



**МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
(Россельхознадзор)**

Орликов пер., д. 1/11, Москва, 107139
для телеграмм: Москва 84 Россельхознадзор
факс : (495)607-51-11, тел.: (499) 975-43-47
E-mail: info@svfk.mcx.ru
<http://www.fsvfk.ru>

09.04.2018 № Фс-Ис-7/8309

На № _____ от _____

Руководителям территориальных
управлений Россельхознадзора
(по списку)

Копия: ФТС России

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору сообщает о выявлении генетического материала возбудителя африканской чумы свиней (АЧС) в свиноводческой продукции, принадлежащей белорусскому предприятию ОАО «Гомельский мясокомбинат».

В результате лабораторных исследований ФГБУ «ВНИИЗЖ» (07.04.2018) и ФГБУ «Брянская МВЛ» (09.04.2018) в пробах готовой мясной продукции, принадлежащей белорусскому предприятию ОАО «Гомельский мясокомбинат» (Республика Беларусь, г. Гомель, ул. Ильича, 2), геном вируса АЧС выделен в следующих товарах: вареное колбасное изделие мясное сосиски «Краковские» (в/с); изделие колбасное, колбаса вареная «Чесночная Смак» бессортовая мясосодержащая.

Учитывая изложенное, а также случай нарушения ветеринарно-санитарных требований Евразийского экономического союза в продукции ОАО «Гомельский мясокомбинат» (выявление бактерий группы *Listeria monocytogenes*, с 10 апреля 2018 года вводятся временные ограничения на ввоз в Российскую Федерацию продукции указанного предприятия.

В связи с этим, Россельхознадзором с 10 апреля 2018 года вводятся временные ограничения на поставки в Российскую Федерацию из Республики Беларусь:

- живых свиней и их генетического материала,
- свинины и сырых свиных мясопродуктов и субпродуктов,

- готовой продукции из свинины или содержащей в своем составе свинину, сырья животного происхождения (из свинины), предназначенного для производства кормов для непродуктивных животных и пушных зверей за исключением товаров, прошедших обработку по технологии, гарантирующей разрушение вируса АЧС в соответствии с положениями Главы 15.1:

Мясо (готовая продукция):

1. Термическая обработка

а. термическая обработка в герметически закрытом контейнере при показателе F_0 3,00 или более (F_0 – подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры. Значение F_0 равное 3,00 означает, что самая холодная точка продукта была достаточно прогрета, чтобы добиться такого же поражающего воздействия, которое достигается с помощью мгновенного нагревания и охлаждения (121°C (250°F) за три минуты)); или

б. термическая обработка в течение не менее чем 30 минут при минимальной температуре 70°C, которую необходимо обеспечить по всей толще мяса.

2. Вяление

Засаливание и высушивание в течение не менее чем шести месяцев.

Свиньи кишки:

Выдерживание в течение не менее чем 30 дней в сухой соли (NaCl) или насыщенном рассоле ($A_w < 0.80$), или в сухой соли с добавлением фосфатов, содержащей 86,5% NaCl, 10,7% Na_2HPO_4 и 2,8% Na_3PO_4 (по весу) при температуре не менее 12°C.

- мяса от диких кабанов, рогакопытного, кожевенного, кишечного сырья, щетины, охотничьих трофеев, полученных от восприимчивых видов животных, не подвергнутых полной таксидермической обработке,

- всех видов кормов и кормовых добавок для свиней, за исключением кормовых добавок химического и микробиологического синтеза и готовых кормов, прошедших термическую обработку (температура не ниже плюс 70 градусов Цельсия, время обработки не менее 20 минут).

Кроме того, обязываю принять исчерпывающие меры по выявлению на территории субъектов Российской Федерации продукции, ввезенной с указанного белорусского предприятия ранее.

Информацию о фактах выявления указанной продукции оперативно направлять в Россельхознадзор.

Настоящую информацию доведите до сведения руководителей органов управления ветеринарией субъектов Российской Федерации, а также всех заинтересованных организаций и лиц, осуществляющих внешнеэкономическую деятельность.

Заместитель Руководителя



К.А. Савенков