**WYMAGANIA KANADYJSKIE**

**Opcje kontroli Salmonella w mrożonych produktach z kurczaka panierowanego na surowo**

Przypomnienie: Środki mające na celu zwalczanie Salmonelli w mrożonych surowych panierowanych produktach z kurczaka muszą zostać wdrożone do 1 kwietnia 2019 r.

**Spis treści:**

Wstęp

Interwencje

Środki kontrolne

Załącznik 1: Lista surowych panierowanych produktów drobiowych

**Wstęp**

Celem tej strony jest dostarczenie informacji na temat środków kontroli ryzyka Salmonelli w mrożonych surowych panierowanych produktach drobiowych.

Pełna lista produktów, do których odnoszą się te wymagania, znajduje się w Załączniku 1: Lista surowych panierowanych produktów drobiowych.5

**Interwencje**

Aby zmniejszyć ryzyko Salmonelli w mrożonych surowych panierowanych produktach z kurczaka, dozwolone jest dodawanie konserwantów (środków przeciwdrobnoustrojowych) zatwierdzonych do stosowania w tych produktach przez *Health Canada*. Wszystkie konserwanty dodawane do tych produktów muszą znajdować się na liście składników.

**Środki kontrolne**

**Opcja 1**

Do produkcji mrożonych produktów z surowego kurczaka w panierce należy włączyć proces gotowania, który został zwalidowany w celu osiągnięcia redukcji salmonelli o 7 log, co daje produkt gotowy do spożycia.

Otrzymany produkt może być zwolniony z wymagań *Listeria monocytogenes* pod warunkiem, że:

* etykieta wyraźnie wskazuje, że wymaga gotowania przez konsumenta; oraz
* etykieta zawiera instrukcje gotowania; oraz
* proces produkcji produktów gotowych do spożycia wymaga walidacji lub innych kroków w celu sfinalizowania jej wdrożenia lub
* pozostały zapasy opakowań

Jeśli w czasie wdrożenia można osiągnąć zwalidowaną redukcję 7-log, produkty będą podlegać środkom kontroli dla *Listeria monocytogenes* w żywności gotowej do spożycia.

**Opcja 2**

Wdrożenie programu badania *Salmonelli* dla surowej mieszanki kurczaka, aby wykazać, że nie zawiera ona wykrywalnej *Salmonelli*.

Program pobierania próbek musi spełniać następujące wymagania:

* Partia do celów pobierania próbek musi być jedną partią, tj. pochodzącą ze wspólnych surowców. Partia może być wykorzystywana do produkcji różnych mrożonych produktów z kurczaka panierowanego na surowo, o ile istnieją skuteczne kontrole w celu śledzenia produktu.
* Z każdej partii operator musi pobrać 5 jednostek próbki surowej mieszanki drobiowej i przekazać je do analizy. Plan pobierania próbek musi być reprezentatywny dla partii.
* Każda próbka musi zawierać co najmniej 25 g produktu. Próbki należy pobierać zgodnie ze standardowymi technikami mikrobiologicznymi, aby uniknąć zanieczyszczenia produktu.
* Każda próbka musi zostać zbadana na obecność *Salmonella spp*.
* Metoda wykorzystywana do analizy próbek mieszanki surowego kurczaka musi być jedną z metod wymienionych w *Kompendium Metod Analitycznych Health Canada*. Sekcja aplikacji wybranej metody musi być odpowiednia do zamierzonego celu.
* Badania zarówno pod kątem metod przesiewowych, jak i potwierdzających muszą być wykonywane w laboratorium akredytowanym przez Kanadyjską Radę ds. Standardów (SCC), Kanadyjskie Stowarzyszenie Akredytacji Laboratoriów (CALA) lub inną jednostkę akredytującą, która jest sygnatariuszem Międzynarodowej Współpracy w zakresie Akredytacji Laboratoriów (ILAC). Umowa o wzajemnym uznawaniu (MRA) jako zgodna z wymaganiami normy ISO/IEC 17025:2005 dla określonych badań.
* W przypadku przypuszczalnego wyniku pozytywnego, jeśli prowadzący zdecyduje się nie przeprowadzać badań potwierdzających, próbka zostanie uznana za pozytywną, a podjęte działania będą takie same, jak w przypadku potwierdzenia pozytywnego wyniku laboratoryjnego.
* W przypadku pozytywnego wyniku dla *Salmonella spp*. cała partia mieszanki surowego kurczaka i/lub wszelkie mrożone produkty z kurczaka panierowane na surowo wytworzone z mieszanki muszą zostać poddane procesowi niszczenia bakterii, który skutkuje redukcją o 7 log lub zniszczeniem.

**Opcja 3**

Wdrożenie programu „hold-and-test *Salmonella*” – „zatrzymaj i zbadaj w kierunku *Salmonella*” dla końcowych mrożonych produktów z kurczaka panierowanego na surowo.

Program pobierania próbek musi spełniać następujące wymagania:

• Partia do celów pobierania próbek nie może przekraczać jednego dnia produkcyjnego.

• Dla każdej partii operator musi pobrać 5 próbek gotowego produktu i przekazać je do analizy. Plan pobierania próbek musi być reprezentatywny dla partii.

• Każda próbka musi zawierać co najmniej 25 g produktu. Próbki należy pobierać zgodnie ze standardowymi technikami mikrobiologicznymi, aby uniknąć zanieczyszczenia produktu. Zdecydowanie zaleca się pobieranie próbek z nienaruszonych opakowań produktów. Niedopuszczalne jest pobieranie wielu próbek z jednego nienaruszonego opakowania, ponieważ nie jest to uważane za reprezentatywne dla partii.

• Każda próbka musi być zbadana na obecność *Salmonella spp*.

• Metoda użyta do analizy próbek gotowego produktu musi być jedną z metod wymienionych w *Kompendium Metod Analitycznych Health Canada*. Sekcja aplikacji wybranej metody musi być odpowiednia do zamierzonego celu.

• Badania zarówno metodologii przesiewowej, jak i potwierdzającej muszą być wykonywane w laboratorium akredytowanym przez Kanadyjską Radę ds. Standardów (SCC), Kanadyjskie Stowarzyszenie Akredytacji Laboratoriów (CALA) lub inną jednostkę akredytującą, która jest sygnatariuszem Międzynarodowej Współpracy w zakresie Akredytacji Laboratoriów (ILAC). ) Umowa o wzajemnym uznawaniu (MRA) jako zgodna z wymaganiami normy ISO/IEC 17025:2005 dla określonych badań.

• W przypadku przypuszczalnego wyniku pozytywnego, jeśli prowadzący zdecyduje się nie przeprowadzać badań potwierdzających, próbka zostanie uznana za pozytywną, a podjęte działania będą takie same, jak gdyby wynik laboratoryjny był potwierdzony jako pozytywny.

• W przypadku pozytywnego wyniku dla *Salmonella spp*. cała partia gotowego produktu musi zostać poddana procesowi niszczenia bakterii, który skutkuje redukcją o 7 log lub zniszczeniem.

**Opcja 4**

Uwzględnij jako część produkcji mrożonych produktów z surowego kurczaka panierowanego proces lub kombinację procesów, które zostały zwalidowane w celu osiągnięcia redukcji Salmonelli o 2 log i wdrożenie programu pobierania próbek Salmonelli dla mieszanki surowego kurczaka.

Program pobierania próbek musi spełniać następujące wymagania:

• Partia do celów pobierania próbek musi być jedną partią, tj. pochodzącą ze wspólnych surowców. Partia może być wykorzystywana do produkcji różnych mrożonych produktów z kurczaka panierowanego na surowo, o ile istnieją skuteczne kontrole w celu śledzenia produktu.

• Dla każdej partii operator musi pobrać 5 jednostek próbki surowej mieszanki drobiowej i przekazać je do analizy. Plan pobierania próbek musi być reprezentatywny dla partii.

• Każda próbka musi zawierać co najmniej 10 g produktu. Próbki należy pobierać zgodnie ze standardowymi technikami mikrobiologicznymi, aby uniknąć zanieczyszczenia produktu.

• Każda próbka musi być zbadana na obecność *Salmonella spp*.

• Metoda użyta do analizy próbek mieszanki surowego kurczaka musi być jedną z metod wymienionych w *Kompendium Metod Analitycznych Health Canada*. Sekcja aplikacji wybranej metody musi być odpowiednia do zamierzonego celu.

• Badania zarówno metodologii przesiewowej, jak i potwierdzającej muszą być wykonywane w laboratorium akredytowanym przez Kanadyjską Radę ds. Standardów (SCC), Kanadyjskie Stowarzyszenie Akredytacji Laboratoriów (CALA) lub inną jednostkę akredytującą, która jest sygnatariuszem Międzynarodowej Współpracy w zakresie Akredytacji Laboratoriów (ILAC). Umowa o wzajemnym uznawaniu (MRA) jako zgodna z wymaganiami normy ISO/IEC 17025:2005 dla określonych badań.

• W przypadku przypuszczalnego wyniku pozytywnego, jeśli prowadzący zdecyduje się nie przeprowadzać badań potwierdzających, próbka zostanie uznana za pozytywną, a podjęte działania będą takie same, jak w przypadku potwierdzenia pozytywnego wyniku laboratoryjnego.

• W przypadku pozytywnego wyniku dla *Salmonelli*, cała partia surowej mieszanki z kurczaka i/lub wszelkie produkty z surowego mrożonego kurczaka panierowane z tej mieszanki muszą zostać poddane procesowi eliminacji bakterii, co skutkuje redukcją o 7 log lub zniszczeniem.

**Załącznik 1: Lista surowych panierowanych produktów drobiowych**

Produkty objęte niniejszymi wymaganiami:

• o naruszonej strukturze (tzn. zmielone, posiekane lub uformowane) surowe, panierowane, wstępnie podsmażone produkty z kurczaka do sprzedaży detalicznej (wyłącznie), na przykład nuggetsy z kurczaka, kawałki, paski (kotlety), burgery, kurczak popcornowy, paszteciki z kurczaka, kulki, frytki, placki, produkty z całych mięśni (produkty utworzone z wielu kawałków całych mięśni), w tym mięso zmieszane z innymi składnikami, takimi jak bryłki kurczaka i sera.

Produkty, które nie są częścią niniejszych wymagań:

• Produkty z kurczaka z pełnymi mięśniami, nienaruszone, panierowane na surowo wstępnie podsmażone, takie jak pierś z kurczaka, filety z kurczaka, paski z kurczaka, kąski z kurczaka, sznycel, kanapka z kurczakiem, polędwiczki z kurczaka, popcorn z kurczaka, kawałki kurczaka

• Surowe panierowane produkty z kurczaka, nie wstępnie podsmażone

• Surowe panierowane produkty z kurczaka wstępnie podsmażonego do sprzedaży w gastronomii

• Surowe panierowane produkty z indyka (wstępnie podsmażone lub nie)

• Surowe niepanierowane produkty z kurczaka i indyka

• Surowe panierowane wstępnie podsmażone nadziewane produkty z kurczaka, takie jak Cordon Bleu, Divan, Kiec, Swiss