

**Wytyczne dla zakładów przetwórstwa jaj
dotyczące zapewnienia zgodności ze „Wspólnymi wymaganiami sanitarno-
epidemiologicznymi i higienicznymi dotyczącymi towarów podlegających nadzorowi
sanitarno-epidemiologicznemu (kontroli)”
przy eksporcie produktów jajecznych
na rynki państw członkowskich Unii Celnej (UC)**

1. Jaja konsumpcyjne stanowiące surowiec do produkcji produktów jajecznych przeznaczonych do wysyłki na wyżej wymienione rynki, muszą pochodzić od stad poddawanych badaniom, zgodnie z wieloletnim krajowym programem zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach niosek gatunku kura, z wynikiem ujemnym.

2. Okresowa kontrola na fermach jaj konsumpcyjnych.

Oprócz przeprowadzanych w zakładach przetwórstwa jaj każdorazowych kontroli transportów jaj konsumpcyjnych i towarzyszącej im dokumentacji, dokonywanych przez pracowników zakładu, przeprowadzać należy okresowe kontrole na fermach jaj konsumpcyjnych, z minimalną częstotliwością raz na 12 miesięcy, w zakresie:

- dokumentacji dotyczącej wody i paszy używanych do pojenia i karmienia kur niosek;
- dokumentacji dotyczącej leczenia kur niosek (wpisy) i przestrzegania okresów karencji dla weterynaryjnych produktów leczniczych,
- dokumentacji dotyczącej szczepień kur niosek;
- przestrzegania czy wszystkie stosowane i stwierdzone na fermie substancje stosowane są zgodnie z zaleceniami urzędowego lekarza weterynarii i ujęte są w karcie leczenia,
- mycia i dezynfekcji pomieszczeń gospodarskich, klatek, pojemników transportowych, poideł, karmideł oraz innego sprzętu i urządzeń wykorzystywanych w hodowli,
- postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego,
- sposobu wystawiania handlowych dokumentów identyfikacyjnych dla partii jaj dostarczanych do zakładu.

Wyniki kontroli przeprowadzanych przez zakłady na fermach są wrywkowo weryfikowane przez urzędowych lekarzy weterynarii.

3. Przekazywanie list ferm jaj konsumpcyjnych.

Zakłady przetwórstwa jaj przekazują właściwym miejscowo powiatowym lekarzom weterynarii listę ferm jaj konsumpcyjnych, z których pozyskują jaja przeznaczone do produkcji produktów jajecznych wywożonych na rynki państw członkowskich Unii Celnej. Informacje o zmianach dokonanych na tej liście (wpisy/ wykreślenia) przekazywane są właściwym miejscowo powiatowym lekarzom weterynarii przez zakłady na bieżąco. Raz do roku do dnia 31 stycznia przekazywana jest

przez zakład skonsolidowana lista ferm jaj konsumpcyjnych, uwzględniająca zmiany wprowadzone w roku poprzednim.

4. Badanie surowca.

4.1. Badanie jakościowe (skorupa i kutikula, komora powietrzna, białko, żółtko, zarodek, ciała obce, zapach obcy) – każda **partia produkcyjna**¹ jaj.

4.2. Badanie mikrobiologiczne w kierunku obecności: liczby mezofilnych bakterii tlenowych i fakultatywnie beztlenowych (LMMTiMFB), bakterii patogennych, w tym pałeczek Salmonella, bakterii grupy pałeczek jelitowych (BGPJ), Proteus, Staphylococcus aureus – co 10 **partia produkcyjna**¹ jaj.

4.3. Metale ciężkie, antybiotyki i pestycydy - co 10 **partia produkcyjna**² jaj

Próbki do badań w pkt 4.2 i 4.3 pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do laboratoriów akredytowanych.

6. Badanie produktów jajecznych.

6.1. Metale ciężkie, antybiotyki i pestycydy – co 10 **partia wysyłkowa**² produktów jajecznych.

6.2. Badanie mikrobiologiczne w kierunku obecności: liczby mezofilnych bakterii tlenowych i fakultatywnie beztlenowych (LMMTiMFB), bakterii patogennych, w tym pałeczek Salmonella, bakterii grupy pałeczek jelitowych (BGPJ), Proteus, Staphylococcus aureus - każda **partia wysyłkowa**¹ produktów jajecznych,

Próbki do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do laboratoriów akredytowanych.

7. Kierunki badań transportu surowca i produktów jajecznych.

Kierunki, limity i częstotliwość badań toksykologicznych i chemicznych przedstawiono w **załączniku nr 1** do niniejszych wytycznych.

Kierunki, limity i częstotliwość badań mikrobiologicznych przedstawiono w **załączniku nr 2** do niniejszych wytycznych.

¹ **partia produkcyjna** – grupa lub zbiór możliwych do zidentyfikowania produktów, uzyskanych w wyniku danego procesu w identycznych warunkach oraz wyprodukowanych w danym miejscu w ramach jednego, określonego okresu produkcji z przeznaczeniem na rynki państw członkowskich UC.

² **partia wysyłkowa** – każda partia wysyłana na rynki państw UC, na którą zostało wystawione świadectwo zdrowia

Załącznik nr 1

Grupa produktów	Kierunek badań	Limit UC	Uwagi	Częstotliwość badań
Surowiec Płynne produkty jajeczne: białko, żółtko, melanz	Metale ciężkie (mg/kg; nie więcej niż)			
	Pb	0,3		co 10 partia produkcyjna ¹ surowca
	As	0,1		
	Cd	0,01		
	Hg	0,02		co 10 partia wysyłkowa ² produktów jajecznych
	¹⁾ Antybiotyki (mg/kg; nie więcej niż) w przeliczeniu na produkt wychodzący z uwzględnieniem zawartości suchych substancji w nim i produkcie końcowym			
	lewomycetyna (chloramfenikol)	nie dopuszczalny	< 0,0003	co 10 partia produkcyjna ¹ surowca
	grupa tetracyklin		< 0,01	co 10 partia wysyłkowa ² produktów jajecznych
	bacytracyna		< 0,02	co 10 partia wysyłkowa ² produktów jajecznych
	²⁾ Pestycydy (mg/kg; nie więcej niż)			
HCCH (izomery alfa, beta, gamma)	0,1		co 10 partia produkcyjna ¹ surowca	

	DDT i jego metabolity	0,1		co 10 partia wysyłkowa ² produktów jajecznych
	³⁾ Dioksyny (mg/kg; nie więcej niż)			
	Dioksyny	0,000003	w przeliczeniu na tłuszcz	patrz ³⁾
Produkty jajeczne w proszku (proszek jajeczny, białko, żółtko)	Metale ciężkie (mg/kg; nie więcej niż)			
	Pb	3,0		co 10 partia wysyłkowa ²
	As	0,6		
	Cd	0,1		
	Hg	0,1		
	¹⁾ Antybiotyki (mg/kg; nie więcej niż) w przeliczeniu na produkt wychodzący z uwzględnieniem zawartości suchych substancji w nim i produkcie końcowym			
	lewomycetyna (chloramfenikol)	nie dopuszczalny	w przeliczeniu na produkt wychodzący z uwzględnieniem zawartości suchych substancji w nim i produkcie kończącym	co 10 partia wysyłkowa ²
	grupa tetracyklin			
bacytracyna				
²⁾ Pestycydy (mg/kg; nie więcej niż)				

	HCCH (izomery alfa, beta, gamma)	0,1	w przeliczeniu na produkt wychodzący z uwzględnieniem	co 10 partia wysyłkowa ²
	DDT i jego metabolity	0,1	zawartości suchych substancji w nim i produkcie końcowym	
	³⁾ Dioksyny (mg/kg; nie więcej niż)			
	Dioksyny	0,000003	w przeliczeniu na tłuszcz	patrz ³⁾
Białko jaja (albumina w proszku)	Metale ciężkie (mg/kg; nie więcej niż)			
	Pb	0,5		co 10 partia wysyłkowa ²
	As	0,2		
	Cd	0,05		
	Hg	0,03		

1) Antybiotyki (mg/kg; nie więcej niż) w przeliczeniu na produkt wychodzący z uwzględnieniem zawartości suchych substancji w nim i produkcie końcowym			
lewomycetyna (chloramfenikol)	nie dopuszczalny	<0,0003	co 10 partia wysyłkowa ²
grupa tetracyklin		<0,01	
bacytracyna		<0,02	
2) Pestycydy (mg/kg; nie więcej niż)			
HCCH (izomery alfa, beta, gamma)	0,1		co 10 partia wysyłkowa ²
DDT i jego metabolity	0,1		

Uwagi:

¹⁾ Podczas wykorzystywania chemicznych metod oznaczania bacytracyny i antybiotyków z grupy tetracyklin przeliczenie ich stanu faktycznego na jednostki/gram przeprowadza się wg aktywności standardu.

²⁾ Ponadto, konieczne jest kontrolowanie pozostałości tych pestycydów, które zostały wykorzystane podczas produkcji surowca spożywczego (np. zgodnie z informacją ujętą w łańcuchu żywnościowym partii zwierząt).

³⁾ Dioksyne są oznaczane w przypadku uzasadnionego przypuszczenia ich ewentualnej obecności w surowcu spożywczym:

- maksymalny poziom nie odnosi się do produktów, zawierających mniej niż 1 % tłuszczu;

- tutaj dioksyne stanowią sumę polichlorowanych dibenzo-p-dioksyn i polichlorowanych dibenzofuranów, wyrażoną jako równoważnik toksyczności wg skali Światowej Organizacji Zdrowia (WHO-TEFs).

Załącznik nr 2

Nazwa produktu	Wskaźniki mikrobiologiczne	Dopuszczalne poziomy (mg/kg, nie więcej niż)	Częstotliwość badań
Surowiec	LMMTiMFB, JKT/g	nie więcej niż 5×10^3	co 10 partia produkcyjna ¹
	BGPJ (Coli)	niedopuszczalne w 0,01 g	
	patogenne, w tym <i>Salmonella</i> (5 próbek po 25 g każda; analizę przeprowadza się w żółtkach)	niedopuszczalne w 125 g	
Produkty jajeczne płynne: - mieszanki jajeczne do produkcji omletu, filtrowane pasteryzowane	LMMTiMFB, JKT/g,	nie więcej niż 1×10^5	każda partia wysyłkowa ²
	BGPJ (Coli)	niedopuszczalne w 0,1 g	
	Staphylococcus aureus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	Proteus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	patogenne, w tym <i>Salmonella</i>	niedopuszczalne w 25 g	
Produkty jajeczne płynne zamrożone: melanz, żółtko, białko, w tym z solą lub z cukrem, mieszanki do produkcji omletu	LMMTiMFB, JKT/g	nie więcej niż 5×10^5	
	BGPJ (Coli)	niedopuszczalne w 0,1 g	
	Staphylococcus aureus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	Proteus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	patogenne, w tym <i>Salmonella</i>	niedopuszczalne w 25 g	
Proszek jajeczny, melanz do produktów żywienia enteralnego	LMMTiMFB, JKT/g	nie więcej niż 5×10^4	
	BGPJ (Coli)	niedopuszczalne w 0,1 g	
	Staphylococcus aureus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	Proteus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	patogenne, w tym <i>Salmonella</i>	niedopuszczalne w 25 g	

Melanż, białko, żółtko w proszku, mieszanki do produkcji omletu	LMMTiMFB, JKT/g	nie więcej niż 1×10^5	
	BGPJ (Coli)	niedopuszczalne w 0,1 g	
	Staphylococcus aureus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	Proteus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	patogenne, w tym <i>Salmonella</i>	niedopuszczalne w 25 g	
Produkty jajeczne suszone sublimacyjnie: żółtko	LMMTiMFB, JKT/g	nie więcej niż 5×10^4	
	BGPJ (Coli)	niedopuszczalne w 0,01 g	
	Staphylococcus aureus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	patogenne, w tym <i>Salmonella</i>	niedopuszczalne w 25 g	
Produkty jajeczne suszone sublimacyjnie: białko, albumina	LMMTiMFB, JKT/g	nie więcej niż 1×10^4	
	BGPJ (Coli)	niedopuszczalne w 0,01 g	
	Staphylococcus aureus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	patogenne, w tym <i>Salmonella</i>	niedopuszczalne w 25 g	
Białko jaja (albumina) w proszku	LMMTiMFB, JKT/g	nie więcej niż 1×10^4	
	BGPJ (Coli)	niedopuszczalne w 0,1 g	
	Staphylococcus aureus	niedopuszczalne w 1,0 g	
	patogenne, w tym <i>Salmonella</i>	niedopuszczalne w 25 g	