

1. Свиинина и продукты из мяса свииньи

- a) Последние шесть месяцев до убоя скота и даты экспорта страна/регион должны быть свободны от ящура, африканской лихорадки свииней, везикулярной болезни свииней и от классической чумы свииней.
- b) В случаях, когда страна/регион свободны от ящура с учетом вакцинации, для экспорта пригодно только мясо без костей.
- c) Согласно правилам Всемирной организации здравоохранения животных, если продукт поставляется из страны, подверженной вирусу ящура – продукты должны пройти необходимую термообработку для дезактивации вируса.
- d) Мясо не должно быть получено от животных, которые питались пищевыми отходами.
- e) Мясо должно быть получено от животных, родившихся и выращенных в одной и той же стране.
- f) Мясо должно быть получено от животных, прошедших проверку до и после убоя. В ходе проверки должно быть выявлено, что мясо не заражено инфекционными и заразными заболеваниями. Данные инспекции должны быть осуществлены ветеринарами или ветеринарно-санитарными инспекторами под прямым контролем государственных ветеринаров.
- g) Убой, переработка, упаковка и хранение мяса должны проходить с соблюдением санитарных условий, под наблюдением ветеринаров в местах, утвержденных на экспорт Руководителем ветеринарной службы.
- h) В мясо не должны добавляться консерванты или другие добавки, опасные для здоровья.
- i) Мясо должно быть проверено и признано пригодным для употребления человеком, также должны быть приняты все меры предосторожности для исключения случаев заражения до осуществления экспорта.
- j) Переработанные мясные продукты (к примеру консервы) должны пройти термическую обработку (процесс стерилизации с мощностью не менее Fo3) в герметически запечатанных контейнерах и должны стабильно храниться в зоне указанной температуры.

2. Дополнительные условия для охлажденной свинины

- a) Последние шесть месяцев перед убоем скота страна происхождения мяса была свободна от трихинеллёза. Или же туши свиней были осмотрены и было подтверждено отсутствие трихинеллёза.
- b) Охлажденное мясо свиньи было получено от молодых племенных и кастрированных свиней, мясо не должно содержать никаких вредных остатков веществ.
- c) Охлажденное мясо свиньи не прошло химической дезинфекции.
- d) Охлажденное мясо свиньи было произведено со строгим соблюдением ветеринарных условий, мясо должно быть запаковано в вакуум и иметь срок хранения не менее шести недель.

3. Дополнительные условия для мяса свиньи, с высоким содержанием жидкости.

- a) Продукт должен иметь срок хранения не более 14 дней со дня упаковки, на продукте должны быть указаны дата изготовления и дата истечения срока годности. *относится только к охлажденному мясу с высоким содержанием жидкости.
- b) Продукт упакован, на упаковке стоит отметка «свинина с высоким содержанием жидкости», отметка должна быть размещена как индивидуально на каждый упаковке, так и на общей коробке. Вес нетто должен быть задекларирован.
- c) Ветеринарный сертификат должен содержать информацию о том, что в свинине содержится большое количество жидкости.
- d) В случае импорта продуктов для продажи в рознице, импортерам необходимо проинформировать покупателей, что продукт считается переработанным и должен быть размещен в секции переработанных сырых продуктов (к примеру маринованное сырое мясо), а не в секции сырого мяса.

4. Мясо птицы и продукты из мяса птицы

- a) За последние три месяца до начала экспорта страна должна подтвердить отсутствие таких заболеваний как Птичий грипп (HPAI) и Низкопатогенный птичий грипп (LPAI) типов H5 и H7, или же продукты должны пройти термообработку, которая подразумевает нейтрализацию вируса гриппа, согласно правилам МЭБ.
- b) Мясо должно быть получено от животных, родившихся и выращенных в одной и той же стране
- c) Мясо должно быть получено от животных, прошедших проверку до и после убоя. В ходе проверки должно быть выявлено, что мясо не

заражено инфекционными и заразными заболеваниями. Данные инспекции должны быть осуществлены ветеринарами или ветеринарно-санитарными инспекторами под прямым контролем государственных ветеринаров.

- d) Убой, переработка, упаковка и хранение мяса должно проходить с соблюдением санитарных условий, под наблюдением ветеринаров в местах, утвержденных на экспорт Руководителем ветеринарной службы.
- e) В мясо не должны добавляться консерванты или другие добавки, опасные для здоровья
- k) Мясо должно быть проверено и признано пригодным для употребления человеком, также должны быть приняты все меры предосторожности для исключения случаев заражения до осуществления экспорта.
- f) Переработанные мясные продукты (к примеру консервы) должны пройти термическую обработку (процесс стерилизации с мощностью не менее F_03) в герметически запечатанных контейнерах и должны стабильно храниться в зоне указанной температуры.