

WARUNKI WETERYNARYJNE DLA IMPORTU WIEPRZOWINY I PRODUKTÓW WIEPRZOWYCH

Singapurski Urząd ds. Żywności (SFA)

I. WIEPRZOWINA I PRODUKTY WIEPRZOWE

- a) Afrykański pomór świń (ASF) i klasyczny pomór świń (CSF) są chorobami podlegającymi obowiązkowi zgłoszenia w danym kraju.
- b) Kraj/strefa są wolne od pryszczycy (FMD), zarówno w przypadku szczepień, jak i bez szczepień, ASF i CSF na trzy miesiące bezpośrednio poprzedzające datę uboju i datę eksportu.
- c) W przypadku gdy produkty są wywożone z kraju/strefy dotkniętych pryszczycą, zostały one poddane obróbce cieplnej wystarczającej do dezaktywacji wirusa pryszczycy zgodnie z wytycznymi OIE.
- d) Mięso nie pochodzi od zwierząt, które były karmione zlewkami.
- e) Mięso pochodzi od zwierząt, które urodziły się i były hodowane w kraju pochodzenia od urodzenia.
- f) Mięso zostało pozyskane od zwierząt, które przeszły badanie przed- i poubojowe oraz uznano je za wolne od wszelkich oznak wskazujących na ASF, CSF lub inne choroby zakaźne i zaraźliwe. Badania przedubojowe i poubojowe były przeprowadzane przez lekarzy weterynarii lub inspektorów mięsa pod bezpośrednim nadzorem urzędowych lekarzy weterynarii.
- g) Mięso zostało pozyskane od zwierząt, które były utrzymywane w kraju/strefie wolnej od pryszczycy (ze szczepieniami lub bez), ASF i CSF, oraz zostały poddane ubojowi, a następnie mięso zostało przetworzone, zapakowane i przechowywane w warunkach sanitarnych pod urzędowym nadzorem weterynaryjnym w zakładach zatwierdzonych przez dyrektora generalnego Urzędu ds. Żywności na eksport do Singapuru.
- h) Mięso nie zostało poddane działaniu chemicznych środków konserwujących ani innych substancji szkodliwych dla zdrowia.
- i) 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.
- j) 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 SCHŁODZONEJ WIEPRZOWINY

- a) Kraj, z którego pochodzą zwierzęta, był wolny od włośnicy przez ostatnie sześć (6) miesięcy przed ubojem i datą uboju; LUB tusze, z których pochodziła wieprzowina, zostały przebadane i uznane za wolne od włośnicy.
- b) Schłodzona wieprzowina została uzyskana z loszek i kastratów; produkty nie zawierają żadnych szkodliwych pozostałości.
- c) Schłodzona wieprzowina nie została poddana dekontaminacji chemicznej.
- d) Schłodzona wieprzowina została wyprodukowana w ściśle higienicznych warunkach, zapakowana próżniowo, a jej okres przydatności do spożycia wynosi ponad 6 tygodni.

III. DODATKOWE WARUNKI DLA MIĘSA WIEPRZOWEGO NASYCONEGO WILGOCIĄ

- a) Okres przydatności do spożycia produktów wynosi do 14 dni od daty pakowania, przy czym należy podać daty produkcji i przydatności do spożycia. * dotyczy wyłącznie schłodzonego mięsa wieprzowego nasyconego wilgocią (MIP).
- b) Produkty zostały zapakowane i odpowiednio oznakowane jako „mięso wieprzowe nasycone wilgocią” zarówno na zewnętrznym kartonie jak i na poszczególnych opakowaniach detalicznych. Należy podać masę netto produktów.
- c) Świadectwo zdrowia wskazuje, że produkty są wieprzowiną nasyconą wilgocią.
- d) W przypadku towarów przeznaczonych do sprzedaży detalicznej importerzy są zobowiązani do informowania klientów detalicznych, że produkty te są uważane za przetworzone i powinny być eksponowane w sektorze przetworzonej surowej żywności (np. marynowanego surowego mięsa), a nie w sektorze nieprzetworzonej surowej żywności.