

# DYREKTYWA FSIS

6420.5

10/17/16

## WERYFIKACJA RZEŻNI DROBIU W ZAKRESIE UTRZYMANIA ODPOWIEDNIH PROCEDUR ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIOM ODCHODAMI I PATOGENAMI JELITOWYMI

**NIE WDRAŻAĆ NINIEJSZEJ DYREKTYWY DO PONIEDZIAŁKU, 28 LISTOPADA 2016 r.**

### I. CEL

Niniejsza dyrektywa instruuje personel programu kontroli (IPP), jak sprawdzać, czy zakłady skutecznie zapobiegają zanieczyszczeniom tuszek drobiowych (innych niż ptaki bezgrzebieniowe) podczas całego procesu uboju i obróbki, zgodnie z wymogami określonymi w [9 CFR 381.65](#)(f) i (g). Niniejsza dyrektywa zawiera instrukcje zamieszczone wcześniej w obwieszczeniu FSIS 64-14, *Modernization of Poultry Slaughter Inspection: Verifying an Establishment's Procedures for Preventing Contamination by Enteric Pathogens and Fecal Material*, oraz Dyrektywie FSIS 6410.3 *Verifying Sanitary Dressing and Process Control Procedures by Off-Line Inspection Program Personnel (IPP) in Poultry Slaughter Operations*. FSIS nie będzie już przydzielać zadań związanych z weryfikacją higienicznej obróbki drobiu w systemie informacji o zdrowiu publicznym (PHIS). Niniejsza Dyrektywa zastępuje również instrukcje dotyczące weryfikacji zanieczyszczenia drobiu odchodami (Rozdziały III., IV. i V.) [Dyrektywy FSIS 6420.2](#) *Verification of Procedures for Controlling Fecal Material, Ingesta and Milk Contamination*. Wreszcie, dyrektywa ta wyjaśnia, że wymogi dotyczące prowadzenia ewidencji i pobierania próbek zawarte w [9 CFR 381.65\(g\)](#) mają zastosowanie do zakładów drobiarskich, które dokonują uboju na mocy zwolnienia religijnego.

### PUNKTY KLUCZOWE

- *Weryfikacja, czy zakłady zapobiegają zanieczyszczeniu odchodami i patogenami jelitowymi podczas całego procesu uboju w ramach systemu HACCP dla uboju*
- *Weryfikacja, czy zakłady spełniają wymogi zerowej tolerancji w odniesieniu do kału na tuskach drobiowych umieszczanych w systemie chłodzenia.*
- *Przegląd wyników pobierania próbek w zakładzie uboju drobiu.*

### II. ANULOWANIE

Dyrektywa FSIS 6410.3, *Verifying Sanitary Dressing and Process Control Procedures by Off-Line Inspection Program Personnel (IPP) in Poultry Slaughter Operations*, 7/17/12

### III. KONTEKST

- A. [9 CFR 381.65\(f\)](#) wymaga, aby wszystkie zakłady dokonujące uboju drobiu innego niż ptaki bezgrzebieniowe opracowały, wdrożyły i utrzymywały pisemne procedury zapewniające, że tuszki drobiowe zanieczyszczone widocznym kałem nie zostaną umieszczone w chłodni.

- B. [9 CFR 381.65\(g\)](#) wymaga, aby zakłady dokonujące uboju drobiu innego niż ptaki bezgrzebieniowe opracowały, wdrożyły i utrzymały pisemne procedury zapobiegające zanieczyszczeniu patogenami jelitowymi i odchodami w trakcie całego procesu uboju. FSIS weryfikuje, czy zakłady wdrażają procedury zapobiegające zanieczyszczeniu, a nie polegają jedynie na procedurach uzdatniania i ponownego przetwarzania na końcu linii w celu usunięcia zanieczyszczenia, któremu można było wcześniej zapobiec. Ponieważ każda treść z przewodu pokarmowego może być źródłem patogenów jelitowych, zakłady FSIS są zobowiązane do wdrożenia praktyk uboju, mających na celu zapobieganie zanieczyszczeniu odchodami i treścią pokarmową w całym procesie uboju.
- C. 9 CFR 381.65(g) wymaga również, aby zakłady uboju drobiu określiły, które organizmy mikrobiologiczne będą skuteczne w monitorowaniu procesu kontroli i wdrożyły własne plany pobierania próbek, w szczególności w odniesieniu do patogenów jelitowych i zanieczyszczenia kałem. Zakład może, zgodnie z wcześniejszym wymogiem, przeprowadzać badania na obecność genetycznej *E. coli*, jako organizmu wskaźnikowego w swoich procedurach pobierania próbek, jeśli stwierdzi, że takie badania są skuteczne w monitorowaniu jego zdolności do utrzymania kontroli procesu.
- D. Przepisy wymagają, aby zakłady uboju drobiu włączyły powyższe pisemne procedury do swojego planu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) lub Standardowych Sanitarnych Procedur Operacyjnych (Sanitarne SOP) lub innego programu warunków wstępnych. Plan HACCP, Standardowe Sanitarne Procedury Operacyjne (Sanitarne SOP) lub inny program warunków wstępnych nazywane są również „systemem HACCP”. Zakłady mogą zdecydować się na spełnienie wszystkich wymagań (9 CFR 381.65(f), (g) i (h)) w jednym pisemnym programie lub w oddzielnych programach w swoim systemie HACCP. Jednakże, jak określono w 81 FR 7289, jeżeli zakład wytwarza produkt związany z ogniskiem choroby lub nie spełnił normy skuteczności w zakresie ograniczania czynników chorobotwórczych w odniesieniu do *Salmonelli* lub *Campylobacter* i nie uwzględnił tych zagrożeń w swoim planie HACCP, zakład będzie musiał dokonać ponownej oceny swojego planu HACCP dla tego produktu w celu ustalenia, czy plan HACCP wymaga modyfikacji w celu uwzględnienia zagrożenia (9 CFR 417.3(b)). Dlatego też, aby utrzymać odpowiedni system HACCP, zakład będzie musiał odnieść się do tego patogenu w swoim planie HACCP, a nie poprzez program warunków wstępnych, taki jak Standardowe Sanitarne Procedury Operacyjne.
- E. Powyższe wymagania w 9 CFR 381.65 lit. f), g) i h), w tym wymagania dotyczące prowadzenia ewidencji i pobierania próbek, stosuje się do zakładów drobiarskich, które dokonują uboju drobiu na mocy któregośkolwiek ze zwolnień opartych na prawach dotyczących żywienia religijnego w 9 CFR 381.11 do 9 CFR 381.14.

#### **IV. WERYFIKACJA CZY ZAKŁADY ZAPOBIEGAJĄ ZANIECZYSZCZENIU JELITOWYMI CZYNNIKAMI CHOROBOTWÓRCZYMI I MATERIAŁEM KAŁOWYM PODCZAS CAŁEGO PROCESU UBOJU I OBRÓBKĄ POUBOJOWĄ**

- A. IPP ma sprawdzić, czy zakład spełnia wymogi [9 CFR 381.65](#) lit. f) i g), aby zapobiec zanieczyszczeniu patogenami jelitowymi i odchodami podczas całego procesu uboju na dwa główne sposoby, które opisano poniżej:
1. IPP ma wykonać zadanie Poultry Zero Tolerance w celu sprawdzenia, czy system HACCP zakładu zapobiega umieszczaniu w systemie chłodzenia tuszek zanieczyszczonych odchodami. (Zob. sekcja V poniżej).
  2. W przypadku, gdy IPP sprawdza, czy system bezpieczeństwa żywności w zakładzie spełnia wymogi HACCP zgodnie z instrukcjami zawartymi w [Dyrektywie FSIS 5000.1](#), *Verifying an Establishment's Food Safety System*, IPP sprawdza, czy zakład wdraża pisemne programy wymagane przez [9 CFR](#)

[381.65\(f\)](#) i [381.65\(g\)](#) w celu skutecznego zapobiegania zanieczyszczeniu odchodami i innymi źródłami patogenów jelitowych. IPP ma również sprawdzić, czy zakład spełnia obowiązujące wymogi w zakresie prowadzenia dokumentacji, określone w [9 CFR 381.65\(h\)](#). W ramach tej weryfikacji, IPP ma również dokonać przeglądu wyników programu pobierania próbek mikrobiologicznych w zakładzie. (Patrz: sekcja VI poniżej).

B. IPP ma udokumentować wszelkie niezgodności z przepisami, które zauważy podczas tych działań weryfikacyjnych, w sposób opisany w sekcji VII poniżej.

C. IPP ma również wziąć pod uwagę swoje ustalenia z tych dwóch działań weryfikacyjnych wraz z innymi ustaleniami, aby ocenić, czy zakład skutecznie wdraża elementy swojego systemu HACCP w celu zapewnienia, że drób jest poddawany ubojowi w higienicznych warunkach. Jeżeli ogólny wzorzec wyników kontroli sugeruje, że zakład nie utrzymuje warunków higienicznych przez cały czas trwania procesu uboju, IPP powinien skonsultować się ze swoim przełożonym, jak opisano w sekcji VII, G poniżej.

## **V. WERYFIKACJA, CZY ZAKŁADY ZAPOBIEGAJĄ WPROWADZANIU TUSZEK ZANIECZYSZCZONYCH ODCHODAMI DO SYSTEMU CHŁODZENIA**

A. IPP przydzielony do zakładów, które działają w ramach wszelkich systemów kontroli uboju drobiu, ma wykonywać zaplanowane i nieplanowane zadania weryfikacji Poultry Zero Tolerance, jak opisano poniżej, w celu sprawdzenia, czy zakład zapobiega wprowadzaniu do chłodni tuszek z odchodami ([9 CFR 381.65\(f\)](#)).

1. Każdego dnia IPP ma przeprowadzić co najmniej dwie (osiem w przypadku systemu NPIS) kontrole zanieczyszczeń kałowych na każdej linii patroszenia na każdej zmianie (tj. liczba kontroli dziennie wyniesie co najmniej 2 x liczba zmian x liczba linii) oraz zgodnie z harmonogramem lekarza weterynarii ds. zdrowia publicznego (PHV). IPP ma za zadanie zaplanować w PHIS ukierunkowane zadania powyżej rutynowej liczby Zadań Weryfikacji Poultry Zero Tolerance przydzielonych przez PHIS w celu udokumentowania prawidłowej liczby kontroli zanieczyszczeń kałowych na każdej zmianie.
2. Każda kontrola zanieczyszczenia odchodami przez IPP polega na wyselekcjonowaniu i zbadaniu 10 tuszek drobiowych po ostatnim myciu i przed zbiornikiem schładzania w celu sprawdzenia, czy przetwarzanie w zakładzie daje produkt wolny od widocznych zanieczyszczeń odchodami. Wyniki kontroli pomagają ustalić, czy pisemne procedury zapobiegania wprowadzaniu tuszek z odchodami [9 CFR 381.65\(f\)](#) do chłodni są skuteczne.
3. IPP ma zbadać każdą próbę 10 ptaków umieszczoną na stanowisku ponownej kontroli przed chłodzeniem z zastosowaniem procedury kontroli opisanej w załączniku 1 w celu zbadania każdej tuszki. Aby zapewnić spójność, IPP ma identyfikować kał zgodnie z wytycznymi, dotyczącymi identyfikacji kału przedstawionymi w załączniku 1.
4. Jeżeli IPP zaobserwuje kał na którymkolwiek z 10 ptaków w zestawie, IPP ma powiadomić zakład i udokumentować brak zgodności z [9 CFR 381.65\(f\)](#) jak opisano w sekcji VII poniżej.
5. Jeżeli IPP zaobserwuje treść pokarmową na tuszce podczas kontroli zanieczyszczeń odchodami, IPP powiadamia personel zakładu i sprawdza, czy treść pokarmowa jest usuwana z zanieczyszczonej tuszki. IPP nie dokumentuje niezgodności dla tego ustalenia. Jednakże IPP ma rozważyć możliwe źródła zanieczyszczenia treścią pokarmową podczas wykonywania poniższych dodatkowych czynności weryfikacyjnych.

## **VI. WERYFIKACJA ZAKŁADOWYCH PISEMNYCH PROGRAMÓW W CELU ZAPOBIEGANIA ZANIECZYSZCZENIU ODCHODAMI I PATOGENAMI JELITOWYMI**

A. IPP ma sprawdzać, czy zakłady utrzymują i wdrażają pisemne programy zapobiegania zanieczyszczeniu tuszek odchodami i patogenami jelitowymi w całym procesie uboju, zgodnie z wymogami 9 CFR [381.65](#) lit. f) i g). IPP ma być świadomy sposobu, w jaki zakład włączył takie pisemne programy do swojego systemu HACCP i weryfikować wdrażanie tych programów podczas wykonywania odpowiednich zadań związanych z weryfikacją bezpieczeństwa żywności - albo zadań związanych z weryfikacją HACCP w uboju, albo zadań związanych z weryfikacją Standardowych Sanitarnych Procedur Operacyjnych zgodnie z instrukcjami zawartymi w [Dyrektywie FSIS 5000.1](#).

B. IPP ma obserwować działania związane z ubojem i dokumentacją zakładu w celu sprawdzenia, czy proces uboju w zakładzie jest pod kontrolą i zapobiega zanieczyszczeniu odchodami lub treścią pokarmową. IPP ma sprawdzać, czy procedury zakładu nie pozwalają na regularne lub systematyczne występowanie zanieczyszczenia. IPP ma również uwzględnić najnowsze ustalenia poczynione w trakcie działań weryfikacyjnych FSIS lub procedur monitorowania zakładu, które mogą sugerować, że w pewnym miejscu w procesie uboju może dojść do zwiększonego zanieczyszczenia, oraz, przy obserwacji działalności zakładu, zwrócić szczególną uwagę na te możliwe źródła zanieczyszczenia. Jeżeli IPP obserwuje potencjalne warunki niesanitarnie inne niż zanieczyszczenie odchodami lub treścią pokarmową, ma on odnieść się do instrukcji dotyczących weryfikacji wymogów regulacyjnych w zakresie warunków sanitarnych, zawartych w rozdziale II [Dyrektywy FSIS 5000.1](#). W przypadku, gdy IPP obserwuje działania związane z ubojem, ma on obowiązek:

1. Obserwować tuszki w różnych miejscach na linii ubojowej w celu uzyskania dowodów na częste lub powtarzające się zanieczyszczenie widoczną treścią pokarmową lub kałem;
2. Obserwować powierzchnie kontaktu i działanie wyposażenia zakładu (np. odpowietrznika, otwieracza) w celu sprawdzenia, czy wyposażenie to wydaje się być prawidłowo wyregulowane pod kątem wielkości ptaków lub innych czynników i nie przyczynia się rutynowo do zanieczyszczenia tuszek kałem lub treścią pokarmową;
3. Obserwować pracowników zakładu w celu sprawdzenia, czy stale zapobiegają zanieczyszczeniu tuszek podczas wykonywania czynności obróbki oraz czy odpowiednio reagują na korygowanie widocznych zanieczyszczeń w przypadku ich wystąpienia;
4. Obserwować pracowników zakładu wdrażających procedury zapobiegania zanieczyszczeniu patogenami jelitowymi i odchodami, w tym wszelkie działania związane z monitorowaniem, prowadzeniem dokumentacji lub pobieraniem próbek, które zakład stosuje w celu udokumentowania kontroli zanieczyszczenia podczas procesu uboju; oraz
5. Sprawdzić, czy zakłady skutecznie stosują obróbkę interwencyjną polegającą na przywróceniu zdolności, ponownym przetwarzaniu lub działaniach przeciw-drobnoustrojowych w celu wyeliminowania wszelkich zanieczyszczeń powstałych podczas uboju.

C. IPP ma dokonać przeglądu dokumentacji dotyczącej pobierania próbek mikrobiologicznych w zakładzie w celu sprawdzenia, czy zakład ten:

1. Gromadzi i analizuje próbki mikrobiologiczne zgodnie z opisem w swoim pisemnym programie pobierania próbek;
2. Spełnia wymagania dotyczące miejsc i częstotliwości pobierania próbek określone w [9 CFR 381.65\(g\)](#);
3. Uwzględnia ogólne poziomy skażenia mikrobiologicznego, jak również zmniejszenie skażenia

między, przed i po schłodzeniu, są wskaźnikami kontroli procesu;

4. Wykorzystuje wyniki pobierania próbek mikrobiologicznych do monitorowania swojej zdolności do utrzymania kontroli procesu zgodnie z wymogami [9 CFR 381.65\(g\)](#). IPP musi sprawdzić, czy zakłady monitorują i oceniają wyniki pobierania próbek w miejscach przed i po schładzaniu;
5. Podejmuje działania w celu przywrócenia lub poprawy kontroli procesu, gdy wyniki pobierania próbek wskazują na problemy z systemem HACCP uboju w zakładzie; oraz
6. Prowadzi dzienną dokumentację zapisującą wdrożenie i monitorowanie procedur zapobiegających zanieczyszczeniu patogenami jelitowymi i materiałem kałowym w całym procesie uboju, w tym dokumentację zapisującą wyniki jego planu pobierania próbek [9 CFR 381.65\(h\)](#)). IPP ma sprawdzać, czy wyniki badań w zakładzie są rejestrowane w sposób umożliwiający ich analizę w celu określenia kontroli procesu w czasie i określenia sytuacji, które mogą wskazywać na utratę kontroli. IPP ma sprawdzać, czy zakład:
  - a. Udostępnia te zapisy IPP w celu ich przeglądu i przechowywania przez okres jednego roku; oraz
  - b. Wprowadza odpowiednie środki kontroli w celu zapewnienia integralności danych elektronicznych, jeżeli rejestry są przechowywane na komputerach.

D. Przeglądając wyniki pobierania próbek w zakładach, IPP ma wziąć pod uwagę, że dobrze kontrolowany proces będzie zazwyczaj wykazywał małe lub umiarkowane odchylenia w czasie wokół pożądanego wyniku i może czasami dawać wyniki znacznie wykraczające poza normalny zakres poprzez losowe odchylenia statystyczne. Jednakże tendencje w wynikach pobierania próbek, które wskazują na rosnącą zmienność lub wzrost poziomu zanieczyszczenia, mogą oznaczać, że zakład nie utrzymuje kontroli nad procesem. IPP ma poszukiwać trendów, takich jak:

1. Wyniki pobierania próbek przekraczają normalną zmienność zakładu lub górną granicę kontrolną o stosunkowo dużą ilość kilka razy w krótkim odstępie czasu. Może to wskazywać na rzadkie, lecz istotne różnice w stosunku do normalnego funkcjonowania systemu zakładu, które przytłaczają istniejące środki kontroli.
2. Wyniki pobierania próbek zaczynają regularnie przekraczać normalne odchylenie lub górną granicę kontrolną zakładu o stosunkowo niewielką ilość. Może to wskazywać na częstą lub trwałą utratę kontroli w jednej z części systemu uboju w zakładzie, która jest częściowo rekompensowana przez kontrole w innych częściach systemu. Alternatywnie, może to wskazywać na zmiany systemowe, które zmniejszają ogólną skuteczność systemu zakładu.
3. Wyniki pobierania próbek wskazują na tendencję wzrostu zanieczyszczenia w stosunkowo długim okresie czasu.  
Normalne zmiany sezonowe lub związane z pogodą mogą powodować tendencje do mniejszego lub większego zanieczyszczenia przywożonych ptaków, co może być odzwierciedlone w wynikach pobierania próbek w zakładzie. Jeśli jednak zanieczyszczenie mikrobiologiczne wzrośnie w porównaniu z poprzednimi latami lub znacznie odbiega od ustalonego wzorca sezonowego w zakładzie, może to wskazywać na stopniowy spadek skuteczności systemu w czasie.
4. Inne programy pobierania próbek zaczynają wykazywać znacznie gorsze wyniki. Mogą one obejmować wyniki pobierania próbek tuszek FSIS lub wyniki pobierania próbek FSIS lub w



zakładzie z produktów przetworzonych, takich jak części drobiu i rozdrobnione produkty drobiowe, które pochodzą z tuszek poddanych ubojowi w zakładzie. Nienormalne wyniki tych innych programów pobierania próbek mogą wskazywać, że podczas uboju dochodzi do zwiększonego zanieczyszczenia.

**UWAGA:** Same wyniki pobierania próbek w zakładzie nie muszą wskazywać na brak zgodności, o ile dokumentacja wskazuje, że zakład podejmuje skuteczne działania w celu utrzymania lub przywrócenia kontroli procesu, gdy jest to wymagane.

E. Jeżeli IPP ma pytania dotyczące tego, czy dokumentacja zakładu wskazuje, że utrzymuje on kontrolę procesu, IPP powinien skonsultować się ze swoim przełożonym.

F. Jeżeli IPP stwierdzi, że pisemne programy zakładu nie spełniają opisanych powyżej wymagań lub proces uboju w zakładzie nie zapobiega konsekwentnie zanieczyszczaniu tuszek lub części odchodami lub treścią pokarmową, należy udokumentować brak zgodności, jak opisano w sekcji VII poniżej.

## VII. DOKUMENTOWANIE NIEZGODNOŚCI

A. IPP ma uwzględnić swoje ustalenia z zadań weryfikacyjnych opisanych powyżej w ogólnym kontekście kontroli procesu uboju w zakładzie oraz skuteczności programów zakładu w zakresie zapobiegania zanieczyszczeniu tuszek odchodami lub patogenami jelitowymi podczas uboju.

B. Jeśli IPP zaobserwuje kał na tuszce podczas zadania Poultry Zero Tolerance, musi:

1. Udokumentować niezgodność z [9 CFR 381.65\(f\)](#) i rozważyć, czy niezgodność ta jest związana z jakąkolwiek wcześniejszą niezgodnością zgodnie z instrukcjami w rozdziale V [Dyrektywy FSIS 5000.1](#);
2. Przeprowadzić zadanie weryfikacji HACCP uboju w celu sprawdzenia, czy zakład wykonuje działania naprawcze w odniesieniu do przedmiotowego produktu zgodnie z [9 CFR 417.3\(a\)](#);

C. IPP ma udokumentować niezgodność ze stosownymi wymogami Standardowych Sanitarnych Procedur Operacyjnych w [9 CFR 416](#) lub wymogami HACCP w [9 CFR 417](#) jeżeli przestrzegają tych wymogów:

1. Pracownicy zakładu nie wdrażają procedur zakładu, mających na celu zapobieganie zanieczyszczeniom, w tym procedur pobierania próbek, w formie pisemnej;
2. Zakład nie posiada dokumentacji, która dokumentowałaby wdrożenie i monitorowanie jego procedur;
3. Zakład nie reaguje na ustalenia dotyczące widocznych zanieczyszczeń kałem lub wyników pobierania próbek, jak opisano w ich planie HACCP, Standardowych Sanitarnych Procedurach Operacyjnych lub innym programie warunków wstępnych; lub
4. Zakład nie wykonuje i nie dokumentuje działań naprawczych, gdy zidentyfikuje produkt, który został zanieczyszczony odchodami lub treścią żołądkową.

D. IPP ma dokumentować niezgodność z obowiązującym przytoczeniem regulacyjnym z [9 CFR 381.65](#), jeżeli to zauważy:

1. Zakład nie opracował pisemnych procedur zapobiegających wprowadzaniu do systemu

chłodzenia tuszek zanieczyszczonych odchodami lub nie włączył tych procedur do systemu HACCP ([381.65\(f\)](#)); lub

2. Zakład nie opracował pisemnych procedur zapobiegających zanieczyszczeniu tuszek odchodami lub patogenami jelitowymi w trakcie całego procesu uboju, jeżeli procedury te nie obejmują pobierania próbek mikrobiologicznych lub jeżeli zakład nie włączył tych procedur do systemu HACCP ([381.65\(g\)](#)).

E. Korzystając z odpowiedniego zadania PHIS opartego na sposobie, w jaki zakład włączył swoje procedury do systemu HACCP w celu zapobieżenia lub zminimalizowania zanieczyszczenia jelitowymi czynnikami chorobotwórczymi lub kałem na poszczególnych etapach procesu uboju, tj. zadania HACCP lub Standardowych Sanitarnych Procedur Operacyjnych, jak określono w dyrektywie FSIS [5000.1](#), IPP ma udokumentować brak zgodności (powołując się na rozporządzenie w nawiasach poniżej), jeżeli te zaobserwują:

1. Zakład nie wdraża prawidłowo swoich pisemnych procedur ([381.65\(g\)](#));
2. Zakład nie posiada niezbędnego wsparcia dla swojego programu pobierania próbek, aby wykazać, że jego badania są skuteczne w określaniu, czy system zapobiega czynnikom chorobotwórczym ([417.5\(a\)\(1\)](#));
3. Zakład nie posiada wsparcia dla badań na obecność organizmów wskaźnikowych ([417.5\(a\)\(1\)](#));
4. Zakład nie pobiera niezbędnego minimum próbek mikrobiologicznych w wymaganym miejscu lub z wymaganą częstotliwością, w zależności od wielkości zakładu i wielkości produkcji ([381.65\(g\)](#));
5. Zakład nie utrzymuje integralności próbek (np. losowości i obchodzenia się z próbkami) ([381.65\(g\)](#));
6. Zakład nie prowadzi dziennej ewidencji w celu udokumentowania wdrażania i monitorowania swoich pisemnych procedur ([381.65\(h\)](#));
7. Zakład nie udostępnia rejestrów dotyczących dostępu do FSIS lub nie przechowuje rejestrów przez jeden rok ([381.65\(h\)](#)); oraz
8. Jeżeli zakład nie prowadzi działań naprawczych w celu usunięcia stwierdzonych widocznych zanieczyszczeń kałem zgodnie z wymogami HACCP ([9 CFR 417.3](#)), Standardowych Sanitarnych Procedur Operacyjnych ([9 CFR 416.15](#)) lub innego programu warunków wstępnych ([9 CFR 417.5](#)).

F. Jeżeli IPP stwierdzi, że w procesie uboju w zakładzie regularnie dochodzi do zanieczyszczenia tuszek odchodami lub treścią pokarmową, ma obowiązek:

1. Udokumentować niezgodność z [9 CFR 381.65\(g\)](#) i rozważyć, czy niezgodność ta jest związana z wcześniejszymi niezgodnościami, zgodnie z instrukcjami w rozdziale V [Dyrektywy FSIS 5000.1](#);
2. Przeprowadzić odpowiednie zadanie weryfikacji bezpieczeństwa żywności (HACCP lub Standardowych Sanitarnych Procedur Operacyjnych) w celu sprawdzenia, czy zakład prowadzi działania naprawcze w odniesieniu do przedmiotowego produktu zgodnie z [9 CFR 417.3](#) lub [9 CFR 416.15](#);
3. Rozważyć zidentyfikowaną przyczynę tego i innych niedawnych przypadków zanieczyszczenia w zakładzie oraz obserwować działalność zakładu w tych konkretnych punktach podczas kolejnych zadań weryfikacyjnych w celu sprawdzenia, czy działania naprawcze zakładu są skuteczne w

zakresie przywrócenia kontroli procesu; oraz

G. IPP ma rozważyć, czy ogólny schemat ustaleń z kontroli sugeruje, że zakład nie utrzymuje warunków higienicznych w całym systemie HACCP uboju. Na przykład, jeżeli w zakładzie występują powtarzające się niezgodności z HACCP lub Standardowymi Sanitarnymi Procedurami Operacyjnymi w odniesieniu do wielu aspektów systemu uboju lub jeżeli działania naprawcze zakładu w odpowiedzi na ustalenia dotyczące widocznego zanieczyszczenia kałem są konsekwentnie nieskuteczne, może to wskazywać na problemy systemowe z systemem HACCP uboju w zakładzie i może wskazywać, że zakład prowadzi ubój drobiu w warunkach niehigienicznych. IPP ma omówić takie sytuacje ze swoim bezpośrednim przełożonym, aby ocenić potrzebę podjęcia działań wykonawczych opisanych w rozdziale V dyrektywy FSIS 5000.1.

## VIII. PYTANIA:

IPP mają obowiązek przekazywać bezpośredniemu przełożonemu pytania dotyczące niniejszej dyrektywy. Pytania uzupełniające dotyczące weryfikacji pisemnych procedur mających na celu zapobieganie obecności widocznych odchodów w trakcie działań związanych z ubojem można przesyłać do personelu opracowującego polityki (Policy Development Staff, PDS) za pośrednictwem systemu [askFSIS](#). Pytania uzupełniające dotyczące weryfikacji procedur badań mikrobiologicznych należy kierować do pracowników ds. zarządzania ryzykiem i innowacjami (RIMS) poprzez [askFSIS](#).

Z PDS i RIMS można skontaktować się telefonicznie pod numerem 1-800-233-3935.

Zgłaszając pytanie poprzez [askFSIS](#), użyć zakładki Submit a Question i wpisać poniższe informacje w przygotowane pola:

Pole tematu: Wpisz **FSIS Directive 6420.5**

Pole Pytania: Wpisz pytanie, zawierające możliwie największą ilość szczegółów.

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

Pole Produktu: Wybrać **PDD General** z menu opadającego Pola Kategorii: Wybrać **Slaughter/Poultry** z menu opadającego

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

Pole Produktu: Wybrać **Sampling** z menu opadającego. Pole Kategorii: Wybrać **General** z menu opadającego

Arena polityki Wybrać **Domestic (U.S.) only** z menu opadającego

Po wypełnieniu wszystkich pól, nacisnąć **Continue** a na następnym ekranie nacisnąć **Finish**

**Submitting Question. UWAGA:** Aby uzyskać dodatkowe informacje na temat zgłaszania pytań należy

odwołać się do [Dyrektywa FSIS 5620.1](#), wykorzystując [askFSIS](#).



Młodszy Administrator  
Biuro ds. Rozwoju Polityki i Program



**DYSTRYBUCJA: Elektroniczna**

**OPI: OPPD**

---

### **Procedura kontrolna dotycząca badania tuszek poza linią**

W celu przeprowadzenia zadania weryfikacji Poultry Zero Tolerance PHIS, IPP ma zbadać każdą próbę 10 ptaków na stanowisku powtórnej kontroli przed schładzaniem. W celu zapewnienia spójności, IPP ma wykorzystać procedurę kontroli opisaną poniżej do zbadania każdej tuszy i identyfikacji odchodów zgodnie z wytycznymi dotyczącymi identyfikacji odchodów w załączniku 2.

- a. Tylna zewnętrzna część: Przytrzymując tuszkę skierowaną tyłem do inspektora, i zaczynając od obszaru udźców, zbadać udźce, tylną część nóg, okolice ogona, tył tuszki, oraz wierzchnią stronę skrzydeł;
- b. Przednia zewnętrzna część: Odwrócić tuszkę i zbadać spodnią stronę skrzydeł, pierś, przednią stronę nóg;
- c. Wnętrze: Zbadać wewnętrzne powierzchnie tuszki oraz płaty brzuszne i tłuszcz; oraz
- d. Obszar płatu szyjnego: Zbadać płat szyjny oraz obszar otworu piersiowego.

## Identyfikacja Odchodów dla Drobiu

Aby ustalić czy zakład nie wprowadza do zbiornika chłodzącego tuszek drobiowych z widocznymi odchodami, zgodnie z wymaganiami [9 CFR 381.65\(f\)](#)), personel programu kontroli, który dokonuje badania tuszek, musi być w stanie właściwie zidentyfikować odchody.

Trzy czynniki - kolor, konsystencja i skład - są kluczowe w identyfikacji odchodów wewnątrz lub na zewnątrz tuszek drobiowych.

- Kolor odchodów waha się od różnych odcieni koloru żółtego, do zielonego, brązowego i białego.

Konsystencja odchodów może być charakterystycznie półpłynna lub przypominać pastę.

- Skład odchodów może ale nie musi uwzględniać materiału roślinnego. Personel programu kontroli ma obowiązek odróżniać odchody od treści żołądka.
- Kolor treści pokarmowej różni się w zależności od diety.
- Skład treści pokarmowej jest charakterystycznie stały lub granulowany; czasem obecne są płyny żołądkowe.
- Skład treści pokarmowej to możliwy do zidentyfikowania materiał roślinny.

[9 CFR 381.65\(f\)](#) nie ma zastosowania do treści pokarmowej. Jednakże, personel programu kontroli, który znajdzie treść pokarmową podczas kontroli pod kątem zanieczyszczenia przez odchody powinien powiadomić zarząd zakładu o usunięciu treści żołądka z dotkniętych tuszek.)