

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ИНСПЕКЦИЙ
БОЕНСКИХ И МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ
НА СООТВЕТСТВИЕ ЕДИНЫМ ВЕТЕРИНАРНЫМ (ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫМ)
ТРЕБОВАНИЯМ СТРАН – УЧАСТНИКОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

I. Общие положения

1. Настоящие Методические указания о порядке проведения инспекций боенских и мясоперерабатывающих предприятий на соответствие Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям стран – участников Таможенного союза (далее – МУ) разработаны в рамках реализации Положения о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317, а также в соответствии с действующими требованиями, установленными законодательствами стран – участников Таможенного союза в области ветеринарии, нормативных правовых актов в сфере качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. МУ определяют порядок проведения совместных проверок (инспекций) боенских и мясоперерабатывающих предприятий, осуществляющих убой животных, переработку, хранение и реализацию мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов, в том числе зарубежных, поставляющих свою продукцию или планирующих ее экспортировать в страны – участники Таможенного союза (далее – предприятия), в части соблюдения на них ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований законодательств стран – участников Таможенного союза по убою животных, переработке, хранению и реализации мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов.

3. Инспекции подлежат предприятия, осуществляющие убой животных, переработку, хранение и реализацию мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов (далее – продукция).

Предприятие должно работать и поддерживаться в состоянии, достаточном для предотвращения создания антисанитарных условий и гарантирующим, что продукт не будет испорчен.

Территория и производственные объекты предприятия должны содержаться в чистоте и отвечать требованиям ветеринарных и санитарных правил, норм и других нормативных документов.

4. Инспекцию предприятий проводят официальные специалисты органов и учреждений, входящих в систему государственных ветеринарных служб стран – участников Таможенного союза (далее – специалисты).

5. Специалисты при прибытии на предприятие знакомятся с видом его деятельности, объемами производства и реализации продукции, контролем ее безопасности.

6. При проведении инспекции предприятия специалистам необходимо обращать внимание на:

- выполнение требований законодательств стран – участников Таможенного союза в области ветеринарии и нормативных правовых актов в сфере безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения;

- наличие схемы предприятия (выяснить, имеются ли технологические противотоки сырья и готовой продукции в производственных процессах);

- эпизоотическую характеристику сырьевой зоны предприятия, радиус доставки животных и мясного сырья, объемы заготовок (выяснить административные территории, откуда поступают животные и мясное сырье, в том числе по импорту; по данным отчетов, сделать оценку, если неблагополучная, указать, по каким болезням);

- выполнение плана проведения противоэпизоотических мероприятий в хозяйствах сырьевой зоны (вакцинация и диагностика инфекционных, инвазионных болезней, по данным сопроводительных документов, ветеринарной отчетности и лабораторных исследований, указать, по каким болезням);

- санитарно-защитную зону предприятия;

- состояние территории и производственных участков предприятия (планировку, поточность технологических процессов, чтобы не было путей пересечения готовой продукции с животными и сырьем; целостность ограждения, асфальтового и бетонного покрытия подъездных путей к цехам и производственным объектам, в т.ч. к базам предубойного содержания скота);

- обеспеченность предприятия горячей и холодной водой, паром и холодом (лабораторный контроль за качеством питьевой воды);

- эффективность работы очистных сооружений (хлораторной), внутрицеховой и ливневой канализации (проверить по журналу результаты лабораторных исследований сточных вод);

- наличие и рабочее состояние объектов ветеринарно-санитарного назначения:

- а) дезинфекционного барьера (имеется ли стационарный дезбарьер с подогревом в зимний период времени) при въезде и выезде с территории предприятия;

- б) дезопромывочного пункта или площадки для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой;

- в) расколов для осмотра животных;

- г) санитарной бойни или санкамеры для изолированной переработки больного или слабого скота;

- д) помещений карантина и изолятора;
- е) площадки для биотермического обеззараживания навоза (навозохранилище);
- ж) изолированной холодильной санитарной камеры для временного хранения мяса вынужденного убоя до его переработки;
- з) стерилизационного помещения с фрейбанком или другим стерилизатором;
 - техническое состояние дезустановок и парофармалиновых камер;
 - наличие официальных сопроводительных ветеринарных документов (ветеринарных свидетельств или ветеринарных справок) на животных и мясное сырье, правильность их оформления;
 - соблюдение ветеринарно-санитарных требований предубойного осмотра и условий содержания животных на предубойной базе предприятия;
 - проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего на предприятие убойных животных, а также дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, напольного транспорта, спусковых люков;
 - обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами;
 - организацию в производственных цехах централизованного приготовления и подачу к рабочим местам моющих и дезинфицирующих растворов;
 - оборудование механизированной мойки и дезинфекции;
 - оборудование рабочих мест ветеринарных врачей – ветсанэкспертов (освещенность, наличие стерилизаторов, умывальников с горячей и холодной водой, мыла, емкостей с дезрастворами для обработки рук и полотенцами, емкостей для ветконфискатов, устройств для остановки конвейерной линии);
 - порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных, организацию и правильность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов и их клеймения в цехе первичной переработки предприятия;
 - правильность ведения ветеринарной документации;
 - соблюдение ветеринарно-санитарных требований в цехе технических фабрикатов (правильность планирования цеха, поточность технологического процесса, в т.ч. изоляцию сырьевого отделения от всех других помещений, связанных с производством сухих кормов; состояние технологического оборудования, вакуум-горизонтальных котлов; контроль за режимами термической обработки; исправность приборов контроля температуры и давления пара, складирование готовой продукции; организацию микробиологического и физико-химического контроля качества мясокостной муки; эффективность очистки, мойки и профилактической дезинфекции);
 - контроль мяса и мясопродуктов в холодильнике (складирование, температурные режимы в камерах, паспортизация, очередность на переработку сырья в колбасное производство);

– порядок приемки, хранения, лабораторного исследования, обезвреживания и переработки условно годного мяса, в т.ч. поступающего из хозяйства вынужденного убоя;

– соблюдение ветеринарно-санитарных требований и температурно-влажностных режимов в производственных помещениях и холодильных камерах, а также необходимо убедиться, что предприятие имеет единую технологическую цепь по убою, переработке, охлаждению, заморозке, хранению мяса и мясных продуктов и работает под контролем органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора и органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии;

– контроль за безопасностью мясной продукции в процессе ее изготовления, в том числе за проведением лабораторных исследований (по всем показателям безопасности);

– порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на отгружаемую в реализацию продукцию;

– контроль за качеством санобработки и дезинфекции (организацию и проведение очистки, мойки и дезинфекции поверхностей производственных помещений, холодильных камер, технологического оборудования, инструментария, транспортных средств, а также на результаты лабораторных исследований, характеризующих качество проводимых мероприятий);

– контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия;

– контроль за организацией и выполнением программ по борьбе с вредителями (насекомыми, грызунами);

– контроль за организацией и выполнением требований правил личной гигиены персоналом предприятия;

– наличие системы собственного производственного контроля качества и безопасности мяса и мясных продуктов.

Специалисты по результатам проверки предприятия составляют акт (для предприятий Таможенного союза) или отчет (для предприятий третьих стран).

II. Соблюдение норм при обследовании санитарно-защитной зоны предприятия

1. Предприятие, включая базы для предубойного содержания скота в пределах до трехсуточного запаса скотосырья, должно иметь санитарно-защитную зону не менее 1000 метров от жилой застройки.

2. Бойни мелких животных и птиц, а также скотоубойные предприятия мощностью 50–500 тонн в сутки – 300 метров.

3. Мясоперерабатывающие заводы, фабрики – 300 метров.

4. Колбасные фабрики – 50 метров.

5. Малые предприятия и цеха малой мощности по переработке мяса до 5 тонн в сутки – 50 метров.

6. Не допускается новое промышленное строительство предприятий по переработке и хранению продукции животного происхождения на

территориях с превышением гигиенических нормативов в зонах экологического неблагополучия.

III. Соблюдение требований при проверке территории предприятия

1. Территория предприятия, должна быть ограждена сплошным забором высотой не менее 2 метров и разделена на три основные зоны:

- производственную, где расположены здания основного производства;
- базу предубойного содержания скота с карантинным отделением (загоном), изолятором и санитарной бойней (санитарной камерой);
- хозяйственную, со зданиями вспомогательного назначения и сооружениями для хранения топлива, строительных и подсобных материалов.

2. Для дезинфекции колес автотранспорта при въезде и выезде с территории предприятия у ворот должны быть устроены дезинфекционные барьеры (специальные кюветы), заполненные дезинфицирующим раствором.

3. Для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой, должны быть оборудованы стационарные дезопромывочные пункты или площадки.

4. Асфальтобетонные покрытия дорог, погрузочно-разгрузочных площадок, переходов, железнодорожных и автомобильных платформ, открытых загонов, территории базы предубойного содержания скота (ветеринарно-санитарного блока), путей прогона животных, территории зданий производственных и складских помещений должны быть ровными, водонепроницаемыми, легкодоступными для мойки и дезинфекции.

5. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

- сырья и готовой продукции;
- здорового скота, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями больного или подозрительного по заболеванию скота, направляемого на карантин, в изолятор или санитарную бойню;
- пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства.

6. Вертикальная планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных, талых вод и смывных стоков. Сточные воды с базы предубойного содержания скота, санитарного блока и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию предприятия.

7. Свободные участки территории предприятия должны быть озеленены древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами, а также оборудованы зоной (местами) для временного отдыха работников предприятия. Не допускается посадка деревьев и кустарников с семенами, опушенными хлопьями или волокнами, во избежание засорения продукции и оборудования.

8. Территория (в том числе территория базы предубойного содержания животных) и производственные объекты должны содержаться в чистоте

(уборка должна проводить ежедневно). В теплое время года перед уборкой по мере необходимости территория и зеленые насаждения должны поливаться водой. В зимнее время проезжая часть территории и пешеходные дорожки должны подвергаться очистке от снега и льда.

9. Для сбора мусора должны использоваться металлические бачки с крышками или металлические контейнеры, которые устанавливаются на асфальтовые площадки, в три раза превышающие площадь основания бачков и имеющие трехстороннее ограждение. Такие площадки должны располагаться не ближе 25 метров от производственных и вспомогательных помещений.

10. Удаление отходов и мусора из контейнеров должно проводиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день. После освобождения от содержимого емкости необходимо мыть и дезинфицировать.

11. Расположение зданий, сооружений и объектов на территории предприятий должно обеспечить возможность передвижения грузов без пересечения путей транспортирования животных, продовольственного сырья, готовой продукции и отходов производства.

12. Планировка производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятии должна обеспечивать не только поточность и последовательность технологических процессов, но и возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью мясного сырья, изготавливаемой продукции, а также качеством уборки, мойки и дезинфекции. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестную контаминацию.

13. На предприятии должны быть оборудованы и находиться в рабочем состоянии объекты ветеринарно-санитарного назначения:

- дезинфекционный барьер при въезде и выезде с территории предприятия;
- дезопромывочный пункт или площадка для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой;
- наличие оборудованного помещения для ветеринарных врачей подразделения государственного ветеринарного надзора, осуществляющих предубойный осмотр животных;
- расколы для осмотра животных;
- санитарная бойня или санитарная камера для изолированной переработки больных или слабых животных;
- помещения для карантина и изоляторы;
- площадки для биотермического обеззараживания навоза;
- изолированная холодильная камера для временного хранения мяса и продуктов убоя (передержки мяса вынужденного убоя до его переработки);
- стерилизационное помещение с фрейбанком или стерилизатором.

14. Предприятие должно быть обеспечено в достаточном количестве моющими и дезинфицирующими средствами, сменными комплектами санитарной и специальной одежды и обуви.

15. Мойку и дезинфекцию автотранспорта, доставляющего на предприятие убойных животных, а также дезинфекцию производственных объектов, помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, напольного транспорта должны осуществляться в соответствии с нормативными документами (ветеринарными и санитарными правилами, инструкциями).

IV. Соблюдение требований при проверке предубойной базы содержания скота

1. На территории базы предубойного содержания скота предприятия, на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой 2 метра и зелеными насаждениями, должны быть оборудованы карантинное отделение, изолятор и санитарная бойня. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд для подачи больного скота, а также площадку для его приема, ветеринарного осмотра и термометрии. При изоляторе необходимо иметь обособленное помещение для вскрытия трупов животных и специальный напольный транспорт (тележку) для их вывоза.

2. На предприятиях мощностью до 20 т мяса в смену вместо санитарной бойни допускается оборудовать санитарную камеру, которую можно размещать в здании мясожирового корпуса изолированно от производственных цехов. При отсутствии санитарной бойни или санитарной камеры убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здорового скота. По окончании переработки больных животных помещение цеха, использованное оборудование, инвентарь, производственная тара, цеховые транспортные средства должны быть подвергнуты ветеринарно-санитарной обработке и дезинфекции.

3. В состав базы предубойного содержания скота должны входить железнодорожная и автомобильная платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра и термометрии скота; здания (навесы) для предубойного содержания животных; контора базы с помещениями для проводников и погонщиков скота с дезинфекционной камерой для санитарной обработки их одежды и бытовыми помещениями; площадка для временной передержки навоза и каныги; пункт санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемого при транспортировании убойных животных.

4. При размещении в едином блоке карантинного отделения и изолятора между ними должен быть тамбур с оборудованными и установленными в нем шкафами для спецодежды рабочих, умывальниками, емкостями с дезраствором, дезковриками или дезкуветами для дезинфекции обуви.

5. Полы, стены, кормушки, жижесборник и прочее оборудование посещения для карантина и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции, которая проводится после освобождения помещений от животных. В помещении для карантина и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и другого инвентаря, изготовленных из дерева. Территория карантина и изолятора должна ежедневно очищаться от навоза и мыться. Сточные воды из помещения для карантина, изолятора, санбойни и пункта санитарной обработки автотранспорта перед спуском в общую канализацию должны пропускаться через навозоуловитель, грязеотстойник и обезвреживаться в дезинфекторе (хлораторной установке).

6. Мойка помещений и оборудования санитарной бойни или санитарной камеры должна осуществляться по мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекция – в конце рабочего дня.

7. Емкость загонов для скота, в которые разгружают убойных животных, должна соответствовать их количеству, доставленному в одной автомашине или в одном железнодорожном вагоне. Для скота, поступающего гоном, загон должен вмещать животных одной партии среднего размера.

8. Содержание скота, в зависимости от климатических условий, допускается в помещениях и в открытых загонах под навесом. В каждом загоне должны быть полы с твердым покрытием, емкости для водопоя с подводкой воды. Отдельные загоны должны иметь кормушки и устройства для привязи животных. Металлические ограждения, ворота и запоры загонов должны быть устроены таким образом, чтобы исключить возможность травматизма животных. На загонах должны быть вывешены таблички с указанием количества и вида животных.

9. Помещения и открытые загоны для содержания скота должны ежедневно подвергаться очистке от навоза, который должен вывозиться в навозохранилище или места, определенные органами госветнадзора. Для удаления навоза из многоэтажных цехов предубойного содержания скота должен быть установлен специальный бункер с загрузочными люками на каждом этаже. Навозная площадка под бункером должна иметь водонепроницаемое покрытие. Навозные спуски, бункер и площадка подлежат ежедневной тщательной очистке, промывке и дезинфекции. Удаление и обеззараживание навоза от животных, больных заразными болезнями, должно проводиться в соответствии с нормативными документами.

10. Для сбора каныги должны быть оборудованы специальные приемники с водонепроницаемыми полом и стенками, с плотно закрывающимися крышками. Площадка вокруг приемника должна быть забетонирована. Каныгу из приемника должны вывозить оборудованным транспортом в специально отведенное место.

11. Транспорт для вывоза навоза и каныги должен ежедневно тщательно очищаться, промываться и дезинфицироваться.

12. Биотермическое обеззараживание навоза должно проводиться на специально оборудованных площадках, размещение которых согласовывается с государственной ветеринарной службой.

13. Автомшины, доставившие на предприятие убойный скот, после выгрузки животных и очистки от навоза должно подлежать обязательной мойке и дезинфекции на дезопромывочном пункте или специальной оборудованной моечной площадке.

V. Соблюдение требований при проверке систем водоснабжения и канализации предприятия

1. Предприятие должно быть обеспечено горячей и холодной водой в достаточном количестве. Вода на предприятии должна отвечать требованиям стандарта на питьевую воду и обязана подвергаться лабораторным исследованиям на показатели безопасности, но не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения (артезианской скважины). Объекты водоснабжения (артскважины) должны иметь санитарно-защитную зону и ограждение, а также находиться под постоянным надзором и охраной.

2. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

Предприятие должно иметь схемы водопроводной сети и канализации и предъявлять их по требованию контролирующих организаций.

3. Для компрессорной установки, полива территории, наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода. Водопровод технической воды должен быть отдельным от водопровода питьевой воды. Обе стороны водоснабжения не должны иметь между собой никаких соединений, трубопроводы должны быть окрашены в разные цвета. В точках развода (разбора) воды должны быть надписи: «Питьевая» и «Техническая».

4. Резервуаров для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды должно быть не менее двух. Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 часов. Для возможности осмотра и чистки резервуаров следует оборудовать люки, скобы и лестницы.

5. Вода в накопительном резервуаре должна подвергаться обеззараживанию с обязательным контролем качества и безопасности в соответствии с нормативными документами.

6. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна проводиться при авариях, ремонтных работах.

7. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета один кран на 150 кв. м площади, но не менее одного

смывного крана на помещение, а также кронштейны для хранения шлангов (шлангодержатели).

Для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины со смесителями с подводкой холодной и горячей воды, снабженные мылом (жидким), щеткой, емкостью для дезинфицирующего раствора, полотенцами разового пользования или электросушилками.

Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 18 метров от рабочих мест.

Для питьевых целей должны быть установлены питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 м от рабочего места; температура питьевой воды должна быть не ниже 8 и не более 20 °С.

8. В производственных помещениях на каждые 150 кв. м площади пола должны быть вмонтированы трапы диаметром 10 см для стока жидкостей.

9. Трубопроводы для стока отработанных вод из технологических аппаратов и агрегатов должны быть присоединены к канализационной сети с устройством сифонов или через воронки с разрывом струи.

Для удаления производственных и фекальных сточных вод на предприятии должна быть оборудована канализационная сеть, присоединенная к общегородской канализации или к собственной системе очистных сооружений. Условия отведения сточных вод должны соответствовать нормативным документам.

Фекальная канализация должна быть отделена от производственной и иметь самостоятельный выпуск из коллектора.

10. Лабораторные исследования сточных вод должны осуществляться согласно нормативным документам в специальной производственной лаборатории предприятия или аккредитованной лаборатории.

VI. Соблюдение требований при проверке систем освещения, вентиляции и отопления предприятия

1. Освещение в производственных помещениях должно соответствовать нормативным документам (санитарным правилам и нормам).

2. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную сетку или специальные лампы-патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошное защитное стекло.

3. Производственные цеха с постоянным пребыванием людей должны быть обеспечены естественным освещением. Без естественного освещения или с недостаточным естественным освещением допускаются помещения, в которых работающие прибывают не более 50% времени в течение рабочего дня, или если это требуется по условиям технологии.

4. Световые проемы запрещается загромождать тарой и оборудованием, как внутри, так и вне здания, не допускается замена стекол в них непрозрачными материалами.

5. В цехах с открытым технологическим процессом должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системе механической приточной вентиляции. Забор приточного воздуха для производственных помещений должен проводиться в зоне наименьшего загрязнения.

6. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла, необходимо оборудовать приточно-вытяжную вентиляцию, в необходимых случаях устанавливая местные отсосы; кроме того, каждое помещение должно иметь естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

7. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования должны периодически очищаться (не реже 1 раза в год).

8. Производственные и вспомогательные помещения должны быть обеспечены отоплением. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать нормативным документам.

9. Нагревательные приборы по конструкции должны быть удобными для очистки и ремонта.

10. При выполнении технологических процессов и ветеринарно-санитарных мероприятий должны соблюдаться государственные (национальные) стандарты системы безопасности труда.

VII. Соблюдение требований при проверке производственных и вспомогательных помещений предприятия

1. Производственные помещения предприятия должны обеспечиваться оборудованием для проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативных документов, а их планировка должна исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции. Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

У входа в производственные помещения должны быть установлены коврики с дезинфицирующим раствором.

2. В цехах, вырабатывающих пищевые продукты, и в помещениях санитарного блока (моечных) панели стен и колонны должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту не менее двух метров.

3. Внутрицеховые трубопроводы (в соответствии с их назначением) должны быть окрашены в разные цвета и содержаться в чистоте.

4. В местах движения напольного транспорта углы колонн должны быть защищены от повреждений металлическим листом из нержавеющей стали на

высоту одного метра, а в местах движения подвешенного транспорта – на высоту двух метров. Нижняя часть дверей должна быть обита металлическим листом на высоту 0,5 метра.

5. Полы во всех помещениях должны быть без щелей, выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, которые должны быть расположены в стороне от рабочих мест и проходов.

6. Текущий ремонт помещений должен осуществляться по мере необходимости, но не реже одного раза в полгода. Побелка или покраска стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений может совмещаться с одновременной их дезинфекцией.

7. В жировых и некоторых мясоперерабатывающих цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, они должны промываться горячим раствором мыла или другими обезжиривающими веществами не реже двух раз в день.

8. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях должна поддерживаться надлежащая чистота. При уборке полов в производственных помещениях должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

Уборка производственных помещений и санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря и цехового напольного транспорта должна проводиться в сроки и способами, определяемыми нормативными документами.

9. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла должны промываться и протираться не реже одного раза в 15 дней, наружные – по мере загрязнения.

Пространства между оконными рамами подлежат тщательной очистке от пыли и паутины, а оконные рамы – краситься не реже одного раза в год.

На летний период времени открываемые окна, с целью защиты от мух, должны быть оборудованы защитной сеткой.

10. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту с последующей окраской оштукатуренных участков.

При проведении в производственных цехах ремонтных работ без остановки производства ремонтные участки в обязательном порядке должны быть ограждены, исключая возможность загрязнения работающего оборудования, обрабатываемого сырья, готовой продукции и попадания в них посторонних предметов.

11. Все внутрицеховые двери подлежат ежедневной промывке и протиранию насухо (особенно тщательно протираются места около ручек, сами ручки и нижние части дверей).

Наружные поверхности дверей промываются, ремонтируются и красятся по мере необходимости.

12. Трапы и лотки для смывочных вод должны ежедневно очищаться, промываться и дезинфицироваться. Транспортёры, конвейеры, спуски, лифты – ежедневно подвергаться уборке в конце смены.

13. Предприятие должно быть в достаточном количестве обеспечено уборочным инвентарем, промаркированным в соответствии с его назначением, а также моющими и дезинфицирующими средствами (храниться они должны в местах, специально выделенных для этих целей, изолированных помещениях или шкафах). Уборочный инвентарь санузлов должен храниться отдельно.

14. На предприятии ежемесячно должен проводиться санитарный день.

VIII. Соблюдение требований при проверке оборудования и инвентаря предприятия

1. Оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, предназначенных специально для контакта с пищевыми продуктами, химически устойчивых, не подвергающихся коррозии.

2. Оборудование в производственных помещениях должно быть размещено так, чтобы оно не создавало помех для поддержания надлежащего санитарного уровня производства, исключая технологические противопотоки. Конструкция оборудования должна обеспечивать возможность его эффективной санитарной обработки.

3. Чаны, ванны, металлическая технологическая посуда, лотки, желоба должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

4. Поверхности столов должны быть гладкими, без щелей и других дефектов. Столы, служащие для приема спускаемого по желобам и люкам сырья, должны иметь ограждение для предотвращения падения сырья на пол. Для обвалки и жиловки мяса необходимо использовать специальные доски, хорошо поддающиеся санитарной обработке. По окончании смены их должны тщательно очистить, вымыть и продезинфицировать или обработать паром.

5. Во всех производственных помещениях, используемых для выработки пищевых продуктов, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и другой инструмент). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря и оборотной тары должны применяться моечные машины или оборудованы моечные помещения с подводкой к ванным с холодной и горячей водой.

6. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря должна являться неотъемлемой частью технологического процесса, а также в цехе должен быть график ее проведения.

IX. Соблюдение требований при приемке и предубойном осмотре животных на боенском предприятии

1. К убою на мясо должны допускаться здоровые животные, прошедшие предубойный ветеринарный осмотр (инспекцию).

2. Убой животных, больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями или находящихся под угрозой гибели (тяжелые травмы, переломы, ожоги и другие повреждения), разрешается только в случаях, предусмотренных законодательствами Российской Федерации и Республики Беларусь в области ветеринарии (ветеринарными правилами, правилами ветеринарно-санитарной экспертизы, инструкциями) и техническими регламентами.

3. Животные, предназначенные для убоя, должны поступать на предприятия из хозяйств (территорий), благополучных по заразным заболеваниям.

4. Каждая партия животных, направляемая на убой, должна иметь официальный ветеринарный сопроводительный документ, выданный государственной ветеринарной службой и подтверждающий, что животные прошли ветеринарный осмотр, здоровы, хозяйство (местность, территория) благополучно по заразным болезням животных, а также содержащий данные о плановых диагностических исследованиях, последних сроках применения антибиотиков, гормональных и стимулирующих препаратов.

5. На боенские предприятия животные должны доставляться специализированными транспортными средствами.

6. Предубойный ветеринарный осмотр животных (инспекция) должен проводиться согласно нормативным ветеринарным документам, а руководство предприятия должно создать ветеринарным врачам необходимые условия для проведения этой работы.

7. В день прибытия партии животных на боенское предприятие при ее приемке ветеринарные врачи должны проверить правильность оформления официального ветеринарного сопроводительного документа, убедиться соответствию данных, указанных в нем, фактическому наличию поступившего количества животных. Выдать распоряжение о порядке выгрузки животных в специально выделенные и оборудованные загоны. Провести предубойный ветеринарный осмотр и обеспечить дальнейшее наблюдение за состоянием животных. Обследование животных должно быть проведено также непосредственно перед убоем, если они находились в загоне более 24 часов.

8. Партия животных, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случаях несоответствия наличию количеству голов, указанных в официальных ветеринарных сопроводительных документах, должна быть немедленно карантинирована с установлением причины их падежа или болезни.

9. Содержать на предубойной базе животных более двухсуточного запаса отечественного скота и суточного импортного скота запрещается. Некастрированных бычков должны содержать в отдельных загонах и в той партии, в которой они прибыли.

10. Возвращать сдатчикам животных больных, подозрительных по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке, запрещается.

11. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории боенского предприятия запрещается.

12. Лабораторные исследования материала от больных животных, трупов животных, погибших в пути следования или на боенском предприятии, должны проводиться только в государственной ветеринарной лаборатории.

13. Ветеринарные врачи должны сообщать немедленно обо всех случаях выявления инфекционных заболеваний, установленных в момент приемки животных на предприятие, главному государственному ветеринарному инспектору территории, а также хозяйствам (поставщику или владельцу животных).

14. При убое скота, больного или подозрительного в заболевании зооантропонозами, должны соблюдаться всеми работниками предприятия ветеринарно-санитарные меры, разработанные согласно ветеринарным и санитарным правилам и инструкциям. Ответственность за проведение и выполнением требований ветеринарно-санитарных мер несет руководитель предприятия.

15. После предубойного ветеринарного осмотра на убой должны направляться только здоровые животные, в том числе лошади, давшие отрицательный результат на сап.

16. Животные, направляемые в убойный цех боенского предприятия, должны быть немедленно убиты.

Х. Соблюдение требований при проверке технологических процессов в убойном цехе и организации ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии

1. На убой животных должны подавать из помещений предубойной выдержки скота (лайвстока) в предубойный загон цеха первичной переработки при соблюдении последовательности, очередности, периодичности для обеспечения ритмичной работы конвейерных линий переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и других животных (лошадей, северных оленей и т.д.). Мелкий рогатый скот за 1–2 часа до убоя должен быть размещен в предубойном загоне.

Во избежание травмирования животных и повреждения их кожного покрова при подаче их в предубойные загоны и из предубойных загонков к месту оглушения разрешается применять электрические и электронные погонялки переносного типа.

2. В предубойном загоне ноги крупного рогатого скота должны подвергаться мойке водой при температуре 20–25 °С или водопроводной водой с помощью душирующих устройств или из шланга; свиней должны мыть в течение 10 минут водой при температуре 20–25 °С при помощи

душирующих устройств (форсунки устройств должны быть расположены так, чтобы свиньи омывались со всех сторон водой) или из шланга.

3. Технологическая операция оглушения животных не должна допускать моментальной смерти и попадания мертвого животного в дальнейший процесс технологической переработки. Оглушение животных должно осуществляться так, чтобы не прекращалась деятельность сердца и животное находилось в оглушенном состоянии в течение всего времени движения конвейера в процессе обескровливания. В период убоя животных периодически (1–2 раза в смену) должен проводиться контроль правильности и эффективности оглушения.

4. На пищевод крупного рогатого скота должна накладываться лигатура (зажим) для предотвращения аспирации легких содержимым преджелудков (каныгой) и кровью.

5. Технологический процесс обескровливания должен проводиться не позднее чем через 1,5–3 минут после оглушения. Время обескровливания – 6–8 минут (не менее).

6. Кровь на медицинские и пищевые цели должна отбираться только от благополучных по инфекционным заболеваниям животных с принятием мер асептического обескровливания. При сборе крови крупного рогатого скота должна быть обеспечена стерильность оборудования, инвентаря и емкостей. Кровь, собранная в стерильные пронумерованные емкости, должна быть направлена в специальное помещение на дефибрирование. Дефибрированная кровь должна выдерживаться 30–40 минут в специальном помещении убойного цеха до получения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы туши, от которой взята кровь.

7. В убойном цехе при убое животных должна проводиться нумерация одним и тем же номером туш, голов, внутренних органов, кишечника и шкур.

8. При разделке туш обескровленных животных технологические операции по съемке шкур (включая забеловку) должны исключить до минимума механические, поверхностные загрязнения и микробную контаминацию мяса.

9. Технологический процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) должен проводиться не позднее чем через 30 минут после обескровливания животных. При технологических операциях не допускаются повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения и бактериальное обсеменение наружных и внутренних поверхностей туш животных и оборудования.

10. На боенских предприятиях по переработке животных при установке технологического оборудования (конвейерных линий) должны быть оборудованы рабочие места – точки ветеринарно-санитарной экспертизы для ветеринарных врачей (ветеринарно-санитарных экспертов) подразделения государственного ветеринарного надзора, осуществляющих послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы (инспекции) туш и других продуктов убоя животных.

11. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы должны быть оборудованы дополнительными светильниками, обеспечиваться горячей и холодной водой, емкостями с дезраствором, стерилизаторами для обработки инструментов, устройствами для остановки конвейерной линии, а также для регистрации выявленных случаев болезней, емкостями для ветеринарных конфискатов и иным оборудованием.

12. На боенских предприятиях в убойно-разделочном цехе с поточным процессом переработки животных на завершающем этапе разделки туш должны быть оборудованы запасной подвесной путь или отдельное помещение для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра туш, подозрительных по болезням животных, а также холодильная камера для временной передержки мяса до получения результатов лабораторных исследований, закрываемая и находящаяся в пользовании только ветеринарных врачей (государственных ветеринарно-санитарных экспертов).

13. Не допускается (запрещается) переработка животных на поточных конвейерных линиях с необорудованными точками для ветеринарно-санитарной экспертизы и при неполной укомплектованности ветеринарными врачами (госветсанэкспертами).

14. На боенских предприятиях, не имеющих поточных конвейерных линий для переработки животных, ветеринарно-санитарный осмотр и послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя проводятся на специально выделенных участках подвесных путей. Другие продукты убоя (головы и внутренние органы) осматриваются на столах или установках, на которые они навешиваются (рамах из нержавеющей стали с вмонтированными в них крючьями).

15. Головы и внутренние органы животных для проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы должны подготавливаться специально обученными рабочими боенского предприятия в следующем порядке:

15.1. Голова крупного рогатого скота должна быть отделена от туши, зафиксирована на крючьях (движущийся конвейер) или специальных установках за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ гортани и первые кольца трахеи, или на столе, затем язык подрезается у верхушки и с боков так, чтобы он не был поврежден, свободно выпадал из межчелюстного пространства и чтобы были сохранены все подлежащие осмотру лимфатические узлы.

15.2. Головы лошадей отделяются от туши, и после извлечения языка выпиливается (вырубается) носовая перегородка для исследования на сеп.

15.3. Головы свиней надрезаются и оставляются при тушах до окончания послеубойного осмотра, для чего после съемки шкуры или после опалки головы надрезаются со стороны затылка и левой щековины с одновременным вычленением затылочно-атлантного сустава, вырезанием языка с гортанью из межчелюстного пространства.

15.4. Головы телят, овец и коз должны отчленяться по затылочно-атлантному суставу и оставляться при туше до окончания осмотра всех продуктов убоя.

15.5. Извлеченные из туши сердце, легкие с трахеей и пищеводом, печень должны быть между собой в естественной связи. Для этого они подвешиваются на специальную установку с крючьями или размещаются на конвейере, или на столе. Селезенка у крупного рогатого скота, овец, коз может быть в естественной связи с рубцом или отделяется от него и подается для осмотра вместе с ливером; у свиней и лошадей – в естественной связи с желудочно-кишечным трактом. Почки осматриваются при туше.

15.6. Желудочно-кишечный тракт, половые органы, вымя размещаются для осмотра на ленте конвейера или специальном столе из нержавеющей стали.

15.7. Туши и полутуши осматриваются подвешенными за ахилловы сухожилия.

15.8. Шкура осматривается на столе после отделения от туши.

16. В убойно-разделочном цехе или рядом с ним должно быть оборудовано специальное помещение для проведения исследований на трихинеллез, оснащенное трихинеллоскопами, трихинопроекторами, аппаратами для выделения личинок трихинелл (АВТ), компрессориумами, ножницами и другими приборами, оборудованием и инструментами). Все свиные туши (100%) должны быть исследованы на трихинеллез. При получении отрицательных результатов туши и другие продукты убоя направляются в реализацию или на разделку.

17. До завершения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов (включая трихинеллоскопию туш свиней) все продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур всех видов животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз, не разрешается удалять из убойного цеха боенского предприятия.

18. Ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарного врача подразделения государственного ветеринарного надзора должны своевременно удаляться из убойного цеха в цех технических полуфабрикатов или специально оборудованные контейнеры с маркировкой «Утиль» или «Уничтожение».

19. Мясо и другие продукты убоя после окончания ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки ветеринарным врачом подразделения государственного ветеринарного надзора могут быть использованы без ограничений; с ограничениями (изготовление отдельных видов мясных продуктов на мясоперерабатывающем предприятии); после обезвреживания; утилизированы или уничтожены.

20. Заключительным этапом ветеринарно-санитарной экспертизы являются ветеринарно-санитарная оценка и ветеринарное клеймение мяса, которое должно осуществляться на специально оборудованном месте конвейерной линии, где ветеринарный врач подразделения государственного

ветеринарного надзора должен наносить на полутуши оттиски ветеринарных клейм или ветеринарных штампов.

21. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя, в том числе исследований на трихинеллез, должны регистрироваться в журналах установленного образца (проверяющему необходимо проверить правильность их ведения).

22. Туши или полутуши должны направляться на зачистку, туалет, товароведческое клеймение, взвешивание, в холодильник только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки и ветеринарного клеймения.

23. Каждая полутуша должна подвергаться тщательному осмотру для обнаружения абсцессов, кровоподтеков, загрязнений, а также необходимой санобработке (абсцессы по указанию и под контролем ветеринарного врача).

24. Полученная при обработке полутуш жировая обрезь должна передаваться в жировой цех, мясная обрезь – в субпродуктовый, непищевые зачистки – в цех технических фабрикатов (кормовых и технических продуктов).

25. Туши должны подвергаться клеймению товароведческими клеймами и штампами. После товароведческого клеймения туши направляются на взвешивание.

27. При взвешивании туш в отвесах регистрируется их масса, по товароведческим клеймам на тушах – категория мяса, возрастная группа и другие товарные показатели.

СІ. Соблюдение требований при инспектировании технологического процесса разделки мяса и изготовлении мясных продуктов

1. На мясоперерабатывающие предприятия мясное сырье должно поступать на промышленную переработку с официальными ветеринарными сопроводительными документами, выданными ветеринарными врачами органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы, контроль за его переработкой должны осуществлять государственные ветеринарные врачи.

2. При технологических операциях по разделке мясных туш должны быть соблюдены ветеринарно-санитарные и технологические требования, санитарные режимы в производственных помещениях, а также правила личной гигиены работающими. Руководители предприятия обязаны обращать внимание на последовательность процесса, разделение производств с высокой и низкой степенью риска для максимального снижения опасности перекрестного заражения мяса сырья и готовых мясных продуктов, обеспечить дополнительную санитарную подготовку мясного сырья, направляемого в колбасное производство (размораживание, туалет, удаление клейм или упаковки).

3. Разделка мясных туш (полутуш) на части должна проводиться в отдельном помещении (отделенного от убойного цеха сплошной стеной) при

температуре воздуха не выше 12 °С и осуществляться на специальном оборудовании, смонтированном в поточную линию. Туши, полутуши, четвертины животных на разделку должны поступать в охлажденном, замороженном и замороженном состоянии.

4. В производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий при выработке, изготовлении и хранении мясных блоков, полуфабрикатов, колбасно-кулинарных изделий должны соблюдаться температурно-влажностные режимы в соответствии с нормативными документами.

Не допускается попадание посторонних предметов в сырье и готовую продукцию.

На предприятии должен осуществляться постоянный лабораторный контроль сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Порядок и периодичность лабораторных исследований (испытаний) должны осуществляться в соответствии с нормативными документами.

Переработка мяса (условно годного, в том числе поступающего из хозяйств мяса вынужденного убоя), направленного на обезвреживание, предприятие обязано проводить под контролем государственной ветеринарной службы.

Запрещается реализация и использование для пищевых целей мясного сырья (мясных туш, полутуш, четвертин и других продуктов убоя, мясных блоков) и готовой мясной продукции, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе, без оттисков ветеринарного и товароведческого клейм, без официальных ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарных свидетельств, ветеринарных сертификатов, ветеринарных справок, заключений), а также удостоверений качества и безопасности.

На мясоперерабатывающих предприятиях постоянно должны осуществляться очистка, мойка и дезинфекция поверхностей производственных помещений, холодильных камер, технологического оборудования, инструментария, транспортных средств, а также проводиться лабораторные исследования, характеризующие эффективность ветеринарных и санитарных мероприятий.

СП. Соблюдение требований при инспектировании эндокринно-ферментного и специального мясного сырья, предназначенного для фармацевтических целей

1. Эндокринно-ферментное и специальное мясное сырье, предназначенное для фармацевтических целей, подлежит заготовке, сбору и обработке только от здоровых животных и должно быть получено после проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Номенклатурой эндокринно-ферментного и специального сырья являются:

эндокринно-ферментное сырье – гипофиз, гипоталамус, железы (паращитовидные, щитовидная, поджелудочная, зубная телят и молодняка крупного рогатого скота), желтые тела яичников, надпочечники, плацента, семенники половозрелых самцов убойных животных, слизистая оболочка свиных желудков, сычугов крупного рогатого скота, овец и коз, сычуги ягнят, козлят молочников и телят, сычуги овец и коз, желудки свиней, слизистая оболочка тонких кишок крупного рогатого скота и свиней, эпифиз, яичники половозрелых самок убойных животных;

специальное сырье – молочная железа, желчь, камни желчные, кровь, легкие, мышцы скелетные, печень, плод, почки, селезенка, стекловидное тело глаза, хрящи, слизистая оболочка языков крупного рогатого скота, трахеи, сердце, пузырьковидные железы, предстательная железа.

3. Основные ветеринарно-санитарные требования при заготовке эндокринно-ферментного и специального сырья:

– извлечение сырья в кратчайшие сроки после убоя животного;

– недопущение накапливания сырья для передачи на очистку более 15 минут после его извлечения;

– быстрота очистки сырья, чтобы консервирование его началось в среднем не позднее чем через час после извлечения (для поджелудочной железы – не позднее 0,5 часа);

– хранение и транспортирование сырья при строгом соблюдении регламентированного температурного режима.

4. Для сбора эндокринно-ферментного и специального сырья в цехе первичной переработки скота, по ходу конвейера, должны быть оборудованы рабочие места для сборщиков сырья.

Помещение эндокринного отделения для обработки и консервирования сырья должно быть расположено и оборудовано вблизи цеха первичной переработки скота.

5. Эндокринное отделение должно отвечать следующим требованиям:

– по размерам соответствовать объему обрабатываемого сырья и числу работающих;

– иметь искусственное освещение (согласно нормам санитарных правил), исключающее попадание на обрабатываемое сырье прямых солнечных лучей, а также температуру в помещении не выше 18 °С;

– препараточные столы должны иметь покрытие из нержавеющей стали или другого «инертного» по отношению к агрессивным средам материала, разрешенного органами государственного надзора к применению на пищевых предприятиях;

– стены помещения должны быть покрыты облицовочной плиткой, пластиком или выкрашены масляной краской;

– иметь подвод холодной и горячей воды, стоки промывных вод, подвод электроэнергии, вентиляцию, приспособление для мойки инвентаря и инструментов;

– иметь скороморозильные шкафы, шкафы для хранения инструментов и реактивов, лабораторный автоклав для стерилизации инструментов.

6. Эндокринно-ферментное и специальное сырье используется для производства лечебных препаратов, поэтому должны соблюдаться следующие правила:

– при сборе, обработке и консервировании сырья – правила личной гигиены и ветеринарно-санитарные требования, гарантирующие его безопасность, необходимую чистоту помещения, посуды и инвентаря;

– сырье всех видов должно собираться от животных, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы благополучными по инфекционным заболеваниям;

– сбор сырья запрещается от животных, больных лейкозом и со злокачественными образованиями;

– сырье с патологическими изменениями (гнойными образованиями, кровоизлияниями, обызвествлениями), а также с признаками гнилостного разложения, наличием постороннего запаха – не использоваться;

– во всех случаях сбор эндокринно-ферментного и специального сырья осуществляется только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и с разрешения ветеринарного врача, наделенного правом принимать решение об его использовании;

– производственные помещения, инвентарь, тара и инструменты, использованные для сбора и обработки сырья, подлежат мойке и дезинфекции.

XIII. Соблюдение требований при инспектировании отдельных технологических процессов на предприятии

1. Технологические процессы должны быть организованы таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырой и готовой продукции и обеспечивался выпуск доброкачественных мясных продуктов.

2. Поступающее для переработки сырье и вспомогательные материалы должны подвергаться входному контролю.

3. Сырье и вспомогательные материалы, поступающие в цеха на переработку, должны быть освобождены от упаковки, храниться и подготавливаться к производству в условиях, исключающих их загрязнение. Освобождающуюся тару-упаковку немедленно удалять из производственного помещения.

4. Подвесные пути должны исключать возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания, зачистки и мойки туш должны быть оборудованы желоба (металлические, бетонные, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

5. Спуски, тележки, передувочные баки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (жирового сырья, кишечных

комплектов, пищевой крови, субпродуктов и др.) должны быть отдельными для каждого вида сырья и доступными для санитарной обработки.

6. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, фляг и другого инвентаря и оборудования для сбора и первичной обработки крови.

7. Непищевые отходы должны собираться в специальную тару или в передувочные баки, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись (маркировку) об их назначении.

Для сбора ветеринарных конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) должны быть оборудованы отдельные спуски или специальные передвижные закрывающиеся емкости, окрашенные в отличительные цвета (черные полосы по белому фону или др.) и иметь маркировку «Ветконфискаты – промпереработка или утиль, или уничтожение».

8. Опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур должно осуществляться в отдельных помещениях или на специально выделенных участках цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой 3 метра и удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее 3 метров.

9. На рабочих местах ветеринарных врачей (госветсанэкспертов), осуществляющих проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя, должна быть обеспечена возможность экстренной остановки конвейера с помощью кнопки «Стоп» при подозрении или выявлении особо опасных заболеваний убойных животных.

10. Для охлаждения и замораживания в холодильник должны направляться туши, субпродукты и другие продукты убоя, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, ветеринарное клеймение и технологическую обработку согласно нормативным документам.

11. В кишечном цехе оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы канализационных вод должны быть размещены таким образом, чтобы исключить загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки.

Содержимое кишок должно удаляться через люки, соединенные с канализацией.

К рабочим местам в кишечном цехе должна быть подведена холодная и горячая вода, а для сортировки (продувки) кишок должна быть обеспечена подача сжатого воздуха.

Рабочие места на процессах обработки кишок должны быть оборудованы решетками под ноги рабочих, исключающими скольжение.

12. Дробление и опиловка костей, предназначенных для вытопки жира, должны проводиться в отдельном помещении жирового цеха.

13. Изделия из субпродуктов и крови должны изготавливаться в обособленном помещении. Размораживание, сортировка и промывка субпродуктов, используемых в колбасном производстве, должны проводиться в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии – в отдельном помещении колбасного цеха.

14. Запрещается обеззараживание условно годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов.

Для этих целей в обособленном от других цехов помещении должно быть оборудовано отделение по выработке мясных хлебов, оснащенное электрическими или газовыми печами. При эксплуатации этого отделения не допускается контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией.

15. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

Тара для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты, должна подаваться через коридор или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в пищевых цехах.

16. Сыпучее пищевое сырье (мука, сухое молоко, крахмал, казеинат натрия, соль, пряности и др.) должно храниться изолированно от производственных помещений. Соль пропускаться через магнитоуловитель.

Для фасовки пряностей должно быть обособленное помещение, оснащенное механической вентиляцией.

17. При отсутствии на боенском предприятии (мясокомбинате) санитарной бойни в шкуропосолочном цехе должно быть выделено место для дезинфекции и посола шкур, полученных от больных животных, убитых в общем убойном цехе.

18. Производство кормовых и технических продуктов должно быть изолированно от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника с выходом из них в это отделение. Персонал, занятый на выполнении производственных операций в сырьевом отделении цеха сухих кормов, не должен использоваться на других работах цеха. В сырьевом отделении должна быть оборудована моечная для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке в цех непищевых отходов и ветеринарных конфискатов. Возврат в другие цеха инвентаря и транспортных средств разрешается только после их тщательной мойки и дезинфекции. Выдача продукции цеха кормовых и технических продуктов должна проводиться через самостоятельную экспедицию, обособленную от экспедиции пищевых продуктов. Хранение кормовой муки россыпью на полу запрещается.

На предприятиях, не имеющих цехов по производству сухих животных кормов, консервированное непищевое белковое сырье вплоть до отправки его

для переработки на другие предприятия (по производству сухих кормов) должно храниться в закрытых емкостях.

СІV. Соблюдение требований при инспектировании складских помещений на предприятии

1. Предприятия должны быть обеспечены достаточным количеством складских помещений для хранения сырья, упаковочных вспомогательных материалов, используемых при производстве пищевых продуктов. Вспомогательные материалы не допускаются к совместному хранению с пищевым сырьем, для них должны быть оборудованы обособленные складские помещения.

2. При хранении пищевого сырья и вспомогательных материалов должны использоваться стеллажи и полки из легкообрабатываемых материалов. Складирование их непосредственно на пол не допускается.

3. Все складские помещения должны содержаться в чистоте, систематически подвергаться уборке. Полы, стены, потолки, стеллажи должны промываться и дезинфицироваться по мере загрязнения. В складских помещениях – систематически проводиться мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.

4. Поступающую на предприятие соль для использования в технических целях выгружают в крытые склады с влагонепроницаемыми полами.

5. Топливо, тара, стройматериалы должны храниться в складах, под навесами или на специально отведенных площадках с соответствующим укрытием.

6. Кость должна храниться под навесами с водонепроницаемым полом, закрытыми со всех сторон сетчатой перегородкой.

XV. Соблюдение требований при инспектировании холодильных камер предприятия

1. Технологические операции в холодильных камерах должны осуществляться в соответствии с нормативными документами (ветеринарными и санитарными правилами и нормами; стандартами и технологическими инструкциями).

2. Остывшее и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно храниться в подвешенном состоянии.

3. Все грузы, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах холодильника складироваться в штабеля на стеллажи или поддоны, высота которых должна быть не менее 8–10 см от пола. От стен и приборов охлаждения штабеля располагаются не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы.

4. Условно годное мясо должно храниться в отдельной камере или в общей камере на изолированном участке, отгороженном перегородкой, и иметь информационный паспорт.

5. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, не подвергнутыми очистке и дезинфекции после употребления.

6. Снеговая шуба с охлаждающих батарей должна удаляться оттаиванием после освобождения камер от хранящихся продуктов. Допускается механическая очистка батарей от снеговой шубы в загруженных камерах при условии обязательного покрытия хранящихся грузов чистым брезентом или парусиной. По окончании очистки снег немедленно должен быть удален из камер.

7. Загрязненные полы и двери в камерах с плюсовой температурой, в коридорах и на лестничных площадках должны регулярно промываться горячим щелочно-мыльным раствором.

8. Для своевременного выявления зараженности плесенью холодильных камер производственная лаборатория должна периодически осуществлять микробиологический контроль.

9. Холодильные камеры должны ремонтироваться, промываться и дезинфицироваться после освобождения их от грузов, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании камер и при поражении плесенью хранящейся продукции. После проведения санитарной обработки камеры должны быть проветрены.

Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств и тары при холодильнике должны быть оборудованы моечное отделение с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока смывных вод в канализацию.

XVI. Соблюдение требований при холодильной обработке и хранении мяса и мясных продуктов

1. На холодильнике предприятия должны быть выделены и оборудованы специальные закрываемые холодильные камеры (санитарные камеры) для временного хранения мяса и мясных продуктов, задержанных ветеринарными врачами государственной ветеринарной службы (госветсанэкспертами).

2. Холодильные камеры для охлаждения и хранения мяса должны быть оборудованы термометрами и средствами автоматического контроля. Для обеспечения правильного ведения процесса холодильной обработки и хранения мяса необходимо, чтобы холодильные камеры и их оборудование содержались в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

3. Воздух в холодильных камерах не должен иметь постороннего запаха. Мясо, хранящееся в холодильной камере, не должно находиться с другими мясными, рыбными и прочими продуктами.

4. В процессе охлаждения мяса:

Мясо в тушах и полутушах должно охлаждаться на подвесных путях камер или туннелей, оборудованных системами для искусственного охлаждения и циркуляции воздуха.

При циклической работе камер охлаждения температура воздуха в них перед загрузкой должна быть на 3–5 °С ниже паспортной температуры, после окончания загрузки парным мясом допускается ее повышение не более чем на 5 °С выше паспортной, а в конце процесса охлаждения она должна быть равна паспортной. Необходимо, чтобы средняя температура за время охлаждения была близкой к паспортной температуре, отклонения не должны превышать ±1 °С.

При непрерывной работе камер охлаждения температура воздуха за период охлаждения мяса должна приближаться к паспортной, ее отклонения не должны превышать ±1 °С.

Загрузка парного мяса на подвесные пути камер охлаждения должна осуществляться с помощью конвейеров или вручную – циклично или непрерывно.

На бесконвейерных подвесных путях туши и полутуши размещаются с зазором 30–50 мм.

Хранить охлажденное мясо в камерах охлаждения, работающих в режиме охлаждения, не допускается.

При охлаждении температура мяса должна доводиться до 0–4 °С в толще мышц бедра в камере охлаждения ускоренным или быстрым способами:

Способ охлаждения мяса	Паспортная температура °С	Скорость движения воздуха м/с, не менее	Температура мяса °С		Продолжительность охлаждения, час, не более
			начальная	конечная	
Ускоренный (все виды мяса)	0	0,5	35	0–4	24
Быстрый					
– говядина	–3	0,8	35	0–4	16
– свинина	–3	0,8	35	0–4	13
– баранина	–3	0,8	35	0–4	7

Примечание: скорость движения воздуха указана на уровне бедра полутуш.

5. При процессе подмораживания мяса:

Подмораживание парного мяса должно осуществляться до температуры минус 3 – минус 5 °С на глубине 1 см от поверхности и соответственно 2–0 °С в толще мышц бедра на глубине 6 см. Толщина подмороженного слоя не должна превышать 4 см.

Измерение температуры в свиных полутушах производят с внутренней стороны.

Паспортная температура воздуха в морозильной камере, °С	Продолжительность подмораживания парного мяса, час. не более, при скорости движения воздуха на уровне бедер полутуш			
	1 м в секунду		2 м в секунду	
	говядина	свинина	говядина	свинина
-23	16-18	13-14	13-15	10-12
-25	15-17	12-13	12-13	10
-28	13-15	10-12	10-12	8-10
-30	12-14	10-11	10-12	8-10
-35	10-12	8-10	9-11	7-9
			8-10	6-8

Подмороженные мясные туши и полутуши должны быть упругими и при подъеме не прогибаться.

После подмораживания мясо направляется в камеры хранения холодильника мясокомбината или загружается в холодильный транспорт. Перевозится и хранится подмороженное мясо при температуре воздуха в грузовом помещении минус 2 °С с колебаниями ± 1 °С.

6. При процессе замораживания мяса:

Мясо в тушах и полутушах должно замораживаться на подвесных путях специальных камер или туннелей однофазным способом или в камерах двухфазным способом. Чем быстрее протекает процесс замораживания мяса, тем выше его качество, стойкость при хранении и меньше усушка.

Температура в морозильных камерах должна быть равномерной по всему грузовому объему. Наиболее интенсивное движение воздуха должно быть в зоне размещения бедренных частей туш и полутуш.

Замораживание мяса считается законченным, когда температура его в толще мышц бедра достигнет минус 8 °С.

Примечание: при проектировании холодильников для расчетов тепловой нагрузки необходимо брать среднеобъемную температуру замораживания мяса, равную минус 18 °С.

Температура воздуха в морозильных камерах циклического непрерывного действия на различных этапах замораживания:

Этапы измерения температуры в морозильной камере	Температура воздуха в морозильной камере	
	При циклической работе	При непрерывной работе
Перед загрузкой мяса	Не менее чем на 3 °С ниже паспортной	Не менее чем на 2 °С ниже паспортной
После окончания загрузки	Не более чем на 12 °С выше паспортной	-

В конце замораживания или перед началом выгрузки	Не менее чем на 3 °С ниже паспортной	-
Средняя температура за процесс замораживания	Паспортная ±2 °С	Паспортная ±1 °С

Приборы охлаждения морозильных камер должны работать на полную производительность непрерывно как в процессе замораживания, так и при загрузке камер, чтобы замораживание мяса началось сразу же после его поступления.

Процесс замораживания мяса исчисляется с начала загрузки до начала выгрузки мяса.

7. При процессе хранения мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях:

Мясо при хранении должно группироваться по видам (говядина, свинина, баранина), категории упитанности, назначению (реализация или промышленная переработка) и термическому состоянию (охлажденное, подмороженное, замороженное, размороженное).

В процессе хранения должна регистрироваться температура воздуха в камерах дистанционно (средствами автоматики) или с помощью термометров. Температура воздуха должна измеряться два раза в сутки. Данные измерений температуры и относительной влажности должны регистрироваться в журнале установленного образца.

За качественным состоянием хранящегося в камерах мяса должно быть установлено наблюдение.

Мясо, которое по заключению подразделения госветнадзора не подлежит дальнейшему хранению, должно быть немедленно реализовано или направлено на промышленную переработку.

8. При процессе хранения охлажденного мяса:

Охлажденное мясо с температурой в толще бедра 0–4 °С должно храниться в подвешенном состоянии в холодильных камерах при скорости движения воздуха не более 0,2 м/с.

Полутуши и туши мяса должны размещаться на подвесных путях камер хранения с зазором 20–30 мм. Говядина в четвертинах и отрубях и свинина в полутушах могут также храниться подвешенными в универсальных контейнерах, которые устанавливаются в 2–3 яруса по высоте в зависимости от высоты камеры.

9. При процессе хранения подмороженного мяса:

Подмороженное мясо предназначается для промышленной переработки. Храниться оно должно в охлаждаемых камерах в подвешенном состоянии (на

подвесных путях или универсальных контейнерах) или штабелях-клетках: говяжьей полутуши – в 5–6 рядов, свиные полутуши и бараньи туши – в 7–8 рядов общей высотой до 1,7 м без применения реечных прокладок. Штабеля-клетки укладываются на плоские поддоны.

Рекомендуемые параметры воздуха в камере хранения и предельные (с момента убоя) сроки хранения охлажденного и замороженного мяса:

Вид мяса	Параметры воздуха в камере хранения		Допустимые сроки хранения (с учетом транспортирования) сут., не более
	Паспортная температура, °С	Относительная влажность, %, не менее	
1. Охлажденное (подвесом)			
говядина в полутушах и четвертинах	-1	85	16
телятина в полутушах	0	85	12
свинина в полутушах	-1	85	12
баранина в тушах	-1	85	12
2. Подмороженное все виды (в штабеле или подвесом)	от -2 до -3	90	20

Примечание к таблице: длительность хранения подмороженного мяса не должна превышать 20 суток, в том числе хранение после подмораживания на мясокомбинате – до 3 суток, транспортирование в вагоне или автомашине с машинным охлаждением – не более 7 суток в летний период и 10 суток в зимний период.

Колебания температуры воздуха в процессе хранения не должны превышать ± 1 °С.

10. При процессе хранения замороженного мяса:

Мясо, замороженное до минус 8 °С в толще бедра, должно храниться в камерах холодильников уложенным в плотные штабеля. Говядина в четвертинах и отрубках и свинина в полутушах должны храниться также уложенными в универсальные контейнеры, которые устанавливаются в 2–3 яруса по высоте камеры.

Замороженное мясо должно храниться в камерах при температуре не выше минус 18° С, относительной влажности воздуха 95–98% (циркуляция воздуха – естественная). В отдельных случаях на холодильниках старой

постройки, не имеющих технических средств для создания в камере хранения температуры минус 18 °С, допускается хранение мяса при температуре не выше минус 12 °С.

Предельные сроки хранения неупакованного замороженного мяса различных видов в зависимости от температуры воздуха в камере:

Вид мяса	Паспортная температура воздуха в камере, °С	Предельные сроки хранения, мес., не более
Говядина в полутушах и четвертинах	-12	8
	-18	12
	-20	14
	-25	18
Баранина в тушах	-12	6
	-18	10
	-20	11
	-25	12
Свинина в полутушах	-12	3
	-18	6
	-20	7
	-25	12

В один штабель или контейнер не допускается укладывать мясо разных видов и категорий упитанности.

При хранении мяса в штабелях нижний ряд четвертин или полутуш укладывается на решетки. Высота штабеля зависит от высоты камеры, устройств, обеспечивающих его прочность, и используемых средств механизации грузовых работ.

На каждый штабель со стороны грузового проезда должен быть прикреплен ярлык соответствующей формы с обозначением вида и категории упитанности мяса, даты замораживания (или укладки в штабель).

Норма загрузки 1 м³ грузового объема камеры неупакованным замороженным мясом условно принята равной 0,35 тонны.

Для различных видов мяса плотность загрузки 1 м³ грузового объема составляет, тонн:

говядина замороженная:

в четвертинах – 0,40;

в полутушах – 0,30;

баранина, замороженная в тушах – 0,28;

баранина, замороженная в полутушах – 0,45.

Повышение температуры воздуха в камерах хранения во время их загрузки или выгрузки допускается не более чем на 4 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения не должна превышать ± 2 °С.

11. При процессе охлаждения, замораживания и хранения субпродуктов.

Рассортированные по наименованиям и видам скота обработанные субпродукты должны направляться на холодильник после промывания и стекания воды.

Субпродукты в зависимости от дальнейшего использования должны подвергаться следующим видам холодильной обработки:

охлаждению до 0–4 °С;

замораживанию до минус 8 °С после охлаждения;

замораживанию до минус 8 °С сразу после технологической обработки, промывания и стекания воды.

12. Требования к охлаждению субпродуктов:

После приемки холодильником субпродукты должны быть размещены в камере охлаждения или охлаждаемом туннеле.

Камеры охлаждения субпродуктов должны быть оборудованы путями, этажерками, вешалами и стеллажами, туннелями-конвейерами и стеллажами-тележками.

Субпродукты охлаждаются при принудительной циркуляции воздуха: в туннеле при температуре минус 1 °С, в камере – от 0 до минус 1 °С.

Мякотные и слизистые субпродукты, поступившие в камеру охлаждения, раскладываются на противни слоем высотой не более 10 см отдельно по наименованиям и видам. Языки укладываются в один ряд без соприкосновения друг с другом, рубцы и книжки подвешиваются на крючья вешал. Шерстные и мясокостные субпродукты охлаждаются без противней в раскладку на стеллажах.

Продолжительность охлаждения всех видов субпродуктов должна составлять: в камере – не более 24 часов, в туннеле – 4 часа. Субпродукты считаются охлажденными, когда температура в толще их достигнет 0 – минус 4 С.

13. При требованиях к замораживанию субпродуктов:

Замораживаться субпродукты должны в морозильных камерах сразу же после технологической обработки, промывания и стекания воды или после охлаждения в раскладку слоем высотой не более 10 см на противнях, установленных на этажерках и стеллажах, или на стеллажах без противней, а также в туннелях и скороморозильных аппаратах.

Языки замораживаются в блоках или поштучно. При поштучном замораживании они укладываются на противни в один ряд без соприкосновения друг с другом.

Шерстные субпродукты замораживаются россыпью на стеллажах, а также в туннелях.

Рубцы и книжки замораживаются также в виде рулонов, свернутых серозной оболочкой наружу.

Замораживание считается законченным, когда температура в центре слоя субпродуктов достигнет минус 8 °С.

Продолжительность замораживания охлажденных субпродуктов и субпродуктов сразу после технологической обработки, промывания и стекания воды составляет: в морозильных камерах с паспортной температурой воздуха не выше минус 18 °С – не более 24 часов, в скороморозильных аппаратах и туннелях с температурой воздуха минус 30 °С и его интенсивным движением – 8–10 часов.

14. При требованиях к упаковке, маркировке, хранению охлажденных и замороженных субпродуктов:

Упаковка и маркировка субпродуктов должны производиться в соответствии с требованиями действующих технических условий на субпродукты мясные и технологической инструкцией по их обработке.

Охлажденные субпродукты должны храниться в камерах охлаждения при относительной влажности воздуха не менее 80% и температуре от 0 до 1 °С не более двух суток, в том числе на предприятии-изготовителе – не более 16 часов; при температуре от 0 до 4 °С – не более одних суток, в том числе на предприятии-изготовителе – не более 8 часов.

Замороженные субпродукты должны храниться в камерах хранения субпродуктов.

При производственной необходимости в отдельных случаях допускается хранение субпродуктов в камере хранения замороженного мяса.

Сроки хранения замороженных субпродуктов:

Наименование	Паспортная температура воздуха, °С	Предельный срок хранения с учетом транспортировки, мес., не более
Субпродукты	-12	4
	-18	6
	-20	7
	-25	10

15. При процессах хранения мясных блоков:

Храниться упакованные мясные блоки должны в штабелях и отдельно по видам, категориям и сортам. Блоки должны быть уложены на плоские поддоны, а также напольные решетки плотными рядами с прокладкой через каждые 80–100 см высоты штабеля реек толщиной 50 мм.

Плотность укладки блоков должна составлять:

– для упакованных блоков (без тары), замороженных в роторных и мембранных скороморозильных аппаратах – 0,8 т/м³, замороженных в тазиках-формах – 0,65 т/м³;

– для блоков, упакованных и уложенных в ящики из гофрированного картона, мешки из комбинированного материала – 0,6 т/м³. При складировании блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

Хранить замороженные блоки из мяса и мясопродуктов нужно при температуре воздуха не выше минус 12 °С в камерах, охлаждаемых батареями или воздухоохладителями.

Сроки хранения блоков из замороженного мяса и мясопродуктов:

Блоки из замороженного мяса и мясопродуктов	Паспортная температура воздуха, °С	Предельный срок хранения, мес., не более	
		мяса	субпродуктов
1	2	3	4
говядины	-12	8	4
	-18	12	6
	-20	14	7
	-25	18	10
свинины	-12	5	4
	-18	6	5
	-20	8	5
	-25	12	6
баранины	-12	6	4
	-18	10	6
	-20	11	7
	-25	12	8
шпика колбасного хребтового и бокового, грудинки свиной	-12	3	-
	-18	6	-
	-20	8	-
	-25	12	-
мяса говяжьих и свиных голов, обрезки мясной жилованной говяжьей, свиной и бараньей, субпродуктов, щековины	-12	-	4
	-18	-	6
	-20	-	7
	-25	-	8

свиной шкурки,	-12	-	1
соединительной	-18	-	1
ткани и хрящей от	-20	-	1
жиловки мяса	-25	-	3

Примечание: не допускается хранение замороженных блоков на неохлаждаемых складах.

С VII. Соблюдение требований при инспектировании транспортных средств и условий транспортирования мяса и мясных продуктов

1. Перевозка мяса и мясопродуктов должна проводиться в авторефрижераторах, а также в охлаждаемом железнодорожном и водном транспорте. Транспортные средства должны быть чистыми и оборудованы холодильными агрегатами. Мясо и мясные продукты должны перевозиться в прошедших санитарную обработку транспортных средствах и контейнерах.

2. Запрещается перевозить мясо и мясные продукты одновременно с другими продуктами в одном и том же транспортном средстве или контейнере.

3. Автомобильные транспортные средства для мяса и мясных продуктов должны быть технически исправны, пройти санобработку (чистые) и иметь санитарные паспорта.

Перед погрузкой продуктов специалист-контролер, назначенный для этой цели администрацией предприятия, должен осмотреть транспорт и, если он отвечает требованиям ветеринарных и санитарных правил, выдать, сделав соответствующую отметку на путевом листе, разрешение на его использование для перевозки мясных продуктов. Без этого разрешения погрузка продуктов не допускается. Перевозка мяса и субпродуктов совместно с готовыми мясными изделиями не допускается. Мясные изделия должны перевозиться в чистой таре. Перевозка готовой продукции навалом, без тары, запрещается. Для транспортирования мяса и субпродуктов допускается использование без промывки автомашин, перевозящих готовые в пищу мясные продукты в этот же день. Ежедневно, после окончания перевозок, транспортные средства должны подвергаться санитарной обработке в соответствии нормативными документами.

Лица, участвующие в перевозках мясных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметками в них о сдаче санитарного минимума и прохождении в установленный срок медицинского осмотра. Этим работников предприятие должно обеспечить санитарной и специальной одеждой, рукавицами, а для погрузки мяса – брезентовыми защитными чулками, надеваемыми при погрузке продуктов поверх обуви. Возвратная тара должна приниматься от получателей

продукции только в чистом виде. Дополнительно она должна подвергаться санитарной обработке на предприятии.

Температуру воздуха в грузовом помещении холодильного транспорта перед погрузкой и в пути следования рекомендуется поддерживать в пределах:

Термическое состояние мяса и мясопродуктов	Температура продукта перед погрузкой, °С	Температура воздуха в грузовом помещении холодильного транспорта, °С	
		перед погрузкой	в пути следования
Остывшее мясо (подвесом)	свыше 4 до 12	0 – минус 1	0 – минус 1
Охлаждённое мясо (подвесом)	0– минус 4	0 – минус 1	0 – минус 1
Подмороженное мясо (в штабеле)	минус 2 – минус 3	минус 1 – минус 3	минус 1 - минус 3
Замороженные мясо и субпродукты, блоки из мяса, субпродуктов и шпика (в штабеле)	минус 8 – минус 18	не выше минус 8	не выше минус 12

Примечание: температура подмороженного мяса перед погрузкой в рефрижераторные вагоны или автомашины должна быть минус 2 – минус 3 °С, если мясо грузится из камеры хранения мясокомбината, или 0 – минус 2 °С в толще мышц бедра и соответственно минус 3 – минус 5°С на глубине 1 см от поверхности, если мясо грузится непосредственно из морозильной камеры.

Температура мяса должна измеряться в момент погрузки в холодильный транспорт.

Охлажденное и остывшее мясо грузится в вагоны и авторефрижераторы (в том числе в контейнерах) только подвесом на крючьях. Туши, полутуши и четвертины не должны соприкасаться между собой, с полом и со стенами вагона или автомашины.

Подвешиваться полутуши должны с внутренней стороны к торцевым стенам вагона или кузова авторефрижератора. Полутуши или четвертины говядины большой массой подвешиваются на крючья в шахматном порядке.

Перевозка замороженных мясных грузов совместно с охлажденным не допускается.

Грузоотправитель обязан вместе с накладной представить станции удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов (скоропортящихся грузов), предъявляемых к перевозке, датированные днем погрузки в вагоны. В удостоверении качества и безопасности (предприятия-изготовителя) должно быть указано наименование, качественное состояние, транспортабельность груза (в сутках) и его температура при погрузке в вагон.

Удостоверение качества и безопасности продукта заверяется печатью грузоотправителя.

Хранение охлажденного, подмороженного и замороженного мяса в неохлаждаемых помещениях до погрузки в железнодорожные вагоны или авторефрижераторы не допускается.

На станции назначения при выгрузке скоропортящихся грузов должно определяться их качественное состояние и проверяться температура выгружаемого продукта и воздуха в грузовом помещении.

XVIII. Соблюдение требований при инспектировании производства технических фабрикатов

1. В цехе технических фабрикатов должна быть обеспечена поточность технологического процесса, изоляция сырьевого отделения от всех других помещений, связанных с производством сухих животных кормов, а также исправность технологического оборудования, вакуум-горизонтальных котлов, приборов контроля температуры и давления пара.

2. При производстве технических фабрикатов должен быть обеспечен повседневный контроль за режимами термической обработки (варки, стерилизации сырья и сушки мясокостной шквары) и складированием готовой продукции, а также за качеством мясокостной муки (по микробиологическим и физико-химическим показателям), мойкой и профилактической дезинфекцией помещений и технологического оборудования.

СИС. Соблюдение требований по дезинсекции и дератизации

На предприятии должна быть официальная профилактическая программа по борьбе с вредителями (насекомыми, грызунами и т.д.). Ветеринарно-санитарные мероприятия по борьбе с вредителями должны проводиться согласно требованиям нормативных документов.

1. На предприятиях должны проводиться мероприятия по борьбе с насекомыми (мухами, тараканами и другими).

Проемы окон, форточек и дверей в теплое время года должны закрываться сетчатым покрытием для защиты помещений от проникновения в них мух. В нерабочее время применяются автоматические установки и химические препараты по уничтожению мух, при этом продукты из цеха должны быть удалены, оборудование накрыто пленкой, а затем проветриться в течение шести часов.

2. Для борьбы с тараканами рекомендуется применять средства, разрешенные компетентными органами: свежепережженную буру в смеси с картофельной или гороховой мукой в пропорции 1:1, раствор борной кислоты с сахаром или хлебом и иные приманки.

3. Для защиты сырья и готовых мясных продуктов от загрязнения и порчи грызунами должны быть приняты следующие меры:

– обиваться пороги и двери помещений (на высоту 40–50 см.) листовым железом или металлической сеткой;

– закрываться окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

– заделываться отверстия в стенах, полах, около трубопроводов радиаторов цементом с металлической стружкой;

– помещения цехов – своевременно очищаться от пищевых остатков и отходов, а сырье и готовая продукция – тщательно укрываться (по окончании работы).

4. Истребление грызунов – проводится механическими (капканы, ловушки и пр.) и химическими способами. Химические способы дератизации должны использоваться только специалистами – дератизаторами.

Бактериальные методы борьбы с грызунами применять запрещается.

СС. Соблюдение требований при инспекции санитарно-бытовых помещений предприятия

1. Санитарно-бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий мясной отрасли должны быть оборудованы по типу санпропускника.

2. В состав санитарно-бытовых помещений должны входить гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды, бельевая для чистой санитарной одежды, прачечная, помещение для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, здравпункт или комната медосмотра, помещение для личной гигиены женщин, сушилка для одежды и обуви (в соответствии с действующими нормативными документами).

3. Гардеробные и душевые для работающих в холодильнике могут быть расположены в общих бытовых помещениях.

4. Для работающих в санитарном блоке (санбойни, санкамеры и скотобазы) и цехе технических фабрикатов должны быть оборудованы бытовые помещения, отдельные от помещений для работников пищевых цехов.

5. Не разрешается располагать уборные, душевые и прачечные над помещениями пищевых цехов, а также производственными и складскими помещениями столовых.

6. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещении, изолированном от гардеробных для верхней и домашней одежды.

7. Хранение одежды рабочих основного производства должно осуществляться открытым способом, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуют вешалками или открытыми шкафами и скамьями (стульями).

8. Шлюзы перед уборными должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук со смесителями горячей

и холодной воды, мылом, щетками, устройствами для дезинфекции рук, электросушилкой рук или полотенцами разового пользования.

9. Унитазы в уборных должны устанавливаться с педальными спусками или фотоэлементами, а уборные иметь самозакрывающиеся двери.

10. Стены в душевых должны быть облицованы глазурованной плиткой на всю высоту; в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате гигиены женщин – на высоту 2,1 м, выше – окраска эмульсионными или другими разрешенными красителями до несущих конструкций; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен. Потолки в душевых помещениях покрываются масляной краской, во всех других помещениях – известковой побелкой; полы – керамической плиткой.

11. Санитарно-бытовые помещения должны ежедневно, по окончании работы, тщательно убираться: очищаться от пыли, стены, полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных – очищаться влажным способом и не реже 1 раза в неделю подвергаться дезинфекции путем орошения или протирания тканью, смоченной дезинфицирующим средством. Санитарные узлы и оборудование, комнаты гигиены женщин должны по мере необходимости, но не реже одного раза в смену, тщательно очищаться, промывать водой, после чего дезинфицироваться.

ССІ. Выполнение требований при проверке соблюдения правил личной гигиены на предприятии

1. Каждый работник на предприятии несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, технологических, ветеринарных и санитарных требований на своем участке (состоянием рабочего места).

2. Все поступающие на работу и работающие на предприятии должны подвергаться медицинскому обследованию.

3. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех медицинских обследований и лабораторных исследований.

4. Все вновь поступающие работники должны пройти подготовку по программе санитарного минимума и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны один раз в два года проходить обучение и проверку знаний санитарного минимума. Лица, не сдавшие санитарный минимум, к работе не допускаются.

5. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации

и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

6. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

7. Все работники предприятия должны проводить санитарную обработку рук после каждого перерыва в работе.

Работники базы предубойного содержания животных, санитарной бойни, убойного цеха и ЦТФ обязаны дезинфицировать руки и рабочие инструменты (ножи, мусаты и другие).

8. Смена санитарной одежды должна проводиться ежедневно и по мере ее загрязнения во время работы.

9. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

- приносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

- застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, зажигалки, спички и др.).

10. В каждом производственном цехе и холодильнике должен быть организован учет бьющихся предметов.

11. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды и специальной обуви, а также выходить в них на улицу.

12. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, обязаны придерживаться правил личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

13. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать, запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

14. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

15. После посещения уборной мыть руки нужно дважды: в шлюзе после посещения уборной до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно

перед тем, как приступить к работе. Выйдя из туалета, обувь нужно продезинфицировать.

16. Прием пищи должен проводиться только в столовых, буфетах, в специально оборудованных комнатах для этих целей или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

17. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

ССП. Соблюдение требований при организации и проведении лабораторного контроля мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов

На предприятии должна быть организована производственная лаборатория, осуществляющая контроль за качеством и безопасностью мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов, или этот лабораторный контроль должен проводиться в другой аккредитованной лаборатории (по договору).

Производственная лаборатория предприятия должна отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и быть обеспечена необходимым лабораторным оборудованием, а также укомплектована квалифицированными кадрами.

Порядок и периодичность исследований (испытаний) должны осуществляться в соответствии с действующими ветеринарными и санитарными правилами, другими нормативными документами.

Мясо и мясные продукты должны соответствовать нормам и требованиям гигиенической безопасности по содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.

Мясо и мясные продукты должны быть исследованы на соответствие по показателям качества и безопасности:

- органолептические (определяются по показателям цвета, запаха, консистенции, вкуса, характерным для мяса, вида мясной продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения; органолептические свойства мясных продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации);

- физико-химические;

- токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и другие;

- пестициды – гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты;

- антибиотики – левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин и др.;

- радионуклиды – цезий-137, стронций-90;

- микробиологические, которые включают следующие группы микроорганизмов: мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные

микроорганизмы (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек – БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся *E.coli*, *S.aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B.cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;

- микроорганизмы порчи – дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

- паразитарную чистоту (не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм и других).

Примечание: Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно - патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов должны применяться методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов мяса и мясных продуктов и контроля их параметров, утвержденные в установленном порядке.

При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему должны проводиться повторные исследования удвоенного объема выработки, взятого из той же партии, подготовленной к реализации мясной продукции. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию мясной продукции.

Качество и безопасность мясной продукции должны подтверждаться изготовителем на основании проведенных лабораторных исследований удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов.

Мясные пищевые продукты, содержащие запрещенные стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), а также лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты выше предельно допустимых концентраций не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской Федерации. Они подлежат утилизации или уничтожению в установленном порядке.

В продуктах животного происхождения, в том числе мясе и мясных продуктах должны контролироваться остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных

средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний животных.

Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний крупного рогатого скота препаратами, не указанных в ветеринарных и санитарных правилах, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов, а также по результатам государственного лабораторного контроля за остатками запрещенных и вредных веществ в организме животных и мясных пищевых продуктах.

В жировых продуктах должны контролироваться показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

Контроль за организацией и проведением исследований продукции на губкообразную энцефалопатию крупного рогатого скота (BSE) согласно рекомендаций МЭБ.

ССIII. Соблюдение требований при проведении производственного контроля за качеством и безопасностью продукции на предприятии.

1. На предприятии должен быть организован производственный ветеринарный контроль, а также внедрена «Система анализа риска и критических контрольных точек пищевого производства» (далее – система ХАССП) от английского варианта «Hazard Analysis and Critical Control Points» (НАССР), которая является одной из основных моделей управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях.

2. Внедрение комплексной системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов ХАССП на предприятии должно:

- установить постоянный мониторинг процессов производства, качества используемого сырья и привлечение к работе компетентных специалистов, как в области технологии пищевого производства, так и в области управления качеством.
- сохранять на высоком уровне производственную культуру работников;
- обеспечить выпуск безопасной для здоровья потребителя продукции;
- обеспечить выпуск продукции стабильного качества;
- повысить имидж предприятия;
- организовать экспорт своей продукции.

3. Осуществление контроля за основными семью принципами системы ХАССП, рекомендованных Национальным консультативным комитетом по микробиологическим критериям оценки продуктов питания (НАСМСФ):

- идентификации потенциального риска или рисков (опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания), до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и

реализацию), с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

- выявления критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

- установление и соблюдение в документах системы ХАССП или технологических инструкциях предельных значений параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП (программы тестовых проверок предприятия по годам на степень паразитарной загрязненности или микробиологических);

- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.