

**PROTOKÓŁ  
POMIĘDZY  
MINISTREM ROLNICTWA I ROZWOJU WSI RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ  
I  
GENERALNĄ ADMINISTRACJĄ CELNĄ CHIŃSKIEJ REPUBLIKI LUDOWEJ  
W SPRAWIE INSPEKCJI, KWARANTANNY I WETERYNARYJNYCH  
WYMOGÓW SANITARNYCH DLA MROŻONEGO MIĘSA DROBIOWEGO  
EKSPORTOWANEGO  
Z RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ DO CHIŃSKIEJ REPUBLIKI LUDOWEJ**

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Rzeczypospolitej Polskiej (zwany dalej MRiRW) oraz Generalna Administracja Celną Chińskiej Republiki Ludowej (zwana dalej GACC) w drodze przyjaznych negocjacji uzgodniły następujące wymogi w zakresie inspekcji, kwarantanny i zdrowia weterynaryjnego dotyczące mrożonego mięsa drobiowego eksportowanego z Rzeczypospolitej Polskiej (zwanej dalej Polską) do Chińskiej Republiki Ludowej (zwanej dalej Chinami).

**Artykuł 1**

Główny Lekarz Weterynarii (GLW), który jest w Polsce organem właściwym ds. nadzoru nad produkcją pochodzenia zwierzęcego, znajdujący się pod nadzorem MRiRW, będzie odpowiedzialny za kontrolę i kwarantannę mrożonego mięsa drobiowego przeznaczanego do eksportu z Polski do Chin oraz wystawianie weterynaryjnych świadectw zdrowia.

**Artykuł 2**

GLW przekaze GACC akty prawne i rozporządzenia regulujące ubój, rozbiór, przetwórstwo i przechowywanie mrożonego mięsa drobiowego przeznaczanego na eksport z Polski do Chin oraz wydawanie weterynaryjnych świadectw zdrowia na eksport, jak również odpowiednie programy inspekcji i kwarantanny obejmujące monitorowanie substancji lub chorób, metody badań laboratoryjnych, zastosowane standardy i procedury, pieczęcie kwarantannowe lub znaki kontrolne dla potrzeb kwalifikowalności eksportu.

GLW co roku regularnie przekazuje GACC następujące informacje:

1. Plany i roczne raporty z krajowego planu monitoringu pozostałości chemicznych (leki weterynaryjne i zanieczyszczenia itp.) oraz mikroorganizmów chorobotwórczych zgodnie z polskim prawodawstwem.
2. Środki zapobiegawcze i regionalizacji stosowane w odniesieniu do chorób wymienionych w art. 3 niniejszego Protokołu w tym: właściwe położenie geograficzne stref, liczbę drobiu w strefie, szczegóły dot. eksportujących zakładów przetwórstwa mięsa i informacje dotyczące urzędowej weryfikacji.



### 3. Sytuacja epidemiczna dot. drobiu w Polsce.

GLW zapewni, że systemy administracyjne bezpieczeństwa żywności są zgodne z wymogami Chin, z ciągłą skutecznością. W przypadku konieczności GACC może delegować ekspertów do Polski, regularnie lub okazjonalnie, w celu przeprowadzenia audytu na miejscu lub kontroli retrospektywnej. Polska zapewni niezbędną pomoc w celu umożliwienia audytu i kontroli.

GLW będzie okresowo udostępniać GACC informacje dotyczące nadzoru weterynaryjnego w zakresie: produkcji, eksportu oraz sytuacji dot. nadzoru sanitarnego i bezpieczeństwa zakładów wyznaczonych do eksportu do Chin. Obie strony będą wymieniać się stosownymi informacjami i współpracować ze sobą, badając i rozpatrując problemy oraz podejmując działania korygujące i zapobiegawcze w celu zapewnienia, że zakłady spełniają wymagania Chin.

#### **Artykuł 3**

GLW potwierdza, że Polska jest wolna od wysoce zjadliwej grypy ptaków i rzekomego pomoru drobiu zgodnie z wymogami Kodeksu Zdrowia Zwierząt Lądowych Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE).

#### **Artykuł 4**

Żywe ptaki, od których pochodzi mrożone mięso drobiowe przeznaczone do eksportu, powinny:

1. być wylęzione, wyhodowane i poddane ubojowi w Polsce, można je wyśledzić do gospodarstw pochodzenia i nigdy nie mogą przebywać razem z innymi zwierzętami hodowlanymi.
2. pochodzić z gospodarstw, w których nie stwierdzono klinicznych objawów chlamydiozy ptaków, mykoplazmozy ptaków, zakaźnego zapalenia oskrzeli ptaków, zakaźnego zapalenia krtani i tchawicy ptaków, pulerozy i tyfusu ptaków, zakaźnego zapalenia torby Fabrycjusza (choroba Gumboro), nisko zjadliwej grypy ptaków, choroby Mareka, gruźlicy ptaków i cholery drobiu wykrytych w ciągu ostatnich 6 miesięcy.
3. pochodzić z miejsc, na które nie nałożono żadnego nadzoru kwarantannowego lub ograniczeń przemieszczania z uwagi na inne niż wyżej wspomniane, choroby dot. drobiu podlegające zgłoszeniu i wymienione w regulacjach w zakresie zdrowia zwierząt OIE, Chin i Polski w ciągu ostatnich 6 miesięcy.

#### **Artykuł 5**

Zakłady produkcyjne (w tym rzeźnie, zakłady rozbioru, przetwórstwa i przechowywania)

wyznaczone do eksportu mrożonego mięsa drobiowego do Chin znajdują się pod nadzorem GLW i są zgodne z odpowiednimi przepisami zawartymi w ustawach i rozporządzeniach Polski

i Chin w zakresie zdrowia weterynaryjnego i publicznego.

Zakłady wyznaczone do eksportu do Chin zostaną zarejestrowane przez stronę chińską zgodnie z Ustawą o Bezpieczeństwie Żywności Chińskiej Republiki Ludowej. Zakłady produkcyjne, które nie zostały zarejestrowane, nie zostaną dopuszczone do importu do Chińskiej Republiki Ludowej.

### Artykuł 6

Urzędowi lekarze weterynarii pod nadzorem GLW zaświadczą, za pomocą weterynaryjnego świadectwa zdrowia, że:

1. Drób przeznaczony do eksportu został poddany ubojowi, rozbiorowi, przetwórstwu i przechowywaniu w rzeźniach, zakładach przetwórstwa i chłodniach zatwierdzonych przez Chiny.
2. Żywym ptakom, od których pochodzi mrożone mięso przeznaczone do eksportu nigdy nie podawano leków weterynaryjnych ani dodatków paszowych zakazanych przez obydwie strony.
3. Żywe ptaki, od których pochodzi mrożone mięso drobiowe przeznaczone do eksportu, a które zostały poddane badaniom przed- i poubojowym zgodnym z odpowiednimi przepisami ustawowymi i wykonawczymi Polski i Chin, z korzystnym wynikiem, pochodzą z gospodarstw zgodnych z art. 4 niniejszego Protokołu. Wszystkie żywe ptaki przeznaczone do uboju są zdrowe, nie wykazują klinicznych objawów choroby zakaźnej i nie mają żadnych zmian w tuszkach ani wnętrznościach.
4. Wdrożono krajowy plan monitoringu pozostałości, który potwierdza, że poziom pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych, pestycydów i długotrwałych zanieczyszczeń organicznych takich jak metale ciężkie, dioksyny, PCB, dl-PCB, ndl-PCB i inne toksyczne i niepożądane substancje zawarte w produktach są poniżej maksymalnych limitów pozostałości (MRL) określonych przez Chiny i Polskę.
5. Produkt jest wolny od zanieczyszczenia czynnikiem chorobotwórczym zgodnie z przepisami ustawowymi i wykonawczymi określonymi przez Chiny i Polskę oraz standardami międzynarodowymi.
6. Mrożone mięso drobiowe jest higieniczne i bezpieczne oraz zdatne do spożycia przez ludzi.
7. Produkty pochodzą z gospodarstw, rzeźni i zakładów, w których wdrożono skuteczny system identyfikacji zapewniający, że mrożone mięso drobiowe przeznaczone do eksportu

można przedsięwziąć do etapu gospodarstwa pochodzenia.

### **Artykuł 7**

Podczas transportu (w tym transportu z gospodarstwa do i w miejscu rzeźni) ptaki przeznaczone do uboju i eksportu do Chin nie będą mogły mieć kontaktu z:

1. jakimikolwiek żywymi ptakami, które nie spełniają wymogów określonych w art. 3 i 4 niniejszego Protokołu; lub
2. jakimikolwiek żywymi ptakami lub innymi gatunkami zwierząt należącymi do zakładu, który nie spełnia wymogów rejestracyjnych określonych w art. 5 niniejszego Protokołu.

Mrożone mięso drobiowe przeznaczone do eksportu do Chin nie będzie mogło być przetwarzane razem z:

1. produktami pochodzenia zwierzęcego, które nie są zgodne z art. 3 i 4 niniejszego Protokołu; lub
2. produktami, które nie są wytwarzane przez ten zarejestrowany zakład; lub
3. innymi produktami pochodzenia zwierzęcego pozyskanymi z innych gatunków.

Określony obszar wyraźnie wyznaczony w chłodni składowej będzie dostępny wyłącznie do przechowywania mrożonego mięsa drobiowego przeznaczonego do eksportu do Chin.

### **Artykuł 8**

Mrożone mięso drobiowe przeznaczone do eksportu do Chin musi zostać zapakowane z użyciem nowych materiałów opakowaniowych zgodnych z chińskimi standardami bezpieczeństwa żywności i międzynarodowymi normami higienicznymi.

Mrożone mięso drobiowe przeznaczone do eksportu powinno być oznaczone nazwą towaru (opis produktu), krajem pochodzenia, numerem rejestracyjnym zakładu oraz numerami partii na wewnętrznym opakowaniu, w języku chińskim.

Nazwa kraju pochodzenia, specyfikacje, miejsce pochodzenia (kraj/województwo/miasto), numer rejestracyjny zakładu, numery partii, miejsce przeznaczenia (wyłącznie Chińska Republika Ludowa), data produkcji (rok/miesiąc/dzień), okres trwałości i temperatura przechowywania powinny znajdować się na zewnętrznym opakowaniu, w języku chińskim. Opakowania powinny być opatrzone polskimi urzędowymi znakami kontroli i kwarantanny, które zostały zatwierdzone i przesłane do GACC.

Etykiety wstępnie pakowanego mrożonego mięsa drobiowego powinny być zgodne z chińskimi standardami i wymogami regulacyjnymi dotyczącymi oznakowania wstępnie pakowanej żywności.

### **Artykuł 9**

Aby zapobiec zanieczyszczeniu niepożądanymi substancjami, podczas pakowania, przechowywania i transportu mrożone mięso drobiowe przeznaczone do eksportu do Chin musi spełniać wymogi sanitarne Chin i Polski.



Przechowywanie i transport będą odbywać się w odpowiednich temperaturach utrzymujących wewnętrzną temperaturę mrożonego mięsa drobiowego przeznaczonego do eksportu nie wyższą niż -15°C.

Przed wysyłką kontener musi zostać zaplombowany pod nadzorem urzędowych lekarzy weterynarii podlegających GLW. Numer plomby należy podać w weterynaryjnym świadectwie zdrowia. Podczas transportu opakowania produktów nie można rozpakowywać ani zmieniać.

### **Artykuł 10**

Każdemu kontenerowi mrożonego mięsa drobiowego przeznaczonego do eksportu do Chin musi towarzyszyć przynajmniej jedno urzędowe i oryginalne weterynaryjne świadectwo zdrowia potwierdzające, że produkty są zgodne z przepisami weterynaryjnymi oraz przepisami dotyczącymi zdrowia publicznego Chin i Polski, a także z odpowiednimi wymogami niniejszego Protokołu.

Weterynaryjne świadectwa zdrowia powinny zostać sporządzone w języku chińskim, polskim i angielskim (wersja angielska jest obowiązkowa przy wypełnianiu certyfikatu). Format i treść świadectwa powinny zostać uprzednio obopólnie uzgodnione przez obydwie strony. Dla celów zaprotokołowania, GLW przekazuje GACC wzory urzędowej pieczęci kwarantannowej lub legendy/znaków kontrolnych, wzory weterynaryjnego świadectwa zdrowia, listę upoważnionych sygnatariuszy-lekarzy weterynarii wraz z odpowiednimi podpisami, instrukcje dotyczące zabezpieczeń przed fałszerstwami oraz adres e-mail, za pośrednictwem którego dostarczone zostaną dane elektroniczne dotyczące świadectw. Jeśli nastąpią jakiegokolwiek modyfikacje lub zmiany powyższych, GLW powiadomi GACC co najmniej miesiąc przed wprowadzeniem zmian w życie.

W celu ułatwienia kontroli granicznej w Chinach, GLW dostarczy dane elektroniczne każdego weterynaryjnego świadectwa zdrowia wydanego dla Chin za pośrednictwem urzędowych kanałów, w terminowy sposób. GLW zagwarantuje, że dane elektroniczne są poprawne i bezpieczne.

### **Artykuł 11**

Jeśli jakiegokolwiek choroby zakaźne ptaków, określone w art. 3 niniejszego Protokołu wystąpią w Polsce, GLW wstrzyma eksport mrożonego mięsa drobiowego do Chin, wycofa dotknięte i potencjalnie dotknięte produkty, poinformuje GACC i przekaze szczegółowy raport dotyczący statusu choroby i środków kontroli zarządzania, które zostały zastosowane.



Jeśli istnieją urzędowo potwierdzone ogniska innych chorób zakaźnych ptaków, wymienionych w art. 4 niniejszego Protokołu lub określonych w Wykazie B chorób w *Wykazie chorób kwarantannowych dla zwierząt importowanych do Chińskiej Republiki Ludowej* przez chińskie przepisy ustawowe i wykonawcze, które mogą być przenoszone przez mięso, GLW natychmiast wstrzyma eksport mrożonego mięsa drobiowego produkowanego w odpowiedniej skażonej strefie/kompartmencie, wycofa dotknięte i potencjalnie dotknięte produkty, poinformuje GACC i przekaże szczegółowy raport zawierający informacje na temat statusu choroby i środków kontroli zarządzania, które zostały zastosowane.

W przypadku wystąpienia incydentu zanieczyszczenia żywności związanego z produktami drobiowymi przeznaczonymi do eksportu o poważnym zagrożeniu publicznym w Polsce, GLW natychmiast zaprzestanie eksportu mrożonego mięsa drobiowego wyprodukowanego w odpowiednim zakładzie, wycofa dotknięte i potencjalnie dotknięte produkty, poinformuje GACC i dostarczy szczegółowy raport zawierający informacje na temat zanieczyszczenia i środków kontroli zarządzania, które zostały zastosowane.

Po ustaniu wyżej wymienionego problemu, GLW może negocjować z GACC warunki wznowienia eksportu, zgodnie z międzynarodowymi praktykami.

#### **Artykuł 12**

Jeżeli mrożone mięso drobiowe eksportowane do Chin zostanie uznane przez GACC za niezgodne z wymogami niniejszego Protokołu, GACC natychmiast powiadomi GLW i może podjąć środki w celu zwrotu, zniszczenia lub innego rodzaju utylizacji produktu. GLW będzie współpracować z GACC podczas usuwania niezgodności i podejmowania działań naprawczych i korygujących, aby zapobiec nawrotom niezgodności.

#### **Artykuł 13**

Dla celów niniejszego Protokołu „mrożone mięso drobiowe” dotyczy jadalnego mięsa z kurczaka i indyka, z którego po uboju i wykrwawieniu usunięto pióra, wnętrzności, głowę i łapy, w tym jadalnych produktów ubocznych z kurczaka i indyka. Produkty uboczne, które nie zostały zatwierdzone przez GACC, również muszą zostać usunięte. Jadalne drobiowe produkty uboczne, które kwalifikują się do eksportu do Chin, wymieniono w Załączniku 1.

#### **Artykuł 14**

Wymogi sanitarne dotyczące przetwarzania (Załącznik 2) powinny zostać spełnione w przypadku kwalifikujących się jadalnych drobiowych produktów ubocznych

przeznaczonych do eksportu do Chin. Załącznik 1 i 2 stanowią niezbędną część niniejszego Protokołu i mogą zostać zmienione za obopólną zgodą GACC i GLW w drodze wymiany formalnych pism.

#### Artykuł 15

Niniejszy protokół nie stanowi traktatu w rozumieniu prawa międzynarodowego publicznego.

#### Artykuł 16

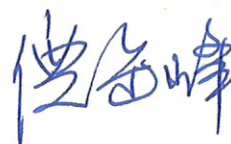
Niniejszy Protokół może zostać zmieniony za obopólną zgodą obydwu stron. Każda strona może rozwiązać niniejszy Protokół, powiadamiając drugą stronę pisemnie, za 6-miesięcznym wypowiedzeniem.

#### Artykuł 17

Protokół został podpisany w Warszawie, w dniu 03.07. 2018 r. , w dwóch egzemplarzach, każdy w języku polskim, chińskim i angielskim. Wszystkie trzy języki mają jednakowy skutek prawny. W przypadku rozbieżności interpretacyjnych, pierwszeństwo ma tekst w języku angielskim. Niniejszy Protokół obowiązuje od daty podpisania.



Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Rzeczypospolitej Polskiej



w imieniu  
Generalnej Administracji Celnej  
Chińskiej Republiki Ludowej

## Załącznik 1

### Wykaz kwalifikujących się jadalnych drobiowych produktów ubocznych przeznaczonych do eksportu do Chin

1. Części tuszki: mrożona pierś z kurczaka, mrożone ćwiartki z kurczaka, mrożone uda z kurczaka, mrożone podudzia z kurczaka, mrożone kurze łapki, mrożone kurze stopy, mrożone skrzydełka z kurczaka, mrożone skrzydełka kurczaka (w tym końcówki skrzydeł), mrożone skrzydełka z kurczaka (z wyjątkiem końcówek skrzydeł), mrożona pierś z indyka, mrożone ćwiartki z indyka, mrożone uda z indyka, mrożone podudzia z indyka, mrożone łapy indycze, mrożone stopy indycze, mrożone skrzydła z indyka (w tym końcówki skrzydeł), mrożone skrzydła z indyka (z wyłączeniem końcówek skrzydeł).
2. Inne: mrożone końcówki skrzydełek kurczaka, mrożona szyja z kurczaka, mrożone kości z łapek kurczaka, mrożone chrząstki z kurczaka, mrożona skóra kurczaka, mrożony grzebień z kurczaka, mrożone końcówki skrzydeł indyka, mrożona szyja z indyka, mrożone kości z łap indyka, mrożona chrząstki z indyka, mrożona skóra indyka.

## Załącznik 2

### Wymogi sanitarne dotyczące przetwarzania jadalnych drobiowych produktów ubocznych przeznaczonych do eksportu do Chin

#### 1. Zakres





Wymogi określone w niniejszym Załączniku mają zastosowanie do kwalifikujących się jadalnych drobiowych produktów ubocznych wymienionych w Załączniku 1 do niniejszego Protokołu.

## **2. Wymogi ogólne**

2.1 Zgodnie z przepisami ustawowymi i wykonawczymi Polski i Chin, jadalne drobiowe produkty uboczne, zdefiniowane w tym wymogu, nadają się do spożycia przez ludzi.

2.2 Polska ustanowiła system zarządzania bezpieczeństwem i higieną żywności, zwłaszcza dla jadalnych drobiowych produktów ubocznych.

2.3 Jadalne drobiowe produkty uboczne przeznaczone do eksportu do Chin będą pochodzić z gospodarstw, rzeźni i zakładów, które wprowadziły skuteczny system identyfikacji do miejsca ich pochodzenia.

2.4 Wyłącznie zakłady, które zostały zarejestrowane mogą eksportować jadalne drobiowe produkty uboczne do Chin, a ich pomieszczenie przetwarzania wyłącznie dla jadalnych drobiowych produktów ubocznych również powinno zostać zarejestrowane.

2.5 Jadalne drobiowe produkty uboczne przeznaczone do eksportu do Chin będą pochodzić ze zwierząt, które zostały objęte polskim krajowym programem monitorowania pozostałości. W oparciu o wyniki tego planu można potwierdzić, że jadalne drobiowe produkty uboczne nie zawierają żadnych leków, substancji chemicznych ani innych toksycznych i szkodliwych substancji mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego.

2.6 Jadalne drobiowe produkty uboczne przeznaczone do eksportu do Chin są przetwarzane i poddawane obróbce zgodnie z wymogami bezpieczeństwa żywności dotyczącymi produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Stosowany jest system zarządzania bezpieczeństwem żywności oparty na HACCP w celu zapewnienia zgodności z odpowiednimi przepisami niniejszego Załącznika.

## **3. Wymogi dotyczące przetwarzania jadalnych drobiowych produktów ubocznych**

### **3.1 Miejsca, urządzenia i sprzęt do przetwarzania**

3.1.1 Jadalne drobiowe produkty uboczne przeznaczone do eksportu do Chin będą przetwarzane w oddzielnym pomieszczeniu przetwarzania jadalnych drobiowych produktów ubocznych, które jest relatywnie odizolowane od pomieszczenia przetwarzania niejadalnych produktów ubocznych. Pomieszczenie przetwarzania jadalnych drobiowych produktów ubocznych i jego warunki sanitarne spełniają standardy sanitarne przewidziane dla jadalnych drobiowych produktów ubocznych w Polsce.

3.1.2 Wielkość pomieszczenia przetwarzania jadalnych drobiowych produktów ubocznych będzie zgodna z możliwościami przetwarzania. Sprzęt i urządzenia będą spełniały wymogi w zakresie higieny i warunków sanitarnych przewidzianych dla jadalnych drobiowych

*Prosz*

*ni*

produktów ubocznych. Brudny i czysty proces przetwarzania zostaną rozdzielone w uzasadniony sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego.

3.1.3 Jeżeli zakład przeprowadza wstępne schładzanie jadalnych drobiowych produktów ubocznych, dostępne powinny być specjalne urządzenia do wstępnego schładzania oraz pomieszczenie do pakowania.

### **3.2 Wymogi sanitarne dotyczące personelu**

3.2.1 Zakłady eksportujące jadalne drobiowe produkty uboczne będą mieć kompetentny personel, który przeszkolono w zakresie odpowiednich procedur przetwarzania drobiowych produktów ubocznych.

3.2.2 Personel nie może mieć wstępu do pomieszczeń przetwarzania za pośrednictwem pomieszczeń lub obszarów, w których czysty status produktów jest inny niż w ich własnym pomieszczeniu przetwarzania. Nie może przemieszczać się bezpośrednio między pomieszczeniami roboczymi o różnym statusie bez przejścia przez obiekt higieniczny, noszenia odzieży ochronnej i zmiany widocznie zanieczyszczonej odzieży.

### **3.3 Wymogi temperaturowe**

3.3.1. Temperatura pomieszczenia przetwarzania jadalnych drobiowych produktów ubocznych powinna być utrzymywana poniżej 12°C, z wyłączeniem pomieszczenia sparzania łapek. Temperatura zamrażarki szybkiego mrożenia powinna być niższa niż -28°C. Temperatura chłodziarki powinna być niższa niż -18°C.

3.3.2 Kontrole w zakresie mrożenia jadalnych drobiowych produktów ubocznych będą zgodne z kontrolami przewidzianymi dla jadalnych produktów drobiowych w Polsce i Chinach oraz z niniejszym Protokołem.

3.3.3 Temperatura gorącej wody do czyszczenia sprzętu będzie wyższa niż 40°C. Temperatura gorącej wody do sterylizacji sprzętu nie będzie niższa niż 82°C.

3.3.4 Jeżeli zakład przeprowadza wstępne schładzanie jadalnych drobiowych produktów ubocznych, temperatura wnętrza jadalnych produktów ubocznych będzie utrzymywana na poziomie 3°C lub niższym po wstępnym schłodzeniu.

3.3.5 Jadalne drobiowe produkty uboczne będą transportowane w chłodzonych środkach transportu, które spełniają wymogi sanitarne.

3.3.6. Temperatura wnętrza jadalnych drobiowych produktów ubocznych nie będzie wyższa niż -15°C podczas transportu.

### **3.4 Wymogi dotyczące produktów gotowych**

3.4.1 Wszelkie widoczne ogniska ropy, wysięki, zmiany, wydzieliny, treści przewodu pokarmowego lub ciała obce (takie jak: plastik, metal i pozostałości paszy, itp.), na jadalnych produktach ubocznych należy usunąć przez przycięcie lub mycie przed pakowaniem i zamrażaniem. Gotowe produkty uboczne nie powinny być przetwarzane razem z niejadalnymi produktami ubocznymi w tym samym pomieszczeniu.

3.4.2 Jadalne drobiowe produkty uboczne przeznaczone do eksportu muszą być pakowane w oddzielne materiały opakowaniowe, zgodnie z różnymi rodzajami produktów i przechowywane w określonym obszarze ze znakiem identyfikowalnym.

### 3.5 Sanitarna kontrola przetwarzania

Każdy zakład wdroży plan monitorowania drobnoustrojów w zależności od różnych jadalnych drobiowych produktów ubocznych przeznaczonych do eksportu, zgodnie z poniższą tabelą. Podmiot prowadzący zakład będzie gromadzić, rejestrować i okresowo analizować wyniki mikrobiologiczne w celu utworzenia bazy danych.

**Tabela: Plany pobierania próbek dla monitorowania procesu pod kątem mikrobiologicznym**

Mikroorganizm	Plan pobierania próbek		Limit		Częstotliwość pobierania próbek		Etap, na którym należy pobrać próbkę
	n	c	m	M	Częstotliwość pierwotna	Częstotliwość można zmniejszyć, jeśli wyniki są zadowalające.	
APC(36°C)	5	2	$5 \times 10^5$ CFU/g	$5 \times 10^6$ CFU/g	W przypadku każdej kategorii należy pobrać 5 próbek tygodniowo, przez 6 kolejnych tygodni	W przypadku każdej kategorii należy pobrać 5 próbek co 2 tygodnie	Zakończenie przetwarzania
Bakterie z grupy coli	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	W przypadku każdej kategorii należy pobrać 5 próbek tygodniowo	W przypadku każdej kategorii należy pobrać 5 próbek co 2 tygodnie	Przed chłodzeniem/zamrożeniem
Salmonella	50	7	Brak w 25g		W przypadku każdej kategorii należy pobrać 5 próbek tygodniowo, przez 10 kolejnych tygodni, łącznie 30 tygodni	W przypadku każdej kategorii należy pobrać 5 próbek co 2 tygodnie	Po chłodzeniu/zamrożeniu

#### 3.5.1 Pobieranie próbek

Należy losowo pobrać 5 skrzyń lub próbki zbiorcze poprzez odcięcie. Próbki są pobierane z różnych części opakowania, dokładnie mieszane, a następnie łączone w jedną próbkę o wadze co najmniej 500 gramów.

#### 3.5.2 Przechowywanie i transport

Próbki umieszcza się w pojemnikach izolacyjnych z wkładami chłodzącymi lub lodową wodą. Próbka nie jest zamrażana ani nie ma bezpośredniego kontaktu z wkładem chłodzącym. Po pobraniu próbek, próbki należy przeanalizować w laboratorium w ciągu 1

godziny, w przeciwnym razie próbka powinna być przechowywana w temperaturze 0-4°C przez okres nie dłuższy niż 24 godziny.

### **3.6 Działania następcze**

Jeśli wynik przekracza wartość „c”, należy zastosować następujące działania naprawcze:

3.6.1. Kontrola wewnętrznych rejestrów kontroli jakości (takich jak: temperatura, higiena i inne anomalie) w celu ustalenia przyczyny.

3.6.2 Podjęcie właściwych działań naprawczych (takich jak: pobieranie większej liczby próbek w celu zweryfikowania skuteczności działań naprawczych lub środków korygujących).

3.6.3 Prowadzenie ewidencji przyczyny niezgodności i działań naprawczych przez co najmniej 2 lata.

