

WARUNKI WETERYNARYJNE DLA IMPORTU MIĘSA DROBIOWEGO I PRODUKTÓW DROBIOWYCH

Singapurski Urząd ds. Żywności (SFA)

DRÓB I PRODUKTY DROBIOWE

- a) Zakażenie wirusem wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) jest chorobą podlegającą obowiązkowi zgłoszenia w kraju wywozu.
- b) Kraj ten był wolny od wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) przez ostatnie dwanaście (12) miesięcy przed eksportem¹.

¹ W przypadku ogniska(sk) HPAI w krajach posiadających akredytację SFA, w celu wznowienia handlu musi być spełniony następujący warunek: kraj był wolny od HPAI przez ostatnie 28 dni w wyniku zastosowania polityki likwidacji stad zgodnie z art. 10.4.6 Kodeksu zdrowia zwierząt lądowych OIE.

ALBO

Produkty zostały poddane obróbce termicznej, która jest wystarczająca do dezaktywacji wirusa grypy ptaków zgodnie z wytycznymi OIE.

- c) W kraju tym nie prowadzi się szczepień przeciwko grypie ptaków mających na celu zwalczanie tej choroby.
- d) Mięso pochodzi od zwierząt, które urodziły się i były hodowane w kraju pochodzenia od urodzenia.
- e) Mięso pochodzi od zwierząt, które przeszły badanie przedubojowe i poubojowe oraz zostały uznane za wolne od chorób zakaźnych i zaraźliwych. Badania przedubojowe i poubojowe zostały przeprowadzane przez lekarzy weterynarii lub inspektorów mięsa pod bezpośrednim nadzorem urzędowych lekarzy weterynarii.
- f) Mięso zostało pozyskane od ptaków, które zostały poddane ubojowi, a następnie mięso zostało przetworzone, zapakowane i było przechowywane w warunkach sanitarnych pod urzędowym nadzorem weterynaryjnym w zakładach zatwierdzonych przez dyrektora generalnego Urzędu ds. żywności na eksport do Singapuru.
- g) Mięso nie zostało poddane działaniu chemicznych środków konserwujących ani innych substancji szkodliwych dla zdrowia.
- h) Mięso zostało skontrolowane i uznane za nadające się do spożycia przez ludzi, oraz zostały podjęte wszelkie środki ostrożności w celu zapobieżenia zanieczyszczeniu mięsa przed eksportem.
- i) Produkty mięsne poddane obróbce w retorcie (np. konserwy) zostały poddane obróbce termicznej (proces sterylizacji o wartości sterylizacji nie mniejszej niż Fo3) do komercyjnej sterylizacji w hermetycznie zamkniętych pojemnikach i uzyskały przedłużoną trwałość w temperaturze otoczenia.

II. DODATKOWE WARUNKI DLA SCHŁODZONEGO DROBIU

- a) Produkt nie może pochodzić z drobiu mrożonego poddanego procesowi rozmrażania.
- b) Produkt jest zamknięty w szczelnym opakowaniu w warunkach zmodyfikowanej atmosfery lub innym stosownym opakowaniu, a jego okres przydatności do spożycia wynosi co najmniej 14 dni w temperaturze ≤ 4 °C.