avec
Association de l'Aviculture,
de l'Industrie et du Commerce de Volailles
dans les Pays de l'Union Européenne

copa cogeca
rolnicy europejscy europejskie spółdzielnie rolnicze

EUROPEJSKI PRZEWODNIK DLA PRZEMYSŁU DROBIARSKIEGO

Przewodnik dobrych praktyk higienicznych w celu zapobiegania i zwalczania chorobotwórczych drobnoustrojów, ze szczególnym uwzględnieniem Salmonelli u kurcząt rzeźnych gatunku Gallus gallus (brojlerów) – na fermach drobiu oraz podczas wyłapywania, załadunku i transportu

Luty 2010 r.

WSTĘP

Współautorami niniejszego dokumentu są stowarzyszenie a.v.e.c. oraz COPA-COGECA. a.v.e.c. to stowarzyszenie przetwórców mięsa drobiowego i przedstawicieli branży drobiarskiej w UE, a COPA-COGECA to Komitet Rolniczych Organizacji Zawodowych w Unii Europejskiej i Generalna Konfederacja Spółdzielni Rolniczych przy Unii Europejskiej.

Przewodnik ten ma pomóc hodowcom zajmującym się utrzymaniem brojlerów przeznaczonych do spożycia przez ludzi w zapobieganiu wprowadzania, rozprzestrzeniania i utrzymywania się chorób oraz w ograniczaniu występowania skażeń, które mogłyby mieć wpływ na bezpieczeństwo mięsa drobiowego przeznaczonego do spożycia przez ludzi.

Dokument ten powstał na podstawie art. 9 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych i zawiera wytyczne dotyczące właściwego stosowania rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie zwalczania *Salmonella* i innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność, rozporządzenia nr 178/2002, ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego UE oraz Wytycznych Dobrej Praktyki Higienicznej Kodeksu Żywnościowego (CODEX Alimentarius) odnośnie produkcji mięsa.

Niniejszy dokument stanowi uzupełnienie pozostałych kodeksów postępowania obowiązujących w krajach członkowskich UE oraz zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE). Jest to nieobowiązkowy przewodnik dobrych praktyk higienicznych (GHP) dla hodowców utrzymujących kurczęta rzeźne oraz podmiotów zajmujących się wyłapywaniem, załadunkiem i transportem kurcząt. Omawia on wszystkie etapy produkcji – począwszy od przyjęcia piskląt jednodniowych po opuszczeniu wylęgarni aż do momentu przekazania kurcząt do rzeźni.

Przewodnik ten odnosi się wyłącznie do chowu kurcząt, ale niektóre zalecane w nim praktyki higieniczne mogą mieć zastosowanie w hodowli/utrzymaniu innych rodzajów drobiu.

Dokument ten zawiera wytyczne, które mają pomóc producentom we wdrażaniu środków zachowania higieny, których celem jest kontrolowanie pod kątem jakości mikrobiologicznej żywego drobiu oraz mięsa drobiowego. Szczególną uwagę zwrócono na metody mające zapobiec wprowadzaniu, rozprzestrzenianiu i utrzymywaniu się bakterii *Salmonella* wśród kurcząt utrzymywanych z przeznaczeniem do produkcji mięsa.

Niniejszy przewodnik może stanowić podstawę do opracowania bardziej szczegółowych wytycznych na poziomie krajowym lub regionalnym, wytyczne te nie mogą jednak pozostawać w sprzeczności z zapisami zawartymi w niniejszym przewodniku wspólnotowym. Jeżeli poszczególne państwa członkowskie lub podmioty działające w branży drobiarskiej wprowadziły już wyższe standardy jakości, nie należy stosować wytycznych zawartych w tym przewodniku, jeśli miałyby one prowadzić do ich obniżenia.

Zaleca się, by właściciele stad oraz rzeźnie skonsultowały się z lekarzem weterynarii oraz podmiotami działającymi na innych szczeblach łańcucha produkcyjnego w celu wypracowania jak najlepszych sposobów wdrożenia zawartych w tym przewodniku wytycznych z uwzględnieniem konkretnych warunków lokalnych.

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie 4

A. Na fermie 6
1. Bezpieczeństwo biologiczne 6
2. Zarządzanie 12
3. Monitorowanie i pobieranie próbek 13
4. Oczyszczanie i odkażanie 17

B. Wyłapywanie, załadunek i transport żywego drobiu 22
1. Depopulacja: zalecenia dotyczące higieny podczas wyłapywania i załadunku drobiu 22
2. Transport żywych zwierząt: zalecenia dotyczące higieny w trakcie transportu 24

C. Prowadzenie dokumentacji, przekazywanie danych i komunikacja 25
1. Dokumentacja 25
2. Przechowywanie dokumentacji 26
3. Komunikacja z podmiotami zewnętrznymi 26

Załączniki 27
I. Odnośniki do obowiązujących przepisów prawa, programów kontroli jakości i innych źródeł 27
II. Akredytowane laboratoria 29
III. Definicje 29
IV. Lista kontrolna dla potrzeb opracowania szczegółowego planu stosowania środków bezpieczeństwa biologicznego oraz oczyszczanie i odkażanie jednostek hodowlanych i środków transportu 31

WPROWADZENIE

Zapobieganie skażeniu stad drobiu przez szkodliwe drobnoustroje to niezwykle ważny aspekt komercyjnej produkcji żywności pochodzenia drobiowego. Wprowadzenie wysoce chorobotwórczych i zakaźnych drobnoustrojów do stad drobiu może nieść ze sobą poważne konsekwencje gospodarcze dla całego społeczeństwa. Opracowanie oraz ciągłe stosowanie procedur bezpieczeństwa biologicznego jako najlepszych praktyk zarządzania na fermach drobiu ograniczy potencjalne ryzyko zakażenia stada czynnikami wywołującymi choroby odzwierzęce takimi jak *Salmonella* i *Campylobacter*, a także takimi chorobami zakaźnymi, jak np. grypa ptaków czy rzekomy pomór drobiu. Niezwykle ważne jest, by hodowcy drobiu oraz właściciele rzeźni zdawali sobie sprawę ze znaczenia szczegółowych programów postępowania w zakresie bezpieczeństwa biologicznego, by się z nimi zapoznali oraz by ściśle ze sobą współpracowali podczas ich wdrażania, zapewniając tym samym jednolicie wysoki poziom bezpieczeństwa biologicznego.

Optymalny poziom skuteczności programu bezpieczeństwa biologicznego[1] jest możliwy do osiągnięcia pod warunkiem, że wszyscy producenci żywności pochodzenia drobiowego stosować będą najlepsze praktyki zarządzania.

Bakterie *Salmonella* to bakterie jelitowe, które mogą być przenoszone przez wszystkie zwierzęta, jak również przez człowieka. Niektóre serotypy *Salmonella* (np. serotypy S. Gallinarum, Pullorum, Arizonae) mogą powodować u drobiu choroby dające objawy kliniczne, choć większość z nich nie drobiu wywołuje objawów klinicznych. Obecność bakterii *Salmonella* u kurcząt rzeźnych zwiększa ryzyko skażenia produkowanego z nich mięsa. Istnieje około 2,5 tys. różnych serotypów bakterii *Salmonella*. Szacuje się, że obecnie w UE zaledwie ok. 200 serotypów *Salmonella* powoduje u ludzi choroby przenoszone przez żywność.

Pałeczki *Salmonella* mogą się przenosić zarówno w drodze zakażenia pionowego (wertykalnego), czyli ze stada rodzicielskiego na potomstwo, jak również w drodze zakażenia poziomego (horyzontalnego), ze skażonego środowiska na drób. Zakażenie pionowe, od stada rodzicielskiego na stado towarowe, zaobserwowano w przypadku dwóch głównych serotypów *Salmonella*, tj. *Salmonella* Enteritidis and *Salmonella* Typhimurium. W wielu krajach udało się ograniczyć występowanie tych dwóch serotypów dzięki wprowadzeniu rygorystycznych zasad bezpieczeństwa biologicznego, skutecznych systemów kontroli oraz szczepień.

Jednak główną drogą zakażenia wciąż pozostaje zakażenie poziome, czyli związane z wprowadzaniem bakterii poprzez skażoną paszę, sprzęt skażony w wylęgarni przez poprzednie stada, skażenie kurników oraz szkodniki przenoszące zakażenie pomiędzy stadami oraz przez przemieszczanie się personelu i przenoszenie skażonego sprzętu. Znaczenie poszczególnych dróg zakażenia różni się w poszczególnych krajach i zakładach hodowlano-produkcyjnych, dlatego niezwykle ważne jest wprowadzanie skutecznych systemów monitorowania, w tym programów pobierania próbek, dzięki którym można ustalić źródło zakażenia.

Bakterie *Salmonella* są w środowisku szeroko rozpowszechnione, a ich całkowita eliminacja, za wyjątkiem sektora pierwotnych stad reprodukcyjnych (tj. na poziomie stad prarodzicielskich lub zarodowych), może w większości krajów okazać się niemożliwa lub niewykonalna z ekonomicznego punktu widzenia.

Skuteczne systemy zarządzania i bezpieczeństwa biologicznego mogą ograniczyć do minimum ryzyko wprowadzenia i występowania zakażeń, szczególnie biorąc pod uwagę fakt, że ulepszony system zwalczania *Salmonella* w sektorze reprodukcyjnym oraz w produkcji pasz

w znacznym stopniu ograniczył ryzyko skażenia pochodzącego z tych źródeł. Niemniej jednak, w większości krajów skażona pasza, a także skażony przez poprzednie stada sprzęt używany w wylęgarni, nadal stanowią główną drogę wprowadzenia zakażenia do gospodarstw. Skuteczny program zwalczania *Salmonella* może mieć również korzystny wpływ na zwalczanie bakterii *Campylobacter* i innych drobnoustrojów, ponieważ wszystkie skuteczne środki bezpieczeństwa biologicznego poprawiają ogólny poziom zabezpieczenia gospodarstwa. Zapobieganie skażeniu gospodarstwa bakteriami *Campylobacter* jest jednak o wiele trudniejsze, gdyż są one wysoce zakaźne, co oznacza, że należy stale i konsekwentnie stosować skuteczne bariery higieniczne w kurnikach.

Bezwzględnie zaleca się, aby właściciele stad oraz przedsiębiorstwa zajmujące się transportem drobiu włączyły wytyczne opisane w niniejszym przewodniku do obowiązujących wewnętrznie praktyk zarządzania. Przewodnik ten opracowano z uwzględnieniem faktu, że większość kurcząt rzeźnych hodowana jest w zamkniętym systemie utrzymywania. Opisane w przewodniku środki powinny stanowić podstawę skutecznego systemu zwalczania bakterii *Salmonella* i jeżeli będą rygorystycznie stosowane, mogą w znaczący sposób przyczynić się do zapobiegania i zwalczania innych zakażeń i chorób w stadach kurcząt rzeźnych.

Stosowanie się do ogólnych zaleceń jest bardzo pożądane, jednak samo w sobie nie wystarczy do całkowitego wyeliminowania zakażeń we wszystkich sytuacjach, np. w przypadku ferm, w których zakażenia stale się odnawiają. W przypadku, gdy stosowanie ogólnych środków zwalczania zakażeń nie przynosi pożądanych rezultatów, niezbędne jest dokładne zbadanie problemu i skorygowanie procedur kontrolnych.

Niniejszy przewodnik nie zawiera konkretnych zaleceń dotyczących kurcząt utrzymywanych w systemach chowu wolnowybiegowego. Można jednak do nich odnieść wiele wymienionych tu podstawowych zasad i w miarę możliwości należy je ściśle przestrzegać. Niektóre części tego przewodnika odnoszą się również do wolnowybiegowych systemów utrzymania, jak również chowu przyzagrodowego.

W załącznikach do niniejszego przewodnika znaleźć można odniesienia do obowiązujących przepisów oraz listę kontrolną. Listę tę można wykorzystać do opracowania szczegółowego planu stosowania środków bezpieczeństwa biologicznego, oczyszczania i odkażania jednostek hodowlanych, prawidłowego obchodzenia się z paszą oraz organizacji załadunku i transportu drobiu.

A. NA FERMIE

1. Środki bezpieczeństwa biologicznego[1]

1.1 Uwagi ogólne

ZASADY MAJĄCE ZASTOSOWANIE NA ETAPIE PRODUKCJI PIERWOTNEJ według Wytycznych Dobrej Praktyki Higienicznej Kodeksu Żywnościowego (CODEX Alimentarius) odnoszących się do produkcji mięsa:

I. Produkcja pierwotna powinna odbywać się w taki sposób, aby ograniczyć prawdopodobieństwo występowania zagrożeń i powinna w stosowny sposób przyczyniać się do bezpieczeństwa mięsa i jego przydatności do spożycia przez ludzi.

II. W miarę możliwości i o ile jest to wykonalne, podmioty sektora produkcji pierwotnej oraz właściwy organ powinny wprowadzać systemy umożliwiające pozyskiwanie, gromadzenie i udostępnianie informacji na temat zagrożeń występujących lub mogących występować w stadach zwierząt, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo i przydatność do spożycia produkowanego mięsa.

III. W procesie produkcji pierwotnej należy wprowadzić urzędowe lub urzędowo zatwierdzone programy zwalczania i monitorowania obecności odzwierzęcych czynników chorobotwórczych w populacji zwierząt i w ich otoczeniu, w zależności od konkretnych okoliczności, a choroby odzwierzęce podlegające obowiązkowi zgłoszenia należy zgłaszać zgodnie z obowiązującymi wymogami.

IV. Dobre praktyki higieniczne (GHP) na poziomie produkcji pierwotnej powinny na przykład polegać na monitorowaniu stanu zdrowia i poziomu utrzymania higieny wśród zwierząt, prowadzeniu dokumentacji dotyczącej leczenia, paszy i jej składników oraz stosownych czynników środowiskowych, a także opierać się na jak najszerszym stosowaniu zasad HACCP (system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli).

V. Procedury identyfikacji zwierząt (stad) powinny, na tyle, na ile jest to wykonalne, zapewniać możliwość śledzenia ich pochodzenia, aby w razie konieczności umożliwić przeprowadzenie dochodzenia przez właściwy organ.

CAC/RCP 58-2005 (ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Animal/Animal_Food_Prod_EN.pdf)

1.1.1 Położenie fermy

Fermy drobiu powinny być w miarę możliwości zlokalizowane z dala od gospodarstw utrzymujących inne zwierzęta i potencjalnych źródeł skażenia, w tym oczyszczalni ścieków i wysypisk śmieci. Na fermach, które znajdują się w pobliżu takich obiektów, należy zapewnić wyższy poziom ochrony przed ewentualnymi skażeniami. Wymóg ten powinien dotyczyć przynajmniej nowo wybudowanych ferm.

1.1.2 Teren fermy[2]

Mapa terenu fermy powinna być dostępna. Aby zapobiec wprowadzaniu na teren fermy szerokiej gamy drobnoustrojów, niezwykle ważne jest utrzymanie wysokiego poziomu bezpieczeństwa biologicznego.

Projekt fermy oraz praktyki w zakresie zarządzania fermą należy zaplanować w taki sposób, aby to umożliwić.

Granice fermy należy wyraźnie oznaczyć i w razie możliwości otoczyć ogrodzeniem. Dojazd/dostęp do fermy powinien być możliwy jedynie przez określone punkty wejściowe, które są wyraźnie oznaczone. Dostęp do fermy należy w miarę możliwości ograniczyć do członków personelu i pracowników zewnętrznych, którzy posiadają wiedzę na temat zasad bezpieczeństwa biologicznego. W punktach wejściowych powinien być zainstalowany dzwonek lub inne urządzenie sygnalizujące obecność, a osoby z zewnątrz powinien obowiązywać zakaz wstępu na teren fermy, jeśli nie towarzyszy im upoważniony członek personelu.

Teren z miejscami parkingowymi dla gości powinien przylegać do określonego wejścia na teren fermy, z dala od obiektów gospodarskich i miejsc składowania paszy lub pomiotu. Zaleca się, aby teren parkingu był utwardzony i utrzymywany w czystości.

Zaleca się wyznaczenie przy wejściu na teren fermy czystego pomieszczenia na szatnię[5], w której personel oraz osoby z zewnątrz będą miały możliwość przebrania się w zapewniany przez fermę kombinezon oraz zmienne obuwie. Przy wejściu należy umieścić brodzik dezynfekcyjny[3] oraz pojemnik z płynem do odkażania rąk[4], z których należy korzystać przy wejściu i wyjściu z szatni. Mycie, suszenie i dezynfekowanie rąk powinny odbywać się w miarę możliwości przed przejściem z jednego kurnika do drugiego.

Drogi na terenie fermy powinny być pokryte łatwą do oczyszczenia, utwardzoną nawierzchnią.

Na terenie fermy nie należy trzymać żadnego innego drobiu, w tym drobiu ozdobnego lub domowego.

1.1.3 Zabudowania

Do konstrukcji zabudowań zaleca się zastosowanie trwałych (twardych) materiałów, łatwych do oczyszczania i odkażania. Zabudowania należy utrzymywać w dobrym stanie, zapobiegając w ten sposób przeniknięciu do wewnątrz dzikiego ptactwa i szkodników.

Z powierzchni sąsiadujących bezpośrednio z kurnikami należy usuwać roślinność, a teren w dalszej odległości od kurników oraz rosnącą tam roślinność należy utrzymywać w czystości

i porządku, co pomoże odstraszyć szkodniki i dzikie ptactwo. W okolicach kurników nie należy składować żadnych niepotrzebnych materiałów.

Budynki powinny być wyposażone w jak najmniejszą ilość wejść, które należy zamykać na klucz, uniemożliwiając wejście osobom niepowołanym.

Należy zapewnić możliwość umycia lub odkażenia rąk[4] oraz zmiany odzieży na kombinezon i obuwie ochronne przed wejściem do danej jednostki hodowlanej oraz przed wejściem do po-

szczególnych kurników i po ich opuszczeniu. Obuwia ochronnego nie należy wynosić poza teren kurnika. Dla zapewnienia maksymalnej skuteczności stosowanych środków bezpieczeństwa biologicznego zaleca się wprowadzenie systemu odkażania w postaci brodzików dezynfekcyjnych[3] – jako środek minimalny – i/lub przedsionków gospodarczych[5]. W poszczególnych krajach stosuje się różne rozwiązania, ale w przypadku, gdy dla poszczególnych kurników nie ma wydzielonej strefy gospodarczej, można wydzielić osobne miejsce do zmiany obuwia wewnątrz kurnika.

Zabudowania pomocnicze, np. magazyny, łazienki, toalety itp. powinny być zaprojektowane i utrzymywane na podobnym poziomie co kurniki.

1.1.4 Procedury bezpieczeństwa biologicznego przed wejściem na teren fermy oraz kurników

Pracownicy fermy oraz osoby odwiedzające stanowią poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa biologicznego[1] utrzymywanych na fermie stad. Przed wejściem na teren fermy pracownicy oraz osoby odwiedzające powinny przebrać się w zapewnianą przez fermę odzież ochronną. Ponadto należy zmieniać obuwie przed i po wyjściu z poszczególnych kurników. Rekomenduje się również, aby zakładać odzież ochronną przed wejściem do poszczególnych kurników zamiast przed wejściem na teren fermy. Największym zagrożeniem jest przenoszenie zainfekowanego materiału na teren kurnika za pośrednictwem obuwia, rąk i przenośnego sprzętu. Aby je ograniczyć, szczególnie zaleca się wprowadzenie w każdym kurniku systemu barier[5] bezpieczeństwa biologicznego lub przynajmniej systemu podwójnych brodzików dezynfekcyjnych[3].

Brodziki dezynfekcyjne są mniej skutecznym systemem bezpieczeństwa biologicznego w porównaniu z systemem zmiany obuwia. Można stosować którykolwiek z powyższych systemów pod warunkiem, że wybrany system stosowany jest stale i bez wyjątków przez wszystkich pracowników fermy i osoby odwiedzające przez cały okres chowu stada.

Brodziki powinny być stale wypełnione zatwierdzonym i dopuszczonym do obrotu środkiem odkażającym[6]. Wszystkie osoby wchodzące na teren kurnika powinny przed wejściem dokładnie zanurzyć obuwie w środku odkażającym. Środki odkażające należy stosować w stężeniu odpowiednim do zwalczania takich bakterii jak *Salmonella* (wymagane stężenie jest o wiele wyższe niż w przypadku zapobiegania chorobom ptaków). Jednocześnie powinny one należeć do grupy produktów o najszybszym działaniu i najbardziej odpornych na wpływ rozkładających się substancji organicznych. Należy je regularnie wymieniać i uzupełniać zgodnie z zaleceniami producenta. Zaleca się stosowanie dwóch brodzików dezynfekcyjnych: jeden umieszcza się bezpośrednio przed wejściem do przedsionka gospodarczego, a drugi bezpośrednio przed wejściem do pomieszczenia, w którym trzymany jest drób. Obuwie należy dokładnie zanurzyć w brodziku zarówno przed wejściem, jak i po wyjściu z kurnika.

Aby odkażanie przy użyciu brodzików było skuteczne, obuwie musi być czyste przed zanurzeniem. Można do tego celu użyć osobnego środka odkażającego i szczotki, myjki ciśnieniowej lub otrzepać buty z brudu. Ponadto odpowiedni środek odkażający powinien być stosowany we właściwym stężeniu i regularnie uzupełniany, aby zapobiec jego skażeniu, rozcieńczeniu oraz wyparowaniu lub rozkładowi substancji czynnych.

1.1.5 Sprzęt i wyposażenie

Wyposażenie do użytku na fermie powinno być wykonane z trwałych materiałów nadających się do dezynfekcji oczyszczania i odkażania. Jeżeli sprzęt jest używany w kilku fermach, należy go dokładnie oczyścić i odkazić przed i po przetransportowaniu go na inną fermę.

1.2 Ściółka i jej utylizacja

W kurniku można stosować różnego rodzaju ściółki, należy jednak zadbać o to, aby wykorzystywany materiał pochodził z bezpiecznego źródła i nie był skażony przez inne zwierzęta hodowlane, dzikie ptactwo lub gryzonie. Aby ograniczyć ryzyko skażenia bakteriologicznego, w trakcie produkcji lub paczkowania ściółkę można poddać działaniu mieszanek roztworów kwasowych, takich jak kwas mrówkowy czy propionowy, lub środków bakteriobójczych, np. formaldehydu lub środków odkażających w proszku.

Ściółkę należy transportować za pomocą pojazdów, które zostały oczyszczone i odkażone przed załadunkiem. Nie należy używać do tego celu pojazdów, które wcześniej wykorzystano do przewozu pomiotu lub obornika, chyba że zostały one należycie oczyszczone, odkażone i osuszone.

Ściółka składowana na świeżym powietrzu na paletach lub luzem musi zawsze być zabezpieczona przed dostępem wody, ptactwa i szkodników. Nie wolno używać uszkodzonych bel. Zużytą ściółkę[7] należy usunąć z kurnika niezwłocznie po każdym cyklu produkcyjnym i odpowiednio zutylizować.

1.3 Ochrona przed szkodnikami, dzikimi zwierzętami i insektami

Wszystkie budynki powinny być jak najlepiej zabezpieczone przed dostępem dzikiego ptactwa, gryzoni, dzikich zwierząt i insektów żerujących w ściółce (patrz ppkt. 4.1). Należy zapobiegać ich obecności w pobliżu fermy poprzez utrzymywanie ogólnego porządku, oczyszczanie terenu z roślinności i innych materiałów, które mogą służyć szkodnikom za schronienie. Należy jak najszybciej uprzątnąć rozsypaną paszę. Siedliska gryzoni należy eliminować, utrzymując czystość i porządek na terenie fermy. Zaleca się, aby budynki, przylegający do nich teren, jak również teren wokół fermy zostały objęte programem zwalczania szkodników za pomocą pułapek i/lub przynęt.

Zwalczaniem szkodników powinni zajmować się odpowiednio przeszkoleni pracownicy posiadający wiedzę na temat pestycydów. Należy ustalić precyzyjny plan zwalczania szkodników w danej jednostce i prowadzić dokładną ewidencję stosowanych pestycydów zgodnie z obowiązującym prawem krajowym.

W razie pojawienia się oznak inwazji szkodników zaleca się intensyfikację programu ich zwalczania, a podejmowane działania powinny być ściśle monitorowane pod kątem ich skuteczności i w razie potrzeby modyfikowane. Najłatwiej jest przeprowadzić intensywny program zwalczania szkodników w okresie, w którym kurniki pozostają bez obsady.

Zaleca się regularne monitorowanie środków zabezpieczających i kontrolnych pod kątem ich efektywności.

1.4 Obecność zwierząt domowych na terenie fermy

Zwierzęta domowe i inne, w tym inne zwierzęta hodowlane, należy trzymać z dala od kurników, magazynów z paszą i ściółką oraz zabudowań gospodarskich.

Psom, kotom i innym zwierzętom gospodarskim należy całkowicie uniemożliwić dostęp do pomieszczeń przeznaczonych dla drobiu (łącznie z magazynami z paszą i sprzętem).

1.5 Zaopatrzenie w paszę i wodę

Gotowa pasza lub jej składniki przeznaczone do przygotowywania mieszanek paszowych na miejscu powinny pochodzić z młyna lub od innego dostawcy, który prowadzi działalność zgodnie z przepisami prawnymi i stosownymi kodeksami dobrych praktyk, szczególnie

w zakresie kontroli paszy na obecność pałeczek *Salmonella*, i który udostępni na żądanie wyniki kontroli paszy, zabudowań młyna i stosowanych procesów produkcji pod kątem obecności pałeczek *Salmonella*.

O pomoc w interpretacji tych wyników można poprosić opiekującego się stadem[8] lekarza weterynarii.

Pasza gotowa powinna w miarę możliwości być dostarczana pojazdami przeznaczonymi wyłącznie do tego celu, w których w drodze powrotnej nie przewozi się składników paszowych, innych pasz i materiałów.

Jeżeli w drodze powrotnej pojazdy przewożą materiały paszowe, należy je dokładnie oczyścić i odkazić przed załadunkiem paszy gotowej. Wszystkie pojazdy należy objąć udokumentowanym programem higieny. W miarę możliwości pasza powinna być dostarczana na fermę bezpośrednio od producenta.

Pełnoziarniste mieszanki paszowe należy odkazić skutecznym środkiem na bazie kwasu mrówkowego i/lub propionowego, formaldehydem, za pomocą obróbki termicznej lub inną metodą zatwierdzoną przez odpowiednie organy krajowe. W niektórych krajach odkażanie środkami kwasowymi lub poprzez obróbkę termiczną nie jest wymagane, jeżeli hodowca korzysta z własnego ziarna i jest w stanie skutecznie zapobiegać rozprzestrzenianiu się pałeczek *Salmonella*. Przy wyładunku paszy należy korzystać z worka odpylającego przypisanego wyłącznie do danej fermy. Dostawca paszy może też używać nowego worka przy każdej dostawie. Próbki kurzu doskonale nadają się do testów na obecność ewentualnych skażeń w dostarczonej paszy.

Próbki z każdej dostawy paszy należy pobierać zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale pt. „Monitorowanie skażenia oraz pobieranie i badanie próbek" i przechowywać przez co najmniej tydzień po uboju brojlerów żywionych tą paszą.

Na terenie fermy paszę należy przechowywać w zamkniętych pojemnikach, w lejach samowyładowczych lub w zabezpieczonych workach. Przestrzenie magazynowe, leje samowyładowcze itp. powinny być wolne od ptactwa i gryzoni.

W przypadku rozsypania paszy należy jak najszybciej ją uprzątnąć, aby nie przyciągać szkodników i dzikiego ptactwa. Rozsypana pasza oraz resztki pozostałe w podajnikach ślimakowych, lejach samowyładowczych itp. nie powinny być ponownie przechowywane i wykorzystywane do karmienia kolejnych stad.

Wodę do pojenia drobiu powinno się w miarę możliwości czerpać z wodociągów komunalnych, w których jakość wody jest kontrolowana. Jeżeli woda pochodzi z innego źródła, należy ją przebadać pod kątem jakości mikrobiologicznej przed pierwszym użyciem, a następnie przeprowadzać regularne badania kontrolne (co najmniej raz w roku).

W przypadku wody, która nie pochodzi z wodociągów komunalnych, zaleca się dodanie do niej odpowiedniego środka odkażającego lub jej uzdatnienie (lub należy zapewnić możliwość jej odkażenia w razie potrzeby, np. poprzez chlorowanie lub sterylizację promieniami UV). Nie należy używać nieuzdatnionej wody powierzchniowej z ujęć własnych.

System dostawy wody, w tym zbiornik opadowy, powinien być szczelny i utrzymywany w czystości, aby zapobiec ewentualnemu skażeniu.

1.6 Usuwanie martwych i wybrakowanych ptaków

Należy codziennie przeprowadzać kontrolę stada i usuwać wszelkie martwe lub wybrakowane sztuki drobiu, umieszczając je w szczelnie zamkniętym, wodoszczelnym i zabezpieczonym pojemniku, aby uniemożliwić dostęp szkodnikom i dzikim zwierzętom.

Zwłoki martwych ptaków należy usuwać zgodnie z przepisami stosownego prawodawstwa unijnego, w szczególności przy zachowaniu przepisów rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 ustanawiającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, które od 4 marca 2011 r. zastępuje rozporządzenie Komisji nr 1069/2009 dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego.

Infrastruktura i przestrzeń przeznaczona do przechowywania martwych ptaków powinny być dokładnie oczyszczone i odkażone przed umieszczeniem w nich nowych ptaków.

Po kontakcie z martwym drobiem należy bezwarunkowo umyć i odkazić ręce. Zaleca się też korzystanie z plastikowych rękawic jednorazowego użytku.

1.7 Pisklęta jednodniowe

Hodowle stad rodzicielskich oraz wylęgarnie, z których pochodzą jednodniowe pisklęta, powinny stosować się do odpowiednich przepisów dotyczących zwalczania *Salmonella* w stadach drobiu hodowlanego (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 2160/2003).

Jednodniowe pisklęta należy przewozić w czystych i odpowiednio odkażonych pojazdach, pojemnikach i/lub klatkach.

2. Zarządzanie

2.1 Wstęp

Chów zwierząt przeznaczonych do celów konsumpcyjnych regulują konkretne przepisy dotyczące bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego. Podstawowym celem programów higieny w produkcji mięsa jest ochrona bezpieczeństwa zdrowia publicznego. Programy te powinny być opracowywane na podstawie naukowej oceny zagrożeń, jakie produkty mięsne niosą dla zdrowia ludzi, oraz uwzględniać wszystkie zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności określone na podstawie badań i działań kontrolnych.

Obowiązujące wymagania dotyczące higieny mięsa powinny w najszerszym możliwym zakresie eliminować zagrożenia na każdym szczeblu łańcucha żywnościowego, w tym na poziomie ferm.

Przy tworzeniu odpowiednich wymagań dotyczących higieny należy uwzględnić informacje dotyczące każdego kolejnego etapu produkcji, łącznie z uwzględnieniem zagrożeń mających źródło bezpośrednio w populacji zwierząt, z których pochodzi mięso.

Przy wdrażaniu i opracowywaniu środków higienicznych należy w najszerszym możliwym zakresie korzystać z zasad HACCP.

Pracownicy zajmujący się zwierzętami utrzymywanymi w celach konsumpcyjnych oraz odpowiedzialni za czynności sanitarne powinni zostać odpowiednio przeszkoleni oraz posiadać odpowiednią wiedzę, umiejętności i zdolności w tym zakresie.

Należy uważnie śledzić wyniki kontroli i monitorowania stad. Na podstawie tych wyników należy dokonywać przeglądu obowiązujących zasad higieny stosowanych na fermie i, jeśli jest to konieczne, odpowiednio je modyfikować.

2.1.1 Zarządzanie fermą

Gospodarstwem należy zarządzać, stosując w najszerszym możliwym zakresie system pełny/pusty („all-in all-out"). We wszystkich jednostkach znajdujących się w jednym wyraźnie określonym obszarze bezpieczeństwa biologicznego należy wprowadzić okres bez obsady pomiędzy cyklami produkcyjnymi. Na fermach, w których się utrzymywany jest drób w różnym wieku, jako wymóg minimalny należy stosować przerwę w obsadzie dla każdego określonego obszaru bezpieczeństwa biologicznego oraz skrupulatnie przestrzegać zasad bezpieczeństwa biologicznego, poruszając się pomiędzy tymi obszarami.

2.1.2 Personel i osoby odwiedzające

Wszystkim pracownikom oraz osobom odwiedzającym fermę należy zapewnić czystą odzież ochronną i obuwie ochronne do użytku wyłącznie na terenie gospodarstwa. Po każdej wymianie stada odzież ochronną należy oczyścić lub zutylizować.

Liczbę odwiedzających fermę osób należy ograniczyć do minimum. Osoby przeprowadzające odczyty liczników, kierowcy pojazdów dowożących paliwo lub paszę i pracownicy obsługi zewnętrznej powinni przed wejściem otrzymać odzież ochronną i obuwie ochronne, które po użyciu pozostaje na terenie gospodarstwa. Odzieży i obuwia ochronnego nie muszą zakładać osoby, które nie wchodzą na teren, w którym przetrzymywany jest drób lub na teren zaplecza obsługowego czy magazynów z paszą lub ściółką.

Przed wejściem do kurników należy stosować środki bezpieczeństwa biologicznego opisane w ppkt. 1.1.4.

Na terenie fermy powinny znajdować się umywalki oraz toalety zaopatrzone w umywalki i urządzenia umożliwiające umycie, odkażenie, suszenie i odkażanie rąk.

Wszyscy pracownicy oraz osoby odwiedzające fermę muszą mieć możliwość umycia lub odkażenia rąk przed wejściem do kurnika i po jego opuszczeniu.

Osoby odwiedzające powinny wpisać się do ewidencji gości (podając datę wizyty, godzinę wejścia i wyjścia, imię i nazwisko, nazwę firmy, cel wizyty oraz datę ostatniego kontaktu z drobiem). Goście zagraniczni nie powinni mieć styczności z drobiem w ciągu ostatnich 48 godzin.

2.1.3 Pojazdy

Liczbę pojazdów wjeżdżających na teren fermy należy ograniczyć do minimum. Należy również zapewnić możliwość spryskania kół i innych skażonych części pojazdu środkiem odkażającym w punkcie wjazdu na teren fermy.

2.1.4 Kolejność wykonywania prac w gospodarstwie i szkolenie personelu

Pracownicy powinni przestrzegać ustalonej kolejności wykonywania zadań, w której uwzględniono kwestie bezpieczeństwa biologicznego i wymogów higieny.

Należy szkolić pracowników w zakresie zagrożeń związanych z przenoszeniem chorób zakaźnych, chorób odzwierzęcych, kwestii właściwej higieny, w tym higieny osobistej, oraz protokołów bezpieczeństwa biologicznego w celu ograniczenia ryzyka skażenia w gospodarstwie.

3. Monitorowanie skażenia oraz pobieranie i badanie próbek

Monitorowanie obecności bakterii *Salmonella* w stadzie. Wiedza nt. tego, jaki jest status stada, jeśli chodzi o obecność *Salmonella*, stanowi odbicie skuteczności stosowanych środków bezpieczeństwa biologicznego i ułatwia podejmowanie decyzji dotyczących odkażania po depopulacji stada, jak również decyzji dotyczących samego uboju. Podjęcie decyzji dotyczącej czasu przeprowadzenia uboju stad zakażonych *Salmonella* może zminimalizować ryzyko skażenia krzyżowego w rzeźni oraz ograniczyć ilość skażonego pałeczkami *Salmonella* mięsa drobiowego wprowadzanego do łańcucha żywnościowego. Zgodnie z przepisami UE, do przeprowadzenia badania na obecność bakterii *Salmonella* wymagane jest pobranie próbek przy pomocy dwóch par okładzin

na buty na każde stado w ciągu trzech tygodni przed ubojem. Zaleca się również monitorowanie stada pod kątem obecności bakterii *Campylobacter*, aby zidentyfikować te stosowane przez fermę procedury, które skutecznie chronią stado przed zakażeniem.

Pozytywne wyniki analizy próbek należy omówić z lekarzem weterynarii opiekującym się stadem. Należy ocenić stosowane procedury i podjąć w skażonych kurnikach odpowiednie działania.

Proponowaną procedurę monitorowania obecności *Salmonella* należy omówić z rzeźnią, w której interesie leży, aby częstość występowania bakterii typu *Salmonella* i *Campylobacter* była jak najniższa. Procedury monitorowania powinny również spełniać obowiązujące normy prawne (warto zaznaczyć, że od dn. 1 stycznia 2009 r. wspólnotowe cele ograniczenia częstości występowania bakterii typu *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium określa rozporządzenie (WE) nr 646/2007).

Należy promować zwyczaj przekazywania wyników badań wszystkim podmiotom uczestniczącym w łańcuchu żywnościowym, co pomoże podnieść świadomość i ułatwi zwalczanie pałeczek *Salmonella* (a także bakterii *Campylobacter*).

3.1 Pobieranie próbek i badania na obecność pałeczek *Salmonella*

3.1.1 Pobieranie próbek do badań na obecność pałeczek *Salmonella*

W poniższych podrozdziałach omówione zostały procedury pobierania próbek i przeprowadzania badań. Dane działanie zostało określone jako „obowiązkowe", jeżeli jest wymagane przez przepisy wspólnotowe. Działania „dobrowolne" lub „zalecane" to działania, które nie są regulowane przepisami wspólnotowymi. Należy jednak pamiętać o obowiązujących przepisach krajowych.

3.1.1.1 Pobieranie próbek u piskląt jednodniowych brojlerów: dobrowolne

Wszystkie stada hodowlane muszą być regularnie badane w określonych odstępach czasu zgodnie w następującymi unijnymi rozporządzeniami: rozporządzenie nr 2160/2003 w sprawie zwalczania *Salmonella* i innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność oraz rozporządzenie nr 200/2010 w odniesieniu do celu unijnego ograniczenia częstości występowania serotypu *Salmonella* w dorosłych stadach hodowlanych gatunku Gallus gallus. W związku z tym zakażenie wertykalne pięcioma głównymi serotypami *Salmonella* staje się coraz mniej prawdopodobne.

Prawodawstwo UE nie reguluje kwestii badań jednodniowych piskląt utrzymywanych z przeznaczeniem na produkcję mięsa (brojlerów) po przewiezieniu ich na fermę, stąd nie jest ono obowiązkowe.

Jeżeli z różnych powodów wskazane jest przeprowadzenie powtórnego badania przywiezionych piskląt na obecność *Salmonella*, próbki należy pobrać w samochodzie dostawczym, czyniąc to w sposób sterylny i mając na sobie czystą odzież ochronną, w tym rękawice jednorazowego użytku. Jeżeli próbki pobierane są z niedokładnie odkażonego kurnika, łatwo może dojść do zanieczyszczenia ich kurzem zawierającym śladowe ilości bakterii *Salmonella*.

Bada się próbki złożone z wkładek wyścielających pojemniki transportowe, reprezentatywne dla wszystkich dostarczanych stad, lub wymazy pobrane tamponem z gazy z całkowitej powierzchni wynoszącej co najmniej 900 cm^2 oraz wszystkie pisklęta, które po przyjeździe okazały się martwe lub wybrakowane. W razie konieczności próbki tego samego typu można połączyć w jedną próbkę zbiorczą.

3.1.1.2 Pobieranie próbek u brojlerów: obowiązkowe

W następujących podrozdziałach omówiono kwestię pobierania próbek i przeprowadzania badań zgodnie z rozporządzeniami UE, jednakże prawo krajowe zawierać może dalej idące wymogi, do których należy się stosować.

3.1.1.2.1 Okres pobierania próbek

Pobieranie próbek w stadach brojlerów jest obowiązkowe i regulowane przez prawodawstwo unijne. Pobranie próbek u drobiu musi nastąpić w okresie do trzech tygodni przed ubojem.

Zaleca się pobierać próbki jak najbliżej daty uboju, co w razie konieczności ułatwi planowanie uboju stad wykazujących zakażenie. Należy jednak zapewnić dostateczną ilość czasu na przeprowadzenie badań i uzyskanie wyników, co w razie konieczności umożliwi zaplanowanie terminu uboju.

3.1.1.2.2 Procedura pobierania próbek

W celu pobrania próbek z jednego stada należy użyć co najmniej dwóch par okładzin na buty wykonanych z chłonnego materiału (czyli co najmniej cztery okładziny na buty na jeden kurnik). Przed pobraniem próbek powierzchnię okładzin na buty należy zwilżyć odpowiednim rozcieńczalnikiem. Zaleca się stosowanie okładzin dostarczonych przez laboratorium.

Kierownik fermy nakłada okładziny na sterylnie czyste, wodoodporne obuwie, które zakłada na własne obuwie po przejściu przez brodziki dezynfekcyjne[3] i wykonuje przynajmniej 100 kroków – przechodząc przez całą długość kurnika i przez wszystkie jego części. Próbki pobiera się przed wymianą ściółki. Po pobraniu próbki okładziny na buty należy ostrożnie umieścić w sterylnym pojemniku. Do okładzin powinny w sposób widoczny przylegać resztki odchodów, a same okładziny powinny być wyraźnie zabrudzone. Próbki należy niezwłocznie i w odpowiedniej formie odesłać do laboratorium, unikając zbędnych opóźnień oraz nie wystawiając ich przed badaniem na działanie wysokiej temperatury.

3.1.1.3 Pobranie próbek podczas częściowej likwidacji stada lub depopulacji: dobrowolne

Podczas częściowej likwidacji lub depopulacji stada nieskażonego pałeczkami *Salmonella* należy zwrócić szczególną uwagę na to, by nie przenieść zakażenia za pośrednictwem skażonego sprzętu do wyłapywania, klatek i pojemników transportowych. Hodowca może pobrać wymaz z ciężarówki transportowej i z klatek i/lub pojemników transportowych, z którymi jego stado

może mieć styczność. Aby się do tego przygotować, hodowca powinien zwrócić się wcześniej do lekarza weterynarii lub do laboratorium. Tego typu próbki należy pobierać przy użyciu dużych tamponów, co pozwoli na zebranie materiału z wielu powierzchni.

3.1.1.4 Pobieranie próbek po przeprowadzeniu oczyszczania i odkażania: dobrowolne, lecz bardzo zalecane po depopulacji stada zakażonego pałeczkami *Salmonella*

Zaleca się pobieranie próbek do badań na obecność *Salmonella* dla potwierdzenia skuteczności przeprowadzonych procedur oczyszczania i odkażania.

Jeżeli po odkażeniu wykryto obecność bakterii *Salmonella*, proces odkażania należy powtórzyć.

Próbki powinny być poddane analizie jak najszybciej po pobraniu, najlepiej tego samego dnia. Zaleca się stosowanie jednej z czułych metod posiewu w kierunku *Salmonella*, odpowiedniej w przypadku próbek środowiskowych. Laboratoria, do których wysyła się próbki, powinny posiadać stosowne uprawnienia niezbędne do przeprowadzania tego typu badań. Próbki, których pobieranie jest prawnie wymagane, należy odesłać do akredytowanego laboratorium.

Użyteczne może być również wykonanie dodatkowych badań (tzw. „higienogramów”[10]) powierzchni w kierunku ustalenia liczby bakterii jelitowych (enterobakterii) lub TVC (ogólna liczebność bakterii) w celu oceny skuteczności oczyszczania i odkażania tam, gdzie nie stwierdzono obecności *Salmonella*. Jeżeli wyniki takiego badania okażą się dodatnie, zaleca się powtórzenie procesu odkażania oraz analizę ogólnej skuteczności programu odkażania.

Próbki do badań na obecność pałeczek *Salmonella* można na przykład pobrać z następujących powierzchni i miejsc:

– podłogi i zmiecione śmieci/odpady,
– ściany i drzwi, w tym ukryte powierzchnie w okolicach zawiasów itp.,
– zagłębienia i szczeliny w podłodze kurnika,
– pozostałości pomiotu w szczelinach i pęknięciach w niskich murkach,
– armatura i elementy wykończeń (np. belki, rury, podesty na zbiorniki opadowe, systemy wyciągu powietrza),
– podstawy drewnianych filarów podporowych i ścianek działowych,
– wmontowane w ścianę oraz przenośne wentylatory,
– leje samowyładowcze i zbiorniki retencyjne,
– odchowalniki oraz inne urządzenia i systemy karmienia i pojenia,
– podłogi, armatura i elementy wykończeń w przedsionkach,
– gryzonie, ich odchody, chrząszcze i inne owady, jeżeli występują.

Najważniejsze miejsca to systemy karmienia i pojenia, podłogi, otwory wlotowe i wylotowe powietrza, jeżeli umieszczone są w dachu lub jeżeli po wymianie partii drobiu zmieniany jest kierunek przepływu powietrza, nisko położone szczeliny i występy w ścianach i ściankach działowych. Próbki należy pobierać za pomocą dużych tamponów, najlepiej przenosząc je bezpośred-

nio na podłoże odżywcze do posiewu tego samego dnia. Dla uzyskania próbki jednej kategorii należy pobrać wymazy z co najmniej 10 różnych miejsc. W razie konieczności i dla oszczędności, próbki można zebrać w jedną próbkę zbiorczą, ale najdokładniejsze wyniki uzyskuje się na podstawie badań większej ilości pojedynczych próbek.

3.1.1.5 Pobieranie próbek z paszy: dobrowolne

Zgodnie z przepisami UE dostawca paszy ma obowiązek opracowania, wdrożenia i stosowania się do jednolitej procedury lub procedur w oparciu o zasady HACCP, w tym procedury zwalczania *Salmonella*.

Prawodawstwo UE nie przewiduje obowiązku badania paszy po przywiezieniu jej na fermę, ani też przez samego hodowcę, w związku z czym badanie to nie jest obowiązkowe. Można jednak pobierać próbki i przechowywać je zgodnie z zasadami bezpieczeństwa biologicznego, co daje możliwość ich późniejszego przebadania w razie wystąpienia ewentualnych problemów. Jeżeli hodowca korzysta z własnych materiałów paszowych, spoczywa na nim obowiązek zapobiegania zakażeniu *Salmonella*. Obowiązek przeprowadzania badań obejmuje również mieszanki paszowe.

Jeżeli hodowca brojlerów zechce powtórzyć badanie na skażenie *Salmonella* dostarczonej mu paszy, próbki pobiera się w obecności obu stron (czyli dostawcy paszy i hodowcy) z kilku miejsc naczepy ciężarówki za pomocą sterylnej szufelki lub sondy do pobierania próbek, rękawicy lub odwróconego worka. Próbka powinna ważyć przynajmniej 400 g. Najlepszym materiałem do próbek jest pył, który osadza się na podłodze samochodu dostawczego po jego rozładowaniu, lecz dostęp do niego nie zawsze jest możliwy. Oznaki skażenia paszy można również wykryć poprzez badanie pyłu znajdującego się wewnątrz lejów samowyładowczych lub przewodów odpowietrzających/ worków odpylających.

3.1.2 Przesyłanie próbek

Próbki należy zabezpieczyć i przesłać do laboratorium tak, aby dotarły do niego w ciągu 48 godzin od pobrania.

4. Czyszczenie i odkażanie

Czyszczenie i odkażanie po wyprowadzeniu stada z kurnika i/lub fermy. Korzystając z substancji i produktów czyszczących i odkażających należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek producenta dołączonych do opakowania i używać produktów odpowiednich do danego celu oraz we właściwym stężeniu. W sytuacjach szczególnych, np. jeżeli wykryto obecność bakterii *Salmonella*, zalecane jest skonsultowanie się ze specjalistą lub lekarzem weterynarii, ponieważ standardowo stosowane stężenia środków odkażających oraz niektóre produkty stosowane do likwidacji patogenów chorobotwórczych u ptactwa mogą okazać się nieskuteczne w przypadku bakterii

Salmonella, które wykazują stosunkowo większą odporność na te środki. Kiedy dana ferma i/lub kurnik pozostają bez obsady, należy pamiętać o konieczności przeprowadzenia deratyzacji i dezynsekcji oraz zabezpieczyć obiekt przed szkodnikami, dzikim ptactwem oraz owadami.

4.1 Etap 1: Demontaż wyposażenia i czyszczenie na sucho

Niezwykle ważne jest regularne usuwanie wszelkich odpadów organicznych, gdyż ściółka, odchody i inne odpady mogą charakteryzować się wysokim stopniem skażenia i tym samym stanowić główne ognisko zakażenia. Substancje organiczne mogą niwelować działanie środków odkażających.

- Jeżeli w kurniku wykryto obecność chrząszczy, należy go opryskać środkiem owadobójczym (oprysk pasowy) natychmiast po depopulacji, zanim kurnik się ochłodzi. Wnętrze kurnika należy opryskać na szerokości jednego metra wzdłuż łączeń podłogi i dolnej części ścian kurnika, do miejsca, w którym zaczyna się ściółka. Należy też pamiętać o spryskaniu ścianek działowych i filarów. Obliczając stężenie i ilość środka odkażającego, należy stosować się do informacji podanych na etykiecie lub w ulotce informacyjnej produktu. Należy użyć produktu, który jest odpowiedni do zwalczania szerokiej gamy bakterii, łącznie z bakteriami *Salmonella*, a nie jedynie do zwalczania wirusów lub do zastosowania ogólnego;

- Usunąć pozostałości paszy z systemów karmiących i z silosów;
- W razie potrzeby wynieść sprzęt;
- Usunąć kurz za pomocą dmuchawy;
- Usunąć z kurnika całą ściółkę;
- Załadować ściółkę, pamiętając o tym, by usunąć resztki starej ściółki[7] oraz kurz itp. z betonowych powierzchni przy wejściach oraz z silosów. Odpady te należy nakryć przed wywiezieniem poza obszar fermy. W miarę możliwości zużytą ściółkę należy wywieźć jak najdalej od placówki, a także od innych ferm drobiu;
- Po wyprowadzeniu z kurnika skażonego stada puste pojemniki na paszę należy oczyścić za pomocą dmuchawy lub przepłukać wodą, zwracając uwagę na to, by były całkowicie suche zanim napełni się je ponownie paszą.

4.2 Etap 2: Woda i pasza

4.2.1 System pojenia

W okresie między obsadami[11] należy przeprowadzić procedurę czyszczenia systemu dystrybucji wody do pojenia drobiu. Każdy z elementów systemu dystrybucji wody może ulec skażeniu. Dotyczy to szczególnie zbiorników opadowych, w których może zbierać się kurz i różne odpady. Procedura odkażenia pozwala oczyścić cały system, usuwając przy tym siedliska niepożądanych bakterii, pierwotniaków i grzybów.

- Osuszyć zbiornik opadowy i sprawdzić, czy nie zalegają w nim żadne odpady. W razie konieczności oczyścić;
- Napełnić zbiornik wodą aż do całkowitego wypełnienia systemu pojenia i dodać odpowiednią ilość środka odkażającego do uzyskania zalecanego stężenia;
- Odczekać, aż otrzymany roztwór wypełni system pojenia. Postępować zgodnie z zaleceniami producenta;
- Osuszyć system i napełnić go świeżą wodą.

4.2.2 System podawania paszy

Jeżeli u poprzedniego stada wykryto obecność *Salmonella*, należy oczyścić i odkazić całą fermę, w tym system podawania paszy, nie zapominając przy tym o sprzęcie do przygotowywania mieszanek paszowych, silosach i pojemnikach na paszę.

4.3 Etap 3: Mycie i odkażanie budynków, wyposażenia i sprzętu

4.3.1 W razie potrzeby wstępnie zwilżyć

4.3.1.1 Zwilżanie

Dokładnie zwilżyć wszystkie powierzchnie roztworem myjąco-odkażającym przy użyciu rozpylacza o niskim ciśnieniu. Pozostawić na 20-30 min. lub postępować według zaleceń producenta, a następnie spłukać wszystkie powierzchnie wodą.

4.3.1.2

Na zewnątrz budynku spryskać otwory wlotowe powietrza, osad wokół osłon wentylatorów oraz strefę załadunku, jeżeli taka istnieje. Należy również oczyścić inne powierzchnie, na których gromadzi się brud, takie jak betonowe podesty[12] wokół kurników oraz podesty na pojemniki zbiorcze.

4.3.2 Mycie

Wszystkie powierzchnie należy umyć dopuszczonym do obrotu preparatem myjąco-odkażającym, używając do tego celu myjki ciśnieniowej. Należy pamiętać o otworach wlotowych powietrza, osłonach wentylatorów, ściankach działowych, karmidłach, poidłach i pozostałym wyposażeniu, w tym o sprzęcie, który wyniesiono z kurnika, i upewnić się, że wszystkie te elementy są w sposób widoczny czyste. Należy również pamiętać o utwardzonych powierzchniach wokół drzwi i bram. Jeżeli ferma dysponuje zbiornikiem do odkażania, należy w nim odkazić sprzęt przenośny. Procedurą mycia należy też objąć budynki pomocnicze, takie jak np. pomieszczenia gospodarcze. Znający procedurę pracownik, który jest odpowiedzialny za czyszczenie, powinien

sprawdzić jego jakość, zanim ekipa myjąca opuści placówkę i w razie konieczności zlecić ponowne umycie niedokładnie oczyszczonych miejsc.

4.4 Etap 4: Naprawy i prace konserwacyjne

Po zakończeniu czyszczenia należy sprawdzić podłogi, ściany oraz sprzęt i naprawić ewentualne pęknięcia, otwory i inne uszkodzenia. Należy również zwrócić uwagę na wszelkie oznaki obecności gryzoni i innych szkodników, które po zakończonym procesie czyszczenia będzie można łatwiej zauważyć. Dobrze jest pozostawić umyte powierzchnie do całkowitego wyschnięcia, można też włączyć wentylatory.

4.5 Etap 5: Odkażanie (dezynfekcja)

Ilość organizmów chorobotwórczych pozostałych w kurniku po zakończeniu czyszczenia jest na tyle wysoka, że mogą one stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia kolejnego stada.

O przeprowadzenie odkażania można zwrócić się do specjalistycznej firmy zewnętrznej, która może też wyczyścić od wewnątrz rury zadające paszę w miskowych systemach karmienia, w razie (powracających) zakażeń *Salmonella* lub występowania innych chorób. W takich przypadkach można rozprowadzić za pomocą myjki ciśnieniowej 5-10% roztwór formaldehydu.

- Nie napełniać karmideł i poideł do zakończenia odkażania;
- Należy stosować się do instrukcji i zaleceń producenta, pamiętając jednak o tym, aby używać stosownych produktów w stężeniach odpowiednich do zwalczania *Salmonella*, a nie tylko do zwalczania wirusów czy do ogólnego zastosowania. Stosowanie zatwierdzonego środka odkażającego, który skutecznie usunie wirusy, bakterie, grzyby i pleśnie, jest niezmiernie ważne;
- Należy dokonać odkażania wszystkich przenośnych sprzętów i wyposażenia i wnieść je z powrotem do oczyszczonego kurnika, a następnie odkazić oczyszczony kurnik zgodnie z zaleceniami producenta środka odkażającego, zwracając szczególną uwagę na to, aby nie doprowadzić do ponownego skażenia kurnika za pośrednictwem wniesionego sprzętu i wskutek przemieszczania się personelu;
- Myjka ciśnieniowa używana do odkażania powinna mieć wystarczająco dużą pojemność i moc, aby rozprowadzić środek odkażający pod wysokim ciśnieniem do granicy nasycenia;
- Roztwór należy rozprowadzić po wszystkich oczyszczonych powierzchniach do całkowitego zmoczenia;
- Proces odkażania należy rozpocząć od najwyższego punktu sklepienia, przesuwając się coraz niżej wzdłuż ścian aż do podłogi;
- Należy pamiętać o oczyszczeniu i odkażeniu wszystkich otworów wlotowych i wylotowych powietrza, które podczas odkażania powinny pozostać otwarte;
- Po zakończeniu odkażania należy zamknąć wszystkie drzwi i przy każdym wejściu umieścić brodziki/pojemniki dezynfekcyjne;

- W razie stwierdzenia obecności insektów po zakończeniu odkażania i osuszeniu należy równomiernie opryskać podłogi i ściany środkiem owadobójczym;
- Zwalczanie szkodników i insektów: należy stosować odpowiednie środki ochrony przed szkodnikami, muchami i innymi owadami.

4.6 Etap 6: Zamgławianie (uzupełniające postępowanie odkażające)

Dobrze jest również przeprowadzić zamgławianie kurnika, aby usunąć organizmy chorobotwórcze, które mogły zostać wprowadzone do kurnika po ponownym wniesieniu do niego sprzętu i wyposażenia, oraz aby odkazić obszary niedostępne. Zamgławianie jest działaniem uzupełniającym i nie zastępuje procesu odkażania.

4.7 Etap 7: Pobieranie próbek i przeprowadzanie badań

Patrz rozdz. A, podrozdział 3.1.1.4

B. WYŁAPYWANIE, ZAŁADUNEK I TRANSPORT ŻYWEGO DROBIU

1. Depopulacja: zalecenia dotyczące higieny podczas wyłapywania i załadunku drobiu

W trakcie wyłapywania i załadunku drobiu zachowanie zasad bezpieczeństwa biologicznego odgrywa kluczową rolę. Należy więc dołożyć wszelkich starań, aby podczas wykonywania tych czynności nie dopuścić do skażenia krzyżowego.

W tym celu należy zastosować następujące środki:

Pracownicy fermy zajmujący się wyłapywaniem i załadunkiem ptaków lub podwykonawcy zewnętrzni powinni być odpowiednio przeszkoleni i poinformowani co do znaczenia higieny osobistej oraz możliwych dróg przenoszenia zakażeń za pośrednictwem rąk, odzieży i sprzętu. Należy wyznaczyć jednego członka ekipy wyłapującej, który będzie odpowiedzialny za cały proces wyłapywania lub załadunku i wyładunku.

Pracownicy fermy zajmujący się wyłapywaniem i załadunkiem ptaków lub podwykonawcy powinni zaplanować pracę tak, aby stada, u których wykryto zakażenie *Salmonella*, zostały wyłapane na samym końcu, aby ograniczyć ryzyko skażenia krzyżowego pomiędzy stadami.

Firma odpowiedzialna za transport stad powinna posiadać stosowną licencję lub zezwolenie i ponosić pełną odpowiedzialność za przeprowadzenie dokładnego odkażenia pojazdów transportowych. Kierowcy powinni być przeszkoleni w zakresie transportu żywych zwierząt oraz znaczenia higieny osobistej, jak również możliwych dróg przenoszenia zakażeń za pośrednictwem rąk, odzieży i sprzętu.

Rzeźnia lub firma transportowa powinny uzgodnić z hodowcą datę i godzinę transportu oraz planowanego uboju, co pozwoli hodowcy wdrożyć odpowiedni program pozbawiania paszy przed ubojem zgodnie z wymogami rzeźni oraz przepisami prawa.

1.0	Wyłapywaniem i/lub załadunkiem powinni zajmować się upoważnieni i licencjonowani zewnętrzni podwykonawcy lub odpowiednio przeszkoleni pracownicy fermy.
1.1	Przed przystąpieniem do wyłapywania ptaków na każdej kolejnej fermie pracownicy i podwykonawcy mają obowiązek założyć odpowiednią i czystą odzież ochronną oraz obuwie ochronne. Pracownicy/podwykonawcy muszą również korzystać z brodzików dezynfekcyjnych[3] lub systemów barier bezpieczeństwa biologicznego[5], jeżeli na fermie stosowane są tego rodzaju zabezpieczenia, a także z dopuszczonych do obrotu środków odkażających[6], zgodnie z zaleceniami producenta. Przed wejściem na teren każdej kolejnej fermy należy odpowiednio oczyścić i odkazić obuwie. Idealnym rozwiązaniem jest korzystanie z odzieży ochronnej i obuwia ochronnego zapewnionego przez fermę. (Więcej informacji na ten temat zamieszczono w ppkt. 1.1.4).

1.2	Przed przystąpieniem do wyłapywania i załadunku drobiu pracownicy wykonujący te czynności mają obowiązek zachować odpowiednią higienę osobistą (tj. odkazić ręce). Jeśli pracownicy/podwykonawcy korzystają z rękawic, należy je oczyścić i odkazić przed wejściem na teren fermy.
1.3	Wszystkie pojazdy, pojemniki transportowe i inny sprzęt wykorzystywany do wyłapywania i załadunku drobiu muszą być odpowiednio oczyszczone i odkażone przed wjazdem na teren fermy.
1.4	Strefa załadunku, w której ptaki ładowane są na ciężarówki w celu przewiezienia ich do rzeźni, powinna być czysta, uporządkowana i utrzymana w higienicznych warunkach.
1.5	Sprzęt czysty i brudny należy przechowywać oddzielnie, aby nie dopuścić do skażenia krzyżowego.
1.6	Sprzęt używany w trakcie wyłapywania i załadunku należy dokładnie oczyścić i odkazić przed opuszczeniem fermy.
1.7	Pracownicy fermy zajmujący się wyłapywaniem i załadunkiem ptaków lub podwykonawcy zewnętrzni powinni być odpowiednio przeszkoleni i poinformowani co do znaczenia higieny osobistej oraz możliwych sposobów przenoszenia zakażeń za pośrednictwem rąk, odzieży i sprzętu. Należy przechowywać dokumentację potwierdzającą odpowiednie szkolenia. Należy wyznaczyć jednego członka ekipy wyłapującej, który będzie odpowiedzialny za cały proces wyłapywania lub załadunku.
1.8	Członkowie ekipy wyłapującej lub podwykonawcy powinni zaplanować pracę tak, aby stada, u których wykryto zakażenie *Salmonella*, zostały wyłapane na samym końcu, aby ograniczyć ryzyko zakażenia krzyżowego pomiędzy stadami.
1.9	Ferma ma obowiązek zapewnić członkom ekipy zajmującej się wyłapywaniem i/lub załadunkiem drobiu możliwość dogodnego odkażania pojazdów i sprzętu oraz umycia, wysuszenia i odkażenia[4] rąk.
1.10	Pobieranie próbek i monitorowanie – pobieranie próbek ze sprzętu do wyłapywania drobiu.

Skuteczność czyszczenia, odkażania i innych środków higieny stosowanych przez personel zajmujący się wyłapywaniem i załadunkiem drobiu można łatwo sprawdzić, pobierając za pomocą tamponu wymazy z pojazdów, w tym z wykładziny podłogowej lub miejsc na stopy, z nadkoli, z pojemników transportowych i indywidualnych klatek, jak również z odzieży i obuwia osób wyłapujących drób.

2. Transport żywych zwierząt: zalecenia dotyczące higieny w trakcie transportu

2.0	Drób powinien być zawsze przewożony przez przewoźników posiadających odpowiednie zezwolenia lub licencję w pojazdach oraz w kontenerach lub pojemnikach transportowych, które zostały dokładnie oczyszczone i odkażone przez wyłapaniem i załadunkiem drobiu.
2.1	Zwierzęta należy przewieźć bezpośrednio do rzeźni, nie zatrzymując się po drodze w innych fermach.
2.2	Kierowcy pojazdów transportowych powinni być odpowiednio przeszkoleni i poinformowani co do znaczenia higieny osobistej oraz możliwych dróg przenoszenia zakażeń za pośrednictwem rąk, odzieży i sprzętu.
2.3	Pojazdy i kontenery transportowe należy we właściwy sposób oczyścić i odkazić przy użyciu dopuszczonego do obrotu środka odkażającego[6] – w stężeniu odpowiednim do zwalczania bakterii *Salmonella* – bezpośrednio po rozładunku drobiu przed wyruszeniem w trasę do następnej fermy i przed opuszczeniem rzeźni.

Stosowane środki odkażające powinny być dopuszczone do obrotu przez właściwe organy.

C. PROWADZENIE DOKUMENTACJI, PRZEKAZYWANIE DANYCH I KOMUNIKACJA

1. Dokumentacja

Podmioty odpowiedzialne za prowadzenie ferm brojlerów mają obowiązek prowadzenia dokumentacji i przechowywania informacji dotyczących środków stosowanych w celu zwalczania zakażeń i ich zapobiegania, a w szczególności środków mających na celu zwalczanie i zapobieganie obecności odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, jakimi są bakterie *Salmonella* i *Campylobacter*, oraz prowadzenia ewidencji wykonanych badań i ich wyników.

W szczególności wymagane jest prowadzenie następującej dokumentacji:

Na fermie

Wymóg prowadzenia stosownej dokumentacji wynika z rozporządzenia nr 853/2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, rozporządzenia nr 854/2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, rozporządzenia nr 2074/2005 zawierającego przepisy dotyczące gromadzenia informacji na temat łańcucha żywnościowego, rozporządzenia nr 2160/2003 wraz ze zmianami wprowadzonymi przez rozporządzenie nr 646/2007 ustanawiające wspólnotowe cele ograniczenia częstości występowania *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium u brojlerów.

- Ilość sztuk drobiu w każdym stadzie/obsadzonym kurniku.
- Dzienna śmiertelność drobiu w każdym stadzie/kurniku.
- Ewidencja gości.
- Ewidencja dokumentacji lekarsko-weterynaryjnej, leczenia oraz przepisanych leków (stosowane weterynaryjne środki lecznicze, szczepionki).
- Zaświadczenia lub zapisy o pochodzeniu stada.
- Wyniki badań kontrolnych na obecność *Salmonella* ze wskazaniem stada, z którego pobrano próbki, i daty ich pobrania.
- Zaświadczenia lub zapisy na temat źródła pochodzenia paszy/surowców paszowych.
- Wyniki badań kontrolnych paszy/surowców paszowych.
- Rejestr konserwacji systemu uzdatniania wody (chlorowanie lub inne metody).
- Rejestr konserwacji i obsługi brodzików dezynfekcyjnych.
- Rejestr czyszczenia odzieży ochronnej.
- Wyniki kontroli jakości zgodnie z określonym protokołem.
- Dokumentacja poświadczająca przeprowadzenie programu odkażania.
- Dokumentacja poświadczająca przeprowadzenie programu zwalczania insektów.
- Dokumentacja poświadczająca przeprowadzenie programu zwalczania gryzoni.
- Rejestr dat i ilości sztuk drobiu przekazanego do rzeźni.

W celu właściwego prowadzenia i przechowywania powyższej dokumentacji hodowca może skonsultować się z lekarzem weterynarii.

2. Przechowywanie dokumentacji

- Wszystkie wymienione w niniejszym przewodniku dokumenty należy przechowywać przez okres co najmniej 3 lat.
- Dokumenty należy przechowywać w taki sposób, aby zapobiec ich zniszczeniu.
- Dokumentacja musi być prowadzona w sposób czytelny. Powinna być również odpowiednio uporządkowana i skatalogowana, aby zapewnić łatwy i pełny dostęp do zawartych w niej informacji.

3. Komunikacja z podmiotami zewnętrznymi

- Komunikacja pomiędzy uczestnikami łańcucha żywnościowego oraz łańcucha dystrybucji paszy stanowi niezbędne narzędzie pozwalające zapewnić produkcję bezpiecznej żywności i produktów spożywczych.
- Podmioty korzystające z niniejszego przewodnika zachęca się więc do utrzymywania kontaktów zarówno ze swoimi dostawcami, jak i odbiorcami i do przekazywania im informacji dotyczących wyników badań oraz podejmowanych działań kontrolnych.
- Producenci mięsa drobiowego mają obowiązek dołożyć wszelkich starań, aby nie tylko rozpoznawać, badać i zwalczać wszelkie zagrożenia mogące wpłynąć na bezpieczeństwo mięsa, lecz również aby przekazywać informacje na temat tych zagrożeń innym podmiotom uczestniczącym w łańcuchu żywnościowym, co pozwoli na podjęcie dalszych działań mających na celu ograniczenie negatywnych skutków tych zagrożeń dla zdrowia ludzi i zwierząt.

ZAŁĄCZNIKI

Załącznik I. Odnośniki do obowiązujących przepisów prawa, programów kontroli jakości i innych źródeł

- Odnośnik do witryny internetowej DG SANCO (Dyrekcji Generalnej ds. Zdrowia i Konsumentów), która zawiera zbiór obowiązujących przepisów prawa i wytycznych: **http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/comm_rules_en.htm**
- Dyrektywa 2003/99/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2993 r. w sprawie monitorowania chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, zmieniająca decyzję Rady 90/424/EWG i uchylająca dyrektywę Rady 92/117/EWG
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 200/2010 z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 w odniesieniu do celu unijnego ograniczenia częstości występowania serotypów *Salmonelli* w dorosłych stadach hodowlanych gatunku Gallus gallus: http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2010&T3=200&RechType=RECH_naturel&Submit=Search
- Rozporządzenie (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie zwalczania *Salmonelli* i innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność, z późniejszymi zmianami
- Rozporządzenie (WE) nr 646/2007: ustanowienie celów ograniczenia częstości występowania *Salmonelli* w stadach brojlerów
- Rozporządzenie (WE) nr 1177/2006: wymogi dotyczące stosowania środków zwalczających drobnoustroje oraz szczepionek w programach zwalczania chorób u drobiu
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 (ze zmianami), w którym wymienione zostały kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych (patrz dział Microbiological criteria – w języku angielskim)
- Wytyczne dotyczące opracowania wspólnotowych przewodników dobrych praktyk przygotowane we współpracy z państwami członkowskimi
- Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005, które zawiera przepisy wykonawcze, takie jak np. przepisy dotyczące gromadzenia informacji na temat łańcucha żywnościowego, uznanych metod badania na obecność morskich biotoksyn, wykazy zakładów, wzory świadectw zdrowia w odniesieniu do niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz odstępstwa od wymogów w przypadku artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze

- Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 853/2004 dotyczącego higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt Dyrektywa 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiająca przepisy sanitarne regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi
- Rozporządzenie nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002
- Rozporządzenie (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia 2005 r. ustalające wymagania dotyczące higieny pasz
- Rozporządzenie nr 1774/2002 z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne regulujące wykorzystanie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi
- „Kodeks zdrowia zwierząt lądowych" opublikowany przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (OIE) **http://www.oie.int/eng/normes/guide%20to%20OIE%20intl%20standards%20v6.pdf**
- Choroby odzwierzęce: „Kodeks postępowania w kwestii zwalczania *Salmonelli*" opublikowany przez brytyjskie Ministerstwo Środowiska, Żywności i Obszarów Wiejskich (DEFRA) (http://www.defra.gov.uk/animalh/diseases/zoonoses/salmonella-cop.htm)
- Normy opublikowane w ramach Programu Bezpiecznej Produkcji Drobiu (Assured Chicken Production Scheme, ACP): (http://www.redtractor.org.uk/site/REDT/Templates/GeneralStandards.aspx?pageid=28)
- Belplume **(http://www.belplume.be)**
- IKB Chicken (IKB Kip) (https://bedrijfsnet.pve.agro.nl/pls/pbs/bntwpve.bnt2_menutree_bdr.popupwindow?p_mode=view&p_cnr_id=30772&p_site_id=&p_corner_id=&p_item_id=&p_pfe_id=5)
- QS System (http://www.q-s.info/Fleisch.97.0.html)
- Hiszpański „Przewodnik dobrych praktyk higienicznych w celu zwalczania i zapobiegania rozprzestrzenianiu się *Salmonelli* w fermach kurcząt gatunku Gallus gallus (brojlerów) utrzymywanych z przeznaczeniem na produkcję mięsa", 2005 r.: GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL CONTROL Y LA PREVENCIÓN DE SALMONELLA ZOONÓTICA EN EXPLOTACIONES AVÍCOLAS DE PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO

http://www.mapa.es/es/ganaderia/pags/practicas/practicas.htm

CODEX Alimentarius: KODEKS DOBRYCH PRAKTYK HIGIENICZNYCH
W ZAKRESIE PRODUKCJI MIĘSA (CAC/RCP 58-2005):
//ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Animal/Animal_Food_Prod_EN.pdf

Załącznik II. Laboratorium

1. Wyznaczone laboratoria

Zgodnie z art. 12 rozporządzenia nr 2160/2003 laboratoria przeprowadzające badania na obecność odzwierzęcych czynników chorobotwórczych w ramach programów kontroli na poziomie gospodarstw rolnych muszą spełniać następujące warunki:

– zostać wyznaczone do tego celu przez właściwy organ danego państwa członkowskiego
– uzyskać akredytację nadaną przez stronę trzecią, stosując się do wymagań normy EN / ISO 17025:2002
– uczestniczyć w przeprowadzanych badaniach biegłości, koordynowanych lub nadzorowanych przez krajowe laboratorium referencyjne.

Badania żywności (w rzeźniach) powinny być przeprowadzane zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 2073/2005, z późniejszymi zmianami.

Inne laboratoria nie mogą przeprowadzać urzędowych badań na obecność bakterii *Salmonella* i *Campylobacter*.

Załącznik III. Definicje

1. Środki bezpieczeństwa biologicznego: środki opracowane w celu wdrożenia zasad higieny na wszystkich etapach produkcji, aby zapobiec wprowadzeniu niepożądanych organizmów, w tym szkodników gospodarskich i mikroorganizmów, oraz dla utrzymania właściwej kontroli zdrowia zwierząt, w tym statusu mikrobiologicznego żywego drobiu oraz mięsa drobiowego. Opisane w niniejszym przewodniku środki wdrażane są, aby zapobiec wprowadzeniu, przenoszeniu i występowaniu bakterii *Salmonella* u kurcząt utrzymywanych z przeznaczeniem na produkcję mięsa oraz w mięsie drobiowym.

2. Ferma drobiu: składa się na nią co najmniej jeden kurnik. Ferma (lub gospodarstwo) to obiekt/zespół kurników, do którego/których dostęp uzyskuje się, korzystając z tego samego wjazdu/wyjazdu z fermy. Jednostka hodowlana stanowi część fermy, którą można oddzielić od innych jej części (jednostkę chowu może tworzyć jeden lub więcej kurników), stosując doraźne środki bezpieczeństwa biologicznego.

3. Brodzik dezynfekcyjny: basenik/pojemnik z płynem odkażającym do dezynfekcji obuwia. Najlepiej, jeżeli w użyciu znajdują się dwa brodziki: jeden bezpośrednio przed wejściem do przedsionka, a drugi bezpośrednio przed wejściem do kurnika. Brodziki można stosować jako jedyną barierę bezpieczeństwa biologicznego, ale najlepsze rezultaty uzyskuje się w połączeniu z barierą ochronną do przechodzenia górą i przestrzeganiem zasady zmiany obuwia w przedsionku.

4. Środek odkażający do rąk: antyseptyczny płyn lub żel przeznaczony do użycia po umyciu rąk. Może zawierać alkohol lub inne substancje odkażające.

5. Przedsionek, bariera higieniczna: opis i umiejscowienie: jedną część przedsionka określa się jako „czystą" i „stanowiącą część kurnika", a drugą jako „brudną" i „poza obszarem kurnika". Obszary te powinny być wyraźnie oddzielone, np. za pomocą fizycznej bariery lub namalowanej na podłodze linii. Należy zapewnić zmienne obuwie ochronne przynajmniej do użycia w części czystej. Przedsionek musi być utrzymywany w czystości
i poddawany regularnemu odkażaniu. Najlepszym rozwiązaniem jest wydzielenie osobnych szatni do przebierania się w odzież ochronną i obuwie ochronne przed wejściem na teren fermy i do wnętrza kurników.

6. Odkażanie, środki chemiczne: środki chemiczne używane do odkażania muszą posiadać świadectwo dopuszczenia do obrotu przez właściwy organ, który udostępnia również wykaz zatwierdzonych środków odkażających oraz odpowiednich stężeń tych środków do stosowania w przypadku wykrycia obecności bakterii *Salmonella*.

7. Zużyta ściółka: ściółka pozostała po depopulacji stada.

8. Stado: oznacza wszystkie sztuki drobiu o takim samym stanie zdrowia przetrzymywane w tym samym budynku lub w tym samym pomieszczeniu/ogrodzonym obszarze i stanowiące odrębną jednostkę epidemiologiczną. W przypadku drobiu chowanego w systemie zamkniętym za stado uważa się wszystkie ptaki korzystające z tej samej przestrzeni powietrznej, czyli przebywające w obrębie jednego kurnika.

9. Zwłoki: ciało zwierzęcia po wypatroszeniu.

10. Higienogram: badanie pozwalające ustalić ogólną liczbę bakterii na danej powierzchni, co służy ocenie skuteczności oczyszczania i odkażania w nieobsadzonym kurniku przed wprowadzeniem nowego stada.

11. Okres pomiędzy obsadami: okres pomiędzy dwoma cyklami produkcyjnymi.

12. Betonowe podesty: utwardzona powierzchnia betonowa wokół kurnika.

ZAŁĄCZNIK IV. LISTA KONTROLNA ZAWIERAJĄCA KWESTIE PORUSZANE W PRZEWODNIKU WSPÓLNOTOWYM		
A.	**ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA BIOLOGICZNEGO**	
1.1.1	**POŁOŻENIE FERMY**	
	Czy ferma położona jest z dala od hodowli/chowu innych zwierząt i potencjalnych źródeł zakażenia?	
1.1.2	**TEREN FERMY**	
	Czy istnieje plan fermy?	
	Czy dostęp do fermy jest kontrolowany?	
	Czy granice fermy są wyraźnie oznaczone?	
	Czy teren fermy jest ogrodzony?	
	Czy istnieje wyraźnie oznaczony punkt wjazdu/wejścia na fermę?	
	Czy parking dla gości przylega do wejścia na teren fermy i można go łatwo oczyścić?	
	Czy drogi na terenie fermy są utwardzone i można je łatwo oczyścić?	
	Czy na terenie fermy przetrzymuje się inny drób?	
	Czy przy wejściu na teren fermy istnieje pomieszczenie, w którym można zmienić odzież, obuwie oraz umyć ręce?	
1.1.3	**ZABUDOWANIA**	
	Czy do konstrukcji zabudowań zastosowano trwałe materiały i czy można je łatwo oczyścić?	
	Czy zabudowania zabezpieczono przed dostępem dzikiego ptactwa i szkodników?	
	Czy teren wokół kurników jest utrzymywany w czystości i porządku i czy nie jest wykorzystywany do składowania nieużywanych bezpośrednio materiałów?	
	Czy wejścia do zabudowań zamykane są na klucz?	
	Czy na terenie fermy znajduje się utrzymana w czystości szatnia, w której pracownicy i osoby odwiedzające mogą umyć i odkazić ręce oraz zmienić odzież i obuwie przed i po wyjściu z kurnika?	
	Czy zabudowania pomocnicze mają ten sam standard co kurniki?	
1.1.4	**PROCEDURY BEZPIECZEŃSTWA BIOLOGICZNEGO PRZED WEJŚCIEM NA TEREN FERMY ORAZ KURNIKÓW**	
	Czy personel oraz osoby odwiedzające mają możliwość przebrania się w odzież i obuwie ochronne przed wejściem na teren fermy i poszczególnych kurników oraz po ich opuszczeniu?	
	Czy istnieje bariera składająca się przynajmniej z systemu podwójnych brodzików dezynfekcyjnych i czy istnieje pomieszczenie, którym pracownicy i osoby odwiedzające mogą zmienić odzież i obuwie?	
	Czy pracownicy i osoby odwiedzające stale i bez wyjątków korzystają z brodzików dezynfekcyjnych i zmieniają obuwie?	
	Czy obszar czysty i obszar brudny są wyraźnie od siebie oddzielone (np. przy pomocy fizycznej bariery)?	

	Czy w brodzikach stosuje się zatwierdzony i skuteczny środek dezynfekujący?	
	Czy środek dezynfekujący w brodzikach jest wymieniany lub uzupełniany zgodnie z zaleceniami producenta?	
1.1.5	**SPRZĘT I WYPOSAŻENIE**	
	Czy sprzęt używany jest w kilku fermach?	
	Jeżeli tak, to czy zapewniono możliwość i środki do oczyszczenia i odkażenia sprzętu używanego na kilku fermach?	
1.2	**ŚCIÓŁKA I JEJ UTYLIZACJA**	
	Czy ściółka pochodzi z bezpiecznego źródła i czy nie jest skażona?	
	Czy ściółkę przechowuje się zawsze na paletach i czy jest zabezpieczona przed dostępem wody, ptactwa i szkodników?	
	Czy uszkodzone bele i zużyta podściółka są w odpowiedni sposób usuwane i utylizowane?	
1.3	**OCHRONA PRZED SZKODNIKAMI, DZIKIMI ZWIERZĘTAMI I INSEKTAMI**	
	Czy budynki są zabezpieczone przez dostępem dzikiego ptactwa, gryzoni, dzikich zwierząt i insektów żerujących w podściółce?	
	Czy na terenie fermy widoczne są ślady rozsypanej paszy?	
	Czy prowadzony jest program zwalczania szkodników w budynkach i wokół nich za pomocą pułapek i/lub przynęt?	
	Czy wdrożono plan zwalczania szkodników i czy prowadzi się ewidencję stosowanych pestycydów?	
	Czy pracownicy odpowiedzialni za zwalczanie szkodników są odpowiednio przeszkoleni?	
1.4	**OBECNOŚĆ ZWIERZĄT DOMOWYCH NA TERENIE FERMY**	
	Czy zwierzęta domowe i inne trzymane są z dala od kurników, magazynów z paszą i ściółką oraz zabudowań gospodarskich?	
	Czy na terenie fermy trzymane są psy stróżujące i czy nie mają możliwości wejścia do budynków?	
	Czy psy stróżujące nie mają możliwości wejścia na teren fermy?	
1.5	**ZAOPATRZENIE W PASZĘ I WODĘ**	
	Czy dostawca paszy prowadzi działalność zgodnie ze stosownymi kodeksami dobrych praktyk i/lub wytycznymi?	
	Czy dostawca paszy stosuje odpowiednie metody zwalczania i zapobiegania obecności Salmonella i czy wyniki badań na obecność Salmonella są udostępniane?	
	Czy pojazdy używane do przewozu paszy są przeznaczone wyłącznie do tego celu?	
	Czy pojazdy są dokładnie oczyszczane i odkażane przed załadowaniem gotowej paszy?	
	Czy istnieje udokumentowany program higieny dla pojazdów przewożących paszę?	
	Czy stosowane są pełnoziarniste mieszanki zbożowe?	

	Czy pełnoziarniste mieszanki zbożowe poddawane są odkażaniu za pomocą środka na bazie kwasu lub poprzez obróbkę termiczną zgodnie z wymogami przepisów krajowych?	
	Czy przy każdej dostawie pobiera się i przechowuje próbki paszy?	
	Czy przy rozładunku paszy korzysta się z nowych worków na pył?	
	Czy paszę przechowuje się w zamkniętych pojemnikach, lejach samowyładowczych lub w zabezpieczonych workach?	
	Czy miejsca, w których przechowuje się pasze, są w sposób widoczny wolne od ptaków i szkodników?	
	Czy usuwa się rozsypaną paszę i pozostałości paszy?	
	Czy woda pitna pochodzi z kontrolowanych wodociągów komunalnych?	
	Czy przed pierwszym użyciem wodę poddano badaniom bakteriologicznym i czy badana jest co najmniej raz w roku?	
	Czy woda, która nie pochodzi z wodociągów komunalnych, jest przed użyciem odkażana, chlorowana lub sterylizowana promieniami UV zgodnie z obowiązującymi normami?	
1.6	**USUWANIE MARTWYCH I WYBRAKOWANYCH PTAKÓW**	
	Czy kontrola stada przeprowadzana jest codziennie?	
	Czy martwe i wybrakowane sztuki są usuwane i umieszczane w szczelnie zamkniętym, wodoszczelnym i zabezpieczonym przed szkodnikami pojemniku?	
	Czy zwłoki ptaków usuwa się zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 1774/2002 (od dnia 4 marca 2011 r. zastąpionego rozporządzeniem nr 1069/2009)?	
	Czy pomieszczenie/przestrzeń wydzielona do przechowywania zwłok jest dokładnie oczyszczana i dezynfekowana przed umieszczeniem tam nowych ptaków?	
	Czy pracownicy myją/odkażają ręce po kontakcie ze zwłokami?	
	Czy pracownicy mający styczność ze zwłokami używają rękawic jednorazowych?	
1.7	**PISKLĘTA JEDNODNIOWE**	
	Czy wylęgarnie, z których pochodzą pisklęta jednodniowe, stosują się do odpowiednich przepisów regulujących zapobieganie i monitorowanie rozprzestrzeniania się Salmonella?	
	Czy pisklęta jednodniowe przewożone są w czystych i odpowiednio odkażonych pojazdach, pojemnikach i/lub klatkach?	
2.	**ZARZĄDZANIE**	
2.1.1	**ZARZĄDZANIE FERMĄ**	
	Czy ferma zarządzana jest zgodnie z zasadą pełny/pusty (all-in/all-out) i czy stosuje się restrykcyjne środki bezpieczeństwa podczas przemieszczania ludzi, zwierząt i sprzętu pomiędzy fermami?	
	Czy w jednostkach, w których stosowane są środki bezpieczeństwa biologicznego, istnieją okresy bez obsady pomiędzy cyklami produkcyjnymi?	
	Czy w fermach, w których utrzymywany jest drób w różnym wieku, stosuje się przerwy w obsadzie dla każdego określonego obszaru bezpieczeństwa biologicznego?	

2.1.2	**PERSONEL I OSOBY ODWIEDZAJĄCE**	
	Czy wszyscy pracownicy i osoby odwiedzające mają zapewnioną czystą odzież ochronną i obuwie ochronne do użytku wyłącznie na terenie fermy?	
	Czy odzież ochronną czyści się lub utylizuje po każdej wymianie stada?	
	Czy przy wejściach do kurników wprowadzono system barier bezpieczeństwa biologicznego lub barierę w postaci brodzików dezynfekcyjnych?	
	Czy obszar czysty i brudny są wyraźnie od siebie oddzielone (np. przy pomocy fizycznej bariery)?	
	Czy korzysta się z brodzików dezynfekcyjnych wypełnionych zatwierdzonym i skutecznym środkiem dezynfekującym?	
	Czy umywalnie i toalety na terenie fermy są wyposażone w umywalki, mydło lub płyn odkażający do rąk?	
	Czy wszystkich pracowników i osoby odwiedzające informuje się o obowiązku umycia rąk przed wejściem do kurników i po ich opuszczeniu?	
	Czy prowadzona jest ewidencja gości, w której wpisują się osoby odwiedzające fermę, podając datę wizyty, godzinę wejścia i wyjścia, imię i nazwisko, nazwę firmy, cel wizyty i datę ostatniego kontaktu z drobiem?	
	Czy dokłada się wszelkich starań, aby dowiedzieć się, czy goście zagraniczni nie mieli styczności z drobiem w ciągu ostatnich 48 godzin?	
2.1.3	**POJAZDY**	
	Czy liczba pojazdów wjeżdżających na teren fermy ograniczona jest do minimum?	
	Czy koła i inne skażone części pojazdów opryskiwane są środkiem odkażającym?	
2.1.4	**KOLEJNOŚĆ WYKONYWANIA ZADAŃ I SZKOLENIE PERSONELU**	
	Czy pracownicy fermy zostali odpowiednio przeszkoleni w zakresie środków bezpieczeństwa biologicznego oraz higieny?	
3.	**MONITOROWANIE SKAŻENIA ORAZ POBIERANIE I BADANIE PRÓBEK**	
3.1	**POBIERANIE PRÓBEK I BADANIA NA OBECNOŚĆ SALMONELLA**	
3.1.1.1	**POBIERANIE PRÓBEK U PISKLĄT JEDNODNIOWYCH: DOBROWOLNE**	
	Czy przeprowadzane są dobrowolne badania na obecność Salmonella u piskląt jednodniowych po przywiezieniu ich na fermę?	
	Czy próbki pobierane są w odpowiedni sposób, aby nie dopuścić do skażenia krzyżowego?	
3.1.1.2	**OBOWIĄZKOWE POBIERANIE PRÓBEK U BROJLERÓW**	
3.1.1.2.1	**OKRES POBIERANIA PRÓBEK**	
	Czy próbki pobiera się w okresie 3 tygodni przed ubojem?	
	Czy wyniki badań będą dostępne przed ubojem?	
3.1.1.2.2	**PROCEDURA POBIERANIA PRÓBEK**	
	Czy używa się co najmniej dwóch par okładzin wykonanych z chłonnego materiału (tzn. cztery okładziny na kurnik)?	
	Czy wykonane z chłonnego materiału okładziny zakłada się na sterylnie czyste, wodoszczelne obuwie?	

	Czy obuwie to zakładane jest przez osobę pobierającą próbki po przejściu przez brodzik/brodziki dezynfekcyjne?	
	Czy pobrano próbkę z całej długości kurnika i z wszystkich jego części (min. 100 kroków)?	
	Czy próbki pobiera się przed wymianą ściółki?	
	Czy okładziny na buty są wysyłane do laboratorium w sterylnym pojemniku i w najszybszym możliwym terminie?	
3.1.1.3	**POBIERANIE PRÓBEK PODCZAS CZĘŚCIOWEJ LIKWIDACJI STADA LUB DEPOPULACJI: DOBROWOLNE**	
	Czy podczas częściowej likwidacji stada lub depopulacji zwraca się szczególną uwagę na to, by nie przenieść skażenia Salmonella na inne stada, np. za pośrednictwem skażonego sprzętu do wyłapywania, klatek i kontenerów?	
	Czy do pobierania próbek z powierzchni używa się dużych tamponów?	
	Czy pobierane są wymazy z ciężarówek transportowych (nieobowiązkowe)?	
	Czy laboratorium i lekarz weterynarii zostali poinformowani z wyprzedzeniem o pobraniu próbek?	
3.1.1.4	**POBIERANIE PRÓBEK PO PRZEPROWADZENIU OCZYSZCZANIA I ODKAŻANIA: BARDZO ZALECANE PO STADACH ZAKAŻONYCH SALMONELLĄ**	
	Czy kurnik, w którym trzymano stado skażone Salmonellą, został dokładnie oczyszczony i odkażony?	
	Czy po czyszczeniu i odkażaniu fermy pobierana jest odpowiednia ilość próbek pozwalająca potwierdzić skuteczność tych czynności?	
	Czy kurnik został poddany ponownemu odkażaniu po tym, jak badania wykazały obecność skażenia Salmonellą po uprzednim odkażaniu?	
	Czy w celu uzyskania próbki jednej kategorii pobrano wymazy z co najmniej 10 różnych miejsc?	
	Czy próbki przenosi się bezpośrednio na podłoże odżywcze i czy są one poddawane analizie w dniu pozyskania?	
	Czy do sprawdzenia skuteczności procesów odkażenia stosowane są „higienogramy”?	
3.1.1.5	**POBIERNIE PRÓBEK Z PASZY: DOBROWOLNE**	
	Czy dostawca paszy opracował, wdrożył i stosuje procedury oparte o zasady HACCP w zakresie paszy?	
	Czy procedury te obejmują zwalczanie Salmonella zgodnie z przepisami UE?	
	Jeżeli pobierane są próbki dostaw paszy, czy są one w odpowiedni sposób przechowywane?	
	Czy próbki zostały pobrane we właściwy sposób, z kilku miejsc i – jeśli to możliwe – w obecności obu stron?	
	Czy próbka waży co najmniej 400 g? (Próbkę najlepiej pobrać jest z pyłu osiadłego na podłodze naczepy, w której przywieziono paszę)	

3.1.2	**PRZESYŁANIE PRÓBEK**	
	Czy próbki są dostarczane do laboratorium w ciągu 48 godzin od ich pobrania?	
4.	**OCZYSZCZANIE I ODKAŻANIE**	
	Czy korzystając z substancji i produktów czyszczących i odkażających, postępuje się zgodnie z zaleceniami producenta?	
4.1	**ETAP 1: USUWANIE WYPOSAŻENIA I CZYSZCZENIE NA SUCHO**	
	Czy przed rozpoczęciem odkażania usunięto wszystkie odpady organiczne?	
	Jeżeli w kurniku wykryto obecność chrząszczy, czy opryskuje się go natychmiast po depopulacji i przed wychłodzeniem kurnika oraz ponownie po odkażeniu i osuszeniu?	
	Czy środek odkażający stosowany jest w stężeniu odpowiednim do zwalczania Salmonella?	
	Czy usunięto pozostałości paszy i, jeżeli jest taka możliwość, wyniesiono sprzęt?	
	Czy usunięto kurz za pomocą dmuchawy?	
	Czy usunięto podściółkę również z terenu wokół kurnika?	
	Czy umyto lub oczyszczono za pomocą dmuchawy puste pojemniki na paszę w przypadku skażonego stada?	
	Czy przed wywiezieniem poza obszar fermy podściółka jest odpowiednio przykryta, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się zakażenia?	
	Czy pojemniki na paszę zostały dokładnie osuszone przed napełnieniem ich nową paszą?	
4.2	**ETAP 2: WODA I PASZA**	
4.2.1	**SYSTEM POJENIA**	
	Czy system pojenia jest czyszczony w okresie między obsadami?	
	Czy system pojenia jest dokładnie odkażony po wykryciu zakażenia?	
4.2.2	**SYSTEM PODAWANIA PASZY**	
	Czy oczyszczono i odkażono całą fermę, w tym systemy podawania paszy (pomieszczenie do mieszania pasz, pojemniki na paszę)?	
4.3	**ETAP 3: CZYSZCZENIE I ODKAŻANIE BUDYNKÓW, WYPOSAŻENIA I SPRZĘTU**	
4.3.1	Czy powierzchnie wstępnie zwilżono środkiem czyszczącym, który w razie potrzeby pozostawiono do wsiąknięcia?	
4.3.1.1	Czy spryskano otwory wlotowe powietrza, osad wokół osłon wentylatorów i strefę załadunku?	
4.3.1.2	Czy podesty na pojemniki zbiorcze zostały dokładnie oczyszczone?	
4.3.2	**MYCIE**	
	Czy umyto płynem myjąco-odkażającym wszystkie powierzchnie, otwory wlotowe, poidła i pozostały sprzęt oraz budynki pomocnicze?	
	Czy wszystkie otwory wlotowe powietrza, osłony wentylatorów, ścianki działowe, karmidła, poidła i pozostałe wyposażenie, w tym sprzęt, który wyniesiono z kurnika, są w sposób widoczny czyste?	

	Czy dysponujący odpowiednią wiedzą pracownik odpowiedzialny za czyszczenie sprawdzi jego jakość i w razie potrzeby zarządzi ponowne czyszczenie niedokładnie umytych miejsc?	
4.4	**ETAP 4: NAPRAWY I PRACE KONSERWACYJNE**	
	Czy po myciu sprawdzono wszystkie powierzchnie, podłogi, ściany i sprzęt w celu naprawienia ewentualnych pęknięć i innych uszkodzeń?	
	Czy pozostawiono powierzchnie do całkowitego wyschnięcia?	
4.5	**ETAP 5: ODKAŻANIE**	
	Czy ferma jest zawsze poddawana odkażeniu w okresie pomiędzy obsadami?	
	Czy odkażone są też rury do zadawania karmy i miskowe systemy karmienia?	
	Czy karmidła i poidła pozostają puste aż do momentu zakończenia odkażania?	
	Czy stosuje się wyłącznie zatwierdzone środki odkażające w ilościach zgodnych z zaleceniami producenta?	
	Czy dołożono wszelkich starań, by wyniesiony wcześniej sprzęt nie doprowadził do ponownego skażenia odkażonego uprzednio kurnika?	
	Czy myjka ciśnieniowa ma wystarczająco dużą pojemność i moc, aby rozprowadzić środek odkażający pod wysokim ciśnieniem do granicy nasycenia?	
	Czy wykorzystywany środek rozprowadzony został równomiernie na wszystkich umytych powierzchniach, aby doprowadzić do całkowitego zmoczenia?	
	Czy opryskiwanie środkiem odkażającym rozpoczęto od najwyższego punktu sklepienia, przesuwając strumień coraz niżej po ścianach aż do podłogi?	
	Czy oczyszczono i odkażono wszystkie otwory wlotowe i wylotowe powietrza i czy upewniono się, że pozostają one otwarte w trakcie przeprowadzania odkażania?	
	Czy po przeprowadzeniu odkażania zamknięto wszystkie drzwi i przy każdym wejściu umieszczono brodziki/pojemniki dezynfekcyjne?	
	Czy w razie stwierdzenia obecności insektów po zakończeniu odkażania i suszenia opryskano ściany i podłogi środkiem owadobójczym?	
	Czy stosuje się właściwe metody zwalczania szkodników, much i innych owadów?	
4.6.	**ETAP 6: ZAMGŁAWIANIE**	
	Czy zastosowano zamgławianie?	
B.	**WYŁAPYWANIE, ZAŁADUNEK I TRANSPORT ŻYWEGO DROBIU**	
1.	**DEPOPULACJA: ZALECENIA DOTYCZĄCE HIGIENY PODCZAS WYŁAPYWANIA I ZAŁADUNKU DROBIU**	
	Czy rzeźnia/firma transportowa uzgodniły z hodowcą datę i godzinę transportu, aby można było prawidłowo wdrożyć program wycofywania paszy przez ubojem?	
1.0	Czy wyłapywaniem i załadunkiem zajmuje się licencjonowana firma lub odpowiednio przeszkoleni członkowie personelu?	

1.1	Czy podczas wyłapywania i załadunku stosowane są środki bezpieczeństwa biologicznego (np. stosowanie czystej odzieży)? (Patrz ppkt. 1.1.4)	
1.2	Czy osoby zajmujące się wyłapywaniem i załadunkiem odkażają ręce przed podjęciem pracy?	
	Jeżeli korzysta się z rękawic, czy są one odpowiednio oczyszczone i odkażone przed użyciem lub czy używane są nowe rękawice?	
1.3	Czy wszystkie pojazdy, pojemniki transportowe i pozostały sprzęt zostały odpowiednio oczyszczone i odkażone przed wjazdem na teren fermy?	
1.4	Czy strefa załadunku jest czysta, uporządkowana i utrzymywana w higienicznych warunkach?	
1.5	Czy czysty i brudny sprzęt trzymany jest oddzielnie, aby nie dopuścić do skażenia krzyżowego?	
1.6	Czy sprzęt używany w trakcie wyłapywania i załadunku został dokładnie oczyszczony przed opuszczeniem fermy?	
1.7	Czy pracownicy zajmujący się wyłapywaniem i załadunkiem zostali odpowiednio przeszkoleni i czy przechowywane są dokumenty potwierdzające szkolenia?	
	Czy wyznaczono jednego członka zespołu wyłapującego, który będzie odpowiedzialny za cały proces?	
1.8	Czy stada zakażone Salmonella wyłapuje się na końcu, po wyłapaniu innych stad?	
1.9	Czy osoby wyłapujące i załadowujące drób mają możliwość dogodnego odkażania pojazdów i sprzętu?	
1.10	Czy skuteczność oczyszczania i odkażania została potwierdzona przy pomocy badania wymazów pobranych z zastosowanego sprzętu?	
2.	**TRANSPORT ŻYWYCH ZWIERZĄT**	
2.0	Czy przewoźnik transportujący zwierzęta posiada odpowiednią licencję/zezwolenie?	
	Czy kontenery i pojemniki transportowe zostały oczyszczone i odkażone przed wyłapaniem i załadunkiem drobiu?	
2.1	Czy drób przewożony jest bezpośrednio do rzeźni, bez zatrzymywania się po drodze na innych fermach?	
2.2	Czy kierowcy pojazdów transportowych posiadają podstawową wiedzę na temat higieny osobistej i zostali poinformowani o drogach przenoszenia się infekcji, np. za pośrednictwem rąk?	
2.3	Czy pojazdy i kontenery transportowe zostały oczyszczone i prawidłowo odkażone przy użyciu stosownego środka odkażającego po rozładunku przed opuszczeniem rzeźni i przyjazdem na fermę brojlerów?	
	Czy stosowane środki odkażające zostały dopuszczone do obrotu przez odpowiedni organ i czy są stosowane w stężeniu właściwym do zwalczania Salmonella?	

C.	PROWADZENIE REJESTRÓW, PRZEKAZYWANIE DANYCH I KOMUNIKACJA	
1.	**DOKUMENTACJA**	
	Czy odnotowano ilość sztuk drobiu w każdym stadzie/kurniku?	
	Czy prowadzona jest ewidencja dziennej śmiertelności drobiu w każdym stadzie/kurniku?	
	Czy prowadzona jest ewidencja gości?	
	Czy prowadzona jest ewidencja dokumentacji lekarsko-weterynaryjnej, leczenia oraz przepisanych leków?	
	Czy prowadzony jest rejestr pochodzenia stad?	
	Czy prowadzony jest rejestr badań na obecność Salmonella, z uwzględnieniem dat, oznaczenia stada i wyników badań?	
	Czy prowadzony jest rejestr pochodzenia pasz/surowców paszowych?	
	Czy prowadzony jest rejestr dot. uzdatniania wody?	
	Czy prowadzony jest rejestr dot. obsługi/utrzymania brodzików?	
	Czy prowadzony jest szczegółowy rejestr czyszczenia odzieży ochronnej?	
	Czy przechowywane są wyniki kontroli jakości zgodnej z określonym protokołem?	
	Czy przechowuje się dokumentację poświadczającą przeprowadzenie programu odkażania?	
	Czy przechowuje się dokumentację poświadczającą przeprowadzenie programu zwalczania insektów?	
	Czy przechowuje się dokumentację poświadczającą przeprowadzenie programu zwalczania gryzoni?	
	Czy prowadzony jest rejestr dat i ilości sztuk drobiu przekazanego do rzeźni?	
2.	**PRZECHOWYWANIE DOKUMENTACJI**	
	Czy wszystkie wymagane dokumenty przechowuje się przez okres 3 lat lub zgodnie z wymaganiami prawa krajowego?	
	Czy dokumenty przechowywane są w taki sposób, aby zapobiec ich zniszczeniu?	
	Czy dokumenty są odpowiednio uporządkowane, skatalogowane i wypełniane w czytelny sposób?	
3.	**KOMUNIKACJA Z PODMIOTAMI ZEWNĘTRZNYMI**	
	Czy ferma przekazuje dostawcom i odbiorcom informacje na temat wyników przeprowadzonych badań i działań kontrolnych dotyczących zwalczania odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność, zgodnie z obowiązującymi wymogami?	
	Czy ferma informuje inne podmioty o zaistniałych zagrożeniach w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz o prowadzonych programach badań i programach kontrolnych?	