

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności. Wyniki realizacji badań urzędowych żywności



Paławy 2019



Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności prowadzone na szczeblu krajowym.

- **Salmonella**- wykonywany zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 w próbkach pobranych z tuszek drobiowych:

- 1) pozyskanych ze stad drobiu o nieznanym statusie epizootycznym lub ze stad drobiu, w których badania środowiskowe wskazywały na obecność bakterii *Salmonella Enteritidis* lub *Salmonella Typhimurium* - poprzez wprowadzenie zmian do obowiązującej procedury,
- 2) pozyskanych ze stad brojlerów i indyków, w których badania środowiskowe nie wskazywały na obecność serotypów *Salmonella* - poprzez opracowanie załącznika nr 4 do Wytycznych (...)

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

CEL:

- „uszczelnienie” systemu poprzez ujednolicenie i zwiększenie częstotliwości urzędowej weryfikacji badań właścicielskich wykonywanych zgodnie z rozporządzeniem 2073/2005 w mięsie drobiowym wprowadzanym na rynek;
- znalezienie „źródła problemu”, zebranie informacji potrzebnych do analizy przyczyn występowania zagrożenia;
- ograniczenie liczby wyników niezgodnych i powiadomień RASFF.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Działanie 1.

W styczniu 2018 r. została zmieniona *Procedura postępowania w rzeźni podczas przyjęcia i uboju drobiu pochodzącego ze stad o nieznanym statusie epizootycznym lub ze stad, w których badania środowiskowe wskazywały na obecność bakterii Salmonella Enteritidis lub Salmonella Typhimurium z dnia 28 kwietnia 2017 r.*

Powyższa procedura została wprowadzona w związku z potrzebą ustalenia korelacji, pomiędzy występowaniem serotypów *Salmonella* podlegających zwalczaniu, w badaniach środowiskowych w kurnikach (wymazy poduszewowe), a uzyskiwaniem wyników niezgodnych w mięsie pochodzącym od drobiu z tych stad, jak również weryfikacji wiarygodności wyników badań właścicielskich tuszek drobiowych przeprowadzanych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Zgodnie z procedurą urzędowe próbki do badania w kierunku *Salmonella* pobierane były ze skóry szyi tuszek drobiowych równolegle z próbkami właścicielskimi. W przypadku stwierdzenia obecności *Salmonella* spp. izolaty były poddawane dalszemu badaniu w celu oznaczenia serotypu, aby zweryfikować zgodność z kryterium bezpieczeństwa żywności ustanowionym dla świeżego mięsa drobiowego.

Zmiana procedury realizowana w 2018 r. zakładała zwiększenie minimalnej częstotliwości urzędowej weryfikacji badań właścicielskich na co trzecie ubijane takie stado, w przypadku braku pisemnej deklaracji podmiotu, że mięso będzie poddane przemysłowej obróbce cieplnej lub innej obróbce mającej na celu wyeliminowanie pałeczek *Salmonella*. Jeśli wyniki badań urzędowych i właścicielskich nie były ze sobą zgodne, weryfikacji urzędowej należało poddać mięso z kolejnych 5 ubijanych po sobie stad, bez pisemnej deklaracji podmiotu, że mięso będzie poddane przemysłowej obróbce cieplnej lub innej obróbce mającej na celu wyeliminowanie pałeczek *Salmonella*.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Porównanie liczby ubitych ptaków ze stad z dodatnimi wynikami środowiskowymi i ze stad o nieznanym statusie (01.05.2017-31.12.2018)

Okres	Liczba ubitych stad, w których badania środowiskowe wskazywały na obecność SE		Liczba ubitych stad, w których badania środowiskowe wskazywały na obecność ST		Liczba ubitych stad o NIS		Łączna liczba ubitych stad	
	liczba stad	liczba ptaków	liczba stad	liczba ptaków	liczba stad	liczba ptaków	liczba stad	liczba ptaków
II 2017 (V-XII 2017)	107	2 396 649	3	10 793	13	119 755	123	2 527 197
I 2018 (I-VI 2018)	65	1 207 039	1	4 807	9	96 879	75	1 308 725
II 2018 (VII-XII 2018)	97	1 572 109	1	2 672	4	57 305	102	1 632 086

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Porównanie przeznaczenia mięsa ubitych ptaków ze stad z „dodatnimi” wynikami środowiskowymi (01.05.2017-31.12.2018)

Półroczne	Łączna liczba ubitych stad		Liczba ubitych stad z deklaracją podmiotu o poddaniu mięsa przemysłowej obróbce mającej na celu wyeliminowanie pałeczek Salmonella	Liczba ubitych stad z zamiarem wprowadzenia na rynek jako mięso świeże
	liczba stad	ilość ptaków		
II 2017 (V-XII.2017)	123	2 527 197	41 (33,3%)	82 (66,6%)
I 2018 (I-VI.2018)	75	1 308 725	29 (38,7%)	46 (61,3%)
II 2018 (VII-XII.2018)	102	1 632 086	70 (68,6%)	32 (31,4%)

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Porównanie zgodności wyników badań właścicielskich i urzędowych (01.05.2017-31.12.2018)

Półroczne	Liczba wyników badań właścicielskich na zgodność z kryterium bezp. żywności da mięsa świeżego ustanowionym w rozp. 2073/2005				Liczba wyników badań urzędowych na zgodność z kryterium bezp. żywności da mięsa świeżego ustanowionym w rozp. 2073/2005			
	Suma wyników	Wynik zgodny	Procent wyników zgodnych	Wynik potwierdzający obecność pałeczek Salmonella	Suma wyników	Wynik zgodny	Procent wyników zgodnych	Wynik potwierdzający obecność pałeczek Salmonella
II 2017 (V-XII.2017)	86	68	79,1%	18 (w tym 2 O/B)	11	5	45,5%	6
I 2018 (I-VI.2018)	46	33	71,7%	13	13	1	7,7%	12
II 2018 (VII-XII.2018)	32	25	78,1%	7	29	18	62,1%	11

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

WNIOSKI:

- W I półroczu 2018r. w ponad 71,7% badań właścicielskich (w 33 z 46) Salmonella nie została stwierdzona, podczas gdy w ponad 92,3% badań urzędowych (w 12 z 13) stwierdzono pałeczki Salmonella (taka rozbieżność wyników, była bezpośrednią przyczyną do zaplanowania na rok 2019 zmiany procedury w kierunku 100% urzędowej weryfikacji badań właścicielskich).
- W II półroczu 2018r. w około 78,1% badań właścicielskich (w 25 z 32) Salmonella nie została stwierdzona, podobnie, bo w ponad 62,1% badań urzędowych (w 18 z 29) Salmonella również nie została stwierdzona – po raz pierwszy zaobserwowano, że wyniki badań właścicielskich i urzędowych nie są skrajnie różne. Jednakże ten trend będzie przedmiotem analizy w kolejnych kwartałach 2019 r.



Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Wnioski :

3. W analizowanym całym okresie obowiązywania procedury w 54,7% (w 29 z 53) wyników badań urzędowych została stwierdzona *Salmonella* spp podczas, gdy w 78,8% (w 126 z 164) wyników badań właścicielskich *Salmonelli* spp. nie stwierdzono.

4. Zarówno w badaniach urzędowych, jak i właścicielskich najczęściej stwierdzanym serotypem była *Salmonella* Enteritidis.

W I półroczu 2018r. odpowiednio 61,3% stad zostało ubitych z zamiarem wprowadzenia na rynek jako świeże mięso, natomiast w II półroczu 2018r. liczba stad zmniejszyła się do 31,4%.

5. Liczba stad ubitych z deklaracją poddania przemysłowej obróbce cieplnej zwiększała się od 38,7% w I półroczu 2018r., aż do 68,6 % w II półroczu 2018r.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Wnioski :

Powyższe, bezwzględnie należy uznać za pozytywny trend, ograniczający potencjalną możliwość umieszczenia na rynku mięsa drobiowego niespełniającego kryteriów mikrobiologicznych.

Różnice w wynikach badań urzędowych i właścicielskich mogą być spowodowane błędami w pobieraniu próbek do badań lub nieprawidłowymi procedurami badawczymi stosowanymi w laboratoriach wykonujących badania na rzecz podmiotów ubijających drób.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Działanie 2.

Ustalenie w załączniku nr 4 Wytłucznych Głównego Lekarza Weterynarii dla urzędowych lekarzy weterynarii w sprawie zasad postępowania przy kontroli pobierania próbek i wykonywania badań mikrobiologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej wytwarzanej przez przedsiębiorstwa spożywcze podlegające nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej minimalnej częstotliwości weryfikacji badań właścicielskich poprzez badania urzędowe próbek pobranych z tuszek drobiowych w zatwierdzonych rzeźniach w kierunku *Salmonella*, pozyskanych ze stad brojlerów, indyków, w których badania środowiskowe nie wskazywały na obecność serotypów *Salmonella*.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

1. Urzędowe próbki do badania w kierunku *Salmonella* pobierane były w zatwierdzonych rzeźniach drobiu ze skóry szyi tuszek drobiowych równolegle (w tym samym dniu, z tuszek pozyskanych z tego samego stada) z próbkami właścicielskimi. W przypadku stwierdzenia obecności *Salmonella* spp. izolaty były poddawane dalszemu badaniu w celu oznaczenia serotypu, aby zweryfikować zgodność z kryterium bezpieczeństwa żywności ustanowionym dla świeżego mięsa drobiowego w rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005.
2. Zgodnie z wytycznymi należało poddać weryfikacji urzędowej w każdej rzeźni drobiu minimum 3 badania właścicielskie w I półroczu, a w przypadku zadowalających wyników w II półroczu można było zmniejszyć częstotliwość do 2 badań.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

REZULTATY:
Porównanie wyników badań właścicielskich i urzędowych tuszek drobiowych pozyskanych od ptaków pochodzących ze stad wolnych od serotypów *Salmonella* podlegających zwalczaniu (01.02.2018-31.12.2018)

Półroczu	Badania właścicielskie ogółem	Badania właścicielskie - wyniki niezgodne	Badania właścicielskie - procent wyników niezgodnych	Badania urzędowe ogółem	Badania urzędowe - wyniki niezgodne	Badania urzędowe - procent wyników niezgodnych	Procent zgodności wyników badań właścicielskich i urzędowych
I 2018 r.	359	28	7,80%	359	84	23,40%	33%
II 2018 r.	400	35	8,80%	400	83	20,80%	42%

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

WNIOSKI:

1. Liczba wyników niezgodnych z kryteriami określonymi w rozporządzeniu (WE) 2073/2005, otrzymanych w ramach weryfikacji urzędowej wynosiła 84 na 359 wykonanych badań (23,4%) w I półroczu i 83 na 400 wykonanych badań (20,8%) w II półroczu. Zgodnie z powyższym w co 4 badaniu urzędowym w I półroczu oraz w co 5 w II półroczu został uzyskany wynik niezgodny z przedmiotowymi kryteriami.
2. Liczba wyników badań właścicielskich niezgodnych z ww. kryteriami wynosiła 28 na 359 wykonanych badań (7,8%) w I półroczu i 35 na 400 badań (8,8%) w II półroczu. Zgodnie z powyższym w co 13 badaniu właścicielskim został uzyskany wynik niezgodny.
3. W I półroczu w badaniach właścicielskich otrzymano 28 wyników dodatnich, natomiast w badaniach urzędowych 84 wyniki dodatnie (stosunek zgodności wyników właścicielskich do urzędowych wynosi 33%), tak więc w badaniach właścicielskich wykrywano *Salmonella* 3 razy rzadziej niż w badaniach urzędowych.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

wnioski c.d.

W II półroczu w badaniach właścicielskich otrzymano 35 wyników dodatnich, natomiast w badaniach urzędowych 83 wyniki dodatnie (stosunek zgodności wyników właścicielskich do urzędowych wynosi 42%), tak więc w badaniach właścicielskich wykrywano *Salmonella* 2,5 razy rzadziej niż w badaniach urzędowych.

Przyczyną rozbieżności badań właścicielskich rzeźni drobiu i badań urzędowych mogą być błędy w pobieraniu próbek do badań właścicielskich lub nieprawidłowe procedury badawcze w laboratoriach wykonujących badania na rzecz rzeźni drobiu.

Programy kontroli urzędowej występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.

Wysoki odsetek wyników dodatnich w tuszkach drobiowych może być spowodowany:

- błędami w pobieraniu próbek do badań lub nieprawidłowymi procedurami badawczymi stosowanymi w laboratoriach wykonujących badania na rzecz gospodarstw utrzymujących drób rzeźny,
- zbyt długim okresem czasu pomiędzy pobraniem próbek do badań i ubojem - próbki pobierane są na 21 dni przed dostarczeniem ptaków do rzeźni i w ciągu tego okresu może dojść do zakażenia stad,
- zanieczyszczeniami krzyżowymi w rzeźniach drobiu (niewłaściwa konstrukcja linii ubojowej, niewłaściwe wytrzewianie, sposób chłodzenia, itp.), co nie jest skutecznie identyfikowane przez nadzór właścicielski i urzędowy.

Pomimo wdrożenia powyższych działań nie udało się ograniczyć liczby wyników niezgodnych i powiadomień RASFF, rozważane jest wprowadzenie zmian do krajowych programów zwalczania niektórych serotypów *Salmonella*.

Programy kontroli występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane na szczeblu krajowym.



Program wieloletni 2019 – 2023 (temat W/321)
..... występowania *Listeria monocytogenes* w rybach wędzonych w Polsce

Cel pobierania próbek

Wykrywanie obecności oraz oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes*

Osoby pobierające próbki

Lekarze weterynarii – pracownicy Inspekcji Weterynaryjnej lub wyznaczeni urzędowi lekarze weterynarii prowadzący nadzór nad zakładami przetwórstwa ryb

Miejsce pobierania próbek

Zakłady przetwórstwa ryb zajmujące się produkcją ryb wędzonych na zimno

Rodzaj pobieranych próbek

Różne gatunki ryb wędzonych na zimno – powinien być to produkt finalny na końcowym etapie produkcji;

**Programy kontroli występowania zanieczyszczeń
mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane
na szczeblu krajowym.**

W podmiotach objętych programem do badań w kierunku stwierdzenia obecności *Listeria monocytogenes* pobranych będzie:

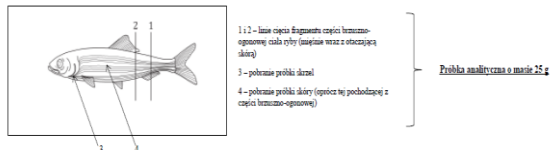
- 130 próbek surowca w postaci świeżego lub mrożonego łososia atlantyckiego pochodzącego z Norwegii lub innych państw trzecich (26 partii surowca);
- 200 próbek wymazów środowiskowych pobranych w trakcie prowadzonej produkcji w ww. zakładach (20 linii produkcyjnych);
- 160 próbek produktów RTE w postaci wędzonego na zimno łososia atlantyckiego (90 próbek), marynowanego łososia atlantyckiego typu *gravad* (45 próbek) oraz

wędzonego na zimno pstrąga tęczowego (25 próbek). Liczba próbek przewidziana dla konkretnych asortymentów RTE może ulec niewielkim zmianom głównie z uwagi na możliwy problem z pobraniem do badania łososia marynowanego typu *gravad* (możliwy brak produkcji tego asortymentu w okresie trwania programu). Niezależnie od tego przewiduje się, że łączna liczba próbek produktów RTE będzie nie mniejsza niż 150 sztuk i nie większa niż 160 sztuk (30-32 partie produktów RTE).

**Programy kontroli występowania zanieczyszczeń
mikrobiologicznych w żywności zainicjowane i koordynowane
na szczeblu krajowym.**

WYTYCZNE TECHNICZNE DO POBIERANIA I BADANIA PRÓBEK Z OBSZARU ŚRODOWISKA PRODUKCJI ZAKŁADÓW RYBNYCH ORAZ PRÓBEK ŻYWNOSCI TYPU RTE W KIERUNKU OBECNOŚCI *LISTERIA MONOCYTOGENES*

Schemat 1 – Pobieranie próbki analitycznej ryby



Mówiąc o programach, należy w szczególności wskazać programy urzędowej kontroli występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności wytworzone na poziomie powiatowego inspektoratu weterynarii.

Program, opracowywany w PIW, nie ma jako głównego celu udowodnić, iż żywność jest bezpieczna pod względem zdrowotnym, ale przede wszystkim potwierdzić, iż system nadzoru właścicielskiego działa prawidłowo oraz zweryfikować wyniki otrzymane w ramach badań właścicielskich.

Jednakże w głównej mierze programy urzędowej kontroli występowania zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności są indywidualnym dorobkiem intelektualnym wytworzonym na poziomie powiatowego inspektoratu weterynarii, które uwzględniają :

1. Rodzaj przedsiębiorstw spożywczych w danym powiecie;
2. Produkty w nich wytwarzane;
3. Wielkość produkcji;
4. Sposób przechowywania produktu;
5. Sposób przygotowania środka spożywczego do spożycia (RTE , nieRTE) ;
6. Historię wyników badań laboratoryjnych, w tym wyników niezgodnych
7. Etc.
8. Etc.
9. Etc.

Aby właściwie, racjonalnie opracować program i zrealizować, należy zacząć od uwarunkowań prawnych.....

Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002
Ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołanie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanowienie procedur w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Art. 17

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze i podmioty działające na rynku pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, **zgodność tej żywności** lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.
2. Państwa członkowskie wprowadzają w życie prawo żywnościowe oraz **monitorują i kontrolują przestrzeganie przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze** i podmioty działające na rynku pasz odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004

Art. 3

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu.

Art. 4

- Ust.3 Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, gdzie właściwe, przyjmują następujące szczególne środki higieny:
- a) **zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi** dla środków spożywczych;
 - b) procedury niezbędne do osiągnięcia poziomów określonych do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia;
 - c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
 - d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
 - e) **pobieranie próbek i analiza.**

Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004

Art. 4

Ust. 4. Komisja ustanawia kryteria, wymagania i cele, o których mowa w ust. 3, a także związane z nimi sposoby pobierania próbek i dokonywania analizy. Środki te, mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia poprzez jego uzupełnienie, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 14 ust. 3.

Na kanwie tej delegacji opublikowano 2 rozporządzenia:

1. Rozporządzenie Komisji (WE) NR **2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
2. Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/2158 z dnia 20 listopada 2017 r. ustanawiające środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności.

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004

Definicje .

11) "pobieranie próbek do analizy" oznacza pobranie paszy lub żywności albo innej substancji (w tym ze środowiska) właściwej dla produkcji, przetwarzania oraz dystrybucji pasz lub żywności albo dla zdrowia zwierząt w celu sprawdzenia poprzez analizę zgodności z prawem paszowym i żywnościowym lub regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt;

20) "plan kontroli" oznacza opis ustalony przez właściwy organ zawierający informacje ogólne dotyczące struktury i organizacji systemów kontroli urzędowych.

Plan kontroli jest czym innym niż harmonogram kontroli

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004

Artykuł 3

Zobowiązania ogólne w odniesieniu do organizacji kontroli urzędowych

1. Państwa Członkowskie zapewniają, aby kontrole urzędowe były przeprowadzane regularnie, w oparciu o zagrożenie oraz z właściwą częstotliwością tak, aby osiągnąć cele niniejszego rozporządzenia, uwzględniając:

- a) określone zagrożenia związane ze zwierzętami, paszami i żywnością, przedsiębiorstwami paszowymi lub żywnościowymi, wykorzystaniem pasz lub żywności albo jakiegokolwiek procesy, materiały, substancje, działania lub czynności które mogą wpłynąć na bezpieczeństwo pasz lub żywności, zdrowie zwierząt i ich dobrostanu;
- b) przesłane dane dotyczące podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa paszowe lub żywnościowe w odniesieniu do zgodności z prawem paszowym i żywnościowym lub regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i ich dobrostanu;
- c) wiarygodność jakiegokolwiek własnych kontroli, które zostały już przeprowadzone;
- oraz
- d) wszelkie informacje, które mogą wskazywać na niezgodność.

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004

Artykuł 3

2. Kontrole urzędowe przeprowadzane są bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem takich przypadków jak audyt, w których jest konieczne uprzednie zawiadomienie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe. Kontrole urzędowe mogą być również przeprowadzane ad hoc.
3. Kontrole urzędowe przeprowadza się na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji pasz lub żywności oraz zwierząt i produktów zwierzęcych. Obejmują one kontrole przedsiębiorstw paszowych i żywnościowych, wykorzystania pasz i żywności, magazynowania pasz i żywności, wszelkich procesów, materiałów, substancji, działań lub czynności, łącznie z transportem stosowanym w odniesieniu do pasz lub żywności, oraz żywych zwierząt, wymagane do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia.

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004

Artykuł 8

Procedury kontrolne i weryfikacyjne

1. Właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe zgodnie z udokumentowanymi procedurami. Procedury te obejmują informacje i wskazówki dla pracowników wykonujących kontrole urzędowe, łącznie z między innymi dziedzinami określonymi w załączniku II, rozdział II.
2. Państwa Członkowskie zapewniają istnienie procedur prawnych mających na celu zapewnienie, aby pracownicy właściwych organów mieli dostęp do pomieszczeń i dokumentacji będących w posiadaniu podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa paszowe lub żywnościowe, tak żeby mogli realizować prawidłowo swoje zadania.

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004

Art. 8 ust.3 Właściwe organy powinny zapewnić istnienie procedur:

- a) mających na celu sprawdzenie skuteczności kontroli urzędowych jakie przeprowadzają;
oraz

b) mających zapewnić, aby podejmowane były właściwe działania, gdy są niezbędne oraz aby dokumentacja określona w ust. 1 była odpowiednio uaktualniana.

4. Komisja może ustanowić wytyczne dotyczące kontroli urzędowych zgodnie z procedurą, określoną w art. 62 ust. 2.

Wytyczne mogą w szczególności zawierać zalecenia dotyczące kontroli urzędowych:

- a) wykonywania zasad HACCP;
b) zarządzania systemami które podmioty prowadzące przedsiębiorstwa paszowe lub żywnościowe realizują w celu spełnienia wymagań prawa paszowego i żywnościowego;
c) **mikrobiologicznego**, fizycznego i chemicznego bezpieczeństwa pasz i żywności.

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004**Artykuł 10**

Działania kontrolne, metody i techniki

1. Zadania związane z kontrolami urzędowymi są, co do zasady, wykonywane przy wykorzystaniu właściwych metod i technik kontroli takich jak monitoring, nadzór, weryfikacja, audyt, inspekcja, **pobieranie próbek** oraz analiza.

Rozdział III: POBIERANIE PRÓBEK I ANALIZA**Artykuł 11. Metody pobierania próbek i analizy**

1. Metody pobierania próbek i analizy wykorzystywane w kontekście kontroli urzędowych **są zgodne z właściwymi regulami wspólnotowymi** albo
 - a) jeżeli takie reguły nie istnieją, z uznanymi międzynarodowo regulami lub protokołami, na przykład zatwierdzonymi przez Europejski Komitet Normalizacyjny (CEN) lub uzgodnionymi w ustawodawstwie krajowym; albo
 - b) w braku powyższych, z innymi metodami pasującymi do zamierzonego celu lub opracowanymi zgodnie z protokołami naukowymi.

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004**Art. 11**

5. Właściwe organy ustanawiają odpowiednie procedury w celu zagwarantowania prawa podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa paszowe i żywnościowe, których produkty podlegają pobieraniu próbek i analizie do występowania **o dodatkową ekspertyzę**, bez uszczerbku dla obowiązku właściwych organów do podjęcia wcześniejszego działania w nagłych przypadkach.

6. W szczególności właściwe organy zapewniają, aby podmioty prowadzące przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe mogły otrzymać **dostateczną ilość próbek do dodatkowej ekspertyzy**, chyba że jest to niemożliwe w przypadku produktów łatwo psujących się lub bardzo niewielkiej ilości dostępnego substratu.

7. Z próbkami należy obchodzić się i etykietować je w sposób gwarantujący zarówno prawną jak i analityczną ważność.

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004**Artykuł 12**

Laboratoria urzędowe

1. Właściwy organ **wyznacza** laboratoria, które mogą przeprowadzać analizę próbek pobranych w trakcie kontroli urzędowych.
2. Jednakże właściwe organy mogą **jedynie** wyznaczać laboratoria, które funkcjonują, podlegają ocenie i są akredytowane zgodnie z następującymi normami europejskimi:
 - a) EN ISO/IEC 17025 dotycząca "wymagań ogólnych dotyczących kompetencji laboratoriów badawczych i kalibracyjnych";
 - b) EN ISO/IEC 17011 dotycząca "wymagań ogólnych dla jednostek akredytujących prowadzących akredytacje jednostek oceniających zgodność"; biorąc pod uwagę kryteria dotyczące różnych metod badawczych ustanowionych we wspólnotowym prawie paszowym i żywnościowym.
3. Akredytacja i ocena laboratoriów badawczych, określone w ust. 2, mogą odnosić się do pojedynczych badań i zestawów badań.
4. Właściwy organ może cofnąć wyznaczenie określone w ust. 1, w przypadku gdy warunki określone w ust. 2 nie są dłużej spełniane.

Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004**Artykuł 12**

Laboratoria urzędowe

1. Właściwy organ wyznacza laboratoria które mogą przeprowadzać analizę próbek pobranych w trakcie kontroli urzędowych.
2. Jednakże właściwe organy mogą jedynie wyznaczać laboratoria, które funkcjonują, podlegają ocenie i są akredytowane zgodnie z następującymi normami europejskimi:
 - a) EN ISO/IEC 17025 dotycząca "wymagań ogólnych dotyczących kompetencji laboratoriów badawczych i kalibracyjnych";
 - b) EN ISO/IEC 17011 dotycząca "wymagań ogólnych dla jednostek akredytujących prowadzących akredytację jednostek oceniających zgodność"; biorąc pod uwagę kryteria dotyczące różnych metod badawczych ustanowionych we wspólnotowym prawie paszowym i żywnościowym.
3. Akredytacja i ocena laboratoriów badawczych, określone w ust. 2, mogą odnosić się do pojedynczych badań i zestawów badań.
4. Właściwy organ może cofnąć wyznaczenie określone w ust. 1, w przypadku gdy warunki określone w ust. 2 nie są dłużej spełniane.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005**Artykuł 3**

Wymagania ogólne

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane dopilnować, aby środki spożywcze były zgodne z odpowiednimi kryteriami mikrobiologicznymi wymienionymi w załączniku I. W tym celu na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, włączając w to handel detaliczny, przedsiębiorstwa sektora spożywczego podejmują środki, w ramach obowiązujących je procedur opartych na zasadach HACCP oraz w ramach wdrażania dobrych praktyk higienicznych, mające na celu zapewnienie:
 - a) takiego sposobu dostaw i przetwarzania surowców i środków spożywczych, będących pod kontrolą danego przedsiębiorstwa, oraz takiego postępowania z nimi, aby spełnione były kryteria higieny procesu;
 - b) możliwości spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności, mających zastosowanie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia produktów, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005**Artykuł 3**

Ust.2

Jeśli jest to konieczne, przedsiębiorstwa sektora spożywczego odpowiedzialne za wytwarzanie danego produktu powinni prowadzić badania zgodnie z załącznikiem II w celu zbadania zgodności z kryteriami w ciągu całego okresu przydatności do spożycia. Dotyczy to w szczególności wyrobów gotowych do spożycia, w których możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes* i które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego ze względu na obecność *Listeria monocytogenes*.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą współpracować w prowadzeniu tych badań.

Wytyczne do prowadzenia badań, o których mowa, mogą być zawarte w wytycznych dobrej praktyki, o których mowa w art. 7 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
Artykuł 4

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego przeprowadzają w miarę potrzeb badania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w załączniku I w ramach potwierdzania lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania stosowanych przez nie procedur opartych na zasadach HACCP i dobrej praktyki higienicznej.

2. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego decydują o odpowiedniej częstotliwości pobierania próbek z wyjątkiem przypadków, w których częstotliwości te są określone w załączniku I; w takim przypadku częstotliwość pobierania próbek powinna być co najmniej równa częstotliwości określonej w załączniku I. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego podejmują tę decyzję w kontekście stosowanych przez nie procedur opartych na zasadach HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej, uwzględniając przeznaczenie danego środka spożywczego.

Częstotliwość pobierania próbek powinna być dostosowana do rodzaju i wielkości danego przedsiębiorstwa sektora spożywczego, pod warunkiem że nie stworzy to zagrożenia dla bezpieczeństwa środków spożywczych.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
Artykuł 5

Szczegółowe zasady badania i pobierania próbek

1. Metody analityczne oraz plany i metody pobierania próbek, określone w załączniku I, należy stosować jako metody referencyjne.
2. Probki pobierane są z obszarów produkcyjnych oraz ze sprzętu wykorzystywanego do produkcji żywności wówczas kiedy jest to konieczne dla zapewnienia spełnienia kryteriów. Przy pobieraniu próbek stosuje się normę ISO 18593 jako metodę referencyjną.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
Normy

Pobieranie próbek z powierzchni tusz zwierząt rzeźnych PN-ISO 17604:2015-102.

Pobieranie próbek z obszarów produkcji i obrotu żywnością PN-ISO 18593:2005 PN-A-82055-19:20003.

Pobieranie próbek z pierwotnych obszarów produkcji PN-EN ISO 13307:2013-06 PN-EN ISO 6887-6:2013-06

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
Artykuł 5

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące żywność gotową do spożycia, która może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego ze względu na obecność *Listeria monocytogenes*, pobierają próbki z obszarów produkcyjnych oraz sprzętu w celu sprawdzenia obecności *Listeria monocytogenes* w ramach stosowanych przez nie schematów pobierania próbek.

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego produkujące preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt lub żywność w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczone dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy, mogące stanowić zagrożenie ze względu na obecność *Cronobacter* spp., prowadzą monitorowanie obszarów produkcyjnych oraz urządzeń pod kątem obecności *Enterobacteriaceae* w ramach stosowanych przez nie schematów pobierania próbek.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
Artykuł 5

Dopuszczalne jest zmniejszenie liczby próbek w planach pobierania próbek określonych w załączniku I, o ile dane przedsiębiorstwo sektora spożywczego jest w stanie wykazać na podstawie dokumentacji historycznej, że stosuje skuteczne procedury oparte na zasadach HACCP.

4. Jeśli celem badania jest ocena akceptacji konkretnej partii środków spożywczych lub danego procesu, plany pobierania próbek określone w załączniku I obowiązują jako minimum.

5. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą stosować inne procedury pobierania i badania próbek, jeśli są w stanie wykazać, w sposób zadowalający dla właściwego organu, że procedury te dają co najmniej równoważny stopień pewności. Procedury te mogą obejmować stosowanie alternatywnych miejsc pobierania próbek oraz wykorzystywać analizy tendencji.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
Artykuł 7

Niezadawalające wyniki

1. Jeśli wyniki badania nie spełniają kryteriów określonych w załączniku I, przedsiębiorstwa sektora spożywczego podejmują środki ustanowione w ust. 2-4 niniejszego artykułu oraz inne działania naprawcze określone w stosowanych procedurach opartych na zasadach HACCP, a także inne działania konieczne dla ochrony zdrowia konsumentów.

Ponadto podejmują one działania w celu ustalenia przyczyn niezadawalających wyników, aby zapobiec dalszemu występowaniu niedopuszczalnego zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Środki takie mogą obejmować zmiany stosowanych procedur HACCP lub innych środków kontroli higieny żywności.

2. Jeśli badania zgodności z kryteriami bezpieczeństwa żywności określonymi w rozdziale I załącznika I dadzą niezadawalające wyniki, dany produkt lub partia środków spożywczych **powinny zostać wycofane z obrotu lub od konsumenta zgodnie z art. 19 rozporządzenia (WE) nr 178/ 2002**. Jednak produkty wprowadzone na rynek, które nie są jeszcze w sprzedaży detalicznej, a które nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności, mogą być przekazane do dalszego przetwarzania, które wyeliminuje dane zagrożenie. Takie przetwarzanie może być przeprowadzone wyłącznie przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego inne niż przedsiębiorstwa działające w sprzedaży detalicznej.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
Artykuł 7

Niezadawalające wyniki

Przedsiębiorstwa, o których mowa, mogą wykorzystać dana partię do celów innych niż zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem, pod warunkiem że takie jej wykorzystanie **nie będzie stanowiło zagrożenia dla zdrowia publicznego** lub zdrowia zwierząt, a także pod warunkiem że decyzja o takim wykorzystaniu zapadnie w ramach procedur opartych na zasadach HACCP i dobrej praktyki higienicznej oraz zostanie zatwierdzona przez właściwy organ.

3. Partia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), wyprodukowanego technikami, o których mowa w rozdziale III ust. 3 sekcji V załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, w przypadku której odnotowano niezadawalające wyniki w odniesieniu do wymagania dotyczącego Salmonella może być wykorzystana do celów spożywczych wyłącznie do produkcji produktów mięsnych poddawanych obróbce cieplnej w zakładach zatwierdzonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.

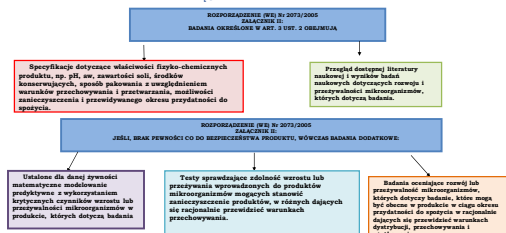
4. W przypadku uzyskania niezadawalających wyników w odniesieniu do kryteriów higieny procesu podejmuje się działania określone w **rozdziale 2 załącznika I**.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
Artykuł 7

Niezadawalające wyniki

2.1.6. Mięso mielone	Liczba bakterii drożdżowych ⁽¹⁾	5	2	5×10^3 jk/g	5×10^7 jk/g	EN ISO 4833-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji sułb pochodzenia zwierzęcego.
	E. coli ⁽²⁾	5	2	50 jk/g	500 jk/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji sułb pochodzenia zwierzęcego.
2.1.7. Mięso oddzielone mechanicznie (MOM) ⁽³⁾	Liczba bakterii drożdżowych	5	2	5×10^3 jk/g	5×10^7 jk/g	EN ISO 4833-1	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji sułb pochodzenia zwierzęcego.
	E. coli ⁽²⁾	5	2	50 jk/g	500 jk/g	ISO 16649-1 lub 2	Koniec procesu produkcji	Poprawa higieny produkcji oraz poprawa selekcji sułb pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
ZALĄCZNIK II



Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
ZALĄCZNIK II

Badania określone w art. 3 ust. 2 (wyrobów gotowych do spożycia, w których możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*) obejmują:

- specyfikacje dotyczące właściwości fizykochemicznych produktu, np. pH, aw, zawartość soli, zawartość środków konserwujących, sposób pakowania z uwzględnieniem warunków przechowywania i przetwarzania, możliwości zanieczyszczenia i przewidywanego okresu przydatności do spożycia, oraz
- przegląd dostępnej literatury naukowej i wyników badań naukowych dotyczących rozwoju i przeżywalności mikroorganizmów, których dotyczą badania.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
ZALĄCZNIK II

Jeśli z wyżej wymienionych badań wynika taka konieczność, dane przedsiębiorstwo sektora spożywczego przeprowadza dodatkowe badania, które mogą obejmować:

- ustalone dla danej żywności matematyczne modelowanie predyktywne z wykorzystaniem krytycznych czynników wzrostu lub przeżywalności mikroorganizmów w produkcie, których dotyczą badania,
- testy sprawdzające zdolność wzrostu lub przeżywania wprowadzonych do produktów mikroorganizmów mogących stanowić zanieczyszczenie produktów, w różnych dających się racjonalnie przewidzieć warunkach przechowywania,
- badania oceniające rozwój lub przeżywalność mikroorganizmów, których dotyczy badanie, które mogą być obecne w produkcie w ciągu okresu przydatności do spożycia w racjonalnie dających się przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i użytkowania.

W wymienionych wyżej badaniach należy uwzględnić z różnorodność produktów, mikroorganizmów oraz warunków przetwarzania i przechowywania.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
ZALĄCZNIK II

matematyczne modelowanie predyktywne

3.4.2. *Praktyczne zastosowanie mikrobiologii predyktywnej*

Mikrobiologia predyktywna może być przydatna w następujących zastosowaniach:

- przewidywanie wzrostu bakterii w różnych warunkach,
- przewidywanie prawdopodobieństwa wzrostu mikroorganizmów w żywności,
- szacowanie poziomu zanieczyszczenia w danym dniu okresu przydatności do spożycia,
- badanie zmienności pomiędzy dwiema partiami,
- optymalizowanie postaci użytkowej (dodatki, pH, sól) w celu zapewnienia najlepszej stabilności,
- ocena skutków przerw w łańcuchu chłodniczym i badanie różnych scenariuszy przechowywania oraz
- pomoc w określaniu krytycznych punktów kontroli w danym procesie.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
ZALĄCZNIK II
matematyczne modelowanie predyktywne

USDA United States Department of Agriculture
Agricultural Research Service

Pathogen Modeling Program (PMP) Online

Help Online You are here: [PMP Online](#) / PMP Online

Modeling Pathogen Model Menu

Model >> Bacterium

Model >> Model

COOLING * AEROMONAS HYDROPHILA *

COOKING * BACILLUS CEREUS *

CROCKING * CLOSTRIDIUM BOTULINUM *

HEAT INACTIVATION * CLOSTRIDIUM PERFRINGENS *

SURVIVAL * ESCHERICHIA COLI (EHEC) *

TRANSFER * LISTERIA MONOCYTOGENES *

SALMONELLA DUBLIN *

SALMONELLA ENTERITIDIS *

SALMONELLA INDIAN *

SALMONELLA KENTUCKY *

SALMONELLA TYPHIMURUM *

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
ZALĄCZNIK II
matematyczne modelowanie predyktywne

SELECT A PATHOGEN MODEL

Growth of *Listeria monocytogenes* in Simulated Smoked Salmon

Input Conditions:

Salt Range: 0 to 8 (%) 4

Phenol Range: 0 to 34 (ppm) 0

CALCULATE

Modeled Parameters

MODELED PARAMETERS

Temperature (°C)	Growth Rate log10(CFU/h)	Maximum Population Density log10(CFU/g)	Lag Phase Duration (h)
4	0.005	8.496	104.53
5	0.006	8.434	91.87
6	0.008	8.375	79.85

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005
ZALĄCZNIK II
matematyczne modelowanie predyktywne

Using ComBase Predictor and Pathogen Modeling Program as support tools in outbreak investigation: an example from Denmark

DTU DTU

Thomas Hviid, Oleksandra Hviid, and Jens Kirk Andersen
National Food Institute, Technical University of Denmark, Artillerivej 55, DK-2665 Søborg, Denmark

QUESTION: Could the *Yersinia enterocolitica* found in chicken suffering from YTEC O26:H11 infection, also have come from the outbreak sausage?

METHOD: Step 1. Collecting information on intrinsic factors of sausage. Step 2. Comparing growth & reduction rates using ComBase Predictor. Step 3. Predicting growth & reduction during sausage production.

ANSWER: YES! *Yersinia enterocolitica* can grow in the sausage - according to ComBase Predictor and Pathogen Modeling Program.

Step 3. Results

Yersinia enterocolitica

YTEC O26:H11

• Growth of both *Y. enterocolitica* as well as YTEC was possible during the fermentation and the first part of drying.

• Further growth of *Y. enterocolitica* was possible in the end of drying.

• Slow reduction of YTEC but growth of *Y. enterocolitica* was possible during storage.

• Fermentation error could have led to an additional 1 log increase of both *Y. enterocolitica* as well as YTEC at the point of release of the outbreak sausage.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005**ZALĄCZNIK II**matematyczne modelowanie predyktywne
KE poleca

Poniżej wymieniono kilka uznawanych na szeroką skalę i powszechnie stosowanych, dostępnych bezpłatnie modeli, jednak lista ta nie jest wyczerpująca:

- Growth Predictor
dostępny bezpłatnie w Institute of Food Research w Zjednoczonym Królestwie (www.lfr.ac.uk/safety/growthpredictor).
- Pathogen Modelling Programme
dostępny bezpłatnie w departamencie rolnictwa Stanów Zjednoczonych, dział badań rolniczych (<http://ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=6786>).

Inne oprogramowanie jest dostępne w sprzedaży. Obliczenia i ilustracje z załączników 5.3 i 5.4 pochodzą z oprogramowania komercyjnego.

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005**ZALĄCZNIK II**matematyczne modelowanie predyktywne

Pathogen Modeling Program (PMP)
(<http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=6796>)

ComBase (Combined database on predictive microbiology information)
(www.combase.cc)

Sym'previus
(www.symprevius.org)

PURAC Listeria control model 2012
<http://www.purac.com/EN/Food/Calculators/Listeria-Control-Model.aspx>

THERM (Temperature History Evaluation for Raw Meat)
<http://meathaccp.wisc.edu/>

Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 2073/2005**Artykuł 9****Analiza tendencji**

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego są zobowiązane do analizy tendencji wyników badań. W razie zaobserwowania tendencji w kierunku niezadawalających wyników podejmują one bez zbędnej zwłoki właściwe działania w celu naprawy sytuacji, aby zapobiec wystąpieniu zagrożeń mikrobiologicznych.

W przypadku, gdy przedsiębiorstwo spożywcze w pełni realizuje swoje obowiązki wskazane w powyższych przepisach, rola nadzoru weterynaryjnego jest w głównej mierze wyrywkowa weryfikacja zgodności wyników badań wykonanych w toku nadzoru właścicielskiego

Pomocne w tym są



Podstawy prawne

1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 031 z 1.2.2002, s. 1).
2. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1).
3. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).

Podstawy prawne

4. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206).
5. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz.U. L 165, 30.4.2004, p.1).
6. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

Podstawy prawne

7. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).

8. Rozporządzenie (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie zwalczania salmonelli i innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność (Dz.U. L 325 z 12.12.2003, s.1).

Podstawy prawne

9. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2018 poz.1557, z późn. zm.).

10. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 poz.824 t.j.).

11. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2018 poz.1541 t.j.).

12. Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 poz.2096 t.j.).

Podstawy prawne



1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 października 2006 r. w sprawie określenia spraw rozstrzyganych w drodze decyzji administracyjnych przez powiatowego lekarza weterynarii albo urzędowego lekarza weterynarii z upoważnienia powiatowego lekarza weterynarii (Dz. U. z 2016 r. Nr 874).

2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 czerwca 2017 r w sprawie wysokości kar pieniężnych za naruszenia przepisów o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U.2017.1182).

ZAKRES WYTYCZNYCH

Niniejszy dokument jest skierowany do organów Inspekcji Weterynaryjnej, które prowadzą nadzór nad badaniami mikrobiologicznymi wykonywanymi przez podmioty w zakresie bezpieczeństwa wytwarzanej przez te podmioty żywności pochodzenia zwierzęcego oraz higieny procesów produkcji. Zgodnie z art. 5 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji zadania organów Inspekcji wykonują lekarze weterynarii i inne osoby zatrudnione w Inspekcji oraz lekarze weterynarii wyznaczeni do wykonywania określonych czynności.

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności nie może opierać się jedynie na badaniu produktu końcowego (tj. żaden plan pobierania próbek nie może potwierdzić braku obecności chorobotwórczych mikroorganizmów), przeprowadzanie badań mikrobiologicznych jest jednym z elementów zarządzania bezpieczeństwem produkowanej żywności.

Stosowanie dobrych praktyk higienicznych w połączeniu z procedurami opartymi na zasadach HACCP powinno odbywać się w celu:

1. kontrolowania statusu mikrobiologicznego surowców,
2. minimalizowania początkowego zanieczyszczenia na etapie produkcji
3. ograniczania potencjalnego uzrostu mikroorganizmów



Kryteria mikrobiologiczne powinno się wykorzystywać w procesie walidacji i weryfikacji procedur systemowych, gdyż badania na zgodność z ww. kryteriami potwierdzają prawidłowe funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności oraz stanowią podstawę do akceptacji produktu lub partii produktów na podstawie oznaczonej liczby wybranych drobnoustrojów, ich nieobecności, lub też braku obecności ich toksyn i metabolitów. Przykładowo, badanie gotowych produktów pod kątem kryterium bezpieczeństwa żywności należy stosować jako metodę weryfikacji procesu produkcji.

Zakład powinien podejmować działania mające na celu zagwarantowanie, że zostały spełnione:

- kryteria higieny procesu podczas przetwarzania surowców i produktów oraz;
- kryteria bezpieczeństwa żywności w ciągu całego okresu trwałości produktów przy zapewnieniu odpowiednich warunków ich dystrybucji, przechowywania i stosowania

Zagrożenia związane z danym produktem zależą od rodzaju dostarczanych surowców, możliwości zanieczyszczenia żywności na poszczególnych etapach procesu produkcji i właściwości produktu końcowego. Zakład powinien ustalić, czy konkretne zagrożenie może prawdopodobnie wystąpić w surowcu, określonym procesie produkcyjnym lub produkcie końcowym.

Zagrożenia mikrobiologiczne, mogą być spowodowane:

- namnożeniem się w trakcie produkcji mikroorganizmów obecnych w żywności,
- przeżywaniem mikroorganizmów podczas obróbki mającej na celu ich zniszczenie (wysoka temperatura, jonizacja, pH, itp.),
- zanieczyszczeniem przez mikroorganizmy powodujące psucie się żywności lub mikroorganizmy patogenne.

Zagrożenie może prawdopodobnie wystąpić, jeżeli występowało w przeszłości lub, jeżeli istnieje uzasadnione prawdopodobieństwo jego wystąpienia podczas procesu produkcyjnego w przypadku braku środków kontroli. Zakład musi przechowywać dokumenty potwierdzające decyzje, które podejmuje w trakcie analizy zagrożeń. Dokumenty te powinny obejmować informacje potwierdzające decyzje dotyczące zagrożeń, które prawdopodobnie nie wystąpią oraz informacje potwierdzające decyzje dotyczące tego, w jaki sposób kontrolować zagrożenia, które mogą prawdopodobnie wystąpić w produkcie lub procesie.

W przypadku, gdy początkowa analiza zagrożeń ujawni brak prawdopodobieństwa wystąpienia zagrożenia mikrobiologicznego dla bezpieczeństwa wytwarzanej żywności, ale nastąpi jakaś zmiana, która może w uzasadniony sposób wytytnąć na powstanie takiego zagrożenia (np. zmiana surowca lub źródła surowca, składu produktu, metod lub systemów uboju lub przetwarzania, wielkości produkcji, opakowania, systemu dystrybucji produktu gotowego lub przeznaczenia albo odbiorców produktu), wówczas zakład powinien przeprowadzić ponowną ocenę poprawności analizy zagrożeń. Ponadto zakład powinien przeprowadzić uwalidację planu HACCP odpowiednio do zagrożeń zidentyfikowanych w trakcie analizy.

**Zasadnym jest kilkakrotne przeczytanie Wytycznych
GLW wraz ze zmianą załącznika V z 2019 r.**

Szanowni Państwo,

Na podstawie do wcześniejszej korespondencji odnośnie wprowadzenia zmian do zapisów Załącznika nr 5 do „Wytycznych Głównego Lekarza Weterynarii dla urzędowych lekarzy weterynarii w sprawie zasad postępowania przy kontroli pobierania próbek i wykonywania badań mikrobiologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zgodności składowej i gotowej żywności z przepisami dotyczącymi podlegającej nadzorowi inspekcji weterynaryjnej z dnia 31 stycznia 2018 r.”, w załączeniu (w wersji elektronicznej) przekazuję załącznik, w tym: zmienionego Załącznika nr 5 dotyczącego minimalnej częstotliwości pobierania próbek do badań urzędowych produktów gotowych do spożycia (KTE) w kierunku *Listeria monocytogenes*.

Uprzejmie proszę o zapoznanie się z treścią nowego załącznika i jego stosowania z dniem otrzymania niniejszego pisma.

Jednocześnie pragnę powiadomić, że poprzednia, stara wersja Załącznika nr 5 została usunięta ze strony internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii i zastąpiona jego nową wersją, zamieszczoną pod linkiem:

<https://www.wet.gov.pl/publikacje/brzojowoznaczenie-zmiany-pochodzenie-zwierzecego>

Powinno być przekazane w trybie pilnym wszystkim powiatowym lekarzom weterynarii.

Z poważaniem

ZASTĘPCA
GŁÓWNEGO LECARZA WETERYNARII
dr hab. J. Kucharski

**Zasadnym jest kilkakrotne przeczytanie Wytycznych
GLW wraz ze zmianą załącznika V z 2019 r.**

Załącznik nr 5

**„Minimalna częstotliwość weryfikacji skuteczności procedur nadzoru
właścicielskiego zakładów produkujących żywność gotową do spożycia
w zakresie *Listeria monocytogenes*”**

I. W celu weryfikacji czy procedury nadzoru właścicielskiego w zakładach wytwarzających żywność gotową do spożycia pochodzenia zwierzęcego są skuteczne w odniesieniu do zagrożenia występowania *Listeria monocytogenes*, powiatowi lekarze weterynarii pobierają próbki do badań.

Pobieranie próbek do badań urzędowych w kierunku *Listeria monocytogenes* powinno dotyczyć **tych produktów gotowych do spożycia, w których możliwy jest wzrost tych bakterii** i odbywać się z częstotliwością ustaloną w oparciu o analizę ryzyka, jednak nie rzadziej niż z minimalną częstotliwością określoną poniżej.

**Zasadnym jest kilkakrotne przeczytanie Wytycznych
GLW wraz ze zmianą załącznika V z 2019 r.**

Określając liczbę urzędowych próbek planowanych do pobrania w ciągu roku w każdym zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia należy wziąć pod uwagę przede wszystkim **ryzyko zanieczyszczenia tej żywności przez *Listeria monocytogenes***, liczbę wytwarzanych w zakładzie asortymentów i grup technologicznych, do których należy taka żywność, ilość produkowanej żywności, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes* i jej obszar sprzedaży oraz historię zgodności wytwarzanej w zakładzie żywności z kryterium dla tej bakterii.

C.d. załącznika V z 2019 r.

- 1) Pobieranie próbek do badań urzędowych w zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*, **będąca żywnością wysokiego ryzyka**.

Do żywności gotowej do spożycia pochodzenia zwierzęcego wysokiego ryzyka, która może spowodować szczególne zagrożenie ze względu na występowanie *Listeria monocytogenes*, należy zaliczyć żywność wytwarzaną z surowców, które w procesie produkcyjnym nie są poddawane obróbce lub są poddawane obróbce, ale niewystarczającej do zniszczenia tych bakterii.

Poniżej podane są przykłady żywności gotowej do spożycia pochodzenia zwierzęcego zwyczajowo produkowanej w Polsce, która może powodować szczególne zagrożenie występowaniem *Listeria monocytogenes*:

- ryby wędzone na zimno,
- ryby surowe marynowane przyprawami typu gravad,
- ryby solone,
- produkty zawierające nieprzetworzone ryby (np. sushi, sashimi),
- sery produkowane z niepasteryzowanego mleka,
- mięso mielone przeznaczone do spożycia na surowo,
- surowe wyroby mięsne przeznaczone do spożycia bez obróbki termicznej: tatar (danie tatarskie), kielbasa surowa typu metka, carpaccio z wołowiny.

C.d. załącznika V z 2019 r.

- 1) Pobieranie próbek do badań urzędowych w zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*, **będąca żywnością wysokiego ryzyka**.

Powiatowy lekarz weterynarii opracowując roczne plany pobierania próbek do badań urzędowych zgodnie z częścią VII pkt 4 niniejszych wytycznych, powinien uwzględnić co najmniej dwukrotne pobieranie próbek w ciągu roku z jednego rodzaju produktu z każdej grupy asortymentowej wysokiego ryzyka¹⁾.

C.d. załącznika V z 2019 r.

- 2) Pobieranie próbek urzędowych w zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*, **nie będąca żywnością wysokiego ryzyka**.

a) Zakład wytwarzający żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes* należąca do nie więcej niż trzech grup technologicznych²⁾.

Powiatowy lekarz weterynarii opracowując roczne plany pobierania próbek do badań urzędowych zgodnie z częścią VII pkt 4 niniejszych wytycznych, powinien uwzględnić co najmniej jeden rodzaj produktu należący do jednej grupy technologicznej.

Co najmniej jeden rodzaj produktu należący do jednej grupy technologicznej

C.d. załącznika V z 2019 r.

Do urzędowego próbkobrania **w pierwszej kolejności** powinny być wybierane produkty, które po poddaniu obróbce wystarczającej do zniszczenia *Listeria monocytogenes*:

- są narażone w dalszych etapach procesu produkcyjnego na kontakt ze środowiskiem i mogą być wtórnie zanieczyszczone,
- dalsze etapy produkcyjne i/lub skład produktu nie ograniczają lub nie hamują wzrostu tych bakterii.

Produkty wystawione na działanie środowiska po etapie obróbki niszczącej *Listeria monocytogenes* są to np. produkty po pasteryzacji, gotowaniu, pieczeniu, smażeniu, wędzeniu w wysokiej temperaturze podlegające na dalszym etapie produkcji jednemu lub kilku z następujących przykładowych procesów technologicznych: chłodzenie, podmrażanie, przecinanie, przycinanie, porcjowanie, plasterkowanie, tarcie, mielenie, pakowanie w opakowania jednostkowe i zbiorcze.

C.d. załącznika V z 2019 r.

Procesy technologiczne zachodzące na dalszych etapach po obróbce wystarczającej do zniszczenia *Listeria monocytogenes*, które ograniczają lub hamują wzrost tych bakterii to np. marynowanie, solenie, wędzenie, pasteryzacja parowa po zapakowaniu w opakowania końcowe.

Składniki produktu ograniczające lub hamujące wzrost *Listeria monocytogenes* to np. kultury bakteryjne, dodatki do żywności typu mleczany, octany itp.

Rodzaj produktów oraz grupa technologiczna podlegające próbkobranu urzędowemu co roku powinny być zmieniane, jeśli to właściwe i nie jest w sprzeczności z przeprowadzoną analizą ryzyka.

C.d. załącznika V z 2019 r.

Procesy technologiczne zachodzące na dalszych etapach po obróbce wystarczającej do zniszczenia *Listeria monocytogenes*, które ograniczają lub hamują wzrost tych bakterii to np. marynowanie, solenie, wędzenie, pasteryzacja parowa po zapakowaniu w opakowania końcowe.

Składniki produktu ograniczające lub hamujące wzrost *Listeria monocytogenes* to np. kultury bakteryjne, dodatki do żywności typu mleczany, octany itp.

Rodzaj produktów oraz grupa technologiczna podlegające próbkobranu urzędowemu co roku powinny być zmieniane, jeśli to właściwe i nie jest w sprzeczności z przeprowadzoną analizą ryzyka.

C.d. załącznika V z 2019 r.

b) Zakład wytwarzający żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*, należąca do więcej niż trzech grup technologicznych.

Powiatowy lekarz weterynarii opracowując roczne plany pobierania próbek do badań urzędowych zgodnie z częścią VII pkt 4 niniejszych wytycznych, powinien uwzględnić jeden rodzaj produktu co najmniej z trzech grup technologicznych w zależności od liczby grup technologicznych występujących w zakładzie.

C.d. załącznika V z 2019 r.

Do urzędowego próbkobrania w **pierwszej kolejności** powinny być wybierane produkty, które po poddaniu obróbce wystarczającej do zniszczenia *Listeria monocytogenes*:

- są narażone w dalszych etapach procesu produkcyjnego na kontakt ze środowiskiem i mogą być wtórnie zanieczyszczone,
- dalsze etapy produkcyjne i/lub skład produktu nie ograniczają lub nie hamują

wzrostu tych bakterii.

Rodzaj produktów oraz grupa technologiczna podlegające próbkobraniurzędowemu co roku powinny być zmieniane, jeśli to właściwe i nie jest w sprzeczności z przeprowadzoną analizą ryzyka.

C.d. załącznika V z 2019 r.

3) Pobieranie próbek urzędowych w zakładzie o małej zdolności produkcyjnej wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*

Częstotliwości określone w pkt 1 i 2 nie mają zastosowania w odniesieniu do pobierania próbek urzędowych w zakładach:

- zatwierdzonych o małej zdolności produkcyjnej wytwarzających żywność gotową do spożycia w ilości do 7,5 tony tygodniowo (w przypadku produktów i wyrobów mięsnych, produktów mlecznych, produktów jajecznych, produktów złożonych) do 0,5 tony tygodniowo (w przypadku produktów rybołówstwa) oraz;
- prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną oraz rolniczy handel detaliczny wytwarzających żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes*.

C.d. załącznika V z 2019 r.

W ww. podmiotach częstotliwość pobierania próbek urzędowych żywności gotowej do spożycia powinna wynosić, jako minimum:

- jedną próbkę rocznie z jednego rodzaju produktu z jednej grupy asortymentowej w podmiotach, które produkują taką żywność systematycznie albo są to produkty o wysokim stopniu ryzyka,
- jedną próbkę na dwa lata z jednego rodzaju produktu z jednej grupy asortymentowej w podmiotach, które produkują taką żywność nieregularnie (sezonowo) i nie są to produkty o wysokim stopniu ryzyka,

**C.d. załącznika V z 2019 r.
Zawsze uwzględniać w planie!**

4) Pobieranie próbek urzędowych w zakładzie wytwarzającym żywność gotową do spożycia, w odniesieniu do której uzyskano wyniki niezgodne z kryteriami dla *Listeria monocytogenes*

Ten punkt ma zastosowanie do żywności gotowej do spożycia wytwarzanej w zakładzie, dla której w roku poprzednim uzyskano wyniki niezgodne z kryteriami dla *Listeria monocytogenes* w ramach badań:

- właścicielskich,
 - urzędowych wykonanych przez właściwe władze krajowe,
 - urzędowych wykonanych przez właściwe władze innych państw członkowskich lub państw trzecich,
- w tym przekazane w ramach systemu RASFF i AAC.

C.d. załącznika V z 2019 r.**II. Pobieranie próbek i zastosowanie właściwych kryteriów**

Urzędowe próbki do badania w kierunku *Listeria monocytogenes* pobiera się, zgodnie z planem określonym w wierszu 1.1 - 1.2 rozdziału 1 załącznika 1 do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005.

Jeśli żywność gotowa do spożycia, z której są pobierane próbki urzędowe należy do kategorii:

- żywności gotowej do spożycia przeznaczonej dla niemowląt oraz gotowej do spożycia żywności specjalnego medycznego przeznaczenia,
- żywności gotowej do spożycia, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, niebędącej żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia, dla której producent nie jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w ciągu całego okresu przydatności do spożycia

stosuje się kryterium *Listeria monocytogenes* nieobecne w 25 g (określone w pkt 1.1 i 1.2 - dolny wiersz, metoda EN/ISO 11290-1) przed wyjściem żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem.

C.d. załącznika V z 2019 r.

Jeśli żywność gotowa do spożycia, z której są pobierane próbki urzędowe należy do kategorii:

- żywności gotowej do spożycia, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, niebędącej żywnością przeznaczoną dla niemowląt ani żywnością specjalnego medycznego przeznaczenia, dla której producent jest w stanie wykazać w sposób zadowalający dla właściwego organu, że produkt nie przekroczy limitu 100 jtk/g w całym okresie przydatności do spożycia stosuje się kryterium ≤ 100 jtk/g dla produktów wprowadzanych do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia (określone w pkt 1.2 - górny wiersz, metoda EN/ISO 11290-2). W tym przypadku przedsiębiorstwo powinno wskazać limity przejściowe na poszczególnych etapach procesu wytwarzania i dystrybucji, które powinny być wystarczająco niskie, aby zagwarantować, że limit 100 jtk/g nie będzie przekroczony na koniec okresu przydatności do spożycia.

C.d. załącznika V z 2019 r.

¹⁾ Na potrzeby niniejszego załącznika wskazane poniżej zostały **przykładowe grupy asortymentowe** produktów RTE **wysokiego ryzyka**:

- surowa kielbasa typu metka: metka tatarska, metka łososiowa, metka cebulowa,
- ryby wędzone na zimno (łosoś wędzony na zimno, łosoś wędzony na zimno z pieprzem, łosoś wędzony na zimno z koperkiem, pstrąg wędzony na zimno, ryba maślana wędzona na zimno, itp.)
- sery produkowane z niepasteryzowanego mleka (ser koryciński, ser podpuszczkowy dojrzewający Włajny, itp.)

C.d. załącznika V z 2019 r.

- ryby surowe marynowane przyprawami typu gravad (łosoś - gravad lax, śledź - gravad silđ itp.)
- ryby solone (śledzie solone a'la matias, śledzie solone, szprotki solone, sardynki solone),
- produkty zawierające nieprzetworzone ryby (np. sushi, sashimi),
- mięso mielone przeznaczone do spożycia na surowo.

C.d. załącznika V z 2019 r. Uzyskanie odpowiedzi TAK we wszystkich kolumnach potwierdza prawidłowość kwalifikacji do badań urzędowych

Arkusz pomocniczy służący do analizy
czy produkty gotowe do spożycia (RTE) wybrane do badań urzędowych w kierunku *Listeria monocytogenes*
zostały w prawidłowy sposób wyselkcionowane

1. Nazwa i adres zakładu (w tym WNI);
2. Grupy technologiczne produktów RTE wytwarzanych przez zakład:

Wymień grupę technologiczną/rodzaj produktu RTE z którego pobierane są urzędowe próbki do badania w kierunku <i>Listeria</i>	Produkt nie jest przeznaczony jako surowiec do dalszego przetworstwa w innym zakładzie tm. jest przeznaczony dla konsumenta końcowego	Produkt u konsumenta końcowego nie jest poddawany dalszej obróbce termicznej; celem jego spożycia (zgodnie z informacją na etykiecie)	Produkt nie jest poddawany obróbce termicznej w opakowaniu końcowym, powodującej zniszczenie listeria w tym produkcie	Wartości pH oraz a_w stosowane kultury bakterijskie lub dodatki nie hamują wzrostu <i>Listeria</i> w produkcie	Termin przydatności do spożycia produktu jest dłuższy niż 5 dni (zgodnie z informacją na etykiecie)

Załącznik Nr 1

Najważniejsze drobnoustroje chorobotwórcze , które winny być wzięte pod uwagę podczas analizy zagrożeń mikrobiologicznych

1. *Listeria monocytogenes*
2. *Salmonella* Spp.
3. *E.coli*
4. Shigatoksyniczne *E.coli*
5. *Enterobacteriaceae*
6. *Cronobacter* Spp. (*Enterobacter sakazakii*)
7. Gronkowce koagulazododatnie (w tym *Staphylococcus aureus*)
8. Enterotoksyny gronkowcowe

Załącznik Nr 1

Inne drobnoustroje chorobotwórcze , które winny być wzięte pod uwagę podczas analizy zagrożeń mikrobiologicznych

1. *Clostridium botulinum*
2. *Clostridium perfringens*
3. *Shigella*
4. *Campylobacter* spp.
5. *Bacillus cereus*
6. *Yersinia enterocolitica*
7. *Aeromonas hydrophila*

Badania przechowalnicze

Mieso

- Pseudomonas
- Enterobacteriaceae
- Lactobacillus
- Clostridium
- grzyby

Mieso pakowane próżniowo

- Y. enterocolitica
- Enterobacter liquefaciens
- Alteromonas sp. (powoduje zielenienie mięsa)

Mięso pakowane w zmienionej atmosferze

- Lactobacillus
- Microbacterium
- Pseudomonas

Badania przechowalnicze

Produkty mięsne – przetworzone

- Bacillus
- Lactobacillus
- Enterokoki (ich liczba po zakończonej obróbce term. w temp. 65°C nie ulega zmianie – dopiero 72°C przez kilkanaście minut daje efekt)
- Listeria
- Salmonella
- Clostridium – w wędlinach bez dodatku azotynu sodowego
- Pleśń- kielbasy suche, salami niewędzone

Badania przechowalnicze

Surowe wyroby mięsne

- E.coli
- Salmonella
- Gronkowce enterotoksyczne

Ryby

- Pleśń
- Beztlenowce
- Gronkowce, E.coli (w wyniku wtórnego zanieczyszczenia – brak higieny produkcji)
- Salmonella
- Lotne zasady amonowe
- Clostridium – marynaty rybne, ryby wędzone na gorąco

Plan urzędowej kontroli

Jak opracować ?

•Umiejscowiony w czasie – data sporządzenia i zaakceptowania przez

PLW

•Musi uwzględniać, na jakiej podstawie jest oparty – podstawa prawna
(2073/2005), systemy jakości podmiotów – analiza zagrożeń

•Badania czystości powierzchni – określenie miejsc poboru próbek,
wielkości powierzchni wymazu, momentu poboru – przedoperacyjnie,
śródooperacyjnie

Plan urzędowej kontroli

Jak opracować ?

- Należy uwzględnić również pobieranie próbek do badań jako wynik kontroli, zmiany dostawców surowca
- Określić zakres badania, kryteria
- Określić rodzaj grupy technologicznej produktu do badania,
- Określić liczbę próbek
- Podmiot powinien w swoich planach uwzględnić przeprowadzenie nowych badań przechowalniczych np. po zmianie dostawcy surowca
- Plan badań nie musi być rocznym planem – może obejmować jedynie kwartał lub pół roku,
- Przybliżone wskazanie terminu próbkobrania (nie ma pewności , czy w danym terminie będzie w zakładzie określony asortyment)
- W sytuacji rutynowej kontroli czystości powierzchni – nie planować pobierania wymazów w kierunku *Listerii* jedynie z ostrza noża czy tarczy pily
- Pobieranie z tych miejsc jest logiczne i wskazane w czasie „interwencyjnego” pobierania próbek dla określenia ich miejsca bytowania

Plan urzędowej kontroli

Jak opracować ?

1. W czasie analizy wyników z badań czystości powierzchni należy mieć na uwadze określone przez podmiot dopuszczalne zakresy obecności czy ilości drobnoustrojów,
2. W przypadku wykrycia obecności bakterii chorobotwórczych w produkcji, który wg przepisów UE nie musi być w tym kierunku badany – PLW, jeżeli to możliwe, musi zagwarantować, że produkt zostanie poddany procesom gwarantującym ich dezaktywację
3. Konieczność sporządzania protokołu pobierania próbek oprócz zlecenia na badania
4. Weryfikacji należy też poddawać badania wynikające z planu badań „właścicielskich” opartego na analizie zagrożeń
5. Badania wody – przydatność wody do celów spożywczych musi być potwierdzona orzeczeniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
6. IW ani laboratorium nie ma kompetencji do oceny wyników badania wody
7. Podmiot musi dysponować orzeczeniem

Plan urzędowej kontroli

Jak opracować ?

Jest pochodną Planu badań właścicielskich , więc aby rzetelnie sporządzić urzędowy plan, należy uprzednio dysponować planem zakładowym.

„Na podstawie art. 6 ust.1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w związku z art. 17 ust.1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Powiatowy Lekarz Weterynarii w XXXX prosi o przedłożenie informacji o realizacji wykonania zaakceptowanego uprzednio przez powiatowego lekarza weterynarii Harmonogramu badań właścicielskich za rok 2018 ze wskazaniem ewentualnym badań, które nie zostały wykonane w roku 2018 i podaniem przyczyn, które miały na ten fakt wpływ.”

Plan urzędowej kontroli

Jak opracować ?

Jest pochodną Planu badań właścicielskich , więc aby rzetelnie sporządzić urzędowy plan, należy uprzednio dysponować planem zakładowym.

Działając zgodnie z zał. I rozdział II część F, lit. a rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz biorąc pod uwagę zapisy motywów 22 – 25 preambuły rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 338 z 22.12.2005r. z późn. zm.), proszę o przysłanie harmonogramów badań właścicielskich na rok 2019, prowadzonych w ramach funkcjonujących w Państwa zakładach systemów bezpieczeństwa żywności (HACCP), wraz z zestawieniem grup asortymentowych wytwarzanych produktów, do dnia 10 stycznia 2019r. Proszę również o podanie nazw laboratoriów, w których badania będą prowadzone.

Plan urzędowej kontroli

Jak opracować ?

Bruksela, dnia XXXX r.
SANCO/11510/2013
(POOL_G4/2013/11510/11510-EN.doc)
[...](2013) XXX draft

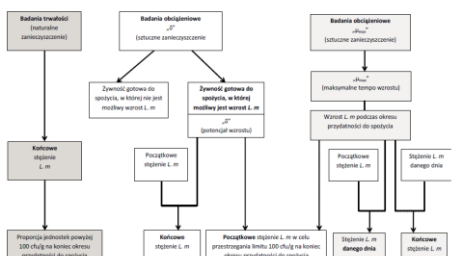
DOKUMENT ROBOCZY SŁUŻB KOMISJI

WYTYCZNE

w sprawie badań okresu przydatności do spożycia dotyczących *Listeria monocytogenes* w żywności gotowej do spożycia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

^c Okres przeżywalności będzie różnił się w zależności od charakteru żywności i innych czynników

^c Okres przeżywalności będzie różnił się w zależności od charakteru żywności i innych czynników



Badania trwałości.

3.5.2.1. Cel i ograniczenia badań trwałości

Badania trwałości umożliwiają ocenę wzrostu *L. monocytogenes* w naturalnie zanieczyszczonej żywności podczas jej przechowywania w dających się racjonalnie przewidzieć warunkach.

Badania trwałości są bardziej realistyczne niż badania obciążeniowe, ponieważ zanieczyszczenie jest naturalne, tj. szczep lub szczepy, naruszenie lub stres, dystrybucja i początkowe stężenie *L. monocytogenes*.

Interpretacja wyników badań trwałości może być trudna, ponieważ istnieje prawdopodobieństwo względnie niskiej częstości występowania jednostek produktu spożywczego zanieczyszczonego *L. monocytogenes*, bardzo niskiej liczby często obecnych początkowo *L. monocytogenes* i różnorodnego rozkładu *L. monocytogenes* w żywności. Może zatem istnieć potrzeba stosowania różnych innych narzędzi, takich jak badania obciążeniowe.

Badania trwałości.

3.5.2.2. Interpretacja wyników badań trwałości

Historia badań trwałości prowadzonych w odniesieniu do tego samego produktu w ramach tego samego procesu, reprezentatywna dla różnych warunków produkcji, pozwoli na ocenę poziomów *L. monocytogenes* w żywności na koniec badania. Można ją stosować w celu dokonania oceny proporcji (ze związaniem z nią przedziałem ufności) jednostek (jednostki handlowe) przekraczających wartość graniczną wynoszącą 100 cfu/g na koniec okresu przydatności do spożycia, po okresie przechowywania odzwierciedlającym dające się przewidzieć warunki dystrybucji i przechowywania. Poziom ufności wzrasta wraz z ilością dostępnych danych. Im więcej jednostek produktu poddaje się badaniu, tym wiarygodniejsze staje się badanie okresu przydatności do spożycia.

Badania obciążeniowe

3.5.3. Badania obciążeniowe

3.5.3.1. Cel i ograniczenia badań obciążeniowych

Badania obciążeniowe mają na celu zapewnienie informacji dotyczących zachowania *L. monocytogenes* wprowadzonych sztucznie do żywności przed przechowywaniem w danych warunkach. Wspomniane badania mogą być prowadzone z dwóch różnych powodów: w celu dokonania oceny potencjału wzrostu lub w celu oszacowania parametrów wzrostu (np. maksymalne tempo wzrostu).

Badania obciążeniowe mogą uwzględniać zmienność żywności (przez stosowanie różnych partii), szczególnie zanieczyszczenie żywności (przez wprowadzenie szczepów wyizolowanych z żywności), chociaż poziom zanieczyszczenia, różnorodność zanieczyszczenia i fizjologiczny stan bakterii są trudne do imitowania.

Badania obciążeniowe

- Mikrobiologiczne badania obciążeniowe służące ocenie potencjału wzrostu (δ) umożliwiają:

- klasyfikację żywności jako „żywność gotową do spożycia, w której możliwy jest wzrost *L. monocytogenes*, inną niż żywność przeznaczona dla niemowląt i żywność specjalnego przeznaczenia medycznego” lub „żywność gotową do spożycia, w której niemożliwy

jest wzrost *L. monocytogenes*, inną niż żywność przeznaczona dla niemowląt i żywność specjalnego przeznaczenia medycznego” i

- kwantyfikację zachowania *L. monocytogenes* w żywności zgodnie z określonymi dającymi się racjonalnie przewidzieć warunkami panującymi między produkcją i spożyciem (tj. obliczenie stężenia na koniec okresu przydatności do spożycia na podstawie stężenia początkowego lub określenie stężenia na początku okresu przydatności do spożycia w celu przestrzegania limitu 100 cfu/g na koniec okresu przydatności do spożycia).

Badania obciążeniowe

- Mikrobiologiczne badania obciążeniowe służące ocenie maksymalnego tempa wzrostu ($\mu_{\max}$) umożliwiają:

- określenie stężenia *L. monocytogenes* w danym dniu okresu przydatności do spożycia, jeżeli znane jest stężenie początkowe i
- określenie maksymalnego stężenia *L. monocytogenes*, które może występować na etapie produkcji w celu osiągnięcia limitu 100 cfu/g na koniec okresu przydatności do spożycia.

Badania obciążeniowe

3.5.3.2. Interpretacja wyników badań obciążeniowych

Badania obciążeniowe służące ocenie potencjału wzrostu

Mikrobiologiczne badanie obciążeniowe służące ocenie potencjału wzrostu (δ) jest badaniem laboratoryjnym, w którym mierzy się wzrost *L. monocytogenes* w sztucznie zanieczyszczonej żywności przechowywanej w dających się przewidzieć warunkach transportu, dystrybucji i przechowywania aż do spożycia.

Potencjał wzrostu (δ) jest różnicą między $\log_{10}$ cfu/g na końcu badania i $\log_{10}$ cfu/g na początku badania. δ zależy od wielu czynników, z których najważniejsze to:

- wprowadzony szczep (wprowadzone szczepy),
- naruszenie lub stres, które stosuje się w odniesieniu do wprowadzonego szczepu (wprowadzonych szczepów),
- wewnętrzne właściwości żywności (np. pH, zawartość NaCl, a_w , wartość odżywcza, związana z nią mikroflora, składniki przeciwdrobnoustrojowe) i
- właściwości zewnętrzne (np. profil temperatury, atmosfera gazu).

Szczegółowe informacje odnoszące się do obliczania wyników dostępne są w wytycznych technicznych laboratorium referencyjnego UE.

Badania obciążeniowe

Badania obciążeniowe służące ocenie maksymalnego tempa wzrostu

Mikrobiologiczne badanie obciążeniowe służące ocenie maksymalnego tempa wzrostu ($\mu_{\max}$) jest badaniem laboratoryjnym, w którym mierzy się tempo wzrostu *L. monocytogenes* w sztucznie zanieczyszczonej żywności przechowywanej w dających się przewidzieć warunkach w określonej temperaturze.

W przypadku gwałtownego wzrostu wykres logarytmu naturalnego liczby komórek w stosunku do czasu tworzy linię prostą. Kąt nachylenia tej linii odpowiada maksymalnemu tempu wzrostu ($\mu_{\max}$) bakterii. Maksymalne tempo wzrostu jest istotnym parametrem krzywej wzrostu, który zależy od:

- wprowadzonego szczepu (wprowadzonych szczepów),
- wewnętrznych właściwości żywności (np. pH, zawartość NaCl, aw, wartość odżywcza, związana z nią mikroflora, składniki przeciwdrobnoustrojowe) i
- właściwości zewnętrznych (np. profil temperaturowy, atmosfera gazu).

Interpretację badań obciążeniowych wyjaśniono bardziej szczegółowo w wytycznych technicznych laboratorium referencyjnego UE.

Istotnym elementem jest ustalenie temperatury przechowywania podczas całego okresu przydatności do spożycia produktu. Jeżeli dla danego produktu nie są znane rzeczywiste temperatury w jakich odbywa się etap transportu, dystrybucji i przechowywania w warunkach domowych u konsumentów, wówczas zakład może stosować do badań tego okresu przydatności do spożycia temperatury wskazane w technicznych wytycznych w zakresie badań okresu przydatności do spożycia dotyczących *Listeria monocytogenes* opracowanych przez laboratorium referencyjne UE dla *Listeria monocytogenes* (Maisons – Alfort, Francja).

*OPDS – okres przydatności do spożycia

Etap łańcucha chłodniczego	Temperatura przechowywania	Okres przechowywania	
		OPDS* x 21 dni	OPDS x 21
Od wytworzenia do umieszczenia w gabiole sklepowej	Temp. umiarkowana przez szeregowe dane albo jeśli nie: minus 8°C	Diagnoz umiarkowana przez szeregowe dane produktu	albo jeśli nie: zmiana 1/3 całego OPDS
Detal: gablota sklepowa	Temp. umiarkowana przez szeregowe dane albo jeśli nie: minus 12°C	1/3 całego OPDS	1/2 (OPDS - 7 dni)
Przechowywanie u konsumenta	Temp. umiarkowana przez szeregowe dane albo jeśli nie: minus 12°C	1/3 całego OPDS	1/2 (OPDS - 7 dni)

Dane historyczne są przydatne przy określaniu **okresu przydatności do spożycia** żywności gotowej do spożycia z następujących powodów:

- w danych historycznych wskazano poziomy *Listeria monocytogenes* znalezionych w środowisku produkcyjnym danego zakładu, otrzymywanych surowcach i wytworzonej żywności gotowej do spożycia,
- dane historyczne dotyczące poziomów *Listeria monocytogenes* w wytworzonej żywności gotowej do spożycia na początku i na końcu okresu przydatności do spożycia można stosować w celu dokonania oceny potencjału wzrostu tych drobnoustrojów w podobnym rodzaju żywności gotowej do spożycia o porównywalnych właściwościach (pH, aw, mikroflora, itd.) produkowanej w praktycznie identycznych warunkach,
- dane historyczne dotyczące poziomów *Listeria monocytogenes* w wytworzonej żywności gotowej do spożycia na początku i na końcu okresu przydatności do spożycia są również stosowane na szeroką skalę w praktyce w celu zweryfikowania trwałości produktu i potwierdzenia, że przypisany mu okres przydatności do spożycia pozostaje odpowiedni w przypadku przechowywania, obchodzenia się z nim i stosowania go zgodnie z racjonalnym przeznaczeniem,

Dane historyczne generowane w pewnym przedziale czasowym dla porównywalnej żywności gotowej do spożycia (jak powyżej) i które są nadal generowane na bieżąco można wykorzystać do analizy tendencji. W przypadku gdy poziomy *Listeria monocytogenes* w żywności gotowej do spożycia na koniec okresu przydatności do spożycia są niezmiennie niskie lub nieobecne i nie otrzymano żadnych wyników przekraczających 100 jtk/g, przedmiotowe dane można stosować w połączeniu z danymi dotyczącymi próbek pobranych z obszarów przetwarzania oraz z urządzeń, sprzętu i danymi dotyczącymi jakości surowców w celu zapewnienia odpowiedniego poziomu ufności co do tego, że żywność gotowa do spożycia nie będzie stanowiła zagrożenia dla zdrowia publicznego. Poziom ufności wzrasta wraz z ilością dostępnych danych. Im więcej jednostek produktu poddaje się badaniu, tym wiarygodniejsze stają się dane historyczne.

Najczęstsze źródła zanieczyszczenia produktów *Listeria monocytogenes* w zakładzie:

- środowisko produkcji i sprzęt np.: popękane powierzchnie urządzeń, zatkane odpływy (tj. kratki ściekowe), skropliny, stojąca woda na posadzkach, mokra izolacja, sprzęt przenoszony z działu surowców do działu produktów gotowych, zużyte uszczelki, nieszczelne obszary sprzętowe, wózki widłowe, narzędzia do czyszczenia (np. szczotki, węże, mopy), narzędzia do konserwacji, palety, wózki wędzarnicze, urządzenia wentylacyjne, włączniki oświetlenia, rolki i taśmociągi, klamki, elementy oświetlenia, agregaty chłodnicze (zwłaszcza rozrywki chłodzącej), uszczelki, węże elastyczne, paczki, sprzęt napelniający lub pokrywający, przenośniki, plastrownice, kostkownice, rozdrabniacze, stojaki, narzędzia ręczne, odzież robocza np. obuwie, mroźnie spiralne/ podmuchowe, pojemniki, kadzie lub kosze, noże do kartonów, kosze na śmieci, itp.;
- materiały opakowaniowe: kartony, puszki, folie, taśmy, osłony plastikowe;
- struktura: niewłaściwe spawy, obszary trudne w czyszczeniu, odsłonięta izolacja, wnęki;

Najczęstsze źródła zanieczyszczenia produktów *Listeria monocytogenes* w zakładzie:

- pracownicy: nowi pracownicy, operatorzy, mechanicy;
- niehigieniczne zachowania pracowników: korzystanie z łazienek, mycie i odkażanie rąk oraz obuwia, przechodzenie z obszaru surowców do obszaru produktów gotowych bez umycia rąk, wyczyszczenia sprzętu, itp.;
- otwory ułatwiające przenikanie insektów lub gryzoni i ostatecznie mikroorganizmów;
- prace budowlane lub znaczne modyfikacje obszaru produktów RTE, aerozole, czyszczenie pod wysokim ciśnieniem.

UWAGA: W przypadku uzyskania przez zakład dodatnich wyników badań próbek środowiskowych w kierunku *Listeria monocytogenes*, organy Inspekcji Weterynaryjnej są zobowiązane do przeprowadzenia weryfikacji skuteczności podjętych przez zakład działań naprawczych w odniesieniu do tych wyników. Weryfikacja taka powinna obejmować przegląd wyników badań próbek środowiskowych pobranych ponownie.

Wymagania mikrobiologiczne krajów trzecich , na przykładzie produktów rybołówstwa

Niektóre kraje trzecie powołują się na europejskie przepisy dotyczące wymagań mikrobiologicznych dla produktów rybołówstwa – Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, inne zaś nie , niezbędna jest analiza treści świadectwa zdrowia oraz wymagań mikrobiologicznych

Wymagania mikrobiologiczne krajów trzecich , na przykładzie produktów rybołówstwa

zgodnie z 2073/2005

- USA
- Azerbejdżan
- Egipt
- Maleszja
- Hongkong
- Gruzja
- Iran
- Liban
- Maleszja

wymagania specyficzne

Ukraina
Chiny
Wietnam



Wymagania mikrobiologiczne krajów trzecich , na przykładzie produktów rybołówstwa

Ukraina

- ilość bakterii mezofilnych tlenowych i względnie beztlenowych – maksymalnie 1×10^5
- obecność bakterii z grupy coli w 0,001 g
- obecność Staphylococcus aureus w 0,01g
- obecność Salmonella w 25 g
- obecność Listeria monocytogenes w 25 g



Wymagania mikrobiologiczne krajów trzecich , na przykładzie produktów rybołówstwa

Chiny

- *Enterobacteriaceae*
- *Listeria monocytogenes*
- *Vibrio cholerae*
- *Vibrio parahaemolyticus*



Wymagania mikrobiologiczne krajów trzecich , na przykładzie produktów rybołówstwa

Zakład posiadający uprawnienia do wywozu produktów na rynek kraju trzeciego uwzględnia specyficzne wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne tego kraju, jakie muszą spełniać produkty eksportowe w **harmonogramie badań właściwościowych**, opracowanym przez podmioty i przedkładanym organowi na początku każdego roku kalendarzowego.

Wymagania mikrobiologiczne krajów trzecich , na przykładzie produktów rybołówstwa

HARMONOGRAM BADAŃ PRODUKTÓW EKSPORTOWANYCH
NA 2016 rok

* badanie wykonywane raz na rok		* badanie wykonywane raz na kwartał	
Kraj	Wymagania fiz. - chem.	Wymagania mikrob.	Asortyment
Ukraina	Metale ciężkie (Cd, Hg)	Flora bakterii mezofilnych tlenowych i beztlenowych	Flądra
	Środki ochrony roślin: Hexachlorocyclohexan	<i>E. coli</i>	
	Dichlorodifenyldichloroetan i jego metabolity	<i>Staphylococcus aureus</i>	
	2, 4-D Kwas, jego sole i estry	<i>Salmonella</i>	
	Radionuklidy (ces, stront)	<i>Listeria</i>	
		Parazyty	
Japonia	brak	brak	dowolny gatunek

Wymagania mikrobiologiczne krajów trzecich , na przykładzie produktów rybołówstwa

Harmonogram badań właściwości zostaje przyjęty przez Powiatowego Lekarza Weterynarii pod nadzór.

Produkty wytwarzane w zakładzie podlegają badaniu w kierunkach zgodnych ze specyficznymi wymaganiami krajów trzecich **również w ramach badań urzędowych**, przeprowadzanych przez organ jako weryfikacja badań właściwości

Pobieranie próbek do badań przed wystawieniem świadectwa zdrowia

- pobieranie próbek do badań na zgodność z wymaganiami kraju trzeciego odbywa się w obecności urzędowego lekarza weterynarii;
- próbki są zabezpieczane plombą;
- pobieranie próbek **co najmniej** na 72 h przed planowaną wysyłką (należy uwzględnić specyfikę metody badań) – możliwość weryfikacji otrzymanych wyników.

Pobieranie próbek do badań przed wystawieniem świadectwa zdrowia

Dokumentacja eksportowa każdorazowo sporządzana jest w formie protokołu z kontroli urzędowej, załączników w postaci kopii sprawozdań z badań, dokumentów dla środka transportu, fotografii z czynności urzędowych w toku certyfikacji (np. pomiar temperatury, wizualna kontrola opakowań) oraz kopii wystawionego świadectwa zdrowia.



Pobieranie próbek do badań przed wystawieniem świadectwa zdrowia

Rzeczelną dokumentacją z odprawy eksportowej wskazuje, na jakiej podstawie urzędowy lekarz weterynarii poświadczył zapisy zawarte w świadectwie w dniu wysyłki i stanowi zabezpieczenie w przypadku, gdy przesyłka zostanie odrzucona z powodu wykrycia nieprawidłowości na etapie dystrybucji lub przekazania do odbiorcy.



Program, opracowywany na poziomie powiatowego inspektoratu weterynarii, musi uwzględniać :

1. Kierunki badań laboratoryjnych obligatoryjne tj. wynikające z przepisów prawa np. 2073/2005

Kryteria higieny procesu – mięso

- a) Liczba bakterii tlenowych – tusze wołowe, wieprzowe, baranie;
- b) Enterobacteriaceae – tusze wołowe, wieprzowe, baranie;
- c) Salmonella- tusze wołowe, wieprzowe, baranie;
- d) Salmonella spp- Tusze drobiowe brojlerów i indyków;
- e) Liczba bakterii tlenowych, E. coli- Mięso mielone;
- f) Liczba bakterii tlenowych, E. coli- MOM;
- g) E.coli – SWM
- h) Campylobacter spp.- Tusze brojlerów

Program, opracowywany na poziomie powiatowego inspektoratu weterynarii, musi uwzględniać :

1. Kierunki badań laboratoryjnych obligatoryjne tj. wynikające z przepisów prawa np. 2073/2005

Kryteria higieny procesu – mleko

- a) Enterobacteriaceae – Mleko pasteryzowane i inne pasteryzowane płynne produkty mleczne;
- b) E.coli – Sery wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych obróbce termicznej;
- c) Gronkowce koagulazo-dodatnie - Sery wyprodukowane z mleka surowego; Sery wyprodukowane z mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja oraz sery dojrzewające wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze; Sery niedojrzewające (świeże) wyprodukowane z mleka lub serwatki poddanych pasteryzacji lub obróbce termicznej w wyższej temperaturze;
- d) E.coli - Mało i śmietana wyprodukowane z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej w temperaturze niższej niż pasteryzacja

Program, opracowywany na poziomie powiatowego inspektoratu weterynarii, musi uwzględniać :

1. Kierunki badań laboratoryjnych obligatoryjne tj. wynikające z przepisów prawa np. 2073/2005

Kryteria higieny procesu – mleko

- a) Enterobacteriaceae, Gronkowce koagulazo-dodatnie- Mleko w proszku i serwatka w proszku;
- b) Enterobacteriaceae- Lody mrożone desery mleczne
- c) Enterobacteriaceae- Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy; Preparaty w proszku do dalszego żywienia niemowląt;
- d) Przypuszczalne *Bacillus cereus*- Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do sześciu miesięcy

Program, opracowywany na poziomie powiatowego inspektoratu weterynarii, musi uwzględniać :

1. Kierunki badań laboratoryjnych obligatoryjne tj. wynikające z przepisów prawa np. 2073/2005

Kryteria higieny procesu – produkty jajeczne

- a) Enterobacteriaceae- Produkty jajeczne

Kryteria higieny procesu – Produkty rybactwa

- a) *E. coli*, Gronkowce koagulazo-dodatnie- Produkty z gotowanych skorupiaków i mięczaków bez skorup i muszli

Program, opracowywany na poziomie powiatowego inspektoratu weterynarii, musi uwzględniać :

1. Kierunki badań laboratoryjnych obligatoryjne tj. wynikające z przepisów prawa np. 2073/2005

Kryteria bezpieczeństwa żywności

- a) *Listeria monocytogenes*
- b) *Salmonella*
- c) **Enterotoksyny gronkowcowe** Sery, mleko w proszku i serwatka w proszku, zgodnie z kryteriami dla gronkowców koagulazo-dodatnich, zawartymi w rozdziale 2.2 załącznika I
- d) ***Cronobacter* spp.** Preparaty w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt w wieku do 6 miesięcy
- e) *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Enteritidis* - Świeże mięso drobiowe
- f) *E. coli* - Żywe małże oraz żywe szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie