



23 января 2017 г.

Н.А. Власову

Зам. Руководителя
Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору
Орликов пер. 1/11, 107139, Москва
Российская Федерация

Уважаемый Др. Власов

Инспекция предприятий на экспорт мяса и мясопродуктов – Запрос на получение импортных санитарных требований Сингапура

Мне бы хотелось сослаться на Ваше письмо от 20 января 2017 г., касающееся Вашего запроса информации по импортным санитарным требованиям Сингапура для мяса и мясопродуктов, а также положениям AVA, касающимся процессов и предприятий в пищевом производстве.

2. Ветеринарные условия AVA в отношении импорта птицы и свинины и продуктов из них в Сингапур приведены в Приложении А и Приложении В к этому письму. Условия лицензирования пищевых предприятий в Сингапуре можно посмотреть на веб-сайте AVA:

<https://www.ava.gov.sg/explore-by-sections/food/food-manufacturing-storage-innovation/setting-up-food-establishments>

Мы хотели бы добавить, что помимо условий лицензирования, все местные пищевые перерабатывающие предприятия, холодильные склады и бойни также должны выполнять требования Закона о гигиене мяса и рыбы, Закона о продаже пищевых продуктов и Пищевых нормативов. Эти законодательные акты могут быть оценены по следующей ссылке:

<https://www.ava.gov.sg/legislation>

Российские предприятия, которые заинтересованы в экспорте в Сингапур, могут учитывать вышеуказанные условия лицензирования и законодательные акты.

3. Этим же письмом мы хотели бы спросить Вас в отношении статуса нашего приглашения для Россельхознадзора с целью визита в Сингапур и проведения инспекции на наших местных предприятиях, желающих экспортировать пищевые продукты в Россию. Нас проинформировало одно из наших местных предприятий, что Сингапур был включен в план инспекций Россельхознадзора на 2017 г. Если это так, то мы надеемся получить подробную информацию по инспекции Россельхознадзором предприятий Сингапура, чтобы мы смогли сделать необходимые приготовления к инспекции. Схожим образом, пожалуйста, предоставьте нам импортные санитарные требования к мясу и рыбопродуктам, которые наши предприятия хотели бы экспортировать в Россию.

4. С нетерпением ждем от Вас ответа. Если Вам необходима дополнительная информация, пожалуйста, обращайтесь.

Спасибо.

С наилучшими пожеланиями

Dr. Astrid Yeo

Группа нормативного управления

От лица Генерального директора

Агропродовольственные и ветеринарные службы

Приложение:

Приложение А - Ветеринарные условия импорта мяса птицы и птицепродуктов

Приложение В - Ветеринарные условия импорта свинины и продуктов свиноводства



ВЕТЕРИНАРНЫЕ УСЛОВИЯ ИМПОРТА МЯСА ПТИЦЫ И ПТИЦЕПРОДУКТОВ

Агропродовольственное и ветеринарное управление (AVA)

1. МЯСО ПТИЦЫ И ПТИЦЕПРОДУКТЫ

- а) Высокпатогенный грипп птиц (ВПГП) и H5 и H7 низкпатогенный грипп птиц (НПГП) являются болезнями подлежащими уведомлению в стране; И

Страна благополучна по ВПГП в течение последних трех (3) месяцев до экспорта;
И

Страна благополучна по НПГП подтипов H5 и H7 в течение последних трех (3) месяцев до экспорта.

ИЛИ

Продукты подвергались термической обработке, достаточной для уничтожения вируса гриппа птиц в соответствии с положениями МЭБ.

- б) Мясо было получено от животных, которые были рождены и выращены в стране происхождения с рождения.
- с) Мясо было получено от животных, которые были подвергнуты предубойной и послеубойной инспекциям, по результатам которых было обнаружено, что животные не имеют инфекционных и контагиозных болезней. Предубойная и послеубойная инспекции были проведены ветеринарами или инспекторами по мясу под непосредственным контролем государственных ветеринаров.
- д) Мясо было получено от животных, которые были убиты, переработаны, упакованы и хранились при соблюдении санитарных условий под государственным ветеринарным надзором на предприятиях, утвержденных генеральным директором Агропродовольственного и ветеринарного управления на экспорт в Сингапур.
- е) Мясо не было обработано химическими консервантами или другими веществами, вредными для здоровья.
- ф) Мясо было подвергнуто инспекции и признано пригодным для потребления человеком, а также были приняты все меры предосторожности по профилактике контаминации мяса до экспорта.
- г) Мясные продукты, подверженные переработке в печах, (напр. мясные консервы) были обработаны (процесс стерилизации с фактором стерилизации не менее Fo3) до достижения коммерческой стерильности в герметично закрытых контейнерах, и пригодны для хранения при комнатных температурах.



ВЕТЕРИНАРНЫЕ УСЛОВИЯ ИМПОРТА СВИНИНЫ И ПРОДУКТОВ СВИНОВОДСТВА

Агропродовольственное и ветеринарное управление (AVA)

1. СВИНИНА И ПРОДУКТЫ СВИНОВОДСТВА

- a) Страна/зона благополучна по ящуру, африканской чуме свиней, везикулярной болезни свиней и классической болезни свиней в течение шести месяцев до даты убоя и на дату осуществления экспорта.
- b) Если в стране практикуется вакцинация против ящура, экспорту подлежат только отруба механической обвалки.
- c) Если осуществляется экспорт продуктов из страны/зоны, неблагополучной по ящуру, продукты подвергаются термической обработке, достаточной для уничтожения вируса ящура в соответствии с положениями МЭБ.
- d) Мясо не было получено от животных, которым скармливали пищевые отходы.
- e) Мясо было получено от животных, которые были рождены и выращены в стране происхождения с рождения.
- f) Мясо было получено от животных, которые были подвергнуты предубойной и послеубойной инспекциям, по результатам которых было обнаружено, что животные не имеют инфекционных и контагиозных болезней.
- g) Мясо было получено от животных, которые были убиты, переработаны, упакованы и хранились при соблюдении санитарных условий под государственным ветеринарным надзором на предприятиях, утвержденных генеральным директором Агропродовольственного и ветеринарного управления на экспорт в Сингапур.
- h) Мясо не было обработано химическими консервантами или другими веществами, вредными для здоровья.
- i) Мясо было подвергнуто инспекции и признано пригодным для потребления человеком, а также были приняты все меры предосторожности по профилактике контаминации мяса до экспорта.
- j) Мясные продукты, подверженные переработке в печах, (напр. мясные консервы) были обработаны (процесс стерилизации с фактором стерилизации не менее Fo3) до достижения коммерческой стерильности в герметично закрытых контейнерах и пригодны для хранения при комнатных температурах.

II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОХЛАЖДЕННОЙ СВИНИНЫ

- a) Страна, из которой происходят животные, благополучна по трихиниллезу в течение последних шести (6) месяцев до убоя и на дату убоя;
ИЛИ
Туши, от которых получена свинина, были исследованы и признаны благополучными по трихиниллезу.
- b) Охлажденная свинина была получена от самок свиней или кастрированных самцов и продукты не содержат вредных остатков.
- c) Охлажденная свинина не была обработана химическими деконтаминантами.
- d) Охлажденная свинина была произведена с соблюдением строгих гигиенических условий, упакована в вакуум и имеет срок годности свыше 6 недель.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ИНЖЕКТИРОВАННОЙ СВИНИНЫ (мясо, насыщенное раствором с добавлением солей)

- a) Продукты имеют срок годности до 14 дней от даты упаковки, дата производства и дата окончания срока годности должны быть указаны. **применимо только к охлажденной инжектированной свинине.*
- b) Продукты были расфасованы и надлежащим образом этикетированы, как «инжектированная свинина» как на внешнем коробе, так и на индивидуальных упаковках для розничной продажи. Должен быть указано вес-нетто продуктов.
- c) Ветеринарный сертификат подтверждает, что продукты являются инжектированной свининой.
- d) В отношении товаров, которые предназначены для розничной продажи, от импортеров требуется информировать розничных торговцев о том, что продукты считаются переработанными и должны выставляться в отделе переработанных сырых пищевых продуктов (напр. маринованное сырое мясо), а не отделе непереработанных сырых пищевых продуктов.