



ВЕТЕРИНАРНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ИМПОРТА СВИНИНЫ И ПРОДУКТОВ ИЗ СВИНИНЫ

Продовольственное агентство Республики Сингапур (SFA)

I. СВИНИНА И ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ

- a) Африканская чума свиней (АЧС) и классическая чума свиней (КЧС) являются заболеваниями, подлежащими обязательной регистрации в стране.
- b) В стране/зоне, благополучной по ящуру с вакцинацией или без нее, АЧС и КЧС, не было выявлено заболевания за три месяца до даты забоя и даты экспорта.
- c) При экспорте продукции из страны/зоны, неблагополучной по ящуру, продукты подвергаются термообработке, достаточной для инактивации вируса ящура в соответствии с руководящими принципами МЭБ.
- d) Мясо не было получено от животных, которых кормили пойлком.
- e) Мясо было получено от животных, рожденных и выросших в стране происхождения.
- f) Мясо было получено от животных, прошедших пред- и послеубойный осмотр, и у животных не было обнаружено признаков АЧС, КЧС или иного инфекционного и заразного заболевания. Предубойный и послеубойный осмотр проводили ветеринары или ветеринарно-санитарные инспекторы под непосредственным руководством государственных ветеринаров.
- g) Мясо было получено от животных, происходящих из страны/зоны, благополучной по ящуру (с вакцинацией или без неё), АЧС и КЧС, и были забиты, обработаны, упакованы и хранятся в санитарных условиях под официальным ветеринарным надзором в учреждениях, утвержденных Генеральным директором Продовольственного агентства Республики Сингапур.
- h) Мясо не было обработано химическими консервантами или прочими вредными для здоровья веществами.
- i) Мясо было проверено и признано пригодным для употребления в пищу человеком. Необходимо принять все меры предосторожности во избежании загрязнения продукта до момента экспорта.
- j) Мясопродукты (например, мясные консервы), подлежащие автоклавированию, подвергали термической обработке (процесс стерилизации со значением стерилизации не менее Fo3) до

достижения практической стерильности в герметически закрытых контейнерах; продукты стабильны при хранении при температуре окружающей среды.

II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОХЛАЖДЕННОЙ СВИНИНЫ

- a) Страна происхождения животных была благополучна по трихинеллезу в течение последних шести (6) месяцев до момента убоя (необходимо указать дату забоя); ИЛИ
Туши, из которых было получено мясо, были проверены; по результатам проверки признаков трихинеллеза выявлено не было.
- b) Охлажденная свинина была получена из молодых свиней и кастратов; и продукты не содержат каких-либо вредных остатков.
- c) Охлажденная свинина не была подвергнута химической дезактивации.
- d) Охлажденная свинина производилась в строгом соответствии санитарно-гигиеническим требованиям, хранится в вакуумной упаковке и имеет срок годности более 6 недель.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ СВИНИНЫ ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

- a) Срок годности продукта составляет до 14 дней с даты упаковки, кроме того необходимо указать сроки изготовления и срок годности.
**применимо только к свинине влажного вызревания.*
- b) Продукты были предварительно упакованы и надлежащим образом маркированы как «свинина влажного вызревания» с указанием данной информации как на внешней коробке, так и на розничной упаковке. Необходимо указать вес нетто продуктов.
- c) В ветеринарном санитарном свидетельстве указано, что продукт является свининой влажного вызревания.
- d) В отношении товаров, предназначенных для розничной продажи, импортеры обязаны информировать розничных покупателей о том, что продукты считаются обработанными и должны быть представлены в отделе обработанных сырых продуктов (например, маринованного сырого мяса), а не в отделе необработанных сырых продуктов.