

## **SASO 44**

# **ŚWIEŻE MIĘSO WOŁOWE, MIĘSO BAWOLE, BARANINA I MIESO KOZIE**

# **ŚWIEŻE MIĘSO WOŁOWE, MIĘSO BAWOLE, BARANINA I MIESO KOZIE**

ICS:

Data zatwierdzenia przez Radę Dyrektorów GSMO	:	1419(H)-07-17	(1998-11-06)
Data publikacji w Dzienniku Urzędowym	:	1419(H)-10-24	(1999-05-03)
Data wdrożenia niniejszych norm	:	1420(H)-01-17	(1999-05-03)

**ŚWIEŻE MIĘSO WOŁOWE, MIĘSO BAWOLE,  
BARANINA I MIESO KOZIE**

**1. ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWANIA**

Niniejsza norma ma zastosowanie w odniesieniu do mięsa wołowego, mięsa bawolego, baraniny i mięsa koziego

**2. ODNIESIENIE KOMPLEMENTARNOŚCI**

- 2.1 GS 9/1995 „Etykietowanie mięsa pakowanego”
- 2.2 GS 20/1984 „Metody określania zanieczyszczenia produktów spożywczych metalami ciężkimi”
- 2.3 GS 21/1984 „Rozporządzenie higieniczne dotyczące zakładów przetwórczych produktów spożywczych i ich personelu”
- 2.4 GS 592/1995 „Metody pobieranie prób z mięsa i produktów mięsnych”
- 2.5 GS 593/1995 „Badania fizyczne mięsa i produktów mięsnych”
- 2.6 GS 150/1993 „Daty przydatności do spożycia produktów spożywczych- część I”
- 2.7 Projekt normy Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, który ma być zaakceptowany prymy Organizacje dotyczącej ograniczeń poziomu radioaktywności dozwolonej w produktach spożywczych
- 2.8 Projekt normy Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, który ma być zaakceptowany przez Organizacje dotyczący wykrywania limitów poziomów promieniowania dozwolonych w żywności
- 2.9 GS .... /1996 „Metody badań mikrobiologicznych mięsa, ryb, skorupiaków i ich produktów”
- 2.10 Projekt normy Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, który ma być zaakceptowany przez Organizacje:
- 2.11 GS.... /.... „wymogi ubojowe zgodne z prawem Islamu”
- 2.12 GS ... /.... „Kodeks dobrych praktyk higienicznych”
- 2.13 GS ... /.... „ Przed ubojowe i poubojowe badanie zwierząt rzeźnych i mięsa”

- 2.14 GS .../.... „Maksymalne limity dla pozostałości pestycydów w produktach spożywczych i metody ich określania”
- 2.15 GS .../.... „Maksymalne dozwolone poziomy pozostałości leków weterynaryjnych w produktach żywnościowych pochodzenia zwierzęcego”
- 2.16 GS .../.... „Określanie pozostałości hormonów i antybiotyków w mięsie i produktach mięsnych”
- 2.17 GS .../.... „Metody wykrywania wieprzowiny i smalcu (tłuszczów wieprzowych) w produktach spożywczych”

### 3. - DEFINICJE

#### 3.1 Rzeźnia

Są to zakłady zatwierdzone i zarejestrowane przez władze właściwe używane do przeprowadzenia uboju zwierząt rzeźnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

#### 3.2 Zwierzęta rzeźne

Ssaki zatwierdzone przez władze właściwe do uboju. Kategoria ta obejmuje bydło, bawoły, owce i kozy.

#### 3.3 Tusza

Ciało każdego zwierzęcia poddanego ubojowi, zgodnemu z zasadami Islamu po wykrwawieniu i obróbce w rzeźni.

#### 3.4 Rozbiór

Usunięcie sierści lub skóry zwierzęcia, trzewi (włączając w to lub nie włączając serca, wątroby oraz nerek), narządów płciowych, pęcherza moczowego, racic do stawu nadgarstkowego i stępu oraz wymienia u zwierząt z laktacją, po porodzie lub w wysokiej ciąży, może to obejmować lub nie obejmować usunięcia głowy oraz przecięcia tuszy na połowę.

#### 3.5 Mięso

Każda jadalna część tuszy zwierzęcia (punkt 3.2) poddanego ubojowi w rzeźni (punkt 3.1) zgodnie z zasadami Islamu .

#### 3.6 Świeże mięso

Mięso (punkt 3.5), które nie zostało jeszcze poddane jakiegokolwiek obróbce w celu jego przechowywania z wyjątkiem jego schłodzenia w zakresie temperatur -1-7 stopni Celsjusza

#### 4. KLASY MIĘSA

##### 4.1 Mięso wołowe

Mięso wołowy powinno zostać sklasyfikowane do następujących klas w zależności od wieku i płci.

##### 4.1.1 Cielęcina

Jest to mięso pozyskane od samic i samców bydła w wieku poniżej 3 miesięcy charakteryzujące się następującymi właściwościami :

- szaro-różowe, chude mięso które jest delikatne i aksamitne
- delikatny elastyczny tłuszcz
- czerwone kości żeber

##### 4.1.2 Mięso pozyskane ze starszych cieląt, samców i samic , w wieku od trzech do jedenastu miesięcy charakteryzujący się następującymi cechami :

- szarawe, czerwone, chude mięso
- twardszy tłuszcz i mniej czerwone kości żeber

##### 4.1.3 Mięso z młodego wołu

To mięso pozyskane od samca bydła, który został wykastrowany we wczesnym wieku przed osiągnięciem dojrzałości płciowej przed rozwinięciem cech charakterystycznych dla byków .

Granice wiekowe w tym przypadku wynoszą od jednego do dwóch lat i powinny być zgodne z klasami, o których mowa punkcie 6.1

##### 4.1.4 Mięso z jałówki

To mięso pozyskane od samicy bydła. Granice wiekowe w tym przypadku wynoszą od dwunastu do dwudziestu czterech miesięcy, powinno być zgodne z klasami, o których mowa punkcie 6.1.

##### 4.1.5 Mięso z krowy

To mięso pozyskane od samicy bydła w wieku powyżej dwóch lat, powinno być zgodne z klasami ,o których mowa punkcie 6.1

##### 4.1.6 Mięso z byka

To mięso pozyskane od niewykastrowanego samca bydła w wieku powyżej dwóch lat, powinno być zgodne z klasami, o których mowa punkcie 6.1

#### 4.1.7 Mięso z wołu

To mięso pozyskane od samca bydła, który został wykastrowany po rozwinięciu cech charakterystycznych dla dojrzałego byka, w wieku powyżej dwóch lat ; powinny być zgodne z klasami, o których mowa punkcie 6.1

#### 4.2 Mięso owcze / Baranina

Mięso owcze powinno być klasyfikowane według następujących klas wiekowych:

##### 4.2.1 Jagnięcina

To mięso pozyskane od samic i samców owiec w wieku poniżej dwunastu miesięcy i charakteryzujące się następującymi cechami :

- małe i delikatne kości, jasno zabarwione mięso
- stawy nadgarstkowe w kończynach przednich mogą być łatwo wyłamane
- zewnętrzna warstwa tłuszczu podskórnego jest cienka, delikatna i ma kremowy lub lekko różowy kolor
- wewnętrzne i zewnętrzne warstwy tłuszczu są białe i delikatne

*Uwaga : Mięso pozyskane od owiec w wieku pomiędzy trzy a pięć miesięcy nazywane jest wiosenną jagnięciną i może być rozróżnione po jasnym kolorze i delikatności*

##### 4.2.2 Baranina z roczniaka

To mięso pozyskane od samców i samic owiec w wieku od dwunastu do osiemnastu miesięcy. Tusza roczniaka może być odróżniona od tuszy jagnięcej dzięki twardszym i bardziej białym kościom , ciemniejszej i grubszej tkance mięśniowej. Kolor mięsa może być od ciemno różowego do jasno czerwonego. Warstwy tłuszczu zewnętrznego są twardsze i grubsze, podczas gdy warstwy tłuszczu wewnętrznego są obfite i posiadają lekko kremowy kolor podobnie jak tłuszcz w jamie brzusznej. Ponadto tusza i nogi są dłuższe.

Stawy nadgarstkowe w kończynach przednich mogą być łatwo wyłamane, tak jak u jagnięcia ale powierzchni wyłania stawów jest ostra i porowata. Jeśli staw nadgarstkowy trudno jest wyłamać oznacza to, że tusza pochodzi od dojrzałego zwierzęcia

##### 4.2.3 Dojrzała baranina

To mięso pozyskane od samców i samic owiec w wieku powyżej dwudziestu miesięcy. Tusza charakteryzuje się większymi gabarytami. Stawy nadgarstkowe przednich nóg są trudne do wyłamania. Kolor mięsa waha się do jasnego do ciemnego czerwonego.

**5 - ROZBIÓR TUSZY**

5.1 Wołowina

Przy rozbiórce tuszy wołowej wyróżnia się następujące elementy (rys 1)

5.1.1 Udziec

5.1.2 Rumsztyk

5.1.3 Ligawa

5.1.4 Antrykot

5.1.5 Łata

5.1.6 Rozbratel

5.1.7 Mostek

5.1.8 Karkówka

5.1.9 Bryzol

5.1.10 Pręga

5.2 Baranina

Przy rozbiórce tuszy baraniej wyróżnia się następujące elementy (rys 2)

5.2.1 Goleń

5.2.2 Antrykot

5.2.3 Górka

5.2.4 Mostek

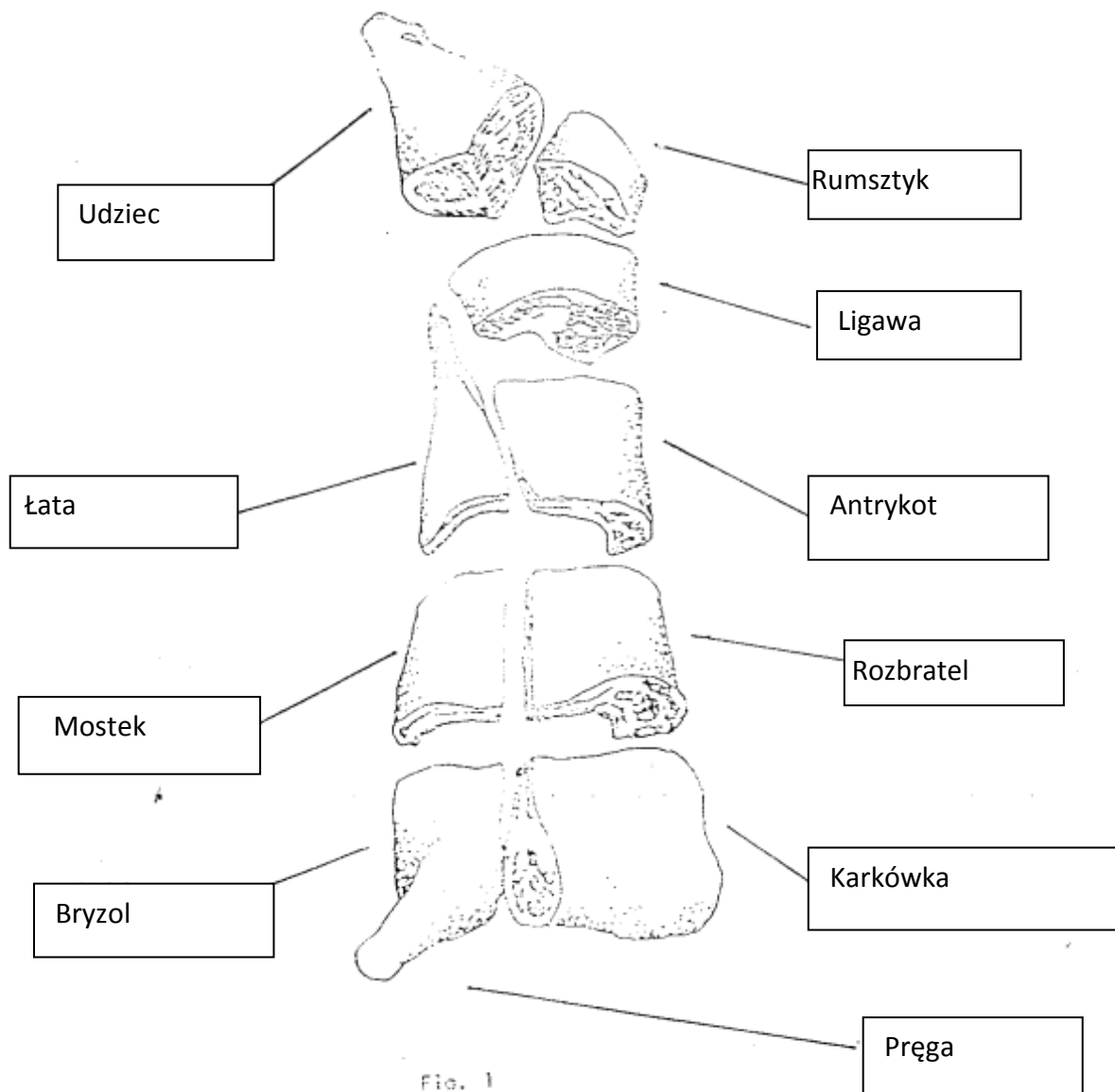
5.2.5 Bok

5.2.6 Karkówka

**6- KLASY MIĘSA (OCENA MIĘSA)**

6.1 Mięso wołowe

Mięso wołowe podzielone zostało ze względu na jego strukturę, wygląd i jakość na następujące klasy



Rys 1 Podział tuszy wołowej



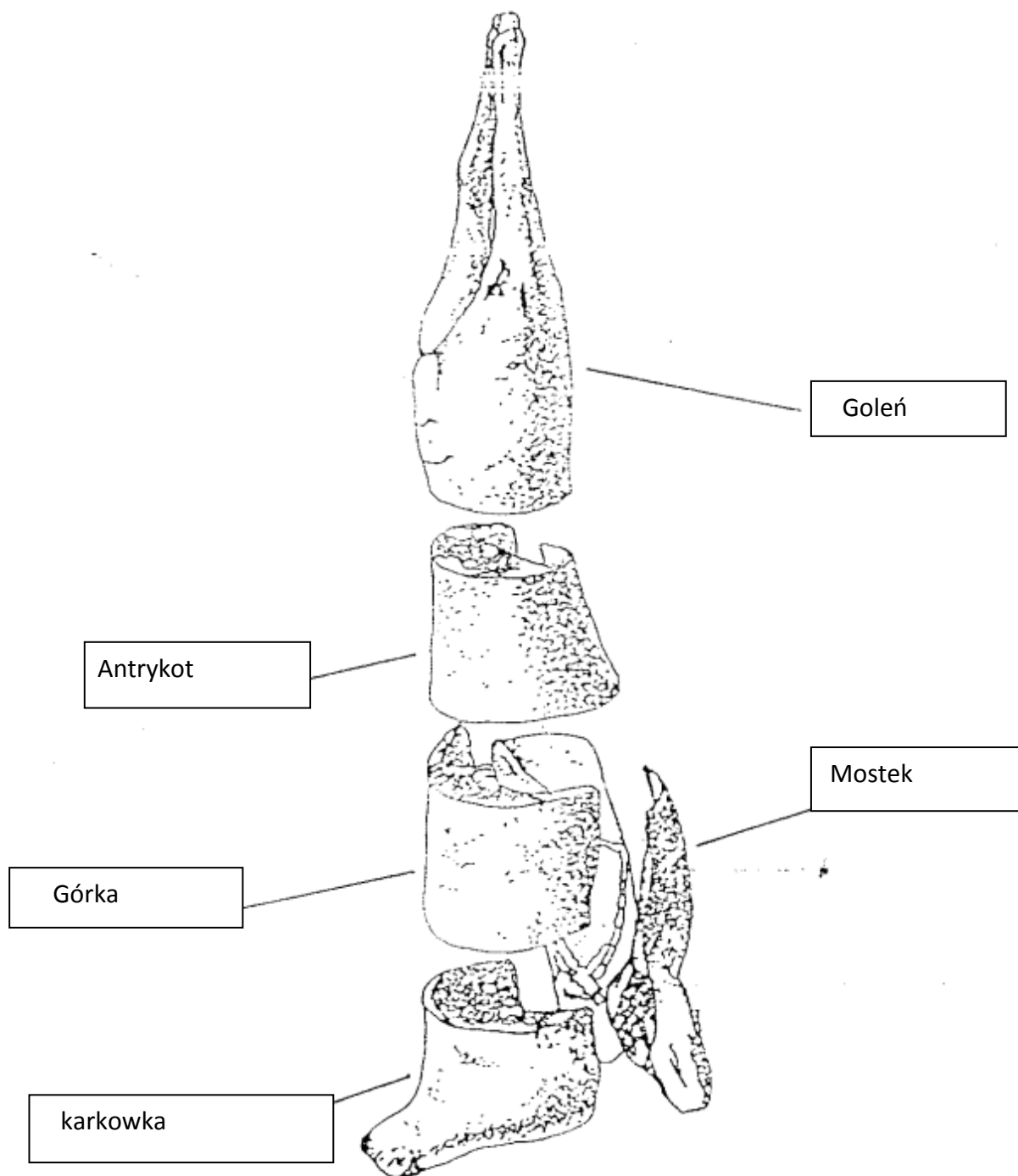


Fig (2)

Rys 2 Podział tuszy baraniej

**6.1.1** Klasa Pierwsza (*Klasa I; woł. b/k I, chude, nieścięgniste*)

Tusza i elementy zawierają dużo tkanki mięśniowej, są blokowane i zwarte. Tłuszcz pokrywowy jest zwarty, kruchy i lekko woskowaty. Jest relatywnie gładki i równomiernie rozmieszczony po zewnętrznych częściach tuszy. Powierzchnia ciecica mięsa ma gładki wygląd z niewielkimi ilościami tłuszczu rozproszonego pomiędzy włóknami mięśniowymi (marmurkowatość). Mięso jest soczyste, delikatne i smakowite. Kolor mięsa może się wahać od blado czerwonego do głęboko krwistego czerwonego ale jest jednolita i jasna. Wyrostki kolczyste są zwykle delikatne i czerwone kończące się białą chrząstką.

**6.1.2.** Klasa - wybór (*Klasa II, woł. b/k II, chude, ścięgniste*)

Tusza i elementy zawierają umiarkowanie dużo tkanki mięśniowej, są blokowane i zwarte. Tłuszcz pokrywowy może być różny w zależności od wieku zwierzęcia, od średnio cienkiego u młodych zwierząt do umiarkowanie grubego u dojrzałych zwierząt. Marmurkowatość w jest zróżnicowana od umiarkowanej do umiarkowanie obfitej w zależności od wieku zwierzęcia. Kolor mięsa zwykle waha się od jasno czerwonego do lekko ciemno czerwonego. Zwykle kolor jest jednolity choć może być lekko dwu-odcieniowy. Grzbiety kości wahają się od delikatnych i czerwonych do czerwonych z odcieniem bieli.

**6.1.3** Klasa dobra (*klasa III, woł. b/k III, tłuste*)

Tusza i elementy zawierają stosunkowo grubą warstwę tkanki mięśniowej, lekko zwarte i blokowane z wyglądu. Tłuszcz pokrywowy pokrywający tusze może być lekko oleisty i różni się od cienkiego u młodych zwierząt do grubszego u bardziej dojrzałych zwierząt. Marmurkowatość waha się od niewielkiej do skromnej. Kolor mięsa waha się od jasno czerwonego do nieznacznie ciemnego czerwonego ale może być dwu-odcieniowe. Grzbiety kości są różne od delikatnych i czerwonych do odcienia białego u dojrzałych zwierząt

**6.1.4** Klasa przemysłowa (klasa IV, woł. b/k IV, krwawe)

- tusze zwierząt młodych są kanciaste i posiadają nieco cienką warstwę tkanki mięśniowej, dojrzałe zwierzęta mają nieco grubsza warstwę tkanki mięśniowej ale występują nieregularności w kolorze
- okrywa tłuszczowa różni się od cienkiej u młodych zwierząt do umiarkowanie grubej u starszych. Jest ona umiarkowanie delikatna i olejowata u młodych zwierząt ale zwykle całkiem zwarta u starszych

- Mięsień najdłuższy grzbietu jest delikatny i wodnisty i ma niewielką marmurkowatość jeśli w ogóle podczas gdy u dojrzałych zwierząt marmurkowatość może być raczej obfita ale gruba i widoczna
- Kolor mięsa różni się od lekko ciemnego do ciemno czerwonego ale może być dwu-odcieniowy
- Grzbiety kości u młodych zwierząt są czerwone a u starszych białe i twarde

#### 6.1.4 Klasa użytkowa (*klasa V, woł. b/k V, ścięzna, powięzi*)

- Tusze i elementy są pochodzą od zwierząt w nieco podeszłym wieku i zwykle brakuje im naturalnej delikatności i soczystości, są smukłe, kanciaste i nieregularne w strukturze. Niewielki udział tkanki mięśniowej.
- Pokrywa tłuszczowa różni się od cienkiej u młodych zwierząt do umiarkowanej u starszych zwierząt i jest zwykle miękka
- płaszczyzna przecięcia chudego mięśnia jest zwykle miękka i wodnista u młodszych zwierząt, dość zwarta ale gruba u starszych i praktycznie nie wykazuje marmurkowatości
- kolor waha się od jasno czerwonego do bardzo ciemnego czerwonego i może być dwu-odcieniowe. Kości są zwykle białe i twarde.

#### 6.2 Mięso bawołów

Powinno ono spełniać przedstawione wymagania dla mięsa wołowego z uwzględnieniem następujących wyjątków:

- mięso bawołów jest relatywnie „grubo ziarniste” ze względu na fakt że włókna mięśniowe są tu grubsze
- pomiędzy włóknami mięśniowymi rzadko stwierdzany jest tłuszcz, i nie występuje tu delikatność którą wołowina zawdzięcza marmurkowatości
- procent wagi przed ubojowej w przypadku mięsa bawołów jest zawsze niższy w porównaniu z tym wskaźnikiem w przypadku wołowiny ze względu na duże rozmiary jamy brzusznej, dużych grubych kości, masywnej głowy i grubości skóry.
- tłuszcz w przypadku mięsa bawołów jest czysto biały podczas gdy tłuszcz w mięsie wołowym jest biało-kremowy

#### 6.3 Baranina

Baranina powinna być oceniana pod kątem struktury, wyglądu jakości w ramach następujących klas

##### 6.3.1 Klasa Pierwsza

Tusza w tej klasie jest praktycznie idealna jeśli chodzi o strukturę, wykończenie i jakość, atrakcyjna w wyglądzie, symetryczna. Jest ona zwarta, blokowata i posiada krótkie grube

nogi. Górka, żebra, antrykot, goleń i mostek są dobrze umięśnione. Cała tkanka tłuszczowa jest zwarta i doskonałej jakości. Zewnętrzna pokrywa tłuszczowa jest gładka, umiarkowanej grubości i równomiernie rozłożony wzdłuż grzbietu i na bokach. Pokrywa tłuszczowa jest przeplatana paskami różowego mięsa. Chude mięsa jest zwarte we wszystkich częściach, z odpowiednim uziarninowaniem a powierzchnia przecięcia jest gładka.

#### 6.3.2. Klasa - wybór

Tusza w tej klasie jest doskonała jeśli chodzi o strukturę, wygląd i jakość ale ma zwykle niewielkie braki w odniesieniu do jednej lub większej ilości cech w porównaniu z klasą pierwszą. Nogi są krótkie i grube. Antrykot, żebra i mostek są grube, karkówka jest dobrze umięśniona. Tłuszcz powierzchniowy jest gładki, dobrej jakości i równomiernie rozmieszczony w okolicach żeber, antrykotu i karkówki. Tkanka mięśniowa jest zwarta, umiarkowanie ziarninowana i we właściwym kolorze.

#### 6.3.3 Klasa dobra

Tusze w tej klasie są dobre jeśli chodzi o strukturę, wygląd i jakość ale ma zwykle niewielkie braki w odniesieniu do jednej lub większej ilości cech w porównaniu z klasą – wybór. Tusze w tej klasie są odpowiednio pulchne ale mają zwykle niewielkie braki w odniesieniu do szerokości, i głębokości tkanki w okolicach grzbietu, bioder i łopatek. Tusze te charakteryzują się w pewnym zakresie dużą długością. Zewnętrzna pokrywa tłuszczowa jest gładka nawet w okolicach grzbietu i bioder a w mniejszym stopniu na bokach i podudziach. Tłuszcz wewnętrzny jest obfity ale nierównomiernie rozmieszczony. Cały tłuszcz jest dobrej jakości a tkanka mięsna jest umiarkowanie zwarta i właściwie uziarninowana.

#### 6.3.4 Klasa przemysłowa

Tusze w tej klasie są umiarkowane jeśli chodzi o strukturę, wygląd i jakość . Struktura tuszy waha się a karkówka, podudzia i biodra są do pewnego stopnia długie i cienkie. Również nogi są długie i cienkie. Na żebrach i antrykocie raczej brakuje tkanki mięsnej. Warstwa tłuszczu w tuszy w tej klasie jest cienka i nieodpowiednio rozmieszczona. Tkanka mięsna ma tendencje do bycia delikatną i gąbczastą oraz umiarkowanie dobrze uziarninowaną.

#### 6.3.5 Klasa użytkowa

Tusze w tej klasie są dystrybuowane przy wskazaniu na braki w jakości i wykończeniu oraz dużej zawartości kości w tuszy. Kontur kości kręgosłupa jest wyraźnie widoczny od szyi do ogona. Prawie nie występuje tłuszcz zewnętrzny i brakuje również tłuszczu wewnętrznego.

Tkanka mięsna jest generalnie gruba, włóknista, wilgotna, wiotka i koloru ciemno czerwonego.

#### 6.4 Mięso kozie

Powinno ono być zgodne z wymogami dla baraniny z wyjątkiem następujących odstępstw:

- Tusze kozie nie są tak dobrze wykończone jak jagnięcina lub baranina i nie charakteryzuje się tak wysokim wskaźnikiem wydajności jak przeciętna tusza barania
- Tusze kozie nie posiadają blokowanej struktury i są długie, z długimi nogami i wąskie, z niewielką ilością pokrywy tłuszczowej na zewnątrz
- Tusze kozie pochodzące od starszych zwierząt, w szczególności od capów, często charakteryzują się silnych „kozim” smakiem i zapachem.

## **7. WŁAŚCIWOŚCI**

Następujące wymagania powinny być spełnione jeśli chodzi o świeże mięso:

- 7.1 Powinno ono być pozyskane od zwierząt które były badane przed ubojowo i poubojowe przeprowadzone przez uprawnionego urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z Normą Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, która musi być zatwierdzona przez Organizacje w zakresie badania przed ubojowego i poubojowego zwierząt rzeźnych i mięsa
- 7.2. Powinno ono być pozyskane od zwierząt poddanych ubojowi zgodnie z wymogami prawa Islamu, zgodnie z Normą Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, która musi być zatwierdzona przez Organizacje w zakresie wymogów ubojowych zgodnych z zasadami Islamu.
- 7.3 Powinno być ono pozyskane od zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonej rzeźni pozostającej w zgodności z Normą Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej No 21/1984 „Wymogi higieniczne dla zakładów przetwórstwa mięsnego i ich pracowników” jak również z Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, która musi być zatwierdzona przez Organizacje w zakresie kodeksu dobrej praktyki higienicznej dla przygotowania, transportu i składowania mięsa świeżego.
- 7.4 Tusza powinno być wytrzewiona i pozbawiona głowy, racic i tłuszczu około nerkowego. Część ogona może być pozostawiona w celu identyfikacji typu zwierzęcia.
- 7.5 Powinno ono być zgodne z Normą Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej, która musi być zatwierdzona przez Organizacje w zakresie ograniczenia poziomów napromieniowania dozwolonych dla produktów spożywczych.
- 7.6 Powinno ono być zgodne z Normą Krajów Zatoki Perskiej , która musi być zatwierdzona przez Organizacje w zakresie maksymalnych dozwolonych poziomów pozostałości pestycydów dla produktów spożywczych.
- 7.7 Powinno posiadać wszelkie charakterystyki dotyczące właściwości dla typu i klasy (punkt 4,5,6)

- 7.8 Dodatki środków konserwujących, czynników zmiękczających, dodatków koloryzujących z wyjątkiem tuszu używanego przy stemplowaniu tusz nie są dozwolone.
- 7.9 Mięso powinno być wolne od zasinień, przebarwień i wszelkich śladów procesów rozkładu takich jak specyficzny zapach
- 7.10 Mięso powinno być zwarte i mieć jasny wygląd
- 7.11 Pozostałości hormonów i antybiotyków nie powinny przekraczać zdefiniowanych maksymalnych poziomów pozostałości określonych substancji, zgodnie z Normą Krajów Zatoki Perskiej, która musi być zatwierdzona przez Organizację w zakresie maksymalnych dozwolonych poziomów pozostałości leków weterynaryjnych w produktach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.
- 7.12 Metale zanieczyszczające mięso nie powinny przekraczać dozwolonych stężeń (ppm) w przypadku każdego z nich:
- |         |      |
|---------|------|
| - rtęć  | 0,05 |
| - arsen | 0,5  |
| - miedź | 20,0 |
| - ołów  | 1,0  |
| - kadm  | 0,2  |
- 7.13 Kryteria mikrobiologiczne również muszą być zgodne z tymi, określonymi w Normie Krajów Zatoki Perskiej, która musi być zatwierdzona przez Organizację w zakresie „Kryteriów mikrobiologicznych dla produktów spożywczych – część I”
- 7.14 Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczach nie powinna przekraczać 1,5% wagowych (w formie kwasów oleistych)
- 7.15 Udział całkowity lotnego azoty w mięsie nie powinien przekraczać 20 mg/100 g mięsa

## 8- PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE, TRANSPORT I OBSŁUGA

Następujące wymogi powinny zostać spełnione w zakresie pakowania, przechowywania, transportu i obsługi:

- 8.1 Pakownie
- 8.1.1 Materiały przeznaczone do pakowania i zawijania produktów spożywczych powinny być higieniczne i nie powinny wpływać na zmianę właściwości organoleptycznych mięsa. Nie

powinny one przenosić na mięso żadnych czynników szkodliwych dla zdrowia ludzi ani zanieczyszczać go żadnymi niepożądanymi substancjami

- 8.1.2 Materiały przeznaczone do pakowania powinny być odpowiednio solidne i mocne by zapewnić efektywną ochronę mięsa podczas transportu obsługi i przechowywania.
- 8.1.3 Opakowania i materiały do zawijania nie powinny być używane ponownie do zawijania i pakowania mięsa
- 8.1.4. Pakowanie i zawijanie powinno być przeprowadzone w taki sposób by zapewnić pełną ochronę elementów mięsa od zanieczyszczeń podczas obsługi, transportu i przechowywania
- 8.2 Przechowywanie
  - 8.2.1. Mięso powinno być przechowywane w lodówkach a wewnętrzna temperatura w tuszy powinna wynosić od -1 do +7 stopni Celsjusza
  - 8.2.2 niepakowane tusze i elementy powinny być podwieszane lub ułożone na odpowiednich, odpornych na korozję tacach w sposób umożliwiający odpowiednią cyrkulację powietrza wokół mięsa i zapobiegający kapaniu z jednego elementu na drugi. Mięso nie powinno dotykać ścian, sufitu ani podłogi
  - 8.2.3 Zawartość (ilość) świeżego mięsa w lodówce nie powinna przekraczać wartości dopuszczonych. W lodówce takiej powinny znajdować się termometry w celu mierzenia i rejestrowania temperatury przechowywania.
- 8.3 Transport i obsługa
  - 8.3.1. Transport i obsługa świeżego mięsa powinny być prowadzone przy użyciu środków transportu odpowiednio do tego celu przystosowanych. Przed załadunkiem powinno być przeprowadzone mycie i , jeśli to konieczne, dezynfekcja. Nie powinny one uprzednio być używane do transportu żywych zwierząt lub substancji mogących wpływać na właściwości mięsa.
  - 8.3.2 Wszystkie wykończenia wewnętrzne środków transportu które pozostają w kontakcie z mięsem powinny być odporne na korozję , gładkie i łatwe do mycia i dezynfekcji
  - 8.3.3 Środki transportu powinny być wyposażone w sprzęt do zwieszania tusz, półtuszy i ćwierćtuszy lub do umieszczania mięsa na odpowiednich tacach
  - 8.3.4 W środkach transportu powinna być utrzymywana temperatura od -1 do 7 stopni, schłodzenie powinno nastąpić przed załadunkiem i powinno być kontynuowane podczas załadunku i rozładunku.

- 8.3.5 Środki transportu powinny chronić mięso od pyłów, owadów i innych źródeł zanieczyszczeń.
- 8.3.6 Wahania temperatury w środku transportu nie powinny przekroczyć  $\pm 2$  stopni Celsjusza
- 8.3.7 Kontrola środowiskowa: W celu zapewnienia odpowiedniego obniżenia temperatury wewnątrz mięsa drzwi nie powinny pozostawać otwarte przez dłuższe okresy czasu i powinny być zamykane natychmiast po skorzystaniu z nich. Żadna chłodnia nie [powinna być załadowywana powyżej swojej przewidzianej pojemności.
- Jeśli urządzenia chłodnicze nie są obsługiwane , powinien być zainstalowany automatyczny system pomiaru temperatury lub alternatywnie temperatura ta powinna być odczytywana w regularnych odstępach czasu a odczyty rejestrowane w dzienniku.
  - Powinno się zapobiegać skraplaniu pary wodnej na suficie
  - Pomieszczenia powinny być utrzymywane w porządku
  - Cewki chłodnicze powinny być rozmrażane regularnie w celu zapobieżenia narastaniu na nich pokrywy lodowej prowadzącej do spadku efektywności. Rozmrażanie powinno odbywać się bez wpływu na przechowywane produkty.
  - Temperatura wilgotność względna i przepływ powietrza powinny być utrzymywane na poziomie umożliwiającym konserwację mięsa.

## 9- BADANIA

### 9.1 Pobieranie prób

Próby powinny być pobierane zgodnie z Normą Krajów Zatoki Perskiej , która musi być zatwierdzona przez Organizację w zakresie „Metod pobierania prób dla mięsa i produktów mięsnych”

### 9.2 Metody badań

9.2.1 Wymagane testy powinny być prowadzone zgodnie z Normą Krajów Zatoki Perskiej , która musi być zatwierdzona przez Organizację w zakresie: Testów fizycznych dla mięsa i produktów mięsnych – Metody badań mikrobiologicznych dla mięsa, ryb, skorupiaków i ich produktów – Metody wykrywania i oznaczania pozostałości pestycydów, antybiotyków i hormonów w mięsie i produktach mięsnych – Metody wykrywania dozwolonych poziomów napromieniowania dozwolonych dla środków spożywczych.

9.2.2 Wszystkie testy wymagane do określenia zgodności produktów względem tej normy powinny być prowadzone na reprezentatywne próbce pobranej zgodnie z punktem 9.1

## 10 - ETYKIETOWANIE



- 10.1 Świeże mięso które przeszło kontrolę urzędowego lekarza weterynarii jako wolne od chorób zalnych i zdatne do spożycie przez ludzi powinno być oznaczone pieczęcią zawierającą podstawowe informacje z etykiety zgodnie z rozporządzeniami w każdym z Krajów Zatoki Perskiej takie jak typ mięsa, data uboju , kod lub gmina i klasa jakości (jeśli mięso jest poddawane ocenie jakości)
- 10.2 Tusze powinny być ostemplowane na każdej połowie, przynajmniej w następujących miejscach: na zewnętrznej powierzchni ud, antrykotu, grzbietu, mostka i karkówki
- 10.3 Elementy tuszy pozyskane w zakładach rozbioru mięsa z urzędowo oznakowanych tuszy muszą być opieczętowane, chyba że są one pakowane lub zawijane.
- 10.4 Pakowane lub zawijane mięso powinno być zgodne zgodnie z Normą Krajów Zatoki Perskiej No 9 : „Etykietowanie pakowanych produktów spożywczych” dodatkowo wpisując rodzaj mięsa, nazwę elementu, klasa jakości (jeśli mięso poddawane jest klasyfikacji) jak również datę uboju i datę przydatności do spożycia.