

УТВЕРЖДЕНО  
Комиссией Таможенного  
союза  
«   » \_\_\_\_\_ 2010 г.  
№

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ИНСПЕКЦИИ  
ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ НА СООТВЕТСТВИЕ  
ЕДИНЫМ ВЕТЕРИНАРНЫМ (ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫМ) ТРЕБОВАНИЯМ  
СТРАН – УЧАСТНИКОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

**I. Общие требования**

1. Настоящие Методические указания о порядке проведения инспекции предприятий по убою птицы и птицеперерабатывающих предприятий на соответствие Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям стран участников Таможенного союза (далее – МУ) разработаны в рамках реализации Положения о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденному Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317, а также в соответствии с действующими требованиями, установленными законодательством стран – участников Таможенного союза в области ветеринарии, нормативных правовых актов в сфере безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. МУ определяют порядок проведения совместных проверок (инспектирований) птицеперерабатывающих предприятий, в том числе зарубежных, поставляющих свою продукцию или планирующих ее экспортировать в страны – участники Таможенного союза (далее – предприятия), в части соблюдения на них ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований законодательств стран – участников Таможенного союза по убою птиц, переработке, и хранению мяса птицы.

3. Инспекции подлежат предприятия, осуществляющие убой птицы, переработку, хранение и реализацию тушек птицы и продуктов их переработки (далее – продукция).

4. Инспекцию предприятий проводят официальные специалисты органов и учреждений, входящих в систему государственных ветеринарных служб стран – участников Таможенного союза (далее – специалисты).

5. Специалисты при прибытии на предприятие знакомятся с видом его деятельности, объемами производства и реализации продукции, контролем ее безопасности.

6. При проведении инспекции предприятия специалистам необходимо обращать внимание на:

– выполнение требований законодательства стран – участников Таможенного союза в области ветеринарии и нормативных правовых актов

в области безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения;

- наличие схемы предприятия (необходимо выяснить, имеются ли технологические противотоки сырья и готовой продукции в производственных процессах);

- эпизоотическую характеристику сырьевой зоны предприятия, радиус доставки птицы и мясного сырья, объемы заготовок (выяснить административные территории, откуда поступают птица и мясное сырье, в том числе по импорту, по данным отчетов, сделать оценку, если неблагоприятная, указать, по каким болезням);

- выполнение плана проведения противоэпизоотических мероприятий в хозяйствах сырьевой зоны (вакцинация и диагностика инфекционных, инвазионных болезней, по данным сопроводительных документов, ветеринарной отчетности и лабораторных исследований, указать, по каким болезням);

- санитарно-защитную зону предприятия;

- соблюдение ветеринарных правил, температурно-влажностных режимов в производственных помещениях и холодильных камерах, а также необходимо убедиться, что предприятия имеют единую технологическую цепь по убою, переработке, охлаждению, заморозке птицы и работают под постоянным контролем госветслужбы;

- организацию работы государственной ветеринарной службы и производственной ветеринарной службы;

- анализ и оценку риска, критические контрольные точки при технологических процессах уоя и переработки птицы;

- результаты клинического осмотра партий птиц;

- порядок отбора проб для проведения лабораторных исследований;

- результаты лабораторных исследований и ветеринарно-санитарной экспертизы, подготовленных к реализации партии<sup>1</sup> продукции;

- порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на отгружаемую в реализацию продукцию.

Специалисты по результатам проверки предприятия составляют акт (для предприятий Таможенного союза) или отчет (для предприятий третьих стран).

## **II. Основные требования к территории, водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению, производственным и вспомогательным помещениям.**

1. Каждое официальное предприятие должно работать и поддерживаться в состоянии, которое является достаточным для предотвращения создания антисанитарных условий и гарантирующим, что продукт не будет испорчен. Территория и производственные объекты предприятия должны содержаться

---

<sup>1</sup> Под партией понимают птицеводческую продукцию (тушку, части тушки, субпродукты, механически сепарированное мясо птицы и др.), полученную от уоя и переработки птиц, выращенных в одном птичнике и убитых на боенском предприятии в одну смену.

в чистоте и отвечать требованиям ветеринарных правил, норм и других нормативных документов.

На территории предприятия или за ее пределами должен быть оборудован дезопромывочный пункт (площадка) для мойки и дезинфекции автомашин, прицепов, клеток и др.

2. Подъездные пути, проезжие дороги и пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки и проходы должны иметь твердое покрытие, не образующее пыли, ровное, водонепроницаемое, легко доступное для мойки и дезинфекции, с хорошим водостоком атмосферных, талых и смывных вод в канализацию.

На территории предприятия мусоросборники должны быть установлены на площадках с твердым покрытием, в местах, удаленных от разгрузки птицы и ее передержки, а также мест отгрузки в реализацию продукции.

3. Здания предприятия, включая строения, помещения и комнаты, должны быть прочной постройки, содержаться в хорошем состоянии и быть достаточного размера, необходимого для переработки, обращения и хранения продукта так, чтобы это не привело к порче продукта или антисанитарным условиям.

4. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятия должно обеспечить возможность передвижения грузов без пересечения путей транспортирования живой, готовой продукции и отходов производства.

5. Расположение производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятии должно обеспечивать не только поточность и последовательность технологических процессов, но и возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за качеством сырья, изготавливаемой продукции, уборки, мойки и дезинфекции. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях также должно исключить перекрестную контаминацию, противопотоки и перекрещивание технологических процессов.

6. Предприятие по убою и переработке мяса птицы должно иметь следующие участки и отделения, требующие последовательного или обособленного расположения:

участки: ветеринарного осмотра и приемки птицы; дезопромывочный пункт (площадка) для автомашин, прицепов, контейнеров, клеток и ящиков; навешивания птицы на подвески конвейера, электрооглушения, убоя и обескровливания тушек птицы; тепловой обработки, снятия оперения; воскования водоплавающей птицы и регенерации воскомассы;

отделения: потрошения (извлечения внутренних органов), мойки тушек птицы; охлаждения тушек птицы; сортировки, фасовки и упаковки; холодильника для охлаждения, замораживания и хранения мяса птицы и мясопродуктов; производства полуфабрикатов; производства колбасно-кулинарных изделий и жира топленого; производства консервов; производства мяса механической обвалки; санитарной камеры (с участком

переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции); санитарной обработки и дезинфекции (для готовой продукции); первичной обработки перопухового сырья; переработки технических отходов, а также отделение или цех производства мороженных и сухих яйцепродуктов.

Помещения, в которых осуществляется первичная переработка птицы, должны быть изолированы от помещений, где осуществляется разделка тушек птицы и производство из них полуфабрикатов.

Для дезинфекции спецобуви рабочих и служащих при всех входах (выходах), ведущих в цех (из цеха) переработки и другие производственные помещения должны быть оборудованы дезинфекционные ванны.

7. Предприятие должно быть обеспечено горячей и холодной питьевой водой, канализацией, искусственным освещением, вентиляцией для гарантии выполнения санитарных условий.

Водопровод технической воды должен быть отделен от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой соединений, и трубопроводы должны быть окрашены в разные цвета.

8. Помещения предприятия должны быть обеспечены гигиеническими средствами и оборудованы установками для мойки, дезинфекции и сушки рук.

9. Стены, полы и потолки в производственных помещениях предприятия должны быть построены из прочных водонепроницаемых материалов и быть чистыми и saniрованными, так как это необходимо для предотвращения порчи продукции и возникновения антисанитарных условий.

10. В производственных помещениях для сбора мусора должны быть установлены металлические или пластмассовые емкости с крышками.

11. Сточные воды должны сбрасываться в сточную систему, отдельную от всех линий канализации, или через другие пути, достаточные для того, чтобы предотвратить возврат нечистот в места, где осуществляются переработка, обращение или хранение продукта.

12. Раздевалки, туалетные комнаты должны быть отделены от помещений и отделений, в которых осуществляются переработка, хранение или обращение продукции, а также содержаться в хорошем состоянии.

13. Предприятия должны осуществлять мероприятия по санитарной обработке производственных помещений и технологического оборудования, борьбе с насекомыми и грызунами, обучению работников предприятия правилам личной гигиены.

14. Препараты для санации, чистящие средства и другие химикаты, применяемые на предприятии, должны использоваться, обращаться и храниться под контролем специалиста таким образом, чтобы не испортить продукцию и не создать антисанитарных условий.

### **III. Требования при заготовке, приемке на боенское предприятие и предубойном осмотре птицы**

1. Домашняя птица, предназначенная для убоя, должна поступать на предприятие из птицеводческих хозяйств (территорий), благополучных по заразным заболеваниям.

2. Каждая партию птицы, направляемая для убоя, сопровождается ветеринарным сопроводительным документом установленной формы, выдаваемым госветслужбой, с обязательным указанием в нем сведений, предусмотренных указанной формой, в том числе о плановых диагностических исследованиях, благополучии по заразным болезням, а также последних сроках применения антибиотиков, гормональных и стимулирующих препаратов.

Птица доставляется на птицеперерабатывающие предприятия специализированными транспортными средствами, имеющими приспособления для защиты ее в пути от погодных факторов (солнца, холода, дождя, снега и т.д.). При перевозке птицы на убой необходимо соблюдать требования действующих нормативных документов.

3. В день прибытия партии птицы на боенское предприятие ветеринарный врач, осуществляющий ее приемку, должен проверить правильность оформления ветеринарного сопроводительного документа, убедиться соответствию данных, указанных в сопроводительном ветеринарном документе о наличии поступившего поголовья птицы, фактическому, провести предубойный ветеринарный осмотр, дать указание о порядке выгрузки партии птицы и направлении ее на убой или размещении на предубойной базе предприятия, а также установить за ней наблюдение.

4. При предубойном осмотре должно быть установлено:

– присутствуют ли у птицы симптомы болезни или расстройства ее общего состояния, способного сделать мясо непригодным для потребления человеком;

– применялись ли кормовые антибиотики, лекарственные, тиреотропные и гормональные препараты, корма, содержащие генно-модифицированные источники на фермах, а также удостовериться, согласовано ли их применение с государственной ветеринарной службой;

– соблюдались ли сроки ожидания выведения препаратов из организма птицы перед направлением ее для убоя на боенское предприятие.

5. При обнаружении на птицеперерабатывающем предприятии в момент приемки и ветеринарного осмотра птицы с признаками заразного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убойный цех (отдельно от здоровой птицы, в конце смены). После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования согласно действующим нормативным документам.

Запрещается возвращать сдатчикам птицу больную, подозрительную по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженные при приемке. Исследование птиц (трупов), погибших в пути следования на боенское предприятие, должно проводиться в государственной ветеринарной лаборатории.

Обо всех случаях выявления инфекционных заболеваний и массовых незаразных болезнях, установленных в момент приемки птицы на предприятии, немедленно сообщается хозяйствам (поставщикам) и госветслужбе, осуществляющей контроль (надзор) за соблюдением ветеринарно-санитарных требований на этом предприятии.

#### **IV. Требования при контроле за технологическими процессами оглушения, убоя и обескровливания, тепловой обработки, снятия оперения птицы**

1. На убой птица должна направляться после предубойного ветеринарного осмотра здоровой, без каких-либо признаков заболевания.

2. Технологическая операция оглушения птицы (параметры напряжения на контактах электродов аппарата) должна быть направлена на недопустимость моментальной смерти и попадания мертвой птицы в дальнейший процесс технологической переработки.

Оглушение птицы должно проводиться в специальных агрегатах, так, чтобы не прекращалась деятельность сердца и птица находилась в оглушенном состоянии в течение всего времени движения конвейера в процессе обескровливания.

Длительность обработки зависит от конструктивных особенностей, производительности линий и определяется при монтаже и наладке оборудования.

Рабочее напряжение контактной среды должно устанавливаться в соответствии с нормативными документами (действующей технологической инструкцией по производству мяса птицы: для цыплят 90–110 В, цыплят-бройлеров – 70–80 В, кур – 130–140 В, продолжительность не более 6 секунд. Поступление воды в данные резервуары должно осуществляться навстречу продвижению тушек птицы).

Контроль электрооглушения осуществляется по приборам, установленным на аппарате электрооглушения и визуальным осмотром. Допускается применение других методов обездвиживания птицы, в том числе током повышенной частоты, газовой смесью и другими.

Периодически должен проводиться контроль эффективности оглушения. Для этого птицу средней массы пропускают через установку с напряжением, установленным персоналом цеха в обычном режиме работы, далее ее вынимают из подвески конвейера и укладывают в клетку. Если птица не подает признаков жизни более 2 минут, она считается убитой и напряжение оглушения должно быть уменьшено.

3. Технологический процесс убоя и вскрытия кровеносных сосудов должно обеспечить полное обескровливание тушек птицы.

Убой птицы должен осуществляться не позднее 30 секунд после оглушения.

Технологические режимы обескровливания должны соответствовать нормативным документам (действующей технологической инструкцией по производству мяса птицы: обескровливание кур, цыплят и цыплят-бройлеров проводится в течение 90–120 секунд, уток, утят, гусей, гусят, индеек

и индюшат – 150–180 секунд над специальным желобом в туннелях или закрытых участках, снабженных уклоном в дне для стока крови, не допуская ее разбрызгивания в цехе и скопления в желобах в процессе работы).

Контроль правильности убоя осуществляют визуально – из тушки должна вытекать струя крови.

4. Тепловая обработка убитой птицы должна проводиться в специальных аппаратах, исключающих термическое повреждение кожи.

Режимы тепловой обработки для разных видов птицы должны устанавливаться согласно нормативным документам (температура воды в аппаратах тепловой обработки при: мягком режиме шпарки для цыплят, цыплят-бройлеров, кур – 53–54°С; жестком режиме шпарки для цыплят, цыплят-бройлеров – 60° С, для кур – 62° С. Продолжительность – 80–120 секунд для всех видов шпарки птицы. Для улучшения санитарно-гигиенического состояния воды в нее добавляют 20–40 мг/л хлористоводородной кислоты).

Контроль качества шпарки определяется постоянно приборами, установленными на аппарате тепловой обработки, термометром или другими приборами измерения температуры, а также визуальным осмотром.

5. Технологическая операция по снятию оперения должна быть направлена на исключение механических повреждений кожи и полное удаление оперения.

Контроль качества снятия оперения (ощипки) выполняется постоянно визуальным осмотром. Во время ощипки в машины должна подаваться вода для смыва пера (с пальцев) температуры 45–50° С.

## **V. Требования к организации и осуществлению контроля возможного риска микробной контаминации при потрошении и последующих технологических процессах обработки тушек, переработки и хранения мяса птицы**

Оценка риска возможной контаминации должна осуществляться на следующих технологических операциях (критические контрольные точки – ККТ<sup>2</sup>):

1. Контроль (визуальный, а при необходимости выборочный лабораторный) за потрошением тушек птицы должен быть направлен на исключение загрязнения и бактериального обсеменения наружных и внутренних поверхностей тушки птицы.

Особое внимание нужно уделять недопущению при технологических операциях повреждения желудочно-кишечного тракта и попадания его

---

<sup>2</sup> Критическая контрольная точка (ККТ) – это технологическая операция либо ее этап, на котором могут быть осуществлены меры профилактики микробной контаминации сырья или продукта. Эти меры должны устранить, предотвратить или свести к минимуму любую микробиальную опасность, возникшую перед данной технологической операцией.

содержимого на тушки птицы и оборудование, чтобы все операции потрошения (продольный разрез кожи шеи, вскрытие брюшной полости, извлечения внутренних органов, отделения сердца, печени, желтка, легких и почек) проводились на конвейерной линии. Не допускаются сбрасывание и разборка внутренностей в желобе.

Необходимо контролировать качество выполнения продольного разреза кожи шеи. Если разрез кожи шеи будет проведен не до конца, то в последующих автоматических технологических операциях шея отрезается выше уровня плечевых суставов, отверстие для выхода воды из полости тушки после охлаждения может остаться закрытым и в тушке после охлаждения останется «посторонняя» вода.

Контроль качества: отделения головы и выемки зоба, трахеи и пищевода; вскрытия брюшной полости (для качественного выполнения операции вырезания клоаки к рабочим органам автомата должна подаваться вода под давлением не менее 10 атмосфер); разрезания шеи; извлечения внутренних органов, отделения печени и сердца; извлечения и обработки желудка; отделения шеи.

Рабочие места на участке потрошения должны быть оборудованы емкостями с дезинфицирующими растворами для дезинфекции рук, инструментов, а также подводкой холодной и горячей воды.

Ножи и другие инструменты, используемые на технологических операциях по потрошению птицы, должны меняться через каждые 30 минут работы и дезинфицироваться (согласно действующим нормативным документам).

2. Контроль за организацией и проведением ветеринарно-санитарной экспертизы, который должен быть направлен на предупреждение выпуска опасных в ветеринарном отношении пищевых продуктов.

Рабочее место ветврача – ветсанэксперта должно быть расположено на участке конвейера после извлечения внутренних органов и оборудовано соответствующим образом: дополнительным освещением (не менее 540 люкс), зеркальной панелью для осмотра птицы, водопроводом с горячей и холодной водой, раковиной со смесителем для мытья рук, емкостью для дезраствора, стерилизатором, емкостями с крышками из нержавеющей стали для сбора ветеринарных конфискатов, а также вешалами с подвесками для временного размещения тушек с патологическими изменениями, устройствами (подставкой для записей результатов ветсанэкспертизы) для регистрации выявленных случаев заболеваний и выключателем (кнопкой) для остановки конвейерной линии.

Каждая тушка должна быть подготовлена рабочим предприятия или автоматическим устройством таким образом, чтобы все органы и грудобрюшная полость тушки были хорошо видны для осмотра ветеринарно-санитарному эксперту. До ветеринарного осмотра не должно допускаться отделение внутренних органов от тушки.

При ветеринарно-санитарной экспертизе<sup>3</sup> должны осматриваться внешняя и внутренняя поверхность тушки птицы, внутренние органы (сердце, легкие, печень, селезенка, яичники, семенники, желудок с кишечником). В случае обнаружения на тушке, внутренних органах, на серозных оболочках патологических изменений тушку снимают с конвейера вместе с внутренними органами и подвергают дополнительному исследованию; если патологоанатомическое исследование не позволяет поставить диагноз, то тушка и внутренние органы должны быть направлены в лабораторию на исследование; ежедневно результаты ветеринарно-санитарной экспертизы должны заноситься в журнал (проверить по журналу данные полученных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований, а также уточнить, какие меры применяются при выявлении заболеваний). Переработка (разделка) птицы до завершения ветеринарно-санитарной экспертизы запрещена. По результатам экспертизы ветеринарный врач – ветсанэксперт должен дать ветеринарно-санитарную оценку об использовании мяса птицы, субпродуктов и других продуктов убоя.

Обо всех случаях выявления заразных болезней, установленных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы на предприятии, должно немедленно сообщаться хозяйствам (поставщикам) и госветслужбе, осуществляющей контроль (надзор) за соблюдением ветеринарно-санитарных требований на этом предприятии.

### 3. Контроль за качеством проведения мойки тушек птицы.

После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться водопроводной питьевой водой. После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых загрязнений.

### 4. Контроль за технологическими процессами при охлаждении тушек птицы.

Необходимо обращать внимание на: качество воды, температурные режимы охлаждения, применение антимикробных препаратов (в том числе

---

<sup>3</sup>При наличии патологических изменений в тушке или органах, характерных для инфекционных, инвазионных или незаразных болезней, тушка вместе с внутренними органами должна быть изъята с конвейерной линии и размещена на специальных вешалах для более тщательного осмотра (при показаниях ее направляют в государственную ветеринарную лабораторию для исследований).

Тушки птицы, от которых отобраны пробы для бактериологического исследования, должны храниться в холодильнике санитарной камеры или в камере общего холодильника, на специально отгороженном участке, до получения результатов лабораторного анализа.

Тушки птицы с изменениями, не требующими браковки всей тушки (грудные намины, кровоизлияния, переломы костей ног и крыльев, незначительные повреждения кожи, возникшие в процессе технологической обработки, дерматиты на ограниченных участках кожи), должны быть направлены для проведения зачистки.

После ветеринарно-санитарной экспертизы тушки, признанные безопасными в ветеринарном отношении, должны быть направлены к рабочим местам для отделения внутренних органов.

Кишечник, ветеринарные конфискаты и другие забракованные внутренние органы и тушки или части тушек не должны скапливаться в цехе. Они должны собираться в специальные желоба или герметические емкости и немедленно направляться на утилизацию в цех технических фабрикатов или на утилизационный завод.

основанных на хлоре), поверхностную бактериальную обсемененность тушек птицы и температуру внутри грудной мышцы тушки птицы, а также на применяемую методологию, порядок и периодичность проводимых исследований.

Охлаждение тушек в установке контактного охлаждения должно осуществляться водопроводной ледяной водой (питьевого качества) с температурой 0–2° С. На выходе из установки охлаждения температура в толще грудной мышцы тушки птицы должна быть не выше 4° С.

Во время охлаждения должны соблюдаться следующие требования:

– обеспечение постоянной смены охлаждающей воды с общим расходом не менее 2,5 л на одну тушку;

– направление движения тушек в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей свежей воды, т.е. свежая вода должна поступать со стороны выхода охлажденных тушек;

– обеспечение постоянного контроля за охлаждающей ледяной водой и недопущение ее хлорирования.

При микробиологическом контроле процесса охлаждения (не реже одного раза в месяц) исследуют тушки до и после охлаждения.

На предприятиях должны быть разработаны правила очистки и дезинфекции установок для охлаждения птицы.

Вся необходимая документация по процессам охлаждения тушек птицы должна храниться на предприятии и быть доступна для инспекторов.

5. Контроль технологических операций при разделке тушек птицы должен осуществляться за температурно-влажностными режимами и санитарным состоянием производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, спецодежды и рук работающих.

Особое внимание следует обращать на последовательность процесса, разделение производств с высокой и низкой степенью риска для максимального снижения опасности перекрестного заражения.

Разделка тушек птицы на части должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении (отделенного сплошной стеной) при температуре воздуха не более 12° С и проводиться на специальном оборудовании, смонтированном в поточную линию. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды.

6. Контроль за сортировкой, фасовкой и упаковкой должен быть направлен на предупреждение контаминации продуктов. После разделки части птицы должны упаковываться в специально предназначенную тару, соответствующую гигиеническим требованиям.

Упаковка и маркировка должны проводиться согласно действующим нормативным документам. Тара (ящики, коробки) должна быть прочной, сухой и чистой, без постороннего запаха. Дно и стенки полимерных и металлических ящиков выстилают оберточной бумагой, поливиденовой или другой полимерной пленкой, разрешенной органами здравоохранения стран – участников Таможенного союза. Тару (ящики, коробки) из гофрированного картона выстилают пергаментом.

7. Контроль за безопасностью при механическом сепарировании мяса на всех этапах его производства должен исключить дополнительную бактериальную обсемененность, поступающего на переработку сырья и изготовленной продукции.

При механическом сепарировании мяса перед подачей на пресс тушки птицы должны подвергаться контролю по следующим позициям:

- подготовке сырья (контроль качества) – не допускаются тушки с изменившимся цветом кожи, мышечной и жировой ткани, с посторонним запахом, с температурой в толще мышц выше  $2^{\circ}\text{C}$ ;
- наличию попадания в продукт чужеродных примесей и металла;
- температуре сырья и выходу фарша (согласно Инструкции по работе на прессе механической обвалки с внесением записей в специальный журнал).

Мясо птицы механической обвалки в течение часа должно быть использовано для производства мясопродуктов или направлено на охлаждение или замораживание.

Охлаждение мяса птицы механической обвалки производится быстрым способом в течение 20–30 мин. в камерах с температурой воздуха не выше минус  $3^{\circ}\text{C}$  в тазиках и лотках толщиной слоя не более 100 мм до температуры  $0\text{--}4^{\circ}\text{C}$  в толще массы.

Замораживают мясо птицы механической обвалки, плотно уложенное в тазики-формы в скороморозильных аппаратах при температуре воздуха минус  $30\pm 1^{\circ}\text{C}$  и скорости движения его  $3,5\pm 0,5$  м/с до температуры в толще продукта не выше минус  $12\pm 1^{\circ}\text{C}$  в течение  $2\pm 0,5$  часа.

Допускается проводить замораживание мяса птицы механической обвалки в холодильной камере с принудительной циркуляцией воздуха между тазиками-формами, размещенными на стеллажах и на этажерках, в штабелях с укладкой на поддоны или напольные решетки в шахматном порядке с соблюдением воздушных зазоров между формами при температуре минус  $28\pm 1^{\circ}\text{C}$ . Продолжительность замораживания –  $3\pm 0,5$  часа.

Каждая тележка, тазик или лоток с мясом механической обвалки должны быть снабжены ярлыком с указанием даты и часа выработки.

8. Контроль за соблюдением температурно-влажностных режимов при временном хранении и отгрузке продукции в реализацию.

Для обеспечения правильного ведения процесса холодильной обработки и хранения мяса птицы необходимо, чтобы холодильные камеры и их оборудование содержались в надлежащем техническом и санитарном состоянии (камеры должны быть оснащены измерительными приборами и средствами автоматического контроля, регистрирующими температуру и влажность воздуха, а при необходимости принудительной вентиляцией). Воздух в холодильных камерах не должен иметь постороннего запаха. Мясо птицы, хранящееся в холодильной камере, не должно находиться с другими мясными, рыбными и прочими продуктами.

В холодильных и морозильных камерах, эстакадах, на технологическом холодильном оборудовании, потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не должно быть наростов снега и льда.

Замораживание должно проводиться в камерах холодильника, имеющего специальное морозильное оборудование (температура должна быть не выше минус 29° С). На ранее введенных в эксплуатацию («старых») предприятиях допускается замораживание в камерах холодильников, имеющих температуру не выше минус 18° С.

Хранение замороженного мяса птицы должно осуществляться в камерах холодильника при температуре не выше минус 18° С и относительной влажности 85–95% (при контроле необходимо проверить температуру в камерах хранения и внутри замороженного продукта, а также запросить термограммы).

При отгрузках с предприятий не допускается отпуск упакованной продукции, подвергшейся воздействию теплого воздуха, размороженной, покрытой снежной или ледяной массой.

Перевозка продукции должна осуществляться в рефрижераторах с температурой воздуха не выше минус 18° С для замороженных продуктов и плюс 2° С для охлажденных продуктов.

Внутренняя поверхность кузова авторефрижератора не должна влиять на органолептические свойства мяса птицы или оказывать вредное воздействие на здоровье человека, а также хорошо подвергаться очистке, мойке и дезинфекции. Температурный режим должен контролироваться на протяжении всего пути следования продукции до конечного пункта.

## **VI. Требования к санитарной обработке на предприятии.**

При контроле следует обратить внимание на организацию и проведение очистки, мойки и дезинфекции поверхностей производственных помещений, холодильных камер, технологического оборудования, инструментария, транспортных средств, а также на результаты лабораторных исследований, характеризующих качество проводимых мероприятий.

## **VII. Требования по дезинсекции и дератизации на предприятии (контроль за организацией и выполнением программ по борьбе с вредителями – насекомыми, грызунами и т.д.).**

На предприятии должна быть официальная профилактическая программа борьбы с вредителями. Работа (мероприятия) по борьбе с вредителями должна проводиться согласно нормативным документам и требованиям (регламентам, рекомендациям) соответствующих органов государственного надзора<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Все окна, двери, вентиляционные решетки и т.д. должны быть защищены от проникновения насекомых, грызунов и птиц. Ловушки насекомых должны располагаться на расстоянии минимум 3 м от участков, контактирующих с пищевыми продуктами или участками хранения.

### **VIII. Требования к выполнению правил личной гигиены персонала предприятия.**

При этом обратить внимание на:

1. Обучение персонала. Руководители производств должны постоянно обучать весь персонал основным принципам пищевой гигиены, а также личной гигиены, для того чтобы свести к минимуму возможность заражения пищевых продуктов.

2. Медицинское обследование. Работники, которые имеют непосредственный контакт с неупакованными пищевыми продуктами, должны проходить медицинское обследование, как до поступления на работу, так и в период работы.

3. Руководитель предприятия должен заботиться о том, чтобы предотвратить контаминацию пищевых продуктов больными работниками. Необходимо, чтобы каждый, кто почувствует себя больным или у него возникло подозрение о болезни, немедленно заявил об этом.

4. Травмы. Любой работник, который имеет открытый порез или рану, не должен продолжать обработку пищевого продукта до тех пор, пока рана не будет перебинтована или покрыта водонепроницаемым материалом. Для этих целей необходимо иметь аптечку первой помощи.

5. Мытье рук. Каждый специалист, работающий на пищевом производстве, должен тщательно мыть руки соответствующими дезинфицирующими средствами.

6. Одежда и обувь. Каждый специалист, работающий на пищевом производстве, должен постоянно носить спецодежду и специальную обувь, покрытие на голове, халат, которые должны соответствовать данному типу работы и всегда должны быть чистыми. Фартуки и подобная одежда не должны касаться пола.

7. Перчатки. Если в работе используются перчатки, они должны быть целыми и чистыми.

8. Поведение персонала. На территории, где происходит обработка пищевых продуктов, не допускается прием пищи, курение, жевать жевательную резинку, грызть орехи, семечки, плевать, а также перемещение работников в санитарной одежде из предубойной базы и помещений первичной переработки птицы, ЦТФ в помещения готовой продукции (и в обратном направлении) и за пределы территории предприятия.

9. Посетители. Следует соблюдать меры предосторожности с посетителями, которые могут контаминировать пищевую продукцию. В этих случаях следует предложить им спецодежду, а также взять с них письменное подтверждение об отсутствии симптомов заболеваний связанных с расстройством желудочно-кишечного тракта и требовать соблюдение ими правил данных рекомендаций.

Приложение

АКТ

инспекции \_\_\_\_\_  
указать наименование объекта  
№ 00-00- / \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мною (нами), \_\_\_\_\_  
Ф. И. О., должность представителя(ей) госветслужбы, осуществляющего(их) инспекцию

в соответствии с распоряжением (приказом) \_\_\_\_\_  
указать учреждение госветслужбы,  
№ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г. (с \_\_\_\_\_ 200\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.),  
номер, дату распоряжения, сроки проведения инспекции

в присутствии \_\_\_\_\_  
указать должность(и), Ф. И. О. представителя ей) проверяемого объекта,

\_\_\_\_\_ юридического лица или индивидуального предпринимателя  
проведена \_\_\_\_\_ инспекция \_\_\_\_\_  
указать – плановая, внеплановая (указать цель мероприятия по контролю,

наименование объекта и его государственный регистрационный номер  
по адресу: \_\_\_\_\_  
указать фактический адрес проверяемого объекта

Начало инспекции: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.; с \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин.  
Окончание инспекции: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.; с \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин.

Инспекцией установлено:

1. Характеристика предприятия:

построено и пущено в эксплуатацию в 19\_\_ г., реконструировано в \_\_\_\_\_ г.

производственная мощность:

по убою птицы – \_\_\_\_\_ (гол./смену);

по выработке мяса птицы:

тушки птицы – \_\_\_\_\_ (т/смену);

полуфабрикаты из мяса птицы (мясокостные) – \_\_\_\_\_ (т/смену);

полуфабрикаты из мяса птицы (бескостные) – \_\_\_\_\_ (т/смену);

механически сепарированное мясо птицы (мехобвалке) – \_\_\_\_\_ (т/смену);

по холодильной обработке (интенсивной заморозке) – \_\_\_\_\_ (т/смену);

по хранению мясогрузов (в т.ч. мяса птицы) – \_\_\_\_\_ (т. ед. хр.).

2. Санитарно-техническое состояние предприятия – \_\_\_\_\_  
(удовлет. или неудовлет.)

3. Последовательность и обособленность производственных участков (зон) и отделений - \_\_\_\_\_  
(соблюдается или не соблюдается)

4. Размещение технологического оборудования в производственных цехах \_\_\_\_\_  
(исключает или не исключает противотоки и перекрещивание технологических процессов)

5. Температурные режимы в производственных помещениях (камерах):



(при недостатке места перечислять на отдельном листе и прилагать к акту)

**Подписи лиц проводивших инспекцию:**

_____	_____
(подпись)	(Ф. И. О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф. И. О.)

**Подписи представителей проверяемого объекта:**

_____	_____
(подпись)	(Ф. И. О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф. И. О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф. И. О.)

**С актом ознакомлен и один экземпляр получил**

_____	_____	_____
(должность руководителя объекта или его представителя)	(подпись)	(Ф. И. О.)

**От подписи отказался:** \_\_\_\_\_  
(указать причину отказа)

_____	_____	_____
(должность руководителя объекта или его представителя)	(подпись)	(Ф. И. О.)

**Примечания:**

1. Акт инспекции составляют в двух экземплярах (первый экземпляр акта вручают руководителю объекта или его представителю, второй экземпляр хранят в деле госветучреждения).

2. При необходимости проведения лабораторных исследований и других мероприятий по контролю к акту инспекции прилагают следующие документы: акты об отборе проб продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований и экспертиз, предписания, а также объяснения работников, нарушивших ветеринарно-санитарные требования, и другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятия по контролю.

3. Акт инспекции хранят в делах госветучреждения в течение трех лет.