

**Ветеринарно-санитарные требования к термически обработанному мясу
птицы и мясным продуктам, экспортируемым из Российской Федерации в
Японию**

1. Этот документ определяет ветеринарно-санитарные требования к термически обработанному мясу птицы и мясным продуктам, экспортируемым из Российской Федерации в Японию.
2. В этом документе применяются следующие определения:
 - (1) **Термическая обработка** означает термическую обработку, при которой температура в центре мяса птицы и продуктов из мяса птицы поддерживается на уровне 70 °С или выше в течение одной минуты или более.
 - (2) **Домашняя птица** означает курицу, перепела, страуса, фазана, цесарку, индейку и гусеобразных (таких как утка и гусь).
 - (3) **Мясо птицы и продукты** из мяса птицы – тушки, части тушек, мясо (в том числе на костях), жир, субпродукты, сухожилия и внутренности, кожа птицы и изделия из них (кроме мясокостной муки).
 - (4) **Подлежащий регистрации птичий грипп (NAI)** означает инфекцию домашней птицы, вызванную высокопатогенным подлежащим регистрации птичьим гриппом (HPNAI) или низкопатогенным птичьим гриппом (LPNAI), как определено в Кодексе здоровья наземных животных МЭБ.
 - (5) **NAI и т. д.** означает NAI, болезнь Ньюкасла, птичью холеру и сальмонеллез (вызванные только *Salmonella pullorum* или *Salmonella gallinarum*)
 - (6) **Вспышка** означает появление клинических признаков или обнаружение специфических антигенов или возбудителей, или антител (только для NAI).
 - (7) **Ветеринарными органами Российской Федерации** являются Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
 - (8) **Органами по охране здоровья животных в Японии** являются Отдел ветеринарии и безопасности продуктов животного происхождения, Бюро безопасности по продуктам питания и делам потребителей, Министерство сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла Японии.
3. Следующие требования должны быть выполнены в Российской Федерации.
 - (1) NAI и др. классифицируются как заболевания, подлежащие регистрации в государственной ветеринарной службе Российской Федерации.
 - (2) О программах надзора за птичьим гриппом следует обязательно уведомлять на основании Кодекса МЭБ, а их выполнение должно контролироваться уполномоченными ветеринарными органами Российской Федерации.

4. Мясо птицы и мясные продукты, прошедшие термическую обработку, предназначенные для экспорта в Японию, должны соответствовать следующим требованиям:

(1) В случае, если термически обработанное мясо и мясные продукты, предназначенные для экспорта в Японию, получены из птицы, выведенной и выращенной в Российской Федерации:

(i) Домашняя птица должна выращиваться на фермах, на которых не было подтверждено ни одной вспышки NAI и т.п., по крайней мере, за 21 день до даты убоя.

(ii) В отношении домашней птицы должно быть подтверждено отсутствие каких-либо инфекционных заболеваний домашней птицы в результате осмотров до и после убоя, проводимых государственной ветеринарной службой Российской Федерации на утвержденном предприятии по убою животных (определено в статье 5).

(2) Если термически обработанное мясо и мясные продукты, предназначенные для экспорта в Японию, получены из мяса птицы, ввезенной из третьих стран:

(i) Домашняя птица должна быть выведена и выращена только в третьей стране.

(ii) Птица должна быть ввезена в Российскую Федерацию напрямую из третьих стран. В случае ввоза птицы в Российскую Федерацию через другую страну птица должна соответствовать следующим условиям:

(a) Птица должна быть упакована в соответствующую упаковку или контейнер.

(b) Транспортное средство или контейнер должны быть опломбированы до ввоза в Российскую Федерацию.

(iii) Птица не должна иметь каких-либо признаков инфекционных заболеваний птиц согласно результатам проверки, проведенной при импорте государственной ветеринарной службой Российской Федерации.

(iv) В результате осмотров до и после убоя, проводимых официальными инспекторами государственной ветеринарной службы Российской Федерации на утвержденных бойнях, указанных в статье 5, должно быть подтверждено отсутствие у птицы каких-либо инфекционных заболеваний птицы.

(3) Если термически обработанное мясо и мясные продукты, предназначенные для экспорта в Японию, были получены из мяса и мясных продуктов домашней птицы, которые были доставлены с утвержденных российских предприятий или импортированы из третьих стран:

(i) Мясо птицы и мясные продукты должны быть получены из птицы, выведенной и выращенной только в третьих странах.

(ii) Мясо птицы и мясные продукты должны ввозиться в Российскую Федерацию напрямую из третьих стран. В случае, если мясо из птицы и продукты из него ввозятся в Российскую Федерацию через другую страну, мясо птицы и мясные продукты должны удовлетворять следующим условиям:

(a) Мясо птицы и мясные продукты должны быть упакованы в соответствующее транспортное средство или герметичную (не герметичную) транспортную тару.

(b) Транспортное средство или транспортный контейнер должны быть опломбированы до ввоза в Российскую Федерацию.

(iii) По результатам инспекции при импорте, проводимой государственной ветеринарной службой Российской Федерации, мясо птицы и мясные продукты должны быть свободны от каких-либо признаков инфекционных заболеваний птицы, и после указанной инспекции мясо птицы и мясные продукты должны быть непосредственно ввезены в утвержденные предприятия по переработке или официально признанные предприятия по термической обработке, указанные в статье 6 или 7.

5. Убойные цеха, на которых осуществляется убой птицы для производства термически обработанного мяса птицы и мясных продуктов, предназначенных для экспорта в Японию, должны быть одобрены государственной ветеринарной службой Российской Федерации («утвержденные убойные цеха»).

6. Перерабатывающие предприятия, на которых осуществляется переработка мяса птицы и продуктов из мяса птицы, предназначенных для экспорта в Японию (до термической обработки), должны быть одобрены государственной ветеринарной службой Российской Федерации («утвержденные перерабатывающие предприятия»).

7. Предприятия, на которых осуществляется термическая обработка мяса птицы и мясных продуктов, предназначенных для экспорта в Японию, должны быть официально признаны ветеринарными органами Японии («официально признанные предприятия по термической обработке»).

8. Ветеринарные органы Японии определяют предприятия для термической обработки, которые соответствуют стандарту признания в Приложении 1, в качестве официально признанных предприятий для термической обработки сроком на два года, в принципе, по заявке ветеринарного органа Российской Федерации.

9. Ветеринарные органы Российской Федерации подают документы, содержащие следующие пункты на английском или японском языке, в ветеринарные органы Японии в качестве заявки:

- (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 птицы и мясных продуктов, предназначенных для экспорта в Японию.
 - (a) Вид птицы (курица, утка, гусь и др.), страна происхождения.
 - (b) Процесс производства, включая метод термической обработки, температуру, продолжительность термической обработки.
 - (c) Описание метода измерения температуры и точки измерения при термической обработке.

(5) Общее описание структуры предприятия.

(a) План здания, 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 ветеринарные органы Японии считают необходимой.

10. В ответ на заявку, поданную в соответствии со Статьей 8, ветеринарные органы Японии проведут выездные инспекции предлагаемых предприятий за счет Российской Федерации, чтобы подтвердить, соответствуют ли они стандарту назначения.

11. При наличии планов по внесению изменений, в том числе реконструкции, увеличению масштаба (расширению) и/или иных изменений конструкции, на официально признанных предприятиях термической обработки, в соответствии со стандартами назначения, указанными в Приложении 1, ветеринарный орган Российской Федерации должен заблаговременно обратиться в ветеринарные органы Японии для утверждения в соответствии с Приложением 2.

12. Государственная ветеринарная служба Российской Федерации обязана немедленно уведомить ветеринарные службы Японии в случае изменения названия или адреса какого-либо официально признанного предприятия по термической обработке.

13. Не реже одного раза в месяц руководитель каждого официально признанного предприятия термической обработки должен подтверждать проведение профилактических мероприятий против возникновения санитарно-опасных ситуаций и обеспечение надлежащего качества процесса термической обработки. Результаты проверки должны храниться в письменной форме не менее двух лет.

14. Менеджер каждого официально признанного предприятия по термической обработке должен вести письменный учет в течение не менее двух лет по следующим пунктам:

- i) Дата термической обработки.
- ii) Количество термически обработанного мяса птицы и продуктов из мяса птицы по каждой товарной позиции.
- iii) Дата отгрузки, количество и пункт назначения.

15. Специалисты государственной ветеринарной службы Российской Федерации обязаны не реже одного раза в шесть месяцев посещать официально признанные предприятия по термической обработке и проверять соответствие предприятий требованиям стандарта назначения и ветеринарно-санитарным требованиям настоящего документа. Органы государственной ветеринарной службы Российской Федерации обязаны вести письменный учет результатов каждого посещения в течение двух лет.

16. Если государственная ветеринарная служба Российской Федерации обнаружит, что какое-либо официально признанное предприятие по термической обработке не соответствует стандарту назначения или санитарно-гигиеническим требованиям настоящего документа, государственная ветеринарная служба Российской Федерации должна немедленно приостановить весь экспорт в Японию термически обработанного мяса птицы и мясных продуктов из официально признанного предприятия по термической обработке и проинформировать ветеринарные службы Японии о соответствующем случае.

17. В случае приостановки в соответствии со статьей 16, если были предприняты надлежащие меры по исправлению положения в отношении официально признанного предприятия по термической обработке, государственная ветеринарная служба Российской Федерации может сообщить соответствующую информацию ветеринарным органам Японии и возобновить экспорт с предприятия с разрешения ветеринарных органов Японии.

18. Компетентный орган Российской Федерации должен по запросу предоставлять ветеринарным органам Японии копию письменного отчета о результатах каждого посещения, осуществленного в соответствии со Статьей 15.

19. Ветеринарные органы Японии могут проводить выездные инспекции официально признанных предприятий по термической обработке, если это необходимо, чтобы подтвердить, соответствуют ли они стандарту назначения и ветеринарно-санитарным требованиям настоящего документа.

20. В любом из следующих случаев ветеринарные органы Японии могут аннулировать назначение предприятий и немедленно приостановить импорт термически обработанного мяса птицы и мясных продуктов, произведенных на таких предприятиях:

- (1) При несоответствии официально признанных предприятий по термической обработке стандартам назначения.

- (2) Если установлено, что официально признанные предприятия по термической обработке признаны мошенническим или иным неправомерным путем.
 - (3) Если установлено, что официально признанные предприятия по термической обработке совершают неправомерные или недобросовестные действия в отношении эксплуатации официально признанных предприятий по термической обработке.
 - (4) Если официально признанные предприятия по термической обработке не соответствуют приказу ветеринарных органов Японии в отношении корректирующих мер нарушений без каких-либо уважительных причин.
 - (5) Если официально признанные предприятия по термической обработке не экспортируют мясо птицы и продукты из мяса, подвергнутые термической обработке, 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), когда установлено, что официально признанные предприятия по термической обработке нарушают ветеринарно-санитарные требования, и такие нарушения причиняют или могут причинить серьезный вред здоровью животных.
21. Ветеринарные органы Российской Федерации обязаны обеспечить хранение термически обработанного мяса птицы и мясных продуктов в чистой и санитарно-гигиенической упаковке и (или) таре и обращаться с ними таким образом, чтобы не допустить контаминации возбудителями каких-либо инфекционных заболеваний животных до их отправки.
22. Если термически обработанное мясо птицы и мясные продукты транспортируются в Японию через другие страны, термически обработанное мясо птицы и мясные продукты, предназначенные для экспорта в Японию, должны соответствовать следующим требованиям:
- (1) Термически обработанные мясо и мясные продукты, предназначенные для экспорта в Японию, должны быть упакованы в плотную (не герметичную) транспортную тару.
 - (2) Транспортная тара должна быть опломбирована ветеринарными органами Российской Федерации.
23. Если будет установлено, что пломба, указанная в статье 22, была намеренно сломана или отпала и т.д. во время проверки после прибытия в Японию, импорт экспортируемого в Японию мяса птицы и мясных продуктов, подвергнутых термической обработке, в Японию может быть запрещен.
24. В случае подозрения или подтверждения вспышки NAI и т.п. ветеринарные органы Российской Федерации должны сообщить соответствующую информацию ветеринарным органам Японии в течение 24 часов.
25. Государственная ветеринарная служба Российской Федерации обязана выдать ветеринарный сертификат на термически обработанные мясо птицы и мясные продукты, экспортируемые в Японию, с указанием следующих пунктов на английском языке:

Приложение 1

- (1) Соблюдение каждого из требований статей 3–6 и статьи 21.
- (2) Название, адрес и номер регистрации предприятия по убою и предприятия по переработке.
- (3) Наименование, адрес и номер официально признанного предприятия по термической обработке
- (4) Сроки убоя, переработки и термической обработки.
- (5) Идентификационный номер пломбы транспортной тары (для перевозок через третьи страны).
- (6) Дата отгрузки и название порта.
- (7) Дата и место выдачи ветеринарного сертификата, имя и должность подписавшего.

Стандарт назначения

1. Официально признанные предприятия по термической обработке должны иметь зону для продуктов до термической обработки, предназначенную исключительно для обработки сырья, оснащенную необходимым оборудованием, и зону для продуктов после термической обработки, предназначенную исключительно для термически обработанных продуктов, оснащенную необходимым оборудованием, в том числе оборудованием для термической обработки.
2. Зона для продуктов до термической обработки должна быть изолирована от зоны для продуктов после термической обработки, за исключением окон оборудования для термической обработки.
3. Зона для продуктов до термической обработки должна быть оборудована средствами для хранения, обработки и осмотра.
4. Зона для продуктов после термической обработки должна быть ограждена снаружи стеной и быть оборудована оборудованием для термической обработки, оснащенным приборами для контроля, такими как регистраторы температуры и оборудованием или приборами для контроля, охлаждения, хранения и упаковки после термической обработки.
5. Зона для продуктов до термической обработки и зона для продуктов после термической обработки должны быть оборудованы отдельными помещениями, такими как вход и выход, раздевалка и т. д., для персонала в каждой зоне с целью предотвращения перекрестного загрязнения.
6. 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.
7. Официально признанные предприятия должны быть оборудованы средствами дезактивации, а также средствами водоснабжения, которые могут обеспечить достаточное количество воды для очистки.
8. На официально признанных предприятиях по термической обработке должна быть разработана методическая инструкция по предотвращению возникновения санитарно-опасных ситуаций и обеспечению надлежащего качества в серии «до термической обработки – во время термической обработки – после термической обработки».

Приложение 1

9. Назначаются сотрудники, контролирующие соответствие серии процедур процессуальному руководству, указанному в статье 8.

Процедура получения разрешения для внесения изменений в официально признанные предприятия по термической обработке

1. Если официально признанные предприятия по термической обработке намереваются внести изменения, компетентный ветеринарный орган Российской Федерации должен предоставить подробную информацию о плане изменений, включая период строительства, ветеринарным органам Японии не менее чем за один месяц до начала строительства и получить разрешение на изменения от ветеринарных органов Японии.
2. Изменение означает реконструкцию, расширение и/или другие изменения официально признанных предприятий по термической обработке, которые касаются требований к официально признанным предприятиям по термической обработке в Приложении 1. Например, следующие изменения: Даже случай временного изменения, связанного со стандартом назначения, сделанного в процессе изменения, подпадает под действие настоящего приложения.
(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 изменением линии потока рабочего персонала и/или сырья и/или продукта.
 - (4) Реконструкция внешней стены.
 - (5) Реконструкция, сопровождающаяся изменением использования зоны на официально признанном предприятии по термической обработке.
(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 по термической обработке.
3. Государственная ветеринарная служба Российской Федерации обязана приостановить вывоз термически обработанного мяса птицы и мясных продуктов, произведенных на официально признанных предприятиях по термической обработке (или части предприятия) после начала строительства в соответствии с изменениями.

4. Если строительство в соответствии с изменениями завершено, компетентный ветеринарный орган Российской Федерации должен представить отчет о завершении строительства, включая фактический период строительства, план строительства и фотографии участка изменения, в ветеринарные органы Японии. После получения отчетов о завершении ветеринарные органы Японии могут провести выездную инспекцию на официально признанном предприятии по термической обработке. На основании результатов выездной инспекции и/или отчета о завершении ветеринарные органы Японии должны предоставить разрешение официально признанным предприятиям по термической обработке (или их части) на производство термически обработанного мяса птицы и продуктов из него для экспорта в Японию.

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