

## **Wymagania dla eksportu mięsa na rynek amerykański**

**6-7 września 2016 r. godz. 10:00 \***

**Program szkolenia uzgodniony z Głównym Inspektorem Weterynarii**  
**Szkolenie jest także przydatne dla podmiotów aspirujących lub już eksportujących na rynek izraelski.**

### **Wykładowcy:**

**Ewa Piotrowska - Główny Specjalista, Biuro Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Głównego Inspektoratu Weterynaryjnego**

**Jacek Kucharski - Z-ca Głównego Lekarza Weterynarii ds. Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego oraz Pasz, Farmacji i Utylizacji**

### **PROGRAM**

---

Wprowadzenie (sposób zatwierdzania zakładów do eksportu na rynek USA, problemy i korzyści dla zakładu wynikające z posiadania uprawnień na rynek USA, główne różnice w wymaganiach UE/US oraz w systemach bezpieczeństwa żywności).

Wymagania dla zakładów zatwierdzonych i ubiegających się o zatwierdzenie do eksportu mięsa oraz ich produktów na rynek USA:

- a) Standardowe Procedury Sanitarne (SPS) - 9 CFR 416
- b) Standardowe Sanitarne Procedury Operacyjne (SSOPs) - 9 CFR 416
- c) Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP) - 9 CFR 417

Dyrektywa FSIS 5000.1, rewizja 4 - Weryfikacja zakładowych systemów bezpieczeństwa żywności przez organy Inspekcji Weterynaryjnej

Kategoryzacja produktów wg. FSIS

Program redukcji patogenów (np. E.coli , Salmonella)

Nowe wymogi FSIS dotyczące modernizacji kontroli uboju drobiu

9 CFR §430 (L. monocytogenes )

Przepisy dotyczące puszkowania - 9 CFR Podczęść G 318.300 - 318.311 (produkty mięsne) oraz

Podczęść X 381.300 - 381.311 (produkty drobiowe)

Program Food Defence

Zatwierdzanie etykiet

Omówienie opracowania przez zakłady dokumentacji dotyczącej systemów bezpieczeństwa żywności (np. SSOP i HACCP), zgodnej z wymaganiami USA oraz sposobu jej wdrażania na terenie zakładu

\*termin szkolenia może ulec zmianie w przypadku bardzo ważnych i nieplanowanych zajęć służbowych wykładowców