

Ветеринарно-санитарные требования к термически обработанному мясу и мясным продуктам, полученным от парнокопытных животных, для экспорта в Японию из Российской Федерации

13 декабря 2016 г.

1. Этот документ определяет ветеринарно-санитарные требования к термически обработанному мясу и продуктам из него, полученному от парнокопытных животных, которые экспортируются в Японию из страны-экспортера.
2. В настоящем документе используются следующие термины и определения:
 - (1) К парнокопытным относятся крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи (включая кабанов) и олени (включая северного оленя).
 - (2) Мясо и мясные продукты, полученные от парнокопытных, включают мясо (например, мышцы, язык, сердце, диафрагму) и субпродукты (например, печень, почки), а также колбасы, ветчину и бекон, изготовленные из такого мяса и внутренностей, за исключением пищеварительного тракта, матки, мочевого пузыря, головы (кроме языка и щек), спинного мозга и позвоночника (кости и связанные с ними компоненты, такие как ганглии задних корешков).
 - (3) Термическая обработка – это обработка в соответствии со Стандартами термической обработки, установленными Министерством сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла.
 - ① Мясо и субпродукты парнокопытных, полностью подверженные обвалке, любым из следующих двух способов;
 - i) поддержанием температуры в центре мяса и мясных продуктов на уровне 70 °С или выше в течение одной минуты или более путем кипячения или воздействия на них нагретого пара при температуре выше 100 °С,
 - или
 - ii) поддержанием температуры в центре мяса и мясных продуктов на уровне 70 °С и выше в течение 30 минут и более путем нагревания на водяной бане, сушки горячим воздухом или другими способами.
 - iii)
 - ② Колбаса, ветчина и бекон, полученные из мяса и субпродуктов парнокопытных, полностью подверженные обвалке, выдержанные более трех суток без замораживания и обработанные вялением или другими подобными способами любым из следующих двух способов;
 - i) поддержанием температуры в центре мяса и мясных продуктов на уровне 70 °С или выше в течение одной минуты или более путем кипячения или воздействия на них нагретого пара при температуре выше 100 °С,
 - или
 - ii) поддержанием температуры в центре мяса и изделий из него на уровне 70 °С и выше в течение 30 минут и более путем нагревания на водяной бане, сушки горячим воздухом или другими способами.
 - (4) Вспышка – это появление клинических признаков, обнаружение антигенов или антител к заболеваниям.
 - (5) Страна-экспортер – Российская Федерация.

- (6) Третьи страны — это страны, одобренные японскими ветеринарными органами как благополучные по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота (ГЭКРС) или хронической изнуряющей болезни (ХИБ), которые перечислены в Приложении 1.
- (7) Органами по охране здоровья животных в Японии являются Отдел ветеринарии и безопасности продуктов животного происхождения, Бюро по безопасности продуктов питания и делам потребителей, Министерство сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла Японии.
3. Если термически обработанное мясо и продукты из него получены от крупного рогатого скота, овец и коз, страна-экспортер свободна от ГЭКРС. А в случае термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от оленей, страна-экспортер свободна от ХИБ.
4. Если термически обработанное мясо и продукты из него получены от овец и коз, эти животные должны родиться, вырасти и оставаться в стаде, в котором не было подтверждено ни одного случая вирусного заболевания овец.
5. Мясо, подвергнутое термической обработке, и продукты из него, полученные от парнокопытных животных, предназначенные для экспорта в Японию, должны соответствовать следующим требованиям:
- (1) В случае, если термически обработанное мясо и продукты из него, предназначенные для экспорта в Японию, получены от парнокопытных животных, родившихся и выращенных в стране-экспортере:
- ① Парнокопытные для производства термически обработанного мяса и продуктов из него, предназначенных для экспорта в Японию, должны быть рождены и выращены только в стране-экспортере.
 - ② Должно быть подтверждено, что парнокопытные животные для производства термически обработанного мяса и продуктов из него не заражены какими-либо инфекционными заболеваниями животных в результате осмотров до и после убоя, проведенных официальными инспекторами национального правительства страны-экспортера на утвержденных бойнях, указанных в статье 6.
- (2) В случае, если термически обработанное мясо и продукты из него, предназначенные для экспорта в Японию, получены от парнокопытных животных, ввезенных из третьих стран:
- ① Парнокопытные животные для производства термически обработанного мяса и продуктов из него, предназначенных для экспорта в Японию, должны быть рождены и выращены только в третьих странах.
 - ② Парнокопытные животные для производства термически обработанного мяса и продуктов из него, предназначенных для экспорта в Японию, должны быть ввезены в страну-экспортер напрямую из третьих стран без транзита через страны, кроме третьих стран.
 - ③ Парнокопытные животные для производства термически обработанного мяса и продуктов из него, предназначенных для экспорта в Японию, не должны проявлять каких-либо признаков инфекционных заболеваний животных в результате проверки импорта, проведенной ветеринарными органами страны-экспортера.
 - ④ Должно быть подтверждено, что парнокопытные животные для производства термически обработанного мяса и продуктов из него не заражены какими-либо инфекционными заболеваниями животных в результате осмотров до и после убоя, проведенных официальными инспекторами национального правительства страны-экспортера на утвержденных бойнях,

указанных в статье 6.

⑤ Если термически обработанное мясо и мясные продукты получены от овец и коз, эти животные должны быть сертифицированы как рожденные, выращенные и оставшиеся в стаде, в котором ветеринарными органами третьей страны не был подтвержден ни один случай вирусного заболевания овец.

(3) Если термически обработанное мясо и продукты из него, предназначенные для экспорта в Японию, были получены из мяса и продуктов из него, полученных от парнокопытных животных, которые были импортированы из третьих стран:

① Парнокопытные животные для производства термически обработанного мяса и продуктов из него, предназначенных для экспорта в Японию, должны происходить от парнокопытных животных, рожденных и выращенных только в третьих странах.

② Мясо и продукты из него, полученные от парнокопытных животных для производства термически обработанного мяса и продуктов из него, предназначенных для экспорта в Японию, должны быть импортированы непосредственно в страну-экспортер из третьих стран без какого-либо транзита через страны, кроме третьих стран.

③ Мясо, прошедшее термическую обработку, и продукты из него для производства мяса парнокопытных и продуктов из них, предназначенные для экспорта в Японию, не должны проявлять каких-либо признаков инфекционных заболеваний животных в результате проверки импорта, проведенной ветеринарными органами страны-экспортера, и после указанной инспекции мясо парнокопытных и продукты из них должны быть непосредственно доставлены на утвержденные и официально признанные предприятия, указанные в статье 7 или 8.

④ Если термически обработанное мясо и мясные продукты получены от овец и коз, эти животные должны быть сертифицированы как рожденные, выращенные и оставшиеся в стаде, в котором ветеринарными органами третьей страны не был подтвержден ни один случай вирусного заболевания овец.

6. Убойные предприятия (далее именуемые – «утвержденные бойни»), на которых забивают парнокопытных животных для производства термически обработанного мяса и продуктов из него, экспортируемых в Японию, должны быть одобрены национальным правительством страны-экспортера.

7. Перерабатывающие предприятия (далее именуемые – «утвержденные перерабатывающие предприятия»), на которых проходит предварительную термическую обработку (разделка, соление и т. д.) и хранится мясо и мясные продукты, полученные от парнокопытных животных, для термической обработки, предназначенные для экспорта в Японию, должны быть одобрены национальным правительством страны-экспортера.

8. По заявлению ветеринарных органов страны-экспортера Министерство сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла Японии назначает утвержденные перерабатывающие предприятия, которые соответствуют прилагаемым стандартам в приложении 2 (далее именуемые – «стандарт назначения») на срок 2 года в принципе как предприятия, имеющие право на термическую обработку мяса и продуктов из него, полученных от парнокопытных животных, для экспорта в Японию.

9. Ветеринарные службы страны-экспортера должны представить документы, в которых указаны следующие элементы на английском или японском языке, ветеринарным службам Японии по

заявке, указанной в статье 8.

- (1) Название и адрес предприятия, его регистрационный номер;
- (2) Размеры предприятия (площадь цокольного этажа, общая площадь и т.д.);
- (3) Количество сотрудников и организационная структура предприятия;
- (4) Общее описание термически обработанного мяса и продуктов из него, предназначенных для экспорта в Японию:
 - (a) Виды парнокопытных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы и др.);
 - (b) Процесс производства, включая метод термической обработки, температуру, продолжительность термической обработки;
 - (c) Метод измерения и место измерения температуры при термической обработке.
- (5) Общее описание структуры предприятия:
 - (a) Чертеж, показывающий структуру зоны для продуктов до термической обработки и зоны для продуктов после термической обработки;
 - (b) План размещения основного оборудования, в том числе оборудования для термической обработки;
 - (c) Фотографии внешнего вида изоляции (перегородки и т. д.) между зоной для продуктов до термической обработки и зоной для продуктов после термической обработки;
 - (d) Фотографии места крепления оборудования для термической обработки к перегородкам;
 - (e) Вид оборудования для термической обработки (парогенератор циклического типа, обжарочный аппарат туннельного типа и др.).
- (6) Общее описание схем движения на предприятии:
 - (a) Линия движения продуктов от входа до выхода;
 - (b) Линии сточных вод и отходов;
 - (c) Линии водопровода;
 - (d) Линии вентиляции;
 - (e) Схема движения работников;
- (7) Список стандартных операционных процедур (СОП);
- (8) Карта местности вокруг предприятия;
- (9) Другая информация, которую японские ветеринарные службы считают необходимой.

10. Японские ветеринарные органы проводят выездную инспекцию предприятий за счет страны-экспортера, чтобы подтвердить, соответствуют ли они стандарту назначения в ответ на заявку, указанную в статье 8.

11. В случаях, когда на предприятиях, официально признанных в соответствии со статьей 8 (далее – официально признанные предприятия), планируется внесение изменений, включая реконструкцию, увеличение масштаба (расширение) и/или другие изменения конструкции (далее – перестройки), ветеринарные органы страны-экспортера должны заранее обратиться в ветеринарные органы Японии за разрешением.

12. Ветеринарные органы страны-экспортера должны немедленно уведомить ветеринарные органы Японии, если официально признанные предприятия меняют название или адрес или больше не используются в качестве предприятий для производства термически обработанного мяса и продуктов из него для экспорта в Японию.
13. Руководители официально признанных предприятий должны не реже одного раза в месяц подтверждать проведение профилактических мероприятий против возникновения санитарно-опасных ситуаций и обеспечение надлежащего качества в процессе термической обработки, а результаты проверки хранить в письменном виде как минимум 2 года.
14. Руководители официально признанных предприятий должны регистрировать следующие пункты и хранить их не менее 2 лет:
 - i) дата термической обработки;
 - ii) страна или область происхождения (в случае мяса и мясных продуктов, ввозимых из третьих стран, наименование третьих стран), количество термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от парнокопытных животных, по каждой товарной позиции с их протоколом термообработки;
 - iii) дата и количество каждой доставки по странам назначения.
15. Ветеринарные органы страны-экспортера должны посещать официально признанные предприятия не реже одного раза в 6 месяцев и проверять, соответствуют ли предприятия требованиям стандарта назначения и ветеринарно-санитарным требованиям настоящего документа, а результат проверки должен храниться в письменном виде 2 года.
16. Если ветеринарные органы страны-экспортера обнаружат, что официально признанные предприятия не соответствуют стандарту назначения и ветеринарно-санитарным требованиям настоящего документа, они должны немедленно приостановить отгрузку термически обработанного мяса парнокопытных и продуктов из него и немедленно соответствующим образом проинформировать об этом ветеринарные органы власти Японии.
17. В случае приостановки в соответствии со Статьей 16, если в отношении соответствующего официально признанного предприятия были предприняты соответствующие меры по исправлению нарушений, ветеринарные органы страны-экспортера могут сообщить соответствующую информацию ветеринарным органам Японии и возобновить экспорт с предприятия с разрешения ветеринарных органов власти Японии.
18. Ветеринарные органы страны-экспортера должны предоставить по запросу копию письменного отчета о результатах посещения согласно статье 15 ветеринарным органам власти Японии, если они сочтут это необходимым.
19. Ветеринарные органы Японии могут проводить выездные инспекции в официально признанных предприятиях, чтобы подтвердить, соответствуют ли они стандарту назначения и ветеринарно-санитарным требованиям данного документа.
20. В любом из следующих случаев ветеринарные органы Японии могут аннулировать назначение предприятий и немедленно приостановить импорт термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от парнокопытных животных, произведенных на таких предприятиях.

- (1) Если официально признанные предприятия не соответствуют стандартам признания.
- (2) Если официально признанные предприятия получили признание мошенническим или иным незаконным путем.
- (3) Если официально признанные предприятия совершают неправомерные или несправедливые действия в отношении рабочего процесса на официально признанных предприятиях.
- (4) Когда официально признанные предприятия не соблюдают приказ ветеринарных органов Японии, относящийся к корректирующим мерам нарушений без каких-либо уважительных причин.
- (5) Если официально признанные предприятия не экспортируют термически обработанное мясо и продукты из него в Японию в течение двух лет после того, как предприятия были официально признаны, без каких-либо уважительных причин.
- (6) Если иное не указано выше в пунктах с (1) по (5) и установлено, что официально признанные предприятия нарушают ветеринарно-санитарные требования, и такие нарушения причиняют или могут причинить серьезный вред здоровью животных.

21. Ветеринарные органы страны-экспортера должны обеспечить хранение термически обработанного мяса и продуктов из него в чистых и гигиеничных упаковках и/или контейнерах, а также обращение с ними таким образом, чтобы предотвратить их загрязнение какими-либо возбудителями любых инфекционных заболеваний животных до момента отгрузки.

22. В случае, если термически обработанное мясо и продукты из него транспортируются в Японию через другие страны, термически обработанное мясо и продукты из него, предназначенные для экспорта в Японию, должны соответствовать следующим требованиям:

- (1) термически обработанное мясо и мясные продукты, предназначенные для экспорта в Японию, должны быть упакованы в герметичную тару;
- (2) указанная тара должна быть опломбирована ветеринарными органами страны-экспортера;
- (3) пломба должна явно отличаться от пломб других стран;
- (4) форма указанной пломбы должна быть предварительно одобрена ветеринарными органами Японии.

23. Если во время проверки после прибытия в Японию будет обнаружено, что пломба, указанная в статье 22, была намеренно сломана или отпала и т. д., на такое экспортируемое термически обработанное мясо и соответствующие продукты из него может быть наложен запрет для импорта в Японию.

24. При возникновении в стране-экспортере ГЭКРС и ХИБ ветеринарные органы Японии немедленно приостанавливают ввоз термически обработанного мяса и продуктов из страны-экспортера (в случае ГЭКРС – термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от крупного рогатого скота, овец и коз, в случае ХИБ – термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от оленей). Термически обработанное мясо и продукты из него, экспортируемые в Японию, должны быть запрещены к ввозу в Японию, кроме тех, которые не имеют определенно эпидемиологического отношения к вспышке указанной болезни.

25. При возникновении в стране-экспортере ГЭКРС или ХИБ ветеринарные органы страны-

экспортера должны приостановить отгрузку термически обработанного мяса и продуктов из него в Японию (в случае ГЭКРС – термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от крупного рогатого скота, овец и коз, в случае ХИБ – термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от оленей).

26. При возникновении в третьих странах ГЭКРС или ХИБ государственные органы страны-экспортера должны немедленно приостановить отгрузку термически обработанного мяса и продуктов из него в Японию с предприятий, которые занимаются разведением парнокопытных животных/производством мяса и продуктов из него, полученных от парнокопытных животных, ввезенных из указанных третьих стран.

(В случае ГЭКРС – термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от крупного рогатого скота, овец и коз, в случае ХИБ – термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от оленей). Термически обработанное мясо и продукты из него, экспортируемые в Японию, должны быть запрещены к ввозу в Японию, кроме тех, которые не имеют определенно эпидемиологического отношения к вспышке указанной болезни.

27. Приостановка поставок экспортируемого термически обработанного мяса и продуктов из него в Японию в соответствии со статьей 26 может быть отменена, если ветеринарные органы Японии подтвердят, что заинтересованные третьи страны свободны от указанных болезней, или когда государственные органы страны-экспортера запретили ввоз парнокопытных животных/мяса и продуктов, полученных от парнокопытных животных, из соответствующих третьих стран на утвержденные/официально признанные предприятия и проинформировали японские ветеринарные органы об указанном запрете (за исключением случаев, когда термически обработанное мясо и продукты из него имеют эпидемиологическое отношение к возникновению указанных заболеваний).

28. Ветеринарные органы страны-экспортера должны информировать ветеринарные органы Японии о возникновении инфекционных заболеваний животных (включая ящур, чуму крупного рогатого скота, африканскую чуму свиней (АЧС), вирусное заболевание овец и губчатую энцефалопатию крупного рогатого скота (ГЭКРС)) с помощью ежемесячного отчета.

(Прочее)

29. В случае, если продукция изготовлена из термически обработанного мяса и мясных продуктов, полученных от парнокопытных животных, а также термически обработанного мяса и мясных продуктов домашней птицы, предназначенных для экспорта в Японию, они должны соответствовать следующим требованиям:

(1) Ветеринарные органы страны-экспортера должны обеспечить, чтобы термически обработанное мясо и мясные продукты домашней птицы (или термически обработанное мясо и мясные продукты, полученные из парнокопытных животных) хранились в чистых и гигиеничных упаковках и/или контейнерах и таким образом, чтобы не допустить его контаминации возбудителями инфекционных болезней животных на официально признанных предприятиях по производству термически обработанного мяса и мясных продуктов, полученных из парнокопытных животных (или термически обработанного мяса и мясных продуктов из домашней птицы). Если мясо подвергается термической обработке в одних и тех же предназначенных для этого помещениях, как мясо птицы, так и мясо, полученное от парнокопытных можно подвергать термической обработке после смешивания.

(2) Мясо и мясные продукты, подверженные термической обработке, должны соответствовать

ветеринарно-санитарным требованиям как для термически обработанного мяса и мясных продуктов, полученных от парнокопытных животных, так и для термически обработанного мяса и мясных продуктов, полученных от домашней птицы, предназначенных для экспорта в Японию из страны-экспортера.

30. Ветеринарные органы страны-экспортера должны выдавать акты проверки на экспортируемое в Японию прошедшее термическую обработку мясо и продукты из него, в которых подробно указываются следующие пункты на английском языке:

- (1) Соблюдение каждого требования статей с 3 по 7 и 21, 29(1);
- (2) Название, адрес и регистрационный номер утвержденных убойных предприятий и утвержденных предприятий по переработке;
- (3) Наименование, адрес и регистрационные номера официально признанных предприятий;
- (4) Страна происхождения;
- (5) Дата убоя, переработки, термической обработки и условия термической обработки;
- (6) Идентификационный номер пломбы контейнера;
- (7) Дата и название порта отгрузки;
- (8) Дата и место выдачи сертификата проверки, а также ФИО и официальная должность лица, подписавшего документ.

Приложение 1

В случае термически обработанного мяса и продуктов из него, полученных от крупного рогатого скота, овец и коз

Исключая страны, указанные на следующем веб-сайте:
<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/bse.html>

В случае если термически обработанное мясо и продукты из него получены от оленей

Исключая США, Канаду, Республику Корея, Норвегию

Приложение 2

Стандарт обозначения

1. Официально признанные предприятия должны иметь зону для продуктов до термической обработки, предназначенную исключительно для обработки сырья, снабженную всем необходимым оборудованием, и зону для продуктов после термической обработки, предназначенную исключительно для обработки термически обработанных продуктов, снабженную всем необходимым оборудованием.
2. Зона для продуктов до термической обработки должна быть полностью изолирована от зоны для продуктов после термической обработки, за исключением:
 - окон оборудования для термической обработки, которые могут открываться для пропуска сырья, а в ином случае остаются закрытыми;или
 - входа и выхода оборудования для термической обработки, где установлены превентивные меры против обратного потока воздуха из зоны для продуктов до термической обработки в зону для продуктов после термической обработки.
3. Зона для продуктов до термической обработки должна быть оборудована помещениями для хранения, обработки и осмотра.
4. На официально признанных предприятиях должно быть оборудование для термической обработки, оснащенное приборами для контроля, такими как регистраторы температуры.
5. Зона для продуктов после термической обработки должна быть полностью ограждена снаружи стеной и должна быть оснащена оборудованием или инструментами для осмотра, охлаждения, хранения или упаковки после термообработки.
6. Зона для продуктов до термической обработки и зона для продуктов после термической обработки должны быть оборудованы отдельными помещениями, такими как вход и выход, раздевалка, санузел и т. д. для персонала каждой зоны с целью предотвращения перекрестного загрязнения.
7. Полы, стены и потолки должны быть гладкими и легко моющимися; полы должны быть сделаны из непроницаемого материала, иметь правильный уклон, дренаж и легко поддаваться дезинфекции.
8. Официально признанные предприятия должны быть оборудованы средствами дезактивации, а также средствами водоснабжения, которые могут обеспечить достаточное количество воды для очистки.
9. Должна быть обеспечена методическая инструкция по предотвращению возникновения

санитарно-опасных ситуаций и обеспечению надлежащего качества в серии «до термической обработки – во время термической обработки – после термической обработки».

10. Назначаются сотрудники, контролирующие соответствие серии процедур процессуальному руководству, указанному в статье 9.

Приложение 3

Порядок получения разрешения на перепланировку официально признанных предприятий

1. Если официально признанные предприятия намереваются внести изменения, ветеринарные органы страны-экспортера должны представить ветеринарным органам Японии подробную информацию об изменениях, включая период внесения изменений, по крайней мере, за один месяц до начала строительства. Ветеринарные органы страны-экспортера должны получить разрешение на внесение изменений от ветеринарных органов Японии.
2. Изменение означает реконструкцию, расширение и/или другие изменения официально признанных предприятий, которые касаются требований к официально признанным предприятиям в Приложении 2. Например, следующие изменения:
Даже в случае внесения изменений, кроме следующих указанных изменений, изменения влекут за собой указанные выше изменения (в том числе временные), требуется их предварительное согласование.

[Реконструкция]

- ① Реконструкция оборудования для термической обработки (увеличение или уменьшение количества оборудования, способ термической обработки и т.д.).
- ② Реконструкция, касающаяся разделения зоны для продуктов до термической обработки и зоны для продуктов после термической обработки.
- ③ Реконструкция внутренней стены (кроме стены, разделяющей зону для продуктов до термической обработки и зону для продуктов после термической обработки), сопровождающаяся сменой линии потока рабочих и/или потока сырья и/или продукции.
- ④ Реконструкция внешней стены.

[Увеличение масштаба]

- ① Расширение, связанное со строительством, которое не является полностью независимым от обозначенной области.
- ② Расширение, которое включает в себя строительство, имеющее общий регистрационный номер, название, адрес и т. д. официально признанного предприятия.

3. Ветеринарные органы страны-экспортера должны приостановить экспорт термически обработанного мяса и продуктов из него, произведенных на официально признанных предприятиях (или части предприятий) после начала строительства изменения.
4. Если строительство изменения завершено, ветеринарные органы страны-экспортера должны представить отчет о завершении, включая фактический период строительства, план строительства и фотографии зоны изменения, в ветеринарные органы Японии.

После получения отчетов о завершении ветеринарные органы Японии могут провести выездную инспекцию на официально признанных предприятиях. На основании результатов выездной инспекции и/или отчета о завершении ветеринарные органы Японии должны предоставить разрешение официально признанным предприятиям (или их части) на производство термически обработанного мяса и продуктов из него для экспорта в Японию.

5. В случае статьи 4 ветеринарные органы Японии проводят выездную инспекцию предприятий за счет страны-экспортера.