

**ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ
САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПРИ УБОЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ СКОТА И ПТИЦЫ**

Опубликован: 23 декабря 2016 г.

Вступил в силу: 23 декабря 2017 г.

Опубликован Государственным комитетом по делам здравоохранения и планового деторождения Китайской Народной Республики и Главным национальным управлением по контролю и надзору за пищевыми продуктами и лекарственными средствами

Предисловие

Настоящий стандарт заменяет стандарт GB 12694-1990 «Санитарные правила для мясоперерабатывающих заводов», GB/T 20094-2006 «Правила санитарного контроля на предприятиях по убою и переработке мяса», GB/T 22289-2008 «Технические требования по переработке охлажденной свинины».

Основные изменения в настоящем стандарте по сравнению с замененными стандартами заключаются в следующем:

- Название стандарта изменено на «Государственные стандарты безопасности пищевой продукции Санитарные правила при убое и переработке скота и птицы»;
- Упорядочена и изменена структура настоящего стандарта;
- Упорядочена и изменена часть терминов и определений;
- Упорядочены, изменены и дополнены требования к местонахождению и окружающей среде на заводской территории, заводским заданиям и цехам, инфраструктуре и оборудованию и требованиям по управлению санитарно-гигиеническими стандартными операционными процедурами;
- Добавлены требования к прослеживаемости продукции и управлению отзывом продукции;
- Добавлены требования к управлению документами и реестрами.

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПРИ УБОЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ СКОТА И ПТИЦЫ

1. Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные требования к площадкам, инфраструктуре и оборудованию, персоналу, предназначенных для приема скота и птицы, убоя, разделки, упаковки, хранения и транспортировки и прочих этапах в процессе убоя и переработки скота и птицы.

Настоящий стандарт применяется для крупномасштабных предприятий по убою и переработке скота и птицы.

2. Термины и определения

В настоящем стандарте используются термины и определения стандарта GB 14881-203.

2.1 Крупномасштабное предприятие по убою и переработке скота и птицы

Предприятие, чей фактический годовой объем убоя составляет более 20 тыс. голов свиней, 3 тыс. голов КРС, 30 тыс. голов овец, 2 млн кур, 1 млн уток и гусей.

2.2 Скот и птица

Домашний скот и домашняя птица, используемые для употребления человеком в пищу.

2.3 Мясо

Все части скота и птицы, используемые для употребления человеком в пищу или признанные безопасными, подходящими для употребления человеком в пищу, включая туши, разделанное мясо и съедобные субпродукты скота и птицы.

2.4 Туша

Тело животного, обескровленное, обезволенное, со шкурой или без шкуры, без копыт (или лап), потрошеное.

2.5 Съедобные субпродукты

Внутренние органы, жир, кровь, кости, шкура, голова, копыта (или лапы), хвост и прочая продукция, пригодная к употреблению в пищу, полученная после убоя и переработки скота и птицы.

2.6 Несъедобные субпродукты

Мех, шерсть, рога и прочая продукция, непригодная к употреблению в пищу, полученная после убоя и переработки скота и птицы.

2.7 Предубойная инспекция

Перед убоем скота и птицы принимается комплексное решение, является ли скот и птица здоровыми и пригодными к употреблению в пищу человеком, проводится инспекция группы скота и птицы и каждое тело отдельно.

2.8 Послеубойная инспекция

После убоя скота и птицы принимается комплексное решение, является ли скот и птица здоровыми и пригодными к употреблению в пищу человеком, проводится инспекция голов, туш, внутренностей и прочих частей.

2.9 Грязная зона

Зона, предназначенная для такой обработки, как ожидание убоя, оглушение, обескровливание, опаливание, обезволивание, снятие шкуры и т.д.

2.10 Чистая зона

Зона, предназначенная для такой обработки, как переработка туши, обработка туши, охлаждение, разделка, временное хранение, упаковка.

3. Местонахождение и окружающая среда на заводской территории

3.1 Общие требования

Должны соответствовать надлежащим положениям главы 3 стандарта GB 14881-2013.

3.2 Местонахождение

3.2.1 Размер санитарно-защитной зоны должен соответствовать требованиям стандарта GB 18078.1 и требованиям профилактики болезней животных.

3.2.2 Вокруг местонахождения завода должны быть благоприятные условия окружающей среды. Заводская территория должна находиться в отдалении от загрязненных вод, а также должна быть в стороне от промышленных предприятий, издающих вредные газы, дым, пыль и прочие источники загрязнения, или прочих районов и мест, издающих источники загрязнения.

3.2.3 Местонахождение завода должно быть оснащено источниками воды и электричества, соответствующими требованиям, должно быть установлено согласно технологическим требованиям и с учетом местных условий, а также должно соответствовать требованиям плана по оборудованию предприятий по убою.

3.3 Окружающая среда на заводской территории

3.3.1 Главные дороги заводской территории должны быть твердыми (например, с бетонным или асфальтовым покрытием), поверхность дороги должна быть ровной, легко промываемой, не скапливать воду.

3.3.2 На заводской территории должна быть инфраструктура для временного хранения и утилизации отходов, мусора; отходы должны своевременно вычищаться и утилизироваться во избежание загрязнения окружающей среды заводской территории.

3.3.3 Хранение, утилизация и выброс отходов должны соответствовать государственным требованиям к защите окружающей среды.

3.3.4 На заводской территории запрещено выращивать, забивать и перерабатывать посторонних животных.

4. Заводские здания и цеха

4.1 План и размещение

4.1.1 Заводская территория должна быть поделена на производственную и непроизводственную зоны. Для транспортировки живого скота и птицы, отходов и при выходе готовой продукции с завода не должен использоваться один и тот же вход, внутри территории не должны использоваться одни и те же проходы.

4.1.2 Расположение и инфраструктура каждого цеха производственной зоны должны удовлетворять требованиям технологического процесса

производства и санитарным требованиям. Чистая и грязная зоны цехов должны быть разделены.

- 4.1.3 Площадь и инфраструктура цеха по убою, разделочного цеха должны соответствовать производственным мощностям. Все производственные зоны внутри цехов должны быть четко разграничены в соответствии с технологическим процессом производства, людской поток и поток продукции не должны препятствовать друг другу, а также должны соответствовать технологическим, санитарным требованиям и требованиям по инспекции и карантину.
- 4.1.4 На предприятиях по убою должны быть установлены загон (зона) для ожидания убоя, изолированное помещение, помещение для экстренного убоя, лаборатория, кабинет официального ветеринарного врача, помещение для хранения химических веществ и помещение для обеззараживающей обработки. На заводской территории предприятия по убою должны быть установлены специальные зоны для очистки и дезинфекции автомобилей и транспортных средств, осуществляющих транспортировку скота и птицы и продукции.
- 4.1.5 Для предприятий по убою, на которых не предусмотрено помещение для обеззараживающей обработки, обеззараживающая обработка осуществляется на специальных площадках по обеззараживающей обработке, имеющих соответствующую квалификацию.
- 4.1.6 Должны быть установлены специальные помещения для переработки и обработки съедобных и несъедобных субпродуктов, соответственно. Площадь цеха по переработке съедобных субпродуктов должна соответствовать мощности по убою. Оборудование и инфраструктура должны соответствовать санитарным требованиям, технологическое размещение должно предусматривать разделение различных зон по переработке и обработке во избежание перекрестного загрязнения.

4.2 Внутренняя структура сооружений и материалы

Должны соответствовать положения пункта 4.2 стандарта GB 14881-2013.

4.3 Температурный контроль в цехах

- 4.3.1 В цехах необходимо осуществлять температурный контроль в установленных рамках в соответствии с технологическими требованиями для продукции. Температурный контроль для предварительного охлаждения составляет 0-4°C; температурный контроль в разделочном цехе составляет ниже 12°C; температурный контроль в морозильных камерах составляет ниже -28°C; температурный контроль в холодильных складах составляет ниже -18°C.
- 4.3.2 На стадиях производственного процесса или площадках, для которых установлены температурные требования, должны быть установлены устройства отображения температуры, а также осуществляться контроль и регулировка температуры, при необходимости устанавливается влагомер. Термометры и влагомеры должны своевременно поверяться.

5. Инфраструктура и оборудование

5.1 Требования к водоснабжению

- 5.1.1 Производственная вода в убойном и разделочном цехах должна соответствовать требованиям GB 5749, предприятие должно осуществлять контроль за качеством воды.
- 5.1.2 В соответствии с требованиями технологического процесса производства в местах использования воды в убойном и разделочном цехах должны быть установлены трубы для холодной и горячей воды, соответственно. Температура горячей воды, используемой для мытья, не должна быть менее 40°C; температура горячей воды, используемой для дезинфекции, не должна быть менее 82°C.
- 5.1.3 В помещении для экстренного убоя и помещении для обеззараживающей обработки должны быть установлены трубы для холодной и горячей воды.
- 5.1.4 Трубопровод для воды, используемой в процессе переработки, должен быть оснащен антисифонным устройством или устройством против обратного потока; водоотводные отверстия водопроводной сети не должны быть напрямую вставлены в сточные воды.

5.2 Требования к канализации

- 5.2.1 На полу в убойном и разделочном цехах не должна скапливаться вода, течение водоотвода в цехах должно быть направлено из чистой зоны в грязную зону.
- 5.2.2 В местах отверстий открытого водоотвода должны быть установлены решетки из неокисляющихся материалов, а также устройства против грызунов и устраняющие дурной запах.
- 5.2.3 Сточные воды производства должны пройти централизованную обработку, сброс сточных вод должен соответствовать надлежащим государственным положениям.

5.3 Оборудование для очистки и дезинфекции

5.3.1 Оборудование для очистки и дезинфекции раздевалок, уборных и санитарных комнат

- 5.3.1.1 На местах входа в цехах, а также в надлежащих местах в уборных и цехах должно быть оборудование для мытья рук, дезинфекции и сушки рук с оптимальной температурой, соответствующее производственным мощностям. Оборудование для мытья рук должно включаться и выключаться неручным способом, сточная вода должна напрямую поступать в канализационный трубопровод.
- 5.3.1.2 Должны быть оборудованы раздевалки, уборные и душевые комнаты, примыкающие к цехам и соответствующие производственным мощностям, их оснащение и расположение не должно вызывать потенциальных рисков загрязнения продукции.
- 5.3.1.3 Зоны с разными требованиями к уровню очистки должны быть оснащены отдельными раздевалками, личная одежда и рабочая одежда должны храниться отдельно.
- 5.3.1.4 Структура, оснащение и материалы внутренней отделки душевых и уборных комнат должны быть удобными для очистки и дезинфекции. Внутри уборных комнат должны быть установлены вытяжная вентиляция и оборудование против мух и вредителей, должны поддерживаться чистота и гигиена. Уборные комнаты не должны напрямую соединяться с зонами убоя и переработки, упаковки или

хранения. Двери уборных комнат должны автоматически закрываться, окна и двери не должны открываться напрямую в цех.

5.3.2 Оборудование для очистки и дезинфекции заводской территории и цехов

5.3.2.1 В местах въезда и выезда автомобилей для транспортировки скота и птицы по заводской территории должны быть установлены дезинфицирующие резервуары одинаковой ширины с воротами, длиной 4 м, глубиной 0,3 м; при необходимости на входе в производственный цех и внутри цеха должно быть установлено оборудование по смене обуви (снятию и надеванию бахил) или оборудование для дезинфекции рабочей обуви, габариты оборудования должны соответствовать требованиям дезинфекции.

5.3.2.2 На входе в изолированное помещение и помещение для обеззараживающей обработки должно быть установлено оборудование для дезинфекции колес и обуви.

5.4 Оборудование и инструменты

5.4.1 Должно быть установлено производственное оборудование, соответствующее производственным мощностям, а также оно должно быть расставлено в определенном порядке в соответствии с технологическим процессом во избежание перекрестного загрязнения.

5.4.2 Оборудование, приборы и емкости, соприкасающиеся с мясом, должны быть изготовлены из нетоксичных, недеформирующихся, неосыпающихся материалов без запаха, непитывающих воду, обладающих коррозионной стойкостью и пригодных для многократной очистки и дезинфекции, при нормальных производственных условиях они не вступают в реакцию с мясом, чистящими и дезинфицирующими веществами, а также поддерживаются в полной исправности, нельзя использовать приборы (инструменты) и емкости из дерева и бамбука.

5.4.3 Местоположение для монтажа перерабатывающего оборудования должно быть удобным для проведения ремонта, очистки и дезинфекции, предотвращающее перекрестное загрязнение в процессе переработки.

5.4.4 Емкости для отходов должны быть изготовлены из металла или прочих водонепроницаемых материалов, емкости для отходов и емкости для мяса не должны быть взаимозаменяемы. Емкости разного назначения должны иметь отчетливую маркировку или различаться по цветам.

5.4.5 После каждого использования приборы и оборудование, используемые в процессе убоя, инспекции скота и птицы, например, оборудование для убоя и удаления рогов, ножи для инспекции, ножи для вскрытия грудной клетки и для резки, поддоны для внутренних органов при инспекции и карантине, должны очищаться и дезинфицироваться горячей водой температурой свыше 82°C.

5.4.6 В соответствии с производственными требованиями необходимо своевременно проводить очистку и дезинфекцию оборудования и приборов в цехах. В процессе производства необходимо регулярно проводить дезинфекцию и очистку инструментов, рабочих поверхностей, поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией при переработке, при очистке и дезинфекции необходимо принять соответствующие меры для предотвращения загрязнения продукции.

5.5 Вентиляционное оборудование

- 5.5.1 Внутри цехов должны быть установлены хорошее вентиляционное оборудование и вытяжные устройства для своевременного устранения загрязненного воздуха и водяного пара. Поток воздуха должен быть направлен из чистой зоны в грязную зону.
- 5.5.2 Вентиляционные отверстия должны быть оснащены мелкой решеткой или прочей защитной сеткой из материалов, устойчивых к коррозии, для защиты от проникновения насекомых. Решетка или сетка должна легко устанавливаться и сниматься, быть удобной для очистки, ремонта или замены.

5.6 Световое оборудование

- 5.6.1 В цехах должно быть подходящее естественное или искусственное освещение. Свет осветительных приборов не должен менять естественный цвет перерабатываемой продукции, яркость должна соответствовать рабочим требованиям персонала, осуществляющего инспекцию и карантин, и операторов, работающих на производстве.
- 5.6.2 Для осветительных приборов, установленных над мясом, необходимо использовать безопасное осветительное оборудование или защитное оборудование для защиты мяса от осколков осветительного прибора.

5.7 Оборудование для хранения

- 5.7.1 Температура в складах должна соответствовать специальным требованиям, установленным для хранимой продукции.
- 5.7.2 В складах необходимо обеспечивать чистоту, порядок и вентиляцию. Предусмотрено оборудование против плесени, грызунов, насекомых.
- 5.7.3 Необходимо осуществлять температурный контроль в холодильных складах, при необходимости установить термометры; термометры и влагомеры должны подвергаться регулярной проверке.

5.8 Оборудование для хранения отходов и обеззараживающей обработки

- 5.8.1 В подходящем месте, отдаленном от цехов, должно быть предусмотрено оборудование для временного хранения отходов, оно должно быть изготовлено из материалов, удобных для проведения очистки и дезинфекции; конструкция должна быть плотной, должна предотвращать проникновение насекомых, а также предотвращать загрязнение заводской территории и дорог отходами или заражение операторов. Оборудование и емкости для хранения отходов внутри цехов должны иметь отчетливую и ясную маркировку.
- 5.8.2 Установка оборудования для обеззараживающей обработки должно соответствовать требованиям надлежащих государственных нормативно-правовых актов, стандартов и регламентов, соответствовать требованиям для обеззараживающей обработки.

6. Инспекция и карантин

6.1 Основные требования

- 6.1.1 На предприятии должен быть предусмотрен отдел контроля в соответствии с производственными мощностями. Должны быть в наличии все необходимые для контроля методики испытаний и соответствующие стандарты, а также установлена полная система внутреннего контроля для обеспечения точности результатов контроля;

при контроле необходимо вести первичные протоколы. Лаборатории должны быть оснащены устройствами и оборудованием, удовлетворяющим требованиям контроля. Уполномоченные общественные инспекционные органы несут ответственность за проведение проверки, данные инспекционные органы обладают соответствующей квалификацией. Контроль со стороны данных органов должен соответствовать требованиям ежедневной контрольной работы предприятия.

- 6.1.2 Все измерительные приборы, устройства и оборудование, необходимое для функционирования системы контроля за безопасностью продукции и используемое при переработке, проверке и хранении продукции, должно подвергаться метрологической проверке согласно положениям, перед использованием проводится калибровка.

6.2 Предубойная инспекция

- 6.2.1 Скот и птица, подвергаемые убою, должны сопровождаться сертификатом о карантине животных, а также иметь маркировку о соответствии требованиям.
- 6.2.2 В отношении скота и птицы, подвергаемых убою, должна быть проведена предубойная инспекция согласно соответствующим государственным нормативно-правовым актам, стандартам и регламентам. Согласно соответствующей процедуре в отношении скота и птицы, поступившей на площадку, проводят клинический медицинский осмотр, осматривают внешний вид живого скота и птицы, то есть поведение, телосложение, состояние физического здоровья, поверхность тела, экскременты и запахи и т.д. При обнаружении аномалий осмотр скота и птицы проводится изолированно, измеряется температура тела и производится последовательная инспекция. При необходимости согласно требованиям проводится отбор проб для лабораторных исследований.
- 6.2.3 При решении и непригодности скота и птицы для нормального убоя осуществляется обработка согласно соответствующим положениям.
- 6.2.4 Перед убоем необходимо прекратить питание скота и птицы и предоставить покой и отдых.
- 6.2.5 Информация о предубойной инспекции необходимо своевременно предоставить на ферму и инспекторам послеубойной инспекции, а также внести в реестр предубойной инспекции.

6.3 Послеубойная инспекция

- 6.3.1 После убоя согласно соответствующим государственным нормативно-правовым актам, стандартам и регламентам проводится инспекция головы, копыт (лап), туши и внутренних органов (полости) скота и птицы.
- 6.3.2 В подходящем месте убойного цеха должен быть предусмотрен специальный проход для задержки туш с подозрением на заболевание, используемый для проведения последовательной инспекции и принятия решения в отношении туш с подозрением на заболевание. Должно быть установлено отдельное пространство или зона с низкой температурой, предназначенные для временного хранения туш с подозрением на заболевание.

- 6.3.3 В цехе должно быть предусмотрено достаточное количество пространства для проведения послеубойной инспекции.
- 6.3.4 В цехе для убоя свиней должна быть предусмотрена лаборатория для исследования трихин и подготовлено оборудование для инспекции.
- 6.3.5 Если согласно государственным положениям необходимо провести лабораторное исследование, то необходимо осуществить лабораторное исследование образцов.
- 6.3.6 Для принятия общего решения о результатах карантина и инспекции необходимо использовать информацию о послеубойной и предубойной инспекции.
- 6.3.7 При принятии решения о ликвидации необходимо сделать отчетливую маркировку и провести обработку, запрещено смешивание с прочим мясом, что может привести к перекрестному загрязнению.
- 6.3.8 Для гарантии полного завершения послеубойной инспекции или прочих чрезвычайных ситуаций государственный ветеринарный врач имеет право замедлить или остановить процесс убоя и переработки.

6.4 Обезвреживающая обработка

- 6.4.1 Для скота, птицы и их органов, у которых в процессе инспекции и карантина были обнаружены инфекционные заболевания, паразитарные заболевания, интоксикационные заболевания или остаточное количество вредных веществ, необходимо использовать специальную герметичную водонепроницаемую емкость и использовать специальное транспортное средство для перевозки, а также провести обеззараживающую обработку под контролем государственного ветеринарного врача.
- 6.4.2 Для остальных скота, птицы и их органов, в отношении которых было принято решение об обеззараживающей обработке, проводится обеззараживающая обработка под контролем государственного ветеринарного врача.
- 6.4.3 Предприятие должно установить соответствующие защитные меры, чтобы в процессе обеззараживающей обработки избежать опасности для персонала, а также перекрестного загрязнения продукции и загрязнения окружающей среды.

7. Санитарный контроль за убоем и переработкой

- 7.1 Предприятия должны выполнять положения, принятые правительственными компетентными органами, о контроле остаточного количества веществ, контроле за незаконными добавками и патогенными микроорганизмами, а также на их основе разработать планы контроля остаточного количества веществ, планы контроля за незаконными добавками и патогенными микроорганизмами в отношении всего мяса на предприятии.
- 7.2 В подходящих местах должны быть установлены посты инспекции для проверки санитарного состояния туш и продукции.
- 7.3 Необходимо принять соответствующие меры во избежание загрязнения тушами, тканями, жидкостями организма (например, желчь, мочи, молоко и т.д.), содержимым желудка и кишечника скота и птицы с подозрением на заболевание остального мяса, оборудования и площадок. Возобновление убоя и переработки нормального скота и птицы возможно только после проведения очистки и дезинфекции уже загрязненного оборудования и площадок.

- 7.4 Туши или продукция с такими загрязнителями, как гной, экссудат, ткани с патологическими процессами, телесные жидкости, содержимое желудка и кишечника, должны быть обрезаны, извлечены или ликвидированы согласно соответствующим положениям.
- 7.5 Приборы, используемые в процессе переработки (например, емкость для продукции, трубы, используемые для мойки) не должны быть положены на неочищенные поверхности или контактировать с ними во избежание перекрестного загрязнения продукции; при соприкосновении продукции необходимо принять соответствующие меры для ликвидации загрязнения.
- 7.6 В соответствии с технологическими требованиями, туши и съедобные субпродукты, которым после убоя необходимо предварительное охлаждение, должны быть немедленно охлаждены. После охлаждения температура в центре мяса скота должна поддерживаться на уровне ниже 7°C, температура в центре мяса птицы должна поддерживаться на уровне ниже 4°C, температура в центре субпродуктов должна поддерживаться на уровне ниже 3°C. Такие этапы, как переработка, разделка, удаление костей, должны быть проведены как можно быстрее. При производстве замороженной продукции необходимо в течение 48-ми часов довести температуру в центре мяса до -15°C и только потом поместить на хранение в холодильный склад.
- 7.7 Помещение для убоя должно обладать достаточной площадью. Нельзя проводить одновременный убой разных видов скота и птицы в одном и том же помещении для убоя.
- 7.8 Необходимо осуществлять строгий контроль за хранением и использованием токсичных и вредных веществ, гарантируя, что за моющими средствами, дезинфицирующими средствами, средствами для дезинсекции, топливом, смазочным маслом, химическими реактивами и прочими токсичными и вредными веществами, которые необходимо использовать в процессе переработки, используемыми на заводской территории, в цехах и лаборатории, осуществляется эффективный контроль во избежание загрязнения мяса.

8. Упаковка, хранение и транспортировка

8.1 Упаковка

- 8.1.1 Должна соответствовать положениям статьи 8.5 стандарта GB 14881-2013.
- 8.1.2 Упаковочные материалы должны соответствовать надлежащим стандартам, не должны содержать токсичные и вредные вещества, не должны менять органолептические свойства мяса.
- 8.1.3 Упаковочные материалы для мяса не подлежат повторному использованию, за исключением материалов, которые легко очищаются и стойкие к коррозии, кроме того, перед использованием подвергаются очистке и дезинфекции.
- 8.1.4 Материалы для внутренней и внешней упаковки должны храниться отдельно, склад для хранения упаковочных материалов должен быть сухим, проветриваемым, чистым и гигиеничным.
- 8.1.5 Температура в помещении для упаковки продукции должна соответствовать специальным требованиям, установленным для продукции.

8.2 Хранение и транспортировка

- 8.2.1 Должны соответствовать положениям главы 10 стандарта GB 14881-2013.
- 8.2.2 Внутри склада продукция должна находиться на подходящем расстоянии от стен, не должна напрямую соприкасаться с полом, должно соблюдаться определенное расстояние от потолка, разные виды и партии продукции должны храниться отдельно и быть промаркированы.
- 8.2.3 Внутри склада не должны храниться вредные для здоровья предметы, в одном и том же складе не должна храниться продукция, которая может привести к взаимному загрязнению или специфическому запаху. Склады должны подвергаться регулярной дезинфекции.
- 8.2.4 Холодильные склады должны подвергаться регулярному размораживанию.
- 8.2.5 Для транспортировки мяса должны использоваться специальные транспортные средства, не должны перевозиться скот и птица, продукция из скота и птица, которая должна пройти обеззараживающую обработку или прочие предметы, которые могут вызвать загрязнение мяса.
- 8.2.6 Необходимо избегать совместной транспортировки упакованного мяса и мяса без упаковки, если данной ситуации избежать невозможно, необходимо принять защитные меры по физическому изолированию.
- 8.2.7 В соответствии с особенностями продукции транспортные средства должны быть оснащены холодильным и теплоизоляционным оборудованием. В процессе перевозки необходимо поддерживать подходящую температуру.
- 8.2.8 Транспортные средства должны подвергаться своевременной очистке и дезинфекции, необходимо поддерживать чистоту и санитарное состояние.

9. Прослеживаемость продукции и управление отзывом продукции

9.1 Прослеживаемость продукции

Необходимо установить хорошую систему прослеживаемости продукции, гарантируя, что при существовании неприемлемого риска безопасности пищевой продукции для мяса и мясной продукции можно будет проследить продукцию до сырья.

9.2 Отзыв продукции

- 9.2.1 Предприятия по переработке и убою скота и птицы должны установить систему отзыва продукции в соответствии с надлежащими нормативно-правовыми актами, при обнаружении, что вышедшая с завода продукция относится к небезопасной пищевой продукции, необходимо отозвать продукцию, а также предоставить отчет официальному ветеринарному врачу.
- 9.2.2 Обработка продукции после отзыва должна соответствовать положениям главы 11 стандарта GB 14881-2013.

10. Требования к персоналу

- 10.1 Должны соответствовать надлежащим государственным нормативным требованиям.
- 10.2 Операторы, которые контактируют с поверхностями мяса, мясного оборудования и приборов, мяса без упаковки и упаковкой, с которой напрямую

контактирует мясо, должны пройти удовлетворительный медицинский осмотр, они могут приступить к работе только после получения сертификата здоровья, выданного региональным медицинским учреждением по местонахождению, ежегодно необходимо проводить медицинский осмотр, при необходимости проводить внеочередные медицинские осмотры. Если есть заболевшие, чье заболевание может повлиять на безопасность пищевой продукции, их необходимо перевести на другую должность по производству пищевой продукции.

- 10.3 Персонал, осуществляющий производство и переработку мяса, инспекцию и карантин, а также их управление, должен соблюдать личную гигиену, он не должен приносить в цех предметы, несвязанные с производством; во время работы нельзя надевать украшения, наручные часы, нельзя наносить макияж; при входе в цех необходимо вымыть руки, пройти дезинфекцию, а также надеть рабочую одежду, шапку, обувь, при выходе из цеха их необходимо сменить.
- 10.4 Персонал, чьи должности или зоны работы имеют разные санитарные требования, должен носить рабочую одежду и шапки разных цветов или маркировки. Персонал из разных зон переработки не должен переходить от одного рабочего места к другому.
- 10.5 На предприятии должно быть соответствующее количество персонала по инспекции и карантину. Персонал, осуществляющий убой, разделку, переработку, инспекцию и санитарный контроль, должен занять свою должность только после прохождения специального обучения удовлетворительной аттестации.

11. Управление санитарией

11.1 Система управления

- 11.1.1 Предприятие должно установить и осуществлять меры по профилактике и контролю, а также анализ опасности в качестве основной системы контроля безопасности пищевой продукции.
- 11.1.2 Необходимо стимулировать предприятия установить и осуществлять систему анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП).
- 11.1.3 Высший менеджмент предприятия должен определить политику качества и санитарии на предприятии, подготовить соответствующую организационную структуру, предоставить достаточное количество ресурсов, гарантировать эффективное осуществление системы контроля безопасности пищевой продукции.

11.2 Требования к управлению санитарией

- 11.2.1 Предприятие должно установить требования к управлению санитарией в письменном виде, уточнить обязанности персонала, осуществляющего данные требования, установить частоту выполнения данных требований, осуществлять эффективный контроль и соответствующие корректирующие профилактические меры.
- 11.2.2 Вода и лед, напрямую или косвенно контактирующие с мясом (включая сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию), должны соответствовать санитарным требованиям.
- 11.2.3 Приборы, перчатки и материалы внешней и внутренней упаковки, контактирующие с мясом, должны быть чистыми, гигиеничными и безопасными.

- 11.2.4 Санитарное состояние персонала, рабочий процесс персонала и планировка инфраструктуры должны гарантировать отсутствие перекрестного загрязнения мяса.
- 11.2.5 Оборудование для мытья и дезинфекции рук персонала и оборудование уборных комнат должно поддерживаться чистым и подвергаться регулярному ремонту.
- 11.2.6 Необходимо предотвратить загрязнение мяса, упаковочных материалов для мяса и поверхностей, контактирующих с мясом, химическими, физическими и биологическими загрязнителями.
- 11.2.7 Необходимо правильно маркировать, хранить и использовать каждый вид токсичных и химических веществ.
- 11.2.8 Необходимо предотвратить загрязнение мяса, упаковочных материалов для мяса и поверхностей, контактирующих с мясом, по причине неудовлетворительного состояния здоровья персонала.
- 11.2.9 Необходимо принять меры по профилактике и ликвидации вреда от грызунов, насекомых и птиц.

12. Управление протоколами и документами

- 12.1 Необходимо установить и эффективно осуществлять систему протоколов, включая протоколы на этапах приема скота и птицы при поступлении на площадку, предубойной инспекции, послеубойной инспекции, обеззараживающей обработки, дезинфекции, хранения, а также протоколы технического обслуживания оборудования и приборов по убою и переработки и транспортных средств. Содержание протоколов должно быть полным, достоверным, гарантируя, что можно проследить продукцию на всех этапах от поступления скота и птицы на завод до выхода продукции с завода.
- 12.2 Предприятие должно вести протоколы с названием, номером партии, спецификацией, количеством отозванной продукции, причиной отзыва продукции, последующими корректирующими методами и обработкой отозванной продукции.
- 12.3 Предприятие должно вести протоколы с вступлением в должность и обучением персонала.
- 12.4 В отношении протоколов, отображающих санитарное и качественное состояние продукции, предприятие должно установить и осуществлять порядок управления протоколами по качеству, установить соответствующий порядок для маркировки, сбора, составления каталогов, архивирования, хранения, содержания и обработки протоколов.
- 12.5 Все протоколы должны быть точными, соответствовать стандартам с возможностью прослеживаемости, срок хранения должен быть не менее 6 месяцев после истечения срока годности мяса, для продукции с неустановленным сроком годности срок хранения протоколов составляет не менее 2-х лет.
- 12.6 Предприятие должно установить процедурный документ со всеми требованиями системы контроля безопасности пищевой продукции.