ВЕТЕРИНАРНІ УМОВИ ІМПОРТУ ПТИЦІ І ПРОДУКТІВ ПТАХІВНИЦТВА

Агентство з контролю харчових продуктів Сінгапуру (SFA)

ПТИЦЯ І ПРОДУКТИ ПТАХІВНИЦТВА

1. Високопатогенний пташиний грип (HPAI) та низькопатогенний пташиний грип H5 та H7 (LPAI) є захворюваннями, про випадки яких необхідно інформувати компетентні органи країни;
2. Протягом останніх трьох (3) місяців до експорту в країні/зоні не було випадків HPAI та LPAI підтипів H5 і H7;

АБО

Продукти харчування піддавали термічній обробці, достатньої для інактивації вірусу пташиного грипу згідно з настановами МЕБ.

1. В країні не проводиться вакцинація проти пташиного грипу з метою боротьби з хворобою.
2. М'ясо отримане від тварин, які розмножуються і відгодовуються в країні походження з самого народження.
3. М'ясо отримане від тварин, які пройшли перед- та післязабійний контроль, який не виявив в них інфекційних та заразних захворювань. Перед- та післязабійний контроль проводився ветеринарними лікарями або контролерами якості м’яса під безпосереднім наглядом державних ветеринарів.
4. М'ясо отримане від тварин, які були забиті, перероблені, упаковані та зберігалися в санітарних умовах під офіційним ветеринарним наглядом в установах, затверджених Генеральним директором Управління контролю імпорту продовольства Сінгапуру
5. М'ясо не оброблялось хімічними консервантами або іншими шкідливими для здоров'я речовинами.
6. М'ясо перевірено на придатність для споживання людиною і вжиті всі необхідні заходи для запобігання його забруднення до відвантаження на експорт.
7. М'ясні продукти перероблені за допомогою методу ретортування (наприклад, м'ясні консерви) піддаються термічній обробці (процесу стерилізації з показником стерилізації не нижче Fo3) до набуття комерційної стерильності в герметично закритих ємностях і можуть зберігатися при температурі навколишнього середовища.

ІІ.ДОДАТКОВІ УМОВИ ДЛЯ ОХОЛОДЖЕНОЇ ПТИЦІ

1. Продукт не має бути отримано з відталого замороженого м'яса птиці.
2. Продукт має знаходитись в герметичному пакуванні з модифікованою атмосферою або в іншому підходящому пакуванні та має термін зберігання щонайменше 14 днів при ≤ 4 °C.