# DEPARTAMENT ROLNICTWA STANÓW ZJEDNOCZONYCH

**SŁUŻBA BEZPIECZEŃSTWA I KONTROLI ŻYWNOŚCI**

 **WASZYNGTON, DC**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DYREKTYWA FSIS** | 10250.1Wersja 1 | 2 marca 2021 r. |

**INSTRUKCJA POBIERANIA PRÓBEK: PROGRAM WERYFIKACJI OBECNOŚCI *SALMONELLA* I *CAMPYLOBACTER* W SUROWYCH PRODUKTACH DROBIOWYCH**

# ROZDZIAŁ I - INFORMACJE OGÓLNE

1. **CEL**

Niniejsza dyrektywa zmienia instrukcje pobierania próbek w kierunku *Salmonella* i *Campylobacter* z surowych produktów drobiowych, które FSIS wydała dla personelu programu inspekcji (IPP). Niniejsze zmienione nowe wydanie niniejszej dyrektywy uwzględnia uaktualnione kody projektów i instrukcje zawarte w publikowanych obwieszczeniach dotyczących bieżącego pobierania próbek weryfikacyjnych z tuszek drobiowych, elementów kurczaka i rozdrobnionych produktów drobiowych. FSIS przeniosła również informacje niezwiązane z pobieraniem próbek, m.in. dotyczące norm efektywności i kategoryzacji, do [dyrektywy FSIS 10,250.2](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-03/10250.2_0.pdf) *Normy efektywności: program weryfikacji Salmonelli* w *surowych produktach drobiowych*.FSIS usunęła wszystkie odniesienia do pobierania próbek metodą zbiorów, w tym nieaktualne instrukcje dotyczące pobierania próbek produktów mięsnych.

**UWAGA:** FSIS zamierza zaktualizować normy efektywności dla *Campylobacter*, dlatego, mimo że nadal bada produkty w kierunku *Campylobacter*, to nie ocenia, czy zakłady spełniają normy efektywności.

# PRZEPISY UCHYLONE

Dyrektywa FSIS 10,250.1, *Program weryfikacji* Salmonella *i* Campylobacter *w surowym mięsie i produktach drobiowych*, 20 września 2013 r.

# ODNIESIENIA

[Przewodnik FSIS dla laboratoriów mikrobiologicznych](https://www.fsis.usda.gov/news-events/publications/microbiology-laboratory-guidebook): *Izolacja i identyfikacja Salmonella z produktów mięsnych, drobiowych, pasteryzowanych jaj i ryb z rzędu sumokształtnych (Siluriformes)* oraz *wymazów z tusz i środowiska;* oraz *Izolacja i identyfikacja* Campylobacter jejuni/coli/lari *z próbek uzyskanych metodą płukania, wymazów i surowych produktów*

# ROZDZIAŁ II - PRZYGOTOWANIE DO POBIERANIA PRÓBEK PRODUKTU SUROWEGO DO BADAŃ WERYFIKACYJNYCH W KIERUNKU *SALMONELLA* I *CAMPYLOBACTER*

# OGÓLNE ZASADY POBIERANIA PRÓBEK

1. Przed przystąpieniem do pobierania próbek IPP musi zapoznać się z:
	1. Zasadami losowego pobieranie próbek, co może obejmować użycie tablic liczb losowych lub komputerowego Generatora Liczb Losowych FSIS;

**SPOSÓB ROZPOWSZECHNIANIA:** Elektroniczny **OPI:** OPPD

* 1. Aseptyczną techniką pobierania próbek. Materiały dotyczące techniki aseptycznej są dostępne na stronie [Pomoc IPP](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/sampling/docs/Aseptic_Sampling_how-to.pdf) (pracownicy IPP będą mogli otworzyć przycisk Pomoc IPP z menu startowego "Aplikacje FSIS" na komputerze służbowym); oraz
	2. Szczegółową metodologią pobierania próbek. Etapy pobierania próbek odpowiednie dla klasy produktów, z których są one pobierane, opisano w rozdziałach niniejszej dyrektywy poświęconych poszczególnym produktom. Dla każdej z tych klas produktów określono metodologię pobierania próbek, z którą IPP powinien zapoznać się przed przystąpieniem do pobrania z danej klasy.
1. O ile to możliwe, IPP pobiera próbki w ramach każdego kodu projektu z częstotliwością nie większą niż raz w tygodniu w dniu, w którym zakład wytwarza produkt wskazany na zleceniu uwidocznionym w Kalendarzu zadań - Liście zadań dla zakładów w Systemie Informacyjnym Zdrowia Publicznego (PHIS). IPP powinien dokumentować pobieranie próbek zgodnie z instrukcjami zawartymi w [Dyrektywie FSIS 13,000.2](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-07/13000.2.pdf) *Realizacja zadań pobierania próbek w zakładach pod urzędowym nadzorem przy użyciu Systemu Informacyjnego Zdrowia Publicznego*. IPP powinien wprowadzać wszystkie wymagane

informacje do systemu PHIS w sposób kompletny i dokładny. W przypadku, gdy liczba próbek jest większa niż liczba tygodni w oknie próbkobrania, IPP powinien rozplanować pobieranie równomiernie w ciągu miesiąca. W razie potrzeby można pobrać więcej niż jedną próbkę w ciągu tygodnia.

1. IPP powinien stosować metodę losowego wyboru danego produktu do próbkobrania, zgodnie z opisem w części A.1 niniejszego [działu. Jest](https://section.It/) bardzo ważne, aby prawdopodobieństwo pobrania próbki z produktów ze wszystkich zmian, linii, schładzalników, chłodni i rozdrabniaczy było takie samo. O ile jest to możliwe, w ciągu jednego dnia produkcyjnego, podczas którego pracuje kilka zmian, nie należy planować poboru więcej niż jednej rutynowej próbki określonej klasy produktów.
2. IPP nie może dzielić się, ani udostępniać próbek i materiałów zakładowi. IPP musi wiedzieć, że jeśli zakład jest zainteresowany przeprowadzeniem własnej analizy, to może on wykorzystując własne materiały pobrać inną próbkę w przybliżeniu w tym samym czasie i miejscu, co próbka FSIS. Dwie próbki z jednego miejsca mogą dać różne wyniki, ponieważ zanieczyszczenie może nie być równomiernie w nich rozłożone.
3. IPP musi wiedzieć, że FSIS przydziela liczbę próbek do pobrania z produktów w każdym zakładzie na podstawie informacji wprowadzonych do profilu zakładu w PHIS, takich jak średnia wielkość produkcji. W niektórych zakładach pobieranie próbek może nie być zlecane co miesiąc. Możliwe jest, że w każdym miesiącu do danego zakładu zostanie przypisana inna liczba próbek. W PHIS nie zostanie wystawione zlecenie na pobranie próbek z danego zakładu, jeśli kwalifikująca się grupa wyrobów gotowych w profilu PHIS określona jest jako jako produkty gotowe do spożycia (RTE), co zostanie zweryfikowane przez IPP (zob. [Rozdział VIII](#_bookmark7) niniejszej dyrektywy) lub jeśli średnia dzienna wielkość produkcji wynosi 1000 funtów [453,6 kg] lub mniej. FSIS sprawdza kwalifikowalność przed zaplanowaniem próbek na każdy miesiąc. Co miesiąc IPP wykonuje zadanie aktualizacji profilu zakładu w PHIS zgodnie z instrukcjami zawartymi w [Dyrektywie FSIS 5300.1](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-07/5300.1.pdf) *Zarządzanie profilem zakładu w Systemie Informacji Zdrowia Publicznego*, aby zapewnić poprawność informacji. Więcej informacji można znaleźć w [*Wytycznych dla grup produktów drobiowych w systemie PHIS*](https://phishelp.fsis.usda.gov/phishelp/docs/productgroups_6_28a.pdf)w dziale Pomoc dla IPP.
4. Jeśli po osiągnięciu końca okna próbkobrania na liście zadań nadal pozostają zlecenia pobierania próbek, IPP musi je anulować podając właściwy powód. Jeśli żaden z wymienionych powodów nie jest odpowiedni, IPP powinien wybrać opcję „Nie pobrano z innych powodów" i opisać sytuację w polu tekstowym. IPP nie powinien dopuszczać do sytuacji, w której na koniec okna próbkobrania pozostają niewykonane zlecenia.



1. Jeśli zakład nie produkuje kwalifikującego się produktu, IPP powinien anulować wszystkie pozostałe zlecenia pobierania próbek weryfikacyjnych. Zadania te należy anulować zarówno na „Liście zadań zakładu” („Usuń zadanie z listy zadań”), jak i - jeśli są zaplanowane - w „Kalendarzu zadań”, przy pomocy odpowiedniej opcji („Anuluj to zadanie i usuń je oraz wszystkie inne przypadki tego zadania na liście zadań”). Ponadto należy podać przyczynę (np. wnioskowana próbka/produkt nigdy nie był poddany ubojowi/produkowany).



1. IPP musi wiedzieć, że WSZYSTKIE kwalifikujące się produkty z różnych klas produktów wytwarzanych w zakładzie zostaną uwzględnione w planie próbkobrania. Na przykład, jeśli zakład produkuje tuszki młodych kurczaków, elementy z kurczaka i rozdrobnione mięso z kurczaka niegotowe do spożycia (NRTE), wszystkie te trzy produkty mogą być uwzględnione w planie pobierania próbek w danym miesiącu. IPP powinien zaplanować pobieranie próbek w ramach tych różnych projektów niezależnie od siebie; w tym samym tygodniu można pobierać próbki z więcej niż jednej klasy produktów.

# MATERIAŁY DO POBIERANIA PRÓBEK

1. Materiały do pobierania próbek są co miesiąc automatycznie wysyłane do wszystkich kwalifikowalnych zakładów.
2. Jeśli nie dotrą one do pierwszego dnia następnego miesiąca kalendarzowego, a w PHIS zlecenie próbkobrania zostało przypisane, IPP powinien wystąpić o materiały zastępcze. Na przykład, jeśli zlecenie pobrania próbek elementów z kurczaka zostanie przydzielone w PHIS 24 czerwca, IPP powinien wnioskować o materiały zastępcze dopiero, gdy nie dotrą one do 1 lipca. IPP powinien wystąpić o materiały zastępcze w przypadku ich uszkodzenia, zagubienia lub braku możliwości ich wykorzystania z innych powodów.

 IPP powinien występować o materiały do pobierania próbek za pośrednictwem PHIS. W tym celu w kalendarzu zadań należy kliknąć prawym przyciskiem myszy na zaplanowane zlecenie pobierania próbek do badań laboratoryjnych (na przykład „HC\_CPT\_LBW01”), a następnie wybrać z menu rozwijanego opcję „Zamów materiały do pobierania próbek”. IPP powinien złożyć zamówienie na materiały co najmniej 72 godziny (nie wliczając weekendów i świąt) przed planowanym pobraniem próbki.

1. W celu efektywnego wykorzystania zasobów Agencji, IPP powinien zwrócić do laboratoriów FSIS wszelkie niewykorzystane materiały do pobierania próbek, które znajdowały się w zakładach przez 6 miesięcy lub dłużej. W każdym z laboratoriów FSIS można zamówić etykiety wysyłkowe do zwrotu materiałów do pobierania próbek. Pracownicy laboratorium wyślą pocztą elektroniczną instrukcje wypełniania i drukowania etykiet zwrotnych do wnioskodawcy.
2. W razie pytań lub wątpliwości dotyczących materiałów, IPP powinien kierować je do dowolnego laboratorium FSIS za pośrednictwem programu Outlook, wybierając jedną z pozycji z Ogólnej listy adresów.



1. IPP otrzyma pudełko M16 (pojemnik transportowy) z etykietami do sortowania (etykietami projektowymi) oraz jeden zestaw następujących materiałów:
	1. Sterylna torba plastikowa o wymiarach 15" X 20";
	2. Para rękawic;
	3. 400 ml sterylnego buforu do pobierania próbek metodą płukania, LUB 10, 25, lub 50 ml buforu do pobierania próbek metodą wymazu;
	4. Pojemnik 120 ml z pokrywką na próbki pobierane metodą płukania LUB sterylne gąbki i szablony do próbek pobieranych metodą wymazów LUB torebki Whirl-Pak® do pobierania próbek mięsa rozdrobnionego;
	5. Zamykana torebka o pojemności kwarty [0,946 l];
	6. Plastikowa koszulka o wymiarach 6" X 12" na wydrukowany formularz PHIS (FSISForm8000-19);
	7. Form7355-2A/2B (plomby do próbek);
	8. Podkładka chłonna;
	9. Separator kartonowy;
	10. Żelowy pakiet chłodzący; oraz
	11. (3) Etykiety wysyłkowe (po 1 na każde laboratorium FSIS przyjmujące próbki).



1. Do pobierania próbek IPP powinien używać wyłącznie materiałów dostarczonych przez FSIS. W zależności od pory roku, do próbek mogą być dołączone dodatkowe separatory kartonowe i żelowe pakiety chłodzące. Nie należy używać materiałów, które nie zostały dostarczone w pojemniku transportowym lub nie zostały wysłane przez jedno z trzech laboratoriów FSIS w ramach tych projektów.

# ZAKRES OBOWIĄZKÓW IPP

1. Jeden lub więcej dni przed pobraniem próbki, IPP powinien:
	1. Wyznaczyć miejsce przygotowania i gromadzenia materiałów do pobierania próbek. Podczas przeprowadzania procedury pobierania próbek przydatny jest wózek na kółkach ze stali nierdzewnej. Do transportu na miejsce pobierania próbek materiałów i stabilizacji torebek na próbki ze sterylnymi roztworami można użyć małej torby płóciennej lub koszyka;
	2. Po otrzymaniu materiałów należy otworzyć pojemnik transportowy i sprawdzić, czy w środku znajdują się wszystkie materiały potrzebne do pobrania próbki;
	3. Sprawdź szczelność pojemnika na bulion do pobierania próbek i jego datę [ważności. Jeśli](https://information.If/) jeśli w momencie otrzymania bulion jest przeterminowany, pojemnik, w którym się znajduje jest nieszczelny lub jego stan jest w inny sposób nieprawidłowy, należy go wyrzucić, a IPP powinien zwrócić się do laboratorium o nową partię, zgodnie z pkt. II. B. niniejszego rozdziału. Nie należy wyrzucać bulionu do pobierania próbek wyłącznie na podstawie jego wyglądu (np. zmętnienia). Po otrzymaniu bulionu należy go wstępnie schłodzić w zabezpieczonej lodówce (gdzie materiały będą pod kontrolą FSIS); oraz
	4. Pakiety żelowe należy umieścić w zamrażarce.
2. W dniu pobierania próbek, IPP:
	1. Gromadzi materiały i dokumenty: odpowiedni formularz PHIS „Wniosek o analizę próbki” dla produktu, z którego pobierane są próbki (formularz 8000-19); podstawowe materiały do pobierania próbek (np. torebki na próbki, rękawiczki); oraz materiały właściwe dla rodzaju próbki, która ma być pobrana (np. szablony i gąbki do pobierania próbek z tuszek indyków lub torebki Whirl-Pak® na próbki produktów rozdrobnionych lub mielonych);
	2. W razie potrzeby należy pobrać roztwór do sanityzacji powierzchni roboczych wykorzystywanych podczas pobierania próbek;
	3. Wyjąć z lodówki/chłodni odpowiedni pojemnik z bulionem do pobierania próbek metodą płukania lub wymazów. Do pobierania próbek należy używać wyłącznie schłodzonego bulionu; Przed rozpoczęciem pobierania próbek upewnij się, że masz wszystkie materiały; oraz
	4. Zdezynfekuj wózek lub inne powierzchnie robocze przecierając je czystą ściereczką jednorazową lub ręcznikiem papierowym zanurzonym w środku odkażającym. Może to być środek do sanityzacji dostarczony przez zakład lub roztwór podchlorynu dostarczony przez FSIS. Powierzchnie w miejscu pracy z próbkami powinny być wolne od zastoisk cieczy przed umieszczeniem na nich materiałów do pobierania próbek lub pojemników z produktami.

# DOBÓR PRÓBKI

1. IPP powinien powiadomić kierownictwo urzędowo zatwierdzonego zakładu tuż przed pobraniem próbek w kierunku *Salmonella* lub *Campylobacter* w trybie rutynowym, następczym lub poszukiwawczym. IPP dokumentuje wszelkie istotne szczegóły (np. miejsce, w którym próbka będzie przechowywana do czasu odebrania jej przez przewoźnika, jeśli w biurze FSIS nie ma lodówki) w protokole z wywiadu (Memorandum of Interiew, MOI).
2. Inspektor odpowiedzialny (Inspector-in-Charge, IIC) koordynuje pobieranie i wysyłanie próbek z różnych zmian.
3. Jeżeli zakład wytwarza produkty należące do określonej klasy (np. mielone mięso z kurczaka) przeznaczone do spożycia zarówno jako RTE i NRTE, IPP powinien pobrać próbki. W takiej sytuacji, pobierając próbkę IPP nie powinien rozróżniać między produktem przeznaczonym dla zakładów wytwarzających produkty RTE, a produktem przeznaczonym dla zakładów wytwarzających produkty NRTE. [Rozdział VIII](#_bookmark7) zawiera szczegółowe informacje nt. działań weryfikacyjnych prowadzonych w sytuacji, gdy całość produktu z danej klasy przeznaczona jest na RTE.

# KWALIFIKOWALNOŚĆ DO PRÓBKOBRANIA

1. Ogólne wyłączenia dotyczące wszystkich grup produktów:
	1. Produkt, który jest przetwarzany na produkt RTE na miejscu lub przemieszczany do innego urzędowo zatwierdzonego zakładu pod nadzorem federalnym w celu dalszego przetworzenia na produkt RTE (zob. [Rozdział VIII - Weryfikacja](#_bookmark7) [niekwalifikującego się surowego produktu przeznaczonego na RTE w urzędowo zatwierdzonym zakładzie](#_bookmark7)). IPP postępuje zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale VIII niniejszej dyrektywy w celu ustalenia, czy produkt jest przeznaczony do przetworzenia na RTE oraz czy zakład posiada mechanizmy kontrolne zapewniające takie przetworzenie;
	2. Produkty należące do dowolnej grupy skierowane do produkcji karmy dla zwierząt domowych jako niejadalne bez znaku kontroli i oznaczone jako „Nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi” nie podlegają pobieraniu próbek przez FSIS w kierunku *Salmonella* lub *Campylobacter*;
	3. Grupy produktów, których średnia dzienna produkcja wynosi 1000 funtów [453,6 kg] lub mniej, są wyłączone z rutynowego pobierania próbek weryfikacyjnych; oraz
	4. Produkty drobiowe panierowane, w cieście, nadziewane składnikami niemięsnymi lub zawijane w ciasto, są obecnie wyłączone z rutynowego pobierania próbek w ramach weryfikacji.
2. Ogólne instrukcje dotyczące zadań pobierania próbek obejmujących wiele typów kwalifikowalnych produktów:
	1. Jeżeli zakład wytwarza produkt surowy sklasyfikowany w PHIS wg kategorii HACCP jako "Produkt surowy - o naruszonej strukturze", ale produkt ten jest poddawany dalszemu przerobowi na produkt surowy w innym zakładzie, wówczas produkt ten kwalifikuje się do pobierania próbek w zakładzie wytwarzającym, jak i w zakładzie dalszego przerobu. Na przykład, jeśli zakład produkuje mielone mięso z kurczaka i przemieszcza je do innego zakładu w celu dalszego przerobu na surowe hamburgery z kurczaka, wówczas przedmiotowe mielone mięso kwalifikuje się do pobrania próbek w zakładzie wytworzenia, a surowe hamburgery w zakładzie dalszego przerobu;
	2. Próbki gotowych produktów drobiowych należy pobierać przed zamrożeniem, chyba że zakład stosuje zatwierdzony zabieg przeciwdrobnoustrojowy prowadzący do redukcji (a nie tylko do zahamowania wzrostu) *Salmonella* lub *Campylobacter* podczas lub po zamrożeniu. W zakładach stosujących takie zabiegi podczas lub po zamrożeniu, IPP pobiera próbki z produktów po zastosowaniu takiego zabiegu. W tym przypadku IPP losowo wybiera produkt, z którego zostaną pobrane próbki, a zakład musi opracować procedurę przywrócenia go do odpowiedniego stanu i zastosować ją przed pobraniem próbki. Jako datę pobrania próbki do PHIS wprowadza się datę pobrania przez IPP próbki po przywróceniu produktu do odpowiedniego stanu;
	3. Jeśli w celu zapobiegania lub zwalczania *Salmonella* lub *Campylobacter* w produktach drobiowych stosuje się zabiegi poza terenem zakładu, takie jak pasteryzacja wysokociśnieniowa lub napromieniowanie, IPP pobiera próbki takich produktów po ich powrocie do zakładu produkcyjnego po zastosowaniu przedmiotowego zabiegu poza terenem zakładu. Jeśli produkt kwalifikujący się do pobrania próbki nie powróci do zakładu produkcyjnego, IPP kontaktuje się z przełożonym z Biura Operacji Terenowych [Office of Field Operations, OFO] w celu uzyskania instrukcji. Przełożony pierwszej linii we współpracy z Biurem Okręgowym organizuje pobranie próbek;
	4. Odpowiadając na pytanie "Nazwa produktu" w PHIS, IPP powinien podać jak najwięcej szczegółów dotyczących próbki. Na przykład, w przypadku próbki mięsa mielonego z odkostnionego udźca indyczego, IPP prawidłowo poda nazwę produktu jako „mielone udo indycze (odkostnione)”. W tym przypadku nie wystarczy wpisać „mięso z udźca” lub „mielone mięso z indyka” jako nazwę produktu dla tej próbki; oraz
	5. IPP zabezpiecza próbki przed wysyłką do laboratorium i nie wystawia zawierającego je pudełka na działanie nadmiernego ciepła podczas pobytu w zakładzie. Laboratorium odmawia analizy próbek popłuczyn mających w chwili przyjęcia temperaturę powyżej 15°C (59°F) i próbek w kierunku *Campylobacter* mających w chwili przyjęcia temperaturę poniżej 0°C (32°F).

**ROZDZIAŁ III - PROCEDURY POBIERANIA PRÓBEK W KIERUNKU *SALMONELLA* I *CAMPYLOBACTER* Z MŁODYCH** **KURCZAKÓW (TUSZKA; HC\_CH\_CARC01)**

# KWALIFIKOWALNOŚĆ PRODUKTU DO POBIERANIA PRÓBEK

1. Tuszki kur rasy „Rock Cornish game hen” (zwanych również „Cornish game hen” lub „poussin”), „brojlerów”, „kurczaków do smażenia” [„fryers”] i „kurczaków do pieczenia” (zwanych również "roasterami"), zgodnie z opisem w punkcie 9 CFR 381.170(a), należą do klasy „młodych kurczaków” i podlegają próbkobraniu w kierunku *Salmonella* i *Campylobacter*.

 Inne klasy produktów z kurczaka - kapłon, kura, *Galloanserae* [fowl], kurczak do pieczenia lub kurczak do duszenia oraz kogut - nie podlegają obecnie badaniom weryfikacyjnym FSIS.

1. Aktualnie FSIS nie pobiera próbek weryfikacyjnych analizowanych w kierunku *Salmonella* i *Campylobacter* z tuszek kurcząt wyprodukowanych w ramach wyłączenia z przyczyn religijnych i nieopatrzonych znakiem kontroli.

# PRZYGOTOWANIE DO POBRANIA PRÓBKI

1. IPP wybiera czas pobrania próbki. IPP określa przedział czasowy, w których schłodzone tusze mają być udostępnione na końcu linii ociekowej lub w ostatnim łatwo dostępnym punkcie przed pakowaniem lub rozbiorem (lub w równoważnym miejscu w przypadku schładzania powietrzem lub rozbioru bez schłodzenia), a następnie losowo wybrać czas pobrania próbki w danym przedziale czasowym.IPP wybiera schładzalnik lub linię, z której zostanie pobrana próbka. Jeśli w czasie pobierania próbki działa więcej niż jeden system schładzania, IPP wybiera losowo schładzalnik, z którego pobierana jest próbka. IPP wybiera bezpieczny, właściwy punkt pobrania próbki.
2. IPP zapoznaje się z informacjami zawartymi w Rozdziale II niniejszej dyrektywy: [Dział I](#_bookmark0) „Ogólne zasady pobierania próbek”, oraz [Dział IV](#_bookmark1) „Dobór próbki”.

# POBIERANIE PRÓBKI (PŁUKANIE TUSZEK MŁODYCH KURCZĄT)

1. W wybranym czasie, w strefie po etapie chłodzenia, po przeprowadzeniu wszystkich zabiegów, IPP losowo wybiera tuszkę. IPP wybiera tuszkę, a następnie odlicza pięć tuszek wstecz lub do przodu i wybiera następną tuszę do pobrania próbki (aby uniknąć ewentualnej stronniczości podczas wyboru). Jeżeli szósta tuszka jest niekompletna (np. niepoddana oczyszczaniu przez ścinanie, z szyją lub bez), należy odliczyć wstecz lub do przodu dodatkowe pięć tusz w celu wybrania próbki. Czynność tę powtarzać aż do uzyskania całej tuszki.
2. W zakładach, gdzie końcowy odcinek linii ociekania położony jest w taki sposób, że zdejmowanie tuszki z linii w ruchu nie jest bezpieczne dla IPP, IPP zdejmuje sztukę do pobrania próbki na wyjściu ze schładzalnika, bezpośrednio z przenośnika taśmowego. Jeżeli zakład tymczasowo zmienił miejsce stosowania rutynowego końcowego zabiegu przeciwdrobnoustrojowego z powodu nieprzewidzianego zdarzenia (np. awarii sprzętu), IPP pobiera tuszkę po tym nowym zabiegu.
3. Po losowym doborze tuszki IPP umożliwia odcieknięcie z niej nadmiaru płynu nie zanieczyszczając sterylnych przedmiotów.
4. IPP przeznacza co najmniej jedną minutę na ociekanie tuszki drobiowej przed płukaniem lub pobraniem wymazu. W tym czasie IPP postępuje ostrożnie, aby uniknąć porażenia krzyżowego.
5. IPP wykonuje następnie procedurę składającą się z wymienionych niżej kroków:
	1. Umieścić tuszkę w worku (szyją w dół);
	2. Umieścić worek z tuszą na płaskiej, zdezynfekowanej powierzchni;
	3. Bezpośrednio przed dodaniem bulionu do tuszki, pojemnik z bulionem należy trzy (3) razy delikatnie odwrócić. Otworzyć pojemnik i wlać bulion do wnętrza tuszki znajdującej się w worku;
	4. Wypuść nadmiar powietrza z worka, zamknąć przez zakręcenie i zagiąć zakręconą część;
	5. Przez jedną minutę mieszać bulion omywając wewnętrzną i zewnętrzną część tuszki;
	6. Umieścić worek z tuszką na odkażonej płaskiej powierzchni, górną częścią worka skierowaną do góry;
	7. Ostrożnie otworzyć worek z tuszką, nie dotykając jego wnętrza ani wewnętrznych narożników;
	8. Zsunąć worek w dół z tuszki i mocno chwycić jedną nogę, nie dotykając wnętrza worka;Trzymając torbę jedną ręką, drugą ręką ostrożnie wyjąć tuszkę; oraz
	9. Umieścić tuszkę z powrotem na przenośniku lub stole.

**UWAGA:** Przed ponownym umieszczeniem tuszki na przenośniku lub stole nie jest konieczne płukanie jej wodą do spożycia.

1. IPP przygotowuje próbkę popłuczyn do wysyłki. Na tym etapie dopuszczalne jest zdjęcie rękawic, jednak IPP powinien kontynuować pracę w sposób aseptyczny i wykonać procedurę składającą się z wymienionych niżej kroków:
	1. Zdjąć nakrętkę ze sterylnego pojemnika na próbki i włożyć ją do małej zamykanej torebki;
	2. Otworzyć duży worek i z zachowaniem warunków aseptycznych przelać 100 ml popłuczyn do pojemnika na próbki;
	3. Wyjąć nakrętkę z zamykanej torebki i zamknąć pojemnik na próbki. Unikać dotykania wewnętrznej strony nakrętki, aby nie zanieczyścić bulionu. Upewnić się, że nakrętka jest prawidłowo i dokładnie, ale nie nadmiernie, dokręcona. Nie należy zaklejać pojemnika taśmą ani innym materiałem;
	4. Umieścić pojemnik z próbką w zamykanej torebce, usunąć nadmiar powietrza i zamknąć ją; oraz
	5. Pozbyć się pozostałego płyn z worka do płukania tuszek; nie udostępniać pozostałego płynu personelowi zakładu.
2. Na tym kończy się pobierania próbki. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi przechowywania i wysyłki zawartymi w [Rozdziale VII - Wysyłka](#_bookmark6) [pobranej próbki](#_bookmark6) (Wszystkie klasy produktów).

**ROZDZIAŁ IV - PROCEDURY POBIERANIA PRÓBEK W KIERUNKU *SALMONELLA* I *CAMPYLOBACTER* Z MŁODYCH INDYKÓW (TUSZKA; HC\_TU\_CARC01)**

# PRZYGOTOWANIE DO POBRANIA

1. IPP wybiera czas pobrania próbki. Określić czas, przez jaki schłodzone tuszki będą dostępne na końcu linii ociekowej, przenośniku lub w podobnym miejscu po schłodzeniu, zakończeniu wszystkich zabiegów i przed przetworzeniem. IPP losowo wybiera czas z tego przedziału na pobranie próby.
2. IPP wybiera bezpieczny, właściwy punkt pobrania próbki.
3. Zapoznać się z informacjami zawartymi w [Rozdziale II, dziale I](#_bookmark0) „Ogólne zasady pobierania próbek”, oraz [dziale IV](#_bookmark1) „Dobór próbki”.
4. IPP stosuje techniki aseptyczne opisane w [IPPHelp](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/sampling/docs/Aseptic_Sampling_how-to.pdf) i wykonuje następujące procedury:
	1. Upewnić się, że jeden worek z gąbką jest oznaczony literą "S", a drugi literą "C" i zabrać materiały do miejsca poboru próbek; oraz
5. Założyć rękawice dostarczone przez FSIS, zgodnie z opisem w [IPPHelp](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/sampling/docs/Glove_how-to.pdf).POBIERANIE PRÓBKI (WYMAZY Z TUSZEK MŁODYCH INDYKÓW)
6. W wybranym czasie, w strefie po etapie chłodzenia, po przeprowadzeniu wszystkich zabiegów, po co najmniej minucie ociekania, IPP losowo wybiera tuszkę. IPP wybiera tuszkę, a następnie odlicza 5 tuszek wstecz lub do przodu i wybiera następną tuszkę do pobrania próbki (aby uniknąć ewentualnej stronniczości podczas wyboru). Jeżeli szósta tuszka jest niekompletna (np. niepoddana oczyszczaniu przez ścinanie, z szyją lub bez), należy odliczyć wstecz lub do przodu dodatkowe 5 tuszek w celu wybrania próbki. Czynność tę powtarzać aż do uzyskania całej tuszki.
7. W zakładach, gdzie końcowy odcinek linii ociekania położony jest w taki sposób, że zdejmowanie tuszki z linii w ruchu nie jest bezpieczne dla IPP, IPP zdejmuje sztukę do pobrania próbki na wyjściu ze schładzalnika, bezpośrednio z przenośnika taśmowego. Jeżeli zakład tymczasowo zmienił miejsce stosowania rutynowego końcowego zabiegu przeciwdrobnoustrojowego z powodu nieprzewidzianego zdarzenia (np. awarii sprzętu), IPP pobiera tuszkę po tym nowym zabiegu.
8. Po losowym doborze tuszki IPP umożliwia odcieknięcie z niej nadmiaru płynu nie zanieczyszczając sterylnych przedmiotów. Nie należy dotykać okolic grzbietu ani ud.
9. IPP przeznacza co najmniej jedną minutę na ociekanie tuszki drobiowej przed płukaniem lub pobraniem wymazu. W tym czasie IPP postępuje ostrożnie, aby uniknąć porażenia krzyżowego.
10. IPP wykonuje następnie procedurę składającą się z wymienionych niżej kroków:
	1. Położyć tuszkę indyka piersią do dołu na blacie roboczym. Miejsca, z których pobierane są próbki (grzbiet i udo; zob. [Miejsca pobierania próbek z tuszek indyków do badań w kierunku *Salmonella*](#_bookmark3) poniżej) nie mogą dotykać żadnych powierzchni;
	2. Zdjąć i wyrzucić rękawice;
	3. Otworzyć worek z gąbką;
	4. Trzy (3) razy delikatnie odwrócić mniejszy pojemnik z bulionem oznaczony literą "S", a następnie natychmiast otworzyć go i wlać bulion do worka z gąbką oznaczonego literą "S";"
	5. Odstawić pusty pojemnik po bulionie;
	6. Zamknąć worek i nasączyć gąbkę;
	7. Przemieścić gąbkę do górnej części worka, a następnie otworzyć go; odstawić worek na odkażoną powierzchnię;
	8. Otworzyć worek z szablonem i odłożyć ją na odkażoną powierzchnię;
	9. Założyć drugą parę rękawic;
	10. Wyjąć gąbkę;
	11. Wyjąć szablon;
	12. Umieścić szablon na grzbiecie w miejscu, z którego ma być pobrana próbka i przytrzymać go po lewej stronie kręgosłupa (zob [Miejsca pobierania próbek z tuszek indyków do badań w kierunku *Salmonella* i *Campylobacter*](#_bookmark4)  poniżej). Nie dotykać miejsca, z którego pobierana jest próbka;
	13. Rękami w rękawiczkach przytrzymać szablon jedną dłonią, a drugą przetrzeć miejsce za pomocą gąbki;Przetrzeć cały obszar próbkobrania najpierw dziesięciokrotnie pionowo, a następnie dziesięciokrotnie poziomo;
	14. Umieścić szablon na lewym udzie (zob. [Miejsca pobierania próbek z tuszek indyków do badań w kierunku *Salmonella* i *Campylobacter*](#_bookmark5)  poniżej). Nie dotykać miejsca, z którego pobierana jest próbka;
	15. Rękami w rękawiczkach przytrzymać szablon jedną dłonią, a drugą przetrzeć miejsce za pomocą gąbki;
	16. Odwróć gąbkę, aby przetrzeć udo nieużywaną stroną;
	17. Przetrzeć cały obszar próbkobrania najpierw dziesięciokrotnie pionowo, a następnie dziesięciokrotnie poziomo;
	18. Umieścić gąbkę w worku Whirl-Pak® (oznaczonym literą "S") i zamknąć go;
	19. Szablon wyrzucić;
	20. Powtórzyć kroki 4-19 z prawej strony korzystając z materiałów oznaczonych literą "C"; oraz
	21. Umieść tuszkę z powrotem na przenośniku lub stole.

**UWAGA:** Po pobraniu próbki nie jest konieczne płukanie tuszki wodą do spożycia.

1. Na tym kończy się pobieranie próbki. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi przechowywania i wysyłki zawartymi w [Rozdziale VII - Wysyłka](#_bookmark6) [pobranej próbki](#_bookmark6).

**Miejsca pobierania próbek z tuszek indyków do badań w kierunku *Salmonella* i *Campylobacter*:**

## Vertebral Column Grzbiet

Zlokalizuj ogon. Obszar, z którego pobiera się próbki (5 cm x 10 cm), zaczyna się tuż nad ogonem i rozciąga się ku przedniej części tuszki po obu stronach kręgosłupa. Pobiera się dwie oddzielne próbki, przy czym jeden szablon i gąbkę stosuje się bezpośrednio po lewej stronie kręgosłupa, a drugi szablon i gąbkę bezpośrednio po prawej stronie kręgosłupa.

## Hip Joint Udo

Zlokalizuj staw biodrowy. Obszar pobierania próbek (5 cm x 10 cm) zaczyna się od stawu biodrowego i rozciąga się na udo.

**ROZDZIAŁ V -**  **PROCEDURY POBIERANIA PRÓBEK W KIERUNKU *SALMONELLA* I *CAMPYLOBAKTERII* Z ELEMENTÓW KURCZAKA (dot. TYLKO NÓG, PIERSI I SKRZYDEŁ); (HC\_CPT\_LBW01)**

# PRODUKTY KWALIFIKUJĄCE SIĘ DO POBIERANIA PRÓBEK

1. Produkty kwalifikujące się do pobierania próbek w ramach zadania pobierania próbek z elementów kurczaka obejmują surowe nogi, piersi i skrzydła rutynowo dostępne w sprzedaży detalicznej. Produkty te mogą być w wersji ze skórą lub bez skóry oraz z kością lub bez kości. Kwalifikujące się elementy mogą być poddane mechanicznemu zmiękczaniu, masowaniu próżniowemu, nastrzykiwaniu lub w inny sposób marynowaniu w roztworach lub pokrywaniu suchymi mieszankami przypraw, ale nie mogą być panierowane, nadziewane ani zawijane w ciasto, zgodnie z [Rozdziałem II, działem V](#_bookmark2). Do pobierania próbek kwalifikują się pokrojone elementy kurczaka, pod warunkiem że ich co najmniej jeden wymiar jest równy lub większy niż 3/4 cala [1,905 cm], i że należą one do rodzaju rutynowo dostępnego w sprzedaży detalicznej. Fotografie przedstawiające typowe elementy i części elementów kurczaka są dostępne w formie [Wykazu elementów kurczaka kwalifikujących się do](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/sampling/docs/poultrysampling/rcps_eligiblepartslist.pdf) [pobierania próbek](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/sampling/docs/poultrysampling/rcps_eligiblepartslist.pdf) dostępnego na stronie [Pomoc IPP](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/) (w zakładce [Pobieranie próbek](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/sampling/index.html)). IPP powinien zapoznać się z poniższymi definicjami elementów, aby umożliwić prawidłowe udokumentowanie w PHIS elementów wybranych do pobrania:
	1. W przypadku nóg, do pobierania próbek kwalifikują się całe nogi (bez kręgosłupa), podudzia, uda, uda z kręgosłupem oraz krojone lub porcjowane mięso z nóg (o co najmniej jednym wymiarze równym lub większym, niż 3/4 cala [1,905 cm]);
	2. W przypadku piersi, do pobierania próbek kwalifikują się piersi całe i połówki (z żebrami lub bez), piersi bez kości i skóry, polędwiczki oraz krojone lub porcjowane mięso z piersi (o co najmniej jednym wymiarze równym lub większym, niż 3/4 cala [1,905 cm]); oraz
	3. W przypadku skrzydeł, do pobierania próbek kwalifikują się całe skrzydła (z lotkami lub bez), mieszane części skrzydeł, ramiona, przedramiona, lotki oraz skrzydła bez kości.
2. Półtuszki i ćwierćtuszki z kurczaka nie kwalifikują się obecnie do pobierania próbek w ramach niniejszego programu. Następujące produkty, jako ćwiartki z kurczaka, nie kwalifikują się do niniejszego programu:
	1. Ćwiartki tylne składające się z podudzia, uda i przylegającej części grzbietu;
	2. Ćwiartki przednie składające się z połówki piersi z przylegającym skrzydłem i częścią grzbietu;
	3. Ćwiartki przednie bez skrzydła składające się z połowy piersi z przylegającą częścią grzbietu; oraz
	4. Całe tuszki podzielone na cztery równe części.
3. Do pobierania próbek kwalifikują się wyłącznie produkty gotowe. Produkty gotowe to produkty wysyłane z zakładu. Kwalifikujące się do pobierania elementy z kurczaka określone są w PHIS w grupie wyrobów gotowych jako „Elementy drobiowe (TYLKO nogi, piersi, skrzydła)” oraz „Elementy nastrzykiwane, zmiękczane lub masowane próżniowo (TYLKO nogi, piersi, skrzydła)”. IPP nie pobiera próbek surowców ani półproduktów i nie może żądać od zakładu rozbioru całych kurczaków w celu pobrania przez FSIS próbek elementów.
4. Jeśli produkowany w zakładzie element z kurczaka należy do typu rutynowo dostępnego w sprzedaży detalicznej, to kwalifikuje się do pobrania próbki, nawet jeśli w danym zakładzie nie jest on pakowany do sprzedaży detalicznej.**Przykład 1**: Zakład wytwarza jako produkt gotowy piersi z kurczaka bez kości i skóry będące typem produktu rutynowo dostępnym w sprzedaży detalicznej. Zakład pakuje i wysyła całość produkcji takich piersi z kurczaka bez kości i skóry do hoteli, restauracji i podobnych instytucji (HRI). Produkt kwalifikuje się do pobierania próbek elementów.

**Przykład 2:** Zakład wytwarza jako produkt gotowy surowe udźce z kurczaka z kością należące do typu produktu rutynowo dostępnego w sprzedaży detalicznej. Część produktu jest pakowana w opakowania dla konsumentów, podczas gdy reszta jest wysyłana do dalszego przetworzenia na produkt niegotowy do spożycia (NRTE). Całość produktu kwalifikuje się do próbkobrania, niezależnie od miejsca przeznaczenia.

1. Elementy, które są tylko porcjowane (pakowane w mniejsze opakowania bez żadnej dodatkowej obróbki - przykłady obróbki: krojenie, stosowanie zabiegów) lub tylko przepakowywane, nie kwalifikują się do próbkobrania.
2. Do pobierania próbek kwalifikują się elementy z kurczaka wyprodukowane w zakładach prowadzących ubój i dalszą obróbkę lub w zakładach dokonujących dalszej obróbki (ale nie prowadzących uboju).

 Na przykład, jeśli surowiec przyjmowany do zakładu dalszej obróbki jest pozbawiany kości, marynowany lub dzielony na kwalifikujące się elementy, IPP pobiera próbki gotowych elementów w takim zakładzie.

# POBIERANIE PRÓBKI (PŁUKANIE ELEMENTÓW)

1. Dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące pobierania próbek są dostępne na stronie [Pomoc IPP](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/).
2. IPP pobiera popłuczyny z 4 funtów [1,81 kg] ± 10% (od 3 funtów, 10 uncji [1,64 kg] do 4 funtów, 6 uncji [1,98 kg]) określonych surowych elementów z kurczaka. Zebrać popłuczyny z kwalifikujących się elementów z kurczaka natychmiast po ich pobraniu. IPP nie powinien przetrzymywać elementów z kurczaka w lodówce przez noc przed pobraniem popłuczyn.
3. W celu dokonania wyboru i pobrania elementów, z których zostaną pobrane próbki, IPP wykonuje następujące czynności:
	1. Losowo wybrać, z których spośród dostępnych kwalifikujących się elementów z kurczaka (nogi, piersi i skrzydła) pobrane zostaną próbki. Jeśli zakład produkuje więcej niż jeden typ lub podtyp kwalifikujących się do próbkobrania elementów z kurczaka, wówczas podczas realizacji każdego zlecenia IPP powinien pobierać próbki tych elementów na przemian, aby podczas danego projektu pobrać próbki wszystkich produktów. Jeśli zakład produkuje zarówno kwalifikujące się do próbkobrania elementy o nienaruszonej i naruszonej strukturze, IPP powinien pobierać naprzemiennie próbki z elementów o nienaruszonej i o naruszonej strukturze;

**UWAGA:** Losowość wyboru elementów ma zasadnicze znaczenie dla uzyskania różnorodności próbki.

* 1. Podczas jednego próbkobrania należy pobierać próbkę tylko z jednego podtypu elementu z kurczaka. Na przykład, jeśli IPP pobiera próbki z polędwiczek z piersi kurczaka, wówczas powinien dobierać tylko polędwiczki z piersi kurczaka, a nie mieszaninę innych części piersi lub innych elementów, np. nóg;
	2. Dokonać doboru i umieścić w worku do pobierania próbek taką liczbę kwalifikujących się elementów z kurczaka, aby ich masa wynosiła łącznie 4 funty [1,81 kg] ± 10% (od 3 funtów, 10 uncji [1,64 kg] do 4 funtów, 6 uncji [1,98 kg]). Unikać przenoszenia nadmiaru płynu technologicznego podczas umieszczania elementów z kurczaka w worku do pobierania próbek;
	3. Umieścić worek z elementami na płaskiej, zdezynfekowanej powierzchni;
	4. Bezpośrednio przed dodaniem bulionu do elementów, pojemnik z bulionem należy trzy (3) razy delikatnie odwrócić. Otworzyć pojemnik i wlać bulion na elementy znajdujące się w worku;Wypuść nadmiar powietrza z worka, zamknąć przez zakręcenie i zagiąć zakręconą część;
	5. Mieszać bulion z elementami przez minutę;
	6. Umieścić worek z elementami na odkażonej płaskiej powierzchni, górną częścią worka skierowaną do góry;
	7. Ostrożnie otworzyć worek z elementami, nie dotykając jego wnętrza ani wewnętrznych narożników;
	8. Ostrożnie zlać około 120 ml bulionu do pojemnika na próbki.

Ważne: Worek nie może dotknąć sterylnego pojemnika na próbki. Dokładnie zamknąć pojemnik na próbki przy pomocy zakręcanej pokrywki. Unikać dotykania wewnętrznej strony nakrętki, aby nie zanieczyścić bulionu;

* 1. Pozostałe popłuczyny wylać do [kanalizacji. Nie](https://drain.Do/) wyrzucać elementów. Płukanie elementów wodą do spożycia nie jest konieczne. Umieścić elementy w miejscu, skąd zostały pobrane, chyba że zakład zażąda inaczej; oraz
	2. Niezwłocznie po pobraniu próbki należy ją schłodzić. Do czasu wysłania próbek IPP powinien przechowywać popłuczyny w lodówce o temperaturze 40°F [4,4°C] lub niższej, pod kontrolą FSIS. IPP nie może zamrażać próbek.

**ROZDZIAŁ VI - PROCEDURY POBIERANIA PRÓBEK ROZDROBNIONEGO MIĘSA DROBIOWEGO NRTE W KIERUNKU *SALMONELLA* I *CAMPYLOBACTER* (HC\_CH\_COM01, HC\_TU\_COM01)**

# PRODUKTY KWALIFIKUJĄCE SIĘ DO POBIERANIA PRÓBEK

1. IPP dobiera produkty należące do grup: „Produkty mielone” i „Rozdrobnione, inne” (na przykład świeża surowa kiełbasa i świeże surowe hamburgery) wyłącznie objęte kodami HC\_CH\_COM01 i HC\_TU\_COM01, w sposób losowy, z dostępnych kwalifikujących się produktów surowych mielonych i innych rozdrobnionych (ale nie mechanicznie oddzielonych). Rozdrobnione produkty zawierające dodatki, takie jak przyprawy, przyprawy korzenne, ekstrakt z rozmarynu lub warzywa (ale nie inne surowe mięso lub mięso drobiowe) kwalifikują się do próbkobrania.

**PRZYKŁAD:** Jeśli zakład produkuje mielone mięso z kurczaka w średniej ilości większej, niż 1000 funtów [453,59 kg] dziennie, ale wytwarza inne surowe rozdrobnione produkty z kurczaka, takie jak surowa kiełbasa z kurczaka, w średniej ilości mniejszej, niż 1000 funtów [453,59 kg] dziennie, wówczas IPP uwzględnia w swoich planach tylko mielone mięso z kurczaka (a nie pozostałe surowe rozdrobnione produktów).

1. Następujące produkty nie kwalifikują się próbkobrania w ramach niniejszego programu:
	1. Nastrzykiwane, zmiękczane przy pomocy igieł lub ostrzy lub masowane próżniowo surowe elementy lub tuszki drobiowe, ponieważ nie są one uznawane za rozdrobnione mięso drobiowe niegotowe do spożycia (NRTE);

**UWAGA:** Jeżeli produkt nastrzykiwany, zmiękczany igłowo lub masowany próżniowo jest następnie przetwarzany w tym samym zakładzie w celu zmniejszenia wielkości cząstek, np. przez mielenie lub inny proces, wówczas surowe rozdrobnione produkty wytworzone z tych surowców o naruszonej strukturze kwalifikują się do pobrania próbek. Na przykład, jeżeli nastrzyknięte skrawki piersi z kurczaka są surowcem stosowanym do wytworzenia surowego mielonego mięsa drobiowego, wówczas do pobierania próbek kwalifikuje się samo surowe mielone mięso (ale nie skrawki).Rozdrobnione produkty NRTE z mięsa drobiowego różnych gatunków (np. surowa kiełbasa zawierająca surowe mielone mięso z indyka, jak i surową mieloną wieprzowinę lub zawierająca surowe mielone mięso z kurczaka, jak i surowe mielone mięso z indyka);

* 1. Mięso drobiowe w postaci kostek, kawałków lub części, niemające postaci małych kawałków lub niebędące rozdrobnione w inny sposób. Ogólnie rzecz biorąc, odnosi się to do kawałków, których przynajmniej jeden wymiar wynosi lub przekracza 3/4 cala [1,905 cm];
	2. Produkty odkostnione ręcznie lub mechanicznie niepoddane na kolejnych etapach procesu siekaniu, szarpaniu, mieleniu ani przetworzeniu w inny sposób w celu zmniejszenia wielkości cząstek;
	3. Całe części mięśni, ponieważ nie są one rozdrobnione;
	4. Skrawki mięsa drobiowego, ponieważ nie są rozdrobnione;
	5. Rozdrobnione mięso drobiowe poddane wyłącznie porcjowaniu (podzieleniu produktu z większego opakowania na mniejsze, ale nie krojeniu ani przetworzeniu w inny sposób) lub wyłącznie przepakowaniu;
	6. Każdy produkt gotowy NRTE zawierający rozdrobnione mięso drobiowe, który został ugotowany lub poddany obróbce cieplnej (np. należący do kategorii HACCP "Produkt poddany obróbce cieplnej, ale nie w pełni ugotowany, nietrwały"); oraz
	7. Pierogi, wontony, pierogi smażone, sajgonki, pelmieni lub inne rozdrobnione produkty z kurczaka lub indyka zawinięte w ciasto lub inną podobną otoczkę (ani surowiec, z którego zostały wytworzone, jeśli są to produkt końcowe zakładu).

# POBIERANIE PRÓBEK (PRODUKT ROZDROBNIONY)

1. IPP losowo wybiera próbki kwalifikującego się surowego rozdrobnionego mięsa drobiowego według grup produktów.
2. IPP wybiera gotowe produkty w ich ostatecznym opakowaniu, jeśli tylko jest to możliwe. IPP wybiera odpowiednią liczbę opakowań, tak aby masa próbki wynosiła dwa funty [0,907 kg] lub opakowanie wypełnione niecałkowicie w przypadku większych produktów. IPP umieszcza opakowanie końcowe pobranego produktu w większym, niesterylnym worku dostarczonym wraz z materiałami do pobierania próbek.

**UWAGA:** IPP nie powinien umieszczać opakowań końcowych produktów w workach Whirl-Pak®.

1. W przypadku braku możliwości pobrania produktu gotowego w opakowaniu końcowym lub gdy opakowanie to jest zbyt duże, IPP powinien pobrać próbkę w sposób aseptyczny i jak najbliżej końca procesu technologicznego, po zastosowaniu wszystkich zabiegów przeciwdrobnoustrojowych. IPP powinien pobierać próbki jak najbliżej procesu pakowania (np. wyciągając próbkę z pojemnika zbiorczego lub z 40-funtowego kartonu) stosując sterylne worki Whirl-Pak® zgodnie z instrukcjami podanymi poniżej w części II.E.
2. IPP używa wyłącznie materiałów do pobierania próbek i wysyłki dostarczonych przez laboratorium FSIS właściwego dla projektu pobierania próbek rozdrobnionego mięsa drobiowego NRTE; IPP nie powinien używać łyżek ani innych narzędzi do pobierania próbek innych niż te, które znajdują się w zestawach materiałów dostarczanych przez FSIS.
3. W przypadku stosowania worków Whirl-Pak®, IPP:
	1. Losowo wybiera produkt do próbkobrania;
	2. Pobiera ilość produktu wystarczającą do napełnienia dwóch dostarczonych worków Whirl-Pak® do zaznaczonej linii. Po zamknięciu worka produkt powinien sięgać do zaznaczonej na nim linii, zgodnie z ilustracją fotograficzną w instrukcji w [Pomocy IPP](https://fsishelp.fsis.usda.gov/ipphelp/sampling/docs/poultrysampling/rcs_comm_howto.pdf).

 IPP nie powinien przepełniać worka. Całkowita masa dwóch worków z próbkami powinna wynosić około 2 funtów [0,907 kg]; oraz

* 1. Sprawdzić, czy worki Whirl-Pak® są prawidłowo [zamknięte. W tym celu](https://closed.To/) IPP ostrożnie wyciska powietrze pozostałe w worku i ciasno zagina jego górną część co najmniej cztery razy, ponieważ zamknięte wewnątrz powietrze i niedokładne zabezpieczenie worka mogą prowadzić do przecieków. Zaginając górną część worka IPP nie powinien dotykać go w okolicach otworu. Następnie IPP składa zakładki boczne, aby zabezpieczyć zagięcia worka; nie należy wiązać rogów worka. Proces ten należy powtórzyć w przypadku drugiego worka.
1. IPP umieszcza oba worki Whirl-Pak® w jednym worku zabezpieczającym (strunowym), usuwa z niego nadmiar powietrza i zamyka go za pomocą zamknięcia strunowego.

# ROZDZIAŁ VII - PRZEKAZYWANIE POBRANEJ PRÓBKI (WSZYSTKIE KLASY PRODUKTÓW)

1. **PAKOWANIE PRÓBKI**
2. IPP postępuje zgodnie z instrukcjami zawartymi w [Dyrektywie FSIS 7355.1](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-07/7355.1.pdf) *Stosowanie plomb do próbek laboratoryjnych i innych zastosowań*, dotyczącymi plombowania (formularz FSIS 7355-2A/2B) próbek i worków zabezpieczających w celu zapewnienia bezpieczeństwa i identyfikacji próbki.
3. IPP powinien schłodzić próbki w lodówce przez godzinę przed pakowaniem, jeśli nie spowoduje to opóźnienia w wysyłce za pośrednictwem przewoźnika.
4. IPP umieszcza zamrożony pakiet żelowy na dnie chłodniczego pojemnika transportowego, a na nim podkładkę z tektury falistej, aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi próbki z pakietem. Bariera ta zapobiega częściowemu zamarzaniu próbki, co mogłoby mieć wpływ na wyniki badania.
5. IPP umieszcza schłodzoną próbkę (gąbkę, popłuczyny, produkt surowy lub rozdrobniony) na tekturowej podkładce. IPP powinien korzystać wyłącznie z materiałów do pobierania i pakowania próbek dostarczanych przez laboratoria. IPP nie powinien zaklejać próbki taśmą, owijać jej, wypełniać kartonu z próbkami gazetami lub podobnymi materiałami opakowaniowymi, ani używać zszywek w żadnym elemencie opakowania.
6. IPP sprawdza, czy opakowanie próbki (worek lub pojemnik) jest prawidłowo zamknięty. Pokrywki pojemników powinny być prawidłowo, ale nie nadmiernie mocno dokręcone, aby zapobiec przeciekaniu.

**UWAGA:** Laboratorium nie przyjmie próbki, jeśli jej opakowanie będzie nieszczelne.

Przykład pojemnika na popłuczyny z krzywo nakręconą pokrywką, który rozszczelnił się podczas transportu.

1. W niektórych miesiącach laboratoria FSIS dołączają do materiałów dodatkowe pakiety żelowe, w celu utrzymania właściwej temperatury próbki. IPP pakuje próbki stosując jeden ze sposobów opisanych i zilustrowanych poniżej:
	1. Pakiety żelowe na górze i na dole: Umieścić wkładkę chłonną na dnie pudełka, a następnie pakiet(-y) żelu chłodzącego, jeden separator tekturowy, próbkę(-i) w worku zabezpieczającym, jeden separator tekturowy, pakiet(-y) żelu chłodzącego, a na wierzchu pokrywę piankową; lub
	2. Pakiety żelowe po przeciwnych stronach: Umieść wkładkę chłonną na dnie pudełka. Na niej umieść pakiet(-y) żelu chłodzącego w pozycji pionowej (oprzyj o ściany kartonu), jeden separator tekturowy, próbki w plastikowym worku zabezpieczającym, jeden separator tekturowy i pakiet(-y) żelu chłodzącego w pozycji pionowej (oparty o przeciwległą ścianę kartonu).

W przypadku otrzymania kilku pakietów żelowych, zapakuj próbkę w sposób pokazany na ilustracjach.

**PAKOWANIE POJEMNIKA TRANSPORTOWEGO:**

1. IPP powinien zapakować próbkę do pojemnika transportowego jak najbliżej przewidywanego czasu odbioru przez kuriera. Sam pojemnik transportowy nie powinien być używany zamiast lodówki. IPP nie może przechowywać zapakowanych i przygotowanych kartonów z próbkami w pobliżu miejsc narażonych na oddziaływanie nadmiernego ciepła ani dopuszczać do spadku ich temperatury poniżej 32°F (0°C).

**UWAGA:** Laboratorium odmawia analizy próbek popłuczyn mających w chwili przyjęcia temperaturę powyżej 15°C (69°C) *[sic!]* oraz próbek w kierunku *Campylobacter* mających w chwili przyjęcia temperaturę poniżej 0°C (32°F). Niektóre bakterie, w kierunku których prowadzone jest badanie, mogą zostać uszkodzone przez zbyt niską temperaturę, natomiast zbyt wysoka temperatura może sprzyjać nadmiernemu wzrostowi bakterii konkurencyjnych wobec bakterii docelowych.

Przechowywanie próbek w nieodpowiedniej temperaturze może przyczynić się do eliminacji żywych bakterii docelowych.

1. IPP dokładnie wypełnia rubryki "Czas pobrania" i "Data wysyłki" w formularzu pobierania próbek wygenerowanym z PHIS. Jeśli data pobrania lub wysyłki wydrukowana na formularzu jest niewłaściwa, a IPP nie jest w stanie jej poprawić, IPP powinien anulować zlecenie pobrania w kalendarzu zadań PHIS, klikając je prawym przyciskiem myszy. IPP przekłada pobranie próbek na inny termin z właściwą datą pobrania lub wysyłki. W wyniku tego działania zostanie wygenerowany nowy formularz, może również zostać przydzielone inne laboratorium. IPP podpisuje wypełniony formularz próbkobrania i umieszcza go w plastikowej koszulce. Koszulkę należy umieścić wraz z próbką pod piankową pokrywą.
2. IPP usuwa z pojemnika wszystkie stare etykiety oraz kody kreskowe przewoźnika i umieszcza na nim etykietę wysyłkową zaadresowaną do laboratorium FSIS, wydrukowaną na formularzu 8000-19 z systemu PHIS.
3. IPP zakłada plombę do próbek laboratoryjnych FSIS (formularz FSIS 7355-2A) na wewnętrzną klapę pojemnika transportowego, zgodnie z opisem zawartym w [Dyrektywie FSIS 7355.1](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-07/7355.1.pdf) *Stosowanie plomb do próbek laboratoryjnych i innych zastosowań.*

# WYSYŁKA PRÓBKI

1. IPP wybiera właściwą etykietę wysyłkową zaadresowaną do laboratorium wyznaczonego do wykonania analizy. Nazwa laboratorium wyznaczonego do danej próbki znajduje się w polu 5 informacji na temat pobrania formularza PHIS 8000-19.

 W pustym pojemniku transportowym znajdują się etykiety wysyłkowe do wszystkich trzech laboratoriów. IPP wybiera etykietę zaadresowaną do laboratorium FSIS, którego nazwa znajduje się na formularzu PHIS 8000-19 i wpisuje na niej adres zwrotny.

1. IPP wpisuje numer zakładu, datę wysyłki i numer telefonu zakładu. IPP podpisuje etykietę wysyłkową i zabiera pierwszy egzemplarz do dokumentacji IPP. IPP umieszcza pozostałe egzemplarze na pojemniku w taki sposób, aby zakryć wszystkie stare etykiety mogące znajdować się na pojemniku.
2. IPP każdorazowo odpowiada za bezpieczeństwo próbek (patrz [Dyrektywa FSIS 7355.1](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2020-07/7355.1.pdf)) i za utrzymanie kontroli FSIS nad próbką do czasu jej odebrania przez przewoźnika.
3. IPP wysyła schłodzoną próbkę przesyłką jednodobową do wyznaczonego laboratorium FSIS. IPP kontaktuje się telefonicznie z przewoźnikiem i umawia się na odbiór próbki. Odbiór próbek pobranych na pierwszej zmianie należy umówić w miarę możliwości na *ten sam dzień kalendarzowy*, w którym próbka została pobrana i tego dnia je wysłać. IPP przechowuje przez noc próbki pobrane zbyt późno na pierwszej zmianie lub na pozostałych zmianach, gdy przewoźnik nie może odebrać przesyłki tego samego dnia kalendarzowego. Na przykład, próbki pobrane w pod koniec dnia roboczego lub podczas drugiej zmiany należy przechowywać przez noc w lodówce i wysłać następnego dnia kalendarzowego przesyłką jednodobową. IPP nie powinien wysyłać próbek w niedzielę lub w dniu poprzedzającym święto federalne.

# ROZDZIAŁ VIII - WERYFIKACJA PRODUKTU NIEKWALIFIKUJĄCEGO SIĘ DO PRÓBKOBRANIA PRZEZNACZONEGO DO WYTWORZENIA PRODUKTU GOTOWEGO DO SPOŻYCIA W URZĘDOWO ZATWIERDZONYM ZAKŁADZIE

**I. OBOWIĄZKI IPP ZWIĄZANE Z WERYFIKACJĄ**

1. Jeśli zakład:
	1. Przetwarza wszystkie produkty lub wszystkie produkty z określonej klasy na produkty RTE; lub
	2. Przekazuje całość produktu lub całość produktu z określonej klasy do innego urzędowo zatwierdzonego zakładu pod federalnym nadzorem w celu dalszego przetwarzania na produkty RTE.
2. IPP weryfikuje realizację odpowiedniej procedury HACCP pod kątem przeznaczania całości produktu wytwarzanego w zakładzie na produkty RTE (9 CFR417.2(a)(2)).
3. IPP dokonuje weryfikacji poprzez:
	1. Obserwację, że całość produktu jest przemieszczana w celu dalszego przetworzenia na produkt RTE w zakładzie; lub
	2. Przegląd dokumentacji w celu sprawdzenia, czy wszystkie produkty są dalej przetwarzane na produkty RTE w zakładzie. Zapisy mogą obejmować zapisy zawierające kody produkcji lub kody partii produkcyjnych.
4. W zakładach, utrzymujących, że spełniają kryteria wyłączenia z obowiązku pobierania próbek ze względu na przeznaczanie całości ich produktu na produkty RTE, inspektorzy IPP dokonują przeglądu planu HACCP i analizy zagrożeń związanych z zamierzonym wykorzystaniem produktów oraz weryfikują, czy zakład posiada w systemie bezpieczeństwa żywności procedury przemieszczania całości produktu należącego do danej klasy do innego zakładu objętego nadzorem federalnym, gdzie produkt jest dalej przetwarzany na produkty gotowe do spożycia.
5. Niektóre dopuszczalne sposoby weryfikacji przez IPP posiadania przez zakład w systemie bezpieczeństwa żywności niezbędnych procedur obejmują:
	1. Posiadanie przez zakład dokumentacji wskazującej, że urzędowo zatwierdzony zakład otrzymujący przedmiotowy produkt surowy przetwarza jego całość na produkt RTE, np. egzemplarza dokumentacji HACCP wskazującej, że produkt spełnił kryteria krytycznego punkt kontroli obróbki niszczącej (CCP), powiązanego z listami przewozowymi zawierającymi odpowiednie kody produkcyjne;
	2. Otrzymywanie przez zakład listów gwarancyjnych wykazujących, że całość produktu danego rodzaju jest dalej przetwarzana na produkt RTE i utrzymywanie przez zakład stałej łączności z zakładem odbierającym w celu sprawdzenia, czy całość produktu jest przetwarzana na RTE; lub
	3. Zawarcie przez zakład umowy z zakładem odbierającym mówiącej, że zakład produkujący posiada wiedzę o procesie produkcyjnym zakładu odbierającego.
6. Przykłady niedostatecznych procedur:
	1. Zakład umieszcza na etykiecie produktu surowego jedynie informację, np. „do dalszego przetworzenia”; lub
	2. Zakład posiada jedynie pismo od zakładu odbierającego stwierdzające, że ten wytwarza wyłącznie produkty RTE, a zakład otrzymujący nie gromadzi dodatkowych informacji w celu sprawdzenia, czy całość produktu jest przetwarzana na produkt RTE w urzędowo zatwierdzonym zakładzie.
7. Jeśli zakład w systemie bezpieczeństwa żywności procedur przemieszczania całości produktu do innego zakładu objętego inspekcją federalną, w którym produkt ten jest dalej przetwarzany na produkty RTE, zakład taki podlega pobieraniu próbek w ramach programu badań weryfikacyjnych w kierunku*Salmonella* i *Campylobacter* . Zakład jest zobowiązany do posiadania w dokumentacji uzasadniającej podejmowane decyzje [(9 CFR 417.2](https://www.govinfo.gov/app/details/CFR-2020-title9-vol2/CFR-2020-title9-vol2-sec417-2)) dostatecznych dokumentów na poparcie twierdzenia, że dany produkt jest dalej przetwarzany na produkt RTE.

**UWAGA:** Produkty NRTE przeznaczone do zakładów innych niż krajowe zakłady podlegające nadzorowi federalnemu w celu przetworzenia na produkty RTE, nie spełniają kryteriów wyłączenia z obowiązku pobierania próbek. Przykłady takich zakładów to zakłady zagraniczne, podlegające nadzorowi stanowemu, gastronomiczne lub obiekty HRI. Na przykład, jeśli zakład przemieszcza produkt NRTE, np. surowe rozdrobnione mięso drobiowe, do zakładu zagranicznego, podlegającego inspekcji stanowej lub zakładu gastronomicznego w celu dalszego przetworzenia na produkt RTE, produkt ten kwalifikuje się do pobrania próbek w ramach projektu pobierania próbek rozdrobnionego mięsa drobiowego NRTE w zakładzie produkcyjnym.Jeśli zakład produkuje więcej niż jedną partię rozdrobnionego mięsa NRTE z kurczaka i wysyła ten produkt do różnych zakładów, a jeden z zakładów produkuje produkty NRTE, IPP pobiera próbki produktu w ramach programu badań weryfikacyjnych *Salmonella* i *Campylobacter* .

# III. DODATKOWE INSTRUKCJE DLA IPP

1. Jeżeli zakład nie spełnia kryteriów wyłączenia z pobierania próbek i produkuje produkty końcowe RTE i NRTE należące do jednej klasy, IPP dokonuje dwóch wpisów dla tej klasy produktów w profilu zakładu w systemie PHIS; oraz
	1. Przy jednej z pozycji zaznacza pole "RTE" jako „przeznaczenie produktu” w profilu zakładu; oraz
	2. Nie zaznacza pola "RTE" jako „przeznaczenia produktu” w profilu zakładu przy drugiej pozycji.
2. Zakład ten zostanie wyznaczony do pobrania próbek weryfikacyjnych w systemie PHIS, jeśli spełni wymagania dotyczące wolumenu produktów i inne wymagania związane z ustalaniem harmonogramu i kwalifikowalnością.
3. Jeśli zakład spełnia kryteria wyłączenia z obowiązku pobierania próbek i produkuje wyłącznie produkty końcowe RTE należące do jednej klasy, IPP:
	1. Dokonuje jednego wpisu dla klasy produktu w profilu zakładu; oraz
	2. Zaznacza pole "RTE" jako „przeznaczenia produktu” w profilu zakładu przy tym produkcie;
4. Zakład ten nie będzie uwzględniony w harmonogramie pobierania próbek weryfikacyjnych systemu PHIS.
5. Jeśli IPP ustali, że zakład przestał przetwarzać całość produktu surowego należącego do danej klasy na produkty RTE lub przestał przemieszczać całość produktu surowego należącego do danej klasy do innego urzędowo zatwierdzonego zakładu podlegającego nadzorowi federalnemu w celu dalszego przetworzenia na produkty RTE, wówczas IPP aktualizuje wpisy w profilu zakładu.

# ROZDZIAŁ IX - PYTANIA

Pytania dotyczące niniejszej dyrektywy należy kierować do Biura Polityki i Rozwoju Programów (PDD) za pośrednictwem strony [ask FSIS](https://www.fsis.usda.gov/contact-us/askfsis) pod adresem http://askfsis.custhelp.com lub telefonicznie pod numerem 1-800-233-3935.



Asystent Administratora

Biuro Polityki i Rozwoju Programów