Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych

Wydział ds. Bezpieczeństwa Żywności i Kontroli

Waszyngton, DC.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DYREKTYWA FSIS** | 6420.2Wersja 2 | 12/19/19 |

**WERYFIKACJA PROCEDUR KONTROLI MATERIAŁU KAŁOWEGO, TREŚCI POKARMOWEJ I MLEKA W OPERACJACH UBOJU
ZWIERZĄT GOSPODARSKICH**

**ROZDZIAŁ I – POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. **CEL**

Niniejsza dyrektywa zapewnia personelowi kontrolnemu (IPP) aktualną metodę ochrony zdrowia publicznego w drodze weryfikacji, dokumentowania i egzekwowania wymogu dotyczącego braku widocznego materiału kałowego, mleka lub treści pokarmowej na tuszach zwierzęcych na ostatnim odcinku kolejki lub tuż za nim, oraz weryfikacji, czy podczas pakowania na mięsie z głów, policzków i przełyków nie znajduje się kał, treść pokarmowa i mleko. W niniejszej wersji FSIS zwiększył wielkość próbki tuszy zwierzęcej w Załączniku 1. Zmiana ta pomoże Agencji w lepszym analizowaniu danych z zakładów działających w ramach tradycyjnego systemu inspekcji oraz nowego systemu inspekcji uboju świń (NSIS).

1. **UNIEWAŻNIENIE**

Dyrektywa FSIS 6420.2, wersja 1, Weryfikacja procedur kontroli materiału kałowego, treści pokarmowej i mleka w operacjach uboju zwierząt gospodarskich, 4/27/17

1. **PRZESŁANKI**
	1. W zakładach uboju zanieczyszczenia tusz i części materiałem kałowym, treścią pokarmową i mlekiem to główne drogi rozprzestrzeniania się patogenów. Patogeny mogą znajdować się w materiale kałowym, zarówno w przewodzie pokarmowym jak i na zewnętrznych powierzchniach zwierzęcia, które ma zostać poddane ubojowi. W przypadku braku dbałości w trakcie procedur obsługi i obróbki podczas uboju i przetwarzania, jadalne porcje tuszy mogą ulec zanieczyszczeniu bakteriami zdolnymi do wywoływania chorób u ludzi. Po wprowadzeniu do środowiska zakładowego mikroorganizmy mogą się rozprzestrzeniać z tuszy na tuszę lub w inny sposób. FSIS egzekwuje standard „zerowej tolerancji” dla obecności widocznego materiału kałowego, treści pokarmowej lub mleka na tuszach i ich częściach podczas kontroli.
	2. Jedną z metod stosowaną przez FSIS w celu zminimalizowania występowania patogenów na mięsie jest zweryfikowanie, czy kał, treść pokarmowa i mleko nie zanieczyszczają tusz i części zwierzęcych, lub jeśli tak, to że zostaną one właściwie usunięte. FSIS przekazuje IPP instrukcje na temat sposobu weryfikowania, czy mięso z głów, policzków i przełyków – części tusz zwierzęcych wykorzystywanych do produkcji mięsa mielonego (np. mielona wołowina), które mogły zostać zanieczyszczone kałem, treścią pokarmową lub mlekiem – nie jest zanieczyszczone tymi substancjami. Jeśli mięso z tych części jest zanieczyszczone, stanowi ono drogę wprowadzenia patogenów do produktów mięsnych. FSIS ponownie wydaje niniejszą dyrektywę jako jeden z szeregu działań, jakie podejmuje w celu zapewnienia, że możliwość zanieczyszczenia patogenami jest zmniejszona w największym możliwym stopniu.
	3. Niektóre składniki mięsa mielonego (np. mięso z głów, policzków i przełyków) nie mogą być połączone z tuszą w chwili, gdy tusza przechodzi przez końcowy odcinek kolejki. IPP weryfikuje, czy części te nie są zanieczyszczone materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem na końcu procesu ich pozyskiwania, np. na etapie pakowania lub, gdy produkt został umieszczony w pojemniku do przechowywania.
	4. FSIS poinstruował IPP, że posiada dostęp do wyników wszelkich badań i wszelkich czynności monitorowania, które są prowadzone i które mogą mieć wpływ na zakładową analizę zagrożeń (zob. Dyrektywa FSIS 5000.2). IPP musi dokonywać przeglądu wyników co najmniej raz w tygodniu.
	5. Oprócz weryfikacji w zakresie zerowej tolerancji zanieczyszczeń tusz IPP weryfikuje zgodność z wymogami HACCP i weryfikuje, czy zakładowe środki kontrolne uwzględnione w zakładowym systemie HACCP gwarantują, że wszystkie produkty mięsne i produkty uboczne (np. podroby) są bezpieczne, zdrowe, czyste i wolne od zanieczyszczeń, za pomocą zadania w zakresie weryfikacji HACCP dla uboju. Zob. instrukcje 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.*
	6. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat tego, w jaki sposób IPP weryfikuje wymogi dotyczące zerowej tolerancji zanieczyszczenia na tuszach zwierząt gospodarskich w zakładach urzędowych działających w ramach nowego systemu kontroli świń (NSIS), zob.: Dyrektywa FSIS 6600.1, Badanie przedubojowe i poubojowe oraz weryfikacja wymogów w zakresie żywności gotowej do gotowania.

**ROZDZIAŁ II – BADANIE MATERIAŁU KAŁOWEGO, TREŚCI POKARMOWEJ I MLEKA**

1. **POSTANOWIENIA OGÓLNE**

9 CFR 310.18 (a) stwierdza: *Tusze, narządy i inne części należy obsługiwać w sposób higieniczny, aby zapobiec zanieczyszczeniu materiałem kałowym, moczem, żółcią, sierścią, brudem lub materiałami obcymi; jednakże jeżeli dojdzie do zanieczyszczenia, należy je niezwłocznie usunąć w sposób zadowalający dla inspektora..*

1. W ramach 9 CFR 417 plan HACCP musi obejmować, w stosownych przypadkach, krytyczne punkty kontroli (CCP), które mają na celu kontrolę zidentyfikowane zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności (9 CFR 417.2 (c) (2)). Ponieważ materiał kałowy stanowi nośnik patogenów i ponieważ praktycznie wszystkie zakłady uboju uznają, że zanieczyszczenie mięsa przez drobnoustroje chorobotwórcze pochodzące z materiału kałowego, treści pokarmowej lub mleka stanowi zagrożenie bezpieczeństwa żywności, które może racjonalnie wystąpić w procesie uboju, IPP weryfikuje, czy zakłady uboju przyjęły środki kontrolne, które można uznać za skuteczne w zmniejszaniu występowania patogenów, w tym środki kontrolne zapobiegające zanieczyszczeniu tusz kałem, mlekiem i treścią pokarmową.
2. W każdym zakładzie prowadzącym ubój zwierząt gospodarskich, czynności kontrolne IPP obejmują kontrole weryfikacyjne w celu ustalenia, czy zakład produkuje tusze oraz mięso z głów, policzków i przełyków, które nie są zanieczyszczone materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem (Zob. 9 CFR 307.2 (g), 310,3, 310.17 (a), 310.18 (a) i 318.2 (b) i (d)).
3. **OBOWIĄZKI PERSONELU KONTROLNEGO NA LINII**
4. Gdy IPP na linii stwierdzi obecność kału, treści pokarmowej lub mleka na tuszy i jej częściach podczas badania poubojowego każdej tuszy i jej części, weryfikuje zadowalające usunięcie zanieczyszczenia przed zatwierdzeniem każdej tuszy lub części.
5. Gdy kontrolerzy na linii stwierdzą obecność kału, treści pokarmowej lub mleka na tuszy, zatrzymują linię ubojową, aby umożliwić wykrawanie zanieczyszczenia z tuszy przez pracowników zakładu i ponowne zbadanie tuszy przez kontrolera, chyba że zakład zapewni tor boczny:
6. W celu przenoszenia zanieczyszczonych tusz poza linię, aby przeprowadzić wykrawanie zanieczyszczeń, ponowne zbadanie i umieszczenie z powrotem na linii dla potrzeb kontroli końcowej; oraz
7. Określony przez kontrolera naczelnego (IIC) jako odpowiedni, aby zapobiegać gromadzeniu się zanieczyszczonych tusz lub zanieczyszczeniu krzyżowemu innych tusz.
8. IPP na linii, który zatrzymuje tuszę dla potrzeb wydania przez lekarza weterynarii dyspozycji w zakresie badania patologicznego, nie upoważnia zakładu do wykrawania zanieczyszczeń z takiej tuszy dopóki nie zostanie wydana dyspozycja lekarza weterynarii ds. zdrowia publicznego (PHV).
9. IPP na linii powiadamia IIC lub kontrolera poza linią zgodnie z zaleceniami IIC, gdy uważa, że:
10. Zakładowa procedura badania poza szyną jest niewystarczająca, aby zapobiegać gromadzeniu się tusz lub krzyżowemu zanieczyszczaniu innych tusz; lub
11. Zakładowe procesy uboju lub obróbki nie znajdują się pod kontrolą w oparciu o wielokrotne przekazanie zanieczyszczonych tusz do badania poubojowego.
12. Jeżeli kontroler badający głowy lub wnętrzności na linii stwierdzi zanieczyszczenie, zakład musi usunąć zanieczyszczenie, zanim będzie można zatwierdzić zanieczyszczoną głowę lub wnętrzności. Jeżeli kontroler badający głowy lub wnętrzności na linii wielokrotnie znajdzie zanieczyszczenie w punkcie kontroli, powiadamia IIC lub kontrolera poza linią zgodnie z zaleceniami IIC.
13. **PROCEDURY WERYFIKACJI ZWIERZĄT GOSPODARSKICH**
14. IPP poza linią wybierają tusze do badania na stanowisku badania poubojowego na szynie w celu zweryfikowania odpowiedniości zakładowej procedury do zapobiegania zanieczyszczeniu tuszy materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem oraz że mięso z głów, policzków i przełyków nie jest zanieczyszczone materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem po zakończeniu procesu pozyskiwania, za pomocą zadania w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich. Zadania w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich muszą być zaplanowane co najmniej raz dziennie na zmianę, w systemie informacji zdrowia publicznego (PHIS). Dodatkowe ukierunkowane zadania mogą być wykonywane przez inspektora poza linią, jeśli IIC ustalił, że zakład utracił kontrolę procesu.
15. Podczas wykonywania zadania w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich, IPP poza linią wybiera tusze na stanowisku badania poubojowego na szynie w celu badania na linii, lub po stanowisku badania poubojowego na szynie (zob. Załącznik 1 dotyczący wyboru tusz) i przed ostatecznym myciem.

**UWAGA:** wcelu rozwiązania wszelkich problemów związanych z niezadowalającą strukturą hali ubojowej, bezpieczeństwem kontrolerów lub wyglądem tusz lub części, IIC i przełożony pierwszej linii (FLS) mogą opracować z zarządem zakładu odpowiednie tymczasowe lub alternatywne procedury lub uzgodnienia, aby IPP właściwie przeprowadzał to zadanie kontrolne zgodnie z [9 CFR 307.2](https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2012-title9-vol2/pdf/CFR-2012-title9-vol2-sec307-2.pdf).

1. Weryfikując, czy zakładowy proces HACCP kontroluje zanieczyszczenie materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem podczas procesu produkcji tuszy, IPP poza linią:
2. Określa oczekiwaną wielkość uboju na ten dzień;
3. Określa liczbę tusz w oparciu o dzienną wielkość uboju (zob. Załącznik 1);
4. Losowo wybiera odpowiednią liczbę tusz podczas każdej zmiany;
5. Bada całą tuszę spośród wszystkich wybranych tusz, stosując technikę, którą IPP na linii wykorzystują na stanowisku badania poubojowego na szynie;
6. Identyfikuje materiał obcy jako materiał kałowy lub treść pokarmową tylko wtedy, gdy możliwe jest zidentyfikowanie zarówno koloru jak i tekstury (zob. Załącznik 2); oraz
7. Identyfikuje materiał obcy jako mleko tylko wtedy, gdy możliwe jest zidentyfikowanie zarówno koloru jak i konsystencji (zob. Załącznik 2).
8. Weryfikując, czy mięso z głów, policzków i przełyków jest wolne od materiału kałowego, treści pokarmowej i mleka, IPP poza linią wybiera produkt na koniec procesu pozyskiwania, po zakończeniu wszystkich zakładowych środków kontrolnych i interwencji. Weryfikacja ta może nastąpić w momencie pakowania lub gdy produkt jest umieszczany w pojemniku do przechowywania. 9 CFR 417.5 (a)(2) wymaga, aby zakład utrzymywał pisemny plan HACCP, w tym dokumenty decyzyjne związane z wyborem i opracowaniem CCP i limitów krytycznych, oraz dokumenty, które wspierają zarówno procedury monitorowania jak i weryfikacji, wielkość próbki i częstotliwość tych procedur. IPP bada ilość produktu nie mniejszą niż ta, którą zakład wymienił w swoim planie HACCP dla procedury monitorowania.
9. Gdy IPP poza linią przeprowadza zadanie w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich i stwierdzi zanieczyszczenie kałem, mlekiem lub treścią pokarmową na tuszach lub mięsie z głów, policzków i przełyków, IPP weryfikuje, czy zakład wdraża działania naprawcze spełniające wymogi 417.3 za pomocą zadania w zakresie weryfikacji HACCP dla uboju. Zob. [Dyrektywa 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.*

**ROZDZIAŁ IV – DOKUMENTACJA**

* 1. Jeśli IPP poza linią wykonujący zadanie w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich nie zaobserwuje żadnego materiału kałowego, treści pokarmowej lub mleka na tuszach zwierzęcych lub w próbkach mięsa z głów, policzków lub przełyków wybranych do badania, IPP oznacza zadanie jako wykonane w harmonogramie zadań. Zob. [Dyrektywa FSIS 13000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulations/directives/13000-series/13000-series)*, Planowanie wewnątrzzakładowych zadań kontrolnych w systemie informacji o zdrowiu publicznym (PHIS).*
	2. Jeśli IPP poza linią wykonujący zadanie w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich stwierdzi rozpoznawalny materiał kałowy, treść pokarmową lub mleko na każdej tuszy lub w próbkach mięsa z głów, policzków lub przełyków
	3. wybranych do badania, IPP powiadamia zakład, kończy zadanie, a następnie dokumentuje niezgodność za pomocą PHIS.

**UWAGA:** 9 CFR 310.18 to jedyne obowiązkowe rozporządzenie, które należy zweryfikować podczas wykonywania zadania w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich.

* 1. Jeśli IPP ma świadomość historii wielu niezgodności w zakresie zerowej tolerancji dokumentowanych podczas wykonywania zadania w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich, IPP dokonuje przeglądu instrukcji dotyczących powiązania NR 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, część VII, Tendencje dotyczące niezgodności.* Przed uzupełnieniem NR reprezentującego potencjalną tendencję dotyczącą niezgodności, IPP dokonuje przeglądu dodatkowych instrukcji w ramach poniższego Rozdziału V – Egzekwowanie.
	2. Jeśli IPP poza linią ustalił niezgodności podczas wykonywania zadania w zakresie weryfikacji zerowej tolerancji zanieczyszczenia tusz zwierząt gospodarskich, IPP weryfikuje wszelkie pozostałe działania naprawcze, wykonując zadanie w zakresie weryfikacji HACCP dla uboju. Zob. [Dyrektywa FSIS 5000.1](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/e8133c3c-d9b8-4a58-ab14-859e3e9c8a52/5000.1.pdf?MOD=AJPERES).

**ROZDZIAŁ V – EGZEKWOWANIE**

* 1. W przypadku gdy powtarzające się ustalenia dotyczące niezgodności są powiązane i wskazują na problem systemowy z zakładowym systemem HACCP dla uboju, IIC przekazuje takie ustalenia zarządowi zakładu podczas cotygodniowych spotkań oraz przełożonemu pierwszej linii (FLS) przy następnej okazji. Oceniając uzasadnienie dodatkowych działań egzekucyjnych, które mają być omawiane z FLS, IIC powinien dążyć do odpowiedzi na pytania takie jak:
1. Jaki jest wskaźnik niezgodności? Czy wskaźnik ten rósł czy malał w różnych okresach czasu?
2. Czy zakład wdrożył znaczące i skuteczne działania naprawcze lub zapobiegawcze?
3. Czy zakładowe badanie w kierunku patogenów lub organizmów wskaźnikowych wskazuje na problem z procedurami higienicznej obróbki lub ogólną higieną w zakładzie?Zob. [Dyrektywa FSIS 5000.2](https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulations/directives/5000-series/5000-Series), *Przegląd danych zakładowych przez personel kontrolny.*
4. Czy istnieją oznaki, że inne części systemu HACCP nie są odpowiednio opracowane, aby zapobiegać zagrożeniom dla bezpieczeństwa żywności?
5. Czy wszystkie części systemu HACCP są wdrażane tak jak je opracowano?
6. Czy istnieją oznaki, że zakładowe interwencje przeciwdrobnoustrojowe nie działają zgodnie z przeznaczeniem lub działania naprawcze nie są skuteczne?
	1. Jeśli IIC stwierdzi, że powtarzające się ustalenia dotyczące materiału kałowego, treści pokarmowej i mleka mogą stanowić rosnącą tendencję i prowadzić do dalszych działań egzekucyjnych, IIC zapewnia, że ustalenia niezgodności i dokumentacja IPP wspierają takie działania egzekucyjne.
	2. IIC dokonuje przeglądu informacji związanych z regułami praktyki określonymi w 9 CFR część 500 i [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*, i rozdział VI, *Reguły praktyki*.

**ROZDZIAŁ VI – PYTANIA**

IPP kieruje pytania dotyczące niniejszej dyrektywy do swojego przełożonego, Personelu Rozwoju Polityki, za pomocą [askFSIS](https://askfsis.custhelp.com/) lub telefonicznie pod numerem 1-800-233-3935. Podczas składania pytania prosimy skorzystać z zakładki **Prześlij pytanie** i wprowadzić w podanych polach następujące informacje:

Pole tematu: Wpisać **Dyrektywa 6410.2**

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

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

Pole kategorii: Wybrać **Ubój** 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 1**

**Badanie tusz zwierzęcych**

Na podstawie oczekiwanej wielkości uboju dla tej zmiany (liczba zwierząt), personel kontrolny (IPP) ustala liczbę tusz lub boków tusz, które należy zbadać za pomocą poniższej tabeli.

|  |
| --- |
| **Wielkość próbki tuszy zwierzęcej** |
| **Liczba zwierząt poddanych ubojowi podczas zmiany** | **Liczba tusz wybranych do badania, przypadająca na zmianę** | **Liczba boków (ćwierćtusze tylne i przednie) wybranych do badania, przypadająca na zmianę** |
| 100 lub mniej | 2 | 4 |
| 101-250 | 4 | 8 |
| 251-500 | 8 | 16 |
| Ponad 500 | 12 | 24 |

1. Wybrać losowo odpowiednią liczbę tusz.
2. Zbadać wybrane tusze za pomocą tej samej systematycznej techniki kontrolną, którą IPP stosuje na stanowisku badania poubojowego na szynie w ramach Dyrektywy 6100.2.
3. IPP przeprowadzający weryfikację w zakresie zerowej tolerancji zanieczyszczeń tusz może oddzielnie i niezależnie zbadać wyznaczoną liczbę tylnych i przednich ćwierćtusz, aby zweryfikować odpowiednią liczbę boków tusz.

**Załącznik 2**

**Identyfikacja zanieczyszczeń w przypadku zwierząt gospodarskich**

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. 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. 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 zwierzęcych** |
|  | Bydło | Świnie | Owce i kozy |
| Bydło i ciężkie cielęta (przeżuwające) | Cielęta (nieprzeżuwające) |
| **Kolor** | Żółty, zielony lub brązowy | Biały, żółty, jasnobrązowy | Żółty, zielony, jasnobrązowy lub brązowy | Zielony, brązowy do czarnego |
| **Tekstura** | Tekstura włóknista lub roślinopodobna; może zawierać cząsteczki ziarna w zależności od diety | Ciastowata | Może zawierać rozpoznawalne cząsteczki ziarna lub włóknisty materiał roślinny. | Włóknista lub roślinopodobna; kał lub treść pokarmowa mogą też być smołowaty |
| **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.

**B. 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 zwierzęcych** |
|  | **Bydło** | **Świnie** | **Owce i kozy** |
| **Kolor** | Przezroczysty do białego i jasnożółtego |
| **Konsystencja** | Wodnista do lepkiej lub zwarzonej |