Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych

Wydział ds. Bezpieczeństwa Żywności i Kontroli

Waszyngton, DC.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DYREKTYWA FSIS** | **6410.4** | 12/19/19 |

**WERYFIKACJA, CZY ZAKŁADY UBOJU ŚWIŃ UTRZYMUJĄ ODPOWIEDNIE PROCEDURY ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIU TUSZ I CZĘŚCI PATOGENAMI JELITOWYMI**

1. **CEL**

Niniejsza dyrektywa instruuje personel kontrolny (IPP) w jaki sposób weryfikować, czy zakłady skutecznie zapobiegają zanieczyszczeniu tusz wieprzowych oraz ich części w trakcie operacji uboju i obróbki, zgodnie z wymogami 9 CFR 310.18(c). Instruuje również IPP, w jaki sposób weryfikować, czy zakłady spełniają wymogi dotyczące prowadzenia zapisów w 9 CFR 310.18 (d). Wymogi określone w 9 CFR 310.18(c) i (d) mają zastosowanie do wszystkich zakładów uboju świń zgodnie z modernizacją ostatecznej reguły kontroli uboju świń.

*KLUCZOWE PUNKTY:*

* Dostarcza instrukcji dla IPP dotyczących sposobu weryfikacji zgodności z wymogami w zakresie modernizacji ostatecznej reguły kontroli uboju świń, które mają zastosowanie do wszystkich zakładów uboju świń, w tym instrukcje dotyczące weryfikacji, czy:
	+ *Wymogi regulacyjne dotyczące pobierania próbek są spełnione;*
	+ *Zakłady zapobiegają zanieczyszczeniu podczas procesu uboju i obróbki w ramach swoich planów analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli (HACCP), sanitarnych standardowych procedur operacyjnych (sanitarne SOP) lub innych programów warunków wstępnych (tj. systemów HACCP); oraz*
	+ *Plany pobierania próbek spełniają wszystkie wymogi zgodnie z 9 CFR 310.18 (c) i (d).*
* Dostarcza instrukcji dla IPP dotyczących sposobu dokonywania przeglądu wyników pobierania próbek i określania działań, które należy podjąć.
1. **PRZESŁANKI**
2. W dniu 1 października 2019 FSIS opublikował ostateczną regułę pt. „Modernizacja kontroli uboju świń” [84 FR 52300](https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2019-10-01/pdf/2019-20245.pdf), która wprowadziła kilka zmian w przepisach mających wpływ na wszystkie zakłady prowadzące ubój świń, niezależnie od systemu kontroli, w ramach którego działają lub wieku, wielkości lub klasy świń.
3. 9 CFR 310.18 (c) zobowiązuje wszystkie zakłady prowadzące ubój świń do opracowania, wdrożenia i utrzymywania pisemnych procedur w swoich systemach HACCP (plan HACCP, sanitarne SPO lub program wstępny) w celu zapobiegania zanieczyszczeniu tusz i części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową i mlekiem podczas operacji uboju i obróbki.
4. 9 CFR 310.18 (c) wymaga również, aby wszystkie zakłady uboju świń określiły, które mikroorganizmy będą obowiązujące w monitorowaniu procesu kontroli oraz wdrożyły plany pobierania próbek, zwłaszcza w celu monitorowania zanieczyszczenia patogenami jelitowymi i kałem. Zakład może nadal prowadzić badania w kierunku generycznej *Escherichia coli* (*E. coli*), tak jak było to wcześniej wymagane, jako organizmu wskaźnikowego w swoich procedurach pobierania próbek, jeżeli zakład stwierdzi, że takie badania są skuteczne w monitorowaniu kontroli procesu.
5. Zakłady mogą postanowić, że odpowiedzą na wszystkie wymogi 9 CFR 310.18 (c) w jednym pisemnym planie lub w oddzielnych planach w swoim systemie HACCP.
6. 9 CFR 310.18 (d) wymaga, aby wszystkie zakłady uboju świń prowadziły codzienną ewidencję wystarczającą do udokumentowania wdrażania i monitorowania procedur wymaganych w ramach 9 CFR 310.18 (c).
7. FSIS rozplanował daty zastosowania dla 9 CFR 310.18 (c) i 9 CFR 310.18 (d), aby zapewnić małym i bardzo małym zakładom większą ilość czasu na spełnienie nowych wymogów. IPP weryfikuje zgodność z tymi przepisami, zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej dyrektywie, po wymienionych poniżej datach:
8. Duże zakłady, zdefiniowane jako wszystkie zakłady zatrudniające 500 lub więcej pracowników – po 30 grudnia 2019;
9. Małe zakłady, zdefiniowane jako wszystkie zakłady zatrudniające co najmniej 10 pracowników, ale mniej niż 500 pracowników – po 29 stycznia 2020; oraz
10. Bardzo małe zakłady, zdefiniowane jako wszystkie zakłady zatrudniające mniej niż 10 pracowników lub uzyskujące roczne obroty poniżej 2,5 mln USD – po 30 marca 2020.
11. **WERYFIKACJA, CZY ZAKŁADY ZAPOBIEGAJĄ ZANIECZYSZCZENIU PATOGENAMI JELITOWYMI, KAŁEM, TREŚCIĄ POKARMOWĄ I MLEKIEM PODCZAS OPERACJI UBOJU I OBRÓBKI**
12. IPP weryfikuje, czy zakład spełnia wymogi standardu 9 CFR 310.18 (c) w celu zapobiegania zanieczyszczeniu tusz i części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową i mlekiem podczas operacji uboju na dwa sposoby, jak opisano poniżej.
13. IPP wykonuje zadanie w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich w celu zweryfikowania, czy zakładowy system HACCP uniemożliwia zanieczyszczenie tuszy kałem, treścią pokarmową i mlekiem w trakcie procesu uboju, zgodnie z instrukcjami zawartymi w [Dyrektywie FSIS 6420.2](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/2bf12f45-731a-4385-a60e-7341a919dd7d/6420.2.pdf?MOD=AJPERES), *Weryfikacja procedur kontroli materiału kałowego, treści pokarmowej i mleka w operacjach uboju zwierząt gospodarskich*.
14. IPP wykonuje stosowne zadania w zakresie weryfikacji systemu HACCP – zadanie w zakresie weryfikacji HACCP dla uboju albo w zakresie weryfikacji sanitarnych SOP (w zależności od lokalizacji programu(-ów) kontroli zanieczyszczeń zgodnie z instrukcją zawartą w [Dyrektywie FSIS 5000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e8133c3c-d9b8-4a58-ab14-859e3e9c8a52/5000.1.pdf?MOD=AJPERES), *Weryfikacja zakładowego systemu bezpieczeństwa żywności*. IPP weryfikuje, czy zakład skutecznie utrzymuje i wdraża pisemne plany wymagane przez 9 CFR 310.18(c) w celu zapobiegania zanieczyszczeniu tusz i części patogenami jelitowymi. W ramach tej weryfikacji IPP dokonuje przeglądu wyników zakładowego planu pobierania próbek mikrobiologicznych zakładu (zob. sekcja V niniejszej dyrektywy).

**UWAGA**: IPP ma świadomość, że zakłady, które opracowują nowe procedury zapobiegające zanieczyszczeniu tusz i części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową i mlekiem podczas operacji uboju oraz każdy zakład, który wdraża procedury pobierania próbek zgodnie z 310.18 (c) i włącza tę procedurę do swojego systemu HACCP, mają 90 dni na zatwierdzenie tych nowych procedur zgodnych z okresem zatwierdzania innych zmian.

1. IPP weryfikuje, czy zakład spełnia obowiązujące wymogi dotyczące prowadzenia ewidencji 9 CFR 310.18 (d).
2. IPP dokumentuje wszelkie niezgodności regulacyjne, które zaobserwuje podczas tych czynności weryfikacyjnych, jak opisano w sekcji VI niniejszej dyrektywy.
3. IPP konsultuje się ze swoim przełożonym w sposób opisany w sekcji V, I niniejszej dyrektywy, gdy ogólny wzorzec ustaleń z kontroli sugeruje, że zakład nie wdraża w sposób skuteczny elementów systemu HACCP w celu utrzymania higienicznych warunków podczas procesu uboju.
4. **WERYFIKACJA ZAKŁADOWYCH PISEMNYCH PLANÓW ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIU PATOGENAMI JELITOWYMI, KAŁEM, TREŚCIĄ POKARMOWĄ I MLEKIEM**
5. IPP dokonuje przeglądu i weryfikuje, czy zakłady uboju świń utrzymują i wdrażają pisemne plany zapobiegania zanieczyszczeniu tusz i części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową i mlekiem podczas procesu uboju, zgodnie z wymogami 9 CFR 310.18(c), w ramach rutynowych zadań w zakresie weryfikacją HACCP i higieny zgodnie z instrukcjami zawartymi w [Dyrektywie FSIS 5000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e8133c3c-d9b8-4a58-ab14-859e3e9c8a52/5000.1.pdf?MOD=AJPERES).
6. IPP obserwuje operacje uboju i ewidencję zakładową w celu zweryfikowania, czy zakładowy proces uboju jest pod kontrolą i zapobiega zanieczyszczeniu tusz i części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową i mlekiem. IPP weryfikuje, czy procedury zakładu nie umożliwiają w regularny lub systematyczny sposób wystąpienia takiego zanieczyszczenia. Gdy IPP obserwuje operację uboju, wtedy:
7. Obserwuje tusze w różnych punktach na linii uboju pod kątem dowodów na częste lub powtarzające się zanieczyszczenie widocznym kałem, treścią pokarmową lub mlekiem (kolor i konsystencja opisane w załączniku do niniejszej dyrektywy);
8. Obserwuje powierzchnie kontaktu i funkcjonowanie urządzeń zakładowych (np. otwieracz, urządzenie do dzielenia tusz) w celu zweryfikowania, czy sprzęt wygląda na odpowiednio dostosowany do wielkości świń lub innych czynników i nie przyczynia się rutynowo do zanieczyszczenia tusz i części kałem, treścią pokarmową lub mlekiem;
9. Obserwuje pracowników zakładu w celu zweryfikowania, czy stale zapobiegają oni zanieczyszczeniu tusz podczas procesu obróbki i odpowiednio reagują na usuwanie widocznego zanieczyszczenia w przypadku wystąpienia;
10. Obserwuje pracowników zakładu wdrażających procedury zapobiegające zanieczyszczeniu patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową i mlekiem, włączając w to monitorowanie, prowadzenie ewidencji lub pobieranie próbek, które zakład wykorzystuje do dokumentowania kontroli zanieczyszczenia podczas procesu uboju;
11. Weryfikuje, czy zakłady wykorzystują rekondycjonowanie, wykrawanie lub interwencyjne zabiegi przeciwdrobnoustrojowe, aby skutecznie usuwać wszelkie przypadkowe zanieczyszczenia występujące podczas procesu uboju;
12. Analizuje, czy niedawne zapisy dotyczące niezgodności (NR) lub problemy stwierdzone podczas czynności weryfikacyjnych FSIS lub zakładowych procedur monitorowania sugerują, że zwiększone zanieczyszczenie występuje w określonym miejscu w procesie i zwracają szczególną uwagę na to miejsce i możliwe źródła zanieczyszczenia; oraz
13. Dokumentuje ustalenia w zakresie niezgodności zgodnie z opisem w sekcji VI niniejszej dyrektywy
14. **WERYFIKACJA ZAKŁADOWEGO PISEMNEGO PLANU POBIERANIA PRÓBEK**
15. IPP dokonuje przeglądu zakładowej ewidencji pobierania próbek mikrobiologicznych (podczas zadania w zakresie przeglądu danych zakładowych) zgodnie z instrukcją w [Dyrektywie FSIS 5000.2](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/6c19833a-bed6-4a63-b2e4-c84fbde8a290/5000.2Rev2.pdf?MOD=AJPERES), *Przegląd zakładowych danych dotyczących badań przez personel kontrolny* w celu zweryfikowania, czy zakład pobiera i analizuje próbki mikrobiologiczne zgodnie z opisem zawartym w swoim pisemnym planie pobierania próbek oraz w wymaganych miejscach i z wymaganymi częstotliwościami zgodnie z 9 CFR 310.18(c). Jeżeli zakład rezygnuje z 310.18(c) w zakresie miejsca lub częstotliwości pobierania próbek, IPP weryfikuje, czy zakład spełnia parametry związane z alternatywnymi przepisami wymienionymi w oświadczeniu o rezygnacji.
16. IPP weryfikuje, czy na każdy dzień uboju świń zakładowy plan pobierania próbek opisuje procedury pobierania i analizy próbek.
17. W zakładzie o bardzo małej produktywności (VLV) (tj. w zakładzie, który rocznie dokonuje uboju nie więcej niż 20 tys. świń, lub łącznie świń i innych zwierząt gospodarskich w ilości nieprzekraczającej 6 tys. sztuk bydła i 20 tys. wszystkich zwierząt gospodarskich łącznie), plan pobierania próbek musi opisywać pobieranie i analizowanie co najmniej jednej próbki po schłodzeniu przypadającej na tydzień pracy od 1 czerwca każdego roku. Zakład nie byłby w stanie przestrzegać opcji pobierania próbek świń VLV opisanych w 9 CFR 310.18 (c) (1) (i), jeżeli zakład rocznie dokonuje uboju:
18. Ponad 20 tys. świń łącznie rocznie; lub
19. Ponad 20 tys.wszystkich zwierząt gospodarskich łącznie; lub
20. Połączenia zwierząt gospodarskich, przekraczającego 6 tys. sztuk bydła, lub 6 tys. owiec lub 6 tys. kóz, ale mniej niż 20 tys. sztuk łącznie (np. 5 tys. świń i 6 tys. i 1 sztuk bydła).

**UWAGA:** Jeśli po zbadaniu 13 kolejnych cotygodniowych próbek, zakład VLV może wykazać, że skutecznie utrzymuje kontrolę procesu, zakład może zmodyfikować swój plan pobierania próbek, tak, aby pobierać próbki rzadziej lub zaniechać pobierania próbek.

1. We wszystkich innych zakładach plan pobierania próbek musi opisywać pobieranie i analizę dwóch próbek na każdy tysiąc tusz.
2. Jeżeli zakład dokonuje rozbioru tusz „na gorąco”, plan pobierania próbek musi obejmować dwie próbki na każdy tysiąc tusz, jedną próbkę podczas wstępnego patroszenia i jedną próbkę po ostatecznym myciu.
3. Jeżeli zakład dokonuje schłodzenia tusz (półtusz lub ćwierćtusz), plan pobierania próbek musi obejmować dwie próbki na każdy tysiąc tusz, jedną próbkę podczas wstępnego patroszenia i jedną próbkę po schłodzeniu.

**UWAGA**: W odniesieniu do 2a. i 2b., dwie próbki nie muszą być pobierane z tej samej tuszy.

1. IPP weryfikuje, czy plan pobierania próbek obejmuje częstotliwość pobierania próbek:
2. Jedna próbka po schłodzeniu na tydzień pracy od 1 czerwca każdego roku w zakładach VLV; lub.
3. Dwie próbki (jedna podczas wstępnego patroszenia i jedna po ostatnim myciu (rozbiór na gorąco) lub po schłodzeniu) na każdy tysiąc tusz.
4. IPP weryfikuje, czy pobieranie próbek przeważającego gatunku przeprowadzane jest zgodnie z 9 CFR 310.18 (c) (1) lub [9 CFR 310.25](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2019-title9-vol2/pdf/CFR-2019-title9-vol2-sec310-25.pdf). Jeżeli zakład prowadzi ubój bydła lub innych zwierząt gospodarskich w liczbie większej niż liczba świń, wymogi w zakresie częstotliwości i miejsca pobierania próbek w 9 CFR 310.18 (c) nie mają zastosowania.
5. IPP weryfikuje, czy pobieranie próbek jest przeprowadzane za pomocą gąbkowania lub wycięcia tkanek z obszarów zadu, brzucha i podgardla (9 CFR 310.18 (c) (1)).
6. IPP weryfikuje, czy zakład uwzględnia ogólne poziomy zanieczyszczenia mikrobiologicznego, a także zmniejszenie zanieczyszczenia przed i po schłodzeniu jako wskaźniki kontroli procesu oraz czy zakład podejmuje działania w celu przywrócenia lub poprawy kontroli procesu, gdy wyniki pobierania próbek wskazują na problemy z zakładowym systemem HACCP dotyczącym uboju.
7. IPP weryfikuje, czy zakład prowadzi codzienną ewidencję dokumentującą wdrażanie i monitorowanie swoich procedur zapobiegających zanieczyszczeniu tusz i części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową i mlekiem podczas procesu uboju, w tym ewidencję dokumentującą wyniki planu pobierania próbek (9 CFR 310.18 (d)). IPP weryfikuje, czy zakładowe wyniki badań są rejestrowane w sposób ułatwiający analizę w celu ustalenia, czy zakład utrzymuje kontrolę procesu na przestrzeni czasu i umożliwia identyfikację sytuacji, które mogą wskazywać na utratę kontroli. IPP weryfikuje, czy zakład:
8. Udostępnia tę ewidencję dla IPP w celu przeglądu i przechowuje ją przez jeden rok ([9 CFR 417.5(a)(3)](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2019-title9-vol2/pdf/CFR-2019-title9-vol2-sec417-5.pdf)); oraz
9. Wdraża odpowiednie środki kontrolne w celu zapewnienia integralności danych elektronicznych, jeśli ewidencja jest prowadzona na komputerach.

**Uwaga:** jeżeli zakład postanowi uwzględnić plan pobierania próbek w planie HACCP lub w sanitarnych SPO, wymogi dotyczące prowadzenia ewidencji dla tych planów ([9 CFR 417.5(a)(1)](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-sec417-5.pdf) lub [9 CFR 416.16](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-sec416-15.pdf)) mają również zastosowanie do zapisów dotyczących pobierania próbek.

1. Przeglądając zakładowe wyniki pobierania próbek, IPP analizuje, czy właściwie kontrolowany proces zwykle pokazuje niewielkie lub umiarkowane odchylenia wokół pożądanego rezultatu na przestrzeni czasu i może od czasu do czasu dawać wyniki znacznie wykraczające poza zwykły zakres poprzez losową zmienność statystyczną. Jednakże tendencje w zakresie wyników pobierania próbek, które wskazują na rosnącą zmienność lub rosnące poziomy zanieczyszczenia, mogą oznaczać, że zakład nie utrzymuje kontroli procesu. IPP poszukuje tendencji takich jak:
2. Wyniki pobierania próbek przekraczają zwykłą zakładową zmienność lub górną granicę kontroli o relatywnie dużą wartość, kilka razy w krótkim odstępie czasu. Może to wskazywać na rzadkie, ale znaczące odchylenia od normalnego funkcjonowania zakładowego systemu, które przytłaczają środki kontrolne.
3. Wyniki pobierania próbek zaczynają regularnie przekraczać zwykłą zakładową zmienność lub górną granicę kontroli o relatywnie niewielką wartość. Może to wskazywać na częstą lub ciągłą utratę kontroli w jednej części zakładowego systemu uboju, która jest częściowo kompensowana przez środki kontrolne w innych częściach systemu. Alternatywnie, może to wskazywać na zmiany systemowe, które zmniejszają ogólną skuteczność zakładowego systemu.
4. Wyniki pobierania próbek wykazują tendencję wzrostową w relatywnie długim okresie czasu. Zwykłe zmiany sezonowe lub związane z pogodą mogą powodować tendencje większego lub mniejszego zanieczyszczenia przybywających świń, co może być odzwierciedlone w zakładowych wynikach pobierania próbek. Jednakże, jeżeli zanieczyszczenie mikrobiologiczne wzrasta względem poprzednich lat lub zaczyna odbiegać od typowego zakładowego wzorca sezonowego, może to wskazywać na stopniowe zmniejszanie się skuteczności systemu w czasie.
5. Inne plany pobierania próbek zaczynają wykazywać znacznie gorsze wyniki. Mogą one obejmować wyniki FSIS w zakresie pobierania próbek z tusz lub FSIS lub wyniki pobierania próbek, przez FSIS lub zakładowe, z produktów przetworzonych, takie jak części wieprzowe i rozdrobnione produkty wieprzowe, które pochodzą z tusz poddanych ubojowi w zakładzie. Nieprawidłowe wyniki tych innych planów pobierania próbek mogą wskazywać na to, że podczas uboju występuje zwiększone zanieczyszczenie.

**UWAGA:** Zakładowe wyniki pobierania próbek, same w sobie, nawet te wykazujące negatywną tendencję, niekoniecznie wskazują na niezgodność, dopóki ewidencja wskazuje, że zakład podejmuje skuteczne działania w celu utrzymania lub przywrócenia kontroli procesu, gdy jest to wymagane.

1. Jeśli IPP ma pytania dotyczące tego, czy ewidencja zakładowa lub obserwowalna tendencja w wynikach pobierania próbek wskazują, że zakład utrzymuje kontrolę procesu, IPP konsultują się ze swoim przełożonym.
2. Jeżeli IPP zaobserwuje, że zakładowe plany pisemne nie spełniają opisanych powyżej wymogów lub zakładowy proces uboju nie zapobiega konsekwentnie zanieczyszczeniu tusz lub części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową lub mlekiem, wtedy dokumentuje niezgodność, jak opisano w sekcji VI niniejszej dyrektywy. Jeśli IPP zaobserwuje, że zakładowe plany pisemne spełniają opisane powyżej wymogi, a proces uboju konsekwentnie zapobiega zanieczyszczeniu tusz lub części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową i mlekiem, IPP dokumentuje zgodność z odpowiednimi rutynowymi HACCP, sanitarnymi SPO, zadaniem w zakresie zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich lub zadaniem w zakresie przeglądu danych zakładowych.
3. **DOKUMENTOWANIE NIEZGODNOŚCI**
4. IPP analizuje swoje ustalenia na podstawie zadań w zakresie weryfikacji opisanych powyżej w ogólnym kontekście zakładowej kontroli procesu uboju oraz skuteczności zakładowych planów w zapobieganiu zanieczyszczeniu tusz i części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową lub mlekiem podczas uboju.
5. Jeśli IPP zaobserwuje obecność kału, treści pokarmowej lub mleka na tuszy, mięsie z głów, policzków lub tchawicy podczas zadania w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich, oprócz przestrzegania instrukcji zawartych w [Dyrektywie FSIS 6420.2](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/2bf12f45-731a-4385-a60e-7341a919dd7d/6420.2.pdf?MOD=AJPERES):
6. Dokumentuje niezgodność z 9 CFR 310.18 (a) i analizuje, czy niezgodność jest związana z jakimikolwiek wcześniejszymi niezgodnościami zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale V – *Dokumentacja i egzekwowanie* [Dyrektywy FSIS 5000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e8133c3c-d9b8-4a58-ab14-859e3e9c8a52/5000.1.pdf?MOD=AJPERES);
7. Jeżeli istnieje krytyczne odchylenie graniczne, wykonuje zadanie w zakresie weryfikacji HACCP dla uboju, aby zweryfikować, czy zakład wykonuje działania naprawcze dla produktu, którego dotyczy problem, zgodnie z [9 CFR 417.3(a)](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2019-title9-vol2/pdf/CFR-2019-title9-vol2-sec417-3.pdf).

1. IPP dokumentuje niezgodność z obowiązującymi wymogami sanitarnych SPO w [9 CFR część 416](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-part416.pdf) lub wymogami HACCP w [9 CFR część 417](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-part417.pdf), jeżeli zaobserwuje że:
2. Pracownicy zakładu nie wdrażają zakładowych procedur w celu zapobiegania zanieczyszczeniu, w tym procedur pobierania próbek, jak napisano. IPP powołuje się również na 9 CFR 310.18 (c);
3. Zakład nie posiada ewidencji dokumentującej wdrażanie i monitorowanie swoich procedur. IPP powołuje się również na 9 CFR 310.18 (d);
4. Zakład nie reaguje na ustalenia dotyczące widocznych zanieczyszczeń lub wyników pobierania próbek, jak opisano w jego planie HACCP, sanitarnych SPO lub w innym programie wstępnym; lub
5. Zakład nie wykonuje i nie dokumentuje działań naprawczych (gdy jest to wymagane przez [9 CFR 416.15](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-sec416-15.pdf), [9 CFR 417.3](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2019-title9-vol2/pdf/CFR-2019-title9-vol2-sec417-3.pdf)), gdy zidentyfikuje produkt, który został zanieczyszczony patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową lub mlekiem.
6. IPP dokumentuje niezgodność z 9 CFR 310.18 (c), jeżeli zaobserwuje, że zakład nie opracował pisemnych procedur zapobiegających zanieczyszczeniu tusz lub części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową lub mlekiem, podczas procesu uboju, jeżeli procedury te nie obejmują pobierania próbek mikrobiologicznych lub jeżeli zakład nie uwzględnił tych procedur w swoim systemie HACCP.
7. Wykorzystując odpowiednie zadanie w oparciu o sposób, w jaki zakład uwzględnił swoje procedury w swoim systemie HACCP w celu zapobiegania lub zminimalizowania zanieczyszczenia patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową lub mlekiem na etapach podczas operacji uboju (tj., HACCP lub sanitarne SOP, jak podano w [Dyrektywie FSIS 5000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e8133c3c-d9b8-4a58-ab14-859e3e9c8a52/5000.1.pdf?MOD=AJPERES)), IPP dokumentuje niezgodność (powołując się na poniższe rozporządzenie w nawiasach), jeżeli stwierdzi, że:
8. Zakład nie posiada niezbędnego wsparcia dla swojego planu pobierania próbek, aby wykazać, że badania są skuteczne w określaniu, czy system zapobiega obecności patogenów ([417.5 (a) (1)](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-sec417-5.pdf));
9. Zakład nie obejmuje wsparcia dla badania organizmów wskaźnikowych ([417.5 (a) (1)](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-sec417-5.pdf));
10. Zakład nie wykonuje pobierania próbek mikrobiologicznych co najmniej w wymaganych miejscach lub z wymaganą częstotliwością w zależności od wielkości zakładu i wielkości produkcji (9 CFR 310.18 (c));
11. Zakład nie zachowuje integralności próbki (np. losowość i postępowanie z próbkami) (9 CFR 310.18 (c));
12. Zakład nie prowadzi codziennej ewidencji dokumentującej wdrażanie i monitorowanie swoich procedur pisemnych (9 CFR 310.18 (d));
13. Zakład nie udostępnia ewidencji w celu przeglądu przez FSIS lub nie przechowuje ewidencji przez jeden rok (9 CFR 310.18 (d)); lub
14. Zakład nie prowadzi działań naprawczych w celu uwzględnienia ustaleń dotyczących widocznego zanieczyszczenia kałem, treścią pokarmową lub mlekiem, wymaganych przez HACCP ([9 CFR 417.3](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2019-title9-vol2/pdf/CFR-2019-title9-vol2-sec417-3.pdf)), sanitarne SPO ([9 CFR 416.15](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-sec416-15.pdf)) lub innr programy wstępne opisane w [Dyrektywie FSIS 5000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e8133c3c-d9b8-4a58-ab14-859e3e9c8a52/5000.1.pdf?MOD=AJPERES) ([9 CFR 417.5](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-sec417-5.pdf)).
15. Jeżeli IPP zaobserwuje, że zakładowy proces uboju regularnie umożliwia zanieczyszczenie tusz i części patogenami jelitowymi, kałem, treścią pokarmową lub mlekiem, wtedy:
16. Dokumentuje niezgodność z 9 CFR 310.18 (c) i analizuje, czy niezgodność jest związana z jakimikolwiek wcześniejszymi niezgodnościami zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale V [Dyrektywy FSIS 5000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e8133c3c-d9b8-4a58-ab14-859e3e9c8a52/5000.1.pdf?MOD=AJPERES);
17. Wykonuje odpowiednie zadanie w zakresie weryfikacji bezpieczeństwa żywności (HACCP lub sanitarne SPO) w celu zweryfikowania, czy zakład wykonuje działania naprawcze w odniesieniu do produktu, którego dotyczy problem, zgodnie z [9 CFR 417.3](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2019-title9-vol2/pdf/CFR-2019-title9-vol2-sec417-3.pdf) lub [9 CFR 416.15](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2016-title9-vol2/pdf/CFR-2016-title9-vol2-sec416-15.pdf); oraz
18. Analizuje przyczynę zanieczyszczenia zidentyfikowaną przez zakład oraz inne niedawne ustalenia dotyczące zanieczyszczenia i obserwuje operacje zakładu w tych konkretnych punktach podczas kolejnych zadań w zakresie weryfikacji w celu zweryfikowania, czy zakładowe działania naprawcze skutecznie przywróciły kontrolę procesu.
19. IPP analizuje, czy ogólny wzorzec ustaleń kontrolnych sugeruje, że zakład nie utrzymuje higienicznych warunków w całym systemie HACCP dla uboju. Na przykład, jeśli w zakładzie występują powtarzające się niezgodności z HACCP lub sanitarnymi SPO w przypadku wielu aspektów systemu uboju lub jeżeli zakładowe działania naprawcze w odpowiedzi na ustalenia dotyczące zanieczyszczenia patogenami jelitowymi lub widocznym kałem, treścią pokarmową lub mlekiem są konsekwentnie nieskuteczne, może to wskazywać na problemy systemowe z zakładowym systemem HACCP i że zakład prowadzi ubój świń w niehigienicznych warunkach. IPP omawia takie sytuacje ze swoim bezpośrednim przełożonym w celu oceny konieczności podjęcia działań egzekucyjnych opisanych w [Dyrektywie FSIS 5000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e8133c3c-d9b8-4a58-ab14-859e3e9c8a52/5000.1.pdf?MOD=AJPERES), rozdział V – *Dokumentacja i egzekwowanie*.
20. **PYTANIA**

IPP kieruje pytania dotyczące niniejszej dyrektywy do swojego przełożonego. Pytania dodatkowe można przesyłać do Biura Polityki i Rozwoju Programu (OPPD) za pomocą [askFSIS](https://askfsis.custhelp.com/). Z OPPD można również skontaktować się telefonicznie pod numerem 1-800-233-3935.

Podczas składania pytania za pomocą [askFSIS](https://askfsis.custhelp.com/) prosimy skorzystać z zakładki **Prześlij pytanie** i wprowadzić w podanych polach następujące informacje:

Pole tematu: Wpisać **Dyrektywa 6410.1**

Pole pytania: Wpisać pytanie z podaniem jak największej liczby szczegółów.

***W przypadku pytań dotyczących weryfikacji zapobiegania zanieczyszczeniu materiałem kałowym:***

Pole produktu: Wybrać **Ogólna polityka kontroli** z menu rozwijanego.

Pole kategorii: Wybrać **Ubój/Zwierzęta gospodarskie** z menu rozwijanego.

***W przypadku pytań dotyczących procedur badań mikrobiologicznych:***

Pole produktu: Wybrać **Ogólna polityka kontroli** z menu rozwijanego.

Pole kategorii: Wybrać **Pobieranie próbek/Postanowienia ogólne** z menu rozwijanego.

Obszar polityki: Wybrać **Tylko krajowe (U.S.)** z menu rozwijanego.

Po uzupełnieniu wszystkich pól, prosimy wcisnąć **Kontynuuj** i na następnym ekranie wcisnąć **Zakończ przesyłanie pytania**.

**UWAGA**: Prosimy zapoznać się z [Dyrektywą FSIS 5620.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/caac8c3d-0c76-48a9-8f82-ac51fb515c13/5620.1.pdf?MOD=AJPERES), *Stosowanie askFSIS*, aby uzyskać dodatkowe informacje na temat przesyłania pytań.

Asystent Administratora

Biuro Polityki i Rozwoju Programu

**Załącznik**

**Identyfikacja zanieczyszczeń w przypadku świń**

Aby zweryfikować, czy tusze i części są wolne od zanieczyszczenia kałem, treścią pokarmową lub mlekiem, które są wektorami patogenów stanowiących zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności, personel kontrolny (IPP) najpierw identyfikuje zanieczyszczenia, jak podano w [Dyrektywie FSIS 6420.2](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/2bf12f45-731a-4385-a60e-7341a919dd7d/6420.2.pdf?MOD=AJPERES). Kał, treść pokarmową i mleko można identyfikować na podstawie koloru, tekstury i konsystencji.

Rzeczywisty wygląd kału i treści pokarmowej odzwierciedla dietę, wiek zwierzęcia, rodzaj zwierzęcia (działający żwacz; zwierzę nie będące przeżuwaczem) oraz regionalne praktyki żywieniowe. Dlatego poniższe opisy stanowią wytyczne i nie są ostateczne. Lekarz weterynarii ds. zdrowia publicznego-kontroler naczelny (PHV-IIC) w każdym urzędowym zakładzie rozstrzyga ostatecznie w odniesieniu do wszelkich spornych ustaleń dotyczących kału, treści pokarmowej lub mleka stanowiących niezgodność z zasadą zerowej tolerancji zanieczyszczeń.

* 1. **Kał i treść pokarmowa zwierząt gospodarskich**

IPP identyfikuje obcy materiał jako kał lub treść pokarmową na podstawie dwóch czynników: kolor i tekstura.

|  |
| --- |
| **Podstawowe kryteria identyfikacji kału na tuszach wieprzowych** |
| **Kolor** | Żółty, zielony, jasnobrązowy lub brązowy. |
| **Tekstura** | Może zawierać rozpoznawalne cząsteczki ziarna lub włóknisty materiał roślinny. |
| **Wielkość** | Wielkość lub ilość kału lub treści pokarmowej jest w znacznym stopniu nieistotna podczas identyfikacji zanieczyszczenia kałem lub treścią pokarmową. Jednakże w miarę zmniejszania się wielkości trudniej odróżnić kolor i teksturę. |

**UWAGA**: Żółć stanowi zanieczyszczenie tusz i części zgodnie z 9 CFR 310.18, ale nie ma znaczenia jako wada w zakresie zerowej tolerancji.

* 1. **Mleko**

IPP identyfikuje obcy materiał jako mleko na podstawie dwóch czynników: kolor i konsystencja.

Mleko, jeśli jest obecne, często znajduje się na linii środkowej, podczas lub po usunięciu gruczołów mlekowych (wymienia) u zwierząt w fazie laktacji.

|  |
| --- |
| **Kryteria identyfikacji mleka na tuszach wieprzowych** |
| **Kolor** | Przezroczysty do białego i jasnożółtego |
| **Konsystencja** | Wodnista do lepkiej lub zwarzonej |