

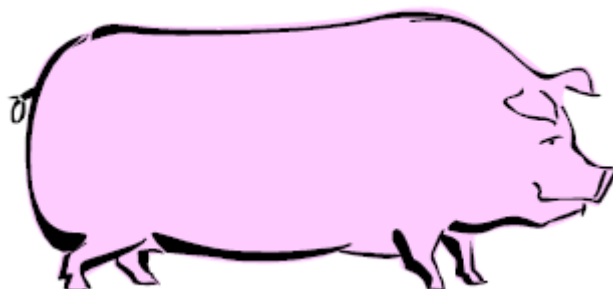


Rząd Australii  
Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Leśnictwa

# Ogólna analiza ryzyka importowego (IRA) dla mięsa wieprzowego

*Ostateczny raport z analizy ryzyka importowego*

Synteza  
oraz  
Wymogi dotyczące kwarantanny w przypadku  
przywozu mięsa wieprzowego



Luty 2004

# Ogólna analiza ryzyka importowego (IRA) dla mięsa wieprzowego

*Ostateczny raport z analizy ryzyka importowego*

Synteza

oraz

Wymogi dotyczące kwarantanny w przypadku  
przywozu mięsa wieprzowego

Luty 2004

Niniejszy *ostateczny raport z analizy ryzyka importowego (IRA)* opisuje procedury mające zastosowanie do identyfikacji i oceny ryzyka kwarantanny związanego z przywozem mięsa wieprzowego do Australii. Zawiera on zalecenia w odniesieniu do środków kwarantanny wystarczających do zapewnienia w Australii odpowiedniego poziomu ochrony (ALOP).

Niniejszy raport zawiera:

- informacje na temat kontekstu niniejszej analizy IRA, ram polityki kwarantanny i IRA w Australii, międzynarodowych ram handlu zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego oraz aktualnej polityki importu mięsa wieprzowego w Australii;
- zarys metodologii i wyników identyfikacji zagrożeń, oceny ryzyka i zarządzania ryzykiem;
- warunki kwarantanny dotyczące przywozu mięsa wieprzowego;
- dalsze kroki w procesie IRA; oraz
- streszczenie uwag zainteresowanych stron odnośnie *dokumentu technicznego (Technical Issues Paper)*, *projektu dokumentu metodycznego (Draft Methods Paper)* oraz *projektu raportu IRA i Biosecurity Australia (Draft IRA Report and Biosecurity Australia's)* oraz *odpowiedzi Panelu*.

Zgodnie z procedurą określoną przez Biosecurity Australia odnośnie przeprowadzania analiz ryzyka importowego (IRA), według *Podręcznika analizy ryzyka importowego*, wobec *ostatecznego raportu z IRA* można złożyć odwołanie w ciągu 30 dni od jego publikacji.

W razie braku odwołań, oddalenia odwołań lub rozwiązania zidentyfikowanych problemów wynikających z odwołań skutecznych, zalecana polityka zostanie przedłożona Dyrektorowi ds. kwarantanny zwierząt i roślin do zatwierdzenia. Po ostatecznym zatwierdzeniu przez Dyrektora, Australijska Służba Kwarantanny i Kontroli (AQIS) zostanie poinstruowana w zakresie nowej polityki i będzie odpowiedzialna za jej wdrożenie.

### **Kontekst**

Niniejsza analiza ryzyka importowego została zapoczątkowana w maju 1998 r. IRA ma charakter „ogólny” w tym znaczeniu, że nie jest ograniczona do określonych krajów eksportujących. Warunki importowe zalecane w oparciu o IRA obowiązują dla każdego kraju, pod warunkiem, że zostaną one spełnione ku zadowoleniu australijskich władz. *Ostateczny raport IRA* bada zagrożenia przypisywane wszelkim czynnikom chorobotwórczym podlegającym kwarantannie, które mogą przeniknąć na terytorium Australii w wyniku przywozu mięsa wieprzowego.

Na potrzeby niniejszej analizy IRA definicję „mięsa wieprzowego” ogranicza się do tkanki mięśniowej, krwi mięśniowego układu naczyniowego, kośćca i szpiku kostnego oraz wszelkich innych tkanek (na przykład, węzłów chłonnych, skóry, nerwów) uznawanych za niemożliwe do odseparowania od tkanki mięśniowej. Takie podejście oznacza, między innymi, że kwestie związane z wprowadzeniem czynników chorobotwórczych w wyniku przywozu „produktów z mięsa wieprzowego” pochodzących z podrobów, krwi, kości lub tkanki neurologicznej (takiej jak mózg czy rdzeń kręgowy) nie są brane pod uwagę.

IRA zawiera podstawę do odpowiedzi na wnioski o przywóz mięsa wieprzowego z Brazylii, Kanady, Chile, państw członkowskich Unii Europejskiej (UE), Węgier, Korei, Meksyku, Nowej Zelandii, Afryki Południowej, Tajwanu oraz Stanów Zjednoczonych Ameryki (USA).

W 1999 r. ustanowiony został panel ds. analizy ryzyka (Panel). Członkami Panelu są:

Dr David Banks (Przewodniczący)	Kierownik Generalny, Animal Biosecurity, Biosecurity Australia
Dr Robyn Martin (Sekretariat)	Kierownik, Animal Biosecurity, Biosecurity Australia
Dr Kevin Doyle	Dyrektor weterynaryjny, Biuro krajowe, Australijski Związek Weterynaryjny
Dr Ross Cutler	Konsultant specjalista ds. weterynaryjnej
Prof. Colin Wilks	Konsultant ds. mikrobiologii

Panel powołał dwa techniczne zespoły robocze ds. zespołu rozrodczo-oddechowego świń (PRRS) oraz zespołu wyniszczenia podsadzeniowego u świń (PMWS), których zadaniem jest świadczenie pomocy Panelowi w kwestiach związanych z tymi chorobami.

## Aktualna polityka dotycząca przywozu mięsa wieprzowego

Według aktualnej polityki, niekonserwowane i nieprzetworzone cieplnie mięso wieprzowe może być importowane z Wyspy Południowej Nowej Zelandii, Kanady oraz Danii. Jednakże mięso wieprzowe z Kanady i Danii musi być przywożone w formie odkostnionej, a po przybyciu do Australii musi być poddane obróbce cieplnej w celu wyeliminowania ryzyka związanego z potencjalnym występowaniem czynnika chorobotwórczego w postaci wirusa PRRS, który w Australii nie występuje. Przywóz mięsa wieprzowego przetworzonego cieplnie w Kanadzie przed eksportem jest również dozwolony. Import mięsa wieprzowego wzrósł w okresie 12 miesięcy, do listopada 2003 r., do 192 mln dolarów. Udział Kanady w tej ilości wynosi ok. 60%, a Danii 35%. Kraje te łącznie odpowiadają za 95% importu mięsa wieprzowego. Pozostała część przypada na Nową Zelandię oraz import konserwowanego mięsa wieprzowego z różnych krajów.

Mięso wieprzowe może być importowane z każdego kraju, pod warunkiem, że jest ono zakonserwowane (w szczelnych pojemnikach), a cała zawartość została uprzednio podgrzana do co najmniej 100°C.

Więcej informacji na temat aktualnych wymogów importowych dla mięsa wieprzowego można znaleźć na stronie internetowej ICON: <http://www.aqis.gov.au/icon>.

## Identyfikacja zagrożeń

W dniu 8 stycznia 2001 r. opublikowany został *dokument techniczny*, a 1 marca tego samego roku w Canberze odbyło się spotkanie publiczne w celu jego omówienia. W przedmiotowym dokumencie zidentyfikowano 28 czynników chorobotwórczych wymagających dalszej uwagi. Należały do nich:

- wirus pryszczycy
- wirus pęcherzykowego zapalenia jamy ustnej
- wirus afrykańskiego pomoru świń
- wirus klasycznego pomoru świń
- wirus księżosuszu
- wirus choroby pęcherzykowej świń
- wirus choroby Aujeszky'ego
- wirus zespołu rozrodczo-oddechowego świń
- wirus zapalenia żołądka i jelit świń
- włośnica (*Trichinella spiralis*)

- wągryzycy (*Cysticercus cellulosae*)
- wirus Nipah
- zespół wyniszczenia poodsadzeniowego u świń
- salmonelloza (*Salmonella typhimurium* DT104)
- wirus świńskiej grypy
- brucelloza świń (*Brucella suis*)
- wirus epidemicznej biegunki świń
- koronawirus płucny świń
- rubulavirus (meksykańska choroba niebieskiego oka)
- eperytozoonoza (*Eperythrozoon suis*)
- choroba cieszyńska (enterowirusowe zapalenie mózgu i rdzenia)
- wirus wścieklizny
- gruźlica bydła (*Mycobacterium bovis*)
- posocznica krwotoczna (*Pasteurella multocida*)
- wirus japońskiego zapalenia mózgu
- surra (*Trypanosoma evansi*)
- wenezuelskie, wschodnie i zachodnie końskie zapalenie mózgu
- wirus wysypki pęcherzykowej

W sprawie *dokumentu technicznego* uzyskano kilka odpowiedzi. Uwagi zainteresowanych stron zostały wzięte pod uwagę podczas sporządzania *projektu raportu oraz ostatecznego raportu IRA*.

Ostatecznie podjęto decyzję o nieuwzględnianiu dwóch chorób – eperytozoonozy (*Eperythrozoon suis*) oraz wirusa wysypki pęcherzykowej. Pierwsza z nich została wykryta w Australii, natomiast druga nie występuje już w żadnym kraju. *Ostateczny raport IRA* zaleca, aby kraje eksportujące przedstawiały zaświadczenie o niewystępowaniu w danym kraju wysypki pęcherzykowej. Zatem określono 26 czynników chorobotwórczych podlegających kwarantannie, które poddane zostały indywidualnym ocenom ryzyka.

## Metoda analizy ryzyka importowego

W dniu 1 października 2002 r. Biosecurity Australia opublikowała *projekt dokumentu metodycznego*, w którym określono podejście do metody przeprowadzania analizy ryzyka. Zarysowano w nim ścieżki uwolnienia i narażenia, a także scenariusze wybuchu choroby, które uznano za istotne podczas oceny zagrożenia związanego z przywozem mięsa wieprzowego. W dokumencie określono główne ścieżki narażenia dla wprowadzenia choroby za pośrednictwem odpadów z gospodarstw domowych oraz odpadów z podmiotów gastronomicznych. Zidentyfikowano cztery grupy zwierząt, które mogą być bezpośrednio narażone na spożycie resztek nieprzetworzonego ciepłnie mięsa wieprzowego, tj. dzięki świnie, trzodę chlewną, trzodę z małych przedsiębiorstw komercyjnych oraz mięsożerne gatunki narażone na spożycie, tzn. psy, koty i gryzonie. W analizie IRA zbadano także skutki rozprzestrzenienia się choroby na duże komercyjne hodowle świń oraz innych zwierząt, takich jak konie i bydło, mimo iż nie jest to uznawane za ścieżkę bezpośredniego narażenia. W niniejszej IRA nie zbadano bezpośrednio zagrożeń dla zdrowia publicznego w odniesieniu do osób związanych z bezpośrednią konsumpcją importowanego mięsa wieprzowego. Produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi mogą być poddawane osobnej ocenie ryzyka przeprowadzanej przez agencję Norm Żywności Australii i Nowej Zelandii (FSANZ). Przeprowadzono konsultacje z australijskim Ministerstwem Zdrowia i Starzenia się w sprawie oceny dla szkodników lub chorób zoonotycznych, które mogą zadomowić się w populacji zwierzęcej Australii w wyniku importu mięsa wieprzowego.

*Projekt dokumentu metodycznego* skomentowało kilka zainteresowanych stron. Uwagi te także zostały uwzględnione podczas sporządzania *projektu raportu oraz ostatecznego raportu IRA*.

## Projekt raportu z analizy ryzyka importowego

*Projekt raportu IRA* został opublikowany 12 sierpnia 2003 r. W celu jego omówienia, w okresie 60 dni przeznaczonych na wnoszenie uwag, zorganizowane zostały trzy spotkania publiczne (w Bendigo, Young, Toowoomba). Podczas tych spotkań wyjaśniono wymogi dla PMWS dotyczące przetwarzania i ustalono, że przetwarzanie może odbywać się na terytorium Australii pod kontrolą kwarantannową lub poza nią. Uzyskano kilka odpowiedzi w sprawie *projektu raportu IRA*, a uwagi zostały uwzględnione podczas sporządzania *ostatecznego raportu IRA*.

## Ocena i zarządzanie ryzykiem

Zarządzanie ryzykiem opisuje proces identyfikacji i wdrażania środków zmniejszających ryzyko w celu osiągnięcia australijskiego poziomu ALOP, jednocześnie zapewniając minimalizację wszelkich negatywnych skutków dla handlu.

Każdy czynnik chorobotwórczy podlegający kwarantannie poddano ocenie ze względu na niekontrolowane ryzyko<sup>1</sup> wystąpienia, utrwalenia lub rozprzestrzenienia się. W odniesieniu do poniższych czynników chorobotwórczych ryzyko wystąpienia, utrwalenia lub rozprzestrzenienia oceniono na zbyt wysokie, aby możliwe było osiągnięcie poziomu ALOP w Australii:

- wirus pryszczycy
- wirus afrykańskiego pomoru świń
- wirus klasycznego pomoru świń
- wirus księgosuszu
- wirus choroby pęcherzykowej świń
- wirus choroby Aujeszky'ego
- wirus zespołu rozrodczo-oddechowego świń
- włośnica (*Trichinella spiralis*)
- wirus Nipah
- zespół wyniszczenia podsadzeniowego u świń

W przypadku wszystkich pozostałych czynników chorobotwórczych oceniono, że stopień niekontrolowanego ryzyka jest wystarczająco niski do osiągnięcia poziomu ALOP.

W przypadku *Trichinella spiralis*, wirusa Nipah, *Salmonella typhimurium* DT104 oraz *Brucella suis* australijskie Ministerstwo Zdrowia i Starzenia się poinformowało agencję Biosecurity Australia, że w przypadku wystąpienia, utrwalenia lub rozprzestrzenienia się choroby w australijskiej populacji zwierząt, konieczne będzie zastosowanie środków zarządzania ryzykiem w celu przeciwdziałania zagrożeniom dla zdrowia ludzkiego.

---

<sup>1</sup> Ocena niekontrolowanego ryzyka to ocena wyprawiana przy braku szczególnych środków zarządzania ryzykiem, lub przy użyciu jedynie międzynarodowo akceptowanych podstawowych strategii zarządzania ryzykiem. Natomiast ocena ograniczonego lub złagodzonego ryzyka to ocena wyprawiana przy zastosowaniu środków zarządzania ryzykiem. W przypadku ostatecznego raportu IRA, niekontrolowane ryzyko to ryzyko związane z mięsem wieprzowym wyprodukowanym zgodnie z właściwymi australijskimi normami, szczególnie według australijskich wymogów krajowych w zakresie procedur przedśmiertnych, ubojowych i pośmiertnych obowiązujących w produkcji mięsa przeznaczonego do spożycia przez ludzi.

## **Streszczenie środków zarządzania ryzykiem**

### **Wirus pryszczycy**

Kraj lub strefa wolna od wirusa bez szczepień lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

### **Wirus afrykańskiego pomoru świń (ASF)**

Przetwarzanie mięsa wieprzowego metodą peklowania na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynek parmeńskich (minimalny czas peklowania 399 dni), szynki iberyjskiej, schabu lub łopatek i szynki serrano (minimalny czas peklowania 140 dni), wraz z zaświadczeniem stwierdzającym, że zwierzęta pochodzą z gospodarstwa, w którym nie wykryto dowodów infekcji ASF w okresie 3 miesięcy przed ubojem, zmniejszają ryzyko wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się wirusa ASF do poziomu bardzo niskiego, który zapewnia odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

Kraj lub strefa wolna od wirusa lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

### **Wirus klasycznego pomoru świń (CSF)**

Przetwarzanie mięsa wieprzowego metodą peklowania na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynki parmeńskiej (minimalny czas peklowania 313 dni), szynki iberyjskiej, schabu lub łopatek i szynki serrano (minimalny czas peklowania 252 dni), wraz z zaświadczeniem stwierdzającym, że zwierzęta pochodzą z gospodarstwa, w którym nie wykryto dowodów infekcji CSF w okresie 3 miesięcy przed ubojem, zmniejszają ryzyko wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się wirusa CSF do poziomu bardzo niskiego, który zapewnia odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

Kraj lub strefa wolna od wirusa lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) także zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

### **Wirus księgosuszu**

Kraj lub strefa wolna od wirusa lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

### **Wirus choroby pęcherzykowej świń (SVD)**

Przetwarzanie mięsa wieprzowego metodą peklowania na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynki parmeńskiej (minimalny czas peklowania 360 dni) wraz z zaświadczeniem stwierdzającym, że zwierzęta, od których pochodzi mięso, pochodzą ze stad przebadanych serologicznie z wynikiem ujemnym za pomocą testu neutralizacji wirusa lub ELISA w okresie 6 miesięcy przed lub po uboju, zmniejszają ryzyko wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się wirusa SVD do poziomu bardzo niskiego, który zapewnia odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

Kraj lub strefa wolna od wirusa lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

### **Wirus choroby Aujeszky'ego**

Oddzielenie głowy i szyi od tuszy zmniejsza ryzyko wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się wirusa choroby Aujeszky'ego do poziomu bardzo niskiego, który zapewnia odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

Odkostnienie i przetworzenie (obróbka cieplna lub peklowanie) mięsa wieprzowego zmniejsza ryzyko wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się wirusa choroby Aujeszky'ego do poziomu nieistotnego, który zapewnia odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

Kraj lub strefa wolna od wirusa lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) także zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

#### **Wirus zespołu rozrodczo-oddechowego świń (PRRS)**

Podgrzanie mięsa wieprzowego z lub bez kości do temperatury wewnętrznej co najmniej 70°C na 11 minut lub peklowanie na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynek parmeńskich (minimalny czas peklowania 313 dni), szynek iberyjskich, schabu lub łopatek i szynek serrano (minimalny czas peklowania 140 dni) zmniejszają ryzyko wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się wirusa PRRS do poziomu bardzo niskiego, który zapewnia odpowiedni poziom ochrony (ALOP). Importowane mięso wieprzowe może być przetwarzane cieplnie na terytorium Australii lub poza nim, pod warunkiem, że w pierwszym przypadku zostanie ono przeprowadzone na obszarze miejskim portu, do którego zostało przywiezione, a w przypadku przetwarzania na obszarze pozamiejskim, zostanie przetransportowane do miejsca docelowego najkrótszą trasą z najbliższego portu wejścia z zastosowaniem odpowiednich środków bezpieczeństwa (np. w chłodzonych pojemnikach).

Kraj lub strefa wolna od wirusa lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) także zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

#### **Włosień kręty (*Trichinella spiralis*)**

Badanie każdej tuszy pod kątem występowania larw włosnia lub przetwarzanie mięsa wieprzowego poprzez podgrzewanie lub mrożenie w celu zlikwidowania larw, lub peklowanie na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynek parmeńskich (minimalny czas peklowania 313 dni), szynek iberyjskich, schabu lub łopatek i szynek serrano (minimalny czas peklowania 140 dni) zmniejszają ryzyko wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się włosnia krętego do poziomu bardzo niskiego (badanie) lub nieistotnego (przetwarzanie), które zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

Brak występowania włosnia u świń domowych w kraju lub strefie, lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) także zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

Ministerstwo Zdrowia i Starzenia się poinformowało agencję Biosecurity Australia, że w przypadku wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się choroby w australijskiej populacji zwierząt, konieczne będzie zastosowanie środków bezpieczeństwa biologicznego do zarządzania zagrożeniem zdrowia ludzkiego związanym z importem mięsa wieprzowego. Właściwe środki obejmują badanie tusz lub przetwarzanie (podgrzewanie, peklowanie, mrożenie) bądź uwolnienie stada lub strefy.

#### **Wirus Nipah**

Brak występowania wirusa u świń domowych w kraju lub strefie, lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) także zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

Ministerstwo Zdrowia i Starzenia się poinformowało agencję Biosecurity Australia, że w przypadku wystąpienia, utrwalenia lub rozprzestrzenienia się choroby w australijskiej populacji zwierząt, konieczne będzie zastosowanie środków bezpieczeństwa biologicznego do zarządzania zagrożeniem zdrowia ludzkiego związanym z importem mięsa wieprzowego. Właściwe środki dla kraju lub strefy, w których zgłoszono



wystąpienie wirusa Nipah, obejmują wydanie zaświadczenia stwierdzającego, że zwierzęta, od których pochodzi mięso, pochodzą ze stada przebadanego pod kątem czynnika chorobotwórczego z wynikiem ujemnym, lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe).

### **Zespół wyniszczenia poodsadzeniowego u świń (PMWS)**

Usunięcie głowy, szyi i głównych obwodowych węzłów chłonnych oraz odkostnienie, wraz z przetworzeniem mięsa wieprzowego (podgrzewanie lub peklowanie) zmniejsza ryzyko wystąpienia, utrwalenia i/lub rozprzestrzenienia się PMWS do poziomu bardzo niskiego, który zapewnia odpowiedni poziom ochrony (ALOP). Importowane mięso wieprzowe może być przetwarzane cieplnie na terytorium Australii lub poza nim, pod warunkiem, że w pierwszym przypadku zostanie ono przeprowadzone na obszarze miejskim portu, do którego zostało przywiezione, a w przypadku przetwarzania na obszarze pozamiejskim, zostanie przetransportowane do miejsca docelowego najkrótszą trasą z najbliższego portu wejścia z zastosowaniem odpowiednich środków bezpieczeństwa (np. w chłodzonych pojemnikach). Usunięcie głowy, szyi, głównych obwodowych węzłów chłonnych oraz kości musi nastąpić przed eksportem mięsa wieprzowego przywożonego do Australii w celu przetworzenia.

Kraj lub strefa wolna od wirusa lub konserwowanie mięsa wieprzowego z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C (trwałe artykuły żywnościowe) także zapewniają odpowiedni poziom ochrony (ALOP).

### ***Salmonella typhimurium* DT104**

Ministerstwo Zdrowia i Starzenia się poinformowało agencję Biosecurity Australia, że w przypadku wystąpienia, utrwalenia lub rozprzestrzenienia się choroby w australijskiej populacji zwierząt, konieczne będzie zastosowanie środków bezpieczeństwa biologicznego do zarządzania zagrożeniem zdrowia ludzkiego związanym z importem mięsa wieprzowego. Właściwe środki obejmują przestrzeganie Kodeksu norm żywności, w tym badanie pod kątem występowania salmonelli.

### ***Brucella suis***

Ministerstwo Zdrowia i Starzenia się poinformowało agencję Biosecurity Australia, że w przypadku wystąpienia, utrwalenia lub rozprzestrzenienia się choroby w australijskiej populacji zwierząt, konieczne będzie zastosowanie środków bezpieczeństwa biologicznego do zarządzania zagrożeniem zdrowia ludzkiego związanym z importem mięsa wieprzowego. Właściwe środki dla krajów, w których *Brucella suis* występuje endemicznie, w przypadku nieprzetworzonego cieplnie mięsa wieprzowego (niepodlegającego dalszemu przetwarzaniu w Australii przed sprzedażą), uwzględniają wymóg, aby zwierzęta, od których pochodzi mięso, pochodziły ze stad przebadanych z wynikiem ujemnym lub aby posiadały zaświadczenie o niewystępowaniu *Brucella suis*.

### **Podsumowanie**

W niniejszym *ostatecznym raporcie IRA* zaleca się, aby import mięsa wieprzowego był dozwolony pod określonymi warunkami w zależności od statusu zdrowotnego kraju lub strefy eksportującej. Środki zarządzania ryzykiem obejmują takie elementy jak brak czynników chorobotwórczych w danym kraju lub strefie, badanie tuszy, obróbka cieplna, mrożenie, peklowanie, konserwowanie i usuwanie określonych tkanek lub części tuszy (usuwanie głowy, szyi, głównych obwodowych węzłów chłonnych i kości). Biosecurity Australia rozważy inne sugerowane przez zainteresowane strony środki, które zapewniają równorzędny poziom ochrony kwarantannowej.

## **WYMOGI DOTYCZĄCE KWARANTANNY W PRZYPADKU PRZYWOZU NIEPRZETWORZONEGO CIEPLNIE MIĘSA WIEPRZOWEGO**

---

Niniejsza polityka bezpieczeństwa biologicznego ma zastosowanie do przywozu mięsa wieprzowego przetworzonego bądź nieprzetworzonego cieplnie i peklowanego.

### **1. DOKUMENTACJA**

- 1.1 Zezwolenie na przywóz mięsa wieprzowego do Australii (zezwolenie importowe obejmuje potwierdzenie zatwierdzenia (Approval Advice) zakładu źródłowego) należy uzyskać w formie pisemnej od Dyrektora ds. kwarantanny zwierząt i roślin (Australia) (zwanego dalej „Dyrektorem”) przed wywozem pierwszej przesyłki z zatwierdzonego zakładu źródłowego.
- 1.2 Wniosek o przywóz musi zawierać następujące informacje:
  - nazwę i adres importera i eksportera, nazwę i numer kontroli weterynaryjnej zatwierdzonej ubojni oraz, w stosownych przypadkach, zatwierdzonego zakładu rozbioru, zatwierdzonego zakładu przetwórczego oraz zatwierdzonego zakładu składującego w kraju źródłowym;
  - część lub części (opis handlowy) importowanego mięsa/produktu;
  - przewidywany port lub porty wejścia mięsa wieprzowego.
- 1.3 Wniosek zostanie poddany ocenie w oparciu o powyższe kryteria, a także wszelkie inne kryteria uznane przez Dyrektora za istotne.

### **2. WYMOGI**

- 2.1 Każda przesyłka musi posiadać oficjalny certyfikat zgodnie z niniejszymi wymogami, a po przybyciu będzie musiała uzyskać dokument wwozu towarów podlegających kwarantannie (*Quarantine Entry*) wydawany przez Australijską Służbę Kwarantanny i Kontroli (AQIS, Australian Quarantine and Inspection Service).
- 2.2 Wwóz każdej przesyłki towaru podlegającego kwarantannie będzie podlegał kontroli towarzyszącej dokumentacji oraz obserwacji przez inspektora kwarantanny.
- 2.3 Szczegółowe informacje na temat produktu i przesyłki muszą być zgodne z dokumentacją oraz zezwoleniem na przywóz.
- 2.4 Trzoda chlewna musi być ubita, a mięso przygotowane w zakładach zatwierdzonych przez Dyrektora. Standardy konstrukcji i obiektów w zakładach uboju, zakładzie, w którym mięso zostało przygotowane, oraz zakładzie składującym muszą spełniać australijską normę higienicznej produkcji i transportu mięsa przeznaczonego do spożycia przez ludzi lub wszelkie normy uznane przez AQIS za równoważne. AQIS może wziąć pod uwagę istniejące zezwolenia przyznane przez właściwe zagraniczne służby weterynaryjne.
- 2.5 Przygotowując produkt przeznaczony na rynek Australii, zakłady muszą przeprowadzić ubój, przygotowanie oraz składowanie mięsa zgodnie z zasadami zapewnienia jakości, takimi jak HACCP.
- 2.6 Mięso wieprzowe przeznaczone na eksport do Australii musi być zgodne z wymogami AQIS dotyczącymi kwarantanny, a także z innymi wymogami, w tym z Kodeksem norm żywności w Australii i Nowej Zelandii.
- 2.7 Wymogi względem zdrowia publicznego (wymogi Ministerstwa Zdrowia i Starzenia się, patrz załącznik 4)

Importowane mięso wieprzowe musi być zgodne z ustawą o kontroli importowanej żywności (*Imported Food Control Act*) z 1992 r. oraz z Kodeksem norm żywności opracowanym w oparciu o ustawę o normach żywności w Australii i Nowej Zelandii (*Food Standards Australia New Zealand Act*) z 1991 r. Na mocy tego ustawodawstwa AQIS może dokonać kontroli, pobrać próbki, zatrzymać i przebadać przywożone mięso wieprzowe w celu ustalenia jego zgodności z treścią Kodeksu norm żywności w Australii i Nowej Zelandii. Informacje na temat Kodeksu norm żywności można uzyskać w organizacji ds. norm żywności w Australii i Nowej Zelandii (Food Standards Australia New Zealand, FSANZ).

- 2.8 W porcie wejścia inspektor kwarantanny winien zanotować liczbę kontenerów wyładowanych w porcie pośrednim oraz ich oznaczenia identyfikacyjne i numery plomb.

### 3. CERTYFIKACJA

- 3.1 Każdej przesyłce musi towarzyszyć zaświadczenie weterynaryjne zgodne z międzynarodowym wzorem zaświadczenia weterynaryjnego dla mięsa pochodzącego od zwierząt domowych z Kodeksu zdrowia zwierząt Międzynarodowego Biura ds. Epizootii (OIE) (załącznik 4.2.1. Kodeksu), podpisany przez urzędowego lekarza weterynarii. Zaświadczenie musi zawierać następujące informacje:

- na temat opakowania mięsa, w tym informacje dotyczące etykiet,
- adresy i numery zatwierdzenia weterynaryjnego zakładów, w których dokonano uboju zwierząt, od których pochodzi mięso, zakładu rozbioru, w którym mięso zostało przygotowane, oraz zakładu, w którym mięso było składowane przed eksportem,
- nazwy i adresy eksportera i odbiorcy.

- 3.2 Urzędowy lekarz weterynarii kraju źródłowego musi zaświadczyć w języku angielskim w części **IV. Poświadczenie zdrowia**, że:

- (i) trzoda chlewna, od której pochodzi mięso, stale przebywała w kraju źródłowym od chwili urodzenia do uboju przeprowadzonego w dniach ..... (daty).
- (ii) trzoda chlewna, od której pochodzi mięso, poddana została przed- i pośmiertnemu badaniu weterynaryjnemu przeprowadzonemu pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, a mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.
- (iii) Zastosowanie mają wszystkie poniższe środki zarządzania ryzykiem:

- a) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od pryszczycy i nie podlegały szczepieniom, **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C.

- b) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od afrykańskiego pomoru świń (ASF), **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C, **lub**

świnie, od których pochodzi mięso, pochodzą z gospodarstw, w których nie wykryto dowodów (klinicznych, serologicznych, wirusologicznych) infekcji ASF w okresie 3 miesięcy przed ubojem; **oraz** gospodarstwa są zlokalizowane na obszarze, w którym ASF podlega obowiązkowemu zgłaszaniu;

**oraz**, mięso wieprzowe zostało poddane peklowaniu na sucho<sup>2</sup> w określonych warunkach przy produkcji szynek parmeńskich (minimalny czas peklowania 399 dni), szynek iberyjskich, schabu lub łopatek i szynek serrano (minimalny czas peklowania 140 dni).

- c) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od klasycznego pomoru świń (CSF), **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C, **lub**

świnie, od których pochodzi mięso, pochodzą z gospodarstw, w których nie wykryto dowodów (klinicznych, serologicznych, wirusologicznych) infekcji CSF w okresie 3 miesięcy przed ubojem; **oraz** gospodarstwa są zlokalizowane na obszarze, w którym CSF podlega obowiązkowemu zgłaszaniu; **oraz**, mięso wieprzowe zostało poddane peklowaniu na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynek parmeńskich (minimalny czas peklowania 313 dni), szynek iberyjskich, schabu lub łopatek i szynek serrano (minimalny czas peklowania 252 dni).

- d) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od księgosuszu, **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C.

- e) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od choroby pęcherzykowej świń (SVD), **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C, **lub**

świnie, od których pochodzi mięso, pochodziły ze stad przebadanych serologicznie na SVD z wynikiem ujemnym za pomocą testu neutralizacji wirusa lub ELISA, zgodnie z opisem w Podręczniku testów diagnostycznych i szczepień OIE, w okresie 6 miesięcy przed lub po uboju; **oraz**, gospodarstwa są zlokalizowane na obszarze, w którym SVD podlega zgłaszaniu; **oraz**, mięso wieprzowe zostało poddane peklowaniu na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynek parmeńskich (minimalny czas peklowania 360 dni).

- f) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od choroby Aujeszky'ego, **lub**

mięso nie pochodzi z głowy ani szyi<sup>3</sup>, **lub**

mięso zostało odkostnione<sup>4</sup>, a produkt został przetworzony (obróbka cieplna lub peklowanie)<sup>5</sup>.

- g) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od zespołu rozrodczo-oddechowego świń (PRRS), gdzie szczepienia nie są dozwolone, **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C, **lub**

---

<sup>2</sup> Pełne specyfikacje szynki parmeńskiej, szynki serrano oraz szynki iberyjskiej, schabu i łopatek są dostępne w instytucjach odpowiedzialnych za certyfikację poszczególnych produktów. Nie są one zawarte w niniejszym dokumencie, lecz odpowiednie specyfikacje wchodziły w skład australijskich wymogów certyfikacyjnych.

<sup>3</sup> Mięso nie może pochodzić z obszaru od czaszki do czwartego kręgu szyjnego.

<sup>4</sup> Odkostnianie może nastąpić po obróbce cieplnej lub peklowaniu.

<sup>5</sup> Przetwarzanie może się odbywać na terytorium Australii lub poza nią.

mięso wieprzowe zostało poddane peklowaniu na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynki parmeńskiej (minimalny czas peklowania 313 dni), szynki iberyjskiej, schabu lub łopatek i szynki serrano (minimalny czas peklowania 140 dni), **lub**

mięso wieprzowe zostało poddane obróbce cieplnej polegającej na podgrzaniu go do temperatury wewnętrznej 70°C na 11 minut, lub równorzędną zgodnie ze wskazaniami czasu/temperatury w załączniku 1 poniżej, **lub**

świnie, od których pochodzi mięso, nie pochodzą z kraju ani strefy uznanej przez Australię za wolną od PRRS, a mięso nie zostało przetworzone według opisu powyżej.

Uwaga: w takim przypadku mięso musi być przetworzone w Australii – patrz sekcja 4.

- h) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od *Trichinella spiralis*, **lub**

od wszystkich świń, od których pochodzi mięso, pobrano odpowiednie próbki i przebadano je z wynikiem negatywnym na występowanie larw *Trichinella spiralis* z zastosowaniem trawienia pepsyną lub ELISA, zgodnie z opisem w Podręczniku testów diagnostycznych i szczepień OIE, **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C, **lub**

mięso wieprzowe zostało poddane obróbce cieplnej zgodnie z dowolną kombinacją czasu/temperatury określoną poniżej (załącznik 2)<sup>6</sup>, **lub**

mięso wieprzowe zostało zamrożone zgodnie z dowolną kombinacją czasu/temperatury określoną poniżej (załącznik 3), **lub**

mięso wieprzowe zostało poddane peklowaniu na sucho w określonych warunkach przy produkcji szynki parmeńskiej (minimalny czas peklowania 313 dni), szynki iberyjskiej, schabu lub łopatek i szynki serrano (minimalny czas peklowania 140 dni)<sup>7</sup>.

- i) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od wirusa Nipah, **lub**

świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie, w której populacja świń domowych uznawana jest przez australijskie władze za wolną od wirusa Nipah, **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C.

- j) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od zespołu wyniszczenia podsadzeniowego u świń (PMWS), **lub**

mięso wieprzowe zostało zakonserwowane z podgrzaniem całej zawartości do co najmniej 100°C, **lub**

Mięso nie pochodzi z głowy ani szyi<sup>8</sup>, główne obwodowe węzły chłonne zostały usunięte, mięso zostało odkostnione<sup>9</sup>, produkt został przetworzony (obróbka cieplna lub peklowanie), **lub**

---

<sup>6</sup> Przetwarzanie może się odbywać na terytorium Australii lub poza nim.

<sup>7</sup> Przetwarzanie może się odbywać na terytorium Australii lub poza nim.

<sup>8</sup> Mięso nie może pochodzić z obszaru od czaszki do czwartego kręgu szyjnego.

<sup>9</sup> Odkostnianie i usuwanie głównych obwodowych węzłów chłonnych może następować po obróbce cieplnej lub peklowaniu produktu.

świnie, od których pochodzi mięso, nie pochodzą z kraju ani strefy uznanej przez Australię za wolną od PMWS, a mięso nie zostało przetworzone poprzez obróbkę cieplną ani peklowanie<sup>10</sup>.

Uwaga: w takim przypadku mięso musi być przetworzone w Australii – patrz sekcja 4.

- k) świnie, od których pochodzi mięso, przebywały od urodzenia w kraju lub strefie uznanej przez australijskie władze za wolne od wirusa wysypki pęcherzykowej.
- (iv) zakład, w którym przeprowadzono ubój trzody, od której pochodzi mięso, zakład, w którym przygotowano mięso, oraz zakład, w którym mięso było składowane, posiadają aktualne zatwierdzenie UE dla swoich obiektów i higienicznej działalności.

Uwaga: Nazwa(-y), adres(y) oraz numer(y) kontroli weterynaryjnej zakładu(-ów) muszą być określone.

- (v) urzędnicy służb weterynaryjnych z kraju źródłowego byli zawsze obecni w zakładach podczas uboju trzody chlewnej przeznaczonej na eksport do Australii.
- (vi) zakład, w którym przygotowano mięso, nie przygotowywał ani nie przetwarzał mięsa wieprzowego niezdatnego na eksport do Australii podczas przygotowywania mięsa wieprzowego przeznaczonego na eksport do Australii.
- (vii) mięso zostało przygotowane na eksport i zapakowane w dniach ..... (daty), a wszelkie rodzaje opakowania były nowe i czyste.
- (viii) numer identyfikacyjny zakładu ubojowego oraz zakładu, w którym mięso zostało przygotowane, jest wyraźnie widoczny na mięsie lub, w przypadku gdy mięso jest zapakowane, został zaznaczony na opakowaniu w taki sposób, aby nie było możliwe łatwe jego usunięcie bez uszkodzenia mięsa lub opakowania.
- (ix) przed eksportem mięso nie było narażone na zanieczyszczenie.
- (x) mięso jest transportowane do Australii w czystym kontenerze z plombą o numerze lub oznaczeniu ..... Kontener zawiera wyłącznie mięso spełniające warunki wwozu do Australii.

#### **4. KONTROLA POPRZYWOZOWA I WYMOGI WZGLĘDEM PRZETWARZANIA**

Mięso wieprzowe pochodzące z krajów/stref nieuznanych za wolne od PRRS i niepoddane przetworzeniu zapewniającemu neutralizację wirusa PRRS, o którym mowa w punkcie 3.2 (iii) g), może być importowane do dalszego przetwarzania w zakładzie, który w ramach porozumienia o zapewnieniu jakości zawarł z AQIS umowę o przestrzeganiu warunków.

Mięso wieprzowe pochodzące z krajów/stref nieuznanych za wolne od PMWS i niepoddane przetworzeniu określone w punkcie 3.2 (iii) j) (obróbka cieplna lub peklowanie), może być importowane do dalszego przetwarzania w zakładzie, który w ramach porozumienia o zapewnieniu jakości zawarł z AQIS umowę o przestrzeganiu warunków.

Obowiązują następujące warunki.

- 4.1 Każdej przesyłce importowanego mięsa wieprzowego i produktów pochodnych podczas transportu do zakładu przetwórczego i składującego, i aż do czasu jego właściwego przetworzenia musi towarzyszyć kopia dokumentacji.

---

<sup>10</sup> Mięso nie może pochodzić z głowy ani szyi, musi być odkostnione, a główne obwodowe węzły chłonne usunięte przed eksportem do Australii w celu dalszego przetwarzania.

4.2 Mięso wieprzowe i produkty pochodne muszą być przewożone w sposób zabezpieczony środkiem zatwierdzonym przez AQIS z najbliższego portu wejścia do zatwierdzonego zakładu składowego, a następnie do zakładu przetwórczego na obszarze miejskim, a ostatecznie, w odniesieniu do odpadów powstałych w wyniku nieprawidłowego przetworzenia i produktów ubocznych, do miejsca utylizacji odpadów podlegających kwarantannie. Właściwe systemy kontroli mogą obejmować bezprzeciekowe kontenery opakowaniowe zaplombowane w miejscu pochodzenia plombą z numerem przeznaczoną do usunięcia i zachowania w miejscu docelowym. Alternatywnie, w celu dokładnego rozliczenia się z kontroli produktu, zastosować można system oparty na pomiarach wagi podczas wysyłki i odbioru. Przewóz importowanego mięsa wieprzowego poza obszar miejski powiązany z australijskim portem wejścia wymaga odpowiednich przygotowań zabezpieczających, chroniących przed wyciekami (np. chłodzony kontener). Przewóz taki powinien odbywać się na bezpośredniej trasie.

Po zwolnieniu z kwarantanny, a przed dystrybucją w celu sprzedaży i spożycia, mięso musi być poddane przetwarzaniu zgodnie z umową o przestrzeganiu warunków (Compliance Agreement). Umowa ta określa także kwestie utylizacji opakowań, wody ściekowej oraz skrawków.

## 5. WERYFIKACJA

Warunki importowe mogą zostać zweryfikowane w przypadku jakichkolwiek zmian polityki importowej kraju źródłowego lub statusu chorób zwierzęcych, lub w dowolnym momencie według uznania Dyrektora.

DAVID BANKS  
Kierownik Generalny  
Animal Biosecurity

Spełnienie australijskich wymogów dotyczących neutralizacji wirusa PRRS w procesie ogrzewania wymaga doprowadzenia mięsa do jednej z minimalnych temperatur wewnętrznych wskazanych w poniższej tabeli na określony dla nich minimalny czas.

**Neutralizacja wirusa PRRS w mięsie wieprzowym poprzez podgrzewanie**

<b>Minimalna temperatura wewnętrzna (°C)</b>	<b>Minimalny czas (w minutach)</b>
56	60
57	55
58	50
59	45
60	40
61	35
62	30
63	25
64	22
65	20
66	17
67	15
68	13
69	12
70	11



Spełnienie australijskich wymogów dotyczących neutralizacji *Trichinella spiralis* w procesie ogrzewania wymaga doprowadzenia mięsa do jednej z minimalnych temperatur wewnętrznych wskazanych w poniższej tabeli na określony dla nich minimalny czas.

**Neutralizacja *Trichinella spiralis* w mięsie wieprzowym poprzez podgrzewanie**

<b>Minimalna temperatura wewnętrzna (°C)</b>	<b>Minimalny czas (w minutach)</b>
50,0	570
51,1	270
52,2	120
53,4	30
54,5	40
55,6	15
56,7	6
57,8	3
58,9	2
60,0	1
61,1	1
62,2	Chwila

Spełnienie australijskich wymogów dotyczących neutralizacji *Trichinella spiralis* w procesie mrożenia wymaga doprowadzenia mięsa do jednej z maksymalnych temperatur wewnętrznych wskazanych w poniższej tabeli na określony dla nich minimalny czas.

**Neutralizacja *Trichinella spiralis* w mięsie wieprzowym poprzez zamrożenie mięsa do określonej temperatury wewnętrznej**

Maksymalna temperatura wewnętrzna (°C)	Minimalny czas (w godzinach)
-17,8	106
-20,6	82
-23,3	63
-26,1	48
-26,9	35
-31,7	22
-34,5	8
-37,2	0,5

Alternatywnie mięso może być poddane działaniu maksymalnej temperatury zamrażarki zgodnie z poniższą tabelą. Początkowa temperatura mięsa nie może przekraczać 5°C. Produkty grupy 1 to te, których grubość minimalna nie przekracza 15 cm. Produkty grupy 2 to te, których grubość minimalna mieści się w zakresie 15-68 cm. W obu przypadkach produkty muszą być zapakowane w taki sposób umożliwiający swobodny dostęp powietrza między warstwami.

**Neutralizacja *Trichinella spiralis* w mięsie wieprzowym poprzez mrożenie – temperatura zamrażarki**

Temperatura zamrażarki (°C)	Grupa 1 (<= 15 cm grubości) – dni	Grupa 2 (> 15 <= 68 cm grubości) – dni
-15	20	30
-23,3	10	20
-28,9	6	12

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia publicznego Ministerstwo Zdrowia i Starzenia się wymaga dodatkowych zaświadczeń.

1. W krajach, w których stwierdzono występowanie wirusa Nipah:

W przypadku importowanego do Australii mięsa, które nie zostało poddane obróbce cieplnej, świnie, od których pochodzi mięso, pochodzą ze stad przebadanych na występowanie wirusa Nipah z wynikiem ujemnym.

2. W krajach, w których *Brucella suis* występuje endemicznie:

W przypadku importowanego do Australii mięsa, które nie zostało poddane obróbce cieplnej, świnie, od których pochodzi mięso, pochodzą ze stad przebadanych z wynikiem ujemnym lub uznanych za wolne od *B. suis*.

3. Przetworzone (obróbka cieplna, peklowanie) mięso wieprzowe musi być zgodne z przepisami Kodeksu norm żywności, w tym musi być przebadane na *Salmonellę*.