławy
	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	-	Wymagania zgodnie z rozp. 149/2008 odnoszą się do: mięsa, przetworów z mięsa, podrobów , krwi, tłuszczów zwierzęcych świeżych, chłodzonych, mrożonych, konserwowanych w solance, suszonych lub wędzonych lub przetwarzanych na mączki; innych produktów przetworzonych , takich 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	1x / rok	ZHW Białystok, Gdańsk Katowice, Poznań, Wrocław, Warszawa

	Cez -137	160 Bq/kg 320 Bq/kg 160 Bq/kg	- mięso bez kości - mięso jeleni i reniferów bez kości, mięso dzikich zwierząt bez kości - kości (wszystkie rodzaje)	Badany zgodnie z rozporządzeniem monitoringowym. Zgodnie z rozp. Rady (Euratom) nr 3954/87: Środki spożywcze (oprócz wody i środków 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	50 Bq/kg 100 Bq/kg 200 Bq/kg	- mięso bez kości - mięso jeleni i reniferów bez kości - kości (wszystkie rodzaje)	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	0,000003 mg/kg 0,000001 mg/kg	Wołowina, baranina (w przeliczeniu na tłuszcz) Wieprzowina (w przeliczeniu na tłuszcz)	Zgodnie z rozp. 1881/2006: Suma dioksyn: Mięso i produkty mięsne z wyłączeniem podrobów -wołowina, baranina – 3,0 pg/g tłuszczu - wieprzowina – 1,0 pg/g tłuszczu	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 zwierząt rzeźnych, schłodzone, zamrożone (wątroba, nerki, ozory, mózg, serca), skórką wieprzowa, krew spożywcza i produkty z jej przetwórstwa	Pb	0,6 mg/kg 1,0 mg/kg	nerki	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 1,0 mg/kg	nerki	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 0,2 mg/kg	nerki	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 i produkty z niej (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 1 Tabela nr 3

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Limit UE	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR	Przykładowe laboratoria	
Tłuszcz zwierzęcy surowy wołowy, wieprzowy, barani i innych zwierząt rzeźnych (schłodzony, zamrożony) słonina wieprzowa schłodzona, zamrożona, solona, wędzona	Pb	0,1 mg/kg	-	Brak limitów dla tłuszczu	1 x / rok	j.w.	
	As	0,1 mg/kg	-	j.w.			
	Cd	0,03 mg/kg	-	j.w.			
	Hg	0,03 mg/kg	-	j.w.			
	Antybiotyki: - lewomycetyln (chloramfenikol) - grupa tetracyklin - Grizeina - bacytracyna	- nie dopuszcza się - nie dopuszcza się - nie dopuszcza się - nie dopuszcza się			Patrz zał. nr 1 tab. nr 1	2 x / rok	
	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma 2.DDT i jego metabolity	0,2 mg/kg 0,2 mg/kg 0,2 mg/kg 1,0 mg/kg		-	Patrz zał. nr 1 tab. nr 1	1 x / rok	
	Cez -137	100 Bq/kg	-	Patrz zał. nr 1 tab. nr 1	1 x / rok		
	Stront - 90	50 Bq/kg	-	Patrz zał. nr 1 tab. nr 1			
	Dioksyny	0,000003 mg/kg 0,000001 mg/kg 0,000002 mg/kg	Wołowy, barani (w przeliczeniu na tłuszcz) Wieprzowy (w przeliczeniu na tłuszcz) Mieszany z różnych gat. zwierząt (w przeliczeniu na tłuszcz)	Zgodnie z 1881/2006 Tłuszcz wołowy i barani – 3,0 pg/g tłuszczu Wieprzowy – 1,0 pg/g Mieszane tłuszcze zwierzęce – 2,0 pg/g tłuszczu	1 x / rok		

	Nitrosoaminy: Suma NDMA i NDEA	0,002 mg/kg 0,004 mg/kg	Słonina wędzona	brak ustalonych limitów; nie badane w KP	1 x / rok	Zakład Radiobiologii Piwet-PIB Zakład analityki nitrozoamin jest w trakcie reorganizacji; zgodnie z informacją z Puław oznaczanie powinno być możliwe pod koniec 2009 r.
	Benzapiren	0,001 mg/kg	Słonina wędzona	Nie badane w KP Zgodnie z rozp. 1881/2006: Oleje i tłuszcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub stosowane jako składnik w produktach spożywczych – 0,002 mg/kg (2,0 µg/kg)	1 x / rok	Badania nie wykonują laboratoria IW; Możliwość wykonania badania w Instytucie Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego

- c) Zakład wykonuje badania mikrobiologiczne mięsa, półproduktów mięsnych, podrobów i tłuszczów zwierzęcych, surowych, skórek wieprzowych oraz krwi spożywczej i produktów z jej przetwórstwa 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**¹ przeznaczoną na rynek Federacji Rosyjskiej, z wyjątkiem *Listeria monocytogenes* i pałeczek *Salmonella*. W odniesieniu do *Listerii monocytogenes* i *Salmonelli* badana jest każda **partia wysyłkowa**² przeznaczona na rynek Federacji Rosyjskiej. Kierunki badań mikrobiologicznych przedstawiono w tabelach zawartych w załączniku 2 niniejszego dokumentu. 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.

Załącznik nr 2 Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań Limit FR					Uwagi	
	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
		pałeczek grupy coli	bakterii chorobotwórczych w tym Salmonella	laseczek redukujących siarczyny			
Mięso (wszystkie gatunki zwierząt rzeźnych): - świeże w tuszach, półtuszach, ćwiartkach, elementach - schłodzone i podmrożone mięso w tuszach, półtuszach, ćwiartkach, elementach	10	1,0	25	-	-	Próbki pobiera się z warstw głębszych niedopuszczalne w 25g	
	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	niedopuszczalne w 25g	
Mrożone mięso zwierząt rzeźnych: - w tuszach, półtuszach, ćwiartkach, elementach - bloki z mięsa na kości, bez kości, żyłowanego - masa mięsna po końcowym trybowaniu kości zwierząt rzeźnych	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	-	niedopuszczalne w 25g	
	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	niedopuszczalne w 25g	
	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	niedopuszczalne w 25g, przygotowanie próbek bez opalania powierzchni	

Półprodukty mięsne bez kości (schłodzone, podmrożone, zamrożone), w tym marynowane:	- w dużych kawałkach	5·10 ⁵	0,001	25	-	-	niedopuszczalne w 25g,	-
	- w małych kawałkach	1·10 ⁶	0,001	25	-	-	niedopuszczalne w 25g,	-
Półprodukty mięsne mielone (schłodzone, zamrożone):	- formowane, w tym panierowane	5·10 ⁶	0,0001	25	-	500*	niedopuszczalne w 25g,	* dla półproduktów panierowanych z okresem przydatności powyżej 1 miesiąca
	-półprodukty w cieście, faszerowane (gołąbki, kabaczki)	2·10 ⁶	0,0001	25	-	500*	niedopuszczalne w 25g,	* dla półproduktów panierowanych z okresem przydatności powyżej 1 miesiąca
	-farsz wołowy, wieprzowy, z mięsa innych zwierząt rzeźnych	5·10 ⁶	0,0001	25	-	-	niedopuszczalne w 25g,	
Półprodukty mięsne z kością (duże kawałki, porcje, małe kawałki)		5·10 ⁶	0,0001	25	-	-	niedopuszczalne w 25g,	-
Podroby zwierząt rzeźnych schłodzone, zamrożone, zamrożone w blokach, skóra wieprzowa		-	-	25	-	-	niedopuszczalne w 25g,, przygotowanie próbek z opalaniem zamrożonych bloków	-

Krew spożywcza	$5 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	-	Staph.aureus i Proteus niedopuszczalne w 1g
Produkty z przetwórstwa krwi: - albumina spożywcza	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-	Staph.aureus i Proteus niedopuszczalne w 1g
-suchy koncentrat plazmy (surowicy) krwi	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-	
Słonina wieprzowa, schłodzona, zamrożona, niesolona	$5 \cdot 10^4$	0,001	25	-	-	niedopuszczalne w 25g	-

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

- d) Zakład posiada procedury postępowania w przypadku stwierdzenia przekroczeń dopuszczalnych limitów FR.
- e) Zakład przestrzega terminów przechowywania mięsa mrożonego eksportowanego do FR

Terminy przechowywania mięsa mrożonego
zalecane zgodnie z technologicznymi instrukcjami przyjętymi w Federacji Rosyjskiej.

Produkcja	Wg instrukcji temperatura powietrza w komorze chłodniczej ° C	Maksymalne terminy przechowywania w miesiącach, nie więcej niż
Wołowina w półtuszach i ćwierćtuszach	- 12	8
	- 18	12
	- 20	14
	- 25	18
Wieprzowina w półtuszach	- 12	3
	- 18	6
	- 20	7
	- 25	12
Baranina w tuszach	- 12	6
	- 18	10
	- 20	11
	- 25	12

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 nr 3. Próbkę 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.

Załącznik nr 3 Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR	
Wyroby ze stoniny wieprzowej	Patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 3			1 x / rok	
Wyroby wędliniarskie, wyroby z mięsa wszystkich gatunków zwierząt rzeźnych, mięsne wyroby kulinarne	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	0,000003 mg/kg	z wołowiny, baraniny (w przeliczeniu na tłuszcz)	1 x / rok	
		0,000001 mg/kg	z wieprzowiny (w przeliczeniu na tłuszcz)		
Nitrozoaminy: Suma NDMA i NDEA	0,002 mg/kg 0,004 mg/kg	dla wyrobów wędzonych	1 x / rok		
Benzapiren	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 (pasztety, kiszka pasztetowa, salcesony, galarety i in.) i krwi. Wyroby parzone z wykorzystaniem podrobów, krwi, schłodzone i zamrożone (pieczenie, kielbasy, galarety, kiszki pasztetowe, wyroby w galarecie	Pb	Patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 2		1 x / rok	
	As				
	Cd				
	Hg				
	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	patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 2			1 x / rok
Benzapiren	Patrz Załącznik nr 3 Tabela nr 1			1 x / rok	

Załącznik nr 3 Tabela nr 3

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR
Tłuszcze zwierzęce topione	Wskaźniki psucia tlenowego:			1 x / rok
	Liczba kwasowa Liczba nadtlenkowa	4,0 mg KOH / g 10,0 mol aktywnego tlenu / kg		
	Pb	0,1 mg/kg	dla dostarczanych na przechowanie to samo	1 x / rok
	As	0,1 mg/kg		
	Cd	0,03 mg/kg		
	Hg	0,03 mg/kg		
	Cu	0,4 mg/kg		
	Fe	1,5 mg/kg		
	Antybiotyki: - lewomycetyna (chloramfenikol) - grupa tetracyklin - Grizeina - bacytracyna	Patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 3		1 x / rok
	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma			
	2.DDT i jego metabolity			
	Cez -137			
	Stront - 90			
Dioksyny				

b) Zakład wykonuje badania mikrobiologiczne produktów mięsnych 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**¹ przeznaczoną na rynek Federacji Rosyjskiej, z wyjątkiem *Listeria monocytogenes* i pałeczek *Salmonella*. W odniesieniu do *Listerii monocytogenes* i *Salmonelli* badana jest każda **partia wysyłkowa**² przeznaczona na rynek Federacji Rosyjskiej. Kierunki badań mikrobiologicznych przedstawiono w tabelach zawartych w załączniku nr 4 niniejszego dokumentu. 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.

Załącznik nr 4 Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań Limit FR						Uwagi
	Ilość bakterii tlenowych i względnie beztlenowych j.kol / g	Masa wyrobu w g, w której nie dopuszcza się obecności				Listeria monocytogenes	
		pałeczek grupy coli	laseczek redukujących siarczyny	Staph. aureus	bakterii chorobotwórczych w tym Salmonella		
Wędliny i wyroby z mięsa zwierząt rzeźnych, surowe wędzone i suszone, w tym krojone i pakowane próżniowo	-	0,1	0,01	1,0	25	niedopuszczalne w 25 g	E.coli niedopuszczalne w 1 g
Wędliny półwędzone i parzone wędzone	-	1,0	0,01	1,0	25	niedopuszczalne w 25 g	-
Wędliny półwędzone i parzone wędzone, okres przydatności których przekracza 5 dni, w tym krojone i pakowane próżniowo, w warunkach atmosfery modyfikowanej	-	1,0	0,1	1,0	25	niedopuszczalne w 25 g	-
Wyroby wędliniarskie parzone (kielbasy, serdelki, parówki, pieczenie):							
- extra i pierwszy gatunek	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	W parówkach i serdelkach niedopuszczalne w 25 g	
- drugi gatunek	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	W parówkach i serdelkach niedopuszczalne w 25 g	

Wędliny parzone z dodatkiem konserwantów, w tym delikatesowe	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-
Wyroby wędliniarskie parzone, okres przydatności których przekracza 5 dni, krojone i pakowane próżniowo, w warunkach atmosfery modyfikowanej	$1 \cdot 10^{3*}$	1,0	0,1	1,0	25	-	* dla krojonych przed podaniem $2,5 \cdot 10^3$
Wyroby mięsne gotowane: szynka, rolada wieprzowa i wołowa, prasowana wieprzowina i wołowina, szynka, bekon, głowizna prasowana, baranina w formie.	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	-	-
Wyroby mięsne wędzone gotowane: szynka, rolada, schab, boczek, podgardle, połówka wieprzowa i w osłonce	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	-	-
- głowizna, golonka	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	-	-	-	-
Wyroby mięsne wędzone zapiekane, pieczone	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	-	-
Wyroby mięsne wędzone zapiekane, pieczone, okres przydatności których przekracza 5 dni, w tym krojone i pakowane próżniowo, w warunkach atmosfery modyfikowanej	$1 \cdot 10^{3*}$	1,0	0,1	1,0	25	-	* dla krojonych przed podaniem $2,5 \cdot 10^3$

Gotowe dania mięsne szybko mrożone: - z porcjowanego mięsa wszystkich gatunków zwierząt rzeźnych (bez sosów), smażone, gotowane; - z mięsa mielonego z sosami; naleśniki z nadzieniem z mięsa lub podrobów, itp.	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	-	Enterococcus nie więcej niż $1 \cdot 10^3$ jedn. kol. / g
	$2 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	-	Enterococcus nie więcej niż $1 \cdot 10^3$ jedn. kol. / g
Kiszki krwiste	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	- *	25	-	* dla wyrobów, okres przydatności których przekracza 2 dni: Staph. Aureus nie dopuszcza się w 1 g, Clostridia redukujące siarczyny nie dopuszcza się w 0,1 g
Salcesony	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	- *	25	-	* Staph. aureus nie dopuszcza się w 1 g
Kiszki pasztetowe	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	- *	25	-	* dla wyrobów, okres przydatności których przekracza 2 dni: Staph. Aureus nie dopuszcza się w 1 g, Clostridia redukujące siarczyny nie dopuszcza się w 0,1 g

Pasztesy z wątroby i (lub) mięsa, w tym w osłonkach	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1 *	25	niedopuszczalne w 25 g	* dla wyrobów, okres przydatności których przekracza 2 dni: Staph. aureus nie dopuszcza się w 1 g
Żelowane wyroby mięsne (galarety, wyroby w galarecie itd.)	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	niedopuszczalne w 25 g	* dla wyrobów, okres przydatności których przekracza 2 dni: Staph. aureus nie dopuszcza się w 1 g
Produkty ze słoniny wieprzowej i boczku wieprzowego solonego, wędzonego, wędzonego i zapieczonego	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	-	to samo dla solonych i wędzonych produktów

Załącznik nr 5 Tabela nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR
Konserwy mięsne, mięsno - roślinne	Pb	0,5 mg/kg 1,0 mg/kg	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	1 x / rok
	As	0,1 mg/kg	-	
	Cd	0,05 mg/kg 0,1 mg/kg	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	
	Hg	0,03 mg/kg	-	
	Sn	200,0 mg/kg	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	
	Cr	0,5 mg/kg	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	
	Pestycydy: 1.heksachloro – cykloheksan: - izomer alfa - izomer beta - izomer gamma	0,1 mg/kg 0,1 mg/kg 0,1 mg/kg	-	1 x / rok
	2.DDT i jego metabolity	0,1 mg/kg	-	
	Cez -137	Patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 1		1 x / rok
	Stront - 90			
Dioksyny				
Nitrozoaminy: Suma NDMA i NDEA	0,002 mg/kg	dla konserw z dodatkiem azotynu sodowego	1 x / rok	
Azotany	200 mg/kg	mięśno – roślinne z warzywami	1 x / rok	

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. Próbkę 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.

Załącznik nr 5 Tabela nr 2

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit FR	Uwagi	Częstotliwość badań towarów eksportowanych do FR
Konserwy z podrobów, w tym pasztetowe (wszystkie gatunki zwierząt rzeźnych i dziczyzny)	Pb	0,6 mg/kg 1,0 mg/kg	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	1 x / rok
	As	1,0 mg/kg	-	
	Cd	0,3 mg/kg 0,6 mg/kg	nerki	
	Hg	0,1 mg/kg 0,2 mg/kg	nerki	
	Sn	200,0 mg/kg	dla konserw w zbiorczych opakowaniach blaszanych	
	Cr	0,5 mg/kg	dla konserw w opakowaniach chromowanych	
	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	Patrz Załącznik nr 1 Tabela nr 2		1 x / rok	
Nitrozoaminy: Suma NDMA i NDEA	0,002 mg/kg	-	1 x / rok	

1. Zakład przeprowadza w każdej **partia wysyłkowej**² 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 **partia wysyłkowej**² 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 wołowiny i wieprzowiny
- szynka mielona i specjalna

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 wołowiny, wieprzowiny, koniny itp.(naturalne, z warzywami, kaszą)
- z podrobów, w tym pasztetowe (wszystkie gatunki zwierząt rzeźnych i dziczyzny)

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

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

- a) Sprawdzaniu na stronie internetowej Federalnej Służby ds. Nadzoru Weterynaryjnego i Fitosanitarne 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 każdy nowy dostawca badany jest przez pierwsze przez pierwsze 3 dostawy każdorazowo, a następnie minimum 1 x / rok.

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

partia eksportowa¹ - 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.

partia wysyłkowa² - każda partia wysyłana do Federacji Rosyjskiej, na którą zostało wystawione świadectwo zdrowia.