**Załącznik Y-2: Woda zatrzymana w surowym mięsie i produktach drobiowych (Specyficzne dla USDA)**

**Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych
Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Kontroli
Washington, DC
Dyrektywa FSIS 6700.1 (2002/11/27) i 6700.1 Poprawka.1 (2003/01/07)**

**I. Cel**

Niniejsza dyrektywa zawiera instrukcje dla personelu programu kontroli dotyczące procedur prowadzenia działań kontrolnych w zakresie standardów ochrony konsumenta w odniesieniu do wody zatrzymanej w surowym mięsie i produktach drobiowych.

**II. (Zastrzeżone)**

**III (Zastrzeżone)**

**IV. Odniesienia**

9 CFR Sekcja 441.10

**V. Geneza**

A. Surowe, jednoskładnikowe produkty mięsne i drobiowe, które w wyniku obróbki po wytrzewieniu zatrzymują wodę w ilości przekraczającej naturalnie występującą wilgotność, podlegają przepisom dotyczącym wody zatrzymanej. Sekcja 9 CFR 441.10, która wchodzi w życie 9 stycznia 2003r., dopuszcza wodę zatrzymaną w surowych tuszach i częściach zwierząt gospodarskich i drobiu tylko w takim zakresie, w jakim jest to nieuniknione następstwo procesu stosowanego w celu spełnienia obowiązujących wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności. Ilość wody zatrzymanej w produkcie, przekraczająca naturalnie występującą wilgotność, musi być wyraźnie podana na etykiecie. Każdy zakład stosujący proces po wytrzewieniu, w wyniku którego dochodzi do zatrzymania wody w surowej tuszy zwierzęcej lub drobiowej lub jej części, musi przechowywać w ewidencji pisemny protokół zbierania danych zgodnie z 9 CFR 441.10 (c)(1). Protokoły i procedury zakładów muszą być dostępne dla FSIS. Zakład nie musi przechowywać protokołu w aktach, jeśli posiada dane lub informacje, które jasno wykazują, że jego produkty nie zatrzymują wody w wyniku procesu, np. spryskiwanie mięsa bez kości środkami przeciwdrobnoustrojowymi, gdy produkt końcowy nie zatrzymuje wody z procesu stosowania środków przeciwdrobnoustrojowych.

1. Zakłady mogą umieszczać na etykiecie informację o braku zatrzymanej wody, jeśli produkt nie został poddany procesowi po wytrzewieniu, który powoduje dodanie wody, lub jeśli zakład posiada dane lub informacje, które pozwalają stwierdzić, że proces ten nie powoduje dodania wody do produktu.
2. FSIS nie wymaga, aby zakłady zatwierdzone stosowały jakąkolwiek konkretną metodę w celu określenia ilości wody zatrzymanej. Metoda wybrana do obliczania absorpcji i zatrzymywania wody powinna być jednak powtarzalna i możliwa do sprawdzenia. Na przykład zakład może stosować fizyczne testy zbierania wody, ważąc tusze po wytrzewieniu, przed użyciem wody bezpośrednio stykającej się z produktem i ponownie tuż przed ostatecznym pakowaniem i etykietowaniem. Podobnie zakład może opracować swój protokół oparty na analizie laboratoryjnej naturalnej i całkowitej zawartości wody w tuszach przed i po zastosowaniu wody do celów bezpieczeństwa żywności.
3. Personel programu kontroli w zakładzie, który ma pytania dotyczące ważności metody stosowanej przez zakład, powinien skonsultować się z Centrum Usług Technicznych (TSC).

**VI. Proces po wytrzewieniu**

1. Poniżej podano przykłady procesów po wytrzewieniu obejmujących użycie wody, które mogą powodować objęcie produktów wymaganiami 9 CFR 441.10 (Woda zatrzymana):
	1. Mycie po wytrzewieniu tusz zwierząt gospodarskich i drobiu gorącą wodą, zimną wodą lub środkiem przeciwdrobnoustrojowym, w tym systemy obróbki na linii.
	2. Schładzanie tusz zwierząt gospodarskich sprayem z dodatkiem lub bez dodatku środka przeciwdrobnoustrojowego.
	3. Schładzanie tuszek lub podrobów drobiowych w wodzie lub w lodzie z dodatkiem lub bez dodatku środka przeciwdrobnoustrojowego.
	4. Schładzanie w wodzie lub lodzie z dodatkiem lub bez dodatku środka przeciwdrobnoustrojowego, stosowane w celu usunięcia ciepła z następujących części: serc, nerek, wątrób, języków, policzków, ślinianek, śledzion, trzustek, uszu, ogonów lub skrawków mięsa z głowy, w tym mięsa z głowy, policzków lub języka.
	5. Spryskiwanie tuszek lub części mięsa i drobiu po schłodzeniu wodą lub roztworem przeciwdrobnoustrojowym.
	6. Spryskiwanie produktów ubocznych (np. serc, wątrób, języków, policzków, ślinianek, śledzion, trzustek, jelit , żołądków, uszu i ogonów) środkiem przeciwdrobnoustrojowym po przekształceniu ich ze stanu naturalnego w stan jadalny (np. po usunięciu wyściółki z jelit i oczyszczeniu jelit).
	7. Spryskiwanie kości środkiem przeciwdrobnoustrojowym stosowanym w zaawansowanych systemach odzyskiwania mięsa lub do mechanicznego odkostniania.
	8. Spryskiwanie skrawków mięsa, w tym mięsa z głowy, policzków lub języka, roztworem przeciwdrobnoustrojowym.
2. Poniżej podano przykłady procesów po wytrzewieniu obejmujących użycie wody, które nie podlegają przepisom 9 CFR 441.10.
	1. Płukanie żołądków, jelit cienkich, jelit grubych, odbytnicy, splecionych jelit szpikowych i flaczków (chitterlings) w celu usunięcia zawartości przewodu pokarmowego.
	2. Sparzanie żołądków wieprzowych, ozorów wieprzowych oraz warg, jelit i żołądków wołowych.
	3. Przepłukanie żołądka wodą w celu usunięcia treści przewodu pokarmowego.
	4. Płukanie wodą w celu usunięcia nadmiaru krwi, np. płukanie serc, wątrób, mózgów i ścięgien.
	5. Płukanie wodą głów wołowych.

**Uwaga**

W indywidualnych przypadkach, Inspektor odpowiadający za Inspekcję (IIC), w porozumieniu ze swoim przełożonym i TSC, oceni inne procesy po wytrzewieniu , w których wykorzystuje się wodę, w celu ustalenia, czy powstałe produkty podlegają przepisom 9 CFR 441.10.

**VII. Procedury weryfikacyjne**

1. Zgodnie z procedurą 04B04 wygenerowaną przez PBIS, IIC zweryfikuje zgodność zakładu z innymi wymaganiami dotyczącymi ochrony konsumenta (OCP) zawartymi w 9 CFR 441.10 poprzez przegląd i analizę danych zakładu oraz poprzez obserwację procesów przeprowadzanych w zakładzie. IIC będzie:

i. sprawdzać, czy zakład posiada w aktach i jest dostępny dla FSIS pisemny protokół zbierania danych (9 CFR 441.10(c)(1)) lub dane wykazujące, że proces nie powoduje zatrzymania wody w ilości przekraczającej naturalnie występującą wilgotność; oraz

ii. dokonywać przegląd wszystkich zmian lub poprawek do istniejącego protokołu. IIC powinien poinformować zakład, że należy go powiadamiać o każdym przypadku wprowadzenia nowego protokołu, wprowadzenia zmian do istniejącego protokołu lub zmiany procedur przetwarzania w sposób, który wymagałby nowego lub zmienionego protokołu.

**Uwaga**

Zakłady, które opracowują nowe protokoły lub dokonują zmian w istniejących protokołach, powinny przedłożyć nowy lub zmieniony protokół do FSIS w celu dokonania przeglądu przez pracowników ds. rozwoju programu technologicznego (TPDS) Biura Polityki i Rozwoju Programów (OPPD):

pocztą na adres:

USDA/FSIS/OPPD/TPDS
1400 Independence Ave., SW
Room 405
Cotton Annex
Washington, DC 20250

lub faksem na numer: (202) 205-0080

lub na adres email: tpds.protocols@usda.gov

W 9 CFR 441.10(d) wymieniono elementy, które należy zawrzeć w protokole. FSIS powiadomi zakłady o wyniku przeglądu w ciągu nie więcej niż 30 dni od otrzymania przez Agencję protokołu, przekazując pismo o braku zastrzeżeń lub pismo z wykazem zastrzeżeń Agencji do przedłożonego protokołu. Zakłady mogą zdecydować się na wdrożenie nowego lub poprawionego protokołu i stosowanie etykiety odzwierciedlającej nowy procentowy przyrost wody przed otrzymaniem powiadomienia FSIS o wyniku przeglądu. Jeśli w wyniku przeglądu protokołu FSIS zostaną zgłoszone zastrzeżenia lub wymagane będą zmiany w przedłożonym protokole, zakład będzie musiał zmodyfikować protokół oraz, jeśli to konieczne, oświadczenie o wodzie zatrzymanej.

1. Należy sprawdzić, czy zakład postępuje zgodnie ze swoim protokołem i czy protokół ten odzwierciedla rzeczywisty system przetwarzania w użyciu.
2. Należy obliczyć całkowitą ilość wody zatrzymanej w produkcie, wykorzystując dane z zakładu, aby sprawdzić, czy procent wody zatrzymanej zadeklarowany na etykiecie jest poparty danymi wygenerowanymi przez protokół. Procent wody zatrzymanej powinien mieścić się w zakresie zmienności pobierania próbek lub dopuszczalnej zmienności na etykiecie. Oznacza to, że ciągłe pomiary rzeczywistej wody zatrzymanej wykazują, że mieści się w granicach 20% deklarowanego poziomu wody zatrzymanej dla danego produktu.

B. Personel programu kontroli ma za zadanie udokumentować niezgodności na formularzu Niezgodności (NR), formularz FSIS 5400-4, jeśli:

i. zakład posiada produkt objęty 9 CFR 441.10 bez protokołu lub danych czy informacji, które jasno wykazują, że produkt nie zatrzymuje wody w wyniku danego procesu;

ii. zakład nie postępuje zgodnie z pisemnym protokołem;

iii. poziom zatrzymanej wody zadeklarowany na etykiecie jest niższy niż poziom rzeczywiście zatrzymany w produkcie, jak określono w protokole, z uwzględnieniem dopuszczalnych i właściwych odchyleń; lub

iv. dokumentacja zakładu jest niekompletna i nie pozwala na sprawdzenie dokładności deklaracji na etykiecie dotyczącej wody zatrzymanej.

**Uwaga**

IIC, który na podstawie obserwacji lub analizy danych i rzeczywistych obliczeń ma powody sądzić, że dany zakład może systematycznie fałszować lub niewłaściwie oznaczać swoje produkty, powinien przekazać informacje kanałami nadzorczymi do biura okręgowego. Kierownik okręgowy określi sposób postępowania.

**VII. Wymagania odnośnie etykietowania**

1. Personel programu kontroli ma za zadanie sprawdzać, czy na etykietach surowych pojedynczych składników dokładnie podano informacje o wodzie zatrzymanej w tuszach lub ich częściach w wyniku obróbki po wytrzewieniu, która została przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi wymogami bezpieczeństwa żywności. Tusze lub ich części mogą być całe, pokrojone lub zmielone. Dodatkowe pytania i odpowiedzi dotyczące etykietowania oraz przykłady produktów znajdują się w załączniku 1 i 2. Niektóre zasady etykietowania są następujące:
2. Każda woda zatrzymana oprócz naturalnie występującej w takich produktach musi być wyraźnie zaznaczona na głównym panelu etykiety produktu, np. „do X% zatrzymanej wody” lub „może zawierać do X% wchłoniętej wody”.
3. Przepisy dotyczące etykietowania ogólnego zawarte w 9 CFR 317.5 i 9 CFR381.133 oraz przepisy dotyczące oznaczania wartości odżywczej zawarte w Części 317 Podczęść B i Części 381 Podczęść N mają zastosowanie do produktów z zatrzymaną wodą tak samo, jak do innych produktów jednoskładnikowych.
4. Dopuszczalne odchylenie na etykiecie wynosi 20% w stosunku do ilości deklarowanej w oświadczeniu o wodzie zatrzymanej.
5. Na etykietowanie produktów wieloskładnikowych nie ma wpływu woda zatrzymana w składniku mięsnym lub drobiowym. Dlatego też woda zatrzymana nie jest składnikiem, a informacja o niej na składnikach mięsnych lub drobiowych nie jest deklaracją składnika. Przykłady produktów wieloskładnikowych znajdują się w załączniku 2.
	1. Woda zatrzymana w surowym mięsie lub elementach drobiowych użytych jako składniki nie byłaby deklarowana na etykietach produktów wieloskładnikowych, np. surowej lub gotowanej kiełbasy, wstępnie pieczonych indyków lub wędlin.
	2. Zatrzymana woda nie ma wpływu na deklarowaną ilość roztworu aromatycznego w produktach pieczonych, marynowanych, wstrzykiwanych, tłuczonych itp.
	3. Zasada dotycząca zatrzymanej wody nie ma wpływu na standardy tożsamości lub składu.

**IX. Produkt importowany**

Import surowych jednoskładnikowych produktów mięsnych i drobiowych, na których widnieje informacja o X procentach wody zatrzymanej lub deklaracja o braku wody zatrzymanej, może być okresowo badany podczas ponownej kontroli w porcie w celu weryfikacji informacji podanych na etykiecie. Systemy kontroli krajów eksportujących są odpowiedzialne za wykonywanie funkcji równoważnych z tymi, które zostały określone w niniejszej dyrektywie oraz za poświadczanie, że produkty przeznaczone na eksport do Stanów Zjednoczonych spełniają wymagania FSIS dotyczące importu. FSIS będzie weryfikować równoważność programów regulujących zatrzymywanie wody w krajach eksportujących podczas corocznych audytów na miejscu.

**Dodatkowe pytania i odpowiedzi dotyczące etykietowania**

* + 1. Jeśli w wyniku badań zakład stwierdzi, że ilość zatrzymanej wilgoci w danym produkcie stanowi ułamek procenta (np. 0,3, 0,4, 0,5 lub 1,3 procenta) w jaki sposób agencja powinna to oznaczyć?

**Odpowiedź:** Podobnie jak w przypadku oznaczania wartości odżywczej, obowiązują zasady zaokrąglania (tj. zaokrąglanie do najbliższej liczby całkowitej). Dlatego nie jest wymagane oznaczanie ułamkowych procentów wody zatrzymanej. Na przykład zawartość wody zatrzymanej na poziomie 0,5% jest zaokrąglana w górę do 1%, a zawartość wody zatrzymanej na poziomie 1,3% jest zaokrąglana w dół do 1%.

b. Czy dozwolone są oświadczenia na etykiecie wyjaśniające przeznaczenie wody zatrzymanej, np.: „dla celów bezpieczeństwa zawiera do X procent wody zatrzymanej”?

**Odpowiedź:** Oświadczenia wyjaśniające dotyczące wody zatrzymanej będą rozpatrywane indywidualnie przez pracowników ds. etykietowania i ochrony konsumentów, ponieważ są one traktowane jako oświadczenia specjalne. Będą one oceniane pod kątem tego, czy nie wprowadzają w błąd lub nie sugerują, że produkty są bezpieczniejsze niż inne podobnie schłodzone produkty.

c. Czy istnieje wymóg dotyczący wielkości widocznego napisu w oświadczeniu dotyczącym wody zatrzymanej?

**Odpowiedź:** Nie ma wymogu dotyczącego wielkości liter w oświadczeniu o procentowej zawartości wody zatrzymanej, ale jeśli napis jest niepozorny lub niewidoczny dla konsumentów o normalnej ostrości wzroku, nie wyróżnia się on. O tym, czy napis jest widoczny, decyduje kilka czynników, m.in. wielkość napisu w oświadczeniu w porównaniu z innymi napisami na etykiecie, umiejscowienie napisu oraz kontrast kolorystyczny między napisem a tłem.

d. Czy w oświadczeniu dotyczącym wody zatrzymanej można używać terminu „wilgotność” zamiast terminu „woda”?

**Odpowiedź:** Termin „wilgotność” nie jest akceptowalny, ponieważ nie oddaje on znaczenia konkretnej substancji stosowanej podczas chłodzenia produktu po zakończeniu procesu wytrzewiania.

e. Czy oświadczenie o wodzie zatrzymanej jest wymagane na etykiecie pojemnika transportowego, jeżeli produkt znajdujący się w środku jest zapakowany i opatrzony etykietą?

**Odpowiedź:** Nie wymaga się umieszczania na pojemniku wysyłkowym informacji o wodzie zatrzymanej, ponieważ rozporządzenie dotyczące etykietowania produktów z wodą zatrzymaną ma zastosowanie do głównego panelu etykietowego pojemników bezpośrednich. Kontenery wysyłkowe, w których znajdują się zapakowane i oznakowane produkty, nie mają głównych paneli etykietowych.

f. Większość tusz mięsnych, półtusz i tusz pierwotnych jest wysyłana z zakładu jedynie ze znakiem kontroli, który je identyfikuje. Jeśli tusza nabiera wody w wyniku procesu schładzania, wymagane jest oświadczenie o retencji wody. W jaki sposób zakład może spełnić ten wymóg, jeżeli wysyła tusze pełne, półtusze i tusze pierwotne do innych zakładów w celu dalszego przetwarzania na kawałki detaliczne, mieloną wołowinę, itp.

**Odpowiedź:** Woda zatrzymana w tuszach mięsa czerwonego, półtuszach, ćwierćtuszach, tuszach pierwotnych lub produktach ubocznych, które są oznaczone jedynie znakiem kontroli, również musi zostać zgłoszona z wyraźną informacją o wodzie zatrzymanej. Można to osiągnąć przez dodanie informacji o wodzie zatrzymanej przez oznakowanie lub przymocowanie bezpiecznej przywieszki.

g. Czy można użyć naklejek samoprzylepnych w celu modyfikacji procentowej zawartości wody zatrzymanej i czy dozwolone jest odręczne wpisywanie jej wartości?

**Odpowiedź:** Naklejki samoprzylepne mogą być stosowane na etykietach w celu modyfikacji informacji o procentowej zawartości wody zatrzymanej. Tego rodzaju zmiana jest zatwierdzeniem ogólnym. W przypadku wartości wody zatrzymanej nie jest dozwolone stosowanie pisma odręcznego, ponieważ z pismem odręcznym wiąże się czynnik czytelności. Wartość ta powinna być jednolita i podana w sposób mechaniczny, tak jak w przypadku innych obowiązkowych cech.

1. Etykieta zawiera informację o „braku wody zatrzymanej”. Czy ma zastosowanie 20% wariancja?

**Odpowiedź:** Dopuszczalne 20% odchylenie w przypadku oświadczenia o wodzie zatrzymanej nie ma zastosowania, gdy na etykiecie znajduje się informacja o braku wody zatrzymanej. Obowiązują zasady zaokrąglania. W związku z tym produkt nie może zawierać więcej niż 0,49% wody, co oznacza, że zaokrąglona ilość wody wynosi 0 procent.

1. W jaki sposób woda zatrzymana wpływa na składniki objęte ograniczeniami, np. bekon?

**Odpowiedź:** Poziomy zawartości składników objętych ograniczeniami pozostają takie same, jak podano w karcie substancji (9 CFR 424.21(c)), np. azotyn sodu i erytorbinian sodu są oparte na wadze produktu mięsnego lub drobiowego, niezależnie od ilości wody ewentualnie zatrzymanej w mięsie lub drobiu w wyniku obróbki po wytrzewieniu.

1. Czy rozporządzenie obejmuje produkty, które mogą być poddane obróbce wodą, która nie powoduje przyrostu masy netto produktu końcowego?

**Odpowiedź:** Rozporządzenie, w tym wymóg przedstawiania protokołów, dotyczy produktów, w przypadku których producent przewiduje określony przyrost masy ciała pod wpływem wilgoci, opracowuje procedury kontroli tego przyrostu i będzie odpowiednio znakował swoje produkty. W rezultacie zakłady, które przewidują zerowy przyrost masy, nie są zobowiązane do opracowywania i przedstawiania protokołów. Takie zakłady powinny jednak prowadzić dokumentację, która wykaże za pomocą danych lub informacji, że ich produkt nie zyskuje wody w wyniku procesu.

1. Czy rozporządzenie ma zastosowanie do pośrednich etapów przetwarzania (w procesie)?

**Odpowiedź:** Nie. Rozporządzenie koncentruje się na etykietowaniu jednoskładnikowych produktów gotowych, gdy opuszczają one zakład. Procedury, takie jak stosowanie roztworów antybakteryjnych lub wody, które mogą tymczasowo zwiększyć masę produktu, nie muszą być zgłaszane. Od zakładów oczekuje się jednak, że będą przechowywały dane wyraźnie wskazujące, że produkty gotowe nie zatrzymują wody.

l. Czy dopuszczalny jest eksport produktów z zatrzymaną wodą bez oznakowania zawierającego informację o procentowej zawartości zatrzymanej wody?

**Odpowiedź:** Zgodnie z 9 CFR 317.7 lub 381.128 dopuszczalne są odstępstwa od krajowych zasad etykietowania. Jednakże zapisy dotyczące etykietowania w zakładzie federalnym oraz w przedstawieniu etykiety muszą gwarantować, że odchylenia w etykietowaniu są zgodne ze specyfikacją zagranicznego nabywcy oraz z przepisami prawa obcego kraju. Ponadto pojemnik transportowy musi być opatrzony etykietą informującą, że produkt jest przeznaczony na eksport, np., „wyłącznie na eksport do...”. Dokumentacja może być dostarczona przez importera, eksportera lub urzędnika zagranicznego rządu kraju, do którego produkt jest przeznaczony.

**Uwaga**

Etykiety dla produktów eksportowych, które odbiegają od wymagań krajowych, nie mogą być zatwierdzone w sposób ogólny i muszą być przedłożone do zatwierdzenia przez pracowników ds. etykietowania i ochrony konsumentów.

1. Czy jeden dokument, tj. pismo może być stosowane do wielu produktów przeznaczonych na eksport?

**Odpowiedź:** Tak, jeśli dokumentacja jest kompletna i wskazuje wszystkie eksportowane produkty z odchyleniami w oznakowaniu oraz dotyczy tylko kraju, do którego produkty są przeznaczone.

1. Czy zasada dotycząca wody zatrzymanej ma zastosowanie do drobiu glazurowanego lodem?

**Odpowiedź:** Tak. Oświadczenie o wodzie zatrzymanej jest wymagane, ponieważ produkt jest jednoskładnikowy, niezależnie od tego, czy jest glazurowany lodem, czy nie. Glazura lodowa nie jest składnikiem; jej zadaniem jest zapobieganie kurczeniu się podczas zamrażania.

1. Jak należy postępować z produktami jednoskładnikowymi z wodą zatrzymaną (np. oświadczenia o zawartości wody zatrzymanej X procent), gdy są one wysyłane luzem do sklepów detalicznych w celu zapakowania? Jaki wpływ na etykietowanie produktów jednoskładnikowych z wodą zatrzymaną w sklepie detalicznym miałyby operacje krojenia lub rozdrabniania przeprowadzane w sklepie?

**Odpowiedź:** Informacja o wodzie zatrzymanej stosowana w odniesieniu do produktów krojonych lub mielonych będzie taka sama jak informacja o wodzie zatrzymanej stosowana w odniesieniu do produktu luzem. Sklep detaliczny może jednak wykazać w dokumentacji, że w kawałkach lub produkcie mielonym zatrzymano mniej wody lub nie zatrzymano jej wcale i odpowiednio oznakować produkt.

1. Co dzieje się z produktem, gdy zawartość wody zatrzymanej przekracza 20-procentową wartość podaną na etykiecie?

**Odpowiedź:** Przedsiębiorstwo ma dwie możliwości. Jedną z nich jest dokładne ponowne oznakowanie produktu. Druga opcja polega na umożliwieniu odwodnienie produktu, tak aby deklaracja dotycząca wody zatrzymanej była zgodna z prawdą. Może to wymagać przepakowania produktu, chyba że jest to drób pakowany w opakowania do lodu w pojemnikach nadających się do odsączania.

1. Jak należy traktować oświadczenie o wodzie zatrzymanej w przypadku jelit (chitterlings), skoro produkt ten może być pakowany z maksymalnie 20-procentowym wyciekiem?

**Odpowiedź:** Wiele lat temu, przed rokiem 1992, FSIS zezwolił, w normalnych warunkach i przy zastosowaniu dobrych praktyk produkcyjnych, na stosowanie wycieku pojemnikach z jelitami nieprzekraczającego 20 procent oznaczonej masy produktu. Polityka ta została utrzymana przez długi czas i jest praktykowana w całej branży. Konsumenci, którzy kupują ten produkt, są świadomi tej polityki i praktyki oraz przyzwyczaili się do tego, że zawartość wilgoci w jelitach jest oczekiwana. W związku z tą długoletnią polityką nie jest wymagane oświadczenie o zawartości wody zatrzymanej, gdy jelita są pakowane z wyciekiem. Jeżeli podczas obróbki po wytrzewieniu w jelitach pozostaje woda, a nie są one pakowane z wyciekiem, na etykiecie produktu musi znajdować się informacja o wodzie zatrzymanej.

1. Jakie jest stanowisko FSIS w sprawie stosowania wody w procesie rozmrażania?

**Odpowiedź:** Zamrożone mięso, produkty uboczne pochodzenia mięsnego, drób lub produkty uboczne pochodzenia drobiowego są często rozmrażane przy użyciu schłodzonej wody. Zakłady muszą ocenić, czy produkt wchłania wodę podczas procesu rozmrażania. Jeśli produkt końcowy jest surowy, jednoskładnikowy i wchłonął wodę podczas procesu rozmrażania, konieczne jest oświadczenie o wodzie zatrzymanej. Jeśli jednak produkt końcowy jest następnie przetwarzany na produkt wieloskładnikowy lub gotowany, informacja o wodzie zatrzymanej nie stanowi problemu w zakresie etykietowania ani norm.

**Załącznik 1**

**Lista kontrolna elementów protokołu**

1. Oświadczenie o celu: Podstawowy cel protokołu powinien być jasno i zwięźle określony.
2. Należy dokładnie opisać rodzaj zastosowanego systemu mycia i schładzania.
3. Należy dokładnie opisać konfigurację i wszelkie modyfikacje elementów systemu schładzania, w tym liczbę i rodzaj schładzarek w serii oraz układ elementów systemu schładzania, a także liczbę linii wytrzewiania zasilających system schładzania.
4. Należy opisać specjalne cechy procesu schładzania, w tym zabiegi przeciwdrobnoustrojowe, długość i prędkość linii ociekowej.
5. Należy opisać czynniki zmienne, które wpływają na wchłanianie i zatrzymywanie wody, takie jak czas przebywania w wodzie chłodzącej, temperatura wody, mieszanie i inne czynniki.
6. Należy opisać normy, jakie musi spełniać system chłodzenia.
7. Należy opisać metody badawcze stosowane zarówno do pomiaru absorpcji i retencji wody, jak i do pobierania próbek i badania produktu pod kątem redukcji patogenów przy różnych ustawieniach urządzeń chłodzących oraz kombinacji czasu i temperatury chłodzenia. Należy uwzględnić liczbę próbek, rodzaj próbek, okres pobierania próbek oraz rodzaj badania lub pomiaru.
8. Protokół powinien wyjaśniać, w jaki sposób uzyskane dane mają być raportowane i podsumowywane. Należy wyjaśnić kryteria oceny wyników i podstawę wyciąganych wniosków.
9. Wnioski. Protokół powinien zawierać oświadczenie o tym, co wykazały uzyskane dane i jakie wnioski wyciągnięto.

**Załącznik 2**

**Wzór pisma o braku zastrzeżeń**

Mr. John Doe
Quality Assurance Manager
Generic Establishment
Anywhere Lane
Anywhere City, State 00000

Szanowny Panie Doe:

Otrzymaliśmy i przejrzeliśmy Państwa pisemny protokół określający ilość wchłaniania i zatrzymywania wody, która jest nieuniknioną konsekwencją Państwa procesu stosowanego w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa żywności.

Na podstawie przedstawionych informacji i danych nie mamy zastrzeżeń do pisemnego protokołu. Informujemy, że protokół ten musi być przechowywany w aktach i dostępny dla Food Safety and Inspection Service (FSIS). Wszelkie zmiany w tym protokole muszą być przedstawione do wglądu w tym biurze.

Z poważaniem,

Charles Edwards
Dyrektor
Personel ds. rozwoju programu technologicznego
Biuro Polityki, Rozwoju Programów i Ewaluacji

cc:
Centrum Usług Technicznych
Biuro Okręgowe
IIC

**Załącznik 3**

**Wzór pisma o zastrzeżeniach**

Mr. John Doe
Quality Assurance Manager
Generic Establishment
Anywhere Lane
Anywhere City, State 00000

Szanowny Panie Doe:

Otrzymaliśmy i przejrzeliśmy Państwa pisemny protokół określający ilość wchłaniania i zatrzymywania wody, która jest nieuniknioną konsekwencją Państwa procesu stosowanego w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa żywności.

Na podstawie przedłożonych informacji i danych nie uwzględniono następujących sprawdzonych pozycji i należy je przedłożyć wraz z poprawionym protokołem:

1. Oświadczenie dotyczące celu.
2. Rodzaj zastosowanego systemu mycia i chłodzenia.
3. Konfiguracja i wszelkie modyfikacje elementów systemu schładzania.
4. Cechy szczególne w procesie schładzania.
5. Opis czynników zmiennych w systemie schładzania.
6. Normy, jakie powinien spełniać system chłodzenia.
7. Stosowane metody badań.
8. Sprawozdanie z danych i ocena wyników. Należy wyjaśnić, w jaki sposób uzyskane dane mają być przedstawione w sprawozdaniu i podsumowane. Należy wyjaśnić kryteria oceny wyników i podstawę wyciąganych wniosków.
9. Wnioski. Protokół powinien zawierać oświadczenie o tym, co wykazały uzyskane dane i jakie wnioski wyciągnięto.

W przypadku jakichkolwiek dalszych pytań, proszę o kontakt na numer 202-205-0675.

Z poważaniem,

Charles Edwards

Dyrektor
Personel ds. rozwoju programu technologicznego
Biuro Polityki, Rozwoju Programów i Ewaluacji

**Załącznik 4**

**Część 381--Przepisy dotyczące kontroli produktów drobiowych**

|  |
| --- |
| Tabela 2. Normy działania dotyczące *Salmonelli* |
| **Klasa produktu** | **Norma działania(procent pozytywny dla *Salmonelli*)**[**Uwaga a**](https://inspection.canada.ca/exporting-food-plants-or-animals/food-exports/requirements/export-requirements-for-meat-and-poultry-products/annex-y-2/eng/1372174731972/1372174804770#fn1) | **Liczba przebadanych próbek(n)**[**Uwaga b**](https://inspection.canada.ca/exporting-food-plants-or-animals/food-exports/requirements/export-requirements-for-meat-and-poultry-products/annex-y-2/eng/1372174731972/1372174804770#fn2) | **Maksymalna liczba wynikówpozytywnych do osiągnięciaNormy (c)**[**Uwaga b**](https://inspection.canada.ca/exporting-food-plants-or-animals/food-exports/requirements/export-requirements-for-meat-and-poultry-products/annex-y-2/eng/1372174731972/1372174804770#fn2) |
| **Tusze młodych kurczaków**[**Uwaga c**](https://inspection.canada.ca/exporting-food-plants-or-animals/food-exports/requirements/export-requirements-for-meat-and-poultry-products/annex-y-2/eng/1372174731972/1372174804770#fn3) | 20,0% | 51 | 12 |
| **Mielony kurczak** | 44,6% | 53 | 26 |
| **Mielone mięso z indyka** | 49,9% | 53 | 29 |
| **Tusze młodych indyków** | 19,6% | 56 | 13 |
| **Tusze gęsi** | 13,7% | 54 | 9 |

**Uwagi**

Uwagi a

Normy działania to obliczenia FSIS dotyczące krajowego występowania *Salmonelli* na wskazanych surowych produktach w oparciu o dane opracowane przez FSIS w ramach ogólnokrajowych programów zbierania podstawowych danych mikrobiologicznych i badań. Kopie sprawozdań z ogólnokrajowych programów zbierania danych mikrobiologicznych FSIS oraz ogólnokrajowych badań mikrobiologicznych wykorzystywanych do określania częstości występowania Salmonelli na surowych produktach są dostępne w FSIS Docket Room.

Uwaga do tabeli b

Wartości dla *Salmonelli* n i c są kryteriami oceny wyników próbek w celu określenia, czy zakład spełnia niniejszą normę. Liczba próbek n została wybrana jako większa niż 50, aby zmierzyć wydajność zakładu w minimalnym okresie czasu. N i c są tak dobrane, że zakład ma 80% szans na zaliczenie, gdy działa na poziomie normy. Ponieważ (n, c) muszą być liczbami całkowitymi, nie można oczekiwać dokładnego prawdopodobieństwa 80%.

Tabela Uwaga c

Tuszki młodych kurczaków przetwarzane w ramach zwolnień dla chińskich buddystów, chińskich konfucjanistów i koszernych kurczaków niepatroszonych są wyłączone z norm działania w odniesieniu do młodych kurczaków pod względem *Salmonelli*.

**Załącznik 5**

**Procedura pobierania próbek do oznaczania wody zatrzymanej (drób)**

1. Pobrać losowo wybraną próbkę z całej tuszy ptaka. Próbka obejmuje całe udo, w tym kości, mięśnie i skórę z towarzyszącym tłuszczem.
2. Po usunięciu z tuszy należy natychmiast umieścić próbkę w nieprzepuszczalnym pojemniku i uszczelnić go, aby zapobiec utracie wody.
3. Próbkę należy przechowywać w warunkach chłodniczych do czasu jej wysłania.
4. Wypełnić formularz FSIS przedłożony wraz z wnioskiem o pobranie próbek wygenerowanym przez FSIS.
5. Zaleca się, aby próbki nie były wysyłane w ciągu weekendu.

**Załącznik 6**

**Część 381 -- Przepisy dotyczące kontroli produktów drobiowych**

1. Cytaty organu dla części 381 nadal brzmią następująco:

Organ: 7 U.S.C. 138f; 7 U.S.C. 450; 21 U.S.C. 451-470; 7 CFR 2.18, 2.53.

2. Część 381.170 zostałaby zmieniona poprzez zmianę ustępu (a) na następujący:

§ 381.170 Normy dla rodzajów i klas oraz dla kawałków surowego drobiu.

(a) Poniższe normy określają różne klasy określonych rodzajów drobiu oraz wymagania dla każdej klasy:

1. Kurczaki -
	1. Rock Cornish game hen lub Cornish game hen. „Rock Cornish game hen" lub „Cornish game hen" to młody, niedojrzały kurczak (zwykle w wieku poniżej 5 tygodni), dowolnej płci, o masie tuszy gotowej do gotowania nie większej niż 2 funty.
	2. Brojler lub 7-tygodniowy kurczak. „Brojler" lub „7-tygodniowy kurczak” to młody kurczak (zwykle w wieku poniżej 10 tygodni) dowolnej płci, który jest delikatnie umięśniony, ma miękką, elastyczną, gładką skórę i elastyczne chrząstki mostkowe.
	3. 12-tygodniowy kurczak. „12-tygodniowy kurczak” to młody kurczak (zazwyczaj w wieku poniżej 12 tygodni), niezależnie od płci, który jest delikatnie umięśniony, ma miękką, elastyczną, gładką skórę i chrząstki mostkowe, które są nieco mniej elastyczne niż u brojlerów lub 7-tygodniowych kurczaków.
	4. Kapłon. „Kapłon” to chirurgicznie wykastrowany samiec kurczaka (zazwyczaj w wieku poniżej 4 miesięcy), który jest delikatnie umięśniony, z miękką, elastyczną, gładką skórą.
	5. Kura, ptactwo domowe, kurczak do pieczenia lub kurczak do duszenia. „Kura", „ptactwo domowe", „kurczak do pieczenia" lub „kurczak do duszenia" to dorosła samica kurczaka (zazwyczaj w wieku ponad 10 miesięcy) o mięsie mniej delikatnym niż mięso 14-tygodniowego kurczaka lub kurczaka do pieczenia i o nieelastycznym zakończeniu mostka.
	6. Kogut. „Kogut" to dorosły kurczak płci męskiej o grubej skórze, twardym i ciemnym mięsie oraz nieelastycznym zakończeniu mostka.
2. Indyki -
	1. Indyk 7- i 12-tygodniowy. „Indyk 7- i 12-tygodniowy" to młody, niedojrzały indyk (zwykle w wieku poniżej 12 tygodni), dowolnej płci, o delikatnym mięsie i miękkiej, elastycznej, gładkiej skórze oraz elastycznej chrząstce mostkowej.
	2. Młody indyk. „Młody indyk" to indyk (zazwyczaj w wieku poniżej 6 miesięcy), niezależnie od płci, który jest delikatnie umięśniony, ma miękką, elastyczną, gładką skórę i chrząstkę mostkową, która jest mniej elastyczna niż u indyka 7- i 12-tygodniowego.
	3. Indyk roczny. „Indyk roczny” to w pełni dojrzały indyk (zwykle poniżej 15 miesiąca życia), dowolnej płci, który jest dostatecznie miękki i ma dostatecznie gładką skórę.
	4. Indyk dojrzały lub stary (samica lub samiec). „Dojrzały indyk" lub „stary indyk" to dorosły indyk (zazwyczaj w wieku ponad 15 miesięcy), dowolnej płci, o grubej skórze i zgrubiałym mięsie. Oznaczenie płci jest opcjonalne.
3. Kaczki -
	1. Kaczątka. „Kaczątko” to młoda kaczka (zazwyczaj w wieku poniżej 8 tygodni), dowolnej płci, która jest delikatnie umięśniona i ma miękki dziób i miękką tchawicę.
	2. Kaczka 12-tygodniowa. „Kaczka 12-tygodniowa” to młoda kaczka (zazwyczaj w wieku poniżej 16 tygodni), dowolnej płci, która jest delikatnie umięśniona i ma dziób, który nie jest całkowicie stwardniały, oraz tchawicę, która jest łatwo wgnieciona.
	3. Dojrzała kaczka lub stara kaczka. „Dojrzała kaczka” lub „stara kaczka" to dorosła kaczka (zazwyczaj w wieku ponad 6 miesięcy), dowolnej płci, o twardym mięsie, stwardniałym dziobie i stwardniałej tchawicy.
4. Gęsi -
	1. Młoda gęś. „Młoda gęś" to niedojrzała gęś, dowolnej płci, o delikatnym mięsie i łatwo dającej się wgnieść tchawicy.
	2. Gęś dojrzała lub stara. „Gęś dojrzała" lub „stara gęś" to dorosła gęś, dowolnej płci, która ma twarde mięso i stwardniałą tchawicę.
5. Perlica -
	1. Młoda perlica. „Młoda perlica” to niedojrzała perlica, niezależnie od płci, która jest delikatnie umięśniona i ma elastyczną chrząstkę piersiową.
	2. Dojrzała perlica lub stara perlica. „Dojrzała" lub „stara" perlica to dorosła perlica, niezależnie od płci, o twardym mięsie i nieelastycznym mostku.

**Załącznik 7**

**Lista kontrolna wilgotności zatrzymanej dla inspektorów odpowiedzialnych (IIC)**

Nazwa zakładu:

Numer zakładu:

1. Produkt objęty protokołem zakładu: 
2. Data pisma FSIS o braku zastrzeżeń, które ma zastosowanie do protokołu: 
3. Wskazać, gdzie następuje pobieranie próbek produktu podczas pobierania próbek i analizy w celu określenia wody naturalnie występującej i zatrzymanej po wytrzewieniu: 
4. Data dwutygodniowej kontroli w celu sprawdzenia, czy zakład postępuje zgodnie z protokołem: 
5. Na koniec okresu doświadczalnego:
	1. Naturalnie występująca wilgoć dla produktu, z którego pobrano próbkę w punkcie opisanym w 3. Powyżej: 
	2. Wilgotność zatrzymana dla produktu opisanego w punkcie 1. Powyżej: 
	3. Sprawdzić, czy zbadano wszystkie etykiety dotyczące produktu opisanego w punkcie 1. Powyżej: 