

Официальный бюллетень Б 055, 08/03/1971, с.0023 - 0039. Датское специальное издание....: "Серия" I 71(1) С. 0097. Английское специальное издание....: "Серия" I 71(1) С. 0106. Греческое специальное издание....: Глава 3. Том 6. С.0116. Испанское специальное издание....: Глава 3. Том 6. С.0131. Португальское специальное издание....: Глава 3. Том 6. С.0131. Финское специальное издание....: Глава 3. Том 6. С.0144. Шведское специальное издание....: Глава 3. Том 6. С.0144.

## **ДИРЕКТИВА СОВЕТА от 15 февраля 1971**

### **О проблемах здоровья, связанных с розничной торговлей свежим мясом домашней птицы (71/118/ЕЕС)**

СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКИХ СООБЩЕСТВ,

Имеющих отношение к Соглашению, устанавливающему Европейское Экономическое Сообщество, и, в частности, к Статьям 43 и 100 этой Директивы;

Имеющих отношение к предложению Комиссии;

Имеющих отношение к Мнению о Европейском парламенте 1;

Имеющих отношение к Мнению о Экономическом и Социальном Комитетах;

Принимая во внимание, Инструкцию Совета № 123/67/ЕЕС 2 от 13 июня 1967 об общей организации рынка мяса домашней птицы, установившую единый рынок для того сектора;

Принимая во внимание, что, пока торговля усложнена различиями между необходимыми для здоровья требованиями Государств - членов относительно мяса домашней птицы, выполнение этой Инструкции не принесет желаемого результата;

Принимая во внимание, что для устранения этих различий, положения о здоровье Государств - членов должны быть аппроксимированы;

Принимая во внимание, что положения Сообщества должны быть приняты после переходного периода, в течение которого они будут принимать участие только в розничной торговле внутри Сообщества, что будет применяться также к мясу домашней птицы, выставленному на продажу в пределах Государств - членов; принимая во внимание, однако, что эта Директива не будет применяться к мясу домашней птицы, которое, подчиняясь определенным условиям, доставлено прямо потребителю от производителя;

Принимая во внимание, что целью предложенной аппроксимации должна быть, в частности, стандартизация требуемых условий гигиены по отношению к мясу домашней птицы на бойнях и во время хранения и транспортировки; принимая во внимание, что компетентные власти Государств - членов должны оставаться ответственными за утверждение боен, которые выполняют необходимые гигиенические требования, установленные в этой Директиве, и за гарантирование того, что руководящие условия такой апробации соблюдаются; принимая во внимание, что Государства - члены должны также быть обеспечены утвержденными холодильными камерами;

Принимая во внимание, что чтобы гарантировать удовлетворительную проверку здоровья, принимая в расчет отдельные условия, при которых она проводится, отдельные задания должны быть поручены квалифицированным ассистентам, действующим под ответственностью и руководством официального ветеринара;

Принимая во внимание, что минимальные стандартные требования для теоретического и практического уровня обучения тех ассистентов и другие условия, которые являются существенными для гарантии их компетентности, честности и беспристрастности, должны быть установлены для всех Государств - членов, но так, чтобы, не исключить возможность прогрессивной стандартизации правил и программ, касающихся их обучения;

Принимая во внимание, как касающееся торговли внутри Сообществ, вопрос сертификата здоровья, выданного официальным ветеринаром страны-экспортера, рассмотрен как лучший путь обеспечения компетентными властями страны того предназначения, что партия мяса домашней птицы выполняет требования этой Директивы; принимая во внимание, что этот сертификат должен сопровождать партию мяса домашней птицы к месту назначения;

Принимая во внимание, что Государства - члены должны иметь право запретить ввоз на их территорию из другого Государства - члена мяса домашней птицы, если документально подтверждена его непригодность для употребления человеком или же оно не соответствует требованиям Сообщества о здоровье; ЮЗ № 109, 9.7.1964, с. 1721/64. 20.1 № 117, 19.6.1967, с.2301/67.

Принимая во внимание, что, в таких случаях, грузоотправитель должен по своему собственному запросу или по запросу своего представителя, производить возврат мяса к нему, пока существуют причины беспокоиться за здоровье;

Принимая во внимание, что, в случае запрещения или ограничения, взамен этого должен получить огласку грузоотправитель или его агент, а также, в отдельных случаях, компетентные органы страны-экспортера;

Принимая во внимание, что, в случае спора между грузоотправителем и органами Государства - члена назначенными для оправдания касательно запрещения или ограничения, первый должен иметь возможность получить заключение ветеринарного эксперта, которого он может выбирать из списка специалистов, составленного Комиссией;

Принимая во внимание, что спор между Государствами-членами, относительно апробации боен был обоснован, должна быть создана запасная процедура в рамках Постоянного Ветеринарного Комитета, учрежденного Советом 15 октября 1968;

Принимая во внимание, что в отдельных отраслях существуют специальные проблемы, положения в Государствах-членах не могут быть аппроксимированы до проведения более досконального их изучения;

Принимая во внимание, что условия здоровья животных, имеющие отношение к торговле живой домашней птицей и свежим мясом домашней птицы, будут предметом других Директив Сообщества; принимая во внимание, что, очевидно, первые шаги должны теперь быть приняты в направлении аппроксимации национальных постановлений в этой отрасли, необходимо создать простые условия, при которых Государства-члены могут запрещать или ограничивать ввоз на их территорию мяса домашней птицы по причинам здоровья животных и, предусматривая запасную процедуру Сообщества в пределах Постоянного Ветеринарного Комитета, при которой меры, проведенные Государством-членом могли бы быть проверены при закрытом сотрудничестве между Государствами - членами и Комиссией и, были бы соответствующе отредактированы или аннулированы;

ПРИНЯЛ ЭТУ ДИРЕКТИВУ:

ЗАГЛАВИЕ I. Основные положения.

Статья 1

1. Эта Директива должна применяться к торговле свежим мясом домашних животных следующих видов: куры, индейки, цесарки, утки и гуси.

2. Все части этих животных, которые пригодны для потребления человеком, должны рассматриваться как мясо домашней птицы.

3. Все мясо домашней птицы, которое не подвергалось каким-либо процессам консервирования, должно рассматриваться как свежее мясо; хотя, для целей этой Директивы охлажденное и замороженное мясо домашней птицы тоже будет рассматриваться как свежее мясо.

Статья 2

Для целей этой Директивы:

(а) тушка - это все тело домашней птицы после обескровливания, ощипывания, и потрошения; хотя отделение почек, ног от торса или головы должно быть необязательным;

(в) части тушки - это части тушки, как определено в пункте (а);

(с) потроха - это свежее мясо, отличающееся от такового на тушке, как определено в пункте (а), даже если оно естественно соединено с тушкой;

(d) внутренности - это отходы из грудной, брюшной и тазовой полостей, включая трахею, пищевод и, если имеется, зоб;

(е) проверка здоровья перед забоем - это проверки жизни домашней птицы в соответствии с требованиями, описанными в Главе III Дополнения I;

(f) проверка здоровья после забоя - это проверка забитой домашней птицы на бойне сразу же после забоя в соответствии с требованиями, описанными в Главе V Дополнения I; (§) официальный ветеринар - это ветеринар, назначенный компетентным центральным органом Государства-члена;

(g) помощник - это обученное лицо, официально назначенное компетентным центральным органом Государства-члена, для помощи официальному ветеринару;

(к) страна-экспортер - это Государство-член из которого свежее мясо домашней птицы отправляется другому Государству-члену;

(l) страна назначения - это Государство-член, которому свежее мясо домашней птицы присылают из другого Государства-члена.

ЗАГЛАВИЕ II. Положения, касающиеся торговли внутри Сообщества и торговли в пределах Государств-членов

Статья 3

1. Каждое Государство-член должно гарантировать, что разрешена торговля только свежим мясом домашней птицы, которое, не в ущерб Статье 11, выполняет следующие требования:

(а) оно было получено на бойне утвержденной и контролируемой в соответствии со Статьей 5(1);

(в) оно получено из животного, осмотренного перед смертью официальным ветеринаром или помощниками в соответствии со Статьей 4 и, следуя этой проверке, признанного пригодным для забоя для торговли свежим мясом домашней птицы;

(с) оно было переработано при удовлетворительных гигиенических условиях в соответствии с Главой IV Дополнения I;

(d) оно было проверено после забоя официальным ветеринаром или помощниками в соответствии со Статьей 4 и признано пригодным для употребления человеком в соответствии с Главой VI Дополнения I;

(е) оно подвергается маркировке здоровья, соответствующей требованиям, описанным в Главе VII Дополнения I; (f) в соответствии с Главой IX Дополнения I, оно должно храниться после проверки после забоя при удовлетворительных гигиенических условиях на бойнях апробированных и контролируемых в соответствии со Статьей 5(1) или в холодильниках апробированных и контролируемых в соответствии со Статьей 5 (4);

(g) оно должно быть надлежащим образом упаковано и транспортироваться при удовлетворительных гигиенических условиях, соответствующих требованиям, описанным в Главе X и XI Дополнения I.

2. Следующее должно быть запрещено для торговли:

(а) свежее мясо домашней птицы, обработанное перекисью водорода или другим отбеливающими веществами либо естественными или искусственными красителями;

(в) свежее мясо домашней птицы, обработанное антибиотиками, консервантами или разрыхлителями;

(с) свежее мясо домашней птицы, обработанное веществами, придающими вкус.

3. Хотя, если страна назначения согласна, условия, установленные в параграфе 1 могут не выполняться по отношению к мясу, не предназначенному для потребления человеком; в этом случае страна назначения должна

принять все меры, необходимые для предотвращения использования мяса в целях, отличающихся от тех, для которых оно предназначено.

4. Условия параграфа 1 не должны применяться к свежему мясу домашней птицы, которое, в отдельных случаях, доставляется производителем непосредственно конечному потребителю для его собственных целей, отличающихся от странствующей продажи, продажи почтой или продажи на рынке.

#### Статья 4

1. При проведении проверок птицы до и после смерти, а также наблюдении гигиенических требований, установленных в Главах II и IV Дополнения I, чтобы быть удовлетворенными бойнями, официальный ветеринар может воспользоваться помощниками, работающими под его наблюдением и ответственностью.

2. Только те лица, которые удовлетворяют требования Дополнения II, могут быть помощниками.

Совет, действующий по предложению Комиссии, должен представить более детальные положения, касающиеся уровня обучения требуемого в Дополнении II (1) (б) и (с!) и (4).

3. Помощники должны помочь официальному ветеринару только при проведении следующих операций: - наблюдать применение правил гигиены, установленных в Главах II и IV Дополнения I;

- контролировать, что во время проведения проверки здоровья до смерти не обнаружено ни одного из симптомов, представленных в Главе III (12) Дополнения I;

- контролировать, что во время проведения проверки здоровья после смерти не присутствовали все условия, перечисленные в Главе VI (28) Дополнения I.

#### Статья 5

1. Компетентный центральный орган Государства-члена, на территории которого бойня расположена, должен гарантировать то, что апробация, предусмотренная в Статье 3 (1) (а) предоставляется только если положения подчинены Главам I и II Дополнения I и предусмотренные бойни способны соответствовать другим условиям этого Дополнения; должно также гарантироваться, что согласование с теми положениями проверено официальным ветеринаром и что апробация отзывается, если одно или более из них больше не соблюдается.

2. Все апробированные бойни должны быть зарегистрированы в списке и каждой из них будет присвоен ветеринарный номер апробации. Каждое Государство-член должно сообщить список апробированных боен и их ветеринарные номера апробации другим Государствам-членам и Комиссии, а также уведомляют их о любой выдаче апробации.

3. Если Государство-член полагает, что условия апробация - не, или больше не, удовлетворительны на бойнях других Государств-членов, оно должно информировать компетентный центральный орган того Государства, соответственно. Последнее должно принять все необходимые меры и уведомить компетентный центральный орган другого Государства-члена о принятых решениях и причинах для таких решений.

Если то Государство-член опасается, что необходимые меры не были приняты или были неадекватными, оно может передать материалы Комиссии, которая должна рассмотреть заключения одного или более ветеринарных экспертов. Государства-члены могут, в свете этого заключения, санкционировать в соответствии с процедурой, описанной в Статье 12, запрет на ввоз на их территорию свежего мяса домашней птицы из этой бойни.

Эта санкция может быть снята при помощи процедуры, описанной в Статье 12, в свете более позднего заключения, составленного одним или более ветеринарными экспертами.

Ветеринарные эксперты должны быть подданными другого Государства-члена, а не тех, кто вовлечен в спор. После консультации с Государствами-членами, Комиссия должна создать общие правила для применения этого параграфа, в частности, что касается назначения ветеринарных экспертов и процедуры, которой нужно придерживаться для получения заключений.

4. Даже, если холодильники расположены вне бойни, они должны относительно хранения свежего мяса домашней птицы контролироваться официальным ветеринаром.

Компетентный центральный орган Государства-члена, на территории которого холодильник расположен, должен, относительно хранения свежего мяса домашней птицы, быть ответственным за апробацию этого холодильника или за выдачу апробации.

#### Статья 6

Без ущерба Статье 3 (2) и ожидающим вступления в силу положениям Сообщества, эта Директива не должна затрагивать постановления Государств-членов относительно:

(а) условий апробации холодильников, описанных в Статье 5 (4) и любой выдачи такой апробации;

(б) обработку домашней птицы веществами, способными сделать употребление свежего мяса домашней птицы опасным или вредным для здоровья человека, и поглощение домашней птицей таких веществ, как антибиотики, эстрогены, Ыугоз1а1з, разрыхлители, пестициды, гербициды или вещества, содержащие мышьяк или сурьму;

(с) добавления посторонних веществ к свежему мясу домашней птицы и его обработка ионизирующим или ультрафиолетовым излучением.

#### Статья 7

Эта Директива не должна влиять на обращения, открытые при текущем законодательстве Государств-членов, и предусмотренные в этой Директиве с целью оспаривания решений компетентных органов.

ЗАГЛАВИЕ III Положения, касающиеся только торговли внутри Сообщества

#### Статья 8

Каждое Государство-член должно гарантировать, что свежее мясо домашней птицы, посланное другому Государству-члену, сопровождается во время транспортировки в страну назначения медицинской справкой согласно требованиям Главы VIII Дополнения I.

## Статья 9

1. Без ущерба возможностям, вытекающим из второго предложения второго подпараграфа Статьи 5 (3), Государство-член может запрещать маркетинг на его территории свежего мяса домашней птицы, происходящего из другого Государства-члена, если во время проверки здоровья, проведенной в стране назначения обнаружено, что:

(а) это мясо непригодно для употребления человеком или что (в) продукты питания не подчиняются Статьям 3, 8 или 14.

2. Решения, приведенные выше в параграфе 1 должны, по запросу грузоотправителя или его представителя, санкционировать возвращение поставленного свежего мяса домашней птицы, это не противоречит соображениям здоровья. Во всех случаях меры по обеспечению безопасности должны быть приняты, чтобы предотвратить неправильное использование такого мяса.

3. Эти решения должны быть сообщены грузоотправителю или его представителю вместе с причинами для принятия таких решений. Эти аргументированные решения по требованию должны быть сообщены ему немедленно в письменной форме с указанием того, какие апелляции против них открыты при действующем законодательстве, а также формы и сроков, в которые они должны быть начаты.

4. Если такие решения основаны на диагностике заразной или инфекционной болезни, порче, опасной для здоровья человека, или серьезном нарушении положений этой Директивы, решения и причины вместо выше сказанного должны быть также немедленно сообщены компетентному центральному органу страны экспортера.

## Статья 10

Каждое Государство-член должно предоставить грузоотправителям, чье свежее мясо домашней птицы, согласно Статье 9 (1), не может быть выставлено на продажу на его территории, право получать заключение ветеринарного эксперта. Каждое Государство-член должно гарантировать, что до того как компетентный орган примет любые другие меры, например, уничтожение мяса, ветеринарные эксперты имеют возможность определить, были ли выполнены условия Статьи 9 (1).

Ветеринарный эксперт должен быть поданным другого Государства-члена, а не страны-экспортера или страны назначения.

Комиссия, принимающая предложения Государств-членов, должна составить список ветеринарных экспертов, которые могут быть проинструктированы, чтобы составлять такие заключения. После консультации Государств-членов, они должны создать общие правила, которые должны применяться, в особенности, что касается процедуры создания этих заключений.

## Статья 11

1. Без ущерба параграфам 2-4, положения о здоровье животных Государств-членов, касающиеся торговли живой домашней птицей и мясом домашней птицы должны продолжаться применяться до вступления в силу других положений Сообщества.

2. Государство-член, если существует опасность того, что болезни животных могут распространяться путем ввоза на его территорию свежего мяса домашней птицы из другого Государства-члена, должно принять следующие меры:

(а) в случае вспышки эпизоотической эпидемии в другом Государстве-члене, временно запретить или ограничить ввоз свежего мяса домашней птицы из зараженных областей этого Государства-члена;

(в), если эпизоотическая эпидемия становится широко распространенной или если произошла вспышка другой серьезной заразной или инфекционной болезни животных, временно запретить или ограничить ввоз свежего мяса домашней птицы из всей территории этого Государства.

3. Каждое Государство-член должно немедленно информировать другие Государства-члены и Комиссию о вспышке на его территории любой из таких эпидемий, упомянутых в параграфе 2, и о мерах, принятых для их контроля. Они должны также немедленно предоставлять информацию о ликвидации эпидемии.

4. О мерах, принятых Государствами-членами согласно параграфу 2, и любых аннулированиях таких мер, должно сообщаться немедленно другим Государствам-членам и Комиссии вместе с причинами этого.

По процедуре, установленной в Статье 12, , чтобы аннулировать или исправить эти меры, в частности, в порядке координации их с мерами, принятыми другими Государствами-членами, должно быть получено заключение.

5. Если ситуация, предусмотренная параграфом 2, повторяется и если представляется необходимым принятие также другими Государствами-членами мер, описанных в этом параграфе, исправленные, если необходимо, согласно параграфу 4, должны быть приняты соответствующие меры по процедуре, установленной в Статье 12.

## Статья 12

1. Если процедура, установленная в этой Статье будет использована, материалы должны без задержки передаваться Председателем, либо по его собственной инициативе, либо по просьбе Государства-члена, Постоянному Ветеринарному Комитету (в дальнейшем будет называться "Комитет"), учрежденному Решением Совета от 15 октября 1968.

2. В пределах Комитета, голосование Государств - членов должно быть отягощено, как предусмотрено в Статье 148 (2) Соглашения. Председатель не должен голосовать.

3. Представитель Комиссии должен представить на рассмотрение проект мер, которые будут приняты. Комитет должен принять решение относительно этих мер в течение двух дней. Решение должно быть принято большинством из двенадцати голосов.

4. Комиссия должна принять меры и применить их немедленно в соответствии с решением Комитета. Если они не соответствуют решению Комитета или если никакое решение не принято, Комиссия должна без

промедления предложить Совету меры, которые должны быть приняты. Совет должен утвердить эти меры квалифицированным большинством.

Если, в течение пятнадцати дней с дня подачи предложения Совет не утвердил никаких мер, Комиссия должна утвердить предложенные меры и применить их немедленно, записать то, что Совет проголосовал простым большинством против этих мер.

Статья 13

Положения Статьи 12 должны внедряться на протяжении восемнадцати месяцев с того дня, когда материалы были впервые переданы в Комитет, либо по Статье 12 (1) или по любым соответствующим правилам.

Статья 14

1. Государства-члены должны запретить использование в настоящее время "8ртсЫПер" домашней птицы, подвергнутой охлаждению. Этот запрет должен дать результат только с 1 января 1976г.

2. После консультации с Государствами-членами в рамках Постоянного Ветеринарного Комитета, Комиссия должна представить на рассмотрение Совету до 1 января 1972г. отчет о том, имеются ли один или более альтернативный процесс охлаждения.

3. Дата, указанная в параграфе 1, должна быть изменена на 1 января 1977г., если Совет, рассматривающий предложения от Комиссии, обнаружит к 1 января 1972, что существует один или более новый промышленно пригодный процесс.

ЗАГЛАВИЕ IV Заключительные положения

Статья 15

До вступления в силу положений Сообщества, касающихся импорта свежего мяса домашней птицы из третьих стран, Государства-члены должны применять такие положения о импорте, которые по меньшей мере эквивалентны положениям этой Директивы.

Статья 16

Без ущерба Статье 14, Государства-члены должны привести в силу законы, правила и административные положения, необходимые для выполнения этой Директивы и ее Дополнений: (а) относительно торговли внутри Сообщества: в течение двух последующих лет после регистрации Директивы; (в) относительно свежего мяса домашней птицы, произведенного и выставленного на продажу на их территории: в пределах истечения максимум пяти лет после регистрации Директивы.

Они должны немедленно информировать об этом Комиссию.

Статья 17

Эта Директива адресована Государствам-членам.

Брюссель, 15 февраля 1971. Для Совета Президент М. СОЙКАТ

ДОПОЛНЕНИЕ I

ГЛАВА I. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БОЙНЯМ

1. Бойни должны иметь:

(а) помещение или закрытое пространство, которое является достаточно большим и легко убирается и дезинфицируется, для проверки домашней птицы перед убоем;

(в) специальное помещение, которое легко убирается и дезинфицируется, исключительно для домашней птицы больной или подозреваемой в наличии болезни;

(с) зал забоя достаточно большой для оглушения и обескровливания с одной стороны, и ощипывания и любого ошпаривания с другой, который должен быть вынесен в отдельное место. Любое сообщение зала забоя птицы и помещения или пространства, упомянутого в (а), кроме узкого прохода, через который может проходить только забитая домашняя птица, должно иметь автоматически закрывающуюся дверь;

(д) помещение для потрошения и подготовки, которое является достаточно большим для проведения потрошения на месте забоя, а не на других рабочих местах, или отделенное от них перегородкой, чтобы предотвратить загрязнение. Любое сообщение между помещением для потрошения и подготовки и залом забоя птицы, кроме узкого прохода, через который может проходить только забитая домашняя птица, должно иметь автоматически закрывающуюся дверь; (е) диспетчерскую, в случае необходимости;

(е) одну или более достаточно большое холодильных или морозильных камер; (§) помещение или пространство для накапливающихся перьев, пока они не переработаны как отходы;

(f) специальное здание с возможностью блокировки, зарезервированное для отдельного хранения мяса домашней птицы, которое было задержано на время существования и нездорового мяса, объявленного непригодным для потребления человеком, а также отходов, если такое мясо и отходы не удаляются ежедневно из бойни;

(g) специальное помещение исключительно для технической обработки или уничтожения мяса домашней птицы, объявленного непригодным для потребления человеком согласно параграфу 28, мяса, которое, согласно параграфу 29, исключено из использования для потребления человеком, а также отходов и субпродуктов после забоя, предназначенных для промышленных целей, если такая техническая обработка или уничтожение вынесены за пределы помещения; (i) раздевалки, ваннные помещения, души и смываемые уборные; Последние не должны выходить непосредственно в рабочие помещения; ваннные должны иметь горячий и холодный водопровод, материалы для очистки и дезинфекции работников, и одноразовые полотенца для рук; ваннные должны быть расположены возле уборных;

(h) специально подготовленное место для экскрементов, если экскременты не удаляются немедленно и гигиенично;

- (i) место и соответствующее оборудование для очистки и дезинфекции клеток и средств перевозки;
- (j) соответственно оборудованное блокируемое помещение исключительно для использования ветеринарной службой;
- (k) в рабочих помещениях соответствующее оборудование для очистки и дезинфекции рабочих и инструментов; такое оборудование должно быть расположено близко, насколько это возможно, к рабочим местам; краны не должны быть ручного управления; удобства должны иметь горячую и холодную проточную воду, очищающие и дезинфицирующие средства и одноразовые полотенца для рук; для очистки инструментов температура воды не должна быть менее + 82°C; (o) удобства, открываемые ветеринарными инспекциями, предусмотренные этой Директивой, будут эффективно вводиться в любое время;
- (l) соответствующе огражденное стеной или другим способом место;
- (m) без ущерба (a), (b), (c) и (c1), соответствующее разделение чистых и загрязненных частей здания;

(n) в помещениях, которые упоминаются в (a) - (l):

- водостойкий пол, который легко очищать и дезинфицировать, не гниющий и построенный так, чтобы воду можно было легко использовать;

- ровные стены с моющимся покрытием или покраской светлого цвета до высоты по крайней мере 2 метра, с округлыми внешними и внутренними углами;

(o) соответствующая вентиляция и, в случае необходимости, паровое экстрагирование; (l) соответствующее естественное или искусственное освещение, которое не искажает цвета в помещениях, расположенных отдельно для живой или забитой птицы;

(p) достаточную подачу под напором только питьевой воды; хотя непитьевая вода может использоваться в исключительных случаях для производства пара, при условии, что трубы, установленные для этой цели не позволяют этой воде быть использованной для других целей; кроме того, использование непитьевой воды может быть позволено в исключительных случаях для охлаждения холодильного оборудования. Трубы для непитьевой воды должны быть окрашены в красный цвет и не должны проходить через помещения, в которых находится мясо;

(v) достаточную подачу горячей питьевой воды под напором;

(r) систему утилизации сточных вод, которая соответствует гигиеническим требованиям; (x) надлежащее оборудование для защиты от вредителей, таких как насекомые, грызуны и т.д.; (s) инструменты и действующее оборудование, а также оборудование, контактирующее с домашней птицей во время хранения, которые сделаны из антикоррозийного материала и легко очищаются и дезинфицируются;

(t) специальные воздухо- и водонепроницаемые антикоррозионные контейнеры, которые трудно открываются, для сбора мяса, которое объявлено непригодным для потребления человеком в рамках указанного в параграфе 28 Главы VI.

## ГЛАВА II. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ БОЙНИ, ПОМЕЩЕНИЯМ, ОБОРУДОВАНИЮ И ИНСТРУМЕНТАМ

2. Абсолютная чистота должна быть обязательна для персонала, помещений, оборудования и инструментов.

(a) Персонал должен, в частности, быть в чистой рабочей одежде и головных уборах светлого цвета, которые легко стираются. Персонал, который забивает животных, а также работает с и берет руками мясо, должен мыть и дезинфицировать руки через определенные промежутки времени в течение каждого рабочего дня и каждый раз перед возобновлением работы. Лица, которые контактировали с больными животными или инфицированным мясом, впоследствии должны немедленно тщательно вымыть свои ладони и руки горячей водой, а затем продезинфицировать их. Копчение должно быть запрещено в рабочих и складских помещениях;

(b) собаки, коты или другие животные, кроме домашней птицы, предназначенной для забоя, как определено в Статье 1 (1), не могут находиться на бойнях, нельзя оставлять на бойнях рабочих животных. Этот запрет не должен применяться к кроликам или птице, не упомянутой в Статье 1 (1), которые предназначены для немедленного забоя, предусмотренного, если они не размещены, забиты, подготовлены или сохранены в то же самое время и в тех же помещениях, что и домашняя птица.

Грызуны, насекомые и другие вредители должны систематически уничтожаться; (c) помещения, упомянутые в Главе I (1) (a), (b), (c), (e) и (e) должны очищаться и дезинфицироваться по мере необходимости и во всех случаях по окончании рабочего дня; (c1) Клетки для доставки домашней птицы должны быть сделаны из антикоррозионного материала, легко очищаться, дезинфицироваться и иметь водостойкие днища. Они должны быть очищены и продезинфицированы каждый раз после их освобождения;

(c) Оборудование и инструменты, использованные для проведения забоя, обработки и хранения мяса, должны сохраняться в чистоте и в хорошем отремонтированном состоянии. Они должны быть тщательно очищены и продезинфицированы несколько раз в течение каждого рабочего дня,

в конце рабочего дня и перед повторным использованием, если они были загрязнены, особенно болезнетворными микробами;

(d) Контейнеры для нездорового мяса, непригодного для потребления человеком и для отходов должны освобождаться после использования, а также очищаться и дезинфицироваться каждый раз после их освобождения.

3. Помещения, инструменты, рабочее оборудование и агрегаты, использованные для проведения забоя, обработки и хранения мяса должно использоваться исключительно для этих целей.

4. Мясо домашней птицы и контейнеры, в которых оно находится, не должны непосредственно контактировать с полом.

5. Перья должны быть убраны немедленно после ощипывания.

6. Использование моющих, дезинфицирующих средств и пестицидов не должно влиять на пригодность мяса для потребления.

7. Должны быть устранены от проведения забоя или общения с ним лица, которые могут загрязнять мясо, в особенности, если:

(а) больны или подозреваются на заболевание тифозной лихорадкой, паратифом А или В, инфекционным энтеритом (сальмонеллезом), дизентерией, вирусным гепатитом, скарлатиной или переносчики этих болезней;

(b) больны или подозреваются на заболевание заразным или инфекционным туберкулезом;

(с) больны или подозреваются на заболевание заразными или инфекционными болезнями кожи; (с!) осуществляют в то же время действия, которые могут вызвать заражение мяса микробами; (е) носят бандаж на руках, отличающийся от водостойких перчаток, защищающих от заражения раненые пальцы.

8. От каждого лица, работающего с мясом домашней птицы должна требоваться медицинская справка. Это должно подтверждать, что не существует препятствий такой работе; справка должна обновляться ежегодно и всякий раз, когда потребует официальный ветеринар; они должны всегда быть доступны последнему.

### ГЛАВА III ПРОВЕРКА ЗДОРОВЬЯ ПЕРЕД ЗАБОЕМ

9. Домашняя птица для забоя должна предварительно подвергнуться проверке в течение 24 часов по прибытии на бойню. Проверка может быть проведена повторно непосредственно перед забоем, если прошло более 24 часов со времени проверки перед забоем.

10. Проверка перед забоем может быть ограничена обнаружением травм, полученных при транспортировке, если домашняя птица была осмотрена на ферме-производителе в течение последних 24 часов и признана здоровой. Кроме того, идентичность домашней птицы должна быть доказана по прибытию на бойню.

Если проверка перед забоем на ферме-производителе и на бойне проводилась не одним и тем же официальным ветеринаром, животные должны сопровождаться медицинским сертификатом, оформленным в соответствии с требованиями Дополнения III.

11. Проверка перед забоем должна быть проведена при соответствующем освещении.

12. Проверка должна определить:

(а), страдает ли домашняя птица от болезни, которая может передаваться людям или животным, симптомы ли это или это общее состояние, показывающее, что болезнь может быть;

(b), симптомы ли это болезни или расстройства, имеющего основные ее признаки, которые могут сделать мясо непригодным для потребления человеком.

13. Домашняя птица, страдающая от чумы пернатых, Ньюкаслской болезни, бешенства, сальмонеллеза, холеры или орнитоза должна быть объявлена непригодной для потребления человеком.

14. Животные не могут быть забиты для потребления человеком в виде свежего мяса, если установлено:

- присутствие на бойне больной домашней птицы,
- информацию о здоровье, касающуюся их происхождения,
- что они контактировали с птицей, больной чумой пернатых, Ньюкаслской болезнью, бешенством, сальмонеллезом, холерой или орнитозом в такой обстановке, что болезнь могла быть передана им.

15. Домашняя птица, упомянутая в параграфах 12, 13 или 14 должна быть забита отдельно и после забоя всей остальной домашней птицы.

### ГЛАВА IV ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАБОЮ

16. Домашняя птица, доставленная в зал забоя, должна быть забита сразу же после оглушения.

17. Кровопускание должно быть полным и проводиться таким образом, чтобы кровь не образовывала загрязнения вне места забоя.

18. Забитая домашняя птица должна быть ощипана немедленно и полностью.

19. Потрошение должно проводиться немедленно. Тушка должна быть вскрыта таким образом, чтобы пустоты и все внутренности могли быть осмотрены. Для этой цели печень, селезенка и пищеварительный тракт должны быть вытянуты из тушки таким образом, чтобы не были загрязнены и чтобы естественные связи этих внутренностей сохранялись вплоть до проверки.

20. После проверки внутренности, которые были вытянуты, должны быть немедленно отделены от тушки, и вместе с тем сразу удаляются части, непригодные для потребления человеком.

Внутренности или части внутренностей, оставшихся в тушке, за исключением почек, должны быть удалены полностью, если возможно при удовлетворительных гигиенических условиях.

21. Запрещено наполнять мясо домашней птицы, очищать ее тканью или наполнять тушку чем-либо, отличающимся от съедобных потрохов домашней птицы, забитой на бойне.

Части домашней птицы и потроха должны быть упакованы способом, описанным в параграфе 35.

22. Запрещено вырезать тушку, либо удалять или обрабатывать мясо домашней птицы прежде, чем была закончена проверка. Официальный ветеринар может устанавливать любое другое обращение, требуемое проверкой.

23. Задержанное мясо объявляется непригодным для потребления человеком в соответствии с параграфом 28 или не разрешается употреблять человеку в соответствии с параграфом 29; перья и отходы должны быть удалены как можно скорее из помещений, пространств или контейнеров, предусмотренных параграфом 1 (§), (п) и (I), и обращаться с ними надо таким образом, чтобы свести загрязнение к минимуму.

24. После проверки и потрошения свежее мясо домашней птицы должно быть сразу же очищено и охлаждено в соответствии с гигиеническими требованиями.

### ГЛАВА V. ПРОВЕРКА ЗДОРОВЬЯ ПОСЛЕ ЗАБОЯ

25. Все части животного должны быть осмотрены сразу же после забоя.  
26. Проверка после забоя должна проводиться при надлежащем освещении.

27. Проверка после забоя должна включать:

- (а) визуальный осмотр забитого животного,
- (б) если необходимо, пальпацию и разрезание забитого животного,
- (с) исследование аномалий консистенции, цвета, запаха и вкуса, где предназначено,
- (д) если необходимо, лабораторное тестирование.

#### ГЛАВА VI ЗАКЛЮЧЕНИЕ ОФИЦИАЛЬНОГО ВЕТЕРИНАРА О ПРОВЕРКЕ ПОСЛЕ ЗАБОЯ

28. 1. Домашняя птица должна быть объявлена полностью непригодной для потребления человеком, если проверка показала следующее:

- Смерть, по причинам, отличающимся от забоя,
- Общая порча,
- Большие повреждения и кровоподтеки,
- Аномальный запах, цвет, вкус,
- Гниение,
- Аномальная консистенция,
- Кахексия,
- Отек,
- Асцит,
- Желтуха,
- Инфекционная болезнь,
- Азрег§Шо513,
- Токсоплазмоз,
- Обширный подкожный или мышечный паразитизм,
- Злокачественные или многократные опухоли,
- Лейкоз,
- Отравление.

2. Части забитого животного, которые имеют локализованные травматические повреждения, не влияющие на здоровье остальной части мяса должны быть объявлены непригодными для потребления человеком.

29. Следующие внутренности исключены из использования для потребления человеком: трахея, легкие, отделенные от тушки в соответствии с параграфом 20, пищевод, зоб, кишки и желчный пузырь.

#### ГЛАВА VII МАРКИРОВКА ЗДОРОВЬЯ

30. Маркировка здоровья должна проводиться под ответственностью официального ветеринара, который должен ее сохранять и утверждать для таких целей:

- (а) инструментов для нанесения маркировки здоровья на мясо, которые должны быть переданы вспомогательному персоналу только во время маркировки и на отрезок времени необходимого для этой цели;
- (б) этикеток и оберток, на которых уже стоят штамп или маркировка, предусмотренная параграфом 31, и клейм, упомянутых в параграфе 31. Эти этикетки, обертки и клейма должны быть вручены в необходимом количестве вспомогательному персоналу в то время, когда они должны использоваться.

31. Маркировка здоровья должна состоять из следующего:

(а) для неупакованных тушек клеймо наносится на каждую. Клеймо должно быть таким, чтобы оно не могло использоваться многократно; оно должно быть из устойчивого материала, выполняющего все гигиенические требования и достаточно большим для размещения на нем следующей обязательной информации о совершенно четких характеристиках:

- в верхней части первые две заглавных буквы страны-экспортера,
- в центре, ветеринарный номер аprobации бойни,
- в нижней части один из следующих наборов инициалов: СЕЕ, ЕЕС или Е\С.

Буквы и цифры должны быть высотой 0 72 см;

(б) для упакованных тушек и частей тушек, маркировка штампуются на упаковке, которая должна быть закрыта таким образом, чтобы не могла многократно использоваться после открывания. Упаковка должна быть сделана из достаточно прочного материала, выполняющего все гигиенические требования; маркировка должна дать ту же самую информацию, которая обязательна для клейма и напечатанные характеристики того же размера;

(с) для отбросов, не содержащихся в тушке, проштампованная маркировка должна быть закрыта, как описано в (Б) или штамп, отпечатанный на этикетке, которую четко видно и прочно закрепленной при упаковывании. Этикетка должна быть приложена таким образом, чтобы разрушиться при вскрытии упаковки.

Штамп должен быть овальным чернильным штампом шириной 6 75 см и высотой 4 75 см. На нем должна содержаться следующая информация о совершенно четких характеристиках:

- в верхней части название страны-экспортера заглавными буквами,
- в центре, ветеринарный номер аprobации бойни,
- в нижней части один из следующих наборов инициалов: СЕЕ, ЕЕС или Е^С.

Символы должны быть высотой 0 78 см и цифры высотой 1 71 см.

#### ГЛАВА VIII МЕДИЦИНСКИЙ СЕРТИФИКАТ

32. Оригинал медицинского сертификата, который должен сопровождать свежее мясо домашней птицы во время транспортировки в страну назначения, должен быть выдан официальным ветеринаром во время погрузки.



Медицинский сертификат должен соответствовать по форме и содержанию модели из Дополнения IV. Он должен быть составлен на языке страны назначения, по меньшей мере, и содержать информацию, указанную в модели в Дополнении IV.

#### ГЛАВА IX ХРАНЕНИЕ

33. После охлаждения, предусмотренного параграфом 24, свежее мясо домашней птицы должно храниться при температуре, которая в любое время не может превышать + 4 °С.

#### ГЛАВА X УПАКОВКА

34. А) Упаковки (например, упаковочные ящики, картонные коробки) должны выполнять все гигиенические требования, в частности:

- они не должны влиять на органолептические характеристики мяса,
- они не должны выделять вещества, которые являются вредными для здоровья человека,
- они должны быть достаточно прочными, чтобы соответственно сохранить мясо во время транспортировки и обращения.

В) Упаковки могут многократно использоваться для мяса, только если они сделаны из антикоррозионного материала, который легко очищается и предварительно были очищены и продезинфицированы.

35. Если свежее мясо домашней птицы завернуто в упаковочный материал (например, пластиковую пленку), который находится в прямом контакте с ним, то это должно проводиться в соответствии с гигиеническими требованиями.

Такие упаковки должны быть прозрачными и бесцветными и выполнять требования параграфа 34 (а); они не могут многократно использоваться для упаковки мяса.

Части домашней птицы или потроха, отделенные от тушки, всегда должны быть завернуты в прочную, запечатанную, защитную обертку, удовлетворяющую вышеуказанные критерии.

#### ГЛАВА XI ТРАНСПОРТИРОВКА

36. Свежее мясо домашней птицы должно транспортироваться на перевозочных средствах или в контейнерах, разработанных и оборудованных таким образом, что температура, указанная в Главе IX, поддерживается на протяжении транспортировки.

37. Транспортные средства для свежего мяса домашней птицы не могут быть использованы для перевозки живых животных или других продуктов, которые могут быть вредными для или загрязняют мясо, за исключением того, когда они после разгрузки этих продуктов могут быть полностью очищены, продезинфицированы и, если необходимо, дезодорированы.

38. Свежее мясо домашней птицы может транспортироваться одновременно с веществами, способными воздействовать на него или придают ему запах только в том случае, если приняты соответствующие предостережения.

39. Свежее мясо не может транспортироваться на средствах или в контейнерах, которые не очищены и не продезинфицированы.

40. Официальный ветеринар должен гарантировать до загрузки, что транспортные средства или контейнеры и условия погрузки соответствуют гигиеническим требованиям этой Главы.

#### ДОПОЛНЕНИЕ II ТРЕБОВАНИЯ К ПОМОЩНИКАМ

1. В качестве помощников могут быть приняты только следующие: лица, которые (а) предоставляют хорошие характеристики на аттестацию от компетентного органа;

(б) имеют соответствующее базовое образование;

(с) физически соответствуют такому посту;

(с!) показывают при проверке их способностей, что они имеют соответствующие технические знания.

2. Без ущерба Главе II (7) и (8) Дополнения I, не могут быть приняты в качестве помощников лица, которые:

(а) выполняют действия, которые могут включать риск инфицирования свежего мяса домашней птицы;

(б) - по профессии мясники, управляли бойней для птицы или работали там в любой должности, торгуют домашней птицей или кормами для нее, консультанты по кормам для домашней птицы, профессиональные фермеры-птицеводы или работающие на сельскохозяйственном предприятии.

3. Тест, упомянутый в параграфе 1 (д) должен быть организован компетентным центральным органом Государства-члена или органом, назначенным этим Государством-членом. Только кандидаты, которые удостоверяют, что они имели три месяца практического обучения при официальном ветеринаре, будут допущены к этому тесту.

4. Тест, упомянутый в параграфе 1, должен состоять из теоретической части и практической части и должен охватывать следующие предметы:

(а) Теоретическая часть:

- элементарные знания по анатомии и физиологии домашней птицы;
- элементарные знания по анатомической патологии домашней птицы;
- элементарные знания гигиены и, в частности, промышленной гигиены;
- методы и процедура забоя, разделка, упаковка и транспортировка домашней птицы;
- знание законов, правил и административных постановлений, касающихся выполнения этой работы.

(В) Практическая часть:

- проверка и оценка домашней птицы, предназначенной для забоя;
- проверка и оценка забитой домашней птицы;
- определение видов животных путем проверки типичных частей животного;

- определение ряда частей забитой домашней птицы, в которых наблюдаются изменения и комментарии после этого;
- опыт проведения поточной проверки после забоя.

ДОПОЛНЕНИЕ III

МОДЕЛЬ

>P1C E1BE= "T0010974">

ДОПОЛНЕНИЕ IV