



- SINGAPUR -

Przewodnik dla eksporterów mięsa i przetworów mięsnych, jaj oraz produktów z jaj



Ogólna charakterystyka ryнку

Singapur jest dynamicznie rozwijającym się rynkiem zorientowanym na rozwój relacji biznesowych. To przede wszystkim kluczowy hub handlowy, odgrywający zasadniczą rolę w generowaniu wzrostu gospodarczego w regionie.

Możliwości Singapuru w zakresie produkcji rolnej w dużej mierze ograniczone są dostępnością gruntów (tylko niecałe 1,5% powierzchni kraju stanowią grunty rolne). Dlatego też Singapur uzależniony jest od importu produktów rolno-spożywczych, który pokrywa ok. 90% zapotrzebowania rynku krajowego.

Kluczowe znaczenie w polityce rządu odgrywa bezpieczeństwo żywności, zarówno w kontekście potrzeby zapewnienia ciągłości dostaw (dywersyfikacja importu produktów rolno-spożywczych), jak i odpowiedniej jakości żywności (normy sanitarne, fitosanitarne). Działania na rzecz dywersyfikacji źródeł dostaw zostały znacznie zintensyfikowane pod wpływem zakłóceń w łańcuchach dostaw spowodowanych pandemią COVID19, co otwiera szerokie możliwości dla nowych dostawców.

Rynek singapurski jest oceniany jako otwarty i łatwo dostępny. Niemniej, produkty weterynaryjne (zwierzęta i ptaki żywe, mięso i produkty mięsne oraz jaja i produkty z jaj dla przemysłu spożywczego) mogą być importowane do Singapuru wyłącznie z **akredytowanych zakładów** pochodzących z **krajów zatwierdzonych** przez Singapore Food Authority (SFA) jako oficjalne źródło dostaw.

Mięso świeże oraz jaja są jednym z produktów rolno-spożywczych, na które zgłaszane jest największe zapotrzebowanie przez lokalnych importerów. Ze względu na uwarunkowania kulturowe/religijne, najpopularniejszym mięsem w Singapurze jest **drób**. Na drugim miejscu w statystykach importowych znajduje się **wieprzowina**. W przypadku obu tych rodzajów mięsa większość importu to mięso mrożone (drób 62%, wieprzowina 69%). **Wołowina** należy raczej do produktów niszowych (premium), głównie importowanych na potrzeby HoReCa.

W przypadku **jaj kurzych** większość importu (99%) pochodzi z Malezji. W związku z zapowiedziami Malezji odnośnie ograniczenia eksportu jaj do Singapuru, kraj ten poszukuje nowych źródeł dostaw. Produkcja własna (ok. 520 mln szt.) pokrywa zaledwie ¼ zapotrzebowania rynku. Lokalny

przemysł spożywczy, głównie piekarniczy i cukierniczy, zgłasza również duże zapotrzebowanie na produkty z jaj.

Tabela: Import mięsa do Singapuru (2018 r.)

	Ilość ton (tys.)	Wartość (mln SGD)	Główni dostawcy	Preferowane części
Mięso z kurczaka	206,3	513,7	Brazylia (46%), Malezja (37%), USA (12%), Argentyna (3%), Dania (1%)	Nóżki (legs), skrzydełka (wings), tusze (whole), pierś (breast), pałki (drumstick)
Wieprzowina	126,3	495,3	Brazylia (34%), Indonezja (17%), Australia (12%), Holandia (12%), Hiszpania (6%), pozostałe (19%)	Boczek (pork belly), żeberka (rib), szynka/noga (ham/leg), części boczne (side), łopatka (shoulder)
Wołowina	31,3	288,6	Brazylia (54%), Australia (27%), Nowa Zelandia (8%), USA (8%), Japonia (1%), pozostałe (2%)	Golonka/bok (knuckle/flank), ćwierćtusza przednia, (Crop/forequarter, golonka (shank/shin), striploin, ćwierćtusza tylna (leg/hindquarter)
Baranina	14,8	105	Australia (91%), Nowa Zelandia (9%)	Tusza (whole), ćwierćtusza tylna/noga (leg/hinderquarter), kość (bone), trunk, schab (loin/rack)
Mięso z kaczki	13,8	57,3	Malezja (94%), Irlandia (4%), Tajlandia (1%), Francja (1%), USA (<1%), pozostałe (<1%)	Tusza (whole), skrzydełka (wings), wątróbka (liver), nóżki (leg), pierś (breast/fillet)
Jaja kurze (w mld szt.)	1,54	158,8	Malezja (99%)	

Źródło: SFA

Procedury akredytacji eksportu

W celu eksportu produktów weterynaryjnych do Singapuru zakłady eksportujące mają obowiązek uzyskania akredytacji Singapore Food Agency (SFA).

Proces akredytacji z reguły przebiega na trzech poziomach: (1) kraju eksportującego, (2) poszczególnych zakładów z zatwierdzonych krajów, (3) produktów z zatwierdzonych zakładów.

W przypadku eksportu produktów spożywczych o zawartości mięsa mniejszej niż 5% zakład nie musi być akredytowany przez SFA. Musi jednak spełniać wszystkie wymogi określone przez władze weterynaryjne kraju eksportera. Zasada ta nie dotyczy jednak produktów zawierających wołowinę. W ich przypadku wymagana jest akredytacja zakładu eksportującego, bez względu na procent zawartości mięsa.

W celu uzyskania dostępu do rynku dla danego produktu weterynaryjnego niezbędne jest podjęcie następujących działań:

Etap 1 - akredytacja kraju eksportera

Władze weterynaryjne kraju, którego producenci zamierzają podjąć eksport produktów weterynaryjnych do Singapuru występują z **wnioskiem** do władz weterynaryjnych Singapuru (SFA) o **udzielenie zgody na eksport**. Do wniosku załączane są kompleksowe informacje m.in. nt. systemu organizacji służb weterynaryjnych i nadzoru weterynaryjnego w kraju eksportera, kopie

aktów prawnych (lub ich fragmenty w tłumaczeniu na j. angielski) regulujących kwestie zapobiegania i kontroli chorób zwierzęcych, ustawodawstwa dotyczącego zakładów produkcyjnych (rzeźni, zakładów przetwórczych, ferm kurzych) oraz systemu kontroli łańcucha dostaw (przechowywania, przeładunku, dystrybucji produktów), systemów licencjonowania, a także krajowych programów kontroli mikrobiologicznej.

Równoległe z aplikacją o akredytację kraju jako oficjalnego źródła importu przyjmowane są przez SFA (za pośrednictwem lokalnych władz weterynaryjnych kraju eksportera) aplikacje zakładów zainteresowanych eksportem.




Po analizie przedłożonych dokumentów SFA dokonuje **inspekcji weterynaryjnej** w kraju eksportera, która obejmuje m.in. wizyty w wybranych zakładach produkcyjnych, które złożyły wnioski o akredytację eksportowe. Choć SFA nie określa minimalnej liczby zakładów, które muszą złożyć aplikacje o zgodę na eksport w celu podjęcia inspekcji, co do zasady powinna być to liczba reprezentatywna dla branży.

Na podstawie inspekcji przeprowadzonej w kraju eksportera opracowywany jest kompleksowy raport, który stanowi podstawę do podjęcia decyzji przez kierownictwo SFA odnośnie **zatwierdzenia kraju eksportera**. Z reguły – o ile nie pojawią się przeciwskazania - równoległe z decyzją o zatwierdzeniu kraju eksportera, podejmowana jest też decyzja o akredytacji zakładów, które złożyły wnioski o zezwolenie na eksport. W pierwszej kolejności decyzja dotyczy zakładów, w których dokonana została inspekcja. Kolejne zakłady otrzymują akredytację na podstawie analizy złożonych dokumentów.

Etap 2 - akredytacja zakładów eksportujących

Akredytacje eksportowe mogą być przyznawane tylko zakładom z krajów, które wcześniej zostały zatwierdzone przez SFA jako oficjalne źródło dostaw danego produktu do Singapuru.

W celu uzyskania akredytacji eksportowej zakład planujący podjęcie eksportu musi złożyć odpowiedni formularz aplikacyjny wypełniony w języku angielskim za pośrednictwem krajowych władz weterynaryjnych (w Polsce - Główny Lekarz Weterynarii). Odpowiednie formularze aplikacyjne dostępne są na stronie internetowej SFA:

-  dla mięsa świeżego chłodzonego i mrożonego (wypełnia ubojnia/rzeźnia),
-  dla jaj świeżych (stołowych),
-  dla produktów jajecznych na potrzeby przemysłu spożywczego.

Dla przetworów z mięsa (drobiowego, wieprzowego, wołowego) oraz produktów jajecznych poddanych procesowi sterylizacji od kwietnia 2020 r. stosowane są uproszczone zasady akredytacji eksportowych. Zakłady przetwórcze zainteresowane eksportem uzyskują akredytację eksportową na zasadzie pre-listingu przez krajowe władze weterynaryjne.

UWAGA: surowe mięso wykorzystywane do dalszego przetwarzania musi pochodzić z rzeźni zatwierdzonych przez SFA.

UWAGA: wyroby mięsne, które zostały wytworzone z zastosowaniem obróbki termicznej mięsa eliminującej jednostki chorobowe (np. ASF) zgodnie z normami Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE), zwolnione są z obowiązku spełnienia dodatkowych wymogów eksportowych ustalonych dla mięsa świeżego (w przypadku Polski – dla wieprzowiny).

Proces akredytacji zakładów eksportowych ma charakter ciągły i jest dokonywany też po odbyciu inspekcji weterynaryjnej SFA w kraju eksportera. **Fizyczna inspekcja w zakładzie nie jest niezbędna do wydania akredytacji przez SFA**, choć agencja ma prawo do dokonania wrywkowych kontroli, nawet po udzieleniu akredytacji eksportowej.

Zakłady eksportowe akredytowane przez SFA zainteresowane eksportem **nowych produktów** do Singapuru są zobowiązane do składania dodatkowych wniosków za pośrednictwem właściwych krajowych władz weterynaryjnych (GIW).

W przypadku eksportu **tusz drobiowych z głowami** zakład eksportujący zobowiązany jest dostarczyć za pośrednictwem krajowych władz weterynaryjnych (GIW) następujące informacje, na podstawie analizy których SFA podejmie decyzję o wydaniu zezwolenia na eksport:

- opis procesu oczyszczania głów drobiowych, w tym jamy nosowej głowy;
- wyraźne, kolorowe zdjęcia ww. procesu.

Pełne informacje o procedurach akredytacji krajów i zakładów eksportujących, jak i aktualne informacje o zatwierdzonych przez SFA źródłach dostaw dostępne są na stronie internetowej **SFA (zwierzęta żywe i drób, pozostałe produkty weterynaryjne)**.



Produkty akredytowane przez SFA

Obecnie Polska posiada zgodę na eksport do Singapuru **drobiu, jaj oraz wieprzowiny**, co daje możliwość eksportu zarówno mięsa świeżego (chłodzonego lub mrożonego) oraz jaj, jak i przetworów z mięsa (w tym z mięsa wołowego) i z jaj. Warunkiem jest uzyskanie odpowiednich dla każdego z tych produktów akredytacji przez zakłady eksportujące.

- W maju 2015 r. singapurskie władze weterynaryjne – jako pierwsze w regionie - zniosły zakaz importu **polskiej wieprzowiny** do Singapuru, wprowadzony w 2014 r. w konsekwencji wykrycia na terenie Polski przypadków afrykańskiego pomoru świń (African Swine Fever – ASF). W związku z występowaniem tej jednostki chorobowej na terenie Polski wprowadzone zostały jednak dodatkowe restrykcje importowe, których spełnienie niezbędne jest dla dopuszczenia dostaw do rynku. Pomimo renegocjacji warunków importowych przez władze weterynaryjne Polski i Singapuru oraz złagodzenia restrykcji w 2017 r., wciąż wymagane jest stosowanie dodatkowych środków (np. pomiar temperatury) wobec zwierząt przeznaczonych na eksport do Singapuru. W ramach działań na rzecz ułatwienia dostępu do rynku prowadzone są obecnie prace nad regionalizacją dla eksportu wieprzowiny, co pozwoliłoby na eliminację dodatkowych restrykcji eksportowych.

Obecnie do eksportu mięsa wieprzowego do Singapuru uprawnionych jest **8 zakładów mięsnych**. Jak dotąd żaden z zakładów przetwórczych nie aplikował o pozwolenie na eksport wyrobów wieprzowych do Singapuru.

- W grudniu 2017 r. Polska uzyskała pozwolenie na **eksport drobiu** do Singapuru. Uprawnienia do eksportu dla pierwszych polskich zakładów, które aplikowały o zgodę na eksport, przyznane zostały w kwietniu 2018 r. W związku z wystąpieniem ognisk grypy ptaków w Polsce, w styczniu 2020 r. wprowadzony został tymczasowy zakaz eksportu polskiego drobiu do Singapuru. W kwietniu 2020 r. władze weterynaryjne Singapuru wprowadziły

regionalizację, która pozwala na sprzedaż drobiu do Singapuru z zakładów akredytowanych które nie znalazły się w strefie objętej ograniczeniami w związku z wystąpieniem wysoce zjadliwej grypy ptaków.

Obecnie do eksportu mięsa drobiowego do Singapuru uprawnionych jest **9 zakładów mięsnych**. 2 dodatkowe zakłady są w trakcie procedury weryfikacji przez SFA na podstawie złożonych dokumentów. Jak dotąd żaden z zakładów przetwórczych nie aplikował o pozwolenie na eksport wyrobów drobiowych do Singapuru.

Aplikacja o zgodę na eksport polskiej **wołowiny** rozpatrywana jest przez SFA.

Aktualne informacje nt. zakładów akredytowanych do eksportu dostępne są na stronie **Głównego Inspektoratu Weterynarii** lub **Singapore Food Agency**.



Procedura pre-listingu zakładów przetwórczych

Zakłady produkujące **produkty mięsne wołowe, wieprzowe i drobiowe** puszkowane/poddane sterylizacji w autoklawie oraz sterylne produkty jajeczne mogą uzyskać akredytację eksportową na zasadzie pre-listingu.

Wniosek o zatwierdzenie zakładu w systemie pre-listingu zakład składa do właściwego miejscowo dla lokalizacji zakładu powiatowego lekarza weterynarii. Należy wypełnić „*Deklarację nadania uprawnień wywozowych produktów pochodzenia zwierzęcego*” znajdującą się na stronie internetowej **Głównego Inspektoratu Weterynarii**. Następnie powiatowy lekarz weterynarii przeprowadza kontrolę zakładu mającą na celu sprawdzenie czy zakład spełnia wymagania singapurskie. W przypadku pozytywnego wyniku kontroli, powiatowy lekarz weterynarii przekazuje dokumentację do wojewódzkiego lekarza weterynarii, który przeprowadza weryfikację spełniania wymagań singapurskich przez wnioskujący zakład. Jeśli weryfikacja jest pozytywna, dokumentacja przekazywana jest do Głównego Inspektoratu Weterynarii, który przekazuje ją do SFA. Następnie SFA wpisuje zakład na listę podmiotów uprawnionych do eksportu wskazanych we wniosku produktów mięsnych/jajecznych.



Aspekty mikrobiologiczne

Uzależnienie Singapuru od importu żywności stanowi wyjątkowe wyzwanie w zakresie bezpieczeństwa i jakości mikrobiologicznej żywności. Pomimo wysiłków podejmowanych przez właściwe agencje rządowe celem zapewnienia bezpieczeństwa żywności, choroby przenoszone drogą pokarmową są nadal poważnym problemem zdrowia publicznego.

Singapur stosuje wyjątkowo zaostrzone normy mikrobiologiczne, których dopuszczalna wartość wynosi m.in.:

- dla **E.coli** - 1.0×10^2 cfu/g
- dla **salmonelli i listerii** - lokalna inspekcja weterynaryjna stosuje zerową tolerancję dla najbardziej niebezpiecznych szczepów (*S. Typhi*, *S. Paratyphi* i *S. Enteritidis*) w importowanym mięsie oraz dla listerii monocytogenes w mięsie gotowym do spożycia (*RTE meat*). Nieco bardziej liberalne podejście stosuje się dla szczepów bakterii, które nie stanowią

bezpośredniego zagrożenia dla życia ludzi. Przykładowo, w przypadku mniej groźnych szczepów salmonelli dopuszcza się ich obecność w 1 na 5 próbek pobranych podczas inspekcji (1 pozytywna próbka nie blokuje dopuszczenia towaru do obrotu).

Ilość pobieranych wyrywkowo próbek (3 lub 5) w ramach inspekcji weterynaryjnej zależy od wielkości dostawy. Szczegółowe normy mikrobiologiczne stosowane przez singapurską inspekcję weterynaryjną zawiera Załącznik 1. W dokumencie przedstawiono normy dla wszystkich rodzajów produktów weterynaryjnych. Niemniej, podczas kontroli weryfikowane są tylko parametry właściwe dla konkretnego rodzaju mięsa/produktu.

Należy przy tym zaznaczyć, że w przypadku importu pierwszych trzech partii produktów wysyłanych przez każdy zakład uprawniony do eksportu towar pozostaje na granicy do momentu uzyskania ostatecznych wyników testów próbek (do 10 dni). Jeśli w trzech kolejnych partiach spełnione zostaną normy akceptowalne przez singapurskie władze weterynaryjne, kolejne dostawy z tego zakładu wchodzi w ścieżkę kontroli rutynowej. Oznacza to, że towar zostaje dopuszczony do obiegu zaraz po pobraniu próbek. Niemniej, w przypadku wykazania w testach przekroczenia norm zawartych w Załączniku 1, zakład ponownie wchodzi w procedurę podstawową i w przypadku trzech kolejnych dostaw towar oczekuje na granicy do momentu uzyskania ostatecznych wyników testów przed jego dopuszczeniem do rynku. Procedura ta stosowana jest dla każdego zakładu odrębnie, w celu uniknięcia odpowiedzialności zbiorowej.

W przypadku przekroczenia norm wskazanych w Załączniku 1 w procedurze podstawowej (towar oczekuje na wyniki badań na granicy) władze weterynaryjne odmawiają wpuszczenia dostawy do obrotu. Jeśli zakład znajduje się już w procedurze rutynowej i towar zostanie wprowadzony do obrotu przed uzyskaniem ostatecznych wyników badań, które wykażą przekroczenie norm, towar wycofywany jest z rynku tylko w przypadkach, które mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla życia i zdrowia ludzkiego. W przeciwnym wypadku, towar może pozostać na rynku, lecz zakład zostaje ponownie objęty podstawową procedurą inspekcji weterynaryjnej w kolejnych trzech dostawach.

W celu minimalizacji ryzyka odrzucenia dostawy na granicy singapurskiej, eksporterzy mogą przeprowadzić własne badania przed nadaniem przesyłki w kraju eksportera. Ponieważ badania te mają charakter dobrowolny, singapurskie władze weterynaryjne nie weryfikują uprawnień jednostek je wykonujących. Każda przesyłka podlega bowiem standardowej procedurze kontroli na granicy singapurskiej opisanej powyżej.

 **Zasady regionalizacji**

Singapur nie uznaje środków regionalizacji stosowanych w UE w przypadkach wystąpienia chorób zwierząt. Pojęcie regionalizacji rozumiane jest przez lokalne władze weterynaryjne szersze niż wynikałoby to z regulacji unijnych. Jednym z podstawowych kryteriów umożliwiających zastosowanie przez Singapur regionalizacji kraju jest istnienie mechanizmów kontroli przepływu żywca z terenów skażonych do ubojni i zakładów przetwórczych na obszarach wolnych od jednostek chorobowych. Mechanizmy te analizowane są indywidualnie wobec każdego kraju eksportera. Do momentu potwierdzenia przez singapurskie władze weterynaryjne (Singapore Food Agency – SFA) istnienia odpowiedniego systemu nadzoru weterynaryjnego w kraju dotkniętym jednostką chorobową, najczęściej stosowany jest całkowity zakaz handlu zwierzętami i produktami zwierzęcymi z całego terytorium państwa członkowskiego UE dotkniętego chorobą.

Eksport z terenów wolnych od jednostek chorobowych odblokowywany jest dopiero po uzyskaniu pewności przez SFA, że stosowane przez kraj eksportera środki zabezpieczające są wystarczające. Niemniej, nawet w przypadku odblokowania eksportu, SFA często stosuje dodatkowe wymogi importowe.


Przykładem takiej sytuacji było wprowadzenie w lutym 2014 r. zakazu importu wieprzowiny z całego terytorium Polski z powodu wystąpienia afrykańskiego pomoru świń (ASF). W wyniku prowadzonych negocjacji w maju 2015 r. eksport wieprzowiny został odblokowany w oparciu o nowe, bardziej restrykcyjne warunki, odzwierciedlające potrzebę dodatkowego monitorowania zwierząt, z których mięso przeznaczone jest na eksport do Singapuru.

 **Akty prawne
regulujące import**


W przypadku produktów weterynaryjnych zastosowanie znajdują:

 Dla mięsa i produktów mięsnych

- Ustawa o handlu hurtowym mięsem i rybami
- Ustawa o sprzedaży żywności

 Dla jaj świeżych:

- Ustawa o zwierzętach i ptakach
- Ustawa o sprzedaży żywności

 Dla produktów z jaj:

- Ustawa o sprzedaży żywności

Ponadto, wszystkie produkty spożywcze pakowane muszą posiadać odpowiednie etykiety w celu ich sprzedaży w Singapurze. Etykiety muszą być zgodnie z ogólnymi **wymogami dotyczącymi etykietowania** określonymi w singapurskich przepisach dotyczących żywności. Przykładowo, w przypadku mięsa lub produktów mięsnych każdy karton i opakowanie jednostkowe musi być oznakowane następującymi danymi:

- opis produktu mięsnego;
- kraj pochodzenia produktu mięsnego;
- nazwa marki produktu mięsnego, jeśli istnieje;
- nazwę i numer oznaczenia zakładu przetwórczego, jeśli dotyczy;
- datę przetworzenia produktu mięsnego;
- w przypadku przetworzonego produktu mięsnego nazwę i numer rzeźni, w której ubito zwierzęta wykorzystane do produkcji takiego produktu mięsnego oraz datę uboju;
- nazwę i numer zakładu, w którym zapakowano produkt i datę pakowania produktu mięsnego;
- numer partii oraz, w przypadku gdy produkt mięsny jest konserwowany, kod konserwowy;
- masa netto produktu mięsnego zawarta w każdym podstawowym opakowaniu i opakowaniu zewnętrznym.

 **Preferencje
konsumentów**

Poza wymogami wynikającymi z przepisów lokalnego prawa, przygotowując się do eksportu na rynek singapurski należy uwzględnić również pewne wymogi wynikające z preferencji lokalnych konsumentów, które mają bezpośrednie przełożenie na rozmowy handlowe i oczekiwania lokalnych importerów.

W przypadku mięsa i produktów mięsnych istotne znaczenie ma **certyfikacja halal**. Choć społeczność muzułmańska w Singapurze stanowi zaledwie 14% populacji, również osoby o innym światopoglądzie często preferują produkty halal, utożsamiając je z wyższą jakością i bezpieczeństwem. Biorąc pod uwagę zróżnicowane oczekiwania poszczególnych krajów odnośnie certyfikacji halal (w szczególności różne standardy halal w krajach Bliskiego Wschodu i Azji Południowo-Wschodniej) należy zwrócić uwagę, by w przypadku eksportu do Singapuru certyfikat halal pochodził z instytucji akredytowanej przez singapurską radę muzułmańską MUIS. W Polsce jedyną instytucją certyfikującą posiadającą akredytację MUIS jest **Muzułmański Związek Religijny RP**. Certyfikaty MZR akceptowane są również przez Malezję i Indonezję.

W przypadku **drobiu**, podobnie jak w innych krajach Azji, konsumenci singapurscy cenią sobie przede wszystkim **części zawierające kości** (skrzydełka, nóżki, pałki). W przypadku gęsi i kaczek szczególnie poszukiwane są **tusze z głowami**. Zarówno gęś, jak i kaczka dystrybuowana jest głównie poprzez restauracje, które posiadają grille dostosowane do tusz z głowami.

 **Wykaz instytucji
branżowych**

Instytucją rządową nadzorującą kwestie dotyczące bezpieczeństwa żywności, w tym regulującą dostęp do rynku produktów weterynaryjnych jest **Singapore Food Agency**, która w kwietniu 2019r. została utworzona poprzez połączenie 3 różnych agencji rządowych, w tym Agri-Food and Veterinary Authority (AVA). SFA zarządza kompleksowo systemem bezpieczeństwa żywności i jej dostaw (*dotychczasowe zadania realizowane przez AVA*), kwestiami higieny w handlu i usługach (*dotychczas w kompetencji National Environment Agency*) oraz kwestiami sanitarno-epidemiologicznymi (*wcześniej w kompetencji Health Science Authority*). Agencja podlega Ministerstwu Środowiska i Zasobów Wodnych.

Jedną z największych organizacji branżowych skupiających importerów mięsa jest singapurska **Meat Traders Association**. Do największych importerów i dystrybutorów mięsa w Singapurze należą m.in.: Angliss, SATS BRF, Q.B. FOOD Trading, Ng Ai Group, Culina, Hubers, the Butcher, Swiss Butchery. Wśród lokalnych supermarketów Fair Price jest największym importerem drobiu.

 **Targi i wystawy
branżowe**

Przygotowując się do wejścia na rynek singapurski przedsiębiorca powinien rozważyć udział w imprezach branżowych w celu lepszego zrozumienia specyfiki rynku. W związku z dużą konkurencją na rynku istotne znaczenie mają również działania marketingowe zmierzające do budowy marki na rynku.

W przypadku branży spożywczej do najważniejszych imprez wystawienniczych w Singapurze należą:

- Food&Hotel Asia (**HoReCa** oraz **Food and Beverages**), odbywające się raz na dwa lata (marzec/kwiecień);
- **Speciality and Fine Food Asia**, odbywające się w cyklu rocznym (lipiec).

Doskonałą okazję do promocji produktów w wymiarze B2B oraz B2C stanowi też festiwal gastronomiczny **World Gourmet Summit** odbywający się od 23 lat w Singapurze wiosną każdego roku.

W 2020 r. W związku z pandemią COVID-19 powyższe imprezy zostały odwołane lub przełożone na nowe terminy. Aktualne informacje o terminach wydarzeń dostępne są na ich stronach internetowych.

Opr.: Joanna Dopierała-Konkołowicz

**Microbiological Criteria for Imported Meat
Five (5) Samples Plan**

	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
1. Chilled Meat Cuts/ Offals				
Total Plate Count	5	3	1.0×10^6	1.0×10^7 cfu/g
Fecal <i>E. coli</i> Count	5	2	1.0×10^2	5.0×10^2 cfu/g
Coagulase +ve <i>S. aureus</i> Count	5	2	5.0×10^2	1.0×10^3 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	5	1	<i>Salmonella</i> spp. except <i>S. Typhi</i> <i>S. Paratyphi</i> or <i>S. Enteritidis</i>	<i>S. Typhi</i> <i>S. Paratyphi</i> or <i>S. Enteritidis</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Not Detected	
<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	Not Detected	
2. Frozen Meat Cuts/ Offals				
Total Plate Count	5	3	5.0×10^5	1.0×10^7 cfu/g
Fecal <i>E. coli</i> Count	5	2	1.0×10^2	5.0×10^2 cfu/g
Coagulase +ve <i>S. aureus</i> count	5	2	5.0×10^2	1.0×10^3 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	5	1	<i>Salmonella</i> spp. except <i>S. Typhi</i> <i>S. Paratyphi</i> or <i>S. Enteritidis</i>	<i>S. Typhi</i> <i>S. Paratyphi</i> or <i>S. Enteritidis</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Not Detected	
<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	Not Detected	
3. Frozen Comminuted Meat (including minced meat, paste, pate, patties, burgers, western sausages and similar products)				
Total Plate Count	5	3	1.0×10^6	1.0×10^7 cfu/g
Fecal <i>E. coli</i> Count	5	2	1.0×10^2	5.0×10^2 cfu/g
Coagulase +ve <i>S. aureus</i> count	5	2	5.0×10^2	1.0×10^3 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	5	1	<i>Salmonella</i> spp. except <i>S. Typhi</i> <i>S. Paratyphi</i> or <i>S. Enteritidis</i>	<i>S. Typhi</i> <i>S. Paratyphi</i> or <i>S. Enteritidis</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Not Detected	
<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	Not Detected	

**Microbiological Criteria for Imported Meat
Three (3) Samples**

	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
1. Chilled Meat Cuts/ Offals				
Total Plate Count	3	1	1.0 x 10 ⁶	1.0 x 10 ⁷ cfu/g
Fecal <i>E. coli</i> Count	3	1	1.0 x 10 ²	5.0 x 10 ² cfu/g
Coagulase +ve <i>S. aureus</i> count	3	1	5.0 x 10 ²	1.0 x 10 ³ cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	3	0	Not Detected	
<i>Listeria monocytogenes</i>	3	0	Not Detected	
<i>E. coli</i> O157:H7	3	0	Not Detected	
2. Frozen Meat Cuts/ Offals				
Total Plate Count	3	1	5.0 x 10 ⁵	1.0 x 10 ⁷ cfu/g
Fecal <i>E. coli</i> Count	3	1	1.0 x 10 ²	5.0 x 10 ² cfu/g
Coagulase +ve <i>S. aureus</i> count	3	1	5.0 x 10 ²	1.0 x 10 ³ cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	3	0	Not Detected	
<i>Listeria monocytogenes</i>	3	0	Not Detected	
<i>E. coli</i> O157:H7	3	0	Not Detected	
3. Frozen Comminuted Meat (including minced meat, paste, pate, patties, burgers, western sausages and similar products)				
Total Plate Count	3	1	1.0 x 10 ⁶	1.0 x 10 ⁷ cfu/g
Fecal <i>E. coli</i> Count	3	1	1.0 x 10 ²	5.0 x 10 ² cfu/g
Coagulase +ve <i>S. aureus</i> count	3	1	5.0 x 10 ²	1.0 x 10 ³ cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	3	0	Not Detected	
<i>Listeria monocytogenes</i>	3	0	Not Detected	
<i>E. coli</i> O157:H7	3	0	Not Detected	