

# DYREKTYWA FSIS

6420.2  
Wersja 1

4/27/17

## WERYFIKACJA PROCEDUR KONTROLOWANIA MATERIAŁU KAŁOWEGO, TREŚCI POKARMOWEJ ORAZ MLEKA PODCZAS UBOJU

### CZĘŚĆ I -- OGÓLNA

#### I. CEL

Celem niniejszej dyrektywy jest dostarczenie pracownikom programu kontroli (IPP) aktualnej metodologii dla ochrony zdrowia publicznego poprzez weryfikację, dokumentowanie i egzekwowanie wymogu braku widocznego materiału kałowego, mleka lub treści pokarmowej na tuszach zwierzęcych podczas lub natychmiast po końcowym etapie kolejki służącej do transportu tusz na linii uboju oraz poprzez weryfikację, czy te odchody, treść pokarmowa i mleko nie są obecne na głowie, policzkach i przełyku podczas procesu pakowania. Niniejsza wersja dyrektywy anuluje instrukcje dotyczące drobiu oraz aktualizuje instrukcje dotyczące dokumentowania wyników proce weryfikacji zwierząt przy użyciu systemu Public Health Information System (PHIS).

#### II. UCHYLENIA

Dyrektywa FSIS PHIS 6420.2, Weryfikacja procedury kontrolowania materiału kałowego, treści pokarmowej i mleka w procesie uboju 4/11/11

#### III. TŁO

A. W rzeźniach zanieczyszczenie tuszy oraz jej części kałem, treścią pokarmową i mlekiem stanowi główne źródło zanieczyszczenia czynnikami chorobotwórczymi. Czynniki chorobotwórcze mogą znajdować się w materiale kałowym, zarówno w przewodzie pokarmowym, jak i na zewnętrznej powierzchni zwierząt kierowanych do uboju. Bez odpowiedniej dbałości podczas zabiegów obchodzenia się i obróbki poubojowej, mających miejsce podczas uboju i przetwarzania, może dojść do zanieczyszczenia jadalnych części tusz bakteriami, wywołującymi choroby u ludzi. Po wprowadzeniu ich do środowiska zakładu, bakterie te mogą się rozprzestrzeniać z tuszy na tuszę lub za pośrednictwem innych środków. FSIS wprowadza normę „zero tolerancji” dla widocznego materiału kałowego, resztek treści pokarmowej lub mleka na tuszach i częściach tuszy w trakcie przeprowadzania inspekcji.

B. Sposobem minimalizacji występowania czynników chorobotwórczych, takich jak *E. coli* O157:H7 w mięsie, przyjętym przez FSIS, jest weryfikowanie czy odchody, treść pokarmowa oraz mleko nie zanieczyszczają tusz wołowych oraz ich części, a jeśli zanieczyszczają, czy są one odpowiednio usuwane. FSIS dostarcza pracownikom programu kontrolnego (IPP) instrukcji, w jaki sposób weryfikować, że mięso pochodzące z głowy, policzków i przełyków - części tusz wołowych - które może zostać zanieczyszczone odchodami, treścią pokarmową lub mlekiem - nie jest zakażone tymi substancjami. Mięso z tych części jest często wykorzystywane w produktach z mielonej wołowiny. Jeżeli mięso z tych części jest zanieczyszczone wówczas stanowi to możliwość przedostania się czynników chorobotwórczych, w tym *E. coli* O157:H7 do mielonego mięsa wołowego. FSIS wydaje ponownie tę dyrektywę, stanowiącą jeden z etapów, podejmowanych w celu zapewnienia, że możliwość zakażenia *E. coli* O157:H7 jest zredukowana w największym możliwym stopniu.

C. Mięso pochodzące z głowy, policzków i przelyku stanowi części, które nie mogą być dołączone do tuszy w momencie, gdy tusza przejdzie końcowy etap kolejki służącej do transportu tusz na linii uboju. Zadaniem pracowników programu kontroli (IPP) jest sprawdzenie, czy części te nie są zanieczyszczone materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem po zakończeniu procesu ich pozyskiwania np. na etapie pakowania lub kiedy produkt jest umieszczany w pojemniku celem jego składowania.

D FSIS poinstruował pracowników programu kontroli (IPP) o tym, że muszą mieć dostęp do wyników wszelkich badań oraz wszelkich przeprowadzanych czynności monitorowania, które mogą mieć wpływ na analizę zagrożeń w zakładzie (patrz dyrektywa FSIS 5000.2). Pracownicy programu kontroli (IPP) muszą dokonać przeglądu wyników przynajmniej raz w tygodniu.

E. Dodatkowo celem weryfikacji „zero tolerancji”, pracownicy programu kontroli (IPP) muszą zweryfikować zgodność z wymogami HACCP oraz zweryfikować, czy zakład kontroluje wdrożenie swojego systemu HACCP celem zapewnienia, że całe mięso i uboczne jadalne surowce rzeźne (np. podroby) są bezpieczne, zdrowe, czyste i wolne od zanieczyszczeń zgodnie z zadaniem weryfikacji planu HACCP w zakresie uboju. Patrz instrukcje w Dyrektywie FSIS 5000.1, *Weryfikacja zakładowego Systemu Bezpieczeństwa Żywności*.

F. Poprzednie instrukcje dotyczące weryfikacji „zero tolerancji” dla drobiu znajdują się w Dyrektywie FSIS 6500.1, *Nowy System Inspekcji Drobiu: Badanie poubojowe i weryfikacja wymagań w zakresie gotowego do gotowania (przyrządzenia) drobiu* oraz FSIS 6420.5, *Weryfikacja rzeźni drobiu w zakresie utrzymania odpowiednich procedur zapobiegającym zanieczyszczeniom materiałem kałowym i bakteriami jelitowymi*.

## **CZĘŚĆ II -- KONTROLA MATERIAŁU KAŁOWEGO, TREŚCI POKARMOWEJ I MLEKA U ZWIERZĄT GOSPODARSKICH**

### **I. INFORMACJE OGÓLNE**

9 CFR 310.18(a) stanowi, że: tusze, narządy i inne części wymagają obróbki w warunkach sanitarnych celem zapobiegania zanieczyszczeniom: materiałem kałowym, moczem, żółcią, sierścią, brudem i obcą materią; jednakże, jeżeli zanieczyszczenie wystąpi, wówczas powinno być ono niezwłocznie usunięte w sposób satysfakcjonujący dla inspektora.

A. Zgodnie z 9 CFR 417, plan HACCP musi uwzględniać, w razie potrzeby, krytyczne punkty kontroli (CCP), wyznaczone do kontroli określonych zagrożeń związanych z bezpieczeństwem żywności (9 CFR 417.2(c)(2)). Ponieważ materiał kałowy jest nośnikiem czynników chorobotwórczych oraz w związku

z faktem, że właściwie wszystkie rzeźnie uznają, iż zanieczyszczenie mięsa mikroorganizmami chorobotwórczymi pochodzącymi z materiału kałowego, treści pokarmowej lub mleka stanowi zagrożenie bezpieczeństwa żywności, które może prawdopodobnie wystąpić w procesie uboju, pracownicy programu kontroli (IPP) muszą zweryfikować, czy rzeźnie stosują kontrole na podstawie których mogą skutecznie wykazać zmniejszenie występowania czynników chorobotwórczych, włączając kontrole zapobiegające zanieczyszczeniu tusz odchodami, mlekiem i treścią pokarmową.

B. W każdej rzeźni zwierząt gospodarskich, działania pracowników programu kontroli (IPP) uwzględniają sprawdzenie, czy pozyskiwane w zakładzie tusze oraz mięso głowy, policzków i przelyki są wolne od zanieczyszczeń materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem (Patrz 9 CFR 307.2(g), 310.3, 310.17(a), 310.18(a), i 318.2(b) i (d)).

### **II. ZAKRES OBOWIĄZKÓW PRACOWNIKÓW PROGRAMU KONTROLI NA LINII**

A. Pracownicy programu kontroli (IPP) na linii weryfikują usuwanie zanieczyszczeń podczas badania tusz oraz ich części w ramach badania poubojowego.

B. W przypadku, jeśli inspektor na linii tusz stwierdzi obecność odchodów, treść pokarmowej lub mleka, wówczas powinien zatrzymać linię uboju celem dopuszczenia do wycięcia zanieczyszczeń z tuszy przez

personel zakładu, a następnie przeprowadzić ponowną kontrolę tuszy, chyba, że zakład zapewni boczną kolejkę:

1. w celu usunięcia zanieczyszczenia z tuszy poza linią, poprzez wycięcie, a następnie odbycie powtórnej kontroli i zawrócenie tuszy na linię główną do badania końcowego,
2. określoną przez odpowiedzialnego inspektora (IIC) za odpowiedzialność w celu zapobiegania nagromadzeniu tusz lub krzyżowym zanieczyszczeniom między tuszami

C. pracownicy programu kontroli (IPP) na linii zatrzymujący tuszę do badań weterynaryjnych, nie powinni zezwalać na wycinanie przez zakład bez uprzedniej zgody urzędowego lekarza weterynarii (ds. spraw zdrowia publicznego).

D. Pracownicy programu kontroli (IPP) na linii powinni powiadomić odpowiedzialnego inspektora (IIC) lub inspektora spoza linii, w chwili, gdy uznają, że:

1. procedura dodatkowej linii zastosowana w zakładzie jest nieodpowiednia do celów zapobiegania nagromadzeniu się lub przenoszeniu zanieczyszczeń krzyżowych na inne tusze; lub
2. Ubój zakładu lub obróbka poubojowa nie znajdują się pod kontrolą, w oparciu o powtarzające się zanieczyszczenia tusz przedstawianych do badania poubojowego.

E. Jeśli inspektor stwierdzi na linii zanieczyszczone głowy lub wnętrzości, wówczas zakład musi usunąć te zanieczyszczenia przed tym jak głowa lub wnętrzości lub inne części zostaną wprowadzone do kolejnego etapu. Jeżeli inspektor wielokrotnie stwierdza na linii zanieczyszczenia głów lub wnętrzości na, wówczas on lub ona powinni, powiadomić o tym odpowiedzialnego inspektora (IIC) lub inspektora spoza linii bezpośrednio przez IIC.

### III. PROCEDURY WERYFIKACJI ZWIERZĄT GOSPODARSKICH

A. Pracownicy programu kontroli (IPP) poza linią weryfikują odpowiedniość procedur zakładowych celem zapewnienia, że tusze nie są zanieczyszczone materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem na stanowisku badania poubojowego, oraz że mięso głowy, policzków i przełyków nie są zanieczyszczone materiałem kałowym, treścią pokarmową lub mlekiem po zakończeniu procesu ich gromadzenia, z zastosowaniem Zadania Weryfikacji Zero Tolerancji u zwierząt gospodarskich. Te zadania muszą być przeprowadzane w PHIS co najmniej raz dziennie na każdą zmianę. Dodatkowe ukierunkowane zadania mogą być przeprowadzone przez inspektora poza linią pod kontrolą inspektora ICC w momencie, gdy pojawi się utrata kontroli procesu zakładowego (np. po powiadomieniu przez pracownika programu kontroli na linii (IPP)).

B. Podczas przeprowadzania Zadania Weryfikacji Zero Tolerancji dla zwierząt gospodarskich oraz sprawdzania, czy tusze są wolne od materiału kałowego, resztek treści pokarmowej i mleka, personel programu kontroli poza linią (IPP) selekcjonuje tusze na stanowisku badania poubojowego w celu przeprowadzenia badania na linii lub po stanowisku badania poubojowego a przed myciem końcowym (patrz Załącznik 1 wybór pojedynczych tusz).

**UWAGA:** Aby rozwiązać wszelkie problemy związane z mniej niż idealną konstrukcją posadzki w rzeźni, bezpieczeństwem pracowników lub prezentacją tusz lub ich części, inspektorzy IIC i FLS mogą opracować odpowiednie tymczasowe lub alternatywne procedury lub ustalenia z zarządem zakładu, aby kontrola została przeprowadzona poprawnie zgodnie z 9 CFR 307.2

C. Jeżeli pracownik programu kontroli poza linią (IPP) przeprowadza Zadanie Weryfikacji Zero Tolerancji u zwierząt gospodarskich mające na celu sprawdzenie, czy proces HACCP umożliwia kontrolę zanieczyszczeń materiałem kałowym, resztkami treści pokarmowej lub mlekiem podczas procesu produkcyjnego tuszy, personel ten powinien:

1. Określić przewidzianą wielkość uboju na dzień;
2. Określić liczbę tusz w oparciu o wielkość dziennego uboju (patrz Załącznik 1);
3. Losowo wybierać odpowiednią liczbę tusz w trakcie każdej zmiany,
4. Zbadać całe wybrane tusze wykorzystując technikę, którą pracownicy programu kontroli na linii (IPP) stosują do badania poubojowego na stanowisku badania,
5. Zidentyfikować obcą materię jako materiał kałowy lub treść pokarmowa, jedynie wówczas, gdy zarówno charakterystyczne kolor i konsystencja są identyfikowalne (zobacz Załącznik 2); oraz
6. Zidentyfikować obcą materię jako mleko jedynie wówczas, gdy zarówno charakterystyczne kolor i konsystencja są identyfikowalne (zobacz Załącznik 2).

D. Podczas weryfikacji, czy mięso głowy, policzków i przetyku jest wolne od materiału kałowego, treści pokarmowej i mleka, pracownicy programu kontroli poza linią (IPP) wybierają produkt, pod koniec procesu gromadzenia, po zakończeniu wszelkich kontroli i interwencji ze strony zakładu. Weryfikacja ta może zostać przeprowadzona w trakcie etapu pakowania lub kiedy produkt zostaje umieszczony w pojemniku do składowania. 9 CFR 417.5(a)(2) wymaga, aby zakład utrzymywał pisemny plan HACCP, włączając dokumentację dotyczącą podejmowanych decyzji związanych z wyborem i opracowaniem krytycznych punktów kontroli oraz limitów krytycznych oraz dokumentację wspierającą w odniesieniu do wybranych procedur weryfikacji i monitorowania, wielkości próbki oraz częstotliwości przeprowadzania tych procedur. Ponieważ wymaga się, aby zakład posiadał dokumentację wspierającą procedury monitorowania (ilość zbadanych produktów), pracownicy programu kontroli (IPP) powinni badać nie mniej niż taką samą ilość produktów jaką zakład zadeklarował w planie HACCP do celów procedury monitorowania.

E. Gdy pracownicy programu kontroli poza linią (IPP) przeprowadzają Zadanie Weryfikacji Zero Tolerancji u zwierząt gospodarskich i stwierdzą zanieczyszczenia kałem, mlekiem lub treścią pokarmową na tuszach, mięsie głowy, policzków lub przetyków, wówczas pracownicy programu kontroli (IPP) powinni sprawdzić, czy zakład wdraża działania korygujące spełniające wymagania zawarte w 417.3 przy użyciu Zadania Weryfikacji HACCP dla uboju. Patrz *Dyrektywa FSIS 5000.1, Weryfikacja zakładowego Systemu Bezpieczeństwa Żywności*.

Zgodnie z 9 CFR 417.3, pracownicy systemu kontroli poza linią (IPP) weryfikują, czy dany zakład wdraża działania korygujące w celu:

1. Zidentyfikowania lub eliminacji przyczyny odchylenia;
2. Zapewnienia, że krytyczne punkty kontroli (CCP) znajdują się pod kontrolą po podjęciu działania;
3. Ustanowienia środków zapobiegających nawrotom; oraz
4. Zapewnienia, że żaden produkt, który jest szkodliwy dla zdrowia nie został wprowadzony do obrotu.

#### **CZĘŚĆ IV -- DOKUMENTACJA**

A. Jeśli pracownicy programu kontroli poza linią (IPP) przeprowadzają Zadanie Weryfikacji Zero Tolerancji u zwierząt gospodarskich i nie zaobserwują zanieczyszczenia kałem, mlekiem lub treścią pokarmową na tuszach, mięsie głowy, policzków lub przetyków, wówczas pracownicy programu kontroli (IPP) oznaczają przeprowadzenie tego zadania jako wykonane w harmonogramie zadań. Patrz *Dyrektywa FSIS 13,000.1, Planowanie Zadań Kontrolnych w Systemie Informacji Zdrowia Publicznego (Public Health Information System (PHIS))*.

B. Jeśli pracownicy programu kontrolnego poza linią (IPP) podczas przeprowadzania Zadania Weryfikacji Zero Tolerancji u zwierząt gospodarskich zaobserwują identyfikowalne zanieczyszczenia kałem, mlekiem lub treścią pokarmową na jakiegokolwiek tuszy, mięsie głowy, policzków i przełyków, wówczas pracownicy kontroli (IPP) powiadomią zakład, zakończą zadanie, a następnie wypełnią dokument niezgodności używany przez PHIS.

**UWAGA:** 9 CFR 310.18 jest jedyną wiążącą regulacją do weryfikacji podczas przeprowadzania Zadania Weryfikacji Zero Tolerancji u zwierząt gospodarskich.

C. Jeśli pracownicy programu kontroli (IPP) na przestrzeni czasu stwierdzą wielokrotne niezgodności dokumentowane podczas przeprowadzania Zadania Zero Tolerancji u zwierząt gospodarskich, wówczas IPP dokonają przeglądu instrukcji dotyczących niezgodności (NR) w oparciu o Dyrektywę FSIS 5000.1, *Weryfikacja Zakładowego Systemu Bezpieczeństwa Żywności, Rozdział V, Część VII, Trendy Niezgodności*. Przed wypełnieniem protokołu niezgodności NR dotyczącego potencjalnych trendów niezgodności, pracownicy programu kontroli (IPP) muszą dokonać przeglądu dodatkowych instrukcji zgodnie z poniższą Częścią V - Egzekwowanie.

D. Jeśli pracownicy programu kontroli poza linią (IPP) określą niezgodność podczas przeprowadzania Zadania Weryfikacji Zero Tolerancji u zwierząt gospodarskich, wówczas pracownicy (IPP) sprawdzą jakiegokolwiek pozostałe działania korygujące przeprowadzone poprzez Zadanie Weryfikacji HACCP dla uboju. Patrz *Dyrektywa FSIS 5000.1, Weryfikacja zakładowego Systemu Bezpieczeństwa Żywności*.

## **CZĘŚĆ V - EGZEKWOWANIE**

A. Jeżeli powtarzające się niezgodności są powiązane i wskazują na problem systemowy w zakładowym systemie HACCP dla uboju, wówczas inspektor IIC jest odpowiedzialny za omówienie tych niezgodności z zakładem podczas cotygodniowych spotkań oraz z nadzorem FLS przy następnej okazji. Podczas oceny uzasadnienia dodatkowych czynności egzekucyjnych, które mają zostać omówione z nadzorem FLS, inspektor powinien odpowiedzieć na następujące pytania:

1. Jaki jest odsetek występowania niezgodności? Czy odsetek występowania niezgodności się zwiększył czy też zmniejszył w ostatnim okresie?
2. Czy zakład wdrożył odpowiednie środki zapobiegawcze?
3. Czy badania zakładu w kierunku organizmów chorobotwórczych lub wskaźnikowych wskazują na problem dotyczący procedur sanitarnych w zakresie obróbki poubojowej czy ogólnie sanityzacji w zakładzie? Patrz *Dyrektywa FSIS 5000.2, Przegląd Danych Zakładu przez personel inspekcji*.
4. Czy istnieją przesłanki, że części systemu HACCP nie są odpowiednio dostosowane celem zapobiegania zagrożeniom bezpieczeństwa żywności?
5. Czy wszystkie części systemu HACCP zostały wdrożone zgodnie z projektem?
6. Czy istnieją przesłanki, że interwencje przeciwdrobnoustrojowe nie działają jak zamierzono lub działania korygujące są nieskuteczne?

B. Jeżeli inspektor IIC określi, że występowanie materiału kałowego, treści pokarmowej i mleka powtarza się i wskazuje tendencję wzrostową oraz prowadzi do dalszych działań egzekucyjnych, wówczas inspektor ICC powinien zapewnić, że pracownik programu kontrolnego (IPP) jest w stanie ustalić niezgodność a dołączona dokumentacja będzie wspierać takie działania egzekucyjne.

C. Inspektor IIC dokonuje przeglądu informacji związanych z zasadami i praktykami zawartymi w 9 CFR Część 500 i *Dyrektywie FSIS 5000.1, Weryfikacja zakładowego Systemu Bezpieczeństwa Żywności, Część V, Dokumentacja i Egzekwowanie* oraz w Części VI, *Zasady Praktyki*.


## CZĘŚĆ VI -- PYTANIA

Pytania dotyczące niniejszej dyrektywy należy kierować do Personelu ds. Rozwoju Polityki za pośrednictwem [ask FSIS](#) lub telefonicznie pod numerem 1-800-233-3935. Podczas formułowania pytania należy skorzystać z zakładki Zadaj Pytanie oraz wprowadzić następujące informacje w odpowiednich polach:

Pole tematu: **Należy wpisać Dyrektywa 6420.2.**  
Pole pytania: Należy zadać pytanie tak dokładnie jak to możliwe.  
Pole produktu: W rozwijanym menu należy wybrać **Ogólną Politykę ds. Kontroli.**  
Pole kategorii: W rozwijanym menu należy wybrać **Ubój.**  
Pole Polityki: W rozwijanym menu należy wybrać **Sprawy Wewnętrzne (U.S.) Wyłącznie.**

Po wypełnieniu wszystkich pól, należy wybrać Kontynuuj, a na następnym ekranie wybrać **Zakończ Formułowanie Pytania.**

**UWAGA: Zgodnie** Dyrektywa FSIS 5620.1, *Korzystanie z ask FSIS*, dla informacji dodatkowych i formułowania pytań.



Asystent administracyjny  
Wydział ds. Polityki i Rozwoju Programu

**Badanie tusz zwierząt gospodarskich.**

W oparciu o przewidywaną dzienną wielkość uboju na zmianę (liczba zwierząt), pracownicy programu kontrolnego (IPP) powinni określić liczbę tusz lub strony tusz, które mają zostać zbadane zgodnie z poniższą tabelą.

<b>Wielkość próbek tusz zwierząt</b>		
<b>Liczba zwierząt przeznaczonych do uboju na zmianę</b>	<b>Liczba tusz podlegająca badaniu podczas 1 zmiany</b>	<b>Liczba stron tuszy (tył i przód) poddanych badaniu podczas 1 zmiany</b>
100 lub mniej	2	4
101 do 250	4	8
251 do 500	7	14
Więcej niż 500	11	22

- a. Wybrać losowo liczbę jednostek tuszy.
- b. Zbadać wybrane jednostki tuszy przy tej samej systemowej techniki inspekcji, którą stosują pracownicy na stanowisku badania zgodnie z Dyrektywą FSIS 6100.2.
- c. Pracownicy programu kontroli (IPP), przeprowadzający weryfikację zero tolerancji, mogą oddzielnie lub niezależnie zbadać wyznaczoną liczbę tylnych ćwierćtuszy i ćwierćtuszy przednich w celu sprawdzenia odpowiedniej liczby boków lub tusz.

### Identyfikacja Zanieczyszczeń u Zwierząt Gospodarskich

W celu oceny czy tusza lub jej części są wolne od odchodów, treści pokarmowej lub mleka, które są znane jako nośniki czynników chorobotwórczych, które zaliczają się do zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności, pracownicy programu kontroli, (IPP) muszą być w stanie właściwie rozpoznać zanieczyszczenia. Odchody, treść pokarmowa lub mleko mogą być rozpoznane pod kątem koloru, tekstury czy konsystencji.

Rzeczywisty wygląd odchodów i resztek treści pokarmowej stanowi odzwierciedlenie diety, wieku zwierzęcia, jego typu (żwacze, nieprzeżuwające) oraz regionalnych praktyk żywieniowych. W związku z tym, poniższe opisy są wytycznymi i nie są decydujące. Odpowiedzialny inspektor (PHV-IIC) w każdym zakładzie jest osobą ostatecznie rozstrzygającą wszelkie kwestionowane wykrycia odchodów, treści pokarmowej lub mleka, przedstawiających niezgodność z procedurą zero tolerancji.

#### A. Odchody i Treść Pokarmowa

Pracownicy programu kontroli (IPP) identyfikują obcą materię jako odchody lub resztki treści pokarmowej w oparciu o dwa czynniki: kolor i teksturę.

Podstawowe Kryteria Rozpoznania Odchodów na Tuszach Zwierząt Gospodarskich				
	Bydło		Trzoda chlewna	Owce i Gęsi
	Bydło; i cielaki (przeżuwacze)	Cielaki (nie-przeżuwacze)		
<b>Kolor</b>	Żółty, zielony lub brązowy.	Biały, żółty, słoneczny.	Żółty, zielony, słoneczny lub brązowy.	Zielony, brązowy lub czarny.
<b>Tekstura</b>	Włóknista lub roślinna; może zawierać cząsteczki ziarna w zależności od diety.	Ziemista	Może zawierać rozpoznawane cząsteczki ziarna lub materiał włóknisty roślin.	Włóknista lub roślinna; odchody lub treść pokarmowa mogą być również smoliste.
<b>Rozmiar:</b>	Rozmiar lub ilość odchodów lub treści pokarmowej jest zasadniczo nieistotna w rozpoznaniu zanieczyszczenia odchodami lub treściami pokarmowymi. Jednak im mniejszy rozmiar, tym trudniej określić kolor i teksturę.			

**UWAGA: Zgodnie z 9 CFR 310.18 żółć jest zanieczyszczeniem tuszy i jej części, jednak nie jest objęta zero tolerancji.**



## B. Mleko

Pracownicy programu kontroli (IPP) powinni rozpoznać obca materię jako mleko i w oparciu o dwa czynniki: kolor i konsystencję.

Mleko, jeżeli występuje, obserwowane jest na linii środkowej, podczas lub po usunięciu gruczołów sutkowych (wymion) zwierząt karmiących.

<b>Kryteria Rozpoznania Mleka na Tuszach Zwierząt Gospodarskich</b>			
	<b>Bydło</b>	<b>Trzoda chlewna</b>	<b>Owce i Gęsi</b>
<b>Kolor</b>	Klarowny biały do jasnożółtego		
<b>Konsystencja</b>	Wodnista po ciągnącej się lub lepka.		