

Wymagania prawne dotyczące przetwórstwa mięsa

▶ **Title 9 CFR Part 310 → §310.25 Pathogen Reduction/HACCP Regulation**

Przepisy dotyczące systemów redukcji patogenów, analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) (PR/HACCP): Title 9 Code of Federal Regulations, Part 310 → §310.25 (3 października 1970 r.)

▶ **84 FR 57688 Salmonella Performance Standards**

Zmiany w programie testów weryfikacyjnych **Salmonelli**: Proponowane normy wydajności dla **Salmonelli** w surowej mielonej wołowinie i skrawkach z produkcji wołowiny oraz powiązane procedury weryfikacyjne agencji: Federal Register Vol. 84, No. 208, page 57688 (28 października 2019 r.)

▶ **21 U.S.C. 601(m)(1) Federal Meat Inspection Act**

Ustawa o federalnej inspekcji mięsa: Inspekcja mięsa; Wymagania dotyczące kontroli, zafałszowanie i niewłaściwe oznakowanie (21 US Code 601 (m) (1))

▶ **Wytyczne dotyczące zgodności FSIS STEC:**

Wytyczne FSIS dotyczące minimalizacji ryzyka wystąpienia *Escherichia coli* wytwarzającej toksynę Shiga (STEC) podczas przetwarzania surowej wołowiny (w tym cielęciny) (6 września 2017 r.)

▶ **FSIS Directive 10,010.1, Rev. 4**

Działania weryfikacyjne dotyczące pobierania próbek *Escherichia coli* wytwarzającej toksynę Shiga (STEC) w produktach z surowej wołowiny (20 sierpnia 2015 r.)

▶ **Title 9 CFR part 430, The Listeria Rule**

Kontrola *listeria monocytogenes* w gotowych do spożycia produktach wystawionych na kontakt z powierzchnią po obróbce niszczącej bakterie: Title 9 Code of Federal Regulations, Part 430 (6 czerwca 2003 r.)

▶ **Wytyczne dotyczące zgodności FSIS Listeria**

Wytyczne dotyczące zgodności FSIS: Kontrolowanie *listeria monocytogenes* w gotowych do spożycia produktach mięsnych i drobiowych wystawionych na kontakt z powierzchnią po obróbce niszczącej bakterie (styczeń 2014 r.)

Aby uzyskać więcej informacji na temat eksportu produktów, skorzystaj z materiałów USDA:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/exporting-products>



3M Poland Sp. z o.o.
Dział Bezpieczeństwa
Żywności Al. Katowicka
117 05-830 Nadarzyn
Tel. +48 22 739 60 00
www.3M.com/foodsafety

3M, Clean-Trace i Petrifilm są znakami towarowymi 3M. Używane na licencji w Kanadzie.
© 3M 2020. Wszelkie prawa zastrzeżone.
Prosimy poddać recyklingowi. Wydrukowano w U.S.A.
70-2011-5214-0

**Kompleksowe
rozwiązania
dla
przetwórstwa
mięsa.**



KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA

Zintegrowane bezpieczeństwo żywności w przetwórstwie mięsa

1

Wstępna obróbka

Produkty:

- 3M™ Petrifilm™ płytki do zliczania bakterii tlenowych
- 3M™ Petrifilm™ — płytki do zliczania bakterii *E. coli*/bakterii z grupy *coli*
- 3M™ Petrifilm™ płytki do zliczania enterobakterii
- 3M™ Petrifilm™ płytki do szybkiego zliczania bakterii tlenowych
- 3M™ Petrifilm™ płytki do szybkiego zliczania bakterii *E. coli*/bakterii z grupy *coli*
- Gąbki 3M™

2

Pobieranie próbek z tusz

Produkty:

- Płytki 3M™ Petrifilm™ do zliczania bakterii *E. coli*/
- 3M™ Petrifilm™ płytki do zliczania enterobakterii
- 3M™ Petrifilm™ płytki do szybkiego zliczania bakterii *E. coli*/bakterii z grupy *coli*
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – *Salmonella*
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – *E. coli* O157 (z uwzględnieniem H7)
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – przesiewowe genetyczne pod kątem STEC (*stx* i *eae*)
- Gąbki 3M™

Testy na:

- ▶ *E. coli*

3

Rozdrabnianie i mielenie

Produkty:

- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – *Salmonella*
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – *E. coli* O157 (z uwzględnieniem H7)
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – przesiewowe genetyczne pod kątem STEC (*stx* i *eae*)
- Wymazówki ATP do systemu monitorowania higieny 3M™ Clean-Trace™

Testy na:

- ▶ *Salmonella*
- ▶ STEC (O157 oraz innych niż O157)

4

Dalsza obróbka i pakowanie produktów gotowych do spożycia

Produkty:

- 3M™ Petrifilm™ płytki do zliczania bakterii kwasu mlekowego
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – *Salmonella*
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – O157 (z uwzględnieniem H7)
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – przesiewowe genetyczne pod kątem STEC (*stx*)
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – *listeria*
- Test do detekcji molekularnej 3M™ 2 – *listeria monocytogenes*

Wymazówki ATP do systemu monitorowania higieny 3M™ Clean-Trace™

Testy 3M™ do wykrywania alergenów

Testy na:

- ▶ *Listeria*
- ▶ *Listeria monocytogenes*

Rozwiązania 3M dla bezpieczeństwa żywności w Twoim laboratorium
3M.com/MeatTestingProducts

Rozwiązania w zakresie bezpieczeństwa żywności na każdym etapie procesu.

