

**Wytyczne dla zakładów mleczarskich
dotyczące zapewnienia zgodności z wymaganiami Federacji Rosyjskiej i Unii
Celnej**

I. Podstawy prawne:

1. *ustawa Federalna z dnia 12 czerwca 2008r. regulamin techniczny na mleko i produkty mleczne Nr 88-FZ (z późn. zm.),*
2. *Wspólne wymagania weterynaryjno - sanitarne odnoszące się do towarów podlegających kontroli weterynaryjnej zatwierdzone decyzją Komisji Unii Celnej z dnia 18 czerwca 2010 r. nr 317 (z późn. zm.),*
3. *Wspólne wymagania sanitarno-epidemiologiczne i higieniczne dotyczące towarów podlegających nadzorowi sanitarno- epidemiologicznemu (kontroli) zatwierdzone decyzją Komisji Unii Celnej z dnia 28 maja 2010r. Nr 299 (z późn. zm.).*

II. Przekazywanie list gospodarstw mleczarskich

1. Zakład przetwórczy przedkłada powiatowemu lekarzowi weterynarii (PLW) gwarancje, że mleko surowe wykorzystywane do wytwarzania produktów mlecznych przeznaczonych do Federacji Rosyjskiej (RU) pochodzi z gospodarstw spełniających wymagania art. 5 i 6 *ustawy Federalnej z dnia 12 czerwca 2008 r. regulamin techniczny na mleko i produkty mleczne Nr 88-FZ (z późn. zm.),* zwanej dalej ustawą Federalną, wymagania zawarte w świadectwie weterynaryjnym dla eksportowanego z Unii Europejskiej do Federacji Rosyjskiej mleka i produktów mlecznych pochodzących od bydła i małych przeżuwaczy oraz we *Wspólnych wymaganiach weterynaryjno - sanitarnych odnoszących się do towarów podlegających kontroli weterynaryjnej.*
2. Zakład przetwórczy przekazuje PLW listę gospodarstw dostarczających mleko surowe wykorzystywane do produkcji produktów eksportowanych do Federacji Rosyjskiej. Wszelkie informacje o zmianach dokonanych na tej liście (wpisy/wykreślenia) są przekazywane przez zakład na bieżąco. Raz do roku do końca stycznia przekazywana jest przez zakład skonsolidowana lista gospodarstw, uwzględniająca zmiany wprowadzone w roku poprzednim.
3. Służby surowcowe zakładu dokonują kontroli gospodarstw z minimalną częstotliwością 1x/18 miesięcy, w zakresie:
 - identyfikacji zwierząt,
 - posiadania decyzji PLW dotyczących uznania gospodarstwa za urzędowo wolne od gruźlicy, brucelozy, zgodnie z pkt 4.2. świadectwa weterynaryjnego, oraz białaczki zgodnie z rozdziałem 27 *Wspólnych Wymogów Weterynaryjno - Sanitarnych odnoszących się do towarów podlegających kontroli weterynaryjnej,*
 - dokumentacji leczenia zwierząt (wpisy) i przestrzegania okresów karencji dla weterynaryjnych produktów leczniczych;
 - przestrzegania zakazów podawania zwierzętom niedozwolonych substancji;
 - przestrzegania zakazów pozyskiwania mleka od krów w okresie 5 dni przed i 7 dni po ocieleniu,
 - dokumentacji zakupu stosowanych pasz lub stosowania pasz własnej produkcji, w tym dokumentacji dotyczącej stosowania środków ochrony roślin;
 - higienicznych warunków pozyskiwania i przechowywania mleka,
 - prawidłowego stosowania środków myjących i dezynfekujących,
 - właściwej temp. przechowywania mleka surowego.Wyniki kontroli służb surowcowych są wrywkowo weryfikowane przez PLW.

II. Wymagania dotyczące przechowywania, odbioru i transportu mleka surowego

1. Zgodnie z art. 6 ustawy Federalnej mleko surowe po udoju zwierząt powinno być schładzane w gospodarstwie w ciągu 2h do temp. $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ oraz dostarczane do zakładów przetwórstwa w ciągu 36h od udoju (łącznie z czasem transportu) z wyjątkiem mleka przeznaczonego do wytwarzania żywności dla dzieci na bazie mleka, mieszanek mlecznych (w tym sproszkowanych) napojów mlecznych (w tym sproszkowanych), kaszek mlecznych, które należy dostarczać do zakładów przetwórstwa w ciągu 24h od udoju.
2. W przypadku organizacji odbioru mleka surowego z gospodarstw w trybie 48 godzinnym zakład powinien przedstawić gwarancje, że dostarczane mleko surowe zbiorcze spełnia rosyjskie wymagania mikrobiologiczne (wartości bezwzględne), pomimo dłuższego okresu przechowywania i transportu. W tym celu powinny być przeprowadzane wrywkowe badania surowego mleka zbiorczego dostarczanego do zakładu. Zaleca się, aby mleko zbiorcze z tras obejmujących gospodarstwa przechowujące mleko dłużej niż odpowiednio 24 lub 36 godzin było badane w kierunku ogólnej liczby drobnoustrojów z częstotliwością raz/2 miesiące/trasę na etapie przyjęcia do zakładu. Częstotliwość tych badań powinna być określona w procedurach zakładowych.
3. Transport mleka surowego powinien odbywać się w pojemnikach ze szczelnie zamykanymi pokrywami, wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Środki do transportu surowego mleka powinny być zaopatrzone w aktywny system chłodzenia lub mogą być używane cysterny-izotermi, jednakże przy zapewnieniu, iż temperatura mleka podczas transportu oraz przyjęcia do zakładu nie przekracza ustalonego w art. 6 ustawy Federalnej limitu 10°C .
4. Środki transportu przewożące mleko surowe powinny być zaplombowane.
5. Podczas transportu mleka bezpośrednio do zakładu lub przechowywania mleka surowego w punkcie odbioru mleka (POM) powinny towarzyszyć mu dokumenty umożliwiające identyfikację:
 - producenta (osobę fizyczną lub prawną) oraz jego adres,
 - objętość lub wagę mleka pochodzącego od poszczególnych producentów,
 - datę i czas załadunku/odbioru mleka (w przypadku POM),
 - temperaturę przy załadunku/odbiorze mleka (w przypadku POM).
6. Podczas przechowywania w zakładzie partii mleka surowego przeznaczonego do wytwarzania produktów podlegających wysyłce do RU powinny być zapewnione dokumenty umożliwiające jej identyfikację oraz wyniki badań wykonanych w celu sprawdzenia jej zgodności.
7. Przechowywanie mleka surowego, śmietanki surowej, mleka poddanego obróbce termicznej, przez zakład przetwórczy przed procesem obróbki odbywa się w osobnych oznaczonych pojemnikach, w temp. $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, w czasie określonym w procedurach zakładu.
8. W drodze odstępstwa od postanowień części VI pkt 10 Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWhig 500 – 2e/08, jeśli zakład do produkcji na rynek RU wykorzystuje mleko surowe lub śmietankę surową, które są systematycznie (nie rzadziej niż średnio 4 dni w tygodniu) dostarczane z innych zakładów uprawnionych do eksportu do Unii Celnej, każdej przesyłce powinien towarzyszyć dokument handlowy wystawiony przez zakład wysyłki zawierający informacje pozwalające na jej identyfikację:
 - nazwę i adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu dostarczającego surowiec,
 - nazwę i adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu, do którego dostarczany jest surowiec,
 - kolejny numer i datę wysyłki,

- opis partii wysyłkowej - rodzaj i ilość dostarczanego surowca; data(y) przyjęcia do zakładu dostarczającego surowiec, nr tanku, w którym mleko lub śmietanka były przechowywane,
- nr rejestracyjny środka transportu

oraz potwierdzenie, że partia surowego mleka lub śmietanki, której dotyczy dokument handlowy spełnia specyficzne wymagania strony rosyjskiej.

Do każdej wysyłanej partii surowego mleka lub śmietanki powinny być dołączane/dosyłane wyniki badań potwierdzające spełnienie przez surowiec rosyjskich kryteriów mikrobiologicznych (liczba mezofilnych bakterii tlenowych i bakterii fakultatywnie beztlenowych w śmietance/mleku zbiorczym).

9. Jeśli zakład do produkcji na rynek Federacji Rosyjskiej wykorzystuje mleko poddane obróbce termicznej w innym zatwierdzonym do eksportu zakładzie, to w dokumencie towarzyszącym przesyłce, oprócz informacji wymienionych w punkcie 8 należy również podać warunki tej obróbki (temperatura i czas).

III. Badania mleka surowego

1. Zakład wykonuje badania mikrobiologiczne surowego mleka zgodnie z procedurami określonymi w załączniku III, sekcja IX, rozdział I, część III rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Badania są wykonywane w laboratoriach urzędowych Inspekcji Weterynaryjnej, laboratoriach akredytowanych zatwierdzonych w drodze decyzji Głównego Lekarza Weterynarii, akredytowanych laboratoriach zakładowych biorących udział w badaniach biegłości organizowanych przez Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach.

2. Poza badaniami, o których mowa w pkt 1 mleko surowe jest badane w kierunku *Salmonelli*. Badania wykonywane są z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż 2 razy w roku. W tym celu pobiera się średnią próbkę dobową mleka surowego. Badania są wykonywane w laboratoriach urzędowych Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, krajowych laboratoriach referencyjnych, laboratoriach państwowych instytutów naukowych, laboratoriach akredytowanych zatwierdzonych w drodze decyzji Głównego Lekarza Weterynarii. Wyniki badań przedstawiane są niezwłocznie urzędowemu lekarzowi weterynarii nadzorującemu zakład.

Tab. 1 Porównanie kryteriów mikrobiologicznych dla mleka surowego RU i UE

| Kierunek badań FR | | Limit FR wartości bezwzględne | Częstotliwość badań wg przepisów FR | Kierunek badań UE | Limit UE średnia geometryczna | Częstotliwość badań wg przepisów UE |
|--|-----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Liczba mezofilnych bakterii tlenowych i bakterii fakultatywnie beztlenowych (MBTiFB) | Klasa najwyższa | 100 000 jtk/cm ³ lub g | wg planu kontroli zakładu | Ogólna liczba bakterii w temp. 30°C | 100 000/ml średnia geometryczna z 2 m-cy | Min. 2x/m-c |
| | Klasa pierwsza | 500 000 jtk/cm ³ lub g | | | | |
| | Klasa druga | 4 000 000 jtk/cm ³ lub g | | | | |
| Liczba komórek somatycznych | Klasa najwyższa | 400 000/cm ³ lub g | wg planu kontroli zakładu | Liczba komórek somatycznych | 400 000/ml średnia geometryczna z 3 m-cy | Min. 1x/m-c |
| | Klasa pierwsza | 1 000 000/cm ³ lub g | | | | |
| | Klasa druga | 1 000 000/cm ³ lub g | | | | |
| Bakterie patogenne w tym <i>Salmonella</i> | Wszystkie klasy | nb w 25g (lub cm ³) | wg planu kontroli zakładu | <i>Salmonella</i> | Brak wymogu badania mleka surowego | Badaniom podlegają produkty mleczne wytwarzane z |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | mleka surowego lub poddanego obróbce termicznej w temp. niższej niż pasteryzacja |
|--|--|--|--|--|--|--|

3. Zakład przestrzega dodatkowych wymagań dla mleka surowego wykorzystywanego do produkcji produktów dla dzieci na mleku, sera, produkcji żywności dietetycznej, dla których oprócz kryteriów dla poszczególnych klas mleka wynikających z załącznika 2 do ustawy Federalnej, mają zastosowanie dodatkowe wymagania wynikające z art. 5 tej ustawy. Zestawienie niektórych dodatkowych wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności jest zamieszczone w poniższej tabeli.

Tab. 2 Zestawienie niektórych dodatkowych wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności wynikających z art. 5 ustawy Federalnej

| Przeznaczenie mleka surowego | Wymagania dodatkowe | Przechowywanie i transport |
|--|--|---|
| do produkcji produktów dla dzieci na mleku | 1) liczba MBTiFB ¹⁾ : nie więcej niż 500 000 jtk/cm ³ lub g 2) liczba kom. somatycznych: nie więcej niż 400 000/cm ³ lub g | Przechowywanie i transport w osobnych pojemnikach |
| do produkcji sera | 1) liczba MBTiFB: 1 x 1000 000/cm ³ lub g | - |
| do produkcji produktów dietetycznych | 1) liczba MBTiFB: 500 000 jtk/cm ³ lub g 2) liczba kom. somatycznych: 500 000/cm ³ lub g | Przechowywanie i transport w osobnych pojemnikach |

¹⁾ liczba kolonii mezofilnych drobnoustrojów tlenowych i fakultatywnych beztlenowych

²⁾ liczba zarodników mezofilnych drobnoustrojów beztlenowych

4. Zakład wykonuje lub zleca okresowe badania chemiczne mleka surowego zgodnie z załącznikiem 1 do ustawy Federalnej oraz rozdziałem II części I *Wspólnych wymagań sanitarno-epidemiologicznych i higienicznych dotyczących towarów podlegających nadzorowi sanitarno - epidemiologicznemu (kontroli)* z częstotliwością określoną w procedurach zakładu, lecz nie rzadziej niż częstotliwość wskazana w poniższej tabeli. Próbkę do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do laboratoriów urzędowych Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, laboratoriów akredytowanych zatwierdzonych w drodze decyzji Głównego Lekarza Weterynarii, krajowych laboratoriów referencyjnych, laboratoriów państwowych instytutów naukowych, z wyłączeniem badań w kierunku pozostałości antybiotyków. Protokoły pobrania próbek powinny obejmować:
- kierunek badań,
 - nazwę przedsiębiorstwa, w którym pobrano próbki,
 - informacje dotyczące liczby i masy/objętości pobranych próbek,
 - dane identyfikacyjne oraz wielkość partii, z której pobrano próbki,
 - datę i miejsce pobrania próbek,

- imię i nazwisko osoby pobierającej próbki (urzędowy lekarz weterynarii, lub przeszkolony pracownik zakładu pobierający próbki pod jego nadzorem),
- numer protokołu pobrania próbek,
- imię i nazwisko oraz podpis przedstawiciela przedsiębiorstwa.

Wyniki badań przedstawiane są niezwłocznie urzędowemu lekarzowi weterynarii nadzorującemu zakład.

W przypadku badań mleka surowego w kierunku pozostałości antybiotyków za pomocą szybkich testów, mogą one być wykonywane w laboratorium zakładowym nie posiadającym akredytacji pod warunkiem, że uczestniczy ono w badaniach biegłości organizowanych przez Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach. Urzędowy lekarz weterynarii nadzorujący zakład informowany jest o każdym przypadku otrzymania wyniku wskazującego na przekroczenie dopuszczalnego limitu pozostałości antybiotyków oraz sposobie postępowania z partią mleka, której dotyczyło przekroczenie.

Tab. 3 Badania fizykochemiczne mleka surowego

| Kierunek badań | Limit FR/poziom działania ²⁾ | Limit UE/poziom działania ¹⁾ | Częstotliwość badań | Przykładowe laboratoria |
|---|--|---|---|---|
| Pb As Cd Hg | 0,1 mg/kg 0,05 mg/kg 0,03 mg/kg 0,005 mg/kg | 0,02 mg/kg 0,1 mg/kg 0,01 mg/kg 0,01 mg/kg | 1x/rok mleko surowe do wytwarzania produktów mlecznych ze średniej próbki dobowej | PIWet Puławy ZHW: Białystok, Gdańsk, Katowice, Poznań, Wrocław, Warszawa, |
| Aflatoksyna M1 | 0,0005 mg/kg | 0,00005 mg/kg (0,05µg/kg) | 1x/rok mleko surowe do wytwarzania produktów mlecznych ze średniej próbki dobowej | PIWet Puławy |
| Pozostałości antybiotyków i inne substancje hamujące: | | | | |
| Chloramphenicol | <0,0003 mg/kg = 0,3 µg/kg | 0,3 µg/kg | | |
| Grupa tetracyklin | <0,01 mg/kg = 10 µg/kg | Chlorotetracyklina 100µg/kg Oksytetracyklina 100µg/kg Tetracyklina 100µg/kg | Mleko zbiorcze przywożone cysterną - każdorazowo przed rozładunkiem i przyjęciem do zakładu | Laboratorium surowcowe zakładu – szybkie testy o poziomie wykrywalności zbliżonym do limitów określonych przez przepisy RU i UC |
| Streptomycyna | < 0,2 mg/kg = 200µg/kg | Streptomycyna 200µg/kg Dihydrostreptomycyna 200µg/kg | | |
| Penicylina | < 0,004 mg/kg = 4µg/kg | Amoxicillin 4µg/kg Ampicyliline 4µg/kg Benzilpenicillin 4µg/kg Penetamat 4µg/kg Cloxacillin 30µg/kg Dicloxacillin 30µg/kg Oxacillin 30µg/kg Clavulanic acid 200µg/kg | | |

| Substancje hamujące | Niedopuszczalne | | | |
|--|--|---|---|--|
| Sześciochloro- cykloheksan- izomery: | | | | |
| α-HCH (na tłuszcz) | 0,05 mg/kg (1,25 dla śmietanki w przeliczeniu na tłuszcz) | 0,1 mg/kg (na tłuszcz) | 1x/rok mleko surowe zbiorcze (średnia próbka dobową) w okresie pastwiskowym | PIWet Puławy ZHW: Białystok, Gdańsk, Katowice, Poznań, Wrocław, Warszawa |
| β-HCH (na tłuszcz) | | 0,075 mg/kg (na tłuszcz) | | |
| γ-HCH (na tłuszcz) | | 0,025 mg/kg (na tłuszcz) | | |
| DDT i jego metabolity | | 1 mg/kg | | |
| Radionuklidy: Cez-137 | 100 Bq/l (kg) | 370 Bq/kg | 1x/rok mleko surowe zbiorcze (średnia próbka dobową) | Zakład Radiobiologii PIWet-PIB, ZHW Katowice, Wrocław, Poznań, Gdańsk, Lublin, Opole, Białystok, Olsztyn, Lublin |
| Stront-90 | 25 Bq/l (kg) | | | Badań nie wykonują laboratoria IW; możliwość badania w Centralnym Laboratorium Ochrony Radiologicznej w Warszawie |
| Dioksyny ^{2,3)} | 0,000003 mg/kg (w przeliczeniu na tłuszcz) ³⁾ | Suma dioksyn (WHO- PCDD/F- TEQ) 3,0 pg/g w przeliczeniu na tłuszcz Suma dioksyn i dioksynopodobnych PCBs (WHO- PCDD/F-PCB- TEQ) 6,0 pg/g w przeliczeniu na tłuszcz | Kontrola odbywa się w przypadku pogorszenia sytuacji ekologicznej związanej z awariami, katastrofami technicznymi i naturalnymi prowadzącymi do wytworzenia się i dostawiania dioksyn do środowiska naturalnego; w przypadku uzasadnionego przypuszczenia o ich ewentualnej obecności w mleku surowym | PIWet-PIB w Puławach |
| Melamina ²⁾ | <1 mg/kg | 2,5 mg | Kontrola odbywa się w przypadku uzasadnionego przypuszczenia o możliwości jej występowania w mleku surowym | PIWet-PIB w Puławach |

¹⁾ zgodnie z krajowym programem badań kontrolnych obecności substancji niedozwolonych oraz pozostałości chemicznych, biologicznych i produktów leczniczych u zwierząt i w żywności pochodzenia zwierzęcego,

²⁾ zgodnie z *Wspólnymi wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i higienicznymi dotyczącymi towarów podlegających nadzorowi sanitarno-epidemiologicznemu, zatwierdzonymi decyzją Komisji Unii Celnej z dnia 28 maja 2010 r. (z późn. zm.),*

³⁾ - maksymalny poziom nie odnosi się do produktów, zawierających mniej niż 1 % tłuszczu,

- dioksyny stanowią sumę polichlorowanych dibenzo-p-dioksyn i polichlorowanych dibenzofuranów, wyrażoną jako równoważnik toksyczności wg skali WHO (WHO-TEQ).

Uwaga! Dopuszczalne poziomy środków leczniczych innych niż wskazane powyżej (w tym antybiotyków), stosowanych w hodowli bydła w celu tuczenia, leczenia i profilaktyki chorób zostały wskazane w załączniku nr 4 do rozdziału II części I *Wspólnych wymagań sanitarno-epidemiologicznych i higienicznych dotyczących towarów podlegających nadzorowi sanitarno - epidemiologicznemu (kontrola)*

IV. Badania mleka poddanego obróbce termicznej oraz produktów mlecznych

1. Zakład przeprowadza kontrolę efektywności obróbki termicznej mleka, zgodnie z art. 9 ustawy Federalnej:

- mleko i śmietanka pasteryzowane - badanie w kierunku fosfatazy zasadowej lub peroksydazy lub próba fermentacji – każdy zbiornik po jego napełnieniu produktem pasteryzowanym,
- mleko i inne produkty jego przetwórstwa sterylizowane i ultra pasteryzowane (UHT) – badania na zgodność z wymaganiami sterylności przemysłowej – częstotliwość ustalana w programie kontroli produkcji.

Tab. 4 Badanie efektywności obróbki termicznej mleka poprzez ultrawysoką temperaturę

| Kontrola efektywności wg UE | Częstotliwość | Kontrola efektywności wg FR | Częstotliwość |
|---|---------------|--|---|
| Inkubacja w temp. 30°C / 15 dni – zachowanie stabilności mikrobiologicznej, lub | Każda partia | Inkubacja w temp. 37°C/ 3-5 dni brak widocznych wad i oznak psucia się (wzdęcie opakowania, zmiana wyglądu i inne) brak zmian smaku i konsystencji; 2) po ogrzewaniu są dopuszczalne zmiany: a) kwasowości nie więcej niż o 2 stopnie Turnera b) L MD/TiFB nie więcej niż 10 jtk/cm ³ lub g; | z częstotliwością ustaloną w programie kontroli produkcyjnej lecz nie rzadziej niż 1x/kwartał |
| Inkubacja w temp. 55°C / 7 dni – zachowanie stabilności mikrobiologicznej | Każda partia | | |

2. Zakład wykonuje badania mikrobiologiczne mleka spożywczego i produktów mlecznych wywożonych do Federacji Rosyjskiej, zgodnie z załącznikiem 4 i 6 ustawy Federalnej oraz rozdziałem II części I *Wspólnych wymagań sanitarno-epidemiologicznych i higienicznych dotyczących towarów podlegających nadzorowi sanitarno - epidemiologicznemu (kontrola)*.

Próbki do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do laboratoriów urzędowych Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, laboratoriów akredytowanych zatwierdzonych w drodze decyzji Głównego Lekarza Weterynarii, krajowych laboratoriów referencyjnych lub państwowych instytutów naukowych.

Protokoły pobrania próbek powinny obejmować:

- kierunek badań,
- nazwę przedsiębiorstwa, w którym pobrano próbki,
- informacje dotyczące liczby i masy/objętości próbek,
- rodzaj produktu, dane identyfikacyjne oraz wielkość partii, z której pobrano próbki,

- datę i miejsce pobrania próbek,
- imię i nazwisko osoby pobierającej próbki (urzędowy lekarz weterynarii, lub przeszkolony pracownik zakładu pobierający próbki pod jego nadzorem),
- numer protokołu pobrania próbek,
- imię i nazwisko oraz podpis przedstawiciela przedsiębiorstwa.

Wyniki badań przedstawiane są niezwłocznie urzędowemu lekarzowi weterynarii nadzorującemu zakład. Urzędowy lekarz weterynarii może poświadczać świadectwa na podstawie wyników „monitoringu mikrobiologicznego” prowadzonego przez zakład, jeżeli ma on opracowaną procedurę wycofywania produktów niezgodnych z rynku i sprawne funkcjonowanie tej procedury jest systematycznie sprawdzane. Częstotliwość badań powinna być określona w procedurach zakładu lecz nie mniejsza niż wskazana poniżej:

- a) w odniesieniu do produktów, które są często i systematycznie wysyłane na rynek rosyjski (nie rzadziej niż średnio raz w tygodniu) wskaźniki mikrobiologiczne mające zastosowanie do tych produktów powinny być badane raz na 10 dni,
- b) w odniesieniu do produktów, które są wysyłane systematycznie, ale z mniejszą częstotliwością (rzadziej niż raz w tygodniu) co 10 partia produktów wysyłanych na rynek FR (w odniesieniu do poszczególnych grup produktów oraz poszczególnych grup drobnoustrojów),
- c) w przypadku produktów wysyłanych sporadycznie (mniej niż 25 przesyłek w roku) badana jest każda partia wysyłkowa w odniesieniu do poszczególnych grup produktów i grup drobnoustrojów). Jeżeli w skład partii wysyłkowej wchodzi kilka partii produkcyjnych, próbki do badań mogą być pobrane z jednej partii produkcyjnej.

W przypadku stwierdzenia niezgodności z kryteriami Federacji Rosyjskiej badanej partii produktów nie może być ona przedmiotem wysyłki lub w przypadku otrzymania wyników po wysyłce zakład powinien niezwłocznie wszcząć procedurę ich wycofania z rynku. Zakład podejmuje odpowiednie działania w odniesieniu do produktów w zależności od rodzaju stwierdzonych niezgodności (kryteria bezpieczeństwa lub higieny procesu zgodnie z prawem UE), jak również działania mające na celu wyjaśnienie przyczyny występowania niezgodności. Częstotliwość badań powinna zostać zwiększona tak, aby 10 kolejnych partii produktu, którego dotyczyła niezgodność przeznaczonych do wysyłki zostało zbadanych w kierunku drobnoustrojów, których dotyczyło przekroczenie.

W przypadku jeśli poszczególne etapy produkcji zachodzą w różnych zakładach (np. sery przekazywane są do innego zakładu w celu dojrzewania, konfekcjonowania) wystarczające jest aby badania mikrobiologiczne produktu gotowego były wykonywane na etapie ostatniego zakładu, który dokonuje czynności mogących powodować zanieczyszczenie produktu.

Uwaga: powyższa zmiana częstotliwości badań mikrobiologicznych **może być zaproponowana do akceptacji** stronie rosyjskiej, jeśli wyniki kontroli zakładów mleczarskich zgłoszonych w ramach prelistingu będą zadawalające oraz nie będzie powiadomień o niezgodnościach z wymaganiami mikrobiologicznymi RU i UC.

3. Zakład wykonuje badania chemiczne mleka spożywczego i produktów jego przetwórstwa wywożonych do Federacji Rosyjskiej, zgodnie z załącznikiem 3 i 5 ustawy Federalnej oraz rozdziałem II części I *Wspólnych wymagań sanitarno-epidemiologicznych i higienicznych dotyczących towarów podlegających nadzorowi sanitarno - epidemiologicznemu (kontroli)* z częstotliwością określoną w procedurach zakładu lecz nie rzadziej niż częstotliwość wskazana w poniższej

tabeli. Próbkę do badań pobierane są przez lub w obecności urzędowego lekarza weterynarii oraz przekazywane do laboratoriów urzędowych Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, laboratoriów akredytowanych zatwierdzonych w drodze decyzji Głównego Lekarza Weterynarii, krajowych laboratoriów referencyjnych lub państwowych instytutów naukowych.

W protokołach pobrania próbek powinny być wszystkie informacje określone pkt IV 2 wytycznych. Wyniki badań przedstawiane są niezwłocznie urzędowemu lekarzowi weterynarii nadzorującemu zakład.

Tab. 4 Badania chemiczne mleka spożywczego i produktów jego przetwórstwa

| Grupa produktów | Substancje | Częstotliwość |
|---|---|---|
| Wszystkie produkty przetwórstwa mleka (dla grupy produktów: koncentraty białek mlecznych, laktuloza, cukier mleczny, kazeina, kazeiniany, albumina mleczna oraz produkty na jej bazie, hydrolizaty białek mlecznych, z wyjątkiem wskaźnika „antybiotyki”) | Aflatoksyna M1; | 1x/rok - asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |
| | Antybiotyki: chloramfenikol, tetracykliny, streptomycyna, penicylina; | Kontrola odbywa się w przypadku podejrzenia możliwości występowania pozostałości w produktach |
| | Pierwiastki toksyczne: ołów, arsen, kadm, rtęć; | 1x/rok - asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |
| | Pestycydy (w przeliczeniu na tłuszcz): α-HCH, β-HCH, γ-HCH; DDT i jego metabolity; | 1x/rok - asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |
| Produkty w puszkach | Cyna | 1x/rok asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |
| Produkty w puszkach chromowanych | Chrom | 1x/rok asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |
| Produkty wędzone | Beznopiren | 1x/rok asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |
| Produkty przeznaczone na rezerwy państwowe | Miedź Żelazo | 1x/rok asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |
| Produkty zawierające oleje roślinne hydrogenizowane | Nikiel | 1x/rok asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |
| Kasze w proszku mleczne rozpuszczalne | Ochratoksyna A Aflatoksyna B1 Deoksyniwalenol Zearalenon T-2 toksyny Benzopiren Zanieczyszczenie szkodnikami Zanieczyszczenie metalami | 1x/rok asortyment produktów podlegających wysyłce na rynek FR |

4. Zakład posiada opracowane procedury postępowania w przypadku stwierdzenia przekroczeń dopuszczalnych kryteriów chemicznych Federacji Rosyjskiej i Unii Celnej.

V. Wymagania dotyczące organizacji mycia i dezynfekcji

- Zakład w programie mycia i dezynfekcji uwzględnia następujące wymagania ustawy Federalnej:
 - mycie i dezynfekcja zbiorników do produkcji i przechowywania mleka i produktów jego przetwórstwa są przeprowadzane w ciągu 2h po każdym opróżnieniu;
 - wyposażenie nie używane po myciu i dezynfekcji ponad 6h, przechodzi powtórna dezynfekcję przed rozpoczęciem produkcji;

- skuteczność mycia i dezynfekcji jest potwierdzana za pomocą badań laboratoryjnych w zakresie i z częstotliwością ustaloną w programie kontroli produkcyjnej,
 - cysterny do przewozu mleka po procesie mycia i dezynfekcji są plombowane.
2. Zakład w przypadku przestojów sprzętu ponad 2h, w sytuacji możliwego przeprowadzenia nieskutecznego procesu obróbki cieplnej mleka lub podniesienia temperatury składowanego mleka ponad dopuszczalny limit, kieruje pasteryzowane mleko lub normalizowane mieszanki wyjściowych produktów do powtórnego procesu obróbki cieplnej.

VI. Wymagania dotyczące identyfikacji i znakowania mleka i produktów jego przetwórstwa

1. Nazwy i wskaźniki identyfikacyjne mleka, produktów jego przetwórstwa, zakwasów, mikroorganizmów probiotycznych i preparatów do fermentacji powinny odpowiadać nazwom i wskaźnikom identyfikacyjnym zawartym w ustawie Federalnej.
2. Oznakowanie mleka i produktów jego przetwórstwa powinno odpowiadać wymaganiom zawartym w art. 36 ustawy Federalnej.
3. W nazwach produktów, które zawierają ponad 50 % tłuszczów roślinnych nie powinna być stosowana terminologia typowa dla produktów mlecznych, np. zabrania się używania nazwy „produkt twarogowy” – zamiast niej można stosować terminy „pasta”, „krem”, „deser” itp.
4. W produktach zawierających mleko dopuszczalna jest zamiana max. 50 % tłuszczu mlekowego wyłącznie produktem zastępującym tłuszcz mlekowy. W nazwie tych produktów należy dodać sformułowanie: „z dodatkiem tłuszczu roślinnego”.
5. Nie powinna być używana nazwa „lody” w stosunku do produktów, zawierających olej kokosowy lub takich, w których zawartość tłuszczu roślinnego przekracza 50 % fazy tłuszczowej – są to mrożone desery.
6. Zakazane jest nazywanie kefirem produktu, do którego produkcji używa się kultur bakteryjnych zamiast grzybków kefirowych – jest to produkt kefiropodobny.

VII. Przechowywanie

Z uwagi na różnice w wymaganiach Federacji Rosyjskiej i Unii Europejskiej partie produktów przeznaczonych do wywozu do Federacji Rosyjskiej powinny być przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach lub wydzielonych i wyraźnie oznakowanych strefach.

VIII. Wymagania dodatkowe

1. Zakład nie stosuje substancji dodatkowych (z wyjątkiem funkcjonalnie niezbędnych składników) i aromatów przy produkcji produktów dietetycznych oraz tradycyjnych, będących produktami z mleka fermentowanego (oprócz wytwarzania złożonych produktów mlecznych).
2. Przygotowanie gotowych do użycia zakwasów produkcyjnych i mikroorganizmów probiotycznych powinno być realizowane w specjalnych pomieszczeniach produkcyjnych przez producentów produktów mlecznych. Pomieszczenia powinny odpowiadać wymaganiom ustawy Federalnej. Każda partia zakwasów produkcyjnych i mikroorganizmów probiotycznych przeznaczona do produkcji przekazywana jest wraz z dokumentami zawierającymi informacje o jej składzie, przeznaczeniu, wielkości, wskaźnikach aktywności oraz dacie i godzinie jej produkcji.
3. Zakazane jest stosowanie do produkcji wyrobów mlecznych tłuszczu palmowego, kokosowego oraz innych rodzajów tłuszczów roślinnych.

4. Zakazane jest stosowanie do produkcji wyrobów mlecznych jakichkolwiek białek, które nie są białkami mlecznymi (białko sojowe).
5. Mleko lub produkty mleczne przywożone z innych krajów Unii Europejskiej z zakładów będących na liście Rosselchzonadzoru i przeznaczone do wytwarzania produktów na rynek Federacji Rosyjskiej podlegają:
 - a) sprawdzaniu dokumentacji, w tym świadectw przedeksportowych;
 - b) okresowym badaniom laboratoryjnym zgodnie z wymaganiami Federacji Rosyjskiej w zakresie zanieczyszczeń chemicznych, z tym, że każdy nowy dostawca badany jest w okresie pierwszych 3 miesięcy min. 1rotnie.
6. Mleko lub produkty mleczne przywożone z krajów trzecich z zakładów będących na liście Rosselchzonadzoru i przeznaczone do wytwarzania produktów na rynek Federacji Rosyjskiej powinny:
 - a) być zaopatrzone w dokumenty poświadczające spełnienie wymagań RU,
 - b) podlegać okresowym badaniom laboratoryjnym zgodnie z wymaganiami RU w zakresie zanieczyszczeń chemicznych z tym, że każdy nowy dostawca badany jest w okresie pierwszych 3 miesięcy min. 1rotnie.

Uwaga: niniejsze wytyczne dotyczą głównie wdrożenia wymagań ustawy Federalnej, które odnoszą się do bezpieczeństwa żywności. Wymagania niniejszej ustawy dotyczące norm jakości handlowej nie są przedmiotem weryfikacji przez organy Inspekcji Weterynaryjnej.