

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ**

**"О ТРЕБОВАНИЯХ К МЯСУ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ПРОДУКТАМ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ, ИХ ПРОИЗВОДСТВУ И ОБОРОТУ"**

ГЛАВА I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**Статья 1. Цели принятия настоящего технического регламента**

В настоящем техническом регламенте используются основные понятия, установленные в соответствии с Федеральным законом от 27.12.2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (в редакции Федерального закона от 9 мая 2005 г. N 45-ФЗ, Федерального закона от 1 мая 2007 г. N 65-ФЗ).

Целями принятия настоящего технического регламента являются:

- защита жизни и здоровья граждан при производстве, хранении, перевозке, реализации, потреблении, утилизации мяса сельскохозяйственной птицы и продуктов его переработки, от возможного биологического, токсикологического и радиационного воздействия;
- охрана окружающей среды и сельскохозяйственной птицы от возможного распространения возбудителей болезней с предприятий по выращиванию и переработке птицы;
- предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей мяса сельскохозяйственной птицы и продуктов его переработки;
- создание правовой основы для выработки безопасной продукции.

**Статья 2. Сфера применения и объекты технического регламента**

1. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные требования к мясу сельскохозяйственной птицы и продуктам его переработки, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Настоящий технический регламент регулирует отношения, возникающие при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации мяса сельскохозяйственной птицы и продуктов его переработки на территории Российской Федерации, при оценке соответствия мяса сельскохозяйственной птицы и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона, в том числе при осуществлении государственного контроля (надзора).

3. Объектами настоящего технического регламента являются следующие виды продукции по кодам классификации: мясо птицы; пищевые субпродукты птицы; пищевые жиры; полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; колбасные изделия и другие продукты из мяса [субпродуктов] птицы; консервы с использованием мяса [субпродуктов] птицы; консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы; белок пищевой куриный и продукты на его основе; продукция детского, диетического и функционального питания из мяса [субпродуктов] птицы и другие пищевые продукты переработки птицы, а также процессы их

производства, хранения, перевозки, реализации, потребления, утилизации или уничтожения, нарушение параметров которых могут влиять на безопасность продукции.

Отношения, возникающие при производстве, кормовой и технической продукции, а также медицинских препаратов, вырабатываемых с использованием сырья животного происхождения, регулируются соответствующим законодательством Российской Федерации.

Настоящий технический регламент устанавливает также правила оценки соответствия мяса птицы и продуктов его переработки действующему законодательству в целях защиты жизни и здоровья граждан, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей при их обороте и потреблении.

### **Статья 3. Основные термины и определения**

Основные термины и определения по техническому регулированию участников рынка, их права и обязанности изложены в Законе РФ "О техническом регулировании" (184-ФЗ от 27 декабря 2002 г).

Для целей настоящего технического регламента используются следующие понятия и идентификационные признаки объектов технического регулирования:

**птица сельскохозяйственная** - домашняя птица, прирученная и разводимая человеком для хозяйственных целей;

**водоплавающая птица** - условное наименование птицы, ведущей в естественных условиях образ жизни, связанный с водой (утки, гуси);

**сухопутная птица** - условное название птицы, не относящейся к водоплавающей (цыплята-бройлеры, куры, цесарки, индейки, перепела, страусы);

**продуктивность (птицы)** - количество продукции определенного качества, получаемой от особи сельскохозяйственной птицы за определенный период;

**птицеводство** - отрасль животноводства, занимающаяся разведением и использованием разных видов сельскохозяйственной птицы для производства птицепродуктов: яиц, мяса и продуктов из них, пера и пуха;

**племптице завод** - предприятие, занятое селекцией и воспроизводством птицы исходных линий и производством прародительских форм;

**племптицерепродуктор** - предприятие, осуществляющее воспроизводство племенной птицы и производство племенной продукции для птицефабрик и инкубаторно-птицеводческих станций;

**птицефабрика** - предприятие, любой формы собственности, осуществляющее производство сельскохозяйственной птицы и продукции птицеводства (пищевых и/или инкубационных яиц, яичных продуктов, пищевых продуктов уоя и переработки птицы);

**порода птицы** - группа птицы общего происхождения, сложившаяся в определенных условиях внешней среды и имеющая сходные особенности экстерьера, конституции и продуктивности, передающиеся по наследству; в зависимости от типа продуктивности, конституции и экстерьера породы сельскохозяйственной птицы подразделяют на мясные, яичные и мясояичные;

**кросс птицы** - комплекс сочетающихся специализированных линий и гибридов птицы, полученных по определенным схемам скрещивания;

**племенная птица** - птица, используемая для получения от нее потомства;

**селекционное стадо птицы** - поголовье самцов и самок исходных линий птицы, оцениваемых по происхождению, собственной продуктивности, качеству потомства для дальнейшего совершенствования признаков, и их потомство;

**прародительское стадо птицы** - поголовье прародительской формы самцов и самок, используемых для воспроизводства родительского стада;

**родительское стадо птицы** - поголовье самцов и самок птицы, гибридное потомство которых используют в промышленном стаде для производства товарной продукции; рациональные размеры родительского стада птиц для бесперебойного обеспечения инкубационными яйцами в полном объеме и в необходимые сроки составляют от 5 до 15% от общего поголовья птицы в хозяйстве;

**племенные яйца** - инкубационные яйца, предназначенные для воспроизводства племенной птицы с характеристиками, соответствующими приложению 1 настоящего Федерального закона;

**инкубационные яйца** - яйца, полученные от племенной птицы и предназначенные для инкубации;

**суточный молодняк птицы** - условное название молодняка сельскохозяйственной птицы в возрасте до 24 часов после вывода;

**комплектование родительского стада птиц** - приобретение племенных инкубационных яиц или суточного молодняка с последующим выращиванием его на отдельной площадке;

**молодняк (птицы)** - птица с момента вывода до наступления половой зрелости;

**ремонтный молодняк птицы** - молодняк, выращиваемый для замены (ремонта) взрослого прародительского, родительского и промышленного стада;

**мраморность скорлупы** - наличие чередования светлых и темных пятен в структуре скорлупы, обнаруживаемых при овоскопировании, а иногда и при внешнем осмотре яйца;

**пояс на скорлупе** - утолщение скорлупы в области экватора или ближе к острому концу яйца нередко в виде уступов, опоясывающих яйцо;

**бой яйца** - яйцо с нарушенной целостностью скорлупы;

**насечка яйца** - бой яйца, характеризующийся наличием надтреснутой скорлупы яйца;

**мятый бок яйца** - бой яйца, характеризующийся наличием частично помятой скорлупы и неповрежденной подскорлупной оболочки;

**тек яйца** - *технический брак яйца, выражающийся в повреждении скорлупы и подскорлупной оболочки, при котором содержимое яйца вытекает;*

**двухжелтковое яйцо** - яйцо с двумя желтками;

**подмороженное яйцо** - яйцо с температурой  $(-2 \pm -3) ^\circ\text{C}$ ;

**красюк** - технологический брак инкубационных яиц, при котором все содержимое яйца имеет однообразную рыжеватую окраску;

**градинки** - спиральные тяжи, состоящие из муциноподобных волокон, удерживающих желток в центре яйца;

**надскорлупная оболочка яйца** - тонкая, прозрачная, пленка, покрывающая наружную поверхность скорлупы, образуемая в результате высыхания слизи яйцеводных путей самки птицы, препятствующая проникновению микробов в яйцо;

**инкубационные яйца кур яичной породы с белой скорлупой** - яйца массой 50-72 г для воспроизводства промышленного стада, массой 52-70 г - для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца кур яичной породы с коричневой скорлупой** - яйца массой 50-75 г для воспроизводства промышленного стада, массой 52-73 г - для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца кур яично-мясной породы** - яйца массой 50-75 г для воспроизводства промышленного стада, массой 52-73 г для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца кур мясной породы** - яйца массой 48-76 г для воспроизводства промышленного стада, массой 52-74 г - для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца индеек** - яйца массой 65-100 г для воспроизводства промышленного стада, массой 70-95 г - для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца уток** - яйца массой 70-110 г для воспроизводства промышленного стада, массой 75-95 г - для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца гусей** - яйца массой 135-235 г для воспроизводства промышленного стада, массой 140-220 г - для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца цесарок** - яйца массой 36-52 г для воспроизводства промышленного стада, массой 38-50 г - для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца перепелов** - яйца массой 10-14 г для воспроизводства промышленного стада, массой 11-13 г - для воспроизводства племенного стада;

**инкубационные яйца страусов** - яйца массой 1100-1900 г для воспроизводства поголовья и племенного стада; на яйце отсутствует надскорлупная оболочка;

**партия инкубационных яиц** - любое количество инкубационных яиц одной или нескольких пород, линий, родительских форм птицы, отобранных на одном предприятии и предназначенных для одновременной сдачи-приемки;

**партия инкубационных яиц для закладки на инкубацию** - количество яиц одного вида и одной породы, необходимых для одной закладки на инкубацию;

**транспортирование инкубационных яиц** - доставка яиц на инкубацию, производимая из хозяйств, благополучных по инфекционным заболеваниям, сопровождаемых ветеринарным свидетельством установленной формы, автомобильным, железнодорожным или авиатранспортом при соблюдении специальных требований к условиям транспортирования;

**инкубаторий** - специальное здание, в котором размещены инкубаторы и другое технологическое оборудование, предназначенное для искусственной инкубации яиц;

**технология инкубации яиц** - совокупность технологических операций, обеспечивающих инкубацию яиц и получение кондиционного суточного молодняка;

**режим инкубации** - совокупность физических факторов, создаваемых в инкубаторе;

**инкубатор предварительный** - шкаф инкубатора, в котором инкубируют яйца птицы с момента закладки до перевода в выводной шкаф;

**выводной инкубатор** - шкаф инкубатора, в котором завершается вывод молодняка из яиц, перенесенных из предварительного инкубатора;

**партия суточных цыплят** - любое количество цыплят одной породы, одного кросса и одной даты вывода, предъявляемое для одновременной сдачи и оформленное документами в установленной форме;

**транспортирование суточных цыплят** - доставка суточного молодняка кур, уток, гусей, цесарок, перепелок, страусов, производимая из хозяйств, благополучных по инфекционным заболеваниям, сопровождаемых ветеринарным свидетельством установленной формы, автомобильным, железнодорожным или авиатранспортом при соблюдении специальных требований к условиям и режимам транспортирования;

**содержание птицы** - способ размещения птицы в период выращивания и использования;

**клеточное выращивание (содержание) птицы** - выращивание (содержание) птицы в клеточных батареях;

**напольное содержание птицы** - содержание птицы с использованием подстилки, сетчатого или планчатого полов;

**предубойная выдержка птицы** - содержание птицы на птицеводческом предприятии перед убоем без корма и при свободном доступе к воде в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого;

**живая масса птицы** - масса живой птицы, определяемая фактическим взвешиванием и являющаяся в птицеводстве одним из основных показателей роста, развития и физиологического состояния птицы;

**живая масса птицы для убоя** - фактическая масса живой птицы, установленная в момент взвешивания при ее сдаче-приемке на убой;

**скидка с живой массы птицы для убоя** - установленная величина снижения живой массы птицы на содержимое зоба и желудочно-кишечного тракта, определяемая при ее сдаче-приемке на убой;

**упитанность птицы для убоя** - степень развития мышечной и жировой ткани птицы;

**классификация птицы для убоя** - деление птицы по видам и возрастным группам; классификация может включать также деление птицы для убоя по массе, полу и упитанности.

**аттестация персонала** - оценка уровня квалификации персонала предприятия независимыми экспертами с выдачей документа, подтверждающего профессиональную его пригодность;

**безопасность продуктов из мяса сельскохозяйственной птицы** - отсутствие недопустимого риска для здоровья нынешнего и будущего поколений от употребления продуктов из мяса сельскохозяйственной птицы, связанного с применением не благополучного по ветеринарно-санитарным и гигиеническим нормам сырья и материалов, нарушением технологических режимов в контрольных критических точках на всех этапах производства и оборота продукции;

**ветеринарно-санитарная экспертиза** - комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами (ветеринарно-санитарными экспертами), по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных;

**ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки птицы** - ветеринарный осмотр внутренних органов и тушек птицы, проведение необходимых лабораторных исследований, с целью принятия решения об их безопасности в ветеринарно-санитарном отношении и пригодности к

дальнейшей технологической обработке, хранению, реализации, обезвреживанию, утилизации или уничтожению в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства;

**ветеринарно-санитарное заключение** - документ, удостоверяющий соответствие или несоответствие ветеринарно-санитарным требованиям объектов, подлежащих ветеринарно-санитарному надзору, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации;

**ветеринарно-санитарные меры** - требования и процедуры, установленные Федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования, обязательные для исполнения физическими и юридическими лицами, направленные на защиту от рисков, возникающих в связи с проникновением, закреплением или распространением опасных организмов, болезней, переносчиков болезней или болезнетворных организмов в случае переноса или распространения их птицей или с продуктами ее переработки;

**ветеринарно-санитарные требования** - условия обязательные для выполнения, установленные законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и безопасности продукции животного происхождения техническими регламентами, ветеринарными правилами и нормативами, правилами ветеринарно-санитарной экспертизы;

**ветеринарно-санитарный эксперт (ветсанэксперт)** - государственный ветеринарный врач, уполномоченный проводить ветеринарный осмотр до переработки птицы, ветеринарно-санитарную экспертизу мяса птицы и продуктов его переработки и выдавать заключение о их безопасности;

**ветеринарное регистрационное удостоверение** - документ, удостоверяющий, что объект, подлежащий ветеринарному надзору, прошел ветеринарно-санитарную аттестацию производства продукции животного происхождения и соответствует ветеринарно-санитарным требованиям;

**ветеринарные сопроводительные документы** - документы, выдаваемые органами государственного ветеринарного надзора на подконтрольные грузы (товары), гарантирующие их безопасность в ветеринарно-санитарном отношении, а также подтверждающие эпизоотическое благополучие территории из которой они вывозятся;

**ветеринарный конфискат** - продукт переработки птицы, признанный по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодным для использования на пищевые цели;

**вынужденный убой птицы** - убой больной или подозрительной по заболеванию птицы для убоя по указанию и под контролем Государственной ветеринарной службы;

**дезинфекционный барьер** - оборудованный пункт дезинфекции транспортных средств перед въездом на территорию предприятия и выезде с территории, а для персонала - установленное приспособление для дезинфекции обуви перед входом в помещение цеха и выходом из него;

**добавки пищевые** - природные, искусственные вещества или их смеси, используемые при производстве мяса птицы и продуктов переработки мяса птицы, для придания им определенных свойств и/или сохранения качества;

**карантин-изолятор** - изолированные помещения на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях для размещения больных и подозрительных по заболеванию сельскохозяйственной птицы и животных, предназначенных для убоя;

**контроль критических точек** - запланированные наблюдения и (или) измерения параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получение необходимой информации для разработки предупреждающих действий;

**критическая контрольная точка** - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции;

**мясо сельскохозяйственной птицы** - пищевой продукт убой птицы, представляющий собой, потрошеную тушку птицы, потрошеную тушку с комплектом потрохов и шеей или без нее, или продукты разделки потрошенной тушки;

**мясо птицы свежее** - мясо птицы без признаков порчи, определяемых органолептическими, химическими, микроскопическими и гистологическими методами;

**мясо птицы механической обвалки** - пищевой сырьё, полученное в результате обвалки потрошенной тушки птицы или её частей методом сепарирования и представляющее собой тонко измельченную массу без каких-либо добавлений или извлечений из него с нормируемым количеством и размером костной ткани;

**птицеперерабатывающее предприятие (цех убой и переработки птицы)** - предприятие по выработке пищевых продуктов убой и переработки птицы;

**пищевой продукт убой птицы** - продукт, полученный в результате переработки сельскохозяйственной птицы, подвергнутый убою на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля;

**пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы** - продукт, изготовленный из мяса [пищевых субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления ингредиентов;

**новая продукция** - впервые разработанная продукция с применением новых технологических процессов, видов потребительской упаковки, ранее не используемых сырья и ингредиентов, внедряемая для серийного производства продукция, на которую в нормативной документации, санитарных и ветеринарно-санитарных нормах отсутствуют требования к качеству и безопасности, а также разработанная в установленном порядке техническая документация и классификационные группировки кодов ОКП и ТН ВЭД;

**новая технология** - технология изготовления, хранения, перевозки, потребления, реализации, утилизации или уничтожения продукции с применением ранее не известных технологических процессов, видов потребительской упаковки, а также введение в рецептуру продукта ранее не используемых видов сырья, пищевых добавок и материалов;

**отраслевой реестр** - перечень зарегистрированных уполномоченным органом предприятий, на которых разрешена выработка продуктов из мяса птицы, а также перечень продукции, получившей ассортиментный номер отраслевого реестра, используемый при идентификации продукции для целей подтверждения соответствия;

**партия птицы для убой** - любое количество единовременно направляемой на убой сельскохозяйственной птицы одного вида и возраста, выращенное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним ветеринарным документом установленной формы;

**партия мяса птицы (тушек и их частей)** - *любое* количество однородной по качеству продукции *для тушек одного вида, сорта и способа обработки, для частей тушек - одного вида и наименования, выработанное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним ветеринарным документом* установленной формы за одну дату выработки;

**партия продукции из мяса птицы** - *любое* количество однородной по качеству продукции *одного вида и наименования, одного термического состояния, выработанное на одном предприятии по одному нормативному документу, предъявленное одним удостоверением качества и безопасности и одним ветеринарным документом* установленной формы;

**пищевые субпродукты птицы** - пищевые продукты убоя птицы, к которым относятся обработанные потроха, гребни, шея, голова, ноги птицы;

**предприятие оптового продовольственного комплекса** - торговое предприятие, осуществляющее куплю-продажу товаров с целью их последующей перепродажи, а также оказывающее услуги по организации оптового оборота товаров (оптовый рынок, распределительный центр, комплекс оптовой торговли, холодильные предприятия, складские производственные помещения);

**предубойный ветеринарный осмотр** - клинический осмотр сельскохозяйственной птицы, проводимый ветеринарным врачом в хозяйстве перед отправкой на предприятие и непосредственно перед переработкой сельскохозяйственной птицы государственным ветеринарным врачом подразделения государственного ветеринарного надзора;

**продукция первичной переработки, произведенная из сельскохозяйственного сырья собственного производства** - *мясо (тушки и их части), пищевые субпродукты, жиры животные (птичьи) пищевые сырые, прошедшие технологические операции переработки для сохранения их качества и обеспечения длительного хранения, используемые в виде сырья в последующей (промышленной переработке) или реализуемые без последующей промышленной переработки потребителям;*

**переработка мяса птицы (тушек и их частей), субпродуктов** - производство пищевых продуктов на предприятии по переработке сельскохозяйственной птицы и выработке продуктов переработки мяса птицы в соответствии с нормативными и техническими документами;

**санитарная бойня** - комплекс изолированных оборудованных помещений, предназначенных для вынужденного убоя птицы или переработки больной и подозрительной по заболеванию птицы;

**потрошенная тушка птицы** - пищевой продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы;

**прослеживаемость** - возможность проследить происхождение, движение, применение или местонахождение рассматриваемого пищевого продукта через отдельные стадии производства, обработки и распространения.

Примечание. Применительно к пищевым продуктам это может касаться происхождения сырья и других ингредиентов, а также данные по их переработке;

**система прослеживания** - организация данных и действий, которые является способными к поддержанию требуемой (необходимой) информации о продукте и его компонентах через все или часть стадий его производства, обработки и распространения;

**система быстрого оповещения** - система передачи информации, функционирующая в качестве системы коммуникации и средств связи;

**техническая аттестация** - анализ и инженерная оценка независимыми экспертами технических возможностей предприятия обеспечить выпуск безопасной продукции в объемах и в ассортименте, заявленных изготовителем;

**технологическая экспертиза** - оценка независимыми экспертами перечня и последовательности выполнения технологических операций и научно-обоснованных значений контрольных точек риска технологических параметров, обеспечивающих выпуск безопасной продукции в объемах и в ассортименте, заявленных изготовителем;



**технический паспорт** - документ, оформляемый по результатам технической аттестации, содержащий данные о мощности предприятия в групповом ассортименте и плана цехов с указанием их площади и экспликации оборудования;

**технологический регламент (технологическая инструкция)** - документ, устанавливающий порядок выполнения технологического процесса производства группы однородной продукции или конкретного наименования, содержащий перечень и последовательность выполнения технологических операций и научно-обоснованные значения контрольных точек риска технологических параметров, обеспечивающих выпуск безопасной продукции;

**товарно-сопроводительные документы** - документы, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути товародвижения. К товарно-сопроводительным документам относятся приходно-расходные накладные, товарно-транспортные и железнодорожные накладные;

**птица для убоя** - сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки на птицеводческом предприятии или в промышленных условиях и отвечающая требованиям действующего ветеринарного законодательства;

**удостоверение качества и безопасности** - документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа;

**уничтожение** - воздействие на продукцию, исключающее возможность ее использования для пищевых и кормовых целей и доступа к ней человека, животных, грызунов, птиц и насекомых;

**условно-годное мясо птицы и продукты переработки птицы** - продукты переработки птицы, использование которых на пищевые цели допускаются государственной ветеринарной службой после обезвреживания методами тепловой обработки;

**утилизация** - переработка ветеринарных конфискатов в обезвреженные кормовые и (или) технические продукты;

**охлажденное мясо [субпродукты] птицы** - свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С;

**замороженное мясо [субпродукты] птицы** - мясо птицы после замораживания охлажденных тушек до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С;

**глубокозамороженное мясо [субпродукты] птицы** - мясо птицы после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 18 °С;

**размороженное мясо [субпродукты] птицы** - замороженное или глубокозамороженное мясо птицы, подвергнутое оттаиванию до температуры в толще мышц от минус 1 °С до 4 °С;

**часть тушки птицы** - пищевой продукт, полученный в результате разделки потрошеной тушки птицы;

**потроха птицы** - пищевые продукты убоя птицы, к которым относятся обработанные печень, сердце и мышечный желудок очищенный;

**пищевой жир-сырец птицы** - продукт, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань;

**пищевой топленый жир птицы** - жир, полученный в результате вытапливания пищевого жира-сырца птицы;

**кость пищевая птицы** - пищевой продукт, полученный в результате обвалки потрошеной тушки птицы и/или ее частей и представляющий собой целую или измельченную кость;

**белок пищевой куриный** - пищевой белок, полученный в результате биотехнологических процессов переработки субпродуктов и пищевой кости птицы и мяса механической обвалки.

#### **Статья 4. Законодательство Российской Федерации в области действия технического регламента**

1. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения безопасности мяса и мясoproductов основывается на Конституции Российской Федерации и состоит из настоящего технического регламента, других технических регламентов, действие которых распространяется на объекты данного закона, в также международных договоров, иных правовых актов Российской Федерации.

2. Если международными договорами Российской Федерации установлены иные правила, чем те, которые предусмотрены законодательством Российской Федерации, в области безопасности мяса и мясoproductов, применяются правила международного договора.

### **ГЛАВА II. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ, МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ОБЪЕКТАМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ**

#### **Статья 5. Требования к безопасности птицы в процессе ее содержания, откорма и подготовки к убою**

1. Промышленное производство мяса сельскохозяйственной птицы включает или может включать в себя технологические процессы: содержание селекционного стада, племенной птицы, прародительского стада, родительского стада, инкубацию, содержание ремонтного молодняка, выращивание птицы на мясо (кормление, поение, обеспечение микроклимата, санация помещений и оборудования), предубойную выдержку, отлов птицы и транспортирование ее на убой, убой и переработку птицы, производство продуктов из мяса птицы.

2. Для убоя и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды молодняка сельскохозяйственной птицы (цыплят-бройлеров, индюшат, гусят, утят, цесарят, перепелят, страусят), слабый ремонтный молодняк всех видов птицы (яичные и мясные цыплята и другие виды), взрослую птицу всех видов после завершения продуктивного периода (кур-несушек, петухов, цесарок, уток, гусей, перепелов, страусов, индейки);

3. Условия содержания и кормления птицы селекционного стада, прародительского стада, родительского стада, птицы для промышленного производства яиц, вывода молодняка птицы из яиц (инкубации), содержания ремонтного молодняка, промышленного откорма птицы для убоя, проведения предубойной выдержки, отлова и транспортирования птицы на убой должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области ветеринарной и фитосанитарной безопасности.

Безопасность и качество кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственной птицы должны соответствовать техническому регламенту "О кормах и кормовых добавках".

Безопасность и качество питьевой воды для поения сельскохозяйственной птицы должны соответствовать ФЗ "О безопасности питьевой воды".

#### **Статья 6. Требования к безопасности выращивания и содержания птицы родительского стада**

1. Ремонтный молодняк и взрослую птицу родительского стада бройлеров, уток, цесарок выращивают и содержат в птичниках на подстилке, или в клеточных батареях, индеек - на подстилке

или в клеточных батареях, гусей - на подстилке, комбинированном полу или в летних лагерях с допуском к воде, разновозрастными партиями в предварительно санированных птичниках.

Полы в птичниках должны быть с твердым покрытием, как правило, бетонированные, устойчивые к мойке и дезинфекции.

Влажность подстилочного материала должна быть не более 25%. Категорически запрещается использовать заплесневелую, мерзлую и сырую подстилку. Не допускается наличие в подстилке патогенной бактериальной и грибковой микрофлоры. По мере загрязнения подстилки следует подсыпать свежую. После каждой партии выращенного ремонтного молодняка и взрослой птицы подстилка должна быть заменена полностью. В гнездах частичную замену подстилки следует проводить по мере ее загрязнения, а полную - еженедельно.

Температуру и влажность воздуха в помещении измеряют автоматически и регистрируют не менее 2-х раз в сутки на уровне головы птицы в трех точках помещения: по торцам и в середине.

Скорость движения воздуха и концентрацию вредных газов следует измерять в зоне размещения птицы один раз в неделю в утренние часы.

В зоне для содержания взрослой птицы должны быть предусмотрены камеры для дезинфекции инкубационных яиц. Дезинфекцию яиц проводят не позднее 2-х часов после их снесения.

Необходимо иметь на складе кормоцеха страховой фонд комбикормов не менее 10-дневной потребности птицы.

В дни, когда птица не получает корм, освещенность снижают до 2,5 люкс.

Продолжительность освещения и освещенность необходимо поддерживать в зависимости от возраста птицы.

## **Статья 7. Требования к безопасности инкубационных яиц для вывода молодняка птицы, к суточному молодняку птицы**

1. Условия содержания и кормления птицы селекционного стада, прародительского стада, родительского стада, птицы для промышленного производства яиц, вывода молодняка птицы из яиц (инкубации), содержания ремонтного молодняка, промышленного откорма птицы для убой, проведения предубойной выдержки, отлова и транспортирования птицы на убой должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области ветеринарной и фитосанитарной безопасности.

2. Инкубационные яйца и суточный молодняк должны быть получены от клинически здоровой птицы из хозяйств и административных территорий, благополучных по инфекционным заболеваниям, в том числе общим для человека и птицы:

все виды - от болезни Ньюкасла, высокопатогенного гриппа птиц (гемагглютинин любого подтипа) и низкопатогенного (гемагглютинины подтипов 5, 7, 4, 6, 9) - в течение последних 12 месяцев на административной территории;

представители куриных - по орнитозу (пситтакозу), парамиксовирусной инфекции (ПМВ-2), инфекционному бронхиту кур, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелииту, ринотрахеиту индеек - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

гуси и утки - по орнитозу, гриппу (чуме) уток, болезни Держи, вирусному гепатиту утят - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

страусы - по сибирской язве, сальмонеллезу, болезни Борна.

Родительское стадо кур и индеек должно быть исследовано серологически пуллорозным антигеном. При этом положительно реагирующих птиц не должно быть выявлено.

***При вакцинировании родительского стада кур и индеек против сальмонеллеза контроль осуществляется только с помощью микробиологических исследований.***

3. Инкубационные яйца, получаемые от разных видов несушек сельскохозяйственной птицы перспективных пород и кроссов, включенных в установленном порядке в государственный реестр селекционных достижений и допущенных к использованию, должны идентифицироваться по показателям, установленным в стандартах и/или нормативных и/или технических документах.

4. Инкубационные яйца, калиброванные (разделенными с равным интервалом по массе на 2 или 3 категории) или некалиброванные, поставляют от благополучных по инфекционным (заразным) заболеваниям хозяйств с сопровождением ветеринарного свидетельства установленной формы.

5. Инкубационные яйца должны иметь правильную форму, чистую гладкую скорлупу. Воздушная камера должна находиться в тупом конце яйца или быть немного смещенной (не более 1 см) в сторону. Желток в яйце занимает центральное положение, но может быть немного смещен к воздушной камере. При вращении яйца желток малоподвижен, границы его нечеткие.

6. Допускаются: незначительные отклонения по форме, незначительные загрязнения скорлупы, а также такие дефекты скорлупы, как мраморность, пояс, одиночные мелкие известковые отложения.

7. Не допускается использование для инкубации яиц с дефектами: мелкие или крупные, битые, с насечкой, с морщинистой скорлупой, бесскорлупные, с тонкой скорлупой, двухжелтковые, со смещенной и блуждающей воздушной камерой, подмороженные, с различными пятнами под скорлупой, красюк, с оторванными градинками, загрязненные пометом, слизью, кровью.

8. Инкубационные яйца должны контролироваться по качеству (масса, форма, плотность, индекс желтка, толщина скорлупы, кислотное число желтка, витамины) два раза в месяц (приложение 1 настоящего технического регламента). Чистоту и состояние скорлупы определяют визуально, размер и расположение воздушной камеры, состояние желтка и целостность скорлупы проверяют просвечиванием на овоскопе.

9. Инкубационные яйца должны контролироваться на содержание остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, ксенобиотиков (микотоксинов, особенно гепатоконцерогенов, пестицидов, перекиси жиров и др.), вызывающих характерные заболевания зародышей и суточного молодняка, стимуляторов роста птицы (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в птицеводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний птицы, цыплят; для дифференциальной диагностики инфекционных болезней эмбрионов проводят микробиологический (бактериологический) анализ.

10. Суточный молодняк кур по внешним признакам должен соответствовать следующим требованиям: хорошие подвижность и устойчивость на ногах, активная реакция на звук (постукивание), хорошо выраженный рефлекс клевания; голова - широкая, пропорциональная; клюв - правильной формы, пигментированный; глаза - круглые, выпуклые, блестящие; корпус (на ощупь) - плотный; спина - ровная, умеренно длинная, широкая; грудная кость - киль длинный, упругий; живот (на ощупь) - мягкий, подобранный; плюсны - прямые, крепкие, пигментированные; крылья - плотно прижаты к туловищу; пух - полностью подсохший, равномерно распределенный по телу, гладкий, шелковистый; пупочное кольцо - плотно закрытое; клоака - чистая, розовая, влажная.

11. Допускается в партии до 15% цыплят яичных и до 25% молодняка мясных видов и пород, имеющих незначительные отклонения от нормы: несколько увеличенный живот, рыхловатый пух, неравномерную или слабую пигментацию плюсен, клюва, пуха; некровотокающий подсохший струпик на пуповине: у цыплят - до 2-х мм, индюшат - до 2,5 мм, утят и гусят - до 3-х мм. У цыплят мясных линий

и кроссов допускается серо-синеватый цвет клюва, плюсен и кожи вокруг пупочного кольца. Молодняк с указанными отклонениями размещают в отдельную тару.

## **Статья 8. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, транспортировании, реализации и утилизации инкубационных яиц и суточного молодняка**

1. Комплектование родительского стада птиц осуществляют из одного источника - племенного птицеводческого хозяйства (фермы), благополучного по инфекционным (заразным) болезням птиц;
2. Не допускается одновременная инкубация яиц от разных видов птицы, а также доставленных из хозяйств, различающихся в эпизоотическом отношении.
3. Для сбора и перевозки племенных яиц (от птиц исходных линий, прародителей и родителей) используют чистые, сухие одноразовые бугорчатые (бумажные) прокладки и ящики из гофрированного картона; при сборе и доставке инкубационных яиц для получения бройлеров и промышленных несушек, допускается применять многоразовые продезинфицированные прокладки из полимерных материалов, допущенных к контакту с инкубационными яйцами сельскохозяйственной птицы; транспортная тара маркируется соответственно ее принадлежности к птичникам, предприятиям, фермам;
4. Яйца укладывают в гофропрокладки острым концом вниз: куриные и цесариные по 30 штук, утиные, индюшινные и гусиные - по 15 штук; перепелиные яйца укладывают по 20 штук в коробки; в картонные ящики яйца укладывают двумя вертикальными стопами: куриные и цесариные по 6 прокладок, утиные и индюшινные - по 5 прокладок, гусиные - по 4 прокладки в каждой стопе; допускается транспортирование гусиных яиц в горизонтальном положении в деревянных ящиках с применением древесной стружки.
5. В ящики с уложенными яйцами вкладывают ярлык (этикетку), в котором указывается наименование предприятия, количество яиц, фамилия или номер сортировщика яиц, дата сортировки, метод дезинфекции тары и яиц, дезинфицирующее средство.
6. На торцевую сторону ящика наклеивают ярлык (этикетку) с указанием наименования предприятия, товарного знака (при наличии), наименования инкубационных яиц, кросса птицы, породы, линии, формы, класса птицы, возраста (птицы, даты сбора яиц (с - по), упаковщика, настоящего ФЗ).
7. При транспортировании яиц в картонных ящиках допускается их складирование по высоте не более чем в 4 ряда. Ящики следует располагать штабелями в тележках-контейнерах или на поддоне. Расстояние между штабелями - не менее 10 см. Расстояние от уровня пола до нижнего ряда ящиков - не менее 30 см. Допускается транспортирование яиц в специальных пластиковых лотках с индивидуальной укладкой яиц в ячейки. При этом лотки должны быть надежно зафиксированы от перемещений.
8. Транспортирование инкубационных яиц специальным автомобильным транспортом, железнодорожным или авиатранспортом осуществляется в соответствии с правилами перевозки, действующими на соответствующем виде транспорта. Транспорт должен быть чистым, продезинфицированным и не иметь постороннего запаха. Движение по асфальтированным дорогам - со скоростью не выше 80 км/ч, по грунтовым - 30 км/ч. Условия транспортирования: температура внутри транспорта от +8 до 25 °С, относительная влажность от 40 до 80%, скорость движения воздуха между штабелями - не более 1,5 м/с.
9. Технологический процесс инкубации начинается с приема яиц, заканчивается реализацией молодняка. Перед началом работы утверждается составленный график закладок, который следует строго выполнять.
10. Закладывают яйца в предварительно прогретый и отрегулированный в соответствии с эксплуатационной документацией инкубатор, по весовым категориям в отдельные шкафы или в один шкаф, выдерживая при этом интервалы между закладками.

11. Инкубацию начинают с таким расчетом, чтобы выборка молодняка и работа с ним приходилась на утренние часы. Яйца укладывают в лотки по весовым категориям: куриные, индюшινные и цесариные вертикально острым концом вниз; утиные - вертикально или горизонтально; гусиные горизонтально. Лотки, загруженные яйцами, снабжают этикетками с указанием номера партии.

12. Яйца дезинфицируют в герметичных дезинфекционных камерах, оборудованных нагревателями, вытяжной и приточной вентиляцией, устройствами, дозирующими дезинфицирующие средства.

13. Обязательно предварительно продезинфицированные яйца хранят в чистых, вентилируемых, сухих, без постороннего запаха помещениях, оснащенных оборудованием для создания микроклимата; куриные и индюшινные яйца хранят в вертикальном положении, тупым концом вверх; утиные мелкие и средние - в вертикальном положении, а крупные - в полнаклона или горизонтально; гусиные - в горизонтальном; перепелиные - в вертикальном острым концом вверх; продолжительность хранения куриных яиц не должна превышать 5, индюшινων - 6, утиных - 8, перепелиных - 7, гусиных 10 суток.

Для куриных яиц от птицы селекционного стада допускается срок хранения до 10 суток.

При более длительном хранении применяют прединкубационный подогрев яиц или хранение в среде, обогащенной озоном или азотом.

14. Закладку крупных, средних и мелких яиц проводят последовательно с интервалом: куриные - 4-5 часов, утиные - 8 часов, индюшινων - 6-8 часов, гусиные - 10 часов.

15. Температурно-влажностный режим в инкубаторах поддерживают в соответствии с биологическими особенностями яиц данной породы, кросса, возраста птицы, количества партий в шкафу, а также с конструктивными особенностями инкубаторов.

16. Яйца кур яичных и мясных переводят в выводные инкубаторы до наклева соответственно через 18,0 - 18,5 суток с момента закладки яиц в инкубатор; яйца индеек и уток - через 24,5-25,0 суток, цесарок - через 24,5 суток, перепелов - через 15 суток, гусей - через 27,5-28,0 суток. Яйца располагают в выводных лотках равномерно и горизонтально.

17. Для профилактики инфекционных заболеваний в период вывода молодняка проводят дезинфекцию воздушной среды инкубатора 16-18%-ным раствором формалина путем его самоиспарения. Площадь поверхности испарения формалина из емкости должна быть для модернизированных инкубаторов от 300 см<sup>2</sup> до 400 см<sup>2</sup> ("Универсал" - 300 см<sup>2</sup>, для серийных инкубаторов "Универсал" с воздушным охлаждением и инкубаторов ИУВ-Ф-15, ИВ-18 ("Машук") - 400 см<sup>2</sup>).

18. Суточный молодняк до реализации на выращивание необходимо содержать в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении с температурой воздуха 26-30 °С, относительной влажностью 60-65% и скоростью движения воздуха 0,2 м/с.

19. Время нахождения молодняка в инкубатории не должно превышать 8 часов после выборки из инкубатора.

20. Суточные цыплята (кроме бройлеров) должны быть привиты против болезни Марека.

21. Транспортирование суточного молодняка кур, уток, гусей, цесарок, перепелок, осуществляется автомобильным, железнодорожным или авиатранспортом при температуре воздуха внутри транспортного средства +20-28 °С, относительной влажности 55-75%, скорости движения воздуха не более 2 м/с; транспортируют в продезинфицированных ящиках из полимерных материалов и одноразовой картонной таре со сплошным дном, которые должны быть разделены на секции, имеющие не менее 4-5 отверстий в наружных стенках для вентиляции, при температуре воздуха в секциях тары от +27 до 33 °С, относительной влажности от 60 до 70%; уровень СО<sub>2</sub> - не более 1,5%; допустимое время

транспортирования молодняка с момента загрузки транспорта - не более 24 часов; между ящиками должен быть свободный доступ воздуха к молодняку.

22. Площадь посадки суточного молодняка в таре должна быть не менее: цыплят -  $30 \text{ см}^2$  на 1 голову, цесарят -  $25 \text{ см}^2$  на 1 голову, индюшат -  $60 \text{ см}^2$  на 1 голову, утят -  $60 \text{ см}^2$  на 1 голову, гусят -  $75 \text{ см}^2$  на 1 голову.

23. Ящики с суточным молодняком маркируют с указанием породы, кросса, линии, формы, пола, живой массы.

24. Каждую партию молодняка, предназначенную для реализации, в зависимости от его назначения сопровождают товарно-транспортной накладной, племенным свидетельством, ветеринарным свидетельством или ветеринарной справкой (при реализации внутри района), а также удостоверением качества и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения качества и безопасности;
- наименование предприятия;
- количество упаковочных единиц;
- количество цыплят;
- час и дату вывода цыплят;
- номер партии;
- номер транспортного средства;
- срок транспортирования;
- показатели, указанные в приложении 4 настоящего технического регламента;
- обозначение настоящего ФЗ.

25. Идентификацию суточного молодняка проводят методом случайной выборки из разных мест партии:

- для оценки по внешним признакам - 2% от партии, но не менее 100 голов;
- для определения живой массы - 50-100 голов;
- для контроля количества молодняка в партии - не менее пяти единиц упаковки.

Результаты контрольной проверки регистрируют в паспорте и распространяют на всю партию. При несоответствии качества молодняка в партии требованиям настоящего технического регламента (приложение 2 настоящего технического регламента) проводят повторный контроль на удвоенном количестве молодняка в пробе. При неудовлетворительных результатах повторного контроля всю партию бракуют.

26. Утилизация инкубационных яиц или суточного молодняка, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем (продавцом) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области ветеринарно-санитарной, санитарно-эпидемиологической и экологической безопасности.

## **Статья 9. Требования к безопасности производства мяса (откорма) птицы и подготовки птицы к убою**

1. Промышленное производство мяса (откорм) цыплят-бройлеров, индюшат, гусят, утят, цесарят, перепелят, страусят осуществляется в птичниках в клетках или на подстилке и должно отвечать следующим технологическим требованиям:

- использование высокопродуктивной гибридной птицы;
- выращивание в птичниках, оборудованных современными средствами регулирования микроклимата;
- обеспечение полной механизации и автоматизации производственных процессов, высокой производительности труда;
- применение полнорационных сухих комбикормов, отвечающих биологическим потребностям организма птицы, позволяющим получать высококачественную продукцию при низких затратах корма на 1 кг прироста живой массы;
- строгое выполнение ветеринарно-санитарных правил, обеспечивающих высокую сохранность птицы.

2. За 7 дней до сдачи птицы на убой не допускается применение антибиотиков.

3. За 7 дней до сдачи птицы на убой из рациона питания должна быть исключена рыба, рыбные отходы, рыбная мука.

4. За 12 дней до сдачи птицы на убой из рациона питания должен быть исключен гравий. Размер частиц гравия не должен превышать 5 мм в диаметре.

5. Птица должна пройти предубойную выдержку (без корма при свободном доступе к воде) и быть с пустым зобом. Время предубойной выдержки для кур яичных и мясных пород, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек и индюшат - от 6 до 8 часов; для уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят, мускусных уток, мускусных утят, перепелов, перепелят - от 4 до 6 часов.

## **Статья 10. Требования к безопасности птицы при отлове ее для убоя, транспортировании и приемке**

1. Птица сельскохозяйственная сдаваемая для убоя должна пройти ветеринарный осмотр и быть здоровой; птицеводческое предприятие (ферма) должно быть благополучным по инфекционным заболеваниям, общим для человека и птицы.

2. Запрещается направлять на убой птицу при наличии следующих симптомов: взъерошенности оперения, опухания синусов головы, сережек; истечений из носа, глаз, рта; наличии оспинок на гребне и сережках; птицы в состоянии агонии, птицы с не установленным диагнозом болезни, имеющей повышенную или пониженную температуру тела; птицы, которой применяли антибиотики, антигельминтиков и других препаратов с лечебной и (или) профилактической целью, препаратов для стимуляции роста, до истечения срока, указанного в наставлениях по их применению, а также птицы, при выращивании которой применялись ветпрепараты, не разрешенные в Российской Федерации; птицу.

3. Птица сдается и принимается на убой партиями. Под партией понимают любое количество птицы одного вида и возраста, выращенное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним ветеринарным документом установленной формы. В документе обязательно указываются сведения о плановых диагностических исследованиях, благополучии по заразным



болезням, а также последних сроках применения антибиотиков, гормональных и стимулирующих препаратов.

4. Для снижения стресса отлов птицы на убой проводят при освещенности 1-2 лк или при синем свете. Отлов птицы и погрузку ее в транспортную тару или транспортные средства следует проводить с соблюдением мер предосторожности во избежание ее травмирования и падежа.

Плотность посадки птицы в транспортную тару или транспортные средства при ее транспортировании не должна превышать показатели, установленные в приложении 3 настоящего технического регламента на убой птица должна соответствовать требованиям, установленным в приложении 4 настоящего технического регламента.

6. В случае поступления птицы с наполненными зобами (допустимая масса содержимого в зобе не должна превышать 5 г) проводят скидку с живой массы птицы на содержимое зоба и желудочно-кишечного тракта в размере, установленном нормативными правовыми актами Российской Федерации.

7. Оперение у птицы для убоя должно быть сухим и без налипшей грязи.

8. Птица должна быть без травматических повреждений; костная система - без переломов и деформаций.

Допускается сдавать птицу с незначительным искривлением кия грудной кости, повреждениями гребней, переломами плюсны, пальцев, наличием единичных царапин или легких ссадин, а также с наминами на киле грудной кости и конечностей в стадии слабо выраженного уплотнения кожи.

9. На производство мяса птицы для продуктов детского питания запрещается направлять птицу, выращенную с применением стимуляторов роста, гормональных препаратов, синтетических азотных веществ, продуктов микробного синтеза и других нетрадиционных кормовых веществ.

10. Утки и утята, в том числе мускусные, в стадии интенсивной линьки сдаче не подлежат. Не допускается наличие пеньков на груди и бедрах. Допускается наличие на крыльях и хвосте не более 6 пеньков.

11. В цеха убоя на птицеводческих предприятиях и на птицеперерабатывающие предприятия птицу доставляют специализированными транспортными средствами

12 Транспортная тара или транспортные средства, предназначенные для перевозки птицы, должны обеспечивать ее сохранность и защиту от атмосферных осадков, мороза, солнечных лучей и ветра.

13. Транспорт, транспортную тару или транспортные средства после каждой перевозки птицы подвергают санитарной обработке.

14. При обнаружении в процессе ветеринарного осмотра в момент сдачи-приемки птицы на убой с признаками заразного заболевания, вся партия птицы немедленно направляется на санитарную бойню. После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования согласно действующим стандартам и/или техническим документам.

15. Не допускается 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 убой и переработку, должно проводиться на птицеводческом предприятии в ветеринарной лаборатории, на птицеперерабатывающем предприятии - в государственной ветеринарной лаборатории.

Обо всех случаях выявления инфекционных заболеваний и массовых незаразных болезнях, установленных в момент приемки птицы, должно немедленно сообщаться главному государственному ветеринарному инспектору района (города) и предприятиям (поставщикам).

## **Статья 11. Требования к безопасности территории, водоснабжения, канализации, вентиляции, отопления, освещения, производственных и вспомогательных помещений на предприятиях, производящих птицу, мясо птицы, продукты переработки мяса птицы и производственным помещениям**

Птицеводческие предприятия отделяются от живой застройки санитарно-защитными зонами в соответствии с требованиями санитарных норм, утвержденных в установленном порядке.

Специализированные птицеводческие хозяйства находятся на режиме предприятий закрытого типа. Категорически запрещается вход в производственные зоны посторонних лиц, а также въезд любого вида транспорта, не связанных с обслуживанием предприятия. Проход людей и машин на территорию инкубатория осуществляется только по специальному разрешению; доступ диких и домашних животных исключается.

На территории предприятия или за ее пределами должен быть оборудован дезинфекционно-промывочный пункт (площадка) для мойки и дезинфекции автомашин, прицепов, клеток для птиц.

Обслуживающему персоналу разрешается вход на территорию птицеводческого предприятия только через ветеринарно-санитарный пропускник, а въезд транспорта - через постоянно-действующее дезопромывочный пункт площадку).

Для дезинфекции обуви рабочих и служащих в проходной на территорию предприятия, а также при всех входах, ведущих в производственные помещения, оборудуют дезковрики размером не менее 2,0х2,2 м из поролона или пористой резины толщиной 2-4 см и укладывают их в кафельные или цементируемые углубления, или металлические коррозиостойкие поддоны. Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают механической очистке. Два-три раза в смену увлажняют дезинфицирующим раствором. При входе в здание инкубатория должна быть оборудована дезванна.

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 производственных и складских помещений на расстоянии не менее 25 м. При заполнении мусоросборников (не более, чем на 2/3) отходами, их удаляют не реже одного раза в день с последующей мойкой и дезинфекцией мусоросборников и площадки, на которой они установлены.

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

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

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, противотоки и перекрещивание технологических процессов.

Бытовые, складские и другие вспомогательные помещения (градирня, компрессорная, котельная и пр.) должны быть изолированы от производственных помещений.

Инкубаторий размещают как можно дальше, но не ближе, чем за 300 м от помещений для содержания птицы, ее убой и переработки. Птичники размещают таким образом, чтобы преобладающий ветер был направлен со стороны молодняка к группам более взрослой птицы. Складские помещения, вспомогательные и ветеринарно-санитарные объекты располагают на отдельной площадке, не ближе, чем за 60 м от птичников с тем, чтобы исключить заезд транспорта в зону расположения птичников.

Инкубаторий должен быть устроен по принципу однонаправленного конвейера, исключая возможность встречного движения инкубационных яиц, выведенного молодняка и отходов инкубации. Все основные залы и секции инкубатория должны быть герметично изолированы друг от друга; люк для выгрузки цыплят должен располагаться с той стороны здания, которая противоположна входу для поступающих инкубационных яиц. Движение воздуха должно происходить только в одном направлении, причем давление воздуха, поступающего в "чистые" участки должно быть выше, чем в "грязных" участках. Сквозные отверстия в стенах оборудуют заслонками против насекомых и птиц.

Инкубаторий должен быть разделен на три отделения, в каждом из которых своя обувь и одежда определенного цвета, переход работников из одного зала в другой без переодевания и мытья рук запрещается. Ежегодно проводится медицинский осмотр и обследование всех работников инкубатория на сальмонеллез; в случае обнаружения бактерионосительства - проводится лечение и повторное обследование.

Всем входящим в инкубаторий должны ежедневно выдавать стерильные (выстиранные и продезинфицированные) рабочие комбинезоны, халаты, головные уборы и обувь, причем, при входе в те помещения, где инкубируют яйца исходных линий, прародителей и родителей, все работники и посетители должны принимать душ. В помещениях, где инкубируют яйца для получения коммерческих гибридов (бройлеров или несушек), все входящие перед сменой верхней одежды и обуви должны принять душ, либо вымыть руки с мылом, желательным жидким, и продезинфицировать их. Частое мытье рук в процессе работы должно стать обязательным правилом для всех рабочих.

Инкубационные отходы упаковывают в плотно закрытую тару и удаляют из инкубатория после окончания выборки молодняка. Мусор и отходы инкубации нельзя складировать рядом с инкубаторием и следует вывозить с территории инкубатория как можно чаще. Необходимо постоянно проводить борьбу с грызунами и мухами.

Ежегодно инкубаторий ставится на профилактический перерыв не менее, чем на 7 дней, во время которого проводится капитальный ремонт и тщательная дезинфекция всех помещений и оборудования.

Предприятие (**цех**) 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, убой 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 субпродуктов; 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 перо-пухового 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.

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

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

Помещения предприятия (**цеха**) должны быть обеспечены гигиеническими средствами и оборудованы установками для мойки, дезинфекции и сушки рук.

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.

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 осуществляется переработка, обращение или хранение продукта.

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

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

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.

## **Статья 12. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и эксплуатации цехов по убою**

### **и переработке птицы, птицеперерабатывающих предприятий**

1. При проектировании, строительстве и реконструкции **на птицеводческих предприятиях цехов по убою и переработке птицы**, птицеперерабатывающих предприятий планировка производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятиях должна обеспечивать последовательность выполнения технологических процессов, возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля и надзора за безопасностью мясного сырья, изготавливаемой продукции, качеством санитарной обработки (уборки, мойки и дезинфекции). Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции.

2. Производство продуктов на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста осуществляется на специализированных заводах (цехах, отделениях), расположенных в отдельно стоящих зданиях или обособленных от других производств, имеющих оформленные в установленном порядке санитарно-эпидемиологические заключения о соответствии их санитарным правилам.

3. Производство продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста может размещаться на действующих мощностях и осуществляться в начале или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями, аналогичными требованиям к производству продукции общего назначения. Размещение технологического оборудования при производстве продуктов детского питания должны осуществляться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, иметь короткие и прямые коммуникации трубопроводов, разъемные в местах изгиба, обеспечивать возможность его эффективной мойки и дезинфекции.

4. Ветеринарно-санитарные нормы и правила по проектированию, размещению, устройству и функционированию цехов убой и переработки птицы птицеперерабатывающих предприятий, направленные на выработку безопасной продукции приведены в приложении 5 настоящего технического регламента.

Руководитель предприятия несет ответственность за выполнение указанных правил и норм.

5. Птицеперерабатывающие предприятия до введения их в эксплуатацию регистрируются в отраслевом реестре с присвоением идентификационного номера на основании представленных:

- ветеринарного регистрационного удостоверения или акта ветеринарно-санитарной аттестации производства с заключением на право осуществления такого рода деятельности;

- санитарно-эпидемиологического заключения на право выработки и реализации продукции в согласованном ассортименте;

- технического паспорта предприятия;

- акта технологической экспертизы.

6. В отраслевом реестре на основании представленных документов указывают следующие сведения:

- наименование *птицеводческого* предприятия *с цехом по убою и переработке птицы* (*птицеперерабатывающего предприятия*), его подчиненность или владельца;

- паспортные объемы производства по группам однородной продукции;

- фактические объемы производства по группам однородной продукции;

- мощность холодильных емкостей.

7. При изменении паспортных данных предприятие должно быть перерегистрировано в установленном настоящей статьей порядке с учетом изменения сведений, указанных в пункте 5.

8. По запросу органов исполнительной власти уполномоченный отраслевой орган передает им информацию о предприятиях, внесенных в отраслевой реестр.

9. Запрещается производить переработку птицы вне оборудованных для этих целей помещений.

10. На птицеперерабатывающих предприятиях (в цехах убой и переработки), холодильниках, независимо от формы собственности, которой предприятия выделяют помещения, необходимое оборудование и средства связи функционирования Государственной ветеринарной службы.

11. Птицеперерабатывающие предприятия (цехи убой и переработки) имеют право организовывать отделы производственно-ветеринарного контроля (ОПВК), контролирующие все этапы производства в установленном порядке.

### **Статья 13. Ветеринарно-санитарные требования к малым предприятиям по производству мяса птицы и продуктов его переработки**

1. Малые предприятия по производству мяса птицы и продуктов его переработки (до 2 т продукции в сутки) разрешается размещать на площадях предприятий торговли и общественного питания или в отдельных производственных зданиях (помещениях), с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных норм и правил, требований гигиены, обязательным наличием отдельных входов для: персонала, поступающего сырья и вспомогательных материалов, а также отгрузки готовой продукции.

2. Запрещается размещение малых предприятий в жилых зданиях и подвальных помещениях.
3. На малых предприятиях по производству мяса птицы и продуктов его переработки перерабатывают мясное сырье, полученное только от здоровой птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу и имеющие ветеринарные сопроводительные документы.
4. Технологические процессы: размораживание, обвалку, жиловку, измельчение, формовку мяса и сырых мясопродуктов, не подвергнутых тепловой обработке, допускается выполнять в одном помещении.
5. Холодильную и тепловую обработку, а также хранение готовой продукции проводят в отдельных изолированных друг от друга помещениях.
6. Бытовые помещения изолируют от производственных помещений в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

#### **Статья 14. Ветеринарно-санитарные требования к процессам переработки птицы**

1. Технологическая операция оглушения птицы должна быть направлена на недопустимость моментальной смерти и попадания мертвой птицы в дальнейший процесс технологической переработки.

Периодически должен проводиться контроль эффективности оглушения.

Убой и вскрытие кровеносных сосудов птицы должны обеспечить полное обескровливание тушек птицы.

Убой птицы должен осуществляться непосредственно после оглушения.

Обескровливание птицы проводится 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.

2. Технологическая операция тепловой обработки тушек птицы должна проводиться в специальных аппаратах, исключающих термическое повреждение кожи.

Режимы тепловой обработки для разных видов птицы должны устанавливаться согласно нормативным документам. Для улучшения санитарно-гигиенического состояния воды в ванне тепловой обработки допускается применение в них растворов химических веществ, разрешенных для этих целей органами Государственного контроля и надзора.

Контроль качества тепловой обработки осуществляется приборами, установленными на аппарате тепловой обработки, а также визуальным осмотром.

3. Технологическая операция снятия оперения должна обеспечить полное удаление оперения с тушки и исключить механические повреждения кожи.

4. При технологической операции потрошения не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование.

Рабочие места 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.

Все операции потрошения (продольный разрез кожи шеи, вскрытие брюшной полости, извлечения внутренних органов, отделения сердца, печени, желтка, легких и почек) проводятся на конвейерной линии.

До ветеринарного осмотра не допускается отделение внутренних органов от тушки.

5. Переработка (разделка) птицы до завершения ветеринарно-санитарной экспертизы запрещена.

Каждая тушка должна быть подготовлена для осмотра ветеринарно-санитарным экспертом таким образом, чтобы все органы и грудобрюшная полость тушки были хорошо видны.

Количество рабочих мест ветеринарных врачей-ветсанэкспертов определяют органы государственного надзора в зависимости от конструкции конвейерной линии и ее установки в помещении убойного цеха.

Каждое рабочее место государственного ветеринарного врача оборудуют дополнительным освещением для осмотра продуктов убоя птицы и устройствами для остановки конвейера и регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

Освещенность рабочего места ветеринарного врача для экспертизы должна быть не менее 540 лк.

**6. При мойке тушек и их частей, субпродуктов используется вода, отвечающая по содержанию активного хлора требованию действующего законодательства Российской Федерации для питьевой воды.**

7. После мойки на наружных и внутренних поверхностях тушек птицы не допускается наличие видимых загрязнений.

**8. Холодильная обработка и хранение мяса птицы (тушек и их частей), субпродуктов должны обеспечивать сохранение их безопасности и пищевой ценности, подавление жизнедеятельности микроорганизмов и замедление биохимических процессов.**

9. Технологическая операция охлаждения должна обеспечить температуру в толще грудной мышцы тушки птицы не выше 4 °С.

**10. При технологическом процессе охлаждения тушек птицы запрещается применение антимикробных препаратов, основанных на хлоре.**

Если при охлаждении применяется вода, то она должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для улучшения санитарно-гигиенического состояния допускается применять для охлаждения тушек растворы химических веществ разрешенных к использованию для этих целей уполномоченными учреждениями.

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

11. Разделка тушек птицы на части должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении (отделенного сплошной стеной) при температуре воздуха не более 12 С. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды. Последовательность процесса разделки должен проходить с учетом разделения производств с высокой и низкой степенью риска для максимального снижения опасности перекрестного заражения.

После разделки части **тушек** птицы должны упаковываться в специально предназначенные **упаковочные материалы**, тару, соответствующие гигиеническим требованиям.

12. При механическом сепарировании мяса на всех этапах его производства должна быть исключена возможность дополнительного бактериального обсеменения, 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 с изменившимся цветом кожи, мышечной и жировой ткани, с посторонним запахом; **наличием остатков оперения, гематом, кровоизлияний, загрязнений;**

наличию попадания в продукт чужеродных примесей и металла;

температуре сырья и выходу фарша;

Мясо птицы механической обвалки в течение часа должно быть использовано для производства мясoproductов или направлено на холодильную обработку.

Технологическая тара с мясом механической обвалки должны быть снабжены ярлыком с указанием даты и часа выработки.

### **Статья 15. Ветеринарно-санитарные требования к мясу птицы, предназначенному для производства продуктов на основе мяса птицы**

1. Запрещается реализация и использование для пищевых целей мяса птицы и продуктов его переработки и готовой продукции, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе; продуктов переработки животных, без ветеринарных сопроводительных документов, а также удостоверений качества и безопасности изготовителя.

При поступлении мяса птицы и продуктов его переработки специалист государственного ветеринарного надзора проверяет сопроводительные документы.

2. Пригодность мясного сырья, используемого для производства продуктов из мяса птицы, подтверждается ветеринарным свидетельством, выданным государственной ветеринарной службой и удостоверением качества и безопасности.

3. Непосредственно перед переработкой мясо птицы подвергают осмотру и зачистке.

4. При выявлении в процессе разделки мяса птицы и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, мясо помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. Решение о дальнейшем его использовании принимает государственный ветеринарный врач. При этом проводят соответствующую санитарную обработку инструментов, оборудования, санитарной одежды.

5. Запрещается использование условно-годного мяса птицы и субпродуктов для производства специализированных продуктов (детского, школьного, диетического, функционального и др.) питания.

6. В сомнительных случаях органолептической оценки сырья, при подозрении на болезни птиц проводят дополнительные лабораторные исследования, по результатам которых государственным ветеринарным врачом принимается решение о направлении его использования на пищевые, технические цели или уничтожение.

### **Статья 16. Ветеринарно-санитарные требования к процессу производства колбасных изделий, продуктов из мяса птицы, полуфабрикатов и кулинарных изделий**



*Мясо птицы (тушки и их части), субпродукты* принимают на промышленную переработку с ветеринарными сопроводительными документами.

Запрещается реализация и использование для пищевых целей мяса птицы и продуктов его переработки и готовой продукции, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе; продуктов переработки птицы, без ветеринарных сопроводительных документов, а также удостоверений качества и безопасности изготовителя.

При поступлении мяса птицы и продуктов его переработки специалист государственного ветеринарного надзора проверяет сопроводительные документы, проводит идентификацию поступившего мясного сырья путем его осмотра и установления наличия этикеток.

В сомнительных случаях органолептической оценки сырья, при подозрении на болезни птицы проводят лабораторные исследования, по результатам которых государственным ветеринарным врачом принимается решение о направлении его использования на пищевые, технические цели или уничтожение.

2. Обезвреживание условно-годного мяса птицы и субпродуктов проводят в обособленных помещениях, оборудованных для этих целей электрическими или газовыми печами, специальными котлами и автоклавами, согласно ветеринарно-санитарным требованиям, установленным ветеринарным законодательством Российской Федерации.

Температуру греющей среды и продолжительность выдержки при термической обработке изделий из такого сырья определяет государственный ветеринарный врач в соответствии с установленными ветеринарным законодательством нормативами.

Использование продукции, изготовленной из условно-годного мяса птицы, возможно только после проведения лабораторных исследований, подтверждающих безопасность готовой продукции.

3. Предприятие ежедневно осуществляет санитарную обработку, а в случаях выявления патологических изменений в мясном сырье по указанию производственной службы предприятия (отдела производственного ветеринарного контроля) проводить дезинфекцию производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря и инструмента.

Профилактическую дезинфекцию помещений, оборудования, инвентаря проводят в соответствии с планом мероприятий и по указанию производственной службы предприятия в соответствии с приложением 6 настоящего технического регламента.

## **Статья 17. Ветеринарно-санитарные требования к процессу производства консервов**

1. К переработке на консервы допускают мясо птицы, а так же мясо животных, шпик, субпродукты и другое пищевое сырье животного происхождения, предусмотренные нормативными документами и допущенные Госветслужбой к использованию на пищевые цели.

2. Пригодность мясного сырья, используемого для производства консервов, подтверждается ветеринарным свидетельством, выданным государственной ветеринарной службой и удостоверением качества и безопасности.

3. Непосредственно перед переработкой мясо подвергают осмотру и зачистке.

4. При выявлении в процессе разделки мяса патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, мясо помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. Решение о дальнейшем его использовании принимают государственный ветеринарный врач. При этом проводят соответствующую санитарную обработку инструментов, оборудования, санитарной одежды

5. Мясо птицы вынужденного убоя разрешается использовать на изготовление отдельных видов консервов согласно действующих ветеринарно-санитарных правил.

4. Металлическую и стеклянную тару для производства консервов подвергают обязательной санитарной обработке, согласно действующим документам.

5. На  $1\text{ см}^2$  ( ) поверхности оборудования после санитарной обработки КМАФАнМ должно быть не выше 300 КОЕ.

6. Не допускается наличие бактерий группы кишечных палочек, протей и термофилов на поверхности исследуемых объектов.

## **Статья 18. Ветеринарно-санитарные требования к процессам производства продуктов детского, диетического и функционального питания**

1. Мясо и субпродукты птицы, используемые для производства продуктов детского питания должны соответствовать показателям безопасности и другим требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов для сырья для производства продуктов детского питания, что подтверждается ветеринарным свидетельством, выданным государственной ветеринарной службой, и удостоверением качества и безопасности.

2. При поступлении мяса и других продуктов переработки птицы специалист госветнадзора проверяет сопроводительные документы, проводит идентификацию поступившего сырья путем осмотра мяса птицы и субпродуктов и наличия клейм и штампов.

3. В сомнительных случаях органолептической оценки сырья, при подозрении на болезни птицы, запрещается использование для продуктов детского питания.

4. Запрещается использование условно-годного мяса и других продуктов убоя птицы для производства специализированных продуктов.

5. Ветеринарно-санитарные требования к порядку приемки и подготовки мясного сырья для производства продукции для диетического, функционального и другого специального питания, аналогичны требованиям к продукции общего назначения.

6. Для производства продуктов для детей раннего возраста доставка птицы и ее частей (полутушек, четвертин, грудок, окорочков, бедер, голени, кускового мяса) с других предприятий, расположенных вне территории предприятия, осуществляется в упакованном виде, специально оборудованным транспортом. Допускается транспортирование мясного сырья в рамках одного предприятия без упаковки.

7. Мясо птицы и субпродукты, поступающее на приготовление продуктов детского питания, должно соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, установленным в приложении 7 настоящего технического регламента.

8. Санитарную обработку обвалочных досок, ножей, мусатов, кольчужных перчаток, фартуков и нарукавников проводят согласно приложению 6 настоящего технического регламента.

## **Статья 19. Ветеринарно-санитарные требования к процессу сбора и обработки пищевых субпродуктов,**

### **жира и пищевых костей, процессу производства белка куриного пищевого сухого**

Субпродукты, жир и пищевые кости, получаемые при переработке птицы для пищевых целей отбирают только от птицы, благополучной по инфекционным и инвазионным заболеваниям.

Ветеринарно-санитарную экспертизу внутренних органов осуществляют после извлечения их из тушек.

При отгрузке сырья для производства белка пищевого куриного и пищевого топленого жира должно сопровождаться документами ветеринарно-санитарной службы.

Температура охлажденных субпродуктов и пищевых костей птицы должна быть не выше 4 °С, замороженных не выше минус 8 °С.

Температура охлажденного жира-сырца и топленого не выше 2 °С, замороженного не выше минус 8 °С.

Для производства белка куриного пищевого сухого используется субпродукты, пищевые кости и мясо механической обвалки, получаемые при переработке птицы для пищевых целей отбирают только от птицы, благополучной по инфекционным и инвазионным заболеваниям.

Ветеринарно-санитарную экспертизу внутренних органов осуществляют после извлечения их из тушек.

При отгрузке сырья для производства белка пищевого куриного и пищевого топленого жира должно сопровождаться документами ветеринарно-санитарной службы.

Температура охлажденных субпродуктов, пищевых костей и мяса механической обвалки птицы должна быть не выше 4 °С, замороженных не выше минус 8 °С.

Показатели безопасности белка куриного пищевого сухого должны соответствовать требованиям, указанным в приложении 9 настоящего технического регламента.

## **Статья 20. Требования к санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря и инструмента**

1. Предприятие ежедневно осуществляет санитарную обработку помещений, оборудования, устройств, инвентаря и инструмента, контактирующих с сырьем и готовой продукцией в процессе их изготовления, хранения и перевозки.

Необходимые требования к санитарной обработке помещений, оборудования, устройств, инвентаря и инструмента, контактирующих с сырьем и готовой продукцией, изложены в приложении 6 настоящего технического регламента.

2. На предприятии должна быть официальная профилактическая программа борьбы с вредителями. Мероприятия по борьбе с вредителями проводятся согласно нормативных документов и требований соответствующих органов государственного надзора.

## **Статья 21. Требования к технологическим процессам холодильной обработки и хранения мяса птицы и продуктов его переработки**

1. Птицеперерабатывающее предприятие обеспечивает соблюдение режимов холодильной обработки мяса птицы и продуктов его переработки, гарантирующих безопасность продукции.

2. Холодильные камеры и их оборудование содержатся в надлежащем техническом и санитарном состоянии (камеры оснащаются измерительными приборами и средствами автоматического контроля, регистрирующими температуру и влажность воздуха, а при необходимости принудительной вентиляцией). В холодильных камерах не допускается наличие постороннего запаха. Мясо птицы и продукты его переработки, хранящиеся в холодильной камере, не должно находиться с другими мясными, рыбными и прочими продуктами.

3. В холодильных и морозильных камерах, эстакадах, на технологическом холодильном оборудовании, потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускаются наросты снега и льда.

4. Запрещается отгрузка с предприятий упакованной продукции, подвергшейся воздействию теплого воздуха, размороженной, покрытой снежной или ледяной массой.

Перевозка продукции осуществляется в рефрижераторах с температурой воздуха не выше минус 18 градусов по Цельсию.

5. Температурный режим должен контролироваться на протяжении всего пути следования продукции. В конечном пункте делается отметка, с какой температурой поступила в магазин, на холодильник или другое транспортное средство продукция и какова была температура внутри кузова автомобиля, а также температура в мясе птицы упакованном в тару.

6. Внутренняя поверхность кузова авторефрижератора исключает влияние на органолептические свойства мяса птицы и вредное воздействие на здоровье человека, легко очищается, моется и дезинфицируется.

## **Статья 22. Требования к персоналу**

1. Работники предприятий несут ответственность за выполнение санитарных и технологических требований на своем участке и правил личной гигиены. Они должны подвергаться медицинскому обследованию в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических регламентов, иметь личную медицинскую книжку, проходить один раз в два года обучение и проверку знаний санитарного минимума.

Лица, занятые в производстве и в сфере оборота мясных продуктов, должны знать и соблюдать требования к технологическим процессам, обладать необходимыми навыками оценки критериев потенциального риска иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям, установленным для конкретной должности.

2. Предприятия-изготовители продукции, а также организации, занятые в сфере оборота, обеспечивают обучение и инструктаж персонала, деятельность которого может влиять на безопасность продукции, для повышения уровня его квалификации с учетом специфики технологического процесса на всех этапах производства и оборота продукции.

3. Повышение уровня квалификации проводят на базе профильных институтов и организаций, имеющих на это лицензию.

4. К работе по производству продукции допускается только профессионально подготовленный инженерно-технический персонал, имеющий соответствующее базовое образование и прошедший повышение квалификации не реже одного раза в три года.

5. Инженерно-технический персонал обязан проводить ежегодный инструктаж производственного персонала непосредственно на рабочих местах, предусматривающий порядок и последовательность выполнения технологических процессов с учетом ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических требований и норм, а также технологических режимов, их обязанностей и выполняемых ими функций.

Переаттестация рабочего персонала осуществляют не реже одного раза в пять лет.

6. Для работы на предприятии допускаются лица после прохождения медицинского обследования. В медицинскую книжку заносят результаты медицинского обследования, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях и данные о прохождении санитарного минимума.

7. Не допускаются к работе в цехах по производству мяса и мясных продуктов лица, страдающие инфекционными болезнями или являющиеся бактерионосителями, а также лица, имеющие контакт с инфекционными больными.

8. Не допускаются для работы с больной птицей подростки, беременные и кормящие женщины и персонал с инфекционными заболеваниями, имеющий нарушение кожного покрова.

9. Не допускаются к работе в цехах по производству мяса и мясных продуктов лица, страдающие инфекционными болезнями или являющиеся бактерионосителями, а также лица, имеющие контакт с инфекционными больными.

10. Работники производственных цехов при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях кожи и симптомах других заболеваний обязаны сообщить об этом администрации и обратиться в здравпункт или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

11. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медицинским работникам или специально выделенным лицом ежедневно должна проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале результатов обследования и принятых мерах.

12. Работники, имеющие дело с живой птицей, первичной обработкой перо-пухового сырья, переработкой нестандартного сырья, производством кормов животного происхождения - не должны допускаться к работе на других участках предприятия, где производится переработка мяса птицы, если не будут приняты соответствующие меры, предупреждающие загрязнение продукции.

13. Работники цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду (халаты, обувь, фартуки, нарукавники, перчатки, головные уборы так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их раствором хлорной извести или хлорамина. Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием птицы на конвейер, должны работать в респираторах или марлевых повязках "лепесток".

14. Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

15. Не разрешается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, часы, кольца, значки, сигареты, спички и др.).

16. Запрещается входить в производственные цехи без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

17. Лица, посещающие предприятие в порядке контроля, пропускаются в санитарной одежде, выдаваемой предприятием.

18. Санитарная одежда должна выдаваться согласно норма для работников птицеперерабатывающей промышленности каждому лицу и храниться отдельно от верхней одежды. Грязная санитарная одежда санодежда ежедневно сдается в стирку.

19. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в мясо птицы и продукты его переработки.

20. Шоферы-экспедиторы обязаны иметь личную медицинскую книжку, проходить в установленные сроки медосмотр, соблюдать правила личной гигиены и пройти обучение по программе гигиенической подготовки.

21. При выходе из здания на территорию и посещениях не производственных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарку одежду какую-либо верхнюю одежду.

22. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

23. Мыть и дезинфицировать руки необходимо перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы. После посещения туалета необходимо мыть и дезинфицировать руки дважды: до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

24. Руки моют и дезинфицируют в такой последовательности: дважды моют с мылом до локтевого сустава, тщательно промывая ладони и тыльную часть рук, особое внимание обращают на подногтевые пространства. Затем мыло смывают водой и руки дезинфицируют. Остатки дезинфицирующего раствора омывают водопроводной водой.

25. Порезы и ссадины на руках должны быть соответствующим образом обработаны и закрыты водонепроницаемой повязкой. На всех участках должны быть аптечки первой помощи.

26. В производственных помещениях и на участках запрещается есть, курить. Принимать пищу следует только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

### **Статья 23. Требования по утилизации и уничтожению продукции,**

#### **опасной для жизни и здоровья человека или животных**

1. Продукцию с технологическими дефектами, но при отсутствии изменений по показателям безопасности, направляют на пищевые цели.

2. Мясо птицы и продуктов его переработки, признанные опасными и недобро качественными, или если владелец которых не может подтвердить их происхождение, подлежат изъятию и проведению дополнительной ветеринарно-санитарной экспертизы. По результатам экспертизы должно быть принято решение о направлении продукции для пищевых или кормовых целей, или на утилизацию или уничтожение под контролем органов государственного ветеринарного надзора".

3. Обезвреживание и захоронение трупов павшей птицы, конфискатов производится в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, а в случае эпидемиологической опасности - в соответствии с санитарно-эпидемиологическим законодательством. Исследование больной птицы и трупов птицы, погибшей в пути следования или на предприятии, должно проводиться только в государственной ветеринарной лаборатории.

4. Утилизация и уничтожение продукции осуществляется за счет изготовителя или владельца продукции под контролем компетентных органов государственного надзора и контроля с оформлением документов, подтверждающих факт уничтожения или утилизации в соответствии с установленным порядком (приложение 8 настоящего технического регламента).

### **Статья 24. Санитарно-гигиенические требования к мясу птицы и продуктам его переработки**

#### **Общие положения**

Не допускается обработка продуктов переработки птицы ионизирующим и ультрафиолетовым излучением.

Контроль продуктов переработки птицы по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, а также стимуляторов роста (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в птицеводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний птицы, проводится на основании информации, представляемой производителем (поставщиком) продукции об использованных при их производстве и хранении пестицидах, агрохимикатах и ветеринарных препаратах, а также в порядке выборочного контроля, арбитража и подтверждения соответствия требованиям настоящего регламента уполномоченными федеральными органами. Санитарно-гигиеническая экспертиза и оценка продуктов переработки птицы, в которых обнаружены пестициды, осуществляется в соответствии с требованиями настоящего регламента, а также с требованиями действующих гигиенических нормативов содержания пестицидов в объектах окружающей среды, а санитарно-гигиеническая экспертиза и оценка продуктов переработки птицы, в которых обнаружены ветеринарные препараты, осуществляется в соответствии с утвержденными в установленном порядке наставлениями по применению этих препаратов, федеральным ветеринарным законодательством и техническими регламентами в области безопасности пищевых продуктов

Поставщик продуктов переработки птицы должен декларировать перечень ингредиентов, добавок, antimicrobных, ветеринарных и других средств, использованных при выращивании и переработке птицы, с указанием соответствующих методик их определения в поставляемом продукте, аттестованных согласно действующему законодательству Российской Федерации.

Импортируемые в Российскую Федерацию продукты переработки птицы и условия их производства должны удовлетворять требованиям действующего законодательства Российской Федерации и, кроме этого должны удовлетворять требованиям к показателям безопасности, установленным в стране-экспортере. Поставляемые продукты должны быть разрешены для использования на пищевые цели внутри страны-экспортера без ограничений.

## **1 Санитарно-гигиенические требования к сырью, пищевым добавкам и материалам**

Пищевое сырье животного, растительного, микробиологического и минерального происхождения, пищевые добавки, материалы (в т.ч. упаковочные, оболочки, вспомогательные материалы), ***разрешенные к использованию в установленном порядке*** для выработки продукции, подвергают входному контролю ***по аттестованным методам анализа*** на соответствие их требованиям законодательства Российской Федерации в области безопасности пищевых продуктов.

Порядок входного контроля устанавливается изготовителем продукции.

При входном контроле сырья, пищевых добавок и материалов предприятие обеспечивает:

- исключение возможности использования и переработки поступившего сырья, пищевых добавок и материалов до того, как они подвергнутся контролю на соответствие установленным требованиям по безопасности;
- объективную идентификацию и полноту оценки по показателям безопасности и качества поступившего сырья, пищевых добавок и материалов;
- изолирование сырья, пищевых добавок и материалов при выявлении их несоответствия установленным требованиям.

Запрещается использовать для выработки продукции мясо птицы и пищевые субпродукты:

без ветеринарных сопроводительных документов, удостоверяющих его безопасность;

- без удостоверений качества и безопасности;
- загрязненное;
- сырье плохо обескровленное, с изменившимся цветом мышечной и жировой тканей;
- сырье в замороженном и глубокомороженном состоянии для выработки продуктов из мяса птицы и субпродуктов.

В мясе птицы механической обвалки содержание кальция не должно превышать 0,26%, костных включений 0,6%.

Сырье растительного происхождения, поступающее на переработку, сопровождается спецификацией производителя с указанием информации о наличии или отсутствии генетической модификации. При отсутствии такой информации сырье подвергают испытаниям в установленном порядке.

При выработке продуктов из мяса птицы и пищевых субпродуктов используются только пищевые добавки, белки растительного и животного происхождения, включенные в перечень разрешенных к применению техническим регламентом о пищевых добавках.

Предельно допустимое содержание пищевых добавок в мясопродуктах регламентируется техническим регламентом на пищевые добавки и нормативной документацией на конкретные продукты.

Пищевые добавки для продуктов детского, дошкольного и школьного питания должны быть разрешены к соответствующему применению уполномоченными органами для продуктов детского, дошкольного и школьного питания.

Не допускается использование ГМИ животного, растительного и микробного происхождения для производства продуктов детского, диетического и функционального назначения.

Использование пищевых добавок и вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса птицы и пищевых субпродуктов не должно ухудшать органолептические свойства продукции, а также снижать их пищевую ценность, за исключением продукции специального назначения.

Не допускается применение пищевых добавок:

- для сокрытия порчи и недоброкачества сырья и готовой продукции;
- вводящих потребителя в заблуждение относительно происхождения (состава) и качества продукции.

Пищевые добавки, поступающие на предприятие, должны сопровождаться документацией, подтверждающей их безопасность (свидетельство о государственной регистрации, удостоверение качества и безопасности, спецификация производителя).

Коммерческие формы пищевых добавок, регламентирующиеся техническим регламентом по пищевым добавкам, их максимальный или остаточный уровень содержания в продуктах из мяса птицы и пищевых субпродуктов, должны поступать на предприятия с указанием на этикетке массовой доли основного вещества (пищевой добавки). Указанные требования распространяются и на комплексные пищевые добавки, содержащие односоставные пищевые добавки, уровень содержания которых нормируется в мясопродуктах.

В сопроводительных документах на пищевые добавки, в том числе белки животного происхождения, должны указывать полную информацию об их составе, показателях качества и безопасности,



технологических свойствах, порядке использования, максимально допустимые нормы внесения, а также требования к условиям хранения и мерах предосторожности для персонала.

Изготовители продуктов из мяса птицы и пищевых субпродуктов используют пищевые добавки (комплексные пищевые добавки) в соответствии с технологическими регламентами по их применению.

Технологический регламент (технологическая инструкция) по применению пищевой добавки (комплексной пищевой добавки) должен содержать назначение и область применения пищевой добавки, показатели ее качества и безопасности, методы контроля этих показателей, сроки и условия хранения, описание технологического процесса производства продуктов из мяса птицы и пищевых субпродуктов с ее применением, включая способы внесения, дозы внесения и рекомендации по совместному использованию с другими пищевыми добавками и ингредиентами, характеристику продукции с ее использованием, а также требования по охране окружающей среды и меры предосторожности для персонала.

Максимальный уровень содержания в продуктах из мяса птицы и пищевых субпродуктах пищевых добавок, не представляющих опасность для здоровья человека, но избыточное их содержание может привести к технической порче сырья и (или) продукта, определяется технологическими инструкциями по их применению.

Запрещается использование пищевых добавок (комплексных пищевых добавок) без наличия утвержденного в установленной форме технологического регламента, а также в случае отсутствия аттестованных методов контроля остаточного содержания пищевых добавок (компонентов комплексных пищевых добавок) в готовой продукции.

При выработке продукции запрещается использование бактериальных препаратов с наличием патогенных или условно патогенных штаммов микроорганизмов.

Содержание токсичных элементов, радионуклидов в посолочных смесях не должно превышать норм, установленных на пищевую поваренную соль.

Все пищевые добавки должны поступать на предприятия в форме сухих, порошкообразных, жидких, эмульсионных и других препаратов, обеспечивающих удобство и точность их дозирования, а также возможность равномерного распределения по массе или по объему продукции при ее производстве.

Жидкие формы пищевых добавок направляют в производственные цеха в закрывающейся металлической или пластиковой таре с маркировкой производителя или с несмываемой надписью их наименования.

При использовании мерной посуды на ней также делают соответствующую четкую надпись несмываемой краской. Не допускается использование маркированной тары не по назначению.

Контроль допустимых норм применения пищевых добавок осуществляют в аккредитованных лабораториях по метрологически аттестованным методикам.

Используемые материалы, в том числе вспомогательные, колбасная оболочка, потребительская тара, сопровождаются документацией, удостоверяющей их безопасность и качество.

В составе используемых материалов не допускается наличие высокотоксичных веществ, обладающих кумулятивными свойствами и специфическим действием на организм.

Упаковочные материалы и оболочки должны соответствовать следующим требованиям:

- обладать свойствами, обеспечивающими безопасность продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение установленного срока годности продукции при соблюдении установленных режимов;

- не изменять показатели качества и органолептические свойства продукта;
- не выделять вредные вещества в количествах, превышающих гигиенические нормы.

Оболочки колбасных изделий, разрешенные к употреблению в пищу совместно с продуктом, оцениваются по показателям безопасности данного продукта.

В натуральных и белковых оболочках показатель КМАФАнМ не должно превышать 1000 КОЕ, бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г, патогенная микрофлора, в том числе бактерии рода сальмонелл в 0,05 г не допускаются; количество микроскопических грибов (плесени) в 1 г не должно превышать 50 КОЕ.

Красящие пигменты, используемые для окрашивания упаковочных материалов и оболочек, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

Упаковочные материалы и оболочки должны обеспечивать сохранность продукции в процессе ее хранения и реализации.

## **2. Санитарно-гигиенические требования к мясу (пищевым субпродуктам) птицы и пищевым продуктам переработки птицы.**

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в тушках птицы и их частях, субпродуктах птицы, предназначенных для поставки потребителю и переработки, а также в продуктах из мяса птицы, не должны превышать норм, установленных настоящим Федеральным законодательством РФ в области безопасности пищевых продуктов и настоящим техническим регламентом (приложение 10).

### **2.1. Санитарно-гигиенические требования к мясу (тушкам и их частям) птицы, пищевым субпродуктам**

Температура охлажденных тушек птицы, их частей и субпродуктов должна быть не выше 4 °С, замороженных - не выше минус 8 °С, глубокозамороженных - не выше минус 18 °С.

Для реализации в торговлю используется охлажденное, замороженное, глубокозамороженное мясо птицы (тушки и их части), субпродукты, для производства продуктов питания - охлажденное. Повторное замораживание мяса птицы (тушек и их частей), субпродуктов не допускается.

Не допускается производство мяса птицы (тушек и их частей) с добавленными ингредиентами, включая воду.

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4%.

Мясо птицы (тушки и их части) должны контролироваться по содержанию остаточных количеств стимуляторов роста птицы (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в птицеводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний птицы.

Продукты переработки птицы должны удовлетворять следующим показателям свежести мяса:

- органолептические показатели (внешний вид, прозрачность и аромат бульона, приготовленного из мяса) должны соответствовать показателям свежего мяса птицы, установленным в национальных стандартах;

- значение перекисного числа жира - не более 0,02% йода;

- значение кислотного числа жира - не более 1,0 мг КОН;

- содержание летучих жирных кислот - не более 4,5 мг КОН;

- результаты качественных тестов на пероксидазу (проводятся для мяса цыплят и мяса водоплавающей птицы) и с реактивом Несслера соответствуют показателям свежего мяса, установленным в национальных стандартах;

При возникновении разногласий в органолептической и химической оценке свежести мяса проводятся гистологические испытания.

Решение об использовании тушек птицы, их частей и субпродуктов, не соответствующих требованиям безопасности по допустимым уровням содержания токсичных веществ и микроорганизмов, а также не удовлетворяющих требованиям к показателям свежести мяса, принимает изготовитель (переработчик, продавец) в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации по безопасности пищевых продуктов.

Не допускается обработка основных продуктов переработки птицы пищевыми добавками-красителями.

Мясо птицы (тушки и их части), субпродукты по показателям качества и безопасности должно соответствовать требованиям приложения 9 настоящего технического регламента.

## **2.2. Санитарно-гигиенические требования к безопасности мяса птицы механической обвалки**

Для производства мяса птицы механической обвалки используют сырье, полученное от здоровой сельскохозяйственной сухопутной птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу и допущенное к промышленной переработке.

Сырье, имеющее прижизненные пороки и дефекты после убоя и обработки, перед использованием предварительно дорабатывается: удаляются остатки пера, гематом, наминов и т.д.

Не допускается применять для выработки мяса птицы механической обвалки:

- сырье с измененным цветом мышечной и жировой тканей;
- сырье с массовой долей мякотных тканей менее 30%;
- сырье зарубежного производства.

Для производства пищевых продуктов механическую дообвалку каркасов, спинно-лопаточных и пояснично-крестцовых частей тушек птицы производят только на предприятиях, где осуществляется разделка и обвалка тушек птицы и их частей.

Температура мяса птицы механической обвалки после сепарирования должна быть не выше 8 °С, костного остатка - не выше 12 °С.

Мясо птицы механической обвалки в течение часа должно быть использовано для производства мясoproдуктов или направлено в холодильные камеры.

В мясе птицы механической обвалки не допускается наличие пищевых добавок любого вида, посторонних компонентов.

В мясе птицы механической обвалки не допускается наличие других видов сырья животного и растительного происхождения.

Партией считают любое количество мяса механической обвалки одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, полученное на одном предприятии и сопровождаемое

одним документом, удостоверяющим качество, безопасность и ветеринарным документом установленной формы.

Мясо птицы механической обвалки по показателям качества и безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в приложении 9 настоящего технического регламента.

### **2.3. Санитарно-гигиенические требования к полуфабрикатам из мяса и пищевых субпродуктов птицы**

Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы, предназначенных для поставки потребителю, не должны превышать установленные предельные уровни, предусмотренные требованиями федерального законодательства в области безопасности пищевых продуктов и настоящего технического регламента.

На производство полуфабрикатов направляют сырье, соответствующее требованиям безопасности приложения 9 настоящего технического регламента, разрешенное органами Госветнадзора для производства полуфабрикатов.

Для производства полуфабрикатов в охлажденном, замороженном виде используются охлажденные: мясо птицы (тушки и их части), субпродукты птицы, мясо механической обвалки.

Не допускается добавление пищевых добавок-красителей в полуфабрикаты из мяса птицы, а также в сырые продукты из мяса птицы, включая фарш (без добавления других ингредиентов).

Не допускается применение пищевых добавок для сокрытия порчи и недоброкачества сырья и продуктов из мяса птицы.

### **2.4. Санитарно-гигиенические требования к колбасным и кулинарным изделиям из мяса (пищевых субпродуктов) птицы**

Содержание в колбасных и кулинарных изделиях из мяса (субпродуктов) птицы, предназначенных для поставки потребителю, токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов и микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных федеральным законодательством в области безопасности пищевых продуктов и настоящим техническим регламентом.

Остаточная активность кислой фосфатазы для вареных колбасных изделий (степень проваренности), не должна превышать 0,006%.

Для выработки колбасных и кулинарных изделий не допускается использовать мясо (тушки и их части), субпродукты птицы в замороженном и глубокозамороженном состоянии.

Для выработки колбасных и кулинарных изделий не допускается использовать мясо (тушки и их части) и субпродукты птицы, не удовлетворяющее требованиям к показателям свежести мяса.

В случае несоблюдения требований к свежести мяса птицы решение об использовании такого мяса для производства колбасных и кулинарных изделий должно быть согласовано с органами госнадзора в области безопасности пищевых продуктов.

### **2.5. Санитарно-гигиенические требования к консервам из мяса (пищевых субпродуктов) птицы**

Содержание в консервах из мяса (субпродуктов) птицы, предназначенных для поставки потребителю, токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, и

микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных федеральным законодательством в области безопасности пищевых продуктов и настоящим техническим регламентом.

На производство консервов используют сырье, соответствующее требованиям безопасности (табл.1, 2 приложение 9 настоящего технического регламента), разрешенное органами Госветнадзора для производства консервов.

На производство консервов используют охлажденное сырье со сроком хранения не более 3 суток.

Не допускается использовать на производство консервов:

- мясо (тушки и их части), субпродукты птицы в замороженном и глубокомороженном состоянии;
- мясо птицы плохо обескровленное, с изменившимся цветом мышечной и жировой тканей, тощие тушки птицы.

## **2.6. Санитарно-гигиенические требования к пищевым добавкам, вспомогательным материалам, используемым для производства продукции переработки мяса птицы.**

Ферментные препараты, пищевкусовые добавки, ароматизаторы, антиокислители, и другие пищевые добавки и компоненты, используемые при производстве побочных продуктов должны соответствовать требованиям федерального законодательства в области безопасности пищевых продуктов.

Содержание пищевых добавок в продуктах переработки птицы не должно превышать максимальных (допустимых) уровней, установленных в технических регламентах по применению пищевых добавок.

Не допускается использование при производстве продуктов переработки птицы пищевых добавок, в том числе комплексных, если не установлены научно-обоснованные нормы их содержания в готовом продукте и отсутствуют методы контроля остаточного их содержания.

За использованием пищевых добавок на предприятиях по переработке птицы должен быть организован производственный контроль в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами.

Пищевые добавки - ферментные препараты, используемые в биотехнологическом процессе производства белка куриного пищевого сухого, должны быть разрешены органами Государственной эпидемиологической службы РФ к применению в пищевой и мясоперерабатывающей промышленности.

## **ГЛАВА III. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА,**

## **ОБОРУДОВАНИЮ И ОБОРОТУ МЯСА ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ**

### **Статья 25. Требования к условиям доставки, технологическим процессам производства мяса птицы, обработки субпродуктов и жира.**

Доставку птицы на переработку осуществляют специализированным автотранспортом в контейнерах или ящиках, в контейнерах смонтированных на транспортной тележке. В одном транспортном средстве перевозят птицу одного хозяйства, одного вида и возраста.

Каждая партия птицы сопровождается ветеринарным свидетельством и товарно-транспортными документами.

Мясо птицы должно вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением ветеринарно-санитарных правил для предприятий переработки птицы, гигиенических требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Технологический процесс производства мяса птицы осуществляется в следующей последовательности:

- предубойное содержание птицы;
  - отлов птицы в птичнике;
  - доставка птицы;
  - прием птицы;
  - первичная обработка птицы (убой, снятие оперения);
  - потрошение тушек;
  - обработка субпродуктов;
  - сбор и переработка жира-сырца с мышечных желудков и брюшной полости;
  - сбор технических отходов;
  - охлаждение тушек и субпродуктов;
  - разделка тушек на части;
  - сортировка, взвешивание, упаковка тушек и их частей, потрохов и пищевого топленого жира в потребительскую и транспортную тару;
  - холодильная обработка и хранение.
- Технологические процессы производства мяса птицы должны обеспечивать безопасность и качество птицы, субпродуктов и жира.

Для антимикробной обработки тушек птицы и их частей допускается использовать препараты, разрешенные к применению уполномоченными органами Государственного контроля и надзора; не допускается применение хлора и хлоросодержащих веществ.

Содержание активного хлора в воде, используемой для охлаждения тушек не должно превышать уровня, установленного действующим законодательством Российской Федерации для питьевой воды.

В процессе производства не допускается искусственное введение в мясо птицы воды и других ингредиентов.

После технологического процесса производства мяса птицы и их частей массовая доля влаги, выделившейся при размораживании, не должна превышать 4%.

Процессы холодильной обработки, средства по их управлению и контролю должны обеспечивать сохранность внешнего вида мяса птицы, субпродуктов, жира, безопасность и качество при заданных: температуре, относительной влажности, холодильной обработки.

Технологические процессы производства мяса птицы, обработки субпродуктов и жира должны соответствовать требованиям Федерального законодательства в области организации производства на

птицеводческих предприятиях (фермах), птице и мясоперерабатывающих предприятиях и охраны окружающей среды.

Требование безопасности технологий предусматриваются при проектировании, обеспечиваются при строительстве и эксплуатации оборудования предприятий.

## **Статья 26. Требования к процессам производства, обеспечивающим безопасность мяса птицы и продуктов убоя**

Технологические процессы, связанные с производством, хранением, транспортированием, реализацией мяса птицы и продуктов из него, переработкой и утилизацией (уничтожением) продуктов переработки мяса птицы, образующихся отходов продукции, должны соответствовать требованиям федерального законодательства в области организации производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности и охраны окружающей среды. Требования безопасности технологий в виде организационных, инженерных и технических мероприятий разрабатываются и согласовываются на этапе проектирования, осуществляются и контролируются на этапе организации производства, а также на всех этапах производственного цикла.

### **1. Требования к технологическим процессам холодильной обработки и хранения мяса птицы и пищевых субпродуктов**

Предприятие обеспечивает соблюдение режимов холодильной обработки мяса птицы и пищевых субпродуктов, мяса птицы механической обвалки, гарантирующих безопасность продукции:

- охлаждение - до температуры в толще продукта от 0 °С до 4 °С;
- замораживание - до температуры в толще продукта не выше минус 8 °С;
- глубокое замораживание - до температуры в толще продукта не выше минус 18 °С.

Хранение и транспортирование:

- охлажденного мяса и полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых субпродуктов при температуре от 0 °С до 2 °С;
- охлажденного мяса птицы механической обвалки при температуре минус 1 °С?0 °С;
- замороженных мяса и полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых субпродуктов при температуре не выше минус 18 °С;
- глубокозамороженных мяса и полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых субпродуктов при температуре не выше минус 25 °С.

Размораживание мяса птицы осуществляют в специальных камерах, оборудованных системами для отопления, увлажнения и циркуляции воздуха, обеспечивающими заданные температурно-влажностные режимы для достижения в толще мышц температуры от минус 1 до 1 °С.

Продолжительность процесса размораживания устанавливают с учетом температуры воздуха в камере, скорости движения воздуха, степени загрузки камеры и применяемого оборудования.

### **2. Требования к технологическим процессам производства продуктов из мяса птицы: полуфабрикатов, кулинарных изделий, колбасных изделий, консервов**

Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность готовой продукции, устанавливают в технологических

регламентах с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции.

Подготовку и переработку сырья проводят по технологиям, обеспечивающим гарантированную безопасность продукции.

Рецептуру разрабатывают с учетом оптимального использования пищевых добавок и других потенциально опасных ингредиентов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой продукции.

При выработке продуктов из мяса птицы и пищевых субпродуктов посол производят поваренной солью с использованием других ингредиентов согласно технологическим инструкциям на конкретные продукты.

Дозирование посолочных смесей, пищевых добавок и других потенциально опасных ингредиентов при составлении рецептур изготовители обеспечивают в установленной последовательности до достижения их равномерного распределения по массе сырья.

Процессы термической обработки и средства по их управлению и контролю должны обеспечивать безопасность и качество изделий при заданных в технологических инструкциях:

- температуре и относительной влажности;
- скорости движения греющей среды;
- продолжительности обработки.

При выработке колбасных изделий и продуктов из мяса, кроме сырокопченых и сыровяленых, тепловую обработку проводят до достижения температуры в центре батонов не ниже 68 °С.

Запрещается осуществлять технологическую обработку продуктов из мяса птицы и пищевых субпродуктов с использованием неразрешенных к применению ультрафиолетовых или ионизирующих и других физико-химических воздействий.

В зависимости от используемого сырья, оболочек, упаковочного материала, способа упаковки, массовой доли влаги, белка, жира, поваренной соли и пр. а также санитарно-гигиенических условий производства изготовитель устанавливает обоснованные сроки годности на продукцию.

Исследования продукции для обоснования сроков годности проводят по критериям безопасности и качества в аккредитованных лабораториях.

### **3. Требования к процессам производства продуктов переработки мяса птицы**

Требования к процессам производства продуктов, обеспечивающим безопасность полуфабрикатов из мяса и субпродуктов птицы.

Технологические процессы производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов птицы, реализации и переработки отходов должны соответствовать требованиям федерального законодательства в области организации производства на предприятиях перерабатывающей промышленности и охраны окружающей среды.

Требования безопасности технологий предусматриваются при проектировании, обеспечиваются при строительстве и эксплуатации предприятий.

Технологические процессы производства полуфабрикатов, обвалки, в том числе и механической обвалки, жиловки, приготовления фарша должны осуществляться в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 12 °С.



Производство полуфабрикатов осуществляется в соответствии с рецептурами.

Производство полуфабрикатов из мяса и субпродуктов птицы, получение кускового бескостного мяса птицы и мяса птицы механической обвалки:

- натуральные полуфабрикаты: подготовка сырья, разделка тушек на части в соответствии с принятой схемой, фасовка, упаковка, холодильная обработка;

- натуральные панированные полуфабрикаты: подготовка сырья, разделка тушек на части в соответствии с принятой схемой или подготовка кускового мяса, посол, массирование, нанесение панировки (жидкой, сухой), фасовка, упаковка, холодильная обработка;

- рубленые полуфабрикаты: подготовка сырья, приготовление фарша в соответствии с рецептурами, формовка, нанесение панировки (жидкой, сухой) или без панировки, фасовка, упаковка, холодильная обработка;

- полуфабрикаты в тестовой и других оболочках: подготовка сырья, приготовление фарша (начинки), приготовление теста в соответствии с рецептурами, формовка, холодильная обработка фасовка, упаковка.

После холодильной обработки полуфабрикаты реализуют в охлажденном состоянии (температура в толще полуфабриката от 0 до плюс 4 °С), замороженном состоянии (температура в толще полуфабриката не выше минус 8 °С).

Процессы холодильной обработки, средства по их управлению и контролю должны обеспечивать сохранность внешнего вида и целостности полуфабрикатов, их безопасность и качество при заданных: температуре, относительной влажности, скорости движения охлаждающей среды, продолжительности холодильной обработки, устанавливаемых технологическими нормативами с учетом вида и специфических особенностей обрабатываемых полуфабрикатов.

Производственный контроль безопасности полуфабрикатов проводится изготовителем и должен обеспечить проведение измерений параметров в контрольных критических точках технологических процессов (приложение 10 настоящего технического регламента).

#### **4. Требования к технологическим процессам производства консервов из мяса птицы и субпродуктов**

Право на выработку консервов из мяса птицы и пищевых субпродуктов имеют только предприятия, зарегистрированные уполномоченным отраслевым органом в отраслевом реестре и получившие в нем индекс отрасли и регистрационный номер.

Каждое наименование консервов должно иметь ассортиментный номер, который наносят на потребительскую тару с указанием одновременно индекса отрасли и регистрационного номера предприятия.

Ассортиментный номер присваивают при положительном результате экспертизы разработанных режимов пастеризации или стерилизации консервов.

Для присвоения ассортиментного номера изготовитель консервов представляет на экспертизу:

- нормативную и техническую документацию по производству консервов;

- акт выработки опытной партии консервов;

- акт сплошного контроля партии консервов;

- акт дегустации консервов на предприятии;
- протоколы результатов микробиологических и физико-химических исследований консервов;
- режим стерилизации или пастеризации;
- график или таблицу изменения температуры продукта и греющей среды в процессе тепловой обработки;
- график изменения давления греющей среды;
- обоснование и величину фактической летальности тепловой обработки консервов;
- научное обоснование сроков годности продукции.

Термическую обработку стерилизованных и пастеризованных консервов проводят только по научно-обоснованным режимам пастеризации и стерилизации с применением приборов и систем, обеспечивающих установленный уровень стерилизующего эффекта и безопасность готовой продукции с сохранением ее пищевых достоинств.

Научно обоснованные режимы стерилизации и пастеризации консервов, обеспечивающие требуемые значения стерилизующих эффектов и микробиологических показателей готовой продукции, соответствующие требованиям промышленной стерильности для консервов группы А и Д, разрабатываются специализированными организациями на основании проведенных исследований с учетом используемых ингредиентов, вида тары, количества и вида специфического возбудителя микробиологической порчи в продукте перед стерилизацией.

Режимы пастеризации и стерилизации записывают на термограммы, которые являются документами строгой отчетности и должны храниться на предприятии не менее 1 года для пастеризованных и не менее 5 лет для стерилизованных консервов.

Безопасность консервов достигается соблюдением температурно-временных параметров технологических операций и технологического процесса в целом.

Все этапы технологического процесса производства консервов, начиная от измельчения до тепловой обработки, должны быть продолжительностью не более 2 ч - для стерилизованных консервов и не более 1 ч - для пастеризованных консервов с предварительной бланшировкой сырья.

Продолжительность технологических процессов от момента закатки банок до начала тепловой обработки не должна превышать 30 мин - для стерилизованных консервов и 20 мин - для пастеризованных консервов.

Температура хранения стерилизованных консервов во всех видах потребительской тары должна быть не выше 20 °С, при относительной влажности воздуха не выше 75%.

Температура хранения пастеризованных консервов во всех видах потребительской тары должна быть не выше 5 °С, при относительной влажности воздуха не выше 75%.

Транспортирование и реализация консервов должна проводиться при тех же режимах, что и хранение

Производственный контроль безопасности готовой продукции осуществляет изготовитель путем измерения параметров в контрольных критических точках технологических процессов (приложение 10 настоящего технического регламента)). Изготовитель несет ответственность за качество и безопасность консервов в процессе хранения в установленные сроки годности при соблюдении условий хранения.

Изготовитель продукции обязан обеспечить:

- установленные режимы производства и хранения;
- безопасность и стабильность качества продукции при соблюдении установленных режимов производства, хранения, транспортирования и реализации;
- систему обеспечения безопасности и качества, включающую:
- мониторинг контрольных и критических точек процесса производства;
- производственный контроль продукции с установленной периодичностью, который может проводиться как аттестованными в установленном порядке лабораториями самих предприятий, так и другими лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

При отрицательных результатах контрольных испытаний проводят повторные испытания продукции с удвоенной выемкой образцов.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Если повторные испытания подтверждают отрицательный результат, то продукция бракуется. Предприятие определяет источники и причины загрязнения продукции и осуществляет мероприятия по их устранению.

Сроки годности пастеризованных и стерилизованных консервов устанавливает изготовитель на основе проведенных исследований безопасности и качества продукции в аккредитованных лабораториях, с учетом условий производства, и при получении положительных результатов - экспертизы режимов тепловой обработки консервов.

## **5. Требования к технологическим процессам производства, обеспечивающим безопасность консервов из мяса и субпродуктов птицы**

Технологические процессы производства консервов из мяса и субпродуктов птицы, реализации и переработки отходов должны соответствовать требованиям федерального законодательства в области организации производства на предприятиях и перерабатывающей промышленности и охраны окружающей среды.

Требования безопасности технологий предусматриваются при проектировании, обеспечиваются при строительстве и эксплуатации предприятий.

Производство консервов должно осуществляться по научно-обоснованным технологическим процессам, обеспечивающим максимальную пищевую и биологическую ценность консервов и гарантирующим их безопасность.

Нормативные документы на новые виды консервов и новые технологические процессы разрабатываются специализированными организациями на основании результатов проведенных научно-исследовательских работ.

Право на выработку консервов имеют только предприятия, внесенные в отраслевой реестр.

Подготовка и переработка сырья должна проводиться в соответствии с технологическими инструкциями, обеспечивающими максимальную сохранность пищевой ценности консервов и гарантированную их безопасность.

Технологические процессы производства консервов, подготовки сырья для производства консервов должны осуществляться в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 12 °С.

Процессы тепловой обработки и средства по их управлению и контролю должны обеспечивать безопасность и качество консервов.

Безопасность консервов достигается контролем температурно-временных параметров технологических операций и технологического процесса в целом. Продолжительность технологического процесса от начала подготовки сырья до стерилизации банок не должна превышать 2-х часов, в том числе не более получаса с момента закатки до начала стерилизации.

Потребительская, металлическая и стеклянная тара, предназначенная для производства консервов, должна подвергаться санитарной обработке.

Санитарная обработка потребительской тары должна проводиться до уровня общей микробной обсемененности не выше уровня загрязнения используемого сырья. После санитарной обработки потребительская тара должна быть подвергнута испытаниям на герметичность. На производство консервов может быть допущена только тара, обеспечивающая герметичность упаковки и безопасность конечного продукта.

Тепловую обработку консервов проводят только по научно-обоснованным режимам стерилизации или пастеризации с применением приборов и систем, обеспечивающих требуемый уровень стерилизующего эффекта и безопасности готовых консервов с сохранением вкусовых достоинств.

Научно-обоснованные режимы стерилизации и пастеризации, обеспечивающие требуемые значения стерилизующих эффектов и микробиологических показателей готовых консервов, соответствующие требованиям промышленной стерильности, для консервов группы А и Д разрабатываются специализированными организациями с учетом используемых ингредиентов.

#### Производство консервов

- консервы в собственном соку: подготовка сырья, нарезание тушек на кусочки, мойка, стекание, подготовка тары (мойка, стерилизация до фасовки), фасовка, контроль герметичности укупорки, закатка (сваривание), стерилизация, пастеризация, сортировка, упаковка, выдержка, отгрузка потребителю;

- консервы фаршевые: подготовка сырья, приготовление фарша (температура фарша после куттерования не должна быть более 12 °С), подготовка тары (мойка, стерилизация до фасовки), фасовка, контроль герметичности закатки, контроль герметичности укупорки, закатка (сваривание), стерилизация, пастеризация, сортировка, упаковка, выдержка, отгрузка потребителю;

- консервы типа паштетов: подготовка сырья, бланширование сырья, приготовление паштетной массы, (производится в отдельном помещении, изолированном от охлаждаемых площадей), фасовка, контроль герметичности укупорки, закатка (сваривание), стерилизация, пастеризация, сортировка, упаковка, выдержка, отгрузка потребителю.

Производственный контроль безопасности консервов проводится изготовителем и должен обеспечить проведение измерений параметров в контрольных критических точках технологических процессов (приложение 10 настоящего технического регламента).

### **6. Требования к технологическим процессам производства, обеспечивающим безопасность колбасных и кулинарных изделий из мяса птицы.**

Технологические процессы производства колбасных и кулинарных изделий из мяса птицы должны отвечать требованиям технических регламентов, устанавливающих требования безопасности к производству колбасных и кулинарных изделий из других видов мяса (говядины, свинины и т.д.).

### **7. Требования к технологическим процессам производства пищевого куриного белка**

Технологические процессы производства должны соответствовать требованиям ветеринарного законодательства в области производства животноводческой продукции.

Технологические процессы получения белка куриного пищевого должны быть основаны на биотехнологических способах обработки с целью максимального извлечения труднодоступного белка из сырья.

Пищевые добавки - ферментные препараты, поступающие на предприятие, должны сопровождаться документами, подтверждающие их безопасность.

Технологические режимы должны обеспечивать полную инактивацию ферментов после окончания технологического процесса.

Для производства применяют охлажденные пищевые субпродукты птицы и пищевую кость птицы и мясо механической обвалки птицы.

Технологическая схема производства и параметры технологических операций устанавливают в технологических регламентах изготовителя.

Влажность сухого готового продукта не должна превышать 7%, массовая доля белка в готовом продукте должна быть не менее 70% в пересчете на сухое вещество.

## **8. Требования к технологическим процессам производства колбасных изделий, полуфабрикатов и кулинарных изделий для детского питания**

При разделке, обвалке и жиловке мясо птицы должно находиться на разделочных столах при температуре  $8 \pm 4$  °C не более 30 мин. Время хранения от начала жиловки до подачи на измельчение не должно превышать 1,5 ч. В случае превышения указанного срока, мясо в емкостях направляют в камеру с температурой воздуха 0 - минус 1 °C и хранят не более 12 ч. Хранение до 24 ч допускается только в блочной форме при температуре в центре блока не выше 0 °C.

Промывание отделенного мяса перед подачей на измельчение запрещается.

Сыпучие компоненты (крахмал, соль и др.) после необходимой подготовки транспортируют в закрытых емкостях. Температура в помещении отделения сыпучих компонентов должна быть не выше 20 °C. При превышении норм содержания микроорганизмов (Приложение 10) соль добавляют только в виде стерильного рассола, крахмал и специи и другие сыпучие ингредиенты обрабатываются сухим паром по режимам, обеспечивающим регламентируемый уровень микробной обсемененности.

Для подготовки свежих овощей выделяют обособленное помещение.

Продолжительность процесса изготовления стерилизованных продуктов от начала термической обработки сырья (процессы бланширования или нагрева в эмульсаторе) до фасовки не должна превышать 60 мин.

Продолжительность процесса от фасовки консервов до начала стерилизации или охлаждения не должна превышать 30 мин.

При выработке консервов из термообработанного мясного сырья температура его и консервной массы не должна быть ниже 50 °C. (при условии благополучия по термофильной микрофлоре).

Не допускается перерывов в работе оборудования. При вынужденном простое свыше 30 мин при температуре продукта 70 °C и ниже, и простое в течение 60 мин при температуре консервной массы ниже 75 °C продукт на детское питание не используется.

При производстве мясных полуфабрикатов температура фарша должна составлять  $4\pm 4$  °С. Продолжительность процесса от начала фасовки до охлаждения не должна превышать 30 мин.

При производстве вареных колбасных изделий продолжительность процесса от шприцовки до начала тепловой обработки не должна превышать 2 ч. Тепловую обработку проводят до достижения температуры в центре батона 70 °С, не менее, для содержащих кровь 78 °С, не менее.

Остальные требования аналогичны требованиям к продукции общего назначения.

Требования к технологическим процессам производства продуктов для диетического и функционального назначения аналогичны требованиям к общей продукции.

## **9. Требования к технологическим регламентам (технологическим инструкциям) обеспечивающим безопасность процессов производства продукции**

1. Технологический регламент (технологическая инструкция) устанавливает требования к процессу производства продукции с учетом научно-обоснованных значений контрольных точек риска технологических параметров процессов производства, обеспечивающих выпуск безопасной продукции.

2. В технологическом регламенте (технологической инструкции) предусматривают:

- параметры (режимы) технологического процесса, обеспечивающие выпуск безопасной продукции стабильного качества с учетом состава сырья, микробиологических показателей;
- порядок выявления потенциально опасных факторов при изготовлении продукции;
- меры эффективного контроля в критических точках;
- порядок проведения прослеживаемости опасных факторов, критически опасных точек и процедур контроля;
- корректирующие мероприятия по устранению несоответствий в критических и контрольных точках.

3. Для каждого технологического процесса производства продуктов из мяса птицы и пищевых субпродуктов технологическими регламентами устанавливают:

- последовательность и режимы выполнения технологических операций;
- стадии и операции, относящиеся к критическим и контрольным точкам;
- средства, критерии и методы, необходимые для обеспечения выпуска безопасной продукции;
- порядок осуществления предупреждающих и корректирующих мер, необходимых для достижения запланированных результатов;
- меры для анализа и постоянного улучшения функционирования процесса;
- систему наблюдения, измерения, контроля и регулирования параметров технологического процесса в заданных пределах;

4. Производственный контроль предусматривает наличие системы контроля качества и безопасности продуктов, базирующийся на принципах анализа рисков и критических контрольных точках (приложение 10 настоящего технического регламента).

## **Статья 27. Требования к организации производственного контроля**

1. Ответственность за общий порядок проведения и организации производственного контроля и государственного надзора за правильностью и достоверностью этого контроля определяется действующим законодательством РФ.

2. Для обеспечения безопасности и качества продуктов переработки птицы на птицеперерабатывающих предприятиях (цехах) должен быть разработана и внедрена программа производственного контроля и корректирующих мер, снижающих риски возникновения биологических, химических и физических опасностей в критических точках технологического процесса:

- биологическая опасность: загрязнение сырья и продукции микроорганизмами;
- химическая опасность: загрязнение сырья и продукции токсичными элементами, остатками пестицидов, ветеринарных препаратов, нитритами и другими вредными химическими веществами;
- физическая опасность: попадание в сырье и продукцию посторонних предметов (упаковочный материал, осколки металла, частицы кости, и другие инородные материалы), повышенный уровень содержания радионуклидов.

Программа производственного контроля по снижению рисков и мониторинга безопасности в критических точках производства должна быть оформлен в письменном виде, утверждена руководителем предприятия и согласована местным государственным органом санитарно-эпидемиологического надзора.

3. Минимальные требования к организации контроля при производстве мяса птицы, полуфабрикатов из мяса птицы и мяса птицы механической обвалки, включая перечень необходимой документации, приведены в приложении 10 настоящего технического регламента.

Организация и проведение контроля при производстве кулинарных и колбасных изделий, консервов должны удовлетворять требованиям технических регламентов по производству продуктов из других видов мяса.

Организация и проведение контроля при производстве вторичных продуктов убоя птицы должна проводиться на основе плана производственного контроля, разработанного для конкретного технологического процесса и оборудования и согласованного с уполномоченными органами Госнадзора.

4. Изготовитель организует производственный контроль за соблюдением требований настоящего регламента с участием собственных или привлеченных, аттестованных в установленном порядке испытательных лабораторий.

5. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, согласованной с уполномоченным органом (учреждением) в сфере безопасности пищевых продуктов.

На перерабатывающем предприятии должен быть разработан в письменном виде и утвержден руководителем предприятия план производственного контроля, который должен включать следующие основные положения:

- перечень и описание контрольных точек, в которых контролируются технологические параметры, а также периодичность проведения контроля в этих точках;
- перечень измеряемых в контрольных точках технологических параметров и допустимые значения этих параметров;
- средства измерения, применяемые для измерения технологических параметров и периодичность их проверки;

- описание корректирующих действий при обнаружении отклонений технологических параметров от их допустимых значений;

- порядок и периодичность санитарной обработки и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря.

6. Производственный контроль предусматривает наличие системы контроля качества и безопасности продуктов, базирующихся на анализе рисков и критических контрольных точках (приложение 10 настоящего технического регламента).

## **Статья 28. Требования к процессам производства, оборудованию, обеспечивающим безопасность мяса птицы и продуктов убоя**

Технологические процессы, связанные с производством, хранением, транспортированием, реализацией мяса птицы и продуктов из него, переработкой и утилизацией (уничтожением) продуктов переработки мяса птицы, образующихся отходов продукции, должны соответствовать требованиям федерального законодательства в области организации производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности и охраны окружающей среды. Требования безопасности технологий в виде организационных. Инженерных и технических мероприятий разрабатываются и согласовываются на этапе проектирования, осуществляются и контролируются на этапе организации производства, а также на всех этапах производственного цикла.

Оборудование для переработки птицы должно соответствовать требованиям технических регламентов к оборудованию для производства пищевых продуктов, санитарно-гигиеническим требованиям и обеспечить выработку качественной и безопасной продукции.

Средства измерения должны пройти соответствующую проверку.

## **ГЛАВА IV. ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ (В СФЕРЕ) ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.**

### **Статья 29. Очистка воздуха рабочей зоны и выбросов в атмосферу от загрязняющих веществ.**

1. В помещениях с выделением значительного количества тепла, паров оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию с устройством в необходимых случаях местных отсосов.

В цехах с открытым технологическим процессом должна быть предусмотрена очистка подаваемого снаружи воздуха от пыли в системе приточно-вытяжной вентиляции. Забор приточного воздуха должен производиться в зоне наименьшего загрязнения.

2. Вентиляционные каналы, воздухопроводы от технологического оборудования необходимо периодически, но не реже 1 раза в год прочищать и дезинфицировать.

3. Система вентиляции должна обеспечивать соответствие воздуха рабочей зоны действующим санитарно-гигиеническим требованиям.

### **Статья 30. Утилизация и очистка промышленных стоков от загрязняющих веществ.**

1. Для удаления производственных и хозяйственно-фекальных сточных вод перерабатывающие предприятия (цеха) должны быть оборудованы системой канализации. Канализационная сеть должна присоединяться к общегородской канализации или иметь собственную систему очистных сооружений. Условия отведения вод определяются действующим законодательством РФ и должны согласовываться уполномоченными государственными территориальными учреждениями в каждом конкретном случае.



2. Фекальная канализация должна быть отдельной от производственной и иметь самостоятельный выпуск в коллектор. Запрещается без соответствующей очистки сброс в открытые водоемы производственных и фекально-хозяйственных вод, а также устройство поглощающих колодцев.

3. Устройство собственных очистных сооружений должно удовлетворять требованиям технических регламентов по охране окружающей среды и защите природоохранных зон.

4. Качество отводимых сточных вод должно контролироваться путем лабораторных анализов в аккредитованной лаборатории, необходимо вести учет и регистрацию аварийных и ремонтных состояний водопровода и канализации.

## **ГЛАВА V. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРОТУ ПРОДУКЦИИ**

### **Статья 31. Требования к условиям хранения мяса птицы и продуктов из него**

1. Предприятия должны иметь холодильные емкости и складские помещения, соответствующие объемам производства и обеспечивающие температурно-влажностные режимы, а также упаковочные материалы, гарантирующие сохранность качества и безопасности сырья и готовой продукции.

2. Сроки годности мяса птицы и продуктов из него устанавливает изготовитель с учетом показателей безопасности и качества используемого сырья, пищевых добавок и ингредиентов, технологических режимов производства, вида тары и упаковочных материалов.

Обоснование устанавливаемых сроков годности изготовитель проводит в аккредитованных центрах (лабораториях) по аттестованным методам.

3. Изготовитель гарантирует безопасность продукции в течение установленных им сроков годности при соблюдении указанных им условий хранения, транспортирования, реализации и применения продукции.

4. Предприятия торговли несут ответственность за обеспечение условий хранения продукции в течение срока ее годности, установленного изготовителем.

5. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, при транспортировании, хранении, реализации, обязаны соблюдать режимы и условия хранения, перевозки, реализации, указанные изготовителем продукции, и подтверждать соблюдение таких требований соответствующими записями показаний средств измерений.

6. Владелец продукции обязан снять ее с реализации в случае приобретения продукцией опасных свойств или ее порчи при нарушении условий хранения или реализации.

7. Сроки годности пастеризованных и стерилизованных консервов устанавливает изготовитель на основе проведенных исследований безопасности и качества продукции в аккредитованных лабораториях, с учетом условий производства, и при получении положительных результатов - экспертизы режимов тепловой обработки консервов.

### **Статья 32. Требования к упаковке и условиям перевозки продукции**

1. Мясо птицы и продукты его переработки, предназначенные для реализации, должны быть упакованы в упаковочные материалы и тару, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество продуктов в течение срока годности.

2. Не допускается к реализации в розничную торговлю не упакованные в индивидуальную потребительскую тару мясо птицы и продукты из него и не имеющие четкую маркировку, позволяющую идентифицировать продукцию.

3. Допускается реализация в системы общественного питания охлажденных, замороженных мяса птицы и продуктов из него в групповой упаковке, состоящей из неупакованных единиц продукции; в системы промышленной переработки - охлажденных.

4. Упаковывание нарезанных продуктов переработки мяса птицы производится изготовителем (продавцом) в условиях, обеспечивающих безопасность продукта и сохранение его органолептических показателей.

5. Изготовитель (поставщик) при поставке продукции применяет средства пакетирования и контейнеры, предусмотренные действующими договорами, обеспечивающие безопасность продукции при соблюдении установленных им режимов хранения, транспортирования и реализации.

6. Физическое или юридическое лицо, взявшее продукцию от изготовителя на реализацию, несет полную ответственность за сохранность качества и безопасности продукции.

7. Транспорт, используемый для перевозки мяса и мясных продуктов, должен обеспечивать заданные изготовителем температурно-влажностные режимы и соответствовать специальным санитарно-гигиеническим регламентам, исключать возможность загрязнения сырья и готовой продукции.

8. Продукты в поврежденной таре и/или упаковке должны быть немедленно изъяты из оборота.

### **Статья 33. Требования к реализации продукции**

1. Изготовитель продукции удостоверяет безопасность и качество поставляемой продукции в соответствии с документами, обусловленными в договоре поставки.

2. В реализацию не допускается продукция, имеющая признаки недоброкачества, с нарушением требований настоящего Федерального закона по безопасности и маркировке или не имеющая сопроводительных документов установленной формы.

4. Температуру отгружаемых продуктов изготовитель доводит до уровня, установленного технологическими регламентами условиями договора.

5. Реализацию продукции на предприятиях оптового продовольственного комплекса и торговой сети производят с соблюдением температурно-влажностных режимов и режимов освещения, установленных нормативными документами.

6. Хранение готовой продукции в предприятиях оптового продовольственного комплекса и торговой сети осуществляют:

- охлажденной - при температуре от минус 1 до 4 °С если не указаны особые режимы для конкретной продукции;

- замороженной - при температуре не выше минус 18 °С;

- консервированной: стерилизованных консервов - при температуре не выше 25 °С и влажности воздуха до 75%, пастеризованных консервов - при температуре не выше 5 °С и влажности воздуха до 75%;

- белок куриный пищевой сухой хранят при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

7. Контроль температурно-влажностных режимов осуществляют постоянно, применяя регистрирующую аппаратуру. Данные контроля регистрируют на термограммы или в журналах.

### **Статья 34. Требования к использованию продукции**

Потребители продукции обязаны в целях своей безопасности соблюдать рекомендации изготовителя по использованию и потреблению продукции, изложенные на этикетке.

### **Статья 35. Прослеживаемость**

1. На всех стадиях производства, переработки и оборота должна обеспечиваться прослеживаемость мяса птицы и продуктов его переработки, птицы, служащей для их получения, и других ингредиентов, предназначенных для производства продукции.

2. Предприятия, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту мяса птицы и продуктов из него, должны быть в состоянии определить от кого они получили тот или иной ингредиент и животное, служащее для получения продукции.

С этой целью на предприятии создаются документированные системы и процедуры по передаче информации, в том числе для передачи информации компетентным контролирующим организациям.

3. Предприятия, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту мяса птицы и продуктов из него создают системы и процедуры для определения других предприятий, которым произведена поставка их продукции. Эта информация также должна быть доступна компетентным контролирующим организациям.

4. Мясо птицы и продукты из него, которые находятся в обороте, или предполагается, что они находятся в обороте на территории государства, должны быть в достаточном объеме обозначены или маркированы с помощью необходимой документации или информации согласно содержащимся в нормативных документах обязанностям для обеспечения прослеживаемости.

### **Статья 36. Требования по утилизации и уничтожению продукции, опасной для жизни и здоровья человека или животных**

1. Продукцию с технологическими дефектами, но при отсутствии изменений по показателям безопасности, направляют на пищевые цели.

2. Мясо птицы и продукты из него, признанные опасными и недоброкачественными, или если владелец которых не может подтвердить их происхождение, подлежат изъятию и проведению дополнительной ветеринарно-санитарной экспертизы. По результатам экспертизы должно быть принято решение о направлении продукции для пищевых или кормовых целей, или на утилизацию или уничтожение под контролем органов государственного ветеринарного надзора.

3. Обезвреживание и захоронение трупов павшей птицы, конфискатов производится в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, а в случае эпидемиологической опасности - в соответствии с санитарно-эпидемиологическим законодательством. Исследование больной птицы и трупов птицы, погибших в пути следования или на предприятии, должно проводиться только в государственной ветеринарной лаборатории.

4. Утилизация и уничтожение продукции осуществляется за счет изготовителя или владельца продукции под контролем компетентных органов государственного надзора и контроля с оформлением документов, подтверждающих факт уничтожения или утилизации в соответствии с установленным порядком (Приложение 10 настоящего технического регламента).

## ГЛАВА VI. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

### **Статья 37. Применение документов в области стандартизации для подтверждения соответствия мяса птицы и продуктов его переработки**

1. Национальные стандарты применяются только при условии включения их в Перечень национальных стандартов и (или) сводов правил, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего Федерального закона.

### **Статья 38. Идентификация мяса птицы и продуктов его переработки**

1. Идентификацию мяса птицы и продуктов его переработки проводят:

- органы по сертификации - при обязательной или добровольной сертификации;
- уполномоченные на то федеральные органы исполнительной власти - при осуществлении контрольно-надзорных функций в пределах их компетенции;
- иные органы и организации в случаях, предусмотренными Законами и иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации, а также в инициативном порядке.

2. Идентификацию мяса птицы и продуктов его переработки проводят с использованием национальных стандартов на термины и определения, национальных стандартов вида общих технических условий на группы однородной продукции, национальных стандартов вида технических условий на продукцию, национального стандарта на маркирование, стандартов организаций на продукцию, путем:

- экспертизы документации;
- испытаний образцов продукции;
- экспертизы документации и анализа результатов испытаний образцов продукции.

3. Результаты идентификации продукции оформляются протоколом идентификации продукции, в который должно быть включено:

- заявленное наименование продукции;
- сведения об изготовителе (продавце) продукции;
- сведения о продукции (документ, удостоверяющий качество; сертификат качества изготовителя; ветеринарный документ; санитарно-эпидемиологическое заключение);
- дата выпуска и срок годности продукции;
- сведения об упаковке;
- оценка маркировки продукции;
- информация о нормативной документации на продукцию, для импортной продукции - национальный стандарт страны-изготовителя или международный стандарт;
- результаты органолептического анализа продукции;

- анализ результатов испытаний по показателям, подтверждающим идентификацию продукции (при необходимости);

- заключение о соответствии продукции заявленному наименованию.

4. При идентификации группы однородной продукции определяют:

- вид используемого сырья;
- технологию производства;
- массовую долю мясного сырья в рецептуре;
- вид термической обработки;
- вид и способ упаковки продукции.

### **Статья 39. Формы подтверждения соответствия**

1. Безопасность продукции и гарантию ее соответствия требованиям обеспечивает изготовитель.

Продукция, соответствие которой подтверждено требованиям настоящего Федерального закона, маркируется знаком обращения на рынке в установленном порядке.

2. Объектом подтверждения соответствия может быть только продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации.

3. Подтверждение соответствия мяса птицы и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона носит обязательный характер и осуществляется в следующих формах:

- принятие декларации о соответствии;
- обязательной сертификации.

4. Срок действия сертификата и декларации о соответствии устанавливается не менее срока годности продукции, но не более пяти лет.

5. Заявитель в праве выбрать любую форму подтверждения соответствия.

6. Заявителем может быть юридическое лицо или физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, являющееся либо изготовителем продукции, либо продавцом, либо выполняющим функции иностранного изготовителя на основании договора с ним.

Заявитель несет полную ответственность за несоответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона.

7. Органы сертификации мяса птицы и продуктов его переработки создаются только на базе организаций, имеющих опыт работы по оценке безопасности и управлению качеством продукции не менее трех лет, и имеющих не менее двух аттестованных экспертов.

8. Экспертом по оценке мяса птицы и продуктов его переработки, систем управления качеством может быть признан специалист, имеющий базовое образование: инженер-технолог мясной промышленности, инженер по стандартизации и сертификации мяса, мяса птицы и продуктов их переработки, ветеринарный врач, врач по гигиене питания, прошедшие обучение и аттестацию. Для получения сертификата компетентности эксперт должен иметь практический стаж работы по специальности не менее четырех лет.

## **Статья 40. Декларирование соответствия**

1. Декларирование соответствия мяса птицы и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона осуществляют по одной из следующих схем:

- принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств;
- принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны.

2. Декларация о соответствии оформляется на русском языке в двух экземплярах и должна содержать, помимо сведений, предусмотренных статьей 24 Федерального закона "О техническом регулировании" N 184-ФЗ от 27 декабря 2002 года, также следующие сведения:

- фактический адрес заявителя;
- реквизиты сертификата системы менеджмента качества с участием третьей стороны.

## **Статья 41. Принятие заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств**

1. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств заявитель самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона.

2. Доказательственные материалы должны содержать:

- учредительные документы;
- ветеринарное заключение или регистрационное удостоверение на право убоя птицы, переработки, хранения и реализации мяса птицы и продуктов его переработки;
- санитарно-эпидемиологическое заключение на право выработки и реализации продукции;
- протоколы испытаний продукции, проведенных в собственной аккредитованной в этой области лаборатории;
- стандарт организации или другой документ, по которому выработана продукция;
- вид и наименование продукции;
- рецептуру продукции с указанием наименования ингредиентов;
- заключения о безопасности продукции для здоровья человека и подтверждения заявленных потребительских свойств, основанные на результатах исследований;
- документы, подтверждающие соответствие потребительской упаковки требованиям настоящего Федерального закона.

Заключения о безопасности продукции могут быть основаны на результатах, полученных при испытании продукции и на основании экспертизы документов, подтверждающих заявленные свойства и безопасность используемых ингредиентов.

3. Помимо указанных в части 2 настоящей статьи могут быть представлены документы, подтверждающие функционирование системы управления качеством предприятия на основе принципов ХАССП или других систем менеджмента качества.

4. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует ее в органе по сертификации в порядке, установленном Федеральным законом "О техническом регулировании".

## **Статья 42. Принятие заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств**

### **и доказательств, полученных с участием третьей стороны**

1. При декларировании соответствия продукции на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, заявитель формирует доказательственные материалы в соответствии со статьей 28 настоящего технического регламента. В дополнение к собственным доказательствам, сформированным в соответствии со статьей 28 настоящего технического регламента, заявитель по своему выбору включает в доказательственные материалы:

- протоколы исследований, проведенных в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах);
- документы, подтверждающие соответствие действующей системы на предприятии, требованиям нормативного документа системы менеджмента качества;
- протокол (акт) анализа состояния производства при сертификации серийно выпускаемой продукции;

2. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует ее в органе по сертификации в порядке, установленном Федеральным законом "О техническом регулировании".

## **Статья 43. Схемы сертификации с участием третьей стороны**

1. Подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме обязательной сертификации продукции. Сертификации систем управление качеством продукции осуществляют на основе принципов ХАССП и (или) на основании требований стандартов на системы менеджмента качества.

2. Основанием для сертификации являются идентификация продукции, результаты ее испытаний в аккредитованных лабораториях, подтвердивших положительный рейтинг, а для серийного производства также результаты анализа состояния производства.

3. Подтверждение соответствия требованиям настоящего технического регламента в рамках установленных Федеральным органом исполнительной власти форм обязательного подтверждения соответствия осуществляется согласно схемам, каждая из которых представляет собой полный набор операций и условий их выполнения.

4. При наличии у заявителя сертификата на систему качества он его представляет вместе с заявкой.

## **Статья 44. Анализ и оценка риска безопасности продукции**

Предприятия-изготовители продукции обязаны идентифицировать каждый этап своей деятельности, выявить опасные факторы, которые являются критическими для обеспечения безопасности продукции. При этом они выполняют следующие основные этапы:

- проводят анализ потенциально опасных факторов, возникновение которых возможно при изготовлении продукции;
- выявляют недопустимые риски, влияющие на безопасность и качество продукции;
- принимают решения о том, какая точка является критической для безопасности продукции;

- разрабатывают предупреждающие действия, обеспечивающие безопасность и качество продукции;
- разрабатывают меры эффективного контроля в критических точках;
- разрабатывают документированную систему управления качеством продукции;
- периодически проводят плановые внутренние проверки эффективности процедур контроля и предупреждающих действий, а также внеплановые в случаях изменения в технологических процессах или в системе управления качеством продукции.

Разработанная и апробированная в условиях производства система управления качеством и безопасностью продукции по усмотрению предприятия может быть сертифицирована аккредитованным органом по сертификации систем качества в установленном порядке.

#### **Статья 45. Методы испытаний продукции при оценке соответствия**

Для подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона и осуществления государственного надзора применяются только аттестованные методики, соответствующие требованиям действующего Федерального Закона об обеспечении единства измерений.

Порядок и периодичность отбора образцов для испытаний устанавливаются национальными стандартами.

#### **Статья 46. Государственный контроль и надзор за соблюдением Федеральных законов, технических регламентов**

1. Соблюдение предписаний в части соответствия настоящему техническому регламенту должно контролироваться компетентными органами исполнительной власти, уполномоченными Правительством Российской Федерации.

2. Службы Россельхознадзора осуществляют контроль за мясом птицы и продуктами его переработки на предприятиях-производителях, Роспотребнадзора и Ростехрегулирования- в процессе оборота.

3. Мясо птицы и продукты его переработки, в том числе ввозимые по импорту, подлежат обязательному контролю в соответствии с требованиями безопасности, установленными в настоящем техническом регламенте. При этом принимаются во внимание положения международных стандартов, рекомендаций международных организаций, участником которых является Российская Федерация.

4. Мясо птицы и продукты его переработки, ввозимые по импорту в Российскую Федерацию, подлежат на таможенной территории обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего технического регламента путем обязательной сертификации продукции с участием третьей стороны.

5. В целях разработки и принятия мер в области обеспечения безопасности мяса птицы и продуктов его переработки, в соответствии с положением, утвержденным Правительством Российской Федерации, уполномоченным на это органом проводится мониторинг безопасности и качества продукции.

По результатам мониторинга безопасности разрабатывают предупреждающие и корректирующие действия, обеспечивающие безопасность продукции.

6. Производственный контроль безопасности готовой продукции осуществляет изготовитель путем измерения параметров в контрольных критических точках технологических процессов.



7. Изготовитель продукции обязан обеспечить соблюдение установленных режимов производства и хранения, перевозки, реализации и утилизации за счет функционирования системы управления качеством и безопасностью продукции, предусматривающей:

- мониторинг контрольных и критических точек процесса производства;
- производственный контроль продукции с установленной периодичностью, который может проводиться как аттестованными в установленном порядке лабораториями самих предприятий, так и другими лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

При отрицательных результатах контрольных испытаний проводят повторные испытания продукции с удвоенной выемкой образцов.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Если повторные испытания подтверждают отрицательный результат, то продукция бракуется.

По результатам производственного контроля предприятие определяет источники и причины загрязнения продукции и осуществляет мероприятия по их устранению.

## Глава VII. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ДЕЙСТВИЙ, ВВОДЯЩИХ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ ПРИОБРЕТАТЕЛЕЙ

### **Статья 47. Минимально необходимая информация для потребителя и правила нанесения этикеток**

1. Пищевые продукты должны сопровождаться информацией для потребителя, соответствующей требованиям федерального законодательства в области защиты прав потребителя и требованиям настоящего технического регламента.

2. Маркировка продуктов переработки птицы должна быть достоверной, не вводить в заблуждение потребителя и не создавать ошибочное представление об их составе и свойствах, соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента по маркированию.

3. Маркировка продуктов переработки птицы и организация текущего контроля на предприятиях должны обеспечить отслеживаемость каждой партии продукта по всем этапам его производства от розничной торговли до выращивания птицы (с указанием поставщика сырья).

4. Наименования мяса птицы и продуктов переработки мяса птицы должны соответствовать терминам и определениям, установленным статьей 3 настоящего технического регламента и нормативным документом на изготовление продукта. Для наименования продуктов, не являющихся мясом птицы или продуктом его переработки, применение этих терминов и определений не допускается.

5. Состав продукта по сырью перечисляют в порядке уменьшения массовой доли в момент изготовления продукта.

6. Мясо птицы и продукты его переработки, упакованные в потребительскую тару, реализуемые на территории Российской Федерации, должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

наименование продукта;

термическое состояние (охлажденное, замороженное, глубокомороженное)

вид убоя (традиционный, кашерный, халяльный - по требованию потребителя);

сорт;

товарный знак изготовителя (при наличии);

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

значение массы нетто;

состав продукта;

пищевая ценность;

условия хранения;

срок годности;

дата изготовления и дата упаковывания;

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

информация о подтверждении соответствия;

слово "Госветнадзор" для целых тушек птицы;

рекомендации по приготовлению готовых блюд.

6. Запрещается направлять в реализацию продукцию под известными потребителям наименованиями, если продукция отличается от нее по потребительским свойствам и рецептуре, а ее пищевая ценность и вкусовые достоинства значительно ниже.

7. Стороны вправе предусмотреть в договоре требования к маркировке продукции, дополнительно к указанной в техническом регламенте по этикетированию.

8. На поставляемой продукции или ее упаковке могут быть помещены товарные знаки, зарегистрированные в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9. При поставке немаркированной или ненадлежащим образом маркированной продукции покупатель вправе потребовать от поставщика замаркировать продукцию или изменить маркировку, либо отказаться от приемки такой продукции.

10. Наименования продукции в виде словосочетаний, в том числе словосочетаний с использованием известных потребителю наименований, на этикетку наносят одним шрифтом, одного размера и цвета.

11. Этикетки прикрепляют на каждую немаркированную единицу потребительской и/или транспортной тары. Допускается использовать этикетки для маркированной потребительской тары. На немаркированную транспортную тару (ящики, коробка) этикетки наносятся на торцевые стороны.

12. Информация на этикетке должна соответствовать требованиям по маркировке настоящего технического регламента и технического регламента по маркированию.

13. При невозможности нанесения всего объема необходимой информации на этикетке, часть информации, за исключением даты изготовления продукта, срока годности (хранения, реализации),

показателей идентификации, обозначения документа, в соответствии с которым изготовлен продукт, и знака соответствия, а также непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом. В этом случае на этикетке должна присутствовать запись "дополнительная информация - см. вкладыш".

## **Глава VIII. ПРИНУДИТЕЛЬНЫЙ ОТЗЫВ ПРОДУКЦИИ**

### **Статья 48. Меры по изъятию, утилизации или уничтожению продукции**

1. При выявлении компетентными органами, государственными органами надзора и контроля несоответствий продукции, ее упаковки, маркировки обязательным требованиям настоящего и других технических регламентов, изготовитель или владелец продукции должен принять соответствующие меры по изъятию, утилизации или уничтожению продукции, а деятельность предприятия может быть приостановлена для устранения причин, влияющих на безопасность продукции.

2. В случае эпидемии и эпизоотий и при иных обстоятельствах, установленных законодательством, по решению компетентных органов государственного надзора и контроля, продукция может быть изъята у собственника для утилизации или уничтожения.

3. Отозванные продукты владелец обязан хранить под надзором инспектора до их уничтожения или утилизации. Не допускается ее использование по прямому назначению.

4. Контроль утилизации или уничтожения некачественных и опасных мясных продуктов и материалов (изделий), контактирующих с ними, должен осуществляться компетентными органами государственного надзора и контроля.

### **Статья 49. Система быстрого оповещения**

1. Система быстрого оповещения, организуемая в форме сети, создается для регистрации исходящего от мяса и мясных продуктов или кормовых средств непосредственного или косвенного риска для человеческого здоровья.

2. Если одному из членов сети поступает информация о наличии серьезного непосредственного или косвенного риска для человеческого здоровья, исходящего от мяса и мясных продуктов или кормовых средств, по системе быстрого оповещения эта информация должна незамедлительно сообщаться другим задействованным в данной цепочке поставки участникам.

Компетентный контролирующий орган, отвечающий за безопасность пищевой продукции, может дополнить это сообщение научной и технической информацией.

3. По системе быстрого оповещения также должно сообщаться:

- о всех предпринятых мерах по ограничению попадания в оборот мяса и мясных продуктов или кормовых средств, изъятых с рынка по причине риска для здоровья человека в случаях, когда необходимы срочные действия;

- о всех соглашениях и рекомендациях с животноводческим хозяйством, которые нацелены на недопустимость или ограничение попадания в оборот и использование мяса и мясных продуктов или кормовых средств при ситуации серьезного риска для здоровья человека и в ситуации требующей срочных действий;

- о всех случаях принудительного возврата с государственной границы партии мяса и мясных продуктов или кормовых средств полномочным таможенным органом в связи с прямым или косвенным риском для человеческого здоровья.

К сообщению должно прилагаться подробное разъяснение причин применения мер компетентными контролирующими органами и, в необходимых случаях, также дополнительная информация, которая позволит облегчить проведение необходимых мероприятий.

4. Члены сети незамедлительно передают в систему быстрого оповещения какие шаги или меры были предприняты после получения сообщения и дополнительной информации. Данная информация незамедлительно сообщается другим задействованным в данной цепочке поставки участникам сети.

5. Члены сети заботятся о том, чтобы в не обоснованных случаях информацию, которую они получают, и которая по своей природе не подлежит разглашению; не распространялась. Исключение составляет информация, которая, исходя из соображений охраны здоровья, подлежит опубликованию, если того требуют обстоятельства.

## **ГЛАВА IX. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НЕСООТВЕТСТВИЕ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА**

### **Статья 50. Ответственность за несоответствие продукции, процессов производства и оборота**

1. Ответственность за несоответствие продукции, процессов производства, хранения, перевозки и утилизации требованиям настоящего и других технических регламентов несет изготовитель продукции, а при несоблюдении условий и режимов хранения и реализации в торговой сети - предприятие торговли.

2. Владелец обеспечивает изолированное хранение отозванной продукции до получения заключения о ее использовании, уничтожении или утилизации.

3. Утилизацию продукции проводят за счет лиц, вина которых установлена по законодательству Российской Федерации.

4. Любое частное или юридическое лицо, несогласное с результатами контроля, вправе подать апелляцию в суд на изменение мер, предпринятых компетентными органами по результатам контроля.

5. Ответственность за качество и безопасность продукции, ввозимой из-за рубежа, несет импортер.

## **ГЛАВА X. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ НАСТОЯЩЕГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА**

### **Статья 51. Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента**

1. За нарушение настоящего технического регламента изготовитель (исполнитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) несет ответственность, предусмотренную статьей 36 Федерального закона от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

2. Персонал изготовителя (исполнителя, продавца, лица, выполняющего функции иностранного изготовителя), допустивший нарушение требований настоящего технического регламента, привлекается к материальной, дисциплинарной и административной ответственности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

### **Статья 52. Возмещение ущерба**

1. Возмещение ущерба, убытков, причиненных приобретателям недоброкачественного или опасного мяса птицы и продуктов его переработки, осуществляется изготовителем (продавцом, лицом,

выполняющим функции иностранного изготовителя) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2. Устранение недостатков, доставка недоброкачественных продуктов к месту устранения недостатков или к месту утилизации (уничтожения) осуществляются изготовителем и за его счет.

## **Глава XI. ФИНАНСИРОВАНИЕ В ОБЛАСТИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

### **Статья 53. Порядок финансирования за счет собственника**

За счет собственника осуществляется финансирование следующих мероприятий:

- проведение регистрации предприятий и ассортиментных номеров консервов в отраслевом реестре;
- обязательное подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего и других технических регламентов;
- мероприятия по принудительному отзыву продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, ее утилизации и уничтожению.

### **Статья 54. Порядок финансирования за счет средств федерального бюджета**

За счет средств федерального бюджета осуществляется финансирование следующих мероприятий:

- государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента;
- создание отраслевого реестра предприятий и ассортиментных номеров, а также передача информации из отраслевого реестра в органы государственного контроля и надзора;
- мониторинг на стадии обращения мяса и мясных продуктов.

## **ГЛАВА XII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **Статья 55. Переходный период**

1. Для подготовки к выполнению требований настоящего технического регламента предусматривается переходный период с момента его принятия в...

2. До вступления в силу настоящего технического регламента, документы, подтверждающие соответствие сельскохозяйственной птицы, инкубационных яиц, суточного молодняка, пищевых продуктов убоя сельскохозяйственной птицы и продуктов их переработки требованиям безопасности, сохраняют силу в течение указанного в них срока действия.

3. Срок внедрения системы прослеживаемости и системы быстрого оповещения - 2 года с момента принятия настоящего технического регламента.

### **Статья 56. Введение в действие настоящего технического регламента**

1. С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные и правовые акты, действующие на территории Российской Федерации, до приведения их в соответствие с

настоящим техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему техническому регламенту.

2. Настоящий технический регламент вступает в силу в течение со дня его официального опубликования.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Физико-химические показатели идентификации инкубационных яиц

Критерии и показатели	Един ицы измер ения	Допустимые уровни нормируемые									
		нормируемые									маркир уемые
		Куры пород			Инд ейки	Ут ки	Гу си	Цес арки	Пере пела	Стра усы	
		яич ные с бел. ско рл.	яич ные с кор. ско рл.	мяс ные							
Масса яиц для воспроизво дства промышле нного стада	г	50- 72	50- 75	48- 75	65- 100	70 - 11 0	13 5- 23 5	36- 52	10- 14	1100 - 1900	+
Масса яиц для воспроизво дства племенног о стада	г	52- 70	52- 73	52- 73	70- 95	75 - 95	14 0- 22 0	38- 50	11- 13	1300 - 1900	+
Плотность яйца	не менее , г/см	1,07 5	1,07 5	1,07 5	1,07 5	1,0 80	1,0 95	1,12 5	1,055		+

	3										
Индекс формы	%	70-80	70-80	70-82	70-76	65-76	63-70	75-80	76-79	73-89 Ср 82	+
Толщина скорлупы	не менее, мм	0,33	0,34	0,33	0,35	0,38	0,50	0,55	0,18	1,8-2,0	+
Индекс желтка	%	43-50	43-50	40-50							+
Содержание в желтке:											
каротиноидов	не менее, мг	15	15	12	10	13	6*	20	15		+
витамина А		7	7	7	8	5	8	10	8		+
витамина В <sup>2</sup> в белке:	мкг/г	4	4	5	6	6	7	4	6		+
витамина В <sup>2</sup> в желтке	не менее, мкг/г	3	3	3	2,5	1,5	1,0	2,5	3,0		
Кислотное число желтка	не более, мг КОН/г	5	5	5							
Оплодотворенность	не менее, %	90,0	90,0	90,0	87	88	85	80	90	75	
Вывод (для финального гибрида)	не менее, %	78,0	78,0	75,0	70,0	70,0	70,0	65,0	65,0	60,0	

## Показатели идентификации суточных цыплят

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые								
		Цыплята пород			Индюшата	Утята	Гусынята	Цесарята	Перепелата	Страусята
		Яичные	Мясояичные*	Мясные						
Живая масса										
молодняка					4	4	8	2	7	
для комплектования					4	3	4	3	7	
стада племенного					4	4	8	2	9	
промышленного, не менее		34-48	34-47	34-48	7	7	7	5		900
		33		32	6	5	1	3		
					4	9	3	4		
							6			
Живая масса, от массы яйца, не менее	%	66	65	66	67	62	62	65	65	60

Приложение 3

**Требования к безопасности плотности посадки птицы в транспортную тару или транспортные средства при ее транспортировании**



Виды и возрастные группы птицы	В головах на квадратный метр	В килограммах живой массы на квадратный метр
Куры яичных пород	37	60
Куры мясных пород	23	70
Цыплята	45	40
Цыплята-бройлеры	40	60
Индейки	9	80
Индюшата	13	70
Утки	19	60
Утята	27	65
Гуси	9	55
Гусята	13	50
Утки мускусные	16	45
Утята мускусные	20	40
Цесарки	35	60
Цесарята	45	40
Перепела	140	25
Перепелята	160	20

При транспортировании птицы для убоя более 1 часа при температуре наружного воздуха выше 25°( )плотность посадки птицы в транспортную тару или транспортное средство должна быть снижена на 15-20%.

#### Приложение 4

#### Требования к упитанности сдаваемой на убой птицы

Виды и возрастные группы птицы	Характеристики упитанности (нижний предел)
Куры яичных пород, цыплята,	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости

цесарки, цесарята	выделяется, образуя угол без впадин. Концы лонных костей прощупываются легко.
Куры мясных пород, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди округлая. Допускается незначительное выделение киля грудной кости. Концы лонных костей прощупываются легко.
Утки, утята, гуси, гусята	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости может выделяться. У гусей под крыльями прощупываются незначительные отложения подкожного жира. У уток, утят и гусят жировые отложения могут не прощупываться.
Мускусные утки и утята	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудь широкая. Отложения подкожного жира могут отсутствовать.
Перепела и перепелята	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости может выделяться. Концы лонных костей прощупываются легко. Подкожные жировые отложения отсутствуют.

## Приложение 5

### **Ветеринарно-санитарные требования, нормы и правила по размещению, устройству и функционированию предприятия, направленные на выработку безопасной продукции**

Птицеперерабатывающие предприятия размещаются, устраиваются и функционируют согласно требованиям действующим "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий", "Строительными нормами и правилами", "Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиенических требований к производственному оборудованию", "Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности", "Нормами технологического проектирования предприятий мясной промышленности", "Ветеринарно-санитарным правилам для птицеперерабатывающих предприятий".

Каждое птицеперерабатывающее 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 в чистоте и отвечать требованиям ветеринарных правил.

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

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 птицеперерабатывающего 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.

Здания птицеперерабатывающего 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.

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

Расположение производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на птицеперерабатывающем 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.

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.

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

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

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

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

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

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 осуществляется переработка, обращение или хранение продукта.

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

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

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.

## Приложение 6

### **Требования к санитарной обработке помещений, оборудования и инструмента**

Для санитарной обработки применяют средства, официально зарегистрированные и разрешенные уполномоченными органами Государственной ветеринарной службы для использования в птицеперерабатывающей промышленности.

Обязательно не реже одного раза в год производственные цеха останавливают на профилактику.

На предприятии предусматривается один санитарный день в месяц. В этот день прекращают прием сырья (птицы и яиц) и его переработку.

Санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря, стен и полов производственных цехов и холодильника на предприятиях выполняют согласно утвержденному дирекцией графику, под контролем ветеринарной службы.

Профилактическую дезинфекцию химическими средствами в производственных цехах производят только после полного удаления из них пищевого сырья и готовой продукции.

За своевременную и качественную организацию мойки и профилактической дезинфекции несет ответственность начальник цеха (мастер). Ветеринарный или санитарный работник, закрепленный за данным цехом, осуществляет контроль выполнения дезинфекции.

Концентрация моющих и дезинфицирующих растворов должна контролироваться ежедневно лабораторией и при отклонениях доводиться до установленной нормы.

Изменение концентраций, температуры моющих и дезинфицирующих растворов, времени воздействия их, графиков проведения санитарной обработки, предусмотренных действующей документацией, не допускается.

Персонал, выделенный для уборки, мойки, дезинфекции и стерилизации, без предварительного инструктажа к работе не допускается. Персонал должен быть обеспечен спецодеждой и обувью, а также необходимым уборочным инвентарем, химикатами и материалами.

Каждое предприятие должно иметь достаточный запас инвентаря, химикатов, материалов и дезинфицирующих средств не менее чем на 2 месяца, которые необходимо хранить в специально отведенном запираемом помещении и использовать в порядке, установленном приказом директора предприятия.

Для приготовления моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих растворов, а также для ополаскивания, используют водопроводную воду, соответствующую требованиям действующих нормативных документов на "Воду питьевую".

Санитарную обработку выполняют в следующем порядке: механическая очистка обрабатываемой поверхности от остатков сырья и загрязнений, мойка горячей водой или моющими средствами, нанесение дезинфицирующих растворов, нейтрализацию или промывание водой. Механическая очистка в сырьевых цехах проводится с применением теплой воды, которую спускают в канализацию только через жироловки. При использовании для проведения санитарной обработки моюще-дезинфицирующих растворов мойка с обезжириванием и дезинфекция оборудования объединяются в одну операцию. В

этом случае санитарную обработку проводят по схеме: механическая очистка, обработка моюще-дезинфицирующим раствором, промывание водой.

Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары и помещений проводится ручным и механизированным способами.

При наличии на предприятии централизованной системы приготовления и подачи по трубам в производственные цеха моющих и дезинфицирующих растворов профилактическую дезинфекцию технологического оборудования и инвентаря, а также помещений производственных цехов, осуществляют орошением или аэрозольным способом, используя указанную систему.

Оборудование, не использовавшееся после мойки и дезинфекции более 24 ч, вновь дезинфицируют перед началом работы.

На тех участках, где представляется возможным, вместо химической дезинфекции допускается использовать пар насыщенный или под давлением.

Обеззараживание ручного инструмента (мусаты, ножи и ножны, секачи и т.п.) производят погружением в растворы дезинфицирующих средств или в стерилизаторах, изготовленных специально для этих целей и устанавливаемых в технологических цехах; обеззараживание тары - в специально оборудованных камерах.

Обеззараживание деревянных бочек и металлических фляг допускается проводить с помощью пропаривателей; неподвижно установленные машины и оборудование, а также спуски и трубопроводы допускается обеззараживать подведенным к ним острым паром или с помощью специальных установок.

Отработанные щелочные и кислотные растворы перед сбросом в канализацию нейтрализуют в общей специальной емкости, контролируя pH раствора с помощью индикаторной бумаги или специальных приборов. При нейтральном значении pH смесь отработанных растворов сбрасывают в канализацию, руководствуясь действующими нормативными документами по санитарной охране водоемов от ПАВ. При pH выше или ниже нейтрального значения сначала определяют методом титрования щелочность (кислотность) смеси растворов и, в зависимости от полученного результата, вносят в емкость для смешивания расчетное количество кислоты (щелочи) для нейтрализации.

После мойки и дезинфекции оборудование нейтрализуют или тщательно промывают водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств и контролируют на остаточные количества моющих и дезинфицирующих растворов.

Для дезинфекции воздуха применяют бактерицидные лампы, установки или мелкодисперсные аэрозоли дезинфицирующих растворов с размером частиц не более 5 мкм.

Уборочный инвентарь (гидропульты, переносные автоматические действующие аппараты (ПАДы), ведра, совки, скребки, лопаты, лейки, приспособления для переноса или перевозки этого инвентаря, шланги с брандспойтами, тележки-пылесосы, мусорные ящики, гидропульты, лестницы, мешалки, щетки (корешковые, волосяные, резиновые), губки, шесты разных размеров должен иметь отличительную окраску (цвет) от другого оборудования. Этот инвентарь закрепляют по цехам, хранят в специально отведенном месте и ни для каких иных целей не применяют. Предметы, выделенные для уборки санузлов, хранят в цехе отдельно и не используют для уборки других мест.

О проведении дезинфекции делается запись в журнале установленной формы.

Повседневный контроль ветеринарно-санитарного состояния помещений, оборудования, инвентаря, рабочих мест осуществляет ветеринарная служба предприятия и периодически - государственная ветеринарная и санитарно-эпидемиологическая службы.

В случае обнаружения на предприятии инфекционных заболеваний птицы, а также при переработке больной птицы, проводят комплекс мероприятий с вынужденной дезинфекцией по требованию и под руководством ветеринарной и санитарной службы по соответствующим инструкциям по каждому конкретному заболеванию.

Сроки проведения мойки и профилактической дезинфекции помещений производственных цехов должны быть предусмотрены графиком, утвержденным дирекцией предприятия с учетом требований действующих "Санитарных правил для предприятий птицеперерабатывающей промышленности", "Положения о санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности" и реальных условий работы предприятия.

Во всех помещениях производственных цехов птицеперерабатывающих предприятий постоянно поддерживают надлежащую чистоту.

Для дезинфекции обуви рабочих и служащих в проходной на территорию птицеперерабатывающего предприятия, а также при всех входах, ведущих в другие производственные помещения, оборудуют дезковрики, укладывают их в кафельные или цементированные углубления, или металлические коррозиестойкие поддоны. Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают механической очистке, два-три раза в смену увлажняют дезинфицирующим раствором.

Мойку полов и технологического оборудования осуществляют с использованием пеногенераторов или машин высокого давления, или вручную щетками, применяя щелочные или кислотные моющие средства, удаляющие кровь и жир, мясной и водный камень.

Транспортеры, конвейеры, конвейерные столы из мраморной плитки, электропилы по окончании смены очищают и моют при помощи щеток горячим щелочным или кислотным моющим раствором с последующим промыванием водой.

Поверхности оборудования (изготовленного из алюминия и его сплавов) и стен, окрашенные масляной краской, моют горячим моющим раствором нейтрального средства (на основе четвертичных аммониевых соединений). Оборудование и инвентарь, не соприкасавшиеся с пищевыми продуктами и не окрашенные масляной краской (за исключением оборудования и инвентаря, изготовленного из алюминия и его сплавов), стены, облицованные кафельной или метлахской плиткой, после очистки обрабатывают горячими моюще-дезинфицирующими растворами с последующим ополаскиванием водой.

Тару и мелкий инвентарь (ящики, доски, лотки, мелкие детали машин, ведра и т.п.) очищают, промывают и дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий, моюще-дезинфицирующий или горячий моющий раствор с последующим ополаскиванием водой.

Разборные трубопроводы моют теплой водой, очищают от остатков продуктов ершами в специальных ваннах с горячим раствором щелочных средств и промывают водой. Неразборные трубопроводы, вставив в них заглушки, промывают теплой водой, затем заполняют растворами моюще-дезинфицирующих средств. Отработанный раствор после нейтрализации сбрасывают в канализацию, а трубопроводы промывают водой. Допускается механизированная мойка с использованием указанных выше средств. При этом если позволяет диаметр трубопровода, используют машину для мойки спусков.

Дезинфекцию отечественного и импортного оборудования, автотранспортных средств, после механической очистки, можно проводить горячей водой подаваемой под высоким давлением.

Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно в перерывах между сменами и после окончания работы.

Пол, панели, стены в цехе ежедневно перед началом работы ополаскивают водой; в обеденный перерыв, в процессе работы, по мере загрязнения и после окончания работы подвергают очистке, моют теплой водой или моющими растворами с последующим ополаскиванием теплой водой.

Ступени лестничных клеток промывают по мере их загрязнения, но не реже одного раза в сутки, перила ежедневно тщательно протирают влажным способом растворами разрешенными для этих целей средств.

Облицованные плиткой панели, а также внутренние двери не реже одного раза в неделю промывают горячей водой и мылом и дезинфицируют. Особенно тщательно каждую смену протирают ручки дверей, поверхность под ними и нижнюю часть двери.

Внутреннее, оконное, фонарное остекление и рамы в помещениях протирают и промывают не реже одного раза в месяц, с наружной стороны - не реже двух раз в год, в теплое время года - по мере загрязнения. Пространство между рамами очищают от пыли, паутины и промывают по мере загрязнения.

Электроосветительная аппаратура по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должна протираться специально обученным персоналом.

## Приложение 7

### Минимальные санитарно-гигиенические требования к продуктам из мяса птицы для детского, диетического и функционального питания

#### Допустимые уровни содержания вредных веществ в мясе птицы для детского питания.

Наименование группы продукта	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг (для радионуклидов - Бк/кг), не более	Примечание
Тушки птицы и их части охлажденные, замороженные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики:		
	левомицетин	Не допускается	<0,01 ед/г
	тетрациклиновая группа	Не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	Не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед/г

	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан	0,02	
	( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)		
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	
	стронций-90	30	

**Допустимые уровни содержания микроорганизмов в мясе птицы для детского питания.**

Наименование группы продукта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L monocytogenes
Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев)				
мясо бескостное кусковое; кусковое на костях (фасованное) для детского питания	2x10 <sup>5</sup>	-	-	25
мясо механической обвалки для продуктов детского питания	1x10 <sup>6</sup>	-	-	25

**Допустимые уровни содержания вредных веществ и микроорганизмов в консервах из мяса птицы в т.ч. с добавлением субпродуктов для питания детей раннего возраста.**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		



свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01	

**Допустимые уровни содержания вредных веществ и микроорганизмов в пастеризованных колбасках на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста (с 1,5 лет жизни и старше).**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг,	Примечания
------------	---------------------------	------------

	не более	
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же

B. cereus	1,0	то же
-----------	-----	-------

**Допустимые уровни содержания вредных веществ и микроорганизмов в сублимированных продуктах на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста.**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики:		
левомецетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ

КМАФАнМ	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

**Допустимые уровни содержания вредных веществ и микроорганизмов в консервах из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста.**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	

кадмий	0,03	для консервов в сборной жестяной таре
ртуть	0,02	
олово	100	
Антибиотики:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,02	<0,5
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01	

**Допустимые уровни содержания вредных веществ и микроорганизмов в колбасных изделиях из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста.**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		

свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды:		
Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же; для сосисок и сарделек дополнительно L. Monocytogenes

дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	то же

**Допустимые уровни содержания вредных веществ и микроорганизмов в полуфабрикатах из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста.**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг

стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^5$	КОЕ/г, не более, рубленые сырые
	$1 \cdot 10^5$	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. Monocytogenes	25	то же
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

**Допустимые уровни содержания вредных веществ и микроорганизмов в паштетах и кулинарных изделиях из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста.**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	для консервов в сборной жестяной таре
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	
Антибиотики:		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г



бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды:		
гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. Monocytogenes	25	то же
дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	100	то же

Приложение 8

## Проведение экспертизы некачественных и опасных мяса птицы и продуктов его переработки и порядок их использования или уничтожения

### 1. Общие положения

### 1.1. Некачественной и опасной признается мясо птицы и продукты его переработки:

- не имеющие ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность в ветеринарно-санитарном отношении, а также подтверждающих эпизоотическое благополучие территории из которой они вывозятся

- не соответствующие обязательным требованиям безопасности, установленным действующим законодательством;

- имеющие явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у компетентного лица, осуществляющего проверку качества и безопасности продукции;

- не имеющие документов изготовителя (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность, а также документов о подтверждении соответствия продукции;

- свойства которых не соответствуют данному виду и наименованию продукции;

- маркировка которых не соответствует требованиям действующего законодательства;

- с не установленным сроком годности или с истекшим сроком годности.

1.2. В случае обнаружения некачественной и опасной продукции она подлежит экспертизе с целью определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения.

1.3. Мясо птицы и продукты его переработки, в отношении которых владелец не может подтвердить их происхождение, а также имеющие явные признаки недоброкачества и представляющие в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации или уничтожению без проведения экспертизы.

До утилизации или уничтожения такая продукция в присутствии представителя органа государственного надзора и контроля денатурируется ее владельцем любым технически доступным и надежным способом, исключающим возможность ее использования в пищу.

1.4. Некачественная и опасная продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, подлежит хранению при обязательном соблюдении установленных температурно-влажностных режимов, в отдельном помещении на складе, в холодильнике (изолированной камере) в условиях, исключающих к ней доступ.

Мясо птицы и продукты его переработки, помещаемые на временное хранение, подлежат строгому учету.

1.5. Отбор проб (образцов) продукции, подлежащей экспертизе, для лабораторных исследований (испытаний) осуществляется представителем органов государственного контроля и надзора в присутствии владельца продукции.

1.6. Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются владельцем продукции.

## 2. Порядок проведения экспертизы мяса птицы и продуктов его переработки

2.1. Экспертиза (санитарно-гигиеническая, ветеринарно-санитарная, товароведческая и другие) некачественной и опасной продукции проводится органами государственного контроля в соответствии с их компетенцией.

2.2. Экспертиза включает оценку соответствия сопроводительной документации на продукцию, результатов внешнего осмотра продукции, исследований, состояния упаковки и маркировки.

В процессе экспертизы выясняются также условия производства, закупки, поставки, транспортировки, хранения и реализации продукции, при необходимости проводятся лабораторные испытания качества и безопасности.

2.3. Результаты проведенной экспертизы оформляются заключением, в котором указывается о соответствии (несоответствии) продукции требованиям законодательства, а также определяются:

- пригодность продукции для питания людей при соблюдении требований к ее использованию после дополнительной технологической обработки и при выполнении других условий;
- непригодность продукции для питания людей и необходимость ее утилизации и уничтожения.

2.4. На основании результатов проведенной экспертизы продукции органами государственного надзора и контроля оформляется заключение о разрешении или постановление о запрещении ее использования по значению.

В случае, когда по результатам экспертизы установлено не соответствие продукции требованиям санитарного и ветеринарно-санитарного законодательства, решение о возможности ее употребления в пищу или на корм животным принимается исключительно органами государственного санитарно-эпидемиологического или ветеринарного надзора в пределах их компетенции.

2.5. В случае если принято решение о запрещении употребления продукции в пищу людям или на корм животным, владелец продукции обосновывает возможные способы и условия ее утилизации или уничтожения, которые согласовываются с органом государственного надзора и контроля, принявшим такое решение.

2.6. Принятое органом государственного надзора и контроля решение о возможности дальнейшего использования или уничтожения продукции, соответствие которой подтверждено установленным требованиям декларацией о соответствии или сертификатом соответствия, направляется в орган, выдавший этот сертификат или зарегистрировавший указанную декларацию. При этом выдается предписание о приостановлении либо об отмене действия сертификата соответствия или об отмене регистрации декларации о соответствии с лишением права изготовителя продукции маркировать ее знаком соответствия.

2.7. Обжалование решений органов государственного надзора и контроля о запрещении использования пищевой продукции для употребления в пищу или ее уничтожении осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

### **3. Порядок использования или уничтожения мяса птицы и продуктов его переработки**

**3.1. Мясо птицы и продукты его переработки, запрещенные для употребления в пищу, могут быть использованы на корм животным, для производства кормовой или технической продукции или направлены на утилизацию после получения разрешения от органов государственного ветеринарного надзора.**

Владелец такой продукции в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу, обязан представить органу государственного надзора и контроля, принявшему решение об утилизации, документ или его копию, заверенную у нотариуса, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование.

3.2. Уничтожение продукции осуществляется комиссионно любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства по охране окружающей среды в присутствии владельца продукции и представителей органов государственного надзора.

3.3. Инфицированные продукты, опасные для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются обеззараживанию.

Уничтожение продукции оформляется актом установленной формы, один экземпляр которого в 3-дневный срок представляется в орган государственного надзора и контроля, принявший решение об ее уничтожении.

3.4. Мясо птицы и продукты его переработки, владелец которых не может подтвердить их происхождение и имеют явные признаки опасности, представляют угрозу жизни и здоровью человека и животных, подлежат утилизации или уничтожению без проведения экспертизы.

## Приложение 9

### Минимальные санитарно-гигиенические требования к продуктам переработки птицы (кроме продуктов детского, диетического и функционального питания)

#### 1 Основные продукты переработки птицы.

##### 1. 1 Допустимые уровни содержания вредных веществ

Наименование группы продукта	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг (для радионуклидов - Бк/кг), не более	Примечание
Тушки птицы и их части охлажденные, замороженные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	Не допускается	<0,01 ед/г
	тетрациклиновая группа	Не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	Не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед/г

	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан	0,1	
	( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	180	
	стронций-90	80	

#### Примечания:

\* при использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта; необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков и ветеринарных препаратов, которые были использованы при выращивании птицы;

\*\* необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве сырья.

#### 1.2. Допустимые уровни содержания микроорганизмов

Наименование группы продукта	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		L. monocytogenes	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
Тушки птицы и их части				Отбор проб из глубоких слоев мышц
- охлажденные	$1 \times 10^4$	25	25	
- замороженные	$1 \times 10^5$	25	25	
-фасованные охлажденные, замороженные	$5 \times 10^5$	25	25	

## 2 Полуфабрикаты из мяса птицы

### 2.1 Допустимые уровни содержания вредных веществ

Наименование группы продукта	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг (для радионуклидов - Бк/кг), не более	Примечание
Полуфабрикаты охлажденные, замороженные	Токсичные элементы		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики *		
	левомицетин	Не допускается	0,01
	тетрациклиновая группа	Не допускаются	0,01 ед/г
	гризин	Не допускается	0,5 ед/г
	бацитрацин	Не допускается	0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	180	
	стронций-90	80	

\*, \*\* - см. примечания к п.1.1.

## 2.2. Допустимые уровни содержания микроорганизмов

Наименование группы продукта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	L. monocytogenes
Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные (охлажденные, замороженные, замороженные):				
- крупнокусковые	5x10 <sup>6</sup>	-	-	-
-мелкокусковые	1x10 <sup>6</sup>	-	-	-
мясокостные, бескостные без панировки	1x10 <sup>5</sup>	-	25	25
мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	5x10 <sup>6</sup>	-	25	25
мясо кусковое бескостное в блоках	1x10 <sup>6</sup>	-	25	25
Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные, замороженные):				
- в тестовой оболочке	1x10 <sup>6</sup>	0,0001	25	25
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	1x10 <sup>6</sup>	-	25	25
- в панировке и без нее	1x10 <sup>6</sup>	-	25	25
Кожа птицы	1x10 <sup>6</sup>	-	25	25

## 3 Допустимые уровни содержания вредных веществ в субпродуктах и полуфабрикатах из субпродуктов птицы

### 3.1 Допустимые уровни содержания вредных веществ

Наименование группы продукта	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг (для радионуклидов)	Примечание
------------------------------	------------	---	------------

		- Бк/кг), не более	
Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	Не допускается	0,01
	тетрациклиновая группа	Не допускаются	0,01 ед/г
	гризин	Не допускается	0,5 ед/г
	бацитрацин	Не допускается	0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	180	
	стронций-90	80	

\*, \*\* - см. примечания к Таблице 1.

### 3.1 Допустимые уровни содержания микроорганизмов

Наименование группы продукта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	
		L. monocytogenes	Патогенные, в т.ч.



			сальмонеллы
Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	$1 \times 10^6$	25	25

#### 4 Колбасные и кулинарные изделия из мяса (субпродуктов) птицы

Наименование группы продукта	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг (для радионуклидов - Бк/кг), не более	Примечание
1	2	3	4
Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	Для копченых продуктов
	Нитрозамины:	0,002	
	сумма НДМА и НДЭА	0,004	Для копченых продуктов
	Антибиотики*:		
	левомицетин	Не допускается	<0,01 ед/г
	тетрациклиновая группа	Не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	Не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед/г

	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
Мясные продукты с использованием субпродуктов птицы, кожи (паштеты, ливерные колбасы и др.)	цезий-137	180	
	стронций-90	80	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Бенз(а)пирен	0,001	Для копченых продуктов
	Нитрозамины:	0,002	
	сумма НДМА и НДЭА	0,004	Для копченых продуктов
	Антибиотики*:		
	левомицетин	Не допускается	<0,01 ед/г
	тетрациклиновая группа	Не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	Не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	

	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды: цезий-137	180	
	стронций-90	80	
Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки ***	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	Не допускается	<0,01 ед/г
	тетрациклиновая группа	Не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	Не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды: цезий-137	180	
	стронций-90	80	

\*, \*\* - см. примечания к Таблице 1;

\*\*\* показатели безопасности в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

#### 4.2 Допустимые уровни содержания микроорганизмов

Наименование группы продукта	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются							Плесени КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие кlostридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	L. monocytogenes	E. coli	Proteus	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>1. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы</b>									
сыровяленые, сырокопченые колбасы и продукты	-	0,1	0,01	1,0	25	25	1,0	-	-
сыровяленые, сырокопченые колбасы и продукты, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	0,1	0,1	1,0	25	25	1,0	-	-
полукопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	-	-	-	-
полукопченые нарезанные и упакованные под	-	1,0	0,1	1,0	25	-	-	-	-

вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы									
варено-копченые	-	1,0	0,1	1,0	25	-	-	-	-
вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	25 (сосиски и сардельки и шпикачки)	-	-	-
изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-	-	-
ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-	-	-

## 2. Кулинарные изделия из мяса птицы

тушки и части тушек и изделия запеченные, варенокопченые,	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-	-	-
---	----------------	-----	-----	-----	----	---	---	---	---

копченые									
тушки и части тушек и изделия сырокопченые, сыровяленые	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	25	1,0	-	-
изделия из рубленого мяса	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	-	-	-

### 3. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы

жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	1,0	25	-	-	-	$1 \cdot 10^4$
из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	$2 \cdot 10^4$	0,1	-	1,0	25	-	-	-	$1 \cdot 10^4$

### 4. Паштеты

из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	25	-	-	-
паштеты из птичьей печени	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	25	-	-	-

### 5. Желированные продукты из птицы

зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	$2 \cdot 10$	1,0	0,1	1,0	25	-	-	-	-
---	--------------	-----	-----	-----	----	---	---	---	---

### 6. Продукты из мяса птицы сушеные

фарш из мяса сублимацион	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	-	-	1,0	100
--------------------------	----------------	------	---	-----	----	---	---	-----	-----

ной сушки									
фарш из мяса тепловой сушки	$5 \cdot 10^{-4}$	0,1	-	0,1	25	-	-	1,0	100
сушеные продукты из мяса птицы	$1 \cdot 10^{-4}$	0,1	-	0,01	25	-	-	1,0	100

**7. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, в том числе продукция общественного питания**

студни (заливные), паштет из мяса и печени	$1 \cdot 10^{-4}$	0,1	-	1,0	25	-	0,1	0,1	-
мясо птицы отварное (без заправки и соуса)	$1 \cdot 10^{-4}$	1,0	-	1,0	25	-	-	0,1	-
блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени, пироги и т.д.	$1 \cdot 10^{-3}$	1,0	-	1,0	25	-	-	0,1	-
готовые кулинарные изделия из мяса птицы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	$1 \cdot 10^{-3}$	1,0	0,1 (для упакованных под вакуумом)	1,0	25	-	-	0,1	-

Примечание - \* отбор проб из глубоких слоев мышц

## 5 Консервы из мяса (субпродуктов) птицы

### 5.1 Допустимые уровни содержания вредных веществ

Наименование группы продукта	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более *	Примечание
Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,6	Паштетные
	мышьяк	1,0	для консервов в сборной жестяной таре
		0,1	
		1,0	Паштетные
	кадмий	0,05	
		0,3	Паштетные
		0,1	Для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть	0,03	
		0,1	Паштетные
	олово	200,0	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	то же
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Нитраты	200	Мясорастительные
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по табл.1	



\* для мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья, как по массовой доли, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

## 5.2. Допустимые уровни содержания микроорганизмов

Наименование группы продукта	Требования
Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы “Д” в соответствии с табл.1
Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы “А” в соответствии с табл.2

## 5.3. Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более $2 \times 10^2$ ( )КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г продукта
<i>B. cereus</i>	Не допускается в 1 г продукта
Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г продукта
<i>S. aureus</i>	Не допускается в 1 г продукта
Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г продукта

## 5.4. Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп А

Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы  B.subtili.	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г продукта.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы  B. cereus и (или) B. polymyxa	Не отвечают требованиям промышленной стерильности.
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи.	Не отвечают требованиям промышленной стерильности.
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы.	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С.

## 6 Продукты переработки субпродуктов, жира и костей птицы

### 6.1 Допустимые уровни содержания вредных веществ

Наименование группы продукта	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг (для радионуклидов - Бк/кг), не более*	Примечание
Жир сырец	Токсичные элементы:		
Жир птичий топленый,			

рафинированное куриный	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики:		
	левомицитин	Не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	Не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	Не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитроцин	Не допускаются	<0,02 ед/г
	Нитрозамины	0,002	
	сумма НДМА и НДЭА	0,004	Для копченых продуктов
	Пестициды**:		
	гексахлоциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,2	
Жир птичий топленый, рафинированный куриный	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	
Продукты с использованием субпродуктов птицы, кожи (шкурки) и др.; белковый стабилизатор и белково-жировые эмульсии, бульоны куриные; концентраты обеденных	стронций-90	50	
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	Мг/КОН/г
Продукты с использованием субпродуктов птицы, кожи (шкурки) и др.; белковый стабилизатор и белково-жировые эмульсии, бульоны куриные; концентраты обеденных	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		

блюд, не требующие варки (супы инстантные); первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки			
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий - 137	160	
	стронций - 90	50	

#### Примечания:

\* для сухих и концентрированных продуктов показатели безопасности даны в пересчете на исходный продукт с учетом содержания в продуктах сухих веществ.

#### 6.2 Допустимые уровни содержания микроорганизмов

Наименование группы продукта	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфидредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
Субпродукт	$1 \times 10^6$	-	-	-	25	-	L.monocytogenes в 25 г

ты птицы							не допускаетс я
Кость пищевая	$1 \times 10^6$	-	-	-	25	-	L.monocyto genus в 25 г  не допускаетс я
Бульон куриный сухой	$5 \times 10^4$	0,1	-	0,1	25	100	
Концентра ты обеденных блюд, не требующи е варки (супы инстантны е)	$5 \times 10^4$	0,1	-	0,1	25	100	
Первые и вторые обеденные блюда экструзион ной технологи и, не требующи е варки	$5 \times 10^4$	1,0	-	1,0	25	100	Bac. Cereus 100 КОЕ/г не более
Побочные продукты с использова нием субпродук тов птицы, кожи (шкурки) и др.	$5 \times 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	-	

## 7. Белок куриный пищевой сухой

### 7.1 Допустимые уровни содержания вредных веществ в белке курином пищевом сухом

Наименование группы продукта	Показатели	Допустимый уровень, мг/кг (для радионуклидов - Бк/кг), не более*	Примечание
Белок куриный пищевой сухой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан	0,1	
	( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий - 137	160	
	стронций - 90	50	

Примечания:

\* для сухих и концентрированных продуктов показатели безопасности даны в пересчете на исходный продукт с учетом содержания в продуктах сухих веществ.

## 7.2 Допустимые уровни содержания микроорганизмов в белке курином пищевом сухом и продуктов на его основе

Наименование группы продукта	КМАФА нМ КОЕ\г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Плесени, КОЕ\г не более	Примечание

		БГКП (колиформы)	Сульфидредуцирующие кловстридии	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
Белок куриный пищевой сухой	$5 \times 10^4$	0,1	-	0,1	25	100	
Концентраты обеденных блюд на основе белка куриного пищевое сухого (не требующие варки)	$5 \times 10^4$	0,1	-	0,1	25	100	

Приложение 10

### Критические точки основных процессов переработки продуктов убоя птицы.

#### Требования к организации мониторинга и контроля опасных факторов.

N п/ п	Критическая точка	Характеристики а опасностей	Предупреждающие меры	Корректирующие мероприятия	Примечание
1	2	3	4	5	6
<b>1. Общие для всех технологических процессов требования к производственному контролю</b>					
1	Технологическое и хозяйственно-питьевое водоснабжение	Биологические:  Микробное загрязнение воды, загрязнение воды гельминтами	Приказом по предприятию назначается ответственный за водоснабжение и контроль качества воды.  Наличие схемы водоснабжения с указанием	Анализ причин ухудшения показателей воды. Внесение в схему по мере необходимости и всех уточнений и изменений. Проведение повторных	Документация:  Приказ о назначении ответственных за водоснабжение и контроль качества воды.

		<p>Химические:</p> <p>Превышение уровней содержания токсичных элементов и химических веществ, нормируемых законодательством РФ для питьевой воды и воды хозяйственно-бытового назначения</p>	<p>источников, коммуникаций (с нанесением точек водозабора), резервных емкостей.</p> <p>План проведения бактериологических, химических и других анализов воды с указанием конкретных точек отбора проб, договор с аккредитованной лабораторией, проводящей эти анализы, периодичность анализов (по согласованию с местным государственным органом санитарно-эпидемиологического контроля).</p> <p>План и периодичность ревизии сети для предупреждения возможных повреждений, точек контакта питьевой воды с водой технического назначения, тупиковых участков.</p>	<p>анализов после ремонта и изменения схемы водоснабжения.</p>	<p>Журнал регистрации всех работ на сетях (плановый ремонт, ревизия, устранение аварий, дезинфекция плановая и после выполнения работ).</p> <p>Журнал регистрации результатов анализа воды.</p>
2	Использование моющих и дезинфицирующих средств	<p>Биологические:</p> <p>Сохранение микробного загрязнения на обрабатываемых поверхностях.</p>	<p>Приказом по предприятию назначается ответственный за хранение и использование моющих и дезинфицирующих</p>	<p>Предъявление претензий поставщикам некачественных препаратов. При снижении эффективности и мойки и</p>	<p>Документы:</p> <p>Приказ о назначении ответственного за хранение и использование моющих и дезинфицирующих</p>



			х средств.  Выбор наиболее эффективных разрешенных моющих и дезинфицирующих средств и соблюдение инструкций по их применению.	дезинфекции - замена препаратов или изменение концентрации растворов	средств.
		Химические:  Загрязнение продукции дезинфицирующими и моющими препаратами в результате неправильного их использования	<p>Специально выделенное помещение для хранения и приготовления дезинфицирующих и моющих средств.</p> <p>Контроль документации и качества и безопасности каждой партии приобретаемых препаратов.</p> <p>Лабораторный контроль исходных препаратов и растворов, используемых непосредственно на производстве.</p> <p>Лабораторный контроль эффективности мойки и дезинфекции обрабатываемых поверхностей.</p>		<p>Нормативные документы, подтверждающие качество и безопасность партии применяемых препаратов.</p> <p>Журнал учета моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Журнал результатов лабораторного контроля качества препаратов и приготовляемых из них рабочих растворов.</p> <p>Инструкции по приготовлению моющих и дезинфицирующих растворов.</p> <p>Общая инструкция по мойке и дезинфекции инвентаря, оборудования и помещений.</p>
3	Личная гигиена		Выполнение в полном объеме		Документы:

	персонала и посетителей		требований к персоналу и посетителям мясоперерабатывающих предприятий согласно законодательству РФ.		<p>Санитарные книжки персонала. Общий журнал учета медобследования персонала.</p> <p>Инструкции по охране здоровья и личной гигиене работников птицеперерабатывающего предприятия (цеха).</p> <p>Инструкция для посетителей перерабатывающего предприятия и журнал учета посетителей.</p>
--	-------------------------	--	---	--	---

## 2. Требования к производственному контролю убой и переработки мяса птицы.

4	Приемка птицы	<p>Биологические :</p> <p>Поступление больной птицы, птицы с дефектами, павшей или вынужденно убитой птица.</p> <p>Химические:</p> <p>Использование при выращивании птицы кормов с ненормативны</p>	<p>Приемка птицы только при наличии оформленной согласно действующему ветеринарному законодательству РФ документации на поступающую партию птицы (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка), с указанием сведений, предусмотренных этим законодательством, в том числе сведений о плановых диагностических исследованиях,</p>	<p>При обнаружении в партии больной заразными болезнями, в состоянии агонии, павшей или вынужденно убитой птицы, а также при несоответствии и фактического количества голов птицы в партии количеству, указанному в сопроводительных документах, предпринимаются меры</p>	<p>Документация:</p> <p>Сопроводительная документация на партию поступающей птицы согласно ветеринарному законодательству РФ.</p> <p>Акт ветеринарного осмотра партии птицы и разрешение на ее убой и переработку с подписью главного ветврача предприятия.</p>
---	---------------	---	---	---	---

		<p>м содержанием токсичных элементов и вредных веществ. Нарушение установленных регламентов вакцинации, применения антибиотиков и лекарственных препаратов</p>	<p>благополучии по заразным болезням, последних сроках применения антибиотиков, лекарственных и стимулирующих препаратов.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы каждой партии поступающей птицы в соответствии с действующим ветеринарным законодательством РФ.</p> <p>Исключение сверхнормативной предубойной выдержки птицы на предприятии. При предубойной выдержке птицы в течение более 12 ч проводится повторный ветеринарный осмотр.</p> <p>Доставка птицы только специализированным транспортом или другим транспортным средством, приспособленным для перевозки птицы и разрешенным к эксплуатации уполномоченным государственным органом.</p>	<p>согласно ветеринарном у законодательству РФ.</p> <p>Если организация технологического процесса не исключает длительную выдержку птицы на перерабатывающем предприятии, то должны быть обеспечены условия ее кормления, а также приемки и хранения кормов. На корма должна быть сопроводительная документация, подтверждающая их безопасность.</p>	<p>Сопроводительные документы на партии кормов в случае длительной выдержки птицы на предприятии.</p> <p>Акты и другие документы по забраковке партии птицы и ее дальнейшей утилизации или уничтожению согласно ветеринарному законодательству РФ.</p> <p>Инструкция о приемке птицы, поступающей на убой.</p> <p>Инструкция по мойке и дезинфекции транспортных средств и тары, используемой для перевозки живой птицы.</p>
--	--	--	---	--	--

			Наличие специально оборудованной площадки на предприятии для санитарной обработки транспортных средств и тары после разгрузки птицы.		
5	Оглушение птицы	<p>Физические, биологические:</p> <p>Несоблюдение режимов оглушения приводит к недостаточному сокращению сердечной мышцы и ухудшает обескровливание тушки, что способствует росту патогенных микроорганизмов</p>	<p>Плановый контроль за исправностью электрооборудования (при электрооглушении), газового оборудования и состава смеси газов (при оглушении в искусственной атмосфере), а также оборудования, применяемого при других способах оглушения.</p> <p>Выборочный контроль степени оглушения птицы</p>	После ремонта оборудования или корректировок и режимов оглушения, а также при поступлении птицы другого вида или категории проводится контроль степени ее оглушения	<p>Документация:</p> <p>Инструкция по оглушению птицы.</p>
6	Шпарка	<p>Физические, биологические:</p> <p>Нарушение температурно-временного режима шпарки может привести к неполному или травмирующему кожу удалению перьев, затруднит последующие</p>	Контроль режима шпарки проводится путем измерения температуры и продолжительности тепловой обработки, (контроль температуры производится приборами, установленными на аппарате тепловой обработки).		<p>Документация:</p> <p>Инструкция по тепловой обработке (шпарке).</p> <p>Инструкция по мойке и дезинфекции ванны шпарки.</p>

		операции и создаст предпосылки снижения качества продукции и ее обсеменению патогенными микроорганизмами.	Качество шпарки контролируется визуально.		
7	Снятие оперения	<p>Биологические :</p> <p>Микробное загрязнение тушек и помещений.</p> <p>Физические:</p> <p>Попадание частиц и материалов при износе деталей перосъемной машины.</p>	<p>Перосъемные машины должны быть ограждены с целью предотвращения разбрызгивания пера.</p> <p>На тушки и рабочие органы перосъемных машин в момент снятия оперения с птицы непрерывно должна подаваться вода с температурой не ниже 45(о)С для смыва с них пера, различных загрязнений и предотвращения дополнительного обсеменения микрофлорой.</p>		<p>Документация:</p> <p>Инструкция по снятию оперения.</p>
8	Потрошение	<p>Биологические :</p> <p>Загрязнение патогенными и условно патогенными микроорганизмами в результате повреждения желудочно-кишечного тракта и</p>	<p>Ветеринарный осмотр внутренностей тушки согласно действующему ветеринарному законодательству РФ.</p> <p>Оборудование рабочих мест для потрошения дезинфицирующими растворами,</p>	<p>При обнаружении тушек с патологическими изменениями внутренних органов и тканей принимают меры в соответствии с ветеринарным законодательс</p>	<p>Документация:</p> <p>Инструкция по потрошению тушек птицы.</p> <p>Инструкция по проведению ветеринарной экспертизы в процессе</p>

		<p>других внутренних органов, а также из внешней среды.</p> <p>Наличие тушек птицы с патологическими изменениями внутренних органов и тканей.</p> <p>Физические:</p> <p>Механическое загрязнение (штукатурка, машинное масло и др.)</p>	<p>подводкой холодной и горячей воды, емкостями для сбора несъедобных частей и ветеринарных конфискатов.</p> <p>Ножи и другие инструменты, используемые при потрошении меняют через каждые 30 мин или по указанию ветеринарного врача и дезинфицируют.</p> <p>Тушки, от которых взят материал для исследований хранят в холодильнике санитарной камеры до получения результатов анализов.</p>	<p>твом РФ.</p> <p>При загрязнении тушек содержимым поврежденных внутренних органов (разлив желчи, содержимого кишечника и др.) их направляют на повторную мойку и подвергают повторному ветосмотру.</p>	<p>потрошения.</p> <p>Инструкция по организации рабочего места ветсанэксперта.</p> <p>Протоколы испытаний подозрительных органов и тканей тушек.</p>
9	Охлаждение тушек	<p>Биологические :</p> <p>При недостаточном охлаждении тушек, а также при нарушении режимов охлаждения (несвоевременная смена воды при погружном охлаждении и т.д.) создаются условия для развития патогенных и условно</p>	<p>При погружном охлаждении движение тушек в ваннах осуществляется навстречу потоку воды. Для охлаждения тушек используется питьевая вода. Расход и температура охлаждающей воды, а также режимы воздушного и аэрозольного охлаждения</p>	<p>Запрещается охлаждать условно годные тушки птицы погружением в воду</p>	<p>Документация:</p> <p>Инструкция по охлаждению тушек птицы.</p> <p>Инструкция по мойке и дезинфекции ванны охлаждения.</p> <p>Журнал регистрации</p>

		<p>патогенных микроорганизмов.</p> <p>Химические:</p> <p>Запрещается использование антимикробных препаратов в охлаждающей воде, содержащих хлор, диоксид хлора и др., т.к. они и их метаболиты могут накапливаться в мясе и других съедобных частях тушки.</p>	<p>продолжительность охлаждения должны обеспечивать необходимую степень охлаждения тушки.</p> <p>Температура охлаждающей среды должна контролироваться постоянно датчиками в системе регулирования с регистрацией в специальном журнале.</p> <p>Независимо от способа охлаждения температура в толще грудной мышцы в конце цикла не должна превышать плюс 4 °С.</p> <p>Микробиологический и химический контроль охлаждающей воды (погружное охлаждение) проводится в сроки, согласованные с государственным и органами санитарно-эпидемиологического надзора.</p>		<p>температуры охлаждающей среды.</p>
--	--	--	---	--	---------------------------------------

### 3. Требования к производственному контролю при производстве полуфабрикатов из мяса птицы

9	Приемка сырья и компонентов	Биологические :	Контроль сопроводительной документации, подтверждающей безопасность	При поступлении некачественного сырья и компонентов -	<p>Документация:</p> <p>Документы</p>
---	-----------------------------	-----------------	---	---	---------------------------------------

		<p>Микробное загрязнение, плесени и дрожжи.</p> <p>Химические:</p> <p>Токсичные элементы, пестициды и другие вредные вещества, микотоксины (растительные и молочные компоненты)</p> <p>Физические:</p> <p>Минеральные и другие примеси, повышенный уровень содержания радионуклидов</p>	<p>получаемого сырья и компонентов согласно действующему законодательству РФ. При поставке мясного сырья с другого предприятия необходимо наличие ветеринарных документов на партию мяса (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка или иные документы согласно действующему ветеринарному законодательству РФ).</p> <p>Просеивание сыпучих материалов (мука, соль, сахар) через магнитное сито.</p> <p>Выборочный лабораторный контроль поступающего сырья и компонентов.</p> <p>Регистрация сведений о безопасности получаемого сырья и компонентов в журнале входного контроля.</p> <p>Охлажденное мясное сырье до</p>	<p>смена поставщика, увеличение частоты выборочного лабораторного контроля.</p>	<p>установленной законодательством РФ формы, подтверждающие безопасность поступающего сырья и компонентов.</p> <p>Журнал входного контроля сырья и компонентов.</p> <p>Договор с независимой аккредитованной лабораторией или план работы лаборатории предприятия.</p>
--	--	---	--	---	--



			переработки хранят в холодильной камере при температуре от 0 до -2 °С не более 2 суток.		
10	Приготовление посолочных смесей и растворов	<p>Биологические :</p> <p>Микробное загрязнение при использовании некачественных компонентов или грязных емкостей.</p> <p>Химические:</p> <p>Нарушение рецептуры посолочных смесей может привести к высоким уровням содержания в конечном продукте отдельных веществ, содержание которых нормируется законодательством (нитриты, фосфаты и другие консерванты и добавки)</p>	<p>Учет прихода и расхода компонентов посолочных смесей, контроль соблюдения рецептур.</p> <p>Предупреждающая маркировка контейнеров и емкостей с нитратами, нитритами, фосфатами и другими консервантами и добавками.</p> <p>Выдержка посолочных растворов в отдельных чистых охлаждаемых помещениях.</p> <p>Периодический лабораторный контроль состава посолочных смесей.</p>	<p>При любом превышении допустимых уровней содержания консервантов и добавок в посолочных смесях, растворах или в готовых полуфабрикатах приготовленные смеси и растворы, а также вся партия продукции должна браковаться и ее утилизация проводится по согласованию с государственным органом санитарного надзора.</p>	<p>Журнал учета хранения и расхода консервантов, фосфатов и других добавок.</p> <p>Инструкции по приготовлению и использованию посолочных смесей.</p> <p>Журнал учета результатов лабораторного контроля.</p>

#### 4. Требования к производственному контролю при производстве механически обваленного (сепарированного) мяса птицы.

11	Процесс механической обвалки	Биологические :	Правильная настройка обвалочной		Документация:
----	------------------------------	-----------------	---------------------------------	--	---------------

		<p>Дополнительное обсеменение мяса при некачественной санитарной мойке и обработке оборудования, рост микроорганизмов в результате повышения температуры мясной массы в процессе обвалки.</p> <p>Физические:</p> <p>Нарушение режимов и износ обвалочной машины могут привести к повышенному содержанию в готовой продукции костных включений, кальция и металлических частиц</p>	<p>машины с проведением контрольных выработок мяса механической обвалки.</p> <p>Контроль температуры: температура сырья перед обвалкой должна быть не выше 4 °С; температура в толще мясной массы и костного остатка на выходе обвалочного устройства должна быть не выше 8(о)С; мясная масса после обвалки должна быть сразу охлаждена до температуры не выше 2 °С.</p> <p>Лабораторный контроль готовой продукции: содержание и размер костных включений, кальция и наличие металлических частиц.</p>		<p>Инструкция по производству механически обваленного (сепарированного) мяса птицы.</p> <p>Инструкция по мойке и дезинфекции оборудования, используемого для механической обвалки мяса птицы.</p> <p>Журнал регистрации измерений температуры сырья и мясной массы, а также результатов лабораторного контроля.</p>
--	--	---	---	--	---

#### 5. Требования к производственному контролю при фасовке, упаковке и хранении продуктов из мяса (пищевых субпродуктов) птицы.

12	Фасовка, упаковка, маркировка и хранение.	<p>Биологические :</p> <p>Дополнительное микробное загрязнение при использовании</p>	Контроль документов, подтверждающих безопасность используемых упаковочных материалов и средств маркировки.	При нарушении установленных на конкретные продукты сроков и условий хранения партия или	<p>Документация:</p> <p>Технологические инструкции по фасовке, упаковке, маркировке конкретных продуктов убоя</p>
----	---	--	--	---	---

		<p>грязной тары, упаковочных материалов и нарушении температурно-временных режимов.</p> <p>Химические:</p> <p>Загрязнение продукции вредными веществами, мигрирующим и из упаковочных материалов, а также при использовании некачественных красок для маркировки.</p>	<p>Контроль температурно-временных режимов при фасовке и упаковке продукции (хранение перед фасовкой и после упаковки перед отправкой в холодильник) в соответствии с технологической инструкцией производства конкретного вида продукта.</p> <p>Контроль температурно-временных режимов при хранении в охлажденном и замороженном состоянии, а также при транспортировании в соответствии с технологической инструкцией производства конкретного вида продукта.</p> <p>Лабораторный контроль тары, упаковочных материалов, холодильных и морозильных камер.</p>	<p>партии этой продукции подлежат утилизации или уничтожению согласно действующему законодательству РФ.</p>	<p>птицы.</p> <p>Документы, устанавливающие условия и сроки хранения конкретных продуктов из мяса птицы (пищевых субпродуктов) согласно действующему законодательству РФ. Документы, подтверждающие безопасность используемых упаковочных материалов и средств маркировки.</p> <p>Инструкция по мойке и дезинфекции тары.</p> <p>Инструкция по мойке и дезинфекции холодильной и морозильной камеры.</p>
13	Приемка готовой продукции	Биологические, физические, химические:	План приемочного контроля, включающий частоту отбора	При нарушении требований, установленных на данный	<p>Документация:</p> <p>Документы,</p>

		<p>Повышенные уровни микробного загрязнения, содержания вредных веществ и посторонних материалов в готовой продукции в результате нарушений одного или нескольких этапов технологического процесса</p>	<p>проб и перечень показателей, определяющих качество и безопасность готовой продукции, оформленный в соответствии с действующим законодательством.</p> <p>Проведение лабораторного контроля в соответствии с этим планом в аттестованной лаборатории предприятия и/или в независимой аккредитованной лаборатории.</p>	<p>вид продукта, партия этого продукта утилизируется или уничтожается по согласованию с государственным органом санитарного надзора в соответствии с действующим законодательством.</p>	<p>устанавливающие требования к качеству и безопасности данного вида продукта в соответствии с настоящим специальным техническим регламентом и другим техническим регламентам.</p> <p>План приемочного контроля.</p> <p>Журнал регистрации результатов лабораторного контроля готовой продукции.</p>
--	--	--	--	---	--