

WARUNKI WETERYNARYJNE IMPORTU WOŁOWINY I PRODUKTÓW WOŁOWYCH

Singapurska Agencja ds. Żywności (SFA)

WOŁOWINA I PRODUKTY WOŁOWE

- a) Kraj/strefa jest wolna od pryszczycy (FMD), ze szczepieniami lub bez szczepień, zgodnie z urzędowym uznaniem przez WOAHA.
- b) Mięso z kością i podroby kwalifikują się do eksportu z kraju/strefy wolnej od FMD ze szczepieniami, z wyjątkiem głowy, w tym gardła, języka i powiązanych węzłów chłonnych.
- c) Jeżeli produkty eksportowane są z kraju/strefy zaatakowanej przez FMD, produkty zostały poddane obróbce cieplnej wystarczającej do inaktywacji wirusa FMD zgodnie z wytycznymi WOAHA.
- d) W przypadku gdy WOAHA uzna, że w kraju występuje znikome ryzyko BSE, do eksportu kwalifikują się kawałki wołowiny (z kością i bez kości) oraz przetworzona wołowina pochodząca od bydła w każdym wieku.
- e) W przypadku gdy WOAHA uzna, że w kraju występuje kontrolowane ryzyko BSE, do eksportu kwalifikują się kawałki wołowiny bez kości pochodzące od bydła w każdym wieku oraz kawałki wołowiny z kością pochodzące od bydła w wieku poniżej trzydziestu miesięcy. Mięso zostało wyprodukowane i było obsługiwane w sposób zapewniający, że takie produkty nie zawierają poniższych elementów i nie są przez nie zanieczyszczone:
 - i. Mózg, oko, rdzeń kręgowy, czaszka i kręgosłup pochodzące od bydła w wieku 30 miesięcy i starszego oraz dystalny odcinek jelita cienkiego i migdałki pochodzące od bydła w każdym wieku
 - ii. Mięso oddzielone mechanicznie od czaszki i kręgosłupa pochodzące od bydła powyżej 30 miesiąca życia
- f) W przypadku gdy w kraju występuje nieokreślone ryzyko BSE, do eksportu kwalifikują się jedynie kawałki wołowiny bez kości od bydła w każdym wieku, z zastrzeżeniem następujących warunków:
 - i. Mięso pochodzi od bydła, które nie było karmione mączką mięsno-kostną ani skwarkami pochodzącymi od przeżuwaczy.
 - ii. Mięso zostało wyprodukowane i było obsługiwane w sposób zapewniający, że takie produkty nie zawierają poniższych elementów i nie są przez nie zanieczyszczone:
 - a. Mózg, oko, rdzeń kręgowy, czaszka i kręgosłup pochodzące od bydła w wieku 12 miesięcy i starszego oraz dystalny odcinek jelita cienkiego i migdałki pochodzące od bydła w każdym wieku
 - b. Tkanka nerwowa lub limfatyczna odsłonięta podczas procesu odkostniania
 - c. Mięso oddzielone mechanicznie od czaszki i kręgosłupa

pochodzące od bydła powyżej 12 miesiąca życia

- g) Wdrożono identyfikowalność zwierząt za pomocą niezawodnego systemu.
- h) Produkty nie zostały pozyskane z podejrzanych lub potwierdzonych przypadków BSE, ani z podejrzanych lub potwierdzonych potomków lub kohort przypadków BSE, jak opisano w Kodeksie Zdrowia Zwierząt Lądowych.
- i) Produkty zostały pozyskane z bydła, które nie zostało poddane procesowi ogłuszania za pomocą urządzenia wtryskującego sprężone powietrze lub gaz do jamy czaszkowej ani procesowi wyrdzenia.
- j) Produkty zostały przygotowane w zakładzie akredytowanym przez SFA i są regularnie kontrolowane przez właściwy organ pod kątem zgodności z warunkami importu do Singapuru.
- k) Mięso pochodzi od zwierząt urodzonych i hodowanych od urodzenia w kraju pochodzenia.
- l) Mięso zostało pozyskane ze zwierząt, które przeszły badanie przedubojowe i poubojowe i zostały uznane za wolne od chorób zakaźnych. Badania przedubojowe i poubojowe zostały przeprowadzone przez lekarzy weterynarii lub inspektorów mięsa pod bezpośrednim nadzorem rządowych lekarzy weterynarii.
- m) Mięso zostało pozyskane ze zwierząt poddanych ubojowi, przetworzeniu, pakowaniu i przechowywaniu w higienicznych warunkach pod urzędowym nadzorem weterynaryjnym w zakładach zatwierdzonych przez Dyrektora Generalnego Urzędu ds. Żywności na eksport do Singapuru.
- n) Mięso nie zostało poddane działaniu konserwantów chemicznych ani innych substancji szkodliwych dla zdrowia.
- o) Mięso zostało skontrolowane i uznane za nadające się do spożycia przez ludzi i należy podjąć wszelkie środki ostrożności, aby zapobiec zanieczyszczeniu przed eksportem.
- p) Produkty mięsne przetwarzane w retorcie (np. mięso w puszkach) zostały poddane obróbce cieplnej (proces sterylizacji o wartości sterylizacji nie mniejszej niż Fo3), aby uzyskać komercyjną sterylność w hermetycznie zamkniętych opakowaniach i mają przedłużoną trwałość w temperaturze otoczenia.
- q) Zabiegi redukcji patogenów (PRT) można stosować wyłącznie w odniesieniu do surowego mięsa, które nie zostało poddane soleniu, marynowaniu, konserwacji ani żadnej innej formie przetwarzania. Zakład może stosować wyłącznie PRT zatwierdzone przez SFA, do maksymalnych poziomów ich stosowania. PRT stosowane są oprócz odpowiednich praktyk higienicznych i nie wykorzystuje się ich do tego, aby zanieczyszczone mięso stało się zdatne do spożycia przez ludzi.