ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета

Евразийской экономической комиссии
от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2012 г. № \_\_\_\_\_

**ИЗМЕНЕНИЯ,**

**вносимые в Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)**

1. По тексту Положения слово «КТС» заменить словом «Комиссия» в соответствующем падеже.
2. Пункт 4 дополнить подпунктом «с» следующего содержания:

«Реестр предприятий третьих стран - Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза.».

1. Пункт 4 дополнить подпунктом «т» следующего содержания:

«Эксперты/аудиторы – сотрудники наднациональных и государственных органов и учреждений, обладающих соответствующими знаниями и опытом, позволяющим правильно применять требования Таможенного союза и оказывающие содействие уполномоченным органом Сторон в проведении проверок объектов и отборе проб товаров (продукции)»

1. Пункте 7 после слов «на основании» дополнить словом «результатов».
2. Пункт 8 дополнить словами «В целях защиты конфиденциальной информации и обеспечения отсутствия конфликта интересов в отношении проверяемых объектов контроля предварительный и окончательных отчеты, опубликованные уполномоченными органами Сторон, не должны содержать номера (идентификаторы) и наименования организаций и лиц, участвующих в изготовлении (производстве), переработке, транспортировке и/или хранении подконтрольных товаров, подлежащих проверке.».
3. Пункт 12 после слов «область проведения» дополнить словами «включая группы подконтрольных товаров и виды деятельности объектов контроля».
4. Первое предложение пункта 13 изложить в следующей редакции:

«При проведении аудитов зарубежных систем надзора инспекторы могут учитывать (принимать во внимание) результаты проведенных подобных мероприятий другими странами-членами ВТО, должны учитывать историю торговли с данной страной и информацию, которой обладает в настоящее время уполномоченный орган Стороны по следующим вопросам:».

1. Пункт 14 изложить в следующей редакции:

«При оценке зарубежной официальной системы надзора инспекторы должны пользоваться критериями оценки, как определено соответствующими статьями Кодекса здоровья наземных животных и Кодекса здоровья водных животных, а также документами Комиссии Кодекс Алиментариус, другими международными стандартами и руководствами, признаваемыми ВТО, а также приложением № 2 к настоящему Положению».

1. В пункте 21 слово «проверке» заменить словом «аудите».
2. Пункт 28 после слов «в течение 2 месяцев» дополнить словами «после публикации предварительного отчета об аудите на официальном сайте уполномоченного органа Стороны».
3. Пункт 31 после слов «в течение 2 месяцев» дополнить словами «после публикации предварительного отчета об аудите на официальном сайте уполномоченного органа Стороны».
4. Пункт 32 после слов «в течение 2 месяцев» дополнить словами «после получения официального письма от компетентного органа третьей страны с комментариями по предварительному отчету».
5. В пункте 34:

слова «Комиссия Таможенного союза» заменить словами «Евразийская экономическая комиссия»;

после публикации окончательного отчета об аудите на официальном сайте уполномоченного органа Стороны.

1. Пункт 35 изложить в следующей редакции:

«После принятия такого решения компетентный орган третьей страны проводит подготовку предварительного списка предприятий, которые будут иметь право поставлять подконтрольные товары в ТС, для их включения в Реестр предприятий третьих стран.».

1. Пункт 36 изложить в следующей редакции:

«Компетентный орган третьей страны, осуществляющий подготовку предварительного списка предприятий для их включения в Реестр предприятий третьих стран, должен направить в уполномоченный орган Стороны письмо с указанным списком предприятий.».

1. В пункте 37 слова «5 рабочих дней» заменить словами «30 рабочих дней».
2. Пункт 38 дополнить словами «Комиссия без необоснованных задержек информирует уполномоченные органы Сторон об этих изменениях.».
3. Первое предложение пункта 39 изложить в следующей редакции:

«Учитывая обращения уполномоченных органов Сторон, Комиссия может принять решение о проведении повторного аудита официальной системы надзора третьей страны, но не чаще, чем один раз в год, за исключением случая, указанного в пункте 41».

1. В пункте 40 слова «в результате» заменить словами «на основании».
2. Пункт 42 после слов «начат, но не завершен» дополнить словами «или если аудит зарубежной системы надзора не осуществлялся».
3. Пункт 43 изложить в следующей редакции:

«Компетентный орган третьей страны направляет запрос в уполномоченный орган Стороны на принятие его гарантии о соответствии подконтрольных товаров, производимых конкретным предприятием (предприятиями) с приложением необходимой информации, согласно пункту 431, включая список предприятий с наименованием производимой продукции. Гарантия компетентного органа третьей страны, принимается по каждой группе товаров согласно кодам ТН ВЭД.

При получении такого запроса уполномоченный орган Стороны рассматривает приложенную и другую доступную информацию в разумные сроки, но не более трех месяцев.

При необходимости уполномоченный орган Стороны при рассмотрении такого запроса может дополнительно запросить необходимую информацию у компетентного органа третьей страны. В таком случае срок рассмотрения запроса продлевается с учетом срока получения соответствующей информации.».

1. Дополнить пунктами следующего содержания:

«431. Оценка запроса о принятии гарантии проводится уполномоченным органом Стороны на основании следующих критериев:

а) уровень развития компетентного органа третьей страны;

б) уровень обоснованности гарантий, предоставляемый компетентным органом третьей страны;

в) риск заноса на территорию данной третьей страны и дальнейшего распространения по ней возбудителей заразных болезней животных, включая болезни общие для животных и человека;

г) эпизоотическая ситуация в третьей стране;

д) результаты мониторинговых исследований подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию ТС из данной третьей страны (в случае наличия);

е) данные мониторинга подконтрольных товаров, проводимого компетентным органом третьей страны;

ж) соответствие требованиям компетентного органа, как предусмотрено в пункте 10 в отношении ввозимых на территорию ТС подконтрольных товаров из третьей страны;

з) результаты проверок уполномоченными органами Сторон предприятий на территории третьей страны (в случае наличия);

и) опыта торговли с третьей страной (в случае наличия);

к) список предприятий по видам продукции (в случае наличия).

432. При положительной оценке запроса на принятие гарантий, уполномоченный орган Стороны составляет заключение, которое направляет другим уполномоченным органам Сторон для согласования. Срок согласования составляет не более 10 рабочих дней считая с даты электронного уведомления о получении официального заключения о согласовании другими Сторонами на официальный адрес электронной почты.Отсутствие ответа от уполномоченных органов Сторон по истечении установленного периода означает согласие с предложениями по принятому решению. В случае несогласия уполномоченного органа Стороны (Сторон) направляется письмо с указанием причин отказа в согласовании в течение указанного срока.

При согласовании Сторонами положительного заключения, уполномоченный орган Стороны направляет письменное уведомление компетентному органу третьей страны о принятии гарантий с указанием вида (видов) продукции. При наличии перечня предприятий третьих стран уполномоченный орган Стороны включает их в Реестр предприятий третьих стран не позднее одного месяца со дня согласования положительного заключения о принятии гарантий.

При отрицательной оценке запроса на принятие гарантий, уполномоченный орган Стороны составляет заключение, которое направляет компетентному органу третьей страны с указанием причин об отказе.».

1. Пункт 44 изложить в следующей редакции:

«В случае принятия гарантий от компетентного органа третьей страны, компетентный орган этой страны должен подготовить перечень предприятий и направить его в уполномоченный орган Стороны.

Уполномоченный орган Стороны рассматривает предоставленный перечень предприятий в течение одного месяца и принимает решение о включении в Реестр предприятий третьих стран. Уполномоченный орган Стороны направляет компетентному органу третьей страны уведомление о включении/не включении предприятий в Реестр с указанием причин (в случае отказа на включение).

Компетентный орган третьей страны, гарантий которого были приняты в установленном порядке, в последующем может направлять в уполномоченный орган Стороны дополнительный перечень предприятий для рассмотрения их включения в Реестр предприятий третьих стран. По итогам рассмотрения уполномоченный орган Стороны направляет уведомление о включении/не включении предприятий в Реестр с указанием причин (в случае отказа на включение).

Уполномоченный орган Стороны в последующем может один в раз год провести проверку репрезентативного процента предприятий, включенных в Реестр предприятий третьих стран под гарантии.

В случае повторных неудовлетворительных результатов выездной инспекции на некоторых из инспектируемых таких предприятий, уполномоченный орган Стороны может принять решение о временном приостановлении экспорта с этих предприятий, если соответствующие меры не были своевременно приняты.

В случаях получения неудовлетворительных результатов в ходе проверки более 50 % предприятий из числа подвергавшихся проверке, что свидетельствует о значительных недостатках официальной системы контроля, уполномоченный орган Стороны может принять решение об отказе принимать гарантии компетентного органа третьей страны и потребовать обязательного проведения совместного инспектирования предприятий третьей страны.».

1. В пункте 46 слова «Реестр предприятий, расположенных на территории третьих стран» заменить словами «Реестр предприятий третьих стран».
2. Пункт 55 после слов «являющихся сотрудниками» дополнить словами «Комиссии,»; слова «для содействия инспекторам» исключить.
3. В пункте 56:

а) слова «два месяца» заменить словами «две недели»;

б) слова «меньший период» заменить словами «иной период»;

в) в подпункте «г» слово «предприятий» заменить словами «объектов контроля»;

г) исключить подпункты «д»;

д) подпункт «е» изложить в следующей редакции:

«список и количество организаций, участвующих в изготовлении (производстве) и/или контроле соответствующих подконтрольных товаров, производимых проверяемыми предприятиями планируемых к посещению во время инспекции»;

е) дополнить абзацем следующего содержания «Информация, направленная в компетентный орган третьей страны, может быть скорректирована до начала проверки уполномоченным органом Стороны, который инициировал совместную проверку.».

1. Исключить пункт 57.
2. Первый абзац пункта 59 изложить в следующей редакции:

«При проведении выездной инспекции инспектор, руководствуясь приложением № 3 к настоящему Положению, должен:»

1. В пункте 62 слова «По запросу компетентного органа третьей страны» заменить словами «По согласованию с компетентным органом третьей страны».
2. Пункт 64 изложить в следующей редакции:

«Подготовка, публикация предварительного отчета о совместной проверке и направление в компетентный орган третьей страны письма с приложением этого отчета осуществляется:

- уполномоченным органом Стороны, осуществившим проверку, в течение двух месяцев после завершения совместной проверки в третьей стране в случае, если проверку осуществлял уполномоченный орган одной Стороны;

- уполномоченным органом Стороны, инициировавшим проверку, в случае, если проверку осуществляли уполномоченные органы двух и более Сторон, в следующем порядке. Уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку, до публикации предварительного отчета, но не позднее двух месяцев после завершения проверки в третьей стране, должен подготовить и направить в уполномоченные органы Сторон, осуществлявших проверку, предложения по публикации предварительного отчета. Уполномоченные органы других Сторон не позднее, чем через две недели после получения предложений по публикации предварительного отчета1, направляют ответ в уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку. Отсутствие такого ответа по истечении установленного периода означает согласие с предложениями по публикации предварительного отчета. Уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку, с учетом ответа уполномоченных органов других Сторон, осуществлявших проверку, в течение трех месяцев после завершения совместной проверки в третьей стране должен опубликовать предварительный отчет о совместной проверке и направить в компетентный орган третьей страны этот отчет.».

Дополнить сноской следующего содержания «1 Считая с даты электронного уведомления о получении предложений по публикации предварительного отчета другими Сторонами на официальный адрес электронной почты.».

Пункт 65 изложить в следующей редакции:

«Компетентный орган третьей страны может направить в течение двух месяцев после публикации предварительного отчета на официальном сайте уполномоченного органа Стороны комментарии, дополнительные сведения (включая сведения об осуществленных мерах по исправлению выявленных недостатков), разъяснения по содержащейся в предварительном отчете информации и сделанным в нем выводам в:

- уполномоченный орган Стороны, осуществивший проверку, в случае, если проверку осуществлял уполномоченный орган одной Стороны;

- уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку, в случае, если проверку осуществляли уполномоченные органы двух и более Сторон.»

1. Пункт 66 изложить в следующей редакции:

«Подготовка (с учетом комментариев, полученных по предварительному отчету от компетентного органа третьей страны) и публикация окончательного отчета проводится:

- уполномоченным органом Стороны, осуществившим проверку, в течение двух месяцев после официального поступления письма компетентного органа третьей страны с комментариями по предварительному отчету в случае, если проверку осуществлял уполномоченный орган одной Стороны;

- уполномоченным органом Стороны, инициировавшим проверку, в случае, если проверку осуществляли уполномоченные органы двух и более Сторон, в следующем порядке. Уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку, до публикации окончательного отчета, но не позднее двух месяцев после официального поступления письма компетентного органа третьей страны с комментариями по предварительному отчету, должен подготовить и направить в уполномоченные органы Сторон, осуществлявшие проверку, предложения по публикации окончательного отчета. Уполномоченные органы других Сторон не позднее, чем через две недели после получения предложений по публикации окончательного отчета2, направляют ответ в уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку. Отсутствие такого ответа по истечении установленного периода означает согласие с предложениями по публикации окончательного отчета. Уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку, с учетом ответа уполномоченных органов других Сторон, осуществлявших проверку, в течение трех месяцев после поступления письма компетентного органа третьей страны с комментариями по предварительному отчету должен опубликовать окончательный отчет о совместной проверке и направить в компетентный орган третьей страны этот отчет.»

Дополнить сноской: «2 Считая с даты электронного уведомления о получении предложений по публикации окончательного отчета другими Сторонами на официальный адрес электронной почты.»

1. В подпункте «г» пункта 70 после слов «обнаружения несоответствия» добавить слова «требованиям ТС».
2. Дополнить пункт 76 словами следующего содержания:

«Если компетентный орган третьей страны не разрешает проведение выездной инспекции одного или более отобранных предприятий, это может быть основанием для уполномоченного органа Стороны, инициировавшего совместную проверку, приостановить экспорт продукции с этих предприятий в ТС, если уполномоченный орган Стороны не расценивает причины такого отказа, предоставленные компетентным органом третьей страны, как уважительные.».

1. Пункт 77 изложить в следующей редакции:

«Подготовка и публикация предварительного и окончательного отчетов о повторной инспекции осуществляет в порядке, изложенным в пунктах 64, 65 и 66.».

1. Пункт 78 изложить в следующей редакции:

«В случае выявления во время повторной проверки и/или подготовки предварительного отчета несоответствий требованиям Таможенного союза, вследствие которых подконтрольные товары, поставляемые из третьей страны на территорию государств-членов Таможенного союза, представляют собой значительную угрозу жизни и здоровья людей или животных, уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку, принимает решение о немедленном применении одной или более из перечисленных ниже мер, в зависимости от серьезности ситуации:

- временное приостановление поставок подконтрольных товаров проверяемых объектов контроля, из части третьей страны или со всей ее территории, при необходимости, из третьей страны, через которую осуществляется транзит;

- установление специальных условий для подконтрольных товаров проверяемых объектов контроля, из всей третьей страны или ее части;

- любые другие надлежащие предварительные меры.

Информация о причинах принятия мер направляется в уполномоченные органы Сторон и компетентный орган третьей страны в течение 5 рабочих дней после завершения совместной проверки в третьей стране и публикуется на официальном сайте уполномоченного органа Стороны, принявшей меры».

1. Пункт 79 исключить.
2. Дополнить пункт 90 словами следующего содержания:

«Если компетентный орган третьей страны не разрешает проведение выездной инспекции одного или более отобранных предприятий, это может быть основанием для уполномоченного органа Стороны, инициировавшего совместную проверку, приостановить экспорт продукции с этих предприятий в ТС, если уполномоченный орган Стороны не расценивает причины такого отказа, предоставленные компетентным органом третьей страны, как уважительные.».

1. Пункт 91 изложить в следующей редакции:

«Подготовка и публикация предварительного и окончательного отчетов о повторной инспекции осуществляет в порядке, изложенным в пунктах 64, 65 и 66.».

1. Пункт 92 изложить в следующей редакции:

«В случае выявления во время повторной проверки и/или подготовки предварительного отчета несоответствий требованиям Таможенного союза, вследствие которых подконтрольные товары, поставляемые из третьей страны на территорию государств-членов Таможенного союза, представляют собой значительную угрозу жизни и здоровья людей или животных, уполномоченный орган Стороны, инициировавший проверку, может принять решение о немедленном применении одной или более из перечисленных ниже мер, в зависимости от серьезности ситуации:

- временное приостановление поставок подконтрольных товаров проверяемых объектов контроля, из части третьей страны или со всей ее территории, при необходимости, из третьей страны, через которую осуществляется транзит;

- установление специальных условий для подконтрольных товаров проверяемых объектов контроля, из всей третьей станы или ее части;

- любые другие надлежащие предварительные меры.

Информация о причинах принятия мер направляется в уполномоченные органы Сторон и компетентный орган третьей страны в течение 5 рабочих дней после завершения совместной проверки в третьей стране и публикуется на официальном сайте уполномоченного органа Стороны, принявшего эти меры.».

1. Пункт 93 исключить.
2. Первое предложение пункта 96 изложить в следующей редакции:

«Окончательный отчет может содержать выводы относительно проинспектированных предприятий и предприятий, включенных в Реестр предприятий третьих стран под гарантии:».

1. В подпункте «1» пункта 119 слова «Единым ветеринарным требованиям» заменить словами «требованиям ТС».
2. Пункт 129 изложить в следующей редакции:

«В случаях, указанных в пунктах 125.а (за исключением случая, указанного в абзаце 2 настоящей статьи) и 125.г, отбор проб, транспортировка отобранных образцов в лабораторию и их лабораторное исследование осуществляются без взимания платы с владельца подконтрольного товара.

В случае выявления нарушений ветеринарно-санитарных требований при проведении документального или физического контроля владелец подконтрольных товаров несет расходы по отбору проб подконтрольных товаров, транспортировки отобранных образцов в лабораторию и их лабораторное исследование.

В случае, указанном в пункте 125.в, владелец подконтрольного товара несет расходы по отбору проб от подконтрольных товаров, транспортировке этих проб в лабораторию и их лабораторному исследованию.

В случае, указанном в абзаце 2 настоящей статьи, лабораторные исследования образцов должны проводиться по всем показателям безопасности в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения конкретной партии подконтрольных товаров.».

1. Дополнить пунктом 1341 следующего содержания:

«В случае, указанном в пункте 125.в, после однократного выявления какого-либо нарушения, отбор проб должен осуществляться от десяти партий производимых товаров и в течение не более, чем трех месяцев. Отбор проб должен осуществляться только от товаров того же типа, в котором было выявлено нарушение. Лабораторные исследования должны проводиться по всем показателям безопасности соответствующей группы показателей\*».

45. В пункте 135:

а) слова «непосредственно или посредством лаборатории или путем опубликования на интернет-сайте» исключить;

б) цифру «5» заменить цифрой «10».

46. Пункт 137 дополнить подпунктами «г», «д» и «е» следующего содержания:

«г) осуществлении контроля партий поднадзорных товаров предприятий-изготовителей, на ввоз которых введены временные ограничения, но отгруженных до даты введения временных ограничений;

д) осуществлении контроля партий поднадзорных товаров предприятий-изготовителей, с которых сняты временные ограничения на ввоз;

е) осуществлении контроля партий поднадзорных товаров предприятий-изготовителей, которые включены в Реестр предприятий третьих стран под гарантии компетентного органа третьей страны, как указано в статье 7 настоящего положения.».

47. Пункт 141 изложить в следующей редакции:

«В случаях, указанных в пунктах 137.а (за исключением случая, указанного в абзаце 2 настоящей статьи), отбор проб, транспортировка отобранных образцов в лабораторию и их лабораторное исследование осуществляются без взимания платы с владельца подконтрольного товара.

В случае выявления нарушений ветеринарно-санитарных требований при проведении документального или физического контроля ввозимых подконтрольных товаров в пунктах пропуска через государственную границу или в местах полного таможенного оформления владелец подконтрольных товаров несет расходы по отбору проб подконтрольных товаров, транспортировки отобранных образцов в лабораторию и их лабораторное исследование.

В случаях, указанных в параграфах 137.в, 137.г, 137.д, 137.е, владелец подконтрольного товара несет расходы по отбору проб от подконтрольных товаров, транспортировке этих проб в лабораторию и их лабораторному исследованию.

В случае, указанном в абзаце 2 настоящей статьи, лабораторные исследования образцов должны проводиться по всем показателям безопасности в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения конкретной партии подконтрольных товаров.».

48. Дополнить пунктом 1411 следующего содержания:

«В случае, указанном в пункте 137.г, отбор проб должен осуществляться от всех партий импортируемых товаров и отгруженных до даты введения временных ограничений конкретного предприятия-изготовителя. Лабораторные исследования должны проводиться по всем показателям безопасности соответствующей группы показателей.».

49. Дополнить пунктом 1412 следующего содержания:

«В случае, указанном в пунктах 137.д и 137.е, отбор проб должен осуществляться от первых десяти партий импортируемых товаров конкретного предприятия-изготовителя\*.».

50. Пункт 145 изложить в следующей редакции:

«В случае, указанном в пункте 137.в, после однократного выявления какого-либо нарушения, отбор проб должен осуществляться от десяти партий импортируемых товаров и в течение не более, чем трех месяцев. Отбор проб должен осуществляться только от товаров того же типа, в котором было выявлено нарушение. Лабораторные исследования должны проводиться по всем показателям безопасности соответствующей группы показателей\*.».

51. Первое предложение пункта 146 изложить в редакции: «Уполномоченный орган Стороны должен проинформировать компетентный орган третьей страны, где был произведен подконтрольный товар, и компетентный орган третьей страны, из которой подконтрольный товар был экспортирован в ТС, владельца товара, производителя, инспекторов административной территории, уполномоченные органы других Сторон о нарушениях, выявленных при проведении мониторинга и/или усиленного лабораторного контроля подконтрольных товаров, как можно скорее, но не более чем в течение 10 рабочих дней после получения от лаборатории результатов лабораторного исследования.».

52. В пункте 148 слова «запросу компетентного органа третьей страны» заменить словами «согласованию с компетентным органом третьей страны».

53. В пункте 155 цифру «5» заменить цифрой «10».

54. В пункте 159:

а) в подпункте «а» слово «или» заменить на «и/или»;

б) в подпункте «б» исключить слова «или, если таковой отсутствует, присвоенный уполномоченным органом Стороны»;

в) подпункт «в» изложить в следующей редакции: «вид деятельности».

г) дополнить подпунктом: «д» следующего содержания:

«адрес предприятия»,

д) дополнить подпунктом «е» следующего содержания:

«регион (область, провинция, земля, штат и т.д.)».

55. Пункт 160 после слов «не имеют» дополнить словами «права».

56. В пункте 161:

а) в подпункте «а» слова «"Без ограничений"» заменить словами «"Разрешено"»;

б) подпункт «б» изложить в следующей редакции:

«"Временные ограничения" - означает, что экспорт подконтрольных товаров с данного предприятия в настоящее время временно приостановлен. При введении временных ограничений уполномоченным органом одной из сторон действие временного ограничения распространяется на поставки подконтрольных товаров на всю территорию ТС.»;

57. В подпункте «в» пункта 162 слова «в результате» заменить словами «по результатам».

58. В подпункте «в» пункта 165 слово «им» заменить словом «этим».

59. Дополнить пунктом 179 следующего содержания:

«В соответствии с мерами регулирования, установленными Едиными ветеринарными требованиями для подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза, для которых не требуется включение в Реестр предприятий третьих стран применяется следующая схема:

1) если аудит зарубежной официальной системы надзора не проводился, или не завершен, или в результате такого аудита зарубежная официальная система надзора не была признана способной обеспечить уровень защиты как минимум эквивалентный уровню защиты в соответствии с требованиями ТС, ввоз подконтрольных товаров осуществляется с предприятий, включенных в Реестр предприятий третьих стран.

2) включение в Реестр предприятий третьих стран таких предприятий осуществляется на основании совместной проверки или гарантий, предоставленных компетентным органом третьей страны.

3) включение предприятий в Реестр предприятий третьих стран для таких товаров будет осуществляться до завершения аудита и признания официальной системы страны как минимум эквивалентной уровню защиты в соответствии с требованиями ТС.».

«Примечание:

\*

- в случае выявления несоответствия подконтрольного товара по результатам мониторинговых исследований по одному и более  микробиологическим показателям, проводить комплекс исследований в режиме усиленного лабораторного контроля по всей группе микробиологических показателей,

- в случае выявления несоответствия подконтрольного товара по результатам мониторинговых исследований по одному и более  химико-токсикологическим показателям, проводить комплекс исследований в режиме усиленного лабораторного контроля по всей группе химико-токсикологических показателей,

- в случае выявления несоответствия подконтрольного товара по результатам мониторинговых исследований по одному и более радиологическим показателям, проводить комплекс исследований в режиме усиленного лабораторного контроля по всей группе радиологических показателей.

- в случае выявления несоответствия подконтрольного товара по результатам мониторинговых исследований по одному и более биохимическим показателям, проводить комплекс исследований в режиме усиленного лабораторного контроля по всей группе биохимических показателей.

Проект

Приложение № 2

к Положению о порядке проведения совместных проверок и отбора проб товаров (продукции) подлежащих ветеринарномуконтролю (надзору)

**Указания для инспекторов по подтверждению эквивалентности применяемых ветеринарных мер при проведении проверок объектов, подлежащих ветеринарному контролю в третьих странах и аудите официальных систем контроля третьих стран**

**I. Преамбула**

Настоящие указания разработаны принимая во внимание:

1. То, что в некоторых странах-импортерах и странах-экспортерах действуют различные системы инспектирования объектов, подконтрольных ветеринарному надзору. Такие различия обусловлены разницей в превалентности определенных рисков, выбранным страной способом управления рисками и разницей в историческом развитии систем ветеринарного надзора.

2. В таких обстоятельствах, чтобы способствовать торговле и при этом обеспечить защиту здоровья животных и людей, страна-экспортер и страна-импортер могут организовать совместный анализ эффективности ветеринарно-санитарных мер страны-экспортера при достижении надлежащего уровня ветеринарно-санитарной защиты страны-импортера, соответствующего принципу эквивалентности, предусмотренного Соглашением по применению санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО СФС соглашение).[[1]](#footnote-1)2

3. Применение принципа эквивалентности является взаимовыгодным как для страны-импортера, так и страны-экспортера. Обеспечивая защиту здоровья животных и людей, он способствует торговле и снижает расходы на регулирование для правительств, отрасли, производителей и потребителей, позволяя стране-экспортеру применять наиболее эффективные средства в существующих обстоятельствах для достижения надлежащего уровня защиты страны-импортера.[[2]](#footnote-2)3

4. Страны-импортеры должны избегать применения ненужных мер, если они уже проводятся страной-экспортером. Страны-импортеры должны иметь возможность снизить частоту и объем мер подтверждения после принятия решения об эквивалентности мер, применяющихся в стране-экспортере.

5. Нормативно-правовые акты Таможенного союза:

- Соглашение Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам от 11 декабря 2009 года;

- Решение Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Таможенном союзе» (с изменениями, внесенными решениями Комиссии Таможенного союза от 17 августа 2010 года № 342, от 18 ноября 2010 года № 455, от 7 апреля 2011 года № 623, от 22 июня 2011 года № 724);

- Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года № 625 «Об обеспечении гармонизации правовых актов Таможенного союза в области применения санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер с международными стандартами»;

- Решение Комиссии Таможенного союза от 22 июня 2011 года № 721 «О применении международных стандартов, рекомендаций и руководств»;

- Решение Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 801 О Положении о едином порядке проведения экспертизы правовых актов Таможенного союза в области применения санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер»;

- Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 834 «О Положении о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)».

- Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 835 «Об эквивалентности санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер и о проведении оценки риска».

6. Инспектор при проверке объектов контроля должен учитывать рекомендации Кодекса Алиментариус таких как CAC/RCP 1-1969 (рекомендованные международные общие принципы гигиены пищевых продуктов), САС/RCP 58 - 2005 (кодекс гигиенической практики для мяса), САС/RCP 57-2004 (кодекс гигиенической практики для молока и молочных продуктов), САС/RCP 52-2003 (Кодекс практики для рыбы и рыбных продуктов) и других соответствующих международных стандартов, рекомендаций и относящихся к ним документов.

**II. Область применения**

7. Определения, присутствующие в документе, соответствуют «Кодекс Алиментариус», а также ВТО СФС Соглашению.

***Опасность***: Биологический, химический или физический возбудители в составе подконтрольных товаров, обладающие потенциалом вызвать неблагоприятное воздействие на здоровье.[[3]](#footnote-3)4

***Риск***: Функция вероятности неблагоприятного воздействия на здоровье и тяжесть данного воздействия, логично вытекающие из опасного (- ых) подконтрольных товаров.

***Оценка риска***: оценка вероятности проникновения, укоренения или распространения вредителя или заболевания в пределах территории страны-импортера применительно к санитарным или фитосанитарным мерам, которые могли бы быть применены, и связанных с этим потенциальных биологических и экономических последствий; или оценка возможности неблагоприятного воздействия на здоровье людей или животных, возникающего от присутствия добавок, загрязняющих веществ, токсинов или болезнетворных организмов, в подконтрольных товарах.

Научно-обоснованный процесс, состоящий из следующих этапов: 1) идентификация опасности; 2) характеристика опасности; 3) оценка воздействия; 4) описание риска.4

***Соответствующий уровень ветеринарно-санитарной защиты (далее – Надлежащий уровень защиты)***: Уровень защиты, который страной, устанавливающей ветеринарно-санитарную меру, считается соответствующим для защиты жизни и здоровья человека на территории этой страны. (Иными словами, эта концепция может определяться как «приемлемый уровень риска»).

***Эквивалентность ветеринарно-санитарных мер***:[[4]](#footnote-4)5 Эквивалентность – это состояние, при котором ветеринарно-санитарные меры, применяемые в экспортирующей стране, хотя и отличаются от мер, применяемых в импортирующей стране, достигают уровня ветеринарно-санитарной защиты, соответствующего уровню импортирующей страны, что продемонстрировано экспортирующей страной.

**III. Общие принципы определения эквивалентности**

8. Определение эквивалентности ветеринарно-санитарных мер, связанных с инспектированием подконтрольных объектов, основывается на применении следующих принципов:

1. Импортирующая страна имеет право устанавливать тот уровень ветеринарно-санитарной защиты, который она считает необходимым для защиты здоровья животных и человека.[[5]](#footnote-5)6 Надлежащий уровень защиты может выражаться в качественных и количественных показателях.
2. Ветеринарно-санитарная мера[[6]](#footnote-6)7, применяемая в импортирующей стране, должна фактически достигать надлежащий уровень защиты импортирующей страны и должна применяться в соответствии с положениями ВТО СФС соглашения.
3. Импортирующая страна должна описать, как ее ветеринарно-санитарная мера достигает Надлежащий уровень защиты.
4. Импортирующая страна должна признать, что ветеринарно-санитарные меры, отличные от ее собственных, могут достигать Надлежащий уровень защиты импортирующей страны.
5. Ветеринарно-санитарная мера, предлагаемая экспортирующей страной в качестве эквивалентной, должна достигать Надлежащий уровень защиты импортирующей страны.
6. По требованию экспортирующей страны импортирующая страна в течение приемлемых сроков должна оперативно начать консультирование с целью определения эквивалентности определенных ветеринарно-санитарных мер[[7]](#footnote-7)9.
7. Экспортирующая страна должна объективно продемонстрировать, что ее ветеринарно-санитарная мера может достичь Надлежащий уровень защиты импортирующей страны.
8. Сравнение ветеринарно-санитарных мер стран должно проводиться объективным и научно обоснованным способом.
9. Если при демонстрации эквивалентности используется оценка риска, то странам следует сделать все возможное, чтобы достичь согласованности в применяемых методах, используя, при наличии, международно-принятую методику и учитывая соответствующие тексты Комиссии «Кодекс Алиментариус» (далее – Кодекс).

к) Импортирующая страна должна учитывать знания и наработанный опыт проведения инспекций подконтрольных объектов в экспортирующей стране, чтобы провести определение эффективнее и быстрее.

л) Страна-экспортер должна обеспечить доступ к инспекционным и сертификационным системам, которые являются предметом определения эквивалентности, для их проверки и оценки по запросу органов страны-импортера, контролирующих поднадзорные товары.

м) Все оценки эквивалентности должны учитывать средства, при помощи которых поддерживается эквивалентность.

н) Страны должны гарантировать транспарентность как при демонстрации, так и при оценке эквивалентности, консультируя все заинтересованные стороны, в тех случаях, когда это практически осуществимо. Экспортирующие и импортирующие страны должны рассматривать процедуру оценки эквивалентности согласованно.

о) Для того, чтобы помочь экспортирующей стране продемонстрировать эквивалентность своей инспекционной и сертификационной систем, импортирующая страна должна беспрепятственно предоставить достаточную информацию о своей системе контроля.

п) Импортирующая страна должна положительно рассмотреть запрос развивающейся страны-экспортера на оказание подходящей технической помощи, которая поспособствует успешному определению эквивалентности.

**IV. Условия для определения эквивалентности**

9. Определение эквивалентности может потребоваться для любой ветеринарно-санитарной меры или ряда мер, касающихся подконтрольных товаров. Соответствующие ветеринарно-санитарные меры, образующие систему ветеринарного контроля в стране-экспортере, которые не являются предметом определения эквивалентности, должны удовлетворять требованиям страны-импортера.

10. Масштабы определения эквивалентности должны зависеть от предыдущего опыта, знаний и уверенности в том, что страна-импортер учитывает меры ветеринарного контроля страны-экспортера.

11. Когда у импортирующей страны есть наработанный опыт, знания и уверенность в мерах ветеринарного контроля, в отношении которых оценивают эквивалентность, и страны соглашаются с тем, что требования к импорту полностью выполнены (например, когда есть опыт торговли), то определение эквивалентности ветеринарно-санитарных мер можно проводить без дальнейшего учета иных релевантных мер, составляющих систему ветеринарного контроля.

12. Если у импортирующей страны нет наработанного опыта, знаний и уверенности в мерах ветеринарного контроля, у которых оценивают эквивалентность, и страны не установили, что требования к импорту полностью выполнены (например, если предложение о торговле подконтрольным товаром вносится впервые), то определение эквивалентности ветеринарно-санитарных мер потребует дальнейшего рассмотрения тех релевантных мер, которые составляют основу системы ветеринарного контроля.

13. С целью определения эквивалентности ветеринарно-санитарные меры, ассоциированные с системой инспектирования, можно приблизительно классифицировать следующим образом:

1. инфраструктура: включая законодательную базу (например, пищевое законодательство и закон об исполнении) и административные системы (например, организация национальных или региональных органов, правоприменительные системы, пр.);
2. проект программы, внедрение и мониторинг: включая документы по системам, мониторингу, исполнению, критерии принятия решений и действия, лабораторные мощности, транспортная инфраструктура и положения о сертификации и ревизиях; и/или
3. специфические требования, включая требования, применимые к индивидуальным объектам (напр. помещениям, конструкциям), оборудованию (напр. моделям механизмов, контактирующих с пищевыми продуктами), процессам (напр. планам ХАССП), процедурам (напр. пред- и послеубойным инспекциям), тестам (напр. лабораторным тестам на микробиологические и химические опасности) и методам отбора проб и инспектирования.

14. Такая категоризация, скорее всего, будет способствовать достижению соглашения между странами на основе сравнения ветеринарно-санитарных мер, подлежащих определению эквивалентности (см. раздел V). В дальнейшем распределение мер по определенным категориям может помочь странам в упрощении определения эквивалентности, касающейся других ветеринарно-санитарных мер, составляющих систему контроля подконтрольных товаров.

**V. Объективная основа сравнения**

15. Так как ветеринарно-санитарные меры, применимые страной-импортером, имеют своей целью достижение своего Надлежащий уровень защиты, страна-экспортер может демонстрировать достижение Надлежащий уровень защиты страны-импортера посредством демонстрации того, что меры, которая она предлагает в качестве эквивалентных, имеют тот же эффект относительно достижения Надлежащий уровень защиты страны-импортера, как и соответствующие ветеринарно-санитарные меры, применимые страной-импортером с помощью объективной основы сравнения.

16. Страна-импортер должна по запросу страны-экспортера указать, как можно точнее, объективную основу для сравнения ветеринарно-санитарных мер, предлагаемых страной-экспортером, и своих собственных мер[[8]](#footnote-8)11. Диалог между страной-экспортером и страной-импортером будет содействовать развитию понимания и соглашению по объективной основе для сравнения. Дополнительная информация, предоставляемая страной-импортером, может включать:

1. причину/цель ветеринарно-санитарной меры, включая идентификацию специфических рисков, в отношении которых мера принята;
2. взаимосвязь ветеринарно-санитарной меры с Надлежащий уровень защиты, т.е. как ветеринарно-санитарная мера достигает Надлежащий уровень защиты;
3. при необходимости выражение уровня контроля опасности в подконтрольных товарах, который достигается ветеринарно-санитарной мерой;
4. научную основу для рассматриваемой ветеринарно-санитарной меры, включая оценку риска при необходимости;
5. любую дополнительную информацию, которая может содействовать стране-экспортеру в представлении объективной демонстрации эквивалентности.

**VI. Процедура для определения эквивалентности**

17. Страна-импортер должна обнародовать детали своих ветеринарно-санитарных мер стране-экспортеру по запросу. Страна-экспортер должна рассмотреть все применимые ветеринарно-санитарные меры страны-импортера по отношению к рассматриваемым подконтрольным товарам и идентифицировать те, которые соответствуют требованиям и те, по которым необходимо определение эквивалентности. Страны импортеры и экспортеры должны использовать согласованные процессы по обмену соответствующей информацией для содействия определению эквивалентности. Эта информация должна быть ограничена до той, которая необходима для этой цели.

18. Определение эквивалентности обеспечивается как страной-экспортером, так и страной-импортером, после последовательных этапов, таких как те, которые описаны ниже и проиллюстрированы на Рисунке 1. Стороны должны проработать эти этапы совместно с целью достижения соглашения:

а) Экспортирующая страна указывает ту ветеринарно-санитарную меру импортирующей страны, вместо которой она желает применять другую меру, и запрашивает причину/основание для применения указанной меры.

б) Импортирующая страна предоставляет причину/основание для применения указанной меры и другую релевантную информацию в соответствии с пунктом 15.

в) В соответствии с пунктом 15 импортирующая страна должна указать насколько возможно точно объективное основание для сравнительного анализа ветеринарно-санитарных мер, предложенных экспортирующей страной и своих собственных. По инициативе экспортирующей страны, импортирующие и экспортирующие страны должны вступить в диалог относительно объективного основания для указанного сравнения с целью достижения договоренности.

г) Экспортирующая страна подготавливает пакет документов, используя оценку риска или другую релевантную методологию (исходя из целесообразности), для демонстрации того, что при применении другой ветеринарно-санитарной меры достигается надлежащий уровень ветеринарно-санитарной защиты (Надлежащий уровень защиты) импортирующей страны и представляет его импортирующей стране.

д) импортирующая страна анализирует представленный пакет документов и, если этого достаточно, использует указанный пакет документов для определения того, достигается ли при применении меры экспортирующей страны надлежащий уровень защиты (Надлежащий уровень защиты) импортирующей страны.

е) Если у импортирующей страны имеются какие-либо опасения относительно представленного пакета документов, она должна в самое короткое время уведомить об этом экспортирующую страну и должна подробно изложить причины своих опасений. По возможности импортирующая страна должна представить предложения по тому, каким образом можно снять данные опасения.

ж) Экспортирующая страна должна отреагировать на подобные опасения посредством предоставления дополнительной информации, внесения изменений в свои предложения или принятия других действий, как целесообразно.

з) Импортирующая страна уведомляет экспортирующую страну о своем мнении в течение соответствующего периода времени. В случае, если принимается решение, что мера не эквивалентна, страна-импортер предоставляет научное обоснование своему решению о том, что указанная санитарная мера не является эквивалентной, то есть при ее применении надлежащий уровень санитарной защиты импортирующей страны не достигается.

и) Следует предпринимать усилия для разрешения разногласий в мнениях относительно оценки представленного пакета документов, как предварительного, так и окончательного.

**VII. Оценка эквивалентности**

19. В основу оценки эквивалентности, осуществляемой импортирующей страной, должен быть положен транспарентный аналитический процесс, который является объективным и сообразным и включает консультации со всеми заинтересованными сторонами, насколько это практически возможно и целесообразно.

20. При оценке эквивалентности ветеринарно-санитарных мер следует принимать во внимание:

а) опыт, знания и надежность систем инспекции и сертификации пищевых продуктов экспортирующей страны (см. раздел IV);

б) подтверждающие данные, представленные экспортирующей страной;

в) анализ прочности взаимосвязи между указанной ветеринарно-санитарной мерой экспортирующей страны и достижением надлежащего уровня ветеринарно-санитарной защиты импортирующей страны, как отражено в объективном основании для сравнения (см. раздел V);

г) параметры должны быть указаны в количественном выражении, насколько это возможно;

д) адекватность качественных характеристик в случаях, когда уровень контроля опасностей в подконтрольных товарах не поддается количественному определению;

е) анализ вариабельности и других источников неопределенности в данных;

ж) анализ всех ожидаемых воздействий на здоровье животных и людей в результате применения указанной ветеринарно-санитарной меры экспортирующей страны;

з) тексты Кодекса по рассматриваемым вопросам безопасности подконтрольных товаров.

После проведения любой оценки эквивалентности экспортирующая и импортирующая страны должны безотлагательно сообщить друг другу о значимых изменениях в их вспомогательных программах и инфраструктуре, которые могут оказывать влияние на определение эквивалентности.

21. Руководства по процедурам для проведения оценки систем страны-экспортёра импортирующей страной находятся в Приложении А.

22. При проведении аудита и совместных проверок содержащиеся в национальных правовых актах нормы и требования, противоречащие нормам и требованиям Таможенного союза, не применяются.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Рисунок I: Упрощённая схема для определения эквивалентности**

|  |  |
| --- | --- |
| **Экспортирующая страна**Указать ветеринарно-санитарную меру (меры) (18.a)Требование указания причины/цели ветеринарно-санитарной меры (мер) (18.a)Объективное основание для сравнения? (18.в)   Нет необходимости в диалогеРазработать обоснование для альтернативной ветеринарно-санитарной меры (мер), предложенной в качестве эквивалентной (18.г)Ответ на опасения импортирующей страны: Альтернативная ветеринарно-санитарная мера (меры); дальнейшая разработка обоснования (18.ж) | **Импортирующая страна**Представить причину/цель ветеринарно-санитарной меры (мер) (18.б) Диалог  Оценка (18.д) Эквивалентна?  **Нет** **Да**  Список опасений  (18.е) Оценка (18.з) Эквивалентна **Нет**   **Да** Страна- импортёр  указывает причину  непризнания  эквивалентности (18з) Возможное разрешение  разногласий во мнениях  в отношении  эквивалентности 18.и) Эквивалентно?  **Нет** **Да** |

Приложение А

Руководства по процедурам для проведения оценки систем страны-экспортёра импортирующей страной.

**Принципы к действиям инспекторов и экспертов компетентных органов страны-импортера и страны-экспортера в процессе оценки**

А. Оценки должны быть сконцентрированы на результате, они должны быть прозрачными, конструктивными, и должны проводиться согласованным, этическим и профессиональным образом, при необходимости, с уважением к конфиденциальной информации.

Б. Импортирующая и экспортирующая страны должны применять согласованный процесс рассмотрения всех вопросов, которые могут возникнуть в ходе процесса оценки.

В. Импортирующая и экспортирующая страны должны согласовать соответствующий метод проведения оценки до ее начала, основываясь на согласованной области действия и целях.

**Принципы процесса оценки**

Г. Процесс оценки должен быть распланирован, он должен быть систематичным, прозрачным, последовательным, полностью документально оформленным и информационно освещенным.

Д. План, включающий обоснование, цели, область действия, методы оценки и требования, по которым оценивается система государственного инспектирования и сертификации, должен быть четко определен страной-импортером, сообщен в компетентный(-ые) орган(-ы) страны-экспортера и согласован с ним в пределах разумного периода времени до начала оценки.

**Принципы отчетности об оценке**

Е. Согласованные корректирующие действия, временные рамки и последующие процедуры проверки должны быть четко установлены и документально оформлены.

Ж. Итоговый отчет об оценке должен быть четким и прозрачным, он может быть опубликован, при необходимости, с учетом конфиденциальности информации.

**Принцип А**

**Оценки должны быть сконцентрированы на результате, они должны быть прозрачными, конструктивными, и должны проводиться согласованным, этическим и профессиональным образом, при необходимости, с уважением к конфиденциальной информации**

1. Инспектора и эксперты компетентного органа страны-импортера должны иметь возможность продемонстрировать, что результаты оценки, заключения и рекомендации сконцентрированы на том, есть ли вероятность того, что требуемые результаты будут достигнуты системой, а также что они подтверждены объективными данными или данными, которые утверждены как точные и надежные.
2. В ходе оценки все возникающие вопросы должны решаться инспекторами и экспертами компетентных органов согласованным, этическим и профессиональным образом.
3. Инспектора и эксперты компетентных органов страны-импортера должны соблюдать непредвзятость. Инспектора и эксперты должны иметь соответствующую квалификацию, опыт и должны пройти обучение, как в соответствующей области профессиональной компетенции, так и в области методов аудита.
4. При проведении оценки инспектора и эксперты страны-импортера должны гарантировать, что защищается конфиденциальная информация.

**Принцип Б**

**Импортирующая и экспортирующая страны должны применять согласованный процесс рассмотрения всех вопросов, которые могут возникнуть в ходе процесса оценки**

1. До начала оценки следует согласовать ключевые элементы процесса рассмотрения вопросов, которые могут возникнуть в ходе оценки. Компетентные органы импортирующей и экспортирующей стран должны стремиться разрешить все возникающие в ходе оценки вопросы совместно, открытым и прозрачным образом. Если нерешенными остаются какие-либо вопросы, их следует указать в отчете об оценке с надлежащими пояснениями.

**Принцип В**

**Импортирующая и экспортирующая страны должны согласовать соответствующий метод проведения оценки до ее начала, основываясь на согласованной области действия и целях.**

1. Следует выбрать наиболее действенный и эффективный метод, который может оценить эффективность системы государственного инспектирования и сертификации страны-экспортера, включая возможность компетентного(-ых) органа(-ов) экспортирующей страны организовывать и проводить контроль, а также обеспечивать необходимые гарантии импортирующей стране.
2. При выборе метода оценки важно учесть причину проведения оценки. Например, оценки могут быть составной частью анализа риска, проводимого перед началом торговли, они могут оценивать систему государственного инспектирования и сертификации или контроля отдельного элемента (например, остатки химических веществ) или особые экспортирующие предприятия.
3. При выборе метода оценки следует учитывать опыт работы, уровень знаний и надежности[[9]](#footnote-9), который импортирующая страна имеет относительно системы государственного инспектирования и сертификации страны-экспортера.

**Методы аудита**

1. Метод аудита, который часто называют «системный аудит», должен быть сконцентрирован на оценке того, отвечает ли своим целям действующая в стране-экспортере система государственного инспектирования и сертификации или ее компоненты.
2. В отличие от исследования всех процедур, системные аудиты основаны на исследовании примера системных процедур, документов или регистрационных записей и, если требуется, ряда участков в сфере действия системы, подвергающейся аудиту.
3. Системный подход сконцентрирован на системе(-ах) контроля и согласно ему все выявленные соответствия/несоответствия должны рассматриваться в контексте всей системы.
4. При проведении системного аудита он может включать изучение элементов (законодательную базу, средства контроля, процедуры, помещения, оборудование, лаборатории, транспортные средства, средства связи, персонал и подготовку для достижения целей программы по инспектированию и сертификации) или, при необходимости, других элементов.

**Метод инспектирования**

1. В некоторых случаях для подтверждения эффективности контрольных проверок, проведенных компетентным(-и) органом(-и) в стране-экспортере, может быть использован метод инспектирования.
2. Инспекции могут включать исследование следующего:
	1. Как предприятие выполняет требования, включая рассмотрение специальной деятельности и спецификаций продукта, наблюдение и рассмотрение действий предприятия и соответствующих регистрационных записей о деятельности;
	2. Численность персонала на предприятии, если это особо указано в требованиях;
	3. Возможности инспекторов, если это особо указано в требованиях.

**Принцип Г**

**Процесс оценки должен быть распланирован, он должен быть систематичным, прозрачным, последовательным, полностью документально оформленным и информационно освещенным**.

1. Документы, подтверждающие результаты, заключения и рекомендации, следует оформлять так, чтобы эффективность оценки и представление ее результата были едиными, прозрачными и надежными.
2. Между компетентными органами импортирующей и экспортирующей стран для подготовки и проведения оценки должны проводиться консультации по всем пунктам процесса, от разработки плана оценки и до итогового отчета и решений по всем вопросам, возникающим во время оценки. Для обеспечения постоянных и прозрачных коммуникаций, компетентные органы импортирующей и экспортирующей страны должны назначить ответственных контактных лиц или контактные пункты по оценке.

**Принцип Д**

**План, включающий обоснование, цели, область действия, методы оценки и требования, по которым оценивается система государственного инспектирования и сертификации, должен быть четко определен страной-импортером, сообщен в компетентный(-ые) орган(-ы) страны-экспортера и согласован с ним в пределах разумного периода времени до начала оценки**.

1. При определении обоснования, цели, области действия, частоты оценки и методов оценки компетентный орган импортирующей страны должен учесть установленный уровень опыта, знаний надежности наряду с историей предыдущих оценок за период с момента последней оценки, а также все прочие значимые факторы.
2. Процедура систематической оценки для проведения оценки должна использоваться на основании предварительно определенной и структурированной программы в соответствии с целью оценки.

**Уведомление**

1. Во время начального запроса и перед началом оценки действующей в стране системы государственного инспектирования и сертификации следует обменяться следующей информацией:
2. Обоснование или необходимость в проведении оценки могут возникнуть по нескольким причинам, включая правовые обязательства страны-импортера или необходимость в понимании соответствующих ролей компетентных органов страны-импортера и страны-экспортера или необходимость удостовериться в способности системы страны-экспортера или предприятий по производству/переработке пищевой продукции обеспечить соблюдение требований.
3. Целью оценки, например, может быть: подтверждение того, что меры страны-экспортера достигают надлежащий уровень защиты страны-импортёра. При необходимости можно провести аудит компонента оценки риска системы контроля пищевой безопасности страны-экспортера для поддержки метода управления рисками.
4. Необходимо определить область применения оценки, то есть: распространяется ли оценка на всю систему, или только на ее отдельные компоненты, меры, технические требования или продукты.
5. Необходимо определить предполагаемый метод оценки, включая требования, в отношении которых будет проводиться оценка системы государственного инспектирования и сертификации страны-экспортера.

20. Во всех случаях компетентный орган страны-импортера должен уведомить компетентный орган страны-экспортера о предполагаемом проведении оценки, чтобы компетентный орган мог организовать все необходимые мероприятия, такие как логистика и сбор информации. Если обоснованием для проведения оценки служит важная проблема здравоохранения, в уведомлении должна быть отражена срочность, связанная с риском для здоровья людей.

***Подготовка к оценке***

21. Необходимо подготовить план для проведения оценок, включая методы оценки, временные рамки и обмен необходимой информацией, и передать его в компетентный орган страны-экспортера в течение разумного периода времени. План должен включать следующее:

1. Цели и область проведения оценки, включая то, является ли она отдельной оценкой или связана с другой оценкой (например, контроль предыдущей оценки) или серией оценок;
2. Области/элементы для рассмотрения/анализа, которые могут включать записи и оценки контрольных листов;
3. Ожидаемый период, в течение которого будет проводиться оценка и составляться отчет;
4. Критерии, по которым будет проводиться оценка системы государственного инспектирования и сертификации страны-экспортера;
5. Контактное лицо для членов группы оценки, которое может обговаривать подробности плана оценки и – при необходимости – членов группы оценки, включая иностранных аудиторов/инспекторов, главного аудитора/инспектора, технических экспертов и переводчиков;
6. Язык, который будет использоваться во время оценки, включая письменный перевод, доступность незаинтересованного и компетентного устного перевода и ресурсы.
7. Указание типа, или если возможно/необходимо места визитов (например, офисы, лаборатории или другие объекты) и сроки и ответственность за уведомление на места при необходимости (хотя это можно сделать на вступительном совещании перед проведением оценки);
8. Даты проведения оценок, даты вступительных и итоговых совещаний и ожидаемая дата сообщения замечаний по оценке;
9. Маршруты и другая логистика, необходимые для визита оценки;
10. Способы защиты конфиденциальной информации.

22. Поскольку необходимо обеспечить соблюдение плана оценки, он должен быть составлен гибко, чтобы в него можно было вносить изменения с учетом информации, собранной перед проведением или во время проведения оценки. Предлагаемые значительные изменения в план оценки следует вносить только при смягчающих обстоятельствах и как можно скорее сообщать о них соответствующему компетентному органу.

23. Необходимо заранее согласовать язык, который будет использоваться во время оценки, включая письменный перевод, доступность незаинтересованного и компетентного устного перевода и ресурсы.

24. Насколько это возможно документальную информацию, требуемую для планирования, проведения и завершения оценки, следует запрашивать и предоставлять до оценки, используя по возможности электронные средства связи.

1. В запросе на подготовку оценки должны быть указаны область оценки и ее цели.
2. Если это контрольная оценка, тогда стране-экспортеру потребуется только предоставить информацию, которая изменилась с момента предыдущей оценки или которая не была запрошена во время предыдущей оценки;
3. В случае если цель запроса на информацию стране-экспортеру не ясна, и есть несколько проблем, связанных с запрошенной информацией, страна-экспортер может потребовать от страны-импортера предоставить пояснения по цели и использованию такой информации.
4. Если в качестве метода оценки предложен визит на объект, перед началом визита необходимо провести анализ документов, описывающих систему, включая законодательную поддержку.

25. В некоторых случаях оценку можно приостановить или завершить до визита на объект в зависимости от характера информации, предоставленной компетентным органом страны-экспортера, и в таком случае компетентный орган страны-импортера должен четко сообщить компетентному органу страны-экспортера причину. Компетентный орган страны-экспортера должен иметь возможность получить пояснения по предоставленной информации, если это будет считаться необходимым.

***Стартовое/вступительное совещание по оценке***

26. Если оценка включает визит, необходимо провести стартовое или вступительное совещание.

1. Совещание должно быть проведено в месте, назначенном компетентным органом страны-экспортера.
2. На совещании должны быть рассмотрены все аспекты плана оценки, включая окончательные корректировки; цель совещания – сделать обзор системы государственного инспектирования и сертификации в стране и подтвердить параметры и логистику оценки.
3. Необходимо согласовать способы обеспечения постоянного взаимодействия и сообщения между партиями во время проведения оценки.

***Завершающее/итоговое совещание***

27. Если оценка включает визит, необходимо провести завершающее или итоговое совещание.

1. Совещание должно быть проведено в месте, назначенном компетентным органом страны-экспортера.
2. Группа, проводившая оценку, должна подвести итоги и представить основные результаты и предварительные выводы. Необходимо указать любые несоответствия и привести объективные доказательства в поддержку заключений. Исправление несоответствий должно быть возложено на компетентный орган страны-экспортера и проверено компетентным органом страны-импортера, включая контрольную оценку при необходимости.
3. На совещании компетентному органу страны-экспортера предоставляется возможность задать вопросы и получить пояснения по результатам и замечаниям, высказанным на совещании.

**Принцип Е**

**Согласованные корректирующие действия, временные рамки и процедуры подтверждения должны быть четко установлены и зафиксированы в документах.**

**Принцип Ж**

**Окончательный отчет по оценке должен быть точным и прозрачным и может быть опубликован с учетом конфиденциальности информации, где это применимо.**

28. Стороне, оценка которой проводилась, должна быть предоставлена возможность рассмотреть проект отчета в течение согласованного периода времени, представить комментарии и исправить фактические ошибки до составления окончательной версии отчета. Итоговый отчет должен включать или сопровождаться комментариями компетентного органа страны-экспортера.

29. В отчете по оценке должна быть представлена взвешенная картина результатов и включать выводы и рекомендации, которые точно отражают эти результаты. Отчет должен:

1. Содержать цель, область действия и результаты;
2. Содержать критерии и процесс оценки;
3. Включать результаты оценки с подкрепляющими доказательствами по каждому заключению вместе со значимостью, обсуждавшейся на итоговом совещании;
4. Быть доступным по предварительному согласованию с компетентным органом страны-экспортера, включая комментарии от компетентного органа страны-экспортера с целью повышения точности отчета;
5. Учитывать временные рамки для составления окончательного варианта отчета и для ответных мер, согласованных между компетентными органами страны-импортера и страны-экспортера;
6. Включать описание того, как будут сообщаться и согласовываться корректирующие действия, включая и то, как будет проводиться контрольная проверка;
7. При необходимости включать контрольный листок элементов, подлежащих оценке, для подкрепления выводов;
8. Включать перечисление результатов оценки;
9. Включать основные вопросы и проблемы, возникшие во время оценки, если нет договоренности о выводах и корректирующих действиях;
10. Включать возникшие неопределенности и/или любые препятствия, которые могли повлиять на надежность заключения по оценке;
11. Содержать описание областей, не охваченных в отчете по оценке, хотя подпадающих под область действия, и причины такого отклонения от согласованной области действия.

30. Необходимо четко указать временные рамки и протокол для контрольной проверки. Подтверждение корректирующих действий может включать:

1. Гарантии, предоставленные компетентным органом страны-экспортера;
2. Документы, представленные компетентным органом страны-экспортера; или
3. заявленные корректирующие действия в последующей оценке.

31. При составлении и последующем распространении отчета по оценке должна учитываться конфиденциальная информация.

32. После составления окончательной версии отчета компетентные органы страны-импортера и страны-экспортера должны обсудить и по возможности согласовать, будет ли опубликован отчет, и как это должно быть сделано с учетом конфиденциальности информации, если таковая имеется.

Приложение № 3 к Положению о порядке проведения совместных проверок и отбора проб товаров (продукции) подлежащих ветеринарномуконтролю (надзору)

**1. РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПО ИНСПЕКТИРОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ, СУДОВ ПО ДОБЫЧЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ, ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ И ДРУГИХ ВОДНЫХ ЖИВОТНЫХ (ПРИЛОЖЕНИЕ А).**

**2. РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПО ИНСПЕКТИРОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ПРИЛОЖЕНИЕ Б).**

**3. РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПО ИНСПЕКТИРОВАНИЮ ПУНКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ И ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ПРИЛОЖЕНИЕ В).**

Приложение А

**РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ, СУДОВ ПО ДОБЫЧЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ, ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ И ДРУГИХ ВОДНЫХ ЖИВОТНЫХ**

**1. ПРОЕКТИРОВАНИЕ И КОНСТРУКЦИЯ судов по добыче и переработке рыбы, водных млекопитающих, водных беспозвоночных и других водных животных (далее – водные животные).**

При проектировании и строительстве судов, используемых для добычи (сбора) и переработки водных животных следует учитывать следующее:

**1) Легкая очистка и дезинфекция**

Суда должны быть спроектированы и построены с учетом минимизации острых и резких внутренних углов и выступов во избежание скопление в них грязи;

должно быть предусмотрено достаточное снабжение чистой водой или питьевой водой при соответствующем давлении;

конструкция должна обеспечивать достаточный дренаж, а также:

исключать встречные или перекрестные потоки сырья и пищевой рыбной продукции;

исключать встречные или перекрестные потоки пищевой рыбной продукции с отходами производства.

Внутренняя поверхность трюмов и емкостей должна быть водонепроницаемой, выполнена из гладкого материала или быть гладкокрашеной, легко подвергаться мойке и дезинфекции. Покрытия не должны загрязнять рыбную продукцию веществами, вредными для здоровья человека.

**2) Сведение к минимуму загрязнения**

Все поверхности в зоне переработки водных животных должны быть нетоксичными, гладкими и водонепроницаемыми, легко доступными в части удаления рыбных слизи, крови, чешуи и внутренностей с целью снижения риска физического и микробиологического загрязнения.

В случае необходимости должны быть предусмотрены соответствующие помещения для обработки и мойки водных животных, а также достаточный запас холодной питьевой воды или чистой воды для этих целей.

Соответствующие помещения при необходимости должны быть оснащены оборудованием для мойки и дезинфекции.

Забор чистой воды должен быть расположен так, чтобы избежать ее загрязнение.

Все водопроводы и спускные линии должны обеспечивать работу с параметрами, характерными для пиковой нагрузки.

Трубопроводы непитьевой воды должны быть четко обозначены и отделены от питьевой воды во избежание загрязнения.

Нежелательные вещества, в число которых могут входить трюмные воды, дым, мазут, смазочные материалы, дренажные и другие отходы, не должны загрязнять водные животные и продукцию из них.

Контейнеры для отходов должны быть четко обозначены, соответственно сконструированы с оборудованной крышкой и должны быть выполнены из водонепроницаемого материала.

Должны быть предусмотрены отдельные и надлежащие участки (помещения) для хранения:

ядовитых или вредных веществ;

сухого хранения материалов, упаковки и т.д.;

отходов и мусора

В случае необходимости должно иметься соответствующее помещение для мойки рук и санузел, отделенные от зоны обработки водных животных.

Должно быть обеспечено предотвращение проникновения птиц, животных, насекомых и других вредителей.

**Снижение частоты механических повреждений водных животных при обработке**

На участках обработки, поверхности должны иметь наименьшее возможное количество острых углов и выступов;

на участках фасовки и хранения конструкция должна препятствовать чрезмерному давлению, которому подвергаются водные животные;

лотки и конвейеры должны быть разработаны с учетом минимизации физических повреждений от падений водных животных с большой высоты или разрывания, дробления и т.п.;

рыболовные снасти и их использование должно должны обеспечивать возможное сокращение повреждений и ухудшения качества водных животных.

**3) Снижение частоты повреждений во время сбора выращиваемых рыбы и водных беспозвоночных (объекты аквакультуры)**

При вылове и сборе объектов аквакультуры с использованием неводов и сетей или других средств и перевозке их живыми:

неводы, сети и ловушки должны быть тщательно подобраны, чтобы обеспечить минимальные повреждения во время вылова и сбора;

участки заготовки и все оборудование для промысла (сбора), сортировки, конвейерной подачи и транспортировки живой продукции должны быть предназначены для их быстрой и эффективной обработки без механических повреждений;

Поверхности, оборудование и материалы, с которыми контактируют рыба, водные беспозвоночные и продукция из них, должны быть изготовлены из пригодного коррозионно-устойчивого материала, гладкого и легко поддающегося мойке и дезинфекции. Покрытия поверхностей должны быть прочными и выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

Если рыба транспортируется живой, следует соблюдать осторожность во избежание переполнения транспортных емкостей и сокращения образования у рыбы кровоподтеков;

если рыбу хранят или перевозят живой, следует обратить внимание на соблюдение факторов, влияющих на качество рыбы (например на концентрацию CO2, O2, азотистых отходов и соблюдения оптимальной температуры, и т.д.).

**2. ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СТРОИТЕЛЬСТВО РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Территория рыбообрабатывающего предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение и отвечать санитарным требованиям в отношении озеленения, естественного освещения и проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

Размещение рыбообрабатывающего предприятия должно исключать возможность неблагоприятного воздействия на него других предприятий.

Предприятие должно иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях.

Устройство и планировка предприятий должны быть такими, чтобы предотвращать загрязнение продукции и изолировать "грязные" и "чистые" части здания.

Рыбоперерабатывающие предприятия должны быть сконструированы с учетом:

 исключения встречных или перекрестных потоков сырья и пищевой рыбной продукции;

 исключения встречных или перекрестных потоков пищевой рыбной продукции с отходами производства;

сведения к минимуму задержек, которые могут привести к ухудшению качества водных животных и продукции из них.

Водные животные являются скоропортящейся продукцией, поэтому следует обращаться с ними с осторожностью и охлаждать без задержки.

По этим причинам предприятия должны быть сконструированы с учетом необходимости быстрой обработки и последующего холодильного хранения.

При проектировании и строительстве предприятий следует принимать во внимание следующее.

**1) Легкая очистка и дезинфекция**

поверхности стен, перегородок и полов должны быть изготовлены из водонепроницаемых, нетоксичных материалов;

все поверхности, с которыми водные животные и продукция из них могут соприкасаться, должны быть из коррозионно-стойких, непроницаемых материалов, должны быть окрашены в светлые цвета, должны быть гладкими и легко очищаемыми;

стены и перегородки должны иметь гладкую поверхность до высоты соответствующих работ;

полы должны быть сконструированы под определенным уклоном для обеспечения правильного дренажа;

потолки и подвесные приспособления должны быть сконструированы и отделаны для сокращения накопления грязи и конденсата, и механического загрязнения посторонними частицами;

окна должны быть сконструированы так, чтобы сократить накопление грязи,

при необходимости окна должны быть оснащены съемными и моющимися москитными сетками;

в случае необходимости, окна должны быть глухими;

двери должны иметь гладкие, неабсорбирующие поверхности;

стыки между полом и стенами должны быть спроектированы так, чтобы обеспечивать их легкую очистку.

**2) Уменьшение загрязнений**

планировка помещения должна быть направлена на снижения перекрестного загрязнения продукции сырьем, что может быть осуществлено путем физического или временного разделения их потоков;

все поверхности на участке обработки должны быть нетоксичными, гладкими и водонепроницаемыми, в хорошем состоянии, чтобы сократить накопление слизи, крови, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения;

рабочие поверхности, которые вступают в непосредственный контакт с водными животными и продукцией из них, должны быть в исправном состоянии, долговечны и просты в обслуживании. Они должны быть изготовлены из гладких, неабсорбирующих и нетоксичных материалов, и должны быть нейтральны к водным животным и продуктам их переработки, моющим и дезинфицирующим средствам при нормальных условиях эксплуатации;

должны быть предусмотрены соответствующие технические средства для обработки и мойки водных животных и продуктов их переработки и достаточный запас холодной питьевой воды или чистой воды, предназначенной для этих целей;

должны быть предусмотрены пригодные и надлежащие средства для обеспечения производства и/или хранения льда;

потолочное освещение должно быть закрыто или иным надлежащим образом защищено, чтобы предотвратить загрязнение продукции стеклом или другими посторонними предметами ;

должна быть обеспечена вентиляция достаточная, для того, чтобы удалить излишки пара, дыма и неприятные запахи и обеспечить защиту от перекрестного загрязнения через аэрозоли;

должно быть обеспечено соответствующее хранение средств для мойки и дезинфекции помещений, оборудования;

водопроводы для непитьевой воды должны быть четко обозначены и отделены от водопроводов для питьевой воды во избежание загрязнения;

все трубопроводы канализации и сточных вод должны обеспечивать работу с параметрами максимальной нагрузки;

необходимо сократить накопление твердых, полутвердых или жидких отходов во избежание загрязнения продукции;

в соответствующих случаях контейнеры для отходов и мусора должны быть четко обозначены, иметь соответствующую конструкцию, быть оборудованы крышками и сделаны из водонепроницаемого материала;

должны быть предусмотрены отдельные и надлежащие участки (помещения) для хранения:

ядовитых или вредных веществ;

сухого хранения материалов, упаковки и т.д.;

 отходов и мусора

с целью предотвращения загрязнения ими

Должно иметься

помещение для мытья рук и санузел, отдельные от участка обработки;

оборудование для предотвращения проникновения птиц, насекомых и других вредителей и животных;

линии водоснабжения, оборудованные устройствами обратного потока, где это необходимо;

Бытовые помещения для работников производственных цехов должны быть оборудованы по типу санпропускников и при входе снабжены приспособлениями для мойки рук и для очистки и дезинфекции обуви.

**3) Обеспечение правильного освещения**

Все рабочие поверхности должны быть обеспечены достаточным освещением.

1. **КОНСТРУКЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ И ОСНАСТОК**

Состояние оборудования и оснасток должны быть такими, чтобы снизить и предотвратить их загрязнение.

Проектирование и конструкция оборудования и оснасток должны учитывать следующее:

**1) Санитарная обработка и дезинфекция**

Оборудование должно быть прочным, подвижным и/или с возможностью демонтажа для обеспечения технического обслуживания, санитарной обработки , дезинфекции.

Конструкция и сборка оборудования, контейнеров и оснасток, контактирующих с водными животными и продукцией из них, должны обеспечивать правильный дренаж и соответствующую очистку, дезинфекцию и условия содержания во избежание загрязнения.

На участках обработки, поверхности должны иметь наименьшее возможное количество острых углов и выступов во избежание физического повреждения продукции в ходе обработки и для уменьшения возможностей скопления загрязнений;

Должен иметься достаточный запас подходящих, зарегистрированных официальным учреждением, моющих средств и инструментов для мойки .

**2) Уменьшение загрязнений**

все поверхности на участке обработки должны быть нетоксичными, гладкими и водонепроницаемыми, в хорошем состоянии, чтобы сократить накопление слизи, крови, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения;

накопление твердых, полутвердых или жидких отходов должно быть сведено к минимуму, чтобы предотвратить загрязнение рыбы;

должен быть правильный дренаж контейнеров и оборудования для хранения;

должен отсутствовать риск загрязнения продукции из дренажа.

**3) Сокращение повреждения**

поверхность должна иметь минимум острых углов и выступов;

лотки и конвейеры должны быть разработаны так, чтобы предотвратить механическое повреждение по причине падения с высоты или раздавливания;

оборудование для хранения должно быть пригодным для своего назначения и не приводить к раздавливанию продукта.

**4. ПРОГРАММА САНИТАРНОГО обеспечения**

Программа санитарного обеспечения должна учитывать потенциальные последствия сбора и обработки продукции, транспортировки на борту судна или производственных работ на предприятии для безопасности и пригодности водных животных и полученной из них продукции.

В частности, она должна включать в себя осуществление контроля во всех точках, где может иметь место загрязнение или заражение обрабатываемой продукции, и систему осуществления конкретных мер для обеспечения производства безопасного и полезного продукта. Тип необходимого контроля и надзора зависит от объема операции и характера работ.

Меры санитарного обеспечения должны осуществляться для:

предотвращения образования либо своевременного удаления отходов и мусора;

защиты водных животных и продукции из них от загрязнения и заражения;

утилизации всего отбракованного материала согласно санитарным нормам;

мониторинга личной гигиены персонала и соблюдения им санитарных норм;

надзора за правильным осуществлением программы контроля вредителей;

мониторинга программы санитарной обработки и дезинфекции;

контроля качества и безопасности источника воды и льда.

**Программа санитарного обеспечения должна учитывать следующее:**

**1) График постоянной санитарной обработки и дезинфекции**

График текущей санитарной обработки и дезинфекции должен быть составлен с учетом того, что все части судна или предприятия по переработке и используемого оборудования должны соответствующим образом и регулярно подвергаться санитарной обработке . График должен пересматриваться в случае внесения конструкционных изменений на судне или в помещениях предприятия по переработке в используемое оборудование. Часть этого графика должна включать принцип «чистить на ходу».

Типичный процесс санитарной обработки и дезинфекции может включать в себя следующие семь отдельных стадий:

**2) Предварительная очистка** Подготовка участка и оборудования для очистки включает в себя такие меры, как удаление перерабатываемых водных животных и полученных из них продукции с участка, защита чувствительных компонентов и упаковочных материалов от влаги, удаление вручную или шваброй отходов, мусора т.д.

3) **Предварительное полоскание -** промывание водой, чтобы удалить остатки больших кусков рыхлого материала.

4) **Очистка -** означает удаление засоряющих материалов, остатков пищи, грязи, жира или других нежелательных веществ.

**5) Смывание –** полоскание питьевой водой или чистой водой, при необходимости, для удаления всех остатков загрязняющих материалов и моющих средств.

**6) Дезинфекция -** применение утвержденных официальным органом химических веществ обладающими дезинфицирующими свойствами и/или высокой температуры для уничтожения микроорганизмов на поверхностях.

**7) Завершающее ополаскивание -** В случае необходимости окончательное ополаскивание питьевой водой или чистой водой, для удаления всех остатков дезинфицирующего средства.

**8) Хранение -** очищенное и дезинфицированное оборудование, контейнеры и инструменты должны храниться таким способом, чтобы предотвратить их загрязнение.

**9) Проверка эффективности очистки -** эффективность очистки должна контролироваться по мере необходимости.

Сортировщики или персонал по очистке в соответствующих случаях должны быть хорошо подготовлены для использования специальных инструментов и веществ, применяемых при очистке, методов демонтажа оборудования для очистки и должны быть хорошо осведомлены о значении рисков, связанных с некачественным осуществлением очистки и дезинфекции.

**10) Определение персонала для очистки**

На каждом предприятии по переработке или судне хорошо подготовленный человек назначается ответственным за санацию предприятия по переработке или судна и оборудования.

**11) Содержание помещений, оборудования и оснасток**

здания, материалы, оснастка и все оборудование на судне или предприятии, в том числе дренажные системы, должны содержаться в хорошем состоянии;

оборудование, оснастка и другие материальные средства судна или должны содержаться в чистоте и исправном состоянии;

при необходимости должны быть установленные порядки технического обслуживания, ремонта, наладки и калибровки,. Эти процедуры должны включать описание используемых методов для каждого типа оборудования, а также лиц, ответственных за их применение и частоту его осуществления.

**12) Системы борьбы с вредителями**

во избежание создания благоприятных условий для вредителей должна использоваться надлежащая санитарная практика;

программы борьбы с вредителями может включать в себя предотвращение доступа, исключение условий для создания колоний на производстве, а также создание системы обнаружения и ликвидации;

физические, химические и биологические вещества для борьбы с вредителями должны применяться квалифицированным персоналом с соблюдением установленных правил.

**13) Поставка воды, льда и пара**

**Вода**

должен иметься достаточный запас холодной и горячей питьевой воды и/или чистой воды под приемлемым давлением там, где это необходимо;

везде, где необходимо, во избежание загрязнения должна использоваться питьевая вода.

**Лед**

лед должен изготавливаться с использованием питьевой или чистой воды;

лед должен быть защищен от загрязнения.

**Пар**

для операций, где требуются пар, следует иметь его достаточный запас под достаточным давлением;

пар, используемый в непосредственном контакте с рыбой, беспозвоночными или поверхностями, контактирующих с пищевыми продуктами не должны представлять угрозу безопасности и пригодности пищевых продуктов.

**14) Утилизация отходов**

отходы переработки и другой мусор должны регулярно удаляться из помещений предприятия по переработке или судна;

Средства для сбора и удаления отходов переработки и мусора должны содержаться надлежащим образом;

сброс сточных вод из судна не должен загрязнять системы забора воды судна или входящий продукт.

**5. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ**

Личная гигиена и средства должны быть такими, чтобы обеспечить надлежащий уровень личной гигиены во избежание заражения.

**Средства и оборудование**

Помещения и оборудование должны включать:

надлежащие средства гигиенического мытья и сушки рук;

туалет и раздевалки для персонала должны быть соответствующим образом расположены и обозначены.

**Гигиена персонала**

Человек, который страдает от, или является носителем инфекционного заболевания или имеет инфицированную рану или открытые поражения, не должен быть задействован в подготовке, обработке или транспортировке.

В случае необходимости следует носить надлежащую защитную одежду, головной убор и обувь.

Все лица, работающие на объекте, должны поддерживать высокую степень личной гигиены и принимать все необходимые меры предосторожности для предотвращения загрязнения.

Мойка рук должна осуществляться всем персоналом, работающим на участке обработки:

в начале работ по обработке водных животных и повторном входе на участок обработки;

сразу же после пользования туалетом.

на участке транспортировки и переработки запрещается:

курить;

плевать;

принимать пищу;

чихать или кашлять на незакрытую продукцию;

носить личные вещи, такие как ювелирные украшения, часы, запонки или другие элементы, которые будучи оброненными в продукцию могут вызвать угрозу безопасности и пригодности продукции.

**6. ОБУЧЕНИЕ**

Санитарная подготовка по работе с водными животными принципиально важна. Все сотрудники должны быть осведомлены об их роли и ответственности в деле защиты водных животных от заражения и порчи.

Сортировщики должны иметь необходимые знания и навыки, позволяющие им обработать водные животные в соответствии с гигиеническими правилами.

Те, кто работает с сильнодействующими чистящими химическими веществами и другими потенциально опасными химическими веществами должны быть проинструктированы о безопасных методах работы с ними.

На всех предприятиях, судах, где производится обработка водных животных и продукции их них, каждый работник должен получить надлежащую и соответствующую данному объекту подготовку в области структуры и правильного применения принципов ХАССП и управления технологическими процессами.

Обучение персонала использованию системы ХАССП имеет основополагающее значение для успешного внедрения и реализации этой системы на объектах (судах) по обработке водных животных.

Успех практического применения этой системы будет более вероятен, если лицо, ответственное на предприятие за реализацию принципов ХАССП, успешно завершило соответствующий курс подготовки.

Менеджеры должны также организовать надлежащую подготовку и периодическую переподготовку каждого задействованного на объекте сотрудника, для надлежащего понимания принципов ХАССП.

**7. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ОБРАБОТКЕ СВЕЖих водных животных**

Если стало известно, что данная партия или часть партии водных животных:

- содержит паразитов,

- инфицирована нежелательными микроорганизмами,

- контаминирована пестицидами, ветеринарными препаратами,

- содержит примеси токсинов,

- содержит разложившийся материал,

- контаминирована иными веществами, о которых известно, что они могут принести вред здоровью человека,

и это загрязнение не может быть устранено либо снижено до приемлемого уровня обычной сортировкой, то данная партия не должна поступать на переработку.

Если обнаружены непригодные для потребления человеком водные животные, они должны быть утилизированы и храниться отдельно от улова, либо переработаны и/или утилизированы надлежащим образом.

Все водные животные, пригодные для потребления человеком, должны быть обработаны должным образом, уделяя особое внимание контролю времени обработки и температуре ее проведения.

1. **КОНТРОЛЬ времени и ТЕМПЕРАТУРЫ**

Температура является наиболее важным фактором, влияющим на скорость порчи водных животных и продукции из них и интенсивность размножения микроорганизмов.

Температура является наиболее эффективным методом по контролю безопасности пищевых продуктов, получаемых из водных животных. По этим причинам очень важно, чтобы свежие водные животные и получаемая из них продукция, как можно быстрее охлаждались и постоянно хранились при температуре как можно более близкой к 0ºC.

**8.1.Минимальное время обработки – залог снижения вероятности порчи**

Для снижения вероятности порчи важно как можно скорее начать охлаждение и постоянно держать на холоде свежие водные животные. Они должны как можно быстрее обрабатываться и перемещаться, оставаясь все время в охлажденном состоянии.

* 1. **Постоянный контроль температуры – средство предотвращения порчи**

В целях обеспечения контроля температуры:

- системы охлаждения холодной водой, где это необходимо, должны обеспечивать хранение рыбы и водных беспозвоночных при температуре, близкой к 0ºC;

- рыба и водные беспозвоночные должны храниться в неглубоких емкостях в измельченном таящем льду;

- живая рыба и водные беспозвоночные должны перевозиться при пониженной температуре соответствующей их биологическому виду.

- оборудование и устройства для подачи охлажденной или холодной воды и/или системы холодного хранения должны быть сконструированы и поддерживаться так, чтобы обеспечивать даже при максимальной загрузке правильное охлаждение;

- рыба не должна храниться в системах водяного охлаждения в таком количестве, которое снижает их работоспособность;

- мониторинг и контроль времени, температуры и однородности охлаждения должны выполняться регулярно.

**9.** **Щадящие приемы обработки – средство предотвращения порчи**

Ненадлежащие приемы обработки могут привести к существенным механическим повреждениям свежих водных животных. Наличие таких повреждений может увеличить скорость их порчи и разложения, приведя тем самым к ненужным потерям после промысла.

Повреждения при обработке можно свести к минимуму, используя следующие приемы:

- пока водные животные находятся на палубе воздействие неблагоприятных факторов должно быть сведено к минимуму для того, чтобы предотвратить ненужное обезвоживание;

- водные животные должны обрабатываться и перемещаться на конвейере с осторожностью, особенно во время перемещения и сортировки во избежание физических повреждений, таких как прокол, повреждение и т.д.;

- если рыба и водные беспозвоночные хранятся или перевозятся живыми, следует соблюдать оптимальное значение тех параметров, которые могут повлиять на их состояние (например, концентрация CO2, O2, температура, наличие и количество азотистых отходов и т.д.);

- нельзя наступать на рыбу и водные беспозвоночные и ходить по ним;

- если для хранения рыбы и водных беспозвоночных используются ящики (контейнеры), они не должны переполняться, или быть слишком глубокими, или складываться в штабель таким образом, чтобы верхние ящики слишком сильно давили на содержимое нижних;

- при охлаждении по возможности следует использовать мелко измельченный лед, поскольку его мелкие куски сводят к минимуму порчу рыбы и моллюсков и увеличивают эффективность охлаждения;

- в холодильных камерах, охлаждаемых водой, плотность рыбы должна быть под контролем во избежание повреждения.

**10. ОБРАБОТКА СВЕЖЕЙ РЫБЫ**

**10.1. Потенциальные риски: Микробиологические патогенные микроорганизмы, жизнеспособные паразиты, биотоксины, химические вещества (в том числе остатки ветеринарных лекарственных препаратов) и физическое загрязнение.**

Потенциальный ущерб: разложение, паразиты, физическое загрязнение.

Техническое требования на сырье из рыбы, его технические характеристики могут включать в себя следующее:

- органолептические характеристики, такие как внешний вид, запах, консистенция и т.д.;

- химические показатели разложения и/или заражения, например, триметиламин, азот летучих оснований), гистамин (для гистидинсодержащих видов рыб), тяжелые металлы, пестициды, нитраты и т.д.;

- микробиологические показатели сырья, инородные вещества;

физические характеристики, такие как размер рыбы;

однородность видового состава партии.

С целью обеспечения безопасности входящего рыбного сырья, обработчики рыбы должны пройти бучение приемам идентификации видов рыбы и получить информацию о спецификации продуктов, о чем должны составляться письменные протоколы.

При этом особое внимание должно уделяется приемам и методам сортировки тех видов рыб, с которыми связана опасность наличия биотоксинов, таких как сигуатоксин (*ciguatoxin)* больших плотоядных тропических и субтропических рифовых рыб или гистамин (в гистидинсодержащих видах), а также приемам идентификации паразитов.

Навыки обнаружения замора рыбы при визуальном осмотре партии должны иметься у обработчиков рыбы и соответствующего персонала, чтобы обеспечить соответствие сырой рыбы требованиям безопасности;

Рыбу, которую необходимо потрошить немедленно по прибытии на перерабатывающее предприятие (судно), потрошат без лишних задержек и с осторожностью, чтобы избежать загрязнения;

Партия рыбы не должна приниматься на переработку, если установлено, что она содержит примеси вредных или инородных веществ и гнилостного материала, и если при помощи обычной процедуры сортировки и подготовки они не могут быть удалены или их уровень снижен до приемлемого;

* 1. **Органолептическая оценка рыбы**

Лучшим методом оценки свежести или порчи рыбы является методы органолептической оценки.

Рекомендуется использование соответствующих критериев, по которым можно сделать вывод о годности рыбы или о необходимости ее утилизации

В качестве примера, образцы свежие белой рыбы считаются неприемлемыми при наличии следующих характеристик:

|  |  |
| --- | --- |
| **чешуя / слизь**  | мутная, песчаного цвета, со слизью, с желто-коричневыми точками  |
| **глаза** | Вогнутые, непрозрачные, запавшие, обесцвеченные |
| **жабры**  | серо - коричневые или обесцвеченные, слизь – непрозрачная, желтая, густая со сгустками  |
| **запах**  | Запах трупный, аммиачный, мясной, молочный, сульфидный, фекальный, гнилостный, протухшей рыбы |

* 1. **Хранение в охлажденном состоянии**

Потенциальные опасности: Микробиологические патогены, биотоксины, гистамин (для гистидинсодержащих рыб).

Потенциальные дефекты: разложение, физическое повреждение.

Техническое приемы:

- рыба без промедления должна быть перенесена в помещение или емкости для холодного хранения;

- предприятие (судно) должно быть оснащено средствами для поддержания температуры рыбы в диапазоне от 0ºC до +4ºC;

- холодильные емкости, холодильники, холодильные комнаты) должна быть оснащены калиброванными термометрами;

- планы оборота запасов сырья, продукции и материалов должны обеспечить быстрое использование рыбного сырья для переработки;

- до обработки рыба должна храниться в неглубоких емкостях с достаточным количеством мелкоизмельченного льда или смеси льда и воды или охлажденной воды;

- рыба должна храниться так, чтобы не подвергаться механическим повреждениям от чрезмерного глубокой укладки или переполнения контейнеров;

- в случае необходимости количество льда в рыбе должно пополняться, или должна соответствующим образом изменяться температура в помещении для хранения.

**10.4. Контроль размораживания**

Потенциальные опасности: Микробиологические патогены, биотоксины и гистамин

Потенциальные дефекты: Разложение

Техническое приемы:

- метод размораживания должен быть четко определен и должен быть подобран с учетом времени и температуры размораживания, и предусматривать использование прибора для измерения температуры, который должен быть размещен подходящим способом. Желательно иметь систему регистрации времени и температуры размораживания. График размораживания (параметры времени и температуры) должен быть тщательно выверен. Выбор метода оттаивания должен учитывать:

- толщину и степень неоднородность размораживаемого продукта по размерам;

- время и температура размораживания и критические пределы температуры рыбы должны выбираться таким образом, чтобы контролировать образование микроорганизмов, гистамина (для видов с высоким риском его образования), и предотвратить появление устойчивых и характерных неприятных запахов и вкуса, которые свидетельствуют о разложении;

- если вода непосредственно используется в качестве среды для оттаивания, она должна быть питьевой водой;

- если при оттаивании используется рециркулируемая вода, необходимо принять меры против накопления в ней микроорганизмов;

- если при оттаивании используется вода, должна быть достаточная интенсивность ее циркуляции, чтобы осуществить равномерное оттаивание;

- при оттаивании в соответствии с используемым методом продукция не должна подвергаться воздействию слишком высоких температур;

Особое внимание должно быть уделено контролю за образованием конденсата и аэрозолей. должны быть предусмотрен эффективный дренаж;

После размораживания рыба должна быть немедленно обработана или охлаждена и храниться при соответствующей температуре (при температуре таяния льда);

Схема размораживания должна пересматриваться по мере необходимости и быть изменена в случае необходимости.

**10.5. Мойка и потрошение**

Потенциальные опасности: Микробиологические патогенны, биотоксины и гистамин(для гистидинсодержащих рыб).

Потенциальные дефекты: наличие внутренних органов, кровоподтеки, неприятный запах, неправильная резка.

Техническое руководство:

- потрошение считается законченным, когда органы желудочно-кишечного тракта и внутренние органы полностью удалены;

- для мойки должен иметься достаточный запас чистой воды или питьевой воды;

- до потрошения должна быть проведена сортировка целой рыбы для удаления инородного мусора и снижения бактериальной нагрузки;

- выпотрошенная рыба должна быть обработана и промыта для удаления крови и остатков внутренностей из брюшной полости;

- должна быть обработана поверхность рыбы для полного удаления чешуи (при необходимости);

- должно иметься и правильно использоваться оборудование и инструменты для потрошения для того, чтобы снизить накопление слизи, крови и отходов;

- отдельные и надлежащим образом оборудованные помещения для хранения должны быть обеспечены для рыбы, икры, молок и печени, если они подлежат сохранению для последующего использования.

**10.6. Филетирование, обесшкуривание, обрезка и просвечивание**

Потенциальные опасности: жизнеспособные паразиты, микробиологические патогенны, биотоксины, гистамин, наличие костей.

Потенциальные дефекты: Паразиты, наличие костей, нежелательные примеси (например кожа, чешуя и т.д.), разложение.

Технические приемы:

- свести к минимуму временные задержки, проект линии филетирования и линии просвечивания, при необходимости, должны позволять реализовать непрерывный и поступательный поток обрабатываемой продукции, без остановок или замедлений, а также непрерывное удаление отходов;

- должен быть обеспечен достаточный запас чистой воды или питьевой воды для мойки перерабатываемой продукции, включая:

- рыбу до филетирования, особенно рыбы, с которой снята чешуя;

- филе после филетирования и снятия кожи или обрезки, чтобы удалить следы крови, чешую или внутренние органы;

- регулярная мойка оборудования и инструментов для филетирования, чтобы сократить накопление слизи и крови;

- обеспечение персонала, работающего с бескостным филе, предназначенным реализации или для дальнейшей переработки, соответствующими методами проверки и необходимыми инструментами для удаления костей;

- обеспечение квалифицированного персонала необходимым оборудованием для просвечивания филе без кожи отдельных видов рыб в подходящем по условиям и параметрам освещенности месте. Данный этап является весьма эффективным методом удаления паразитов из свежей рыбы;

- стол для просвечивания следует часто мыть во время работы в целях сокращения микробной активности на контактных поверхностях и подсушивания рыбы и продукции за счет тепла, выделяемого лампой.

**11. ПРОИЗВОДСТВО РЫБНОГО ФАРША**

Рубка рыбы с использованием механического процесса отделения мяса от костей.

Потенциальные опасности: Микробиологические патогенные организмы, биотоксины, гистамин, физическое загрязнение (металл, кость, каучук от ремня сепаратора, и т.д.).

Потенциальные дефекты неправильное разделение (т.е. попадание нежелательных веществ в продукцию), разложение, наличие костей и паразитов.

Техническое приемы:

Сырье в сепаратор должно подаваться непрерывно, но не в излишнем количестве;

просвечивание рекомендуется для видов или партий рыб, в отношении которых есть подозрение на высокую зараженность паразитами;

разделанную рыбу или филе необходимо подавать в сепаратор так, чтобы разрезаемая поверхность касалась перфорированной поверхности;

рыба должна подаваться в сепаратор кусками с размером, с которым он в состоянии справиться;

для того, чтобы избежать трудоемкой настройки машины и различия в уровне качества готовой продукции, сырье различных видов и типов должны быть отделены и необходимо запланировать обработку различающихся видов сырья в составе отдельных партий;

размер перфораций в поверхности сепаратора, а также давление на сырье должны быть подобраны в соответствии с характеристиками желаемого конечного продукта;

отделенные остатки материала должны тщательно удаляться непрерывно или достаточно часто и не должны попадать на следующий этап обработки;

замороженные продукты следует переместить в холодильную камеру немедленно;

основную температуру замораживаемой рыбы следует регулярно контролировать для полноты процесса замораживания;

для обеспечения правильности процедуры замораживания должны проводиться частые проверки;

в случае необходимости проводится мониторинг для подтверждения того, что форсунки не засорены;

для уничтожения вредных для здоровья человека паразитов температура замерзания и контроль продолжительности замораживания должна сочетаться с правильным управления запасами для обеспечения достаточной обработки холодом.

**12.** **ОБРАБОТКА РЫБЫ, ВЫПУСКАЕМОЙ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ ИЛИ УПАКОВКЕ С МОДИФИЦИРОВАННОЙ ГАЗОВОЙ СРЕДОЙ**

**12.1.Взвешивание**

Весы должны периодически калибровать с использованием стандартной массы для обеспечения точности.

* 1. **Вакуумная или модифицированно-газовая упаковка**

Процесс упаковки с модифицированной газовой средой должен строго контролироваться, должен проводиться контроль:

- объема газа на единицу массы продукции;

- видов и соотношения газов в используемой газовой смеси;

- типа используемой для упаковки пленки;

- типа и целостности пломбы;

- температуры продукции во время хранения;

- создания надлежащего вакуума и надлежащей упаковки;

- того, что продукт из рыбы не находится в контакте с областью шва;

Упаковочный материал должен быть проверен перед использованием, чтобы убедиться, что он не поврежден или заражен;

целостность упаковки готовой продукции должна периодически проверяться соответствующим образом подготовленным персоналом с целью проверки эффективности герметизации и правильности работы упаковочной машины;

после герметизации продукция в упаковке с модифицированной газовой или вакуумной средой должны быть перемещены с осторожностью и без задержек в холодильные камеры хранения;

должно быть обеспечено достижение надлежащего вакуума и отсутствие повреждения на пломбе упаковки.

**13. производство ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ**

* 1. **Процесс замораживания**

Рыбная продукция должна сразу же подвергаться замораживанию, так как ненужные задержки перед замораживанием вызывают повышение температуры рыбной продукции, ухудшение качества и уменьшение срока хранения в связи с активностью микроорганизмов и нежелательных химических реакций;

должен быть создан оптимальный временной и температурный режим для замораживания, в котором должны быть учтены свойства и производительность используемого морозильного оборудования и необходимые параметры замораживания, определяемые характером рыбной продукции, включая их теплопроводность, толщину, форму, исходную температуру, объем их производства. Данный режим должен гарантировать, что диапазон температур максимальной кристаллизации воды в продукции преодолевается сколь возможно быстро с целью снижения уровня повреждения структуры продукта образующимися кристаллами льда;

толщина, форма и температура рыбного продукта, попадающего на процесс замораживания, должна быть как можно более равномерной;

загрузка производственных линий перерабатывающего завода должна быть ориентирована на возможности морозильников;

замороженные продукты следует перемещать в холодильные камеры как можно быстрее;

температуру замораживаемой продукции из рыбы следует постоянно контролировать до завершения процесса замораживания;

должны проводиться частые проверки для обеспечения правильного замораживания;

должен вестись точный учет всех операций при замораживании

для уничтожения паразитов, вредных для здоровья человека, требования к температуре замораживания и контроль продолжительности замораживания должны сочетаться с техническими характеристивами оборудования для обеспечения правильной обработки холодом.

* 1. **Глазирование**

глазирование считается законченной, если вся поверхность замороженного рыбного продукта покрыта надлежащим защитным покрытием льда. При этом должны отсутствовать не покрытые льдом участки продукции в результате возможного обезвоживания сублимацией (ожог при замораживании);

если в составе воды для глазирования используются добавки, следует учитывать необходимость соблюдения их правильной пропорции и применять их с учетом характеристик продукта;

если проводится маркировка продукции, то сведения о размере или пропорции глазури, которой покрывается продукция и сведения о производственном цикле, должны сохраняться и использоваться при определении и указании веса нетто без глазури;

в случае необходимости проводится мониторинг для подтверждения того, что форсунки не засорены;

там, где для глазирования используются окунание, важно, обеспечить периодическую смену раствора для глазирования, чтобы снизить его бактериальную обсемененность и уменьшить накопление белковых веществ из рыбы в растворе, поскольку его накопление может мешать процессу глазирования.

**13.3 Расфасовка и упаковка**

Потенциальные опасности: Патогенные микроорганизмы

Потенциальные дефекты: последующее обезвоживание, разложение

Техническое приемы:

упаковочный материал должен быть чистым, целым, прочным, в количестве достаточном для использования по назначению, иметь необходимые качества для использования в прямом контакте с пищевыми продуктами;

упаковка должна проводиться для сокращения риска заражения и разложения;

 продукция должна отвечать соответствующим стандартам по маркировке и весу.

**13.4 Хранение в замороженном состоянии**

Потенциальные опасности: Микробиологические патогенны, токсины, жизнеспособные паразиты

Потенциальные дефекты: Обезвоживание, прогорклый запах, потеря питательных свойств

Технические приемы:

- предприятие (судно) должно быть оснащено средствами для поддержания температуры рыбы -18ºC и ниже с минимальными колебаниями температуры;

- холодильный склад должен быть оснащен калиброванным термометром, с установкой терморегистратора;

- должен быть разработан и соблюдаться план систематического складского оборота продукции;

Продукция должна быть глазирована и/или обернута пленочными материалами для защиты от обезвоживания;

Партия рыбы не должна приниматься на переработку, если установлено, что она содержит дефекты, и если при помощи повторной процедуры обработки сортировки и подготовки они не могут быть удалены или их уровень снижен до приемлемого.

**14.** **ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ**

**14.1. Транспортные средства должны быть спроектированы и построены:**

- стены, полы и потолки изготавливались из подходящего коррозионно-стойкого материала с гладкой невпитывающей поверхностью;

- полы имели надлежащие стоки (где это необходимо);

- иметь оборудование для охлаждения во время транспортирования и, предназначенное для поддержания водных животных охлажденными до температуры как можно ближе к 0°C или, для замороженных водных животных и полученной из них продукции, для поддержания температуры -18°C и ниже (за исключением замороженной в рассоле рыбы, предназначенной для консервирования, которые могут перевозиться при -9°C или ниже);

**14.2 Транспортные средства должны обеспечивать**:

- перевозку живой рыбы и водных беспозвоночных при температуре соответствующей данным биологическим видам;

- защиту перевозимой рыбы или водных беспозвоночных от заражения, воздействия экстремальных температур, прямых лучей солнца и ветра;

- свободный поток охлажденного воздуха вокруг груза при наличии механических средств охлаждения.

Требования к транспортированию (перемещению) относится ко всем вышеописанным разделам. Оно является шагом технологической блок-схемы, персонал который ее реализует должен обладать специальными навыками. Транспортирование следует рассматривать с той же тщательностью, как и другие этапы технологического процесса. В этом разделе приводятся примеры потенциальных опасностей и дефектов, описаны технологические рекомендации, которые могут быть использованы для разработки мер контроля и корректирующих действий.

Особенно важно во всех отношениях транспортирование свежих, или охлажденных, замороженных водных животных и продукции из них. В ее ходе необходимо принимать меры, чтобы сократить риск повышения температуры продукта и поддерживать температуру охлаждения или, при необходимости, - замораживания в контролируемых условиях. Кроме того, должны применяться соответствующие меры для снижения риска повреждения продукции и ее упаковки.

**14.3 Для свежей, охлажденной и замороженной продукции**

*Потенциальные опасности: Нежелательные биохимические процессы (гистамин). Рост микроорганизмов, загрязнения*

*Потенциальные дефекты: разложение, физическое повреждение. Химическое загрязнение (топливо).*

*Техническое приемы:*

должна осуществляться проверка температуры продукции перед загрузкой;

необходимо избегать ненужного воздействия повышенных температур во время погрузки и выгрузки водных животных и продукции из них;

погрузка должна осуществляться таким образом, чтобы обеспечить хороший поток воздуха между продукцией и стенами, полом и кровельными панелями, рекомендуется использование устройств стабилизации нагрузки;

необходимо обеспечить наблюдение за температурой воздуха внутри грузового отсека при транспортировании; рекомендуется использование записывающего термометра;

во время транспортирования замороженные продукты должны находиться при температуре около -18°C или ниже (максимум колебания ±3°C);

свежие (охлажденные) водные животные и продукцию из них следует хранить и транспортировать при температуре как можно ближе к 0°C. Свежая целая рыба должна храниться в мелких контейнерах в мелкоизмельченном таящем льду; должен быть обеспечен соответствующий дренаж для того, чтобы обеспечить, отсутствие загрязнения водой из тающего льда из одного из контейнеров содержимого других контейнеров;

при возможности можно использовать перевозку свежей рыбы в контейнерах с сухими морозильными агентами, а не во льду;

в случае необходимости транспортировки рыбы в ледяной суспензии, охлажденной морской воде Охлажденная морская вода или замороженная морская вода (лед) должна использоваться в соответствии с установленными требованиями;

температура транспортирования охлажденной продукции должна поддерживаться на уровне, заданном технологическим процессом, но в целом не должна превышать 4°C;

необходимо обеспечить надлежащую защиту водных животных и продукции из них от загрязнений, пыли, воздействия высоких температур и высушивания под воздействием солнца или ветра.

Перед загрузкой необходимо проверить чистоту, пригодность и санитарное состояние транспортного средства. Погрузка и транспортировка должна осуществляться так, чтобы избежать повреждения и загрязнения продукции и обеспечить целостность упаковки.

**Приложение Б**

**РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПО ИНСПЕКТИРОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**1. прослеживаемость**

Прослеживаемость молочной продукции, предназначенной в пищу людям, должна быть обеспечена на всех стадиях производства и оборота этой продукции.

При этом предприятие по производству молочной продукции или участвующее в её обороте обязано обеспечить возможность идентификации любого поставщика сырья и происхождения любого компонента, входящего в состав продукции, а также всех получателей продукции данного предприятия.

Предприятия, участвующие в обороте продукции, должны располагать системами и процедурами, позволяющими предоставить доступ к этой информации для компетентных органов по их требованию.

Пищевая продукция, размещенная или приготовленная для размещения на рынке, должна быть промаркирована или идентифицирована таким образом, чтобы облегчить ее прослеживаемость по документации или содержать информацию, соответствующую требованиям к конкретным видам продовольствия.

**2. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ ДЛЯ предприятий**

Все операции по сбору и обработке молока должны производиться таким образом, чтобы свести к минимуму возможность загрязнения продуктов какими-либо контаминантами.

Следующие требования являются необходимыми для осуществления надлежащей санитарной подготовки технологического процесса:

1) Поверхность пола

Поверхность пола должна содержаться в чистоте, легко поддаваться очистке и дезинфекции. В связи с этим для полового покрытия необходимо использовать водонепроницаемые, неабсорбирующие, моющиеся и нетоксичные материалы. В местах, где это необходимо, в полу должны присутствовать дренажные стоки. В конце каждого рабочего дня (или смены) поверхность пола должна быть вымыта;

2) Поверхность стен

Поверхность стен должна содержаться в чистоте, легко поддаваться очистке и дезинфекции. В связи с этим для облицовки стен необходимо использовать водонепроницаемые, неабсорбирующие, моющиеся и нетоксичные материалы; поверхность стен должна быть гладкой до высоты, необходимой для проведения конкретной операции.

3) Иные поверхности

Поверхности (включая поверхности оборудования) в зонах, где пищевая продукция подвергается обработке (переработке), в частности, поверхности, которые вступают в непосредственный контакт с пищевой продукцией должны содержаться в чистоте, легко поддаваться очистке и дезинфекции. Для этого необходимо использовать гладкие, моющиеся, коррозиестойкие и нетоксичные материалы. В конце каждого рабочего дня (или смены) все поверхности должны быть вымыты.

4) Дренажи

Для удаления производственных жидких отходов в здании должны быть оборудованы дренажные стоки надлежащего размера, правильно расположенные, снабженные крышкой и продуваемые. Поверхность пола во всех помещениях должна находиться под уклоном к дренажным стокам;

5) Потолок

Потолок (при его отсутствии — внутренняя поверхность крыши) и верхние крепления должны быть устроены таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, снизить вероятность образования конденсата, роста нежелательной плесени (плесень, наличие которой не предусмотрено технологическим процессом) и осыпания частиц;

6) Окна

Окна и другие проемы должны быть устроены таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи. Окна, которые открываются на улицу, должны быть оснащены противомоскитными сетками, легко снимаемыми для очистки. Окна, через которые в помещение могут попасть загрязнители, должны оставаться закрытыми во время производства;

7) Двери

Двери должны легко поддаваться очистке и дезинфекции. Для этого необходимо использовать гладкие и неабсорбирующие материалы . Деревянные двери и дверные проемы должны быть покрыты металлом с плотно спаянными швами.

8) Водоснабжение

Независимо от испльзуемого источника воды (колодцы, ручьи, коммунальное водоснабжение и др.), вода должна отвечать требованиям к питьевой воде. Холодная и горячая вода должна подаваться в достаточных количествах на все участки производства.

**3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТАМ ХРАНЕНИЯ молока и молочной продукции**

Места хранения молока и молочной продукции должны поддерживаться в чистоте и надлежащем виде.

Помещения для хранения продукции должны:

позволять осуществление адекватного обслуживания, уборки и дезинфекции, предотвращать или минимизировать загрязнение воздуха и обеспечивать достаточное рабочее пространство для санитарно-гигиенических работ;

предотвращать накопление грязи, контакт сырья и продукции с токсичными материалами, осыпание частиц с потолока, формирование конденсата или нежелательной плесени на поверхностях;

обеспечивать надлежащее соблюдение гигиены, включая защиту помещения от загрязнения и грызунов и насекомых ;

при необходимости обеспечивать надлежащие условия терморегуляции при обработке и хранении продукции, при этом терморегулирующие системы должны обеспечивать постоянный мониторинг температур и, в случае необходимости, их регистрацию;

проводить переодевание персонала, а при необходимости, его санитарно-душевую обработку, перед входом в производственные помещения.

3.1 Туалеты

На предприятии должны в достаточном количестве присутствовать туалеты, соединенные с канализационной системой. При этом они не должны находиться в непосредственной близости от помещений, в которых производится обработка (переработка) молочной продукции.

В туалетах должна присутствовать надлежащая естественная или механическая система вентиляции.

3.2 Умывальники

На предприятии должны в достаточном количестве присутствовать надлежащим образом расположенные и обозначенные умывальники для мытья рук. Умывальники должны снабжаться горячей и холодной водой, укомплектованы средствами для мытья и гигиенической сушки (вытирания) рук. Умывальниками должны быть укомплектованы туалетные комнаты, раздевалки и производственные помещения. Они должны быть устроены таким образом, чтобы для включения и выключения воды не требовалось использование рук до локтя.

Умывальники для мытья продукции должны быть расположены отдельно от умывальников для мытья рук.

3.3 Вентиляция

Помещения должны быть обеспечены надлежащими средствами естественной или искусственной вентиляции, исключающими попадания воздуха из загрязненной (сырьевой) зоны (среды) в чистую зону (зона производства и хранения продукции). Системы вентиляции должны быть сконструированы таким образом, чтобы фильтры и другие детали, требующие регулярной очистки или замены, можно было в любой момент удалить.

3.4 Освещение

Освещение должно иметь интенсивность, позволяющую персоналу предприятия и службы технического контроля оценить санитарные условия предприятия и наличие загрязнения продукции.

3.5.Дренаж

Дренажные устройства должны исправно выполнять свои функции. Они должны быть разработаны и сконструированы таким образом, чтобы свести риск загрязнения продукции к минимуму.

В местах, в которых дренажные каналы полностью или частично открыты, они должны быть сконструированы таким образом, чтобы сточные воды гарантировано не попали из загрязненной зоны в чистую, в частности , в чистую зону, в которой происходит обработка (переработка) пищевых продуктов, представляющих высокую степень риска для конечного потребителя.

3.6 Раздевалки

Раздевалки должны быть расположены отдельно от помещений, в которых готовятся, хранятся или обрабатываются (перерабатываются) продукты.

Раздевалки должны быть расположены отдельно от туалетов .

Необходимо предоставить отдельные раздевалки для мужчин и женщин если на предприятии работают и те, и другие.

В раздевалках должно быть достаточное и надлежащим образом распределенное освещение.

Желательно наличие отдельных раздевалок для работающих в «грязной» и «чистой» зонах.

Емкость для загрязненной одежды должна быть смежной со служебными раздевалками.

**4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ**

Все детали, инструменты и оборудование, с которыми пищевые продукты входят в непосредственный контакт, должны:

подвергаться тщательной очистке, а в случае необходимости — дезинфекции. Очистка и дезинфекция оборудования должны осуществляться с регулярностью, исключающей любой риск загрязнения продукции;

быть сконструированы таким образом, из таких материалов и поддерживаться посредством регулярных ремонтов в таком состоянии, чтобы свести к минимуму любой риск загрязнения;

за исключением неподлежащих возврату контейнеров и упаковок, быть сконструированы таким образом, из таких материалов и поддерживаться посредством регулярных ремонтов в таком состоянии, чтобы они оставались чистыми и дезинфицировались лишь по мере необходимости;

быть установлены таким образом, чтобы сделать возможной надлежащую очистку оборудования и окружающей зоны.

В случае необходимости оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольными устройствами. Если для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров требуется использовать химические вещества, последние необходимо использовать в соответствии с надлежащими методиками, обеспечивающими безопасность.

**5. ВОДОСНАБЖЕНИЕ**

Водоснабжение предприятия, в том числе обеспечение питьевой водой, должно быть постоянным и быть организовано таким образом, чтобы гарантировано исключить загрязнение пищевой продукции.

Непригодная для питья вода (далее – техническая вода), использующаяся, например, в системе пожаротушения, для производства пара, в охладительной системе и в других подобных целях, должна циркулировать в отдельной водопроводной системе. Техническая вода не должна смешиваться с питьевой водой или просачиваться в систему подачи питьевой воды.

Вода, используемая при обработке сырья или продукции, или в качестве необходимого компонента при изготовлении продукции, не должна привносить риск загрязнения продукции. Она должна соответствовать стандарту на питьевую воду, если компетентный орган не сочтет, что ее качество не может повлиять на санитарное состояние пищевых продуктов.

Лед, контактирующий с пищевой продукцией или способный ее загрязнить, должен быть изготовлен из питьевой воды; если же он используется для охлаждения рыбопродуктов — то просто из чистой воды. Лёд должен быть изготовлен, обработан и храниться в условиях, исключающих его загрязнение.

Пар, непосредственно контактирующий с пищевой продукцией, не должен содержать веществ, представляющих угрозу здоровью человека или способных загрязнить пищевую продукцию.

При применении термообработки сырья или продукции в герметично закрытых контейнерах необходимо убедиться в том, что вода, используемая для охлаждения контейнеров после термообработки, не является источником загрязнения пищевых продуктов.

**6. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА**

Соблюдение личной гигиены необходимо для предотвращения общего и перекрестного загрязнения пищевой продукции болезнетворными микроорганизмами, способными вызвать пищевые заболевания людей.

Каждый работник , производящий обработку пищевых продуктов, должен соблюдать надлежащую степень личной гигиены и носить соответствующую чистую и, в случае необходимости, защитную одежду. Любой заболевший работник должен немедленно доложить о своей болезни или об ее признаках начальству.

В список заболеваний и симптомов, о которых следует докладывать начальству для рассмотрения вопроса о необходимости проведения медосмотра и/или возможном отстранении от обработки (переработки) пищевых продуктов, входят:

желтуха;

диарея (понос);

рвота;

жар (температура);

ангина,

лихорадка (озноб);

явные повреждения кожи (нарывы, порезы, и т.д.);

не естественные выделения из ушей, глаз или носа.

Персонал, производящий непосредственную обработку молока также должен соблюдать надлежащую степень личной гигиены и, в случае необходимости, носить соответствующую защитную одежду, головной убор и обувь. На порезы и раны, при наличии которых персоналу разрешается продолжать работу, необходимо наложить соответствующую водонепроницаемую повязку.

Персонал обязан мыть руки в любых случаях, когда личная гигиена может повлиять на безопасность пищевых продуктов, например:

в начале работы по обработке (переработке) пищевых продуктов;

сразу после посещения туалета;

после обработки сырых пищевых продуктов или какого-либо другого загрязненного материала; это может привести к загрязнению других продуктов, поэтому работникам данной категории следует избегать контактов с готовой продукцией.

Работникам, занимающимся обработкой пищевых продуктов, следует в рабочее время воздерживаться от:

курения;

плевания;

жевания или потребления пищи;

чихания или кашля рядом с незащищенной пищевой продукцией.

Нельзя надевать или приносить в зоны обработки пищевых продуктов следующее личное имущество: драгоценности, часы, булавки или какие-либо другие подобные вещи.

**7. ОБУЧЕНИЕ**

Руководители предприятия по производству пищевых продуктов должны проверять персонал, занятый в обработке пищевой продукции, а также проводить инструктажи и/или тренинги по вопросам пищевой безопасности и гигиены, соответствующие по своей программе основным направлениям их трудовой деятельности.

Программы обучения должны:

предоставить персоналу знания, навыки и способности, которые позволят ему выполнять конкретные задачи, связанные с гигиеной молочного производства, проверку статистического контроля производства, ХАССП;

обеспечить практическое обучение до требуемой степени;

в случае необходимости — провести тестирование персонала;

гарантировать, что персонал, задействованный в технологическом контроле, обладает соответствующими навыками;

быть аттестованными и основываться на требованиях к профессиональному образованию;

предусматривать получение дальнейшего образования для компетентных лиц.

**8. хассп**

Системы ХАССП на молочном производстве - это средство управления производственным процессом в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Утверждение плана ХАССП по производству молочной продукции должно гарантировать соответствие этого плана целям или критериям, принимая во внимание степень изменчивости в наличии угроз и рисков, связанной обычно с различиями между животными, сырье от которых поставлено на переработку.

Частота проверок в соответствии с планом ХАССП может варьировать в зависимости от эксплуатационных аспектов контроля производства, а также от непосредственных результатов проверки.

Компетентный орган может лично одобрять планы ХАССП и устанавливать частоту проверок.

Микробиологическое исследование с целью проверки в рамках системы ХАССП(например, для проверки критических пределов и статистического контроля производства) для многих пищевых продуктов является важнейшей характеристикой эффективности планов ХАССП.

**9. СТАНДАРТНЫЕ РАБОЧИЕ ПРОЦЕДУРЫ САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ**

Эксплуатационные и предшествующие эксплуатации стандартные рабочие процедуры санитарного контроля (СРПСК) призваны снизить прямое и косвенное загрязнение молока до минимума.

Должным образом реализованная система СРПСК должна гарантировать, что перед началом работы все инструменты и оборудование очищены и подвергнуты санитарной обработке, а во время производства соблюдаются соответствующие требования гигиены.

Компетентный орган может предоставить инструкции по СРПСК, включающие в себя минимальные обязательные требования к общему санитарному контролю.

Особенности стандартных рабочих процедур санитарного контроля (СРПСК):

разработка учреждением письменной программы СРПСК с описанием задействованных процедур и установлением частоты их применения;

назначение в приказном порядке из персонала предприятия лиц, ответственных за осуществление и контроль СРПСК;

документация по мониторингу и любым предпринятым корректирующим и/или профилактическим действиям, доступ к которой предоставляется компетентному органу в целях проверки;

корректирующие действия, включающие соответствующее размещение продукции;

периодическая оценка эффективности системы руководителем учреждения.

При санитарном контроле участка производства, где осуществляются операции с готовой продукцией, предназначенной в пищу людям, тесты на микробиологическую чистоту поверхностей, контактирующих и не контактирующих с пищевыми продуктами, в рамках СРПСК должны иметь более высокую интенсивность, чем для иных случаев и для иных типов продукции.

**10. СИСТЕМЫ БОРЬБЫ С грызунами и насекомыми**

Грызуны и насекомые представляют собой главную угрозу безопасности и пригодности пищевых продуктов. Пораженность сельскохозяйственными вредителями может произойти там, где есть условия для их размножения и в изобилии имеется пища.

Чтобы избежать создания среды, благоприятной для грызунов и насекомых, необходимо использовать надлежащие методы гигиенического контроля.

Эффективная профилактика, осмотр поступающих материалов и тщательный контроль могут свести к мининмуму вероятность пораженности и таким образом ограничить потребность в применении родентицидов и инсектицидов.

Здания должны быть отремонтированы: это поможет предотвратить доступ грызунов и насекомых и устранить потенциальные места их размножения.

Отверстия, водоотводы и другие места, через которые грызуны и насекомые могут проникнуть в помещения следует закрыть механическим способом Соответствующие сетки на открытых окнах, дверях и форточках снизят угрозу попадания вредителей.

Везде, где это возможно, с территории молокоперерабатывающего предприятия, следует удалить животных.

Доступность пищи и воды способствует вторжению и заселению территории предприятия грызунами и насекомыми.

Потенциальные источники пищи должны храниться в контейнерах, надежно защищенных от проникновения вредителей, и/или их необходимо размещать над поверхностью земли и вдали от стен.

Предприятие и окружающие его территории необходимо регулярно обследовать на наличие признаков жизнедеятельности грызунов и насекомых.

При обнаружении указанных признаков необходимо реагировать незамедлительно и без нанесения ущерба безопасности или пригодности пищевых продуктов.

Необходимо надлежащим образом произвести обработку помещений и территории химическими, физическими или биологическими веществами.

Системы санитарного контроля необходимо проверять на предмет эффективности, периодически проводя проверочные пред эксплуатационные осмотры или, где это применимо, собирая микробиологические образцы из окружающей среды и с поверхностей, контактирующих с пищей, а также регулярно пересматривать и адаптировать их к меняющимся обстоятельствам.

**11. ПРИНЦИПЫ ПЕРВИЧНОй ПеРеработки МОЛОКА**

Поставляемое потребителю молоко не должно содержать загрязнителей, создающих угрозу для здоровья людей.

Из-за значительного влияния первых стадий производства молочных продуктов на их безопасность потенциальное микробиологическое загрязнение из всех источников должно быть минимизировано до предела.

Для того чтобы иметь гарантии надлежащего состояния здоровья молочных животных, необходимо о них заботиться и использовать соответствующие методы животноводства.

Неудовлетворительные условия содержания, недостаточное или некачественное кормление животных, недостатки ветеринарного обслуживания, неудовлетворительная общая гигиена доярок и используемого ими оборудования, ненадлежащие способы доения – все это может быть причиной загрязнения пищевой продукции остатками химических веществ и другими контаминантами на первых этапах производства молочной продукции.

Загрязнение молока от животных и окружающей среды на начальных стадиях производства должно быть сведено к минимуму.

*Примечание:* Загрязнитель — это любой биологический или химический реагент, инородное тело или какие-либо другие вещества, непреднамеренно занесенные в пищевую продукцию и способные поставить под угрозу ее безопасность или пригодность.

Содержание микробов в молоке необходимо удерживать на как можно более низком уровне, используя качественные методы производства молока и принимая во внимание технологические требования к последующей обработке.

С целью повышения уровня безопасности на первых стадиях производства необходимо предпринять меры по снижению до допустимого уровня начальной концентрации в молоке патогенных микроорганизмов и микроорганизмов, влияющих на безопасность и пригодность пищевой продукции.

Для гарантии безопасности и пригодности продукта целесообразно использовать такую технологию подготовки молока, которая позволит использовать менее строгие меры микробиологического контроля, по сравнению с другими используемыми технологиями.

**12. ОРГАНИЗАЦИЯ производства ПРОДУКЦИИ на предприятии**

*12.1 Приемка молока*

При поступлении молока на молокоперерабатывающее предприятие ( при условии, что дальнейшая обработка не предусматривает иных действий) его необходимо охладить и по мере необходимости дальше держать при пониженной температуре, чтобы минимизировать всякую возможность увеличения количества содержащихся в нем микробов.

Необходимо применять принцип, согласно которому молоко, поступившее первым, должно первым пройти обработку.

*12.2 Промежуточные продукты*

Промежуточные продукты переработки, которые хранятся до дальнейшей обработки (переработки), следует держать в условиях, ограничивающих/предотвращающих рост микробов, или же подвергнуть обработке (переработке) в кратчайшее время.

Максимальная безопасность и пригодность молока и молочных продуктов, а также интенсивность мер контроля, которые требуется применять во время обработки, зависят не только от начального содержания микробов в поступившем на молокоперерабатывающее предприятие сырье, но и от эффективности предотвращения роста микроорганизмов в этом сырье.

Использование надлежащего температурного режима хранения и соответствующее обращение с сырыми продуктами являются главными факторами в снижения роста микробов.

Соответствие продукта намеченным целям безопасности пищевых продуктов и/или связанным с ними целям и критериям зависит от надлежащего применения мер контроля, включая контроль времени и температуры.

На предприятии должен осуществляться адекватный оборот запасов сырья и продукции, основанный на принципе «первым получен — первым отправлен».

12.3 Хранение и расположение готовой продукции

Молоко и молочные продукты должны храниться при температуре, позволяющей сохранить их безопасность и пригодность в пищу с момента упаковки и до употребления в пищу или приготовления пищи.

Температура хранения должна обеспечить безопасность и пригодность в пищу продукта в течение всего установленного производителем срока годности. Температура хранения может варьировать в зависимости от того, является продукт скоропортящимся или нет.

Для скоропортящихся продуктов должна быть разработана система распределения, обеспечивающая хранение в условиях низких температур, чтобы гарантировать безопасность и пригодность в пищу данных продуктов.

При работе с пищевыми продуктами, разработанными для длительного хранения в условиях температуры окружающей среды, следует избегать экстремальных температур, прежде всего, чтобы гарантировать, что продукты содержались в соответствующих условиях.

При разработке стандартных моделей распределения и обработки следует принять во внимание ожидаемые нарушения температурного режима.

**13. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕР КОНТРОЛЯ ПРИ ОБРАБОТКЕ (переработке) И ПОСЛЕ НЕЕ**

Важно, чтобы меры контроля применялись как во время начального периода производства, так и во время переработки. Это позволит минимизировать или предотвратить микробиологическое, химическое или физическое загрязнение молока. Кроме того, во время обработки различных молочных продуктов необходимо уделять особое внимание тому, чтобы по небрежности не произошло взаимное загрязнение, в том числе компонентами, которые могут содержать аллергены.

*Примечание:* Можно провести четкое различие между двумя типами мер контроля, используемыми в отношении загрязнителей микробиологического характера и для загрязнителей химической и физической природы.

Меры контроля, используемые для химических и физических загрязнителей в пищевой продукции, в основном являются профилактическими. Они направлены на то, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов химическими или физическими загрязнителями. Вместе с тем, есть несколько исключений, например, использование фильтров, защитных сеток и детекторов металла для устранения определенных физических загрязнителей.

Контроль микробиологических пищевых загрязнителей осуществляется посредством соответствующих выбранных мер, которые применяются в ходе первичных этапов производства в сочетании с мерами контроля, используемыми при обработке и после нее.

Результат применения любой микробоцидной меры контроля в значительной степени зависит от содержания микробов и концентрации микробиологических загрязнителей в подвергшемся загрязнению продукте.

Поэтому важно применять профилактические меры как еще на первичных этапах производства для того, чтобы снизить изначальное содержание патогенных микроорганизмов, так и во время переработки, чтобы предотвратить загрязнение в процессе производства.

Изначальное содержание микробов оказывает значительное воздействие на показатели, необходимые для осуществления мер микробиологического контроля, применяемых при переработке и после нее, а также на показатели, которые требуются для признания продукта пригодным к употреблению в пищу. Безопасность и пригодность конечного продукта зависят не только от изначального содержания микробов и эффективности процесса, но и от последующего роста выживших организмов и загрязнения на последующих этапа производства и оборота продукции.

Необходимо отобрать индивидуальные меры контроля и применить их в такой комбинации, которая позволит достигнуть соответствующих показателей и снизить риск опасности конечного продукта до приемлемого уровня.

Приемлемые уровни загрязнения в конечном продукте должны быть идентифицированы на основе:

целей обеспечения безопасности пищевых продуктов, критериев пригодности конечного продукта и других подобных нормативных требований;

приемлемых уровней, определенных покупателем, который представляет собой следующее звено в пищевой цепочке;

и/или

максимальных уровней, которые производитель счел приемлемыми после согласования с клиентом,

и/или

нормативных правовых требований, установленных органами здравоохранения.

Конкретные меры микробиологического контроля можно классифицировать в соответствии с их первичными функциями следующим образом:

*Микробоцидные меры контроля – это меры* направленные на снижение содержание микробов, например, посредством их уничтожения, подавления их роста или их физического удаления. Эти меры можно применять как во время обработки, в ходе реализации соответствующего технологического процесса (как, например, при микрофильтрации, термостатировании, пастеризации), так и после нее, в качестве внутренних факторов (как, например, при окислении).

*Микробостатические меры контроля,* предотвращающие, ограничивающие или тормозящие рост микроорганизмов при помощи химических или физических средств. Меры данного типа используются для того, чтобы сделать продукт устойчивым к деятельности болезнетворных микроорганизмов и микрофлоры, вызывающей гниение продуктов. Они могут применяться после производства молока, во время его обработки (например, в качестве промежуточных этапов переработки) и после нее.

Тем не менее, микробостатические меры контроля допускают вероятность возобновления роста микробов, хотя и снижают ее. Такие меры, являющиеся эффективными после обработки, можно применить к продукту в качестве внешних факторов (контроль температуры/времени) или же внедрить в продукт в качестве факторов внутренних (консерванты, pH фактор).

*Микробостатические меры контроля, предотвращающие прямое загрязнение продукта,* это меры, направленные на физическое предотвращение микробной контаминации продукта либо на снижение степени такой контаминации. Они реализуются, например, посредством создания замкнутого производственного цикла, специальных технологий или при помощи соответствующей упаковки, призванной защитить продукт.

Использование одношаговой обработки может иметь существенные последствия для уровня микробной контаминации (например, уменьшение pH или содержания воды), в то время как другие микробиологические меры контроля только снижают количество микроорганизмов, загрязняющих продукт (или среду, где он производится) на том конкретном этапе производственного процесса, к которому они применены.

Сочетание микробиологических мер контроля.

Как правило, требуется применение более чем одной меры микробиологического контроля, для того, чтобы контролировать содержание микробов, затормозить или предотвратить гниение и возникновение пищевых заболеваний.

Можно разработать соответствующие комбинации мер контроля, которые позволили бы снизить количество определенных опасных организмов и/или сделать продукт непригодным для их дальнейшего роста/жизнедеятельности. Подобные комбинации иногда именуются в молочной промышленности «барьерной технологией».

Комбинации мер контроля преследуют две основные цели.

Во время обработки - обеспечить гарантию того, что уровень содержания опасных болезнетворных микроорганизмов (и/или микрофлоры, вызывающей гниение) не будет увеличиваться или будет снижен до приемлемого уровня.

После обработки (упаковки, распространения и хранения): - гарантировать, что приемлемые уровни содержания опасных болезнетворных микроорганизмов (и/или микрофлоры, вызывающей гниение), достигнутые во время обработки, находятся под контролем в течение всего срока годности продукта.

Могут потребоваться гарантии того, что рост микроорганизмов перед обработкой, между различными ее этапами и после нее сведен к минимуму.

Используемые микробостатические меры контроля должны быть адаптированы к потребностям, связанным с конкретным продуктом в конкретной ситуации.

Итоговый результат в плане обеспечения безопасности и пригодности конечного продукта зависит не только от изначального содержания микробов и эффективности процессов контроля, но и от успешности реализации методов последующего предотвращения роста выживших организмов, а также от эффективности предотвращения новых этапов загрязнения.

Поэтому все комбинации мер контроля микробиологической контаминации должны сопровождаться соответствующими профилактическими мерами до и после процесса, если их совместное применение будет сочтено необходимым.

В зависимости от источника и возможных путей микробной контаминации, угрозу можно контролировать при помощи профилактических мер, реализованных на первичных этапах производства и/или в производственной среде.

Производя оценку эффективности мер, направленных на контроль микробной контаминации, особенно важно знать на какие виды угроз могут оказывать влияние такие меры и до какой степени они уменьшают вероятность загрязнения молока во время доения или молочных продуктов в процессе их обработки и/или реализации.

Микробиологические угрозы, не поддающиеся воздействию профилактических и микробостатических мер контроля, следует контролировать при помощи соответствующих микробоцидных мер, скомбинированных с какими-либо другими.

Меры контроля микробной контаминации, действующие только на этапе их применения, необходимо использовать в соответствующих комбинациях с другими микробиологическими мерами.

Комбинация мер контроля наиболее эффективна в том случае, если она является *многоцелевой*, то есть, когда разные конкретные меры отбираются с таким расчетом, чтобы воздействовать на различные факторы, от которых зависит выживание микробов, например, pH фактор, активность воды, доступность питательных веществ и т.д.

Как правило, многоцелевая комбинация мер является гораздо более эффективной, нежели любая отдельная мера, применяемая с высокой интенсивностью.

Использование нескольких мер контроля, сдерживающих рост микроорганизмов или снижающих их количество, может иметь *синергический эффект*, когда суммарный эффект от их совместного применения гораздо лучше, чем можно было бы ожидать исходя из применения этих же мер по отдельности.

**14. МикробиологическИЕ и другИЕ показатели пригодности сырья**

После поступления на переработку молоко должно быть подвергнуто органолептическому контролю.

С целью выявления непригодного для производства сырья следует использовать и другие критерии, например, такие как температура, кислотность, уровень микробной контаминации и химического загрязнения.

Любое несоответствие поступившего молока вышеупомянутым критериям (особенно по болезнетворным микроорганизмам) должно влечь за собой незамедлительное внесение изменений на уровне фермы и на предприятии перерабатывающей промышленности. Примерами последних являются:

отказ в использовании данной партии молока для выработки сырых молочных продуктов; внесение изменений в процедуру доения (процедуры по очистке доильного оборудования, вымени и т.д.);

улучшение качества кормления животных на ферме, откуда поступило молоко;

улучшение гигиенических качеств воды, предназначенной для поения животных;

изменение технологии содержания животных;

индивидуальные обследования животных для выявления особи (или особей), которое может являться переносчиком заболевания; изоляция этого животного из стада при необходимости.

Вносимые изменения необходимо обозначить и реализовать; при этом молочным фермам может потребоваться дополнительная специализированная помощь.

В некоторых случаях, когда используется более широкий комплекс мер, гарантирующих безопасность и пригодность молока, как, например, в случае, когда сырое молоко планируется использовать в производстве сырых молочных продуктов, может возникнуть необходимость в классификации ферм на две группы - подходящие для производства сырого молока и неподходящие, а также в установлении дополнительных требований для молока, используемого для изготовлении молочных продуктов, не подвергавшихся тепловой термической обработке.

В зависимости от результатов анализа угроз, осуществленного производителем, и комбинации мер контроля, примененной в ходе обработки молочных продуктов и после нее, может возникнуть необходимость в установлении дополнительных специальных критериев микробиологической чистоты, касающихся патогенных микроорганизмов (например: *сальмонелла, spp*., *Listeria monocytogenes*).

**15. МИКРОБОСТАТИЧЕСКИЕ МЕРЫ КОНТРОЛЯ**

*Примечание: Меры контроля, описанные в настоящем приложении, представлены исключительно в качестве наглядных примеров, и применять их можно только после подтверждения их эффективности и безопасности.*

Рост микробов зависит от множества факторов окружающей среды, таких как: ингредиенты, питательные вещества, активность воды, pH, наличие консервантов, конкурентных микроорганизмов, газовой атмосферы, окислительно-восстановительный потенциал, температура и срок хранения.

Контролируя данные факторы, можно ограничивать, замедлять или предотвращать рост микробов.

Подобные микробиологические меры контроля, как и меры, защищающие продукт от прямого загрязнения микробами из окружающей среды, исполняют микробостатические функции.

Многие микробостатические меры контроля воздействуют на гомеостатические механизмы микроорганизмов, позволяющие им размножаться или сохраняться, чтобы пережить воздействие окружающей среды.

Поддержание гомеостаза внутренней среды требует от микроорганизма существенных энергетических и пластических затрат. Поэтому когда микробиологическая мера контроля нарушает гомеостаз, микроорганизм начинает испытывать недостаток энергии для размножения, и он будет пребывать в латентной фазе. Некоторые микробные клетки могут при этом погибнуть, прежде чем их гомеостаз восстановится.

Примеры типичных мер контроля роста микробов включают в себя следующие:

|  |  |
| --- | --- |
| Углекислый газ(CO2): | Добавление и/или образование углекислого газа в ходе технологических процессов переработки для получения долговременного микробостатического эффекта, включая создание анаэробных условий путем замещения им кислорода, снижение pH, ингибирование определенных внутриклеточных ферментов (декарбоксилирования) и сдерживания транспортировки растворимых в воде питательных веществ сквозь мембрану (посредством дегидратации клеточной мембраны). Эффективность зависит главным образом от точки приложения. В созревшем сыре выделение углекислого газа из сыра во внешнюю среду часто используется для обеспечения анаэробных условий в свободном пространстве упаковки сыра. |
| Нанесение покрытия: | Создание физического барьера, защищающего продукты от миробной контаминации; в покрытие могут быть внедрены антибактериальные вещества, позволяющие достигнуть постепенного удаления микроорганизмов с поверхности. |
| Замораживание: | Понижение температуры ниже точки замерзания продукта одновременно со снижением активности воды. Замораживание обладает как микробостатическим, так и микробоцидным воздействием. |
| Лактоферрин: | Торможение развития микробов при помощи естественных гликопротеинов (с наивысшей концентрацией в молозиве), позволяющее продлить латентные фазы бактерий на 12-14 часов, посредством связывания ионов железа в присутствии бикарбонатов. |
| Лактопероксидазная система: | Активация системы лактопероксидазы /тиоцианата /перекиси водорода (внутренней системы в молоке), нацеленная на инактивацию нескольких метаболических ферментов, жизненно важных для бактерий, приводящей к многоточечной блокировке их метаболизма и способности размножаться.  |
| Модифицированная атмосфера: | Создание газовой среды (с низким содержанием кислорода и/или высоким содержанием углекислого газа или азота) для сдерживания роста аэробных микроорганизмов путем ослабления эффективно действия биохимических механизмов обмена бактериальных клеток. Упаковка в модифицированной атмосфере (УМА) — это технология упаковки продукта, при которой внутри упаковки создается модифицированная газовая среда. Необходимо учитывать, что создание анаэробной среды для сдерживания роста аэробных микроорганизмов может вызвать бурный рост определенных анаэробных патогенных микроорганизмов. |
| Упаковка: | Упаковка обеспечивает физический барьер, который защищает продукцию от доступа микроорганизмов из внешней среды. |
| Понижение pH | Создание кислой среды, приводящей к проникновению дополнительного количества ионов водорода в цитоплазму микроорганизмов, тем самым нарушая механизмы поддержания постоянства внутриклеточного pH, ответственного за поддержание функциональных возможностей ключевых компонентов клетки, которые являются жизненно необходимыми для продолжения роста и жизнедеятельности. Низкие значения pH можно получить путем брожения или добавления кислот (органических или неорганических). Значение pH, достаточно низкое для предотвращения роста микробов, разнится для каждого конкретного болезнетворного микроорганизма, но обычно находится в диапазоне 4.0-5.0 pH. При низком pH микроорганизмы становятся более чувствительными и к другим мерам микробиологического контроля. Возможна синергическая связь понижения рН с солью, активностью воды, органическими кислотами, лактопероксидазной системой и антибактериальными веществами |
| Использование консервантов: | Добавление в продукт определенных присадок для увеличения его сохраняемости и устойчивости посредством прямого или косвенного действия антибактериального и/или антисептического характера. Большинство консервантов довольно специфичны и действуют только на определенные виды микроорганизмов. |
| Контроль окислительно-восстановительного потенциала: | Окислительно-восстановительный потенциал (ОВП) — количественная мера окисляющей или восстанавливающей способности питательной среды, определяющая, какие организмы способны расти в данных условиях — аэробные или анаэробные. Повлиять на ОВП можно, удалив кислород и/или добавив вещества - восстановители (например, аскорбиновую кислоту, сахарозу, и т.д.). |
| Охлаждение: | Понижение температуры продукта для сдерживания активности микробов. |
| Время: | Практика организации очень коротких периодов сбора/хранения, ограничивающих срок годности продуктов, или же осуществление незамедлительной обработки сырого молока для обеспечения гарантии того, что все присутствующие микроорганизмы находятся в латентной фазе, потому неактивны и более восприимчивы к другим мерам микробиологического контроля. |
| Контроль водной активности: | Контроль водной активности (АВ) в продукте (имеется в виду доступность воды для микроорганизмов, а не содержание воды в пищевых продуктах), выражаемый в виде соотношения давления водяного пара, присутствующего в пищевом продукте, и давления пара чистой воды. Значение АВ, достаточное для предотвращения роста микробов, разнится для каждого конкретного болезнетворного микроорганизма, но обычно находится в диапазоне между 0.90 и 0.96. Контролировать активность воды можно посредством:* концентрирования, испарения и высушивания, что также увеличивает буферную емкость молока (синергия);
* засолки (добавления поваренной соли), что также уменьшает сопротивление клетки воздействию углекислого газа и сказывается на растворимости кислорода (синергия);
* подслащивания (добавления сахара), что при показателе АВ ниже 0.90-0.95 также приводит к антибактериальному воздействию, в зависимости от типа сахара (синергия).
 |

Микробоцидные меры контроля или меры фактического устранения снижают содержание микробов, например, посредством их уничтожения, деактивации или удаления.

Многие меры микробиологического контроля обладают целым рядом функций. Некоторые из них, например, снижение pH, охлаждение, замораживание, использование консервантов и внутренних систем антибактериальной защиты, также обладают микробоцидным воздействием, степень которого часто зависит от интенсивности их применения.

Пастеризация и другие методы тепловой обработки молока, обладающие, по крайней мере, эквивалентной эффективностью, применяются настолько интенсивно (при соответствующих комбинациях времени и температуры), что фактически уничтожают некоторые болезнетворные микроорганизмы. По этой причине данные методы традиционно использовались в качестве ключевых микробоцидных мер контроля при изготовлении молочных продуктов. Нетепловые микробоцидные меры с аналогичной эффективностью пока еще не применяются так интенсивно, чтобы обеспечить безопасность молочного продукта на этапе применения.

Примеры типичных микробоцидных мер контроля включают в себя следующие:

|  |  |
| --- | --- |
| Центрифугирование: | Удаление из молока микробных клеток с высокой плотностью при помощи центробежных сил. Эта мера наиболее эффективна против микробных клеток с высокой плотностью, особенно бактериальных спор и соматических клеток. |
| Коммерческая стерилизация: | Высокотемпературная обработка молока и молочных продуктов в течение времени, достаточного, чтобы сделать их коммерчески стерильными, тем самым, позволяя им оставаться безопасными и микробиологически стабильными при комнатной температуре. |
| Конкурентная микрофлора: | Сокращение количества нежелательных микроорганизмов посредством снижения pH, поглощения питательных веществ и производства антибактериальных веществ (таких как низин, другие бактериоциды и перекись водорода). Как правило, эта микробиологическая мера контроля применяется при выборе закваски. Эффективность определяется множеством факторов, включая скорость и уровень снижения pH и изменения при данном уровне pH. |
| Приготовление сырной массы: | Высокотемпературная обработка сырной массы, главным образом в технических целях. Такая тепловая обработка менее интенсивна, чем термизация, но позволяет сделать микроорганизмы более восприимчивыми к другим микробиологическим мерам контроля. |
| Обработка электромагнитной энергией: | Электромагнитную энергию порождают электрические поля высокого напряжения, в которых частота меняется миллионы раз в секунду (<108 МГц). Примеры — микроволновая энергия (тепловой эффект), радиочастотная энергия (нетепловые эффекты) или электрические импульсы высокого напряжения (10-50 кВ/см, нетепловые эффекты). Такая обработка разрушает клетки, создавая поры в их оболочках за счет формирования электрических зарядов в клеточной мембране. |
| Обработка высоким давлением: | Применение высокого гидростатического давления для нанесения необратимых повреждений мембранам бесспоровых клеток. |
| Микрофильтрация: | Удаление микробов, их скоплений и соматических клеток посредством пропускания продукта через микрофильтр. Обычно размер пор фильтра составляет ~0.6-1.4 μм., и это достаточно для того, чтобы отфильтровать большую часть бактерий. Данный метод можно применять в комбинации с термообработкой. |
| Пастеризация: | Высокотемпературная обработка молока и жидких молочных продуктов, нацеленная на сокращение количества любых патогенных микроорганизмов до уровня, на котором они не составляют существенной опасности для здоровья человека.  |
| Пульсирующий свет высокой интенсивности: | Обработка (например, упаковочного материала, оборудования и воды) высокоинтенсивными широкополосными световыми импульсами в ультрафиолетовом, видимом и инфракрасном спектре (~ в 20 000 раз интенсивнее солнечного света) для уничтожения микроорганизмов. Из-за неспособности проникать сквозь непрозрачные вещества, данная технология эффективна только при работе с открытыми поверхностями (например, после удаления биопленки) и позволяет таким образом предотвращать взаимное загрязнение. |
| Сквашивание (созревание): | Хранение продукта в течение определенного количества времени, при определенной температуре и в определенных условиях, которые приводят к биохимическим и физическим изменениям, необходимым для изготовления сыра. Когда данный процесс применяется в качестве микробоцидной меры контроля, многофакторная, сложная система, развивающаяся в сыре (кислотность, враждебная флора, сниженная активность воды, метаболизм бактериоцидов и органических кислот), используется для воздействия на микросреду в пищевых продуктах и на них и, как следствие — на состав присутствующей в них микрофлоры. |
| Термизация: | Высокотемпературная обработка молока, менее интенсивная, чем пастеризация, и нацеленная на сокращение количества микроорганизмов. Ожидаемое общее уменьшение количества бактерий может достигать 3–4 порядков. Выжившие микроорганизмы под воздействием высоких температур станут более уязвимыми для последующих микробиологических мер контроля. |
| Обработка ультразвуком: | Обработка ультразвуком высокой интенсивности (18-500 МГц), вызывающим циклы сжатия, расширения и кавитации в микробных клетках. Имплозия микроскопических пузырьков газа приводит к образованию областей с очень высоким давлением и температурами, способными привести к разрушению клетки. Данный метод может быть более эффективным, если применять его в комбинации с другими микробиологическими мерами контроля. Когда он применяется при высоких температурах, такую обработку часто называют «температурно-утразвуковой». |
| Термосклеивающаяся упаковка: | Высокотемпературная (80-95°C) обработка твердого конечного продукта, связанная с упаковочным процессом: например, для того, чтобы удерживать продукт в состоянии вязкости для надлежащей упаковки. Данный процесс может быть осуществлен как в поточной системе, так и при периодических процессах. Продукт запечатывается в условиях упаковочной температуры и охлаждается для дальнейшего хранения/распространения. В сочетании с низким pH фактором в продукции (например, ниже 4.6), продукт, запечатанный в термосклеивающуюся упаковку, может быть коммерчески стерильным, поскольку вполне возможно, что все выжившие микроорганизмы будут лишены способности к дальнейшему росту. Дополнительные микробостатические меры контроля должны гарантировать соответствующие нормы охлаждения упакованных продуктов, чтобы минимизировать потенциал роста у бактерий вида *Bacillus cereus*. |

**16. ПастеризациЯ молока и жидких МОЛОЧНЫХ продуктов**

В соответствии с нормами, утвержденными для всей молочной продукции, минимальные условия пастеризации — это условия, обладающие бактерицидным воздействием, эквивалентным нагреванию молока до 72°C в течение 15 секунд (пастеризация непрерывного потока) или до 63°C в течение 30 минут (периодическая пастеризация). Аналогичных условий можно достичь, следуя за линией, соединяющей эти точки на диаграмме соотношения времени и температуры.

Требуемая продолжительность обработки стремительно сокращается одновременно с минимальным повышением температуры. Экстраполяцию температур за пределами диапазона 63-72°C и, в частности, обработку при температурах свыше 72°C необходимо осуществлять с предельной осторожностью, поскольку данная техника еще не была экспериментально изучена.

*Например, было бы чрезвычайно трудно (если вообще возможно) определить эффективность пастеризации при 80* °*C, потому как в этом случае экстраполируемая продолжительность обработки составляла бы приблизительно 0,22 секунды, чтобы достигнуть по крайней мере 5-кратного сокращения численности бактерий.*

Чтобы гарантировать, что каждая частица разогрета в достаточной степени, течение молока в теплообменниках должно быть турбулентным, то есть, число Рейнольдса должно быть достаточно высоким.

Когда выдвигается предложение о внесении изменений в состав, процесс обработки и использование продукта, необходимо внести соответствующие изменения и в запланированную термообработку, после чего компетентное лицо должно оценить ее эффективность.

*Например, содержание жира в сливках вызывает необходимость в минимальных условиях, превышающих таковые для молока: как минимум — 75*°*C в течение 15 секунд.*

Жидкие молочные продукты с высоким содержанием сахара или высокой вязкостью также требуют условий пастеризации в дополнение к минимальным условиям, определенным для молока.

Проверка процесса

В соответствии с приемлемым методом, продукты, подвергнутые пастеризации, должны сразу же после термообработки продемонстрировать отрицательную реакцию на щелочную фосфатазу. Также можно использовать и другие методы, чтобы показать, что была применена соответствующая термообработка.

Во многих молочных продуктах (сливках, сыре, и т.д.) щелочную фосфатазу можно восстановить. Кроме того, микроорганизмы, используемые в изготовлении продукта, могут произвести микробную фосфатазу и другие вещества, которые могут исказить результаты тестов на наличие остаточной фосфатазы. Поэтому данный специфический метод проверки следует выполнять сразу же после термообработки, чтобы результаты были достоверными.

**Приложение В**

**РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПО ИНСПЕКТИРОВАНИЮ ПУНКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ И ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**1. прослеживаемость**

Прослеживаемость мяса и мясных продуктов, предназначенных для включения в пищу, должна быть установлена на всех этапах производства, переработки и распространения.

Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности должны быть в состоянии определить лицо, у которого они закупили животное, сырье или вещество, предназначенное для включения в пищу. Для этого они должны иметь системы и процедуры, которые позволяют предоставлять подобную информацию компетентным органам по запросу.

Пункты убоя и предприятия мясной промышленности должны иметь системы и процедуры для выявления лиц, которым были поставлены их мяса и мясные продукты. Эта информация должна быть доступна компетентным органам по первому требованию.

Мясо и мясные продукты, которые размещаются на рынке или могут быть там размещены, должны быть помечены или обозначены соответствующим образом, чтобы облегчить их отслеживание, через соответствующую документацию или информацию, в соответствии с требованиями более конкретных положений.

**2. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ помещений пунктов УБОЯ ЖИВОТНЫХ и ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Важно, чтобы все мясоперерабатывающие процессы, разделка или дальнейшая обработка мяса осуществлялись в чистой зоне и, чтобы мясные продукты, насколько это, возможно, были защищены от загрязнения из всех источников.

Когда мясоперерабатывающие процессы осуществляются на объекте специально построенном и содержащемся для переработки мяса, источники загрязнения должны контролироваться. Следующие требования считаются необходимыми для надлежащей санитарной подготовки.

**2.1. ПОВЕРХНОСТИ ПОЛА**

Поверхности пола пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны содержаться в хорошем состоянии, легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо использовать непроницаемые, не впитывающие влагу, моющиеся и нетоксичные материалы. Там, где это уместно полы должны иметь поверхностный дренаж.

Не допускаются деревянные полы для зон, где происходит разделка, и собираются мясные соки и влага.

**2.2. СТОКИ**

Чтобы избавляться от сточных жидкостей, должно быть достаточно стоков нужного размера, которые расположены правильно, закреплены и вентилируются. Все полы должны иметь уклон в сторону стоков.

**2.3. ПОВЕРХНОСТИ СТЕН**

Поверхности стен пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны содержаться в хорошем состоянии, легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо использовать непроницаемые, не впитывающие влагу, моющиеся и нетоксичные материалы, и необходима ровная поверхность до высоты, подходящие для процессов.

**2.4. ПОТОЛКИ**

Потолки пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности (или там, где нет потолков, внутренняя сторона крыши) и подвесные конструкции должны быть спроектированы и установлены так, чтобы предотвратить накопление грязи и снизить конденсацию, рост нежелательной плесени и падение частиц.

**2. 5.ОКНА**

Окна и другие отверстия пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть сконструированы так, чтобы предотвратить накопление грязи. Окна, которые могут быть открыты наружу, в случае необходимости, должны быть оснащены сетками от насекомых, которые можно легко снимать для чистки. Там, где открытые окна могут привести к загрязнению, они должны оставаться закрытыми в процессе производства.

**2.6. ДВЕРИ**

Двери пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны легко чиститься и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого нужно использовать материалы с гладкой невпитывающей поверхностью. Деревянные двери и дверные проемы должны быть покрыты металлом с плотно паяными швами.

**2.7. ПОВЕРХНОСТИ**

Поверхности (включая поверхности оборудования) в местах, где обрабатывается мясо и мясные продукты, в частности поверхности, соприкасающиеся с ними, должны поддерживаться в хорошем состоянии, легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого требуется использование гладких, моющихся, коррозионно-стойких и нетоксичных материалов. Все поверхности должны быть тщательно вымыты в конце каждого дня.

**2.8. ВОДОСНАБЖЕНИЕ**

Независимо от источника (скважины или муниципальной системы), водоснабжение должно быть питьевым, горячая и холодная вода (в достаточном объеме) должна подаваться на все участки производства пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности.

**3. помещения пунктов убоя животных и ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Помещения пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть чистыми и поддерживаться в исправном состоянии.

Планировка, проект, конструкция, и размеры помещений должны:

быть пригодными для надлежащего технического обслуживания, уборки и/или дезинфекции, предотвращать или минимизировать заражения, переносимые по воздуху, обеспечивать достаточное рабочее пространство для гигиеничного выполнения всех работ;

защищать от скопления грязи, контактов с токсичными веществами, попадания частиц в продукты питания и образования конденсата или нежелательной плесени на поверхностях;

позволять применять надлежащие практики гигиены мяса и мясных продуктов, включая защиту от загрязнения и, в частности, борьбу с вредителями;

в случае необходимости, обеспечить подходящие условия для терморегулируемой обработки и хранения, с достаточными возможностями для поддержания мяса и мясных продуктов в соответствующей температуре и спроектированные так, чтобы эту температуру можно было отслеживать и, при необходимости, записывать.

**3.1. ТУАЛЕТЫ**

Должно быть достаточное количество туалетов, связанных с эффективной системой дренажа. Туалеты не должны открываться непосредственно в помещения, в которых обрабатываются мясо и мясные продукты. Туалеты должны иметь естественную или механическую вентиляцию.

**3.2. УМЫВАЛЬНИКИ**

Должно быть достаточное количество умывальников, расположенных соответствующим образом и предназначенных для мытья рук. Умывальники для мытья должны быть снабжены горячей и холодной водой, материалами для очистки рук и гигиенической сушки. Умывальники необходимо иметь в туалетах, раздевалках, и производственных помещениях. Они не должны приводиться в действие от руки.

В случае необходимости, приспособления для мытья мяса и мясных продуктов должны быть отделены от приспособлений для мытья рук.

**3.3. ВЕНТИЛЯЦИЯ**

Вентиляционные системы пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть спроектированы, построены и содержаться так, чтобы постоянно обеспечивать благополучие животных, с учетом ожидаемых изменений погодных условий.

Должны иметься подходящие и достаточные средства естественной или механической вентиляции. Следует избегать проникновения воздушного потока из загрязненной зоны в чистую зону. Вентиляционные системы должны быть сконструированы таким образом, чтобы фильтры и другие детали, требующие очистки или замены были легкодоступны.

Санитарные узлы должны иметь естественную или механическую вентиляцию.

**3.4. ОСВЕЩЕНИЕ**

Осветительные приборы в помещениях пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности, где обрабатываются мясо и мясные продукты, должны обеспечивать максимальную безопасность, чтобы исключить загрязнение мяса и мясных продуктов битым стеклом и предотвратить скопления грязи и мусора на поверхности ламп.

Освещение должно быть достаточно ярким, чтобы работники и проверяющий персонал могли видеть санитарные условия и загрязнения мяса и мясных продуктов.

Помещения, в которых обрабатывается мясо, должны иметь достаточное естественное и/или искусственное освещение.

**3.5. ДРЕНАЖНАЯ СИСТЕМА**

Дренажные приспособления пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны соответствовать назначению. Они должны быть спроектированы и построены так, чтобы предотвратить риск заражения.

Дренажные каналы должны быть полностью или частично открыты и должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы отводились из загрязненных зон, в частности, мест, где обрабатываются мясо и мясные продукты, которые могут представлять большую опасность для конечного потребителя.

**3.6. РАЗДЕВАЛКИ**

Раздевалки для персонала пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны быть отделены от помещений или отсеков, где готовится, хранится или обрабатывается продукция.

Раздевалки должны быть отделены от туалетов.

Для мужчин и женщин должны быть предусмотрены отдельные раздевалки.

В раздевалках должно быть хорошее освещение.

Отдельные раздевалки для тех, кто работает с сырыми продуктами и работников других цехов поможет предотвратить перекрестное загрязнение продуктов.

Рядом с раздевалками должны быть корзины для грязной одежды.

**4. требования к оборудованию**

Все изделия, приборы и оборудование пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности, с которыми соприкасается мясо и мясные продукты, должны:

быть хорошо очищены и, при необходимости, продезинфицированы с частотой достаточной, чтобы избежать любого риска загрязнения;

быть сконструированы, сделаны из таких материалов и содержаться в таком состоянии, чтобы свести к минимуму риск заражения;

быть сконструированы, сделаны из таких материалов и содержаться в таком состоянии, чтобы их можно было чистить и, в случае необходимости, дезинфицировать, за исключением невозвратной тары и упаковки;

быть установлены таким образом, чтобы можно было производить очистку оборудования и прилегающей зоны.

Основное оборудование, необходимое для процесса убоя животных:

пистолет для оглушения, электрические клещи или простое устройство для оглушения прямым ударом;

ножи:

для закалывания - 15 см, заостренные с обеих сторон;

для обесшкуривания - 15 см, изогнутые;

сталь для заточки;

масляный или водяной точильный камень;

ножны и ремень для ношения ножа;

пила для резки мяса - ручная или электрическая и топор;

натяжные блоки или лебедка достаточно прочная, чтобы выдержать вес животного;

подпорка, упоры или вешала для снятия шкуры (люлька для разделки туши);

прочная балка, тренога или подвесной путь на уровне 2.4 - 3.4 метра над полом;

распорка для туш или металлическая труба;

несколько ведер;

рабочие платформы;

бочка или цистерна для шпарки;

котел, бочка или системы для кипячения воды;

чашечные скребки;

стол для выскабливания или платформа;

термометр до 70° C;

крюк для свиных туш или сенной крюк;

горелка или пламя для опаливания.

В последних семи пунктах указано дополнительное оборудование, которое требуется, когда свиньи ошпариваются и выскабливаются, а не свежуются.

Полезное дополнительное оборудование:

забойная клетка;

крюк для кровотечения (для вертикального кровотечение);

желоб для сбора крови;

моечный желоб (рубец).

Санитария рук и инструментов:

умывальник для рук;

внедрение стерилизаторов.

При необходимости, оборудование должно быть оборудовано соответствующим устройством управления. Там, где необходимо использовать химические добавки для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров, они должны быть использованы в соответствии с надлежащей практикой гигиены.

**5. водоснабжение**

Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности должны иметь соответствующее снабжение питьевой водой, которая должна использоваться в случае необходимости, для предотвращения заражения мяса и мясных продуктов. Там, где используется непитьевая вода, например, система пожаротушения, выработка пара, охлаждение и для других подобных целей, они должны циркулировать в отдельной и должным образом идентифицированной системе. Непитьевая вода не должна соединяться или сливаться в систему питьевой воды.

Рециркуляционная вода, используемая в работе или в качестве составной части, не должна представлять риск заражения. Она должна быть того же стандарта, что и питьевая вода, если только компетентный орган не считает, что качество воды не повлияет на качество мяса и мясных продуктов в готовом виде.

Лед, который вступает в контакт с мясными продуктами или может загрязнить мясные продукты, должен быть изготовлен из питьевой воды или из чистой воды, если он используются для охлаждения неразделанного мяса. Он должен изготавливаться, обрабатываться и храниться в условиях, которые защищают его от загрязнений.

Пар, используемый при прямом контакте с мясом и мясными продуктами не должен содержать опасных для здоровья веществ и не должен загрязнять пищу.

В случаях, когда к мясным продуктам в герметично закрытых упаковках применяется термическая обработка, важно, чтобы вода, используемая для охлаждения, не являлась источником заражения для мясных продуктов.

**6. личная гигиена**

Обработка и проверка мяса открывают широкий спектр возможностей для перекрестного заражения. Личная гигиена персонала пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности призвана предотвратить чрезмерное загрязнение в целом, а также перекрестное заражение человека, вызванное возбудителями заболеваний, результатом чего могут стать болезни пищевого происхождения.

Лицам, при перемещении из помещений или территорий, где хранится сырое мясо, в помещения или на территории, где хранятся мясные полуфабрикаты и готовые мясные изделия (особенно, если эти продукты приготовлены), следует тщательно мыть защитную одежду либо надевать новую, по мере необходимости, производить дезинфекцию, в противном случае следует максимально снизить возможность перекрестного загрязнения.

Лица, работающие в сфере обработки мяса и мясных продуктов, должны поддерживать личную гигиену на высоком уровне и носить соответствующую защитную одежду, головные уборы и обувь. На порезы и раны, при наличии которых сотрудники имеют право продолжать работать, необходимо наложить соответствующую водонепроницаемую повязку.

Лица, подвергшиеся заболеванию, должны немедленно доложить руководству пункта убоя животных или предприятия мясной промышленности о заболевании или о его симптомах.

Руководство принимает решение относительно необходимости медицинского осмотра и/или возможного отстранения больного от обработки пищевых продуктов исходя из следующих обстоятельств:

желтуха;

диарея;

рвота;

высокая температура;

боль в горле и жар;

явные инфекции и поражения кожного покрова (фурункулы, порезы и т.д.);

выделения из ушей, глаз или носа.

Персонал должен всегда мыть руки, в случае, если это может повлиять на безопасность мяса и мясных продуктов, например:

приступая к обработке мяса и мясных продуктов;

непосредственно после использования уборной;

после контакта с сырыми продуктами или любым загрязненным материалом, если это может привести к загрязнению других продуктов питания, сотрудники должны по возможности избегать обработки готовой к употреблению пищи.

Во время работы, лица, занимающиеся обработкой мяса и мясных продуктов, не должны:

курить;

отхаркивать;

жевать или употреблять пищу;

чихать или кашлять рядом с незащищенными (неприкрытыми) продуктами питания.

В местах, где происходит обработка мяса и мясных продуктов, запрещено иметь при себе или надевать такие личные вещи как ювелирные изделия, часы, заколки и другие предметы.

**7. обучение персонала**

Управляющие пунктами убоя животных предприятиями мясной промышленности должны обеспечить надзор, инструктаж и/или обучение по вопросам пищевой гигиены лицам, занимающимся обработкой мяса и мясных продуктов, в зависимости от характера производимых ими работ;

Учебные программы должны:

обеспечивать сотрудников подготовкой, знаниями, навыками и возможностью выполнять конкретные задания, касающиеся гигиены при работе с мясными продуктами, например, послеубойное обследование, проверка статистического контроля, ХАССП;

в нужном объеме обеспечивать практическую подготовку;

при необходимости, организовывать формальное тестирование сотрудников;

гарантировать, что сотрудники, задействованные в процессе обучения, имеют соответствующие навыки;

быть направлены на распознавание и повышение профессиональной квалификации персонала;

обеспечивать непрерывное обучение персонала .

**8. ХАССП**

Системы ХАССП для производства мяса и мясных продуктов представляют собой эффективные схемы управления технологическими процессами в целях безопасности мяса и мясных продуктов.

Проверка плана ХАССП касательно мяса и мясных продуктов должна обеспечивать эффективность исполнения технических требований и технических критериев, принимая во внимание степень изменчивости при наличии факторов риска, которые обычно соотносятся с множеством разных животных, представленных для исследования.

Частота проведения поверок может варьироваться в зависимости от рабочих аспектов контроля над процессами, исторических показателей учреждения, касательно применения плана ХАССП, а также результатов самой проверки. Компетентный орган принимает решение касательно одобрения плана ХАССП и установления частоты проверок. Микробиологические тесты, применяемые для проверки систем ХАССП, например, для проверки критических пределов и статистического контроля над процессами, являются важной чертой ХАССП в отношении многих продуктов.

Руководящие принципы различаются в зависимости от категории обработки, например:

Сырые, рубленные или измельченные, например, свиная колбаса;

Мясо с вторичными ингибиторами / не пригодное для длительного хранения, например, вяленая говяжья солонина;

Термически обработанные / не полной готовности, не пригодные для длительного хранения, например, котлеты-полуфабрикаты;

Полной готовности / не пригодные для длительного хранения, например, вареная ветчина;

Не обработанные термически / пригодные для длительного хранения, например, сухое салями;

Термически обработанные / пригодные для длительного хранения, например, вяленая говядина;

Термически обработанные / коммерчески стерильные, например, мясные консервы.

При разработке планов ХАССП для термически обработанных мясных полуфабрикатов и мясных изделий, управляющие пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности должны вести полную документацию, в соответствии с требованиями, предъявляемыми к процессу, относительно всех тепловых параметров процесса, пост-термической обработки, и дополнительных процедур консервирования, в зависимости от желаемого результата процесса, например, пастеризованный продукт. Технологические параметры для охлаждения термически обработанных мясных продуктов могут включать в себя быстрое, медленное охлаждение или прерывистое охлаждение в зависимости от продукта. Нагретые ранее мясные продукты не должны быть упакованы при температуре, выше минимальной, например, 4°C, если нет возможности доказать, что охлаждение после упаковки не ставит под угрозу безопасность продукции.

Планы ХАССП для мясных полуфабрикатов и мясных изделий, которые подверглись готовке, должны включать в себя мониторинг и документирование параметров, с помощью которых обеспечивается соответствие внутренней температуры.

**9. НАБОР СТАНДАРТНЫХ САНИТАРНЫХ ПРОЦЕДУР**

Набор стандартных санитарных процедур (НССП), относящийся к деятельности и подготовке к ней, призван свести к минимуму прямое и косвенное заражение мяса, насколько это возможно с практической точки зрения. Надлежащим образом внедренная система НССП должна обеспечивать чистку и дезинфекцию оборудования и материально-технической базы до начала работ, а также соблюдение правил гигиены во время работ. Пособия по НССП предоставляются компетентным органом, и могут содержать минимум нормативных требований для общего улучшения санитарных условий.

К характеристикам наборов стандартных санитарных процедур (НССП) относятся:

совершенствование письменной программы НССП путем описания пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности используемых процедур и частоты их применения;

установление работников пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности ответственных за исполнение и контроль НССП;

ведение документации по контролю и устранению недостатков и/или профилактическим действиям, к которым нет доступа у компетентного органа, осуществляющего контроль;

устранение недостатков, включая соответствующее размещение продукции;

периодическая оценка эффективности системы управляющими пунктами убоя животных и предприятиями мясной промышленности.

Микробиологическая проверка НССП должна предусматривать ряд прямых и косвенных методов. Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности должны применять статистический контроль процессов или другие методы контроля санитарного состояния.

Для продуктов, готовых к употреблению, микробиологическая проверка НССП поверхностей, контактирующих или не контактирующих с продуктами питания, должна проводиться с большей тщательностью, чем для любых других продуктов.

**10. методы борьбы с вредителями**

Вредители представляют большую угрозу безопасности и пригодности продуктов питания. В местах их размножения и питания есть высокая вероятность заражения. Поддержание гигиены на должном уровне призвано предотвратить образование среды, благоприятной для вредителей.

Строения пунктов убоя животных и предприятий мясной промышленности необходимо поддерживать в состоянии, препятствующем проникновению вредителей и возникновению мест размножения. Все отверстия, куда могут проникнуть вредители, должны быть запечатаны. Проволочная сетка, установленная, например, на открытых окнах, дверях и системах вентиляции, призвана снизить возможность проникновения вредителей. По возможности, необходимо исключить возможность пребывания животных на территории пунктов убоя животных или предприятий мясной промышленности.

Наличие воды и продуктов питания увеличивает риск размножения вредителей и заболеваний, вызываемых ими. Потенциальные источники пищи должны храниться в контейнерах, защищенных от вредителей, и/или в отдалении от пола и стен. Помещения, имеющие отношение к продуктам питания, должны содержаться в чистоте как внутри, так и снаружи. По возможности, пищевые отходы должны храниться в закрытых контейнерах, защищенных от вредителей.

Пункты убоя животных и предприятия мясной промышленности и прилегающие территории должны регулярно проверяться на предмет наличия вредителей. Нашествия вредителей должны быть устранены незамедлительно, не причиняя при этом вреда безопасности и пригодности мяса и мясных продуктов.

**11. информация, касающаяся пищевой цепочки**

Управляющие пунктами убоя животных и предприятиями мясной промышленности обязаны, в зависимости от необходимости, обращаться с просьбой о предоставлении информации, собирать, проверять и обрабатывать информацию, касающуюся пищевой цепочки, определённую в настоящем разделе, в отношении всех животных, кроме промысловых животных, отправляемых или предназначенных для отправки в пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности.

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности не обязаны принимать животных, если только они не обратились с просьбой о предоставлении соответствующей информации, касающейся пищевой цепочки, хранящейся в реестрах хозяйства происхождения, и в результате получили такую информацию.

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности должны получить информацию не позднее, чем за 24 часа до прибытия животных в пункт убоя животных или предприятия мясной промышленности.

Соответствующая информация, касающаяся пищевой цепочки, включает в себя, в частности:

статус хозяйства происхождения или состояние здоровья животных в регионе;

состояние здоровья животных;

ветеринарные лечебные препараты или другие лечебные средства, которые применялись в отношении животных в соответствующий период, вместе со сроком изъятия больше нуля, с указанием дат применения и сроков изъятия;

наличие болезней, которые могут повлиять на безопасность мяса;

в случае, если это имеет значение для общественного здравоохранения, результаты анализов, проведенных на образцах, взятых от животных, или на других образцах, взятых с целью определения диагноза в отношении болезней, которые могут повлиять на безопасность мяса, включая образцы, взятые в рамках осуществления мониторинга и контроля зоонозов и остатков;

соответствующие отчеты, касающиеся ранее проведенных предубойных и послеубойных исследований животных из того же хозяйства происхождения, включая, в частности, отчеты официального ветеринарного врача;

дату производства, если она может указывать на наличие болезни;

фамилию и адрес частного ветеринарного врача, который осуществляет повседневную опеку над хозяйством происхождения.

Если субъект, содержащий пункт убоя животных уже располагает этой информацией (например, в результате постоянного договора или посредством системы обеспечения качества), то нет необходимости в предоставлении субъекту, содержащему пункт убоя животных, следующей информации:

статус хозяйства происхождения или состояние здоровья животных в регионе;

состояние здоровья животных;

соответствующие отчеты, касающиеся ранее проведенных предубойных и послеубойных исследований животных из того же хозяйства происхождения, включая, в частности, отчеты официального ветеринарного врача;

фамилию и адрес частного ветеринарного врача, который осуществляет повседневную опеку над хозяйством происхождения.

Информация не должна предоставляться в виде дословной выписки из реестра хозяйства происхождения животных. Она может быть предоставлена посредством обмена данными электронным путем или в виде типового заявления, подписанного производителем.

Управляющий, принимающий решение о допуске животных в пункты убоя или предприятия мясной промышленности, после произведения оценки соответствующей информации, касающейся пищевой цепочки, обязаны предоставить эту информацию официальному ветеринарному врачу немедленно не позднее, чем за 24 часа до прибытия животного или партии животных. Управляющий пунктом убоя животных или предприятия мясной промышленности перед предубойным исследованием данного животного обязан предоставить официальному ветеринарному врачу всю информацию, которая могла бы представлять собой причину опасений в отношении здоровья.

В случае прибытия на бойню животного без информации, касающейся пищевой цепочки, данный субъект обязан немедленно поставить в известность официального ветеринарного врача. Запрещается подвергать животное убою без предварительного согласия официального врача.

Если компетентный орган выдал разрешение, информация, касающаяся пищевой цепочки, может сопровождать животных, к которым она относится, в пункты убоя животных, либо обязана быть доставлена за 24 часа до прибытия. Управляющие пункта убоя животных и предприятия мясной промышленности, должны иметь доступ к любой информации, касающейся пищевой цепочки, которая может привести к серьезной дестабилизации работы пунктов убоя скота, в достаточный срок перед прибытием животных в пункт убоя животных, чтобы внести соответствующие корректировки в план работы. Управляющий пункта убоя животных или предприятия мясной промышленности обязаны произвести оценку соответствующей информации и передать документы официальному ветеринарному врачу. Животных нельзя подвергать убою или потрошению без предварительного согласия официального ветеринарного врача.

Управляющий пункта убоя животных или предприятия мясной промышленности обязаны проверить ветеринарные паспорта, сопровождающие разводимых в хозяйствах парнокопытных животных, для того, чтобы убедиться, что животное предназначено для убоя в целях употребления в пищу человеком. В случае приема животного для убоя, управляющий обязан передать паспорт официальному ветеринарному врачу.

**12. транспортировка живых животных в пункт**ы **убоя животных и предприятия мясной промышленности**

Лица и организации, осуществляющие транспортировку живых животных в пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности, обязаны обеспечить соответствие приведенным ниже требованиям.

Во время приема и транспортировки с животными следует обращаться осторожно, не причиняя им необоснованную физическую боль.

Животные, имеющие симптомы болезни, или животные, происходящие из стад, которые подвергались заражению агентами, имеющими значение для общественного здравоохранения, допускаются к транспортировке в пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности исключительно с разрешения компетентного органа.

**13. требования к пунктам убоя животных и ПРЕДПРИЯТИЯМ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Управляющие пунктами убоя животных и предприятиями мясной промышленности обязаны обеспечить, чтобы конструкция, планировка и оборудование предприятий, на которых осуществляется убой одомашненных копытных животных, соответствовали приведенным ниже требованиям.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны располагать гигиеническими местами пребывания или, если позволяет климат, загонами для животных, которые можно легко чистить и дезинфицировать. Эти объекты должны быть оснащены оборудованием для поения животных, а также, в случае необходимости, для их кормления. Система отвода сточных вод не должна представлять угрозу безопасности мяса и мясных продуктов.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны быть оборудованы отдельными помещениями, закрывающимися на ключ, или, если позволяет климат, загонами для больных животных или животных, подозрительных на наличие болезни, с отдельной системой отвода сточных вод, размещенными таким образом, чтобы предупредить заражение других животных, если только компетентные органы не сочтут наличие таких помещений необязательным.

Размер мест пребывания должен обеспечивать хорошие условия содержания животных. Их планировка должна облегчать проведение предубойных исследований, в том числе идентификацию животных или групп животных.

Чтобы предупредить загрязнение мяса, пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны:

располагать достаточным количеством помещений, пригодных для выполнения определенных действий;

располагать отдельными помещениями для опоражнивания, очистки желудков и кишечников, если только компетентный орган не выдаст для определенного предприятия разрешение на разделение этих действий по времени в порядке единичных случаев;

обеспечивать отдельные места, а также разделение по времени следующих действий:

оглушения и обескровливания;

ошпаривания, удаления щетины, выскабливания, опаливания (для свиней);

потрошения и дальнейшей очистки;

обработки чистых внутренностей и рубцов;

предварительной обработки и очистки другого голья, в особенности обработки освежеванных голов, если она не производится на линии убоя;

групповой упаковки голья;

отправки мяса;

располагать приспособлениями, препятствующими соприкосновению мяса с полом, стенами и оборудованием;

располагать соответствующим образом спроектированными линиями убоя (в местах применения), обеспечивающими постоянное продвижение процесса убоя и предупреждение перекрестного загрязнения различных частей линии убоя. Если в одних и тех же помещениях работает несколько линий убоя, необходимо обеспечить должное разделение линий убоя, с целью предотвращения перекрестного загрязнения.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны быть оснащены оборудованием для проведения дезинфекции, с подачей горячей воды температуры не ниже 820C или альтернативной системой, дающей тот же результат.

Устройства для мытья рук для работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, должны быть соответствующим образом спроектированы, с целью предотвратить распространение загрязнений.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны располагать помещениями, закрываемыми на ключ, холодильными камерами для хранения оставленного мяса, а также отдельными холодильными камерами для хранения мяса, признанного непригодным для употребления в пищу.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны иметь специально отведенные места для мытья и дезинфекции транспортных средств, перевозящих убойных животных. Данное правило не применяется с разрешения компетентного органа, если вблизи пункта убоя животных в официальном порядке действует соответствующее оборудование и имеется специально отведенное место для этих целей.

Пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности должны располагать помещениями, закрывающимися на ключ, для убоя больных и подозрительных на болезнь животных. Данное правило не применяется, если убой производится на других предприятиях, утвержденных для этой целью компетентными органами, или в завершение обычного срока убоя.

Если в пунктах убоя животных или на предприятиях мясной промышленности хранится навоз или содержимое желудочно-кишечного тракта, для этой цели должен быть выделено специальное место или территория.

В пунктах убоя животных или на предприятиях мясной промышленности должно иметься соответствующим образом оборудованное, закрывающееся на ключ место или, в случае необходимости, помещение для исключительного пользования ветеринарных служб.

**14. гигиена убоя ЖИВОТНЫХ**

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности, на которых производится убой разводимых в хозяйствах копытных животных, обязаны обеспечить соответствие приведенным ниже требованиям.

После прибытия животных в пункт убоя животных нельзя без имеющихся на то оснований задерживать их убой. Однако перед убоем животным следует дать время на отдых, если такая необходимость возникает по соображениям их благосостояния.

Мясо других животных не может быть использовано для употребления в пищу человеком, если эти животные не были подвергнуты убою в пунктах убоя животных или на предприятиях мясной промышленности.

В пункты убоя животных или предприятия мясной промышленности следует вводить исключительно живых животных, предназначенных для убоя.

Мясо животных, подвергнутых убою в пунктах убоя животных или на предприятиях мясной промышленности в результате несчастного случая, можно использовать для употребления в пищу человеком, если исследование не выявит других, кроме возникших в результате несчастного случая, серьезных повреждений.

Животные или, в случае необходимости, каждая партия животных, отправляемые для убоя, должны быть идентифицированы таким образом, чтобы позволить определить их происхождение.

Животные должны быть чистыми.

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности обязаны следовать указаниям, данным ветеринарным врачом, назначенным компетентным органом.

Животные, введенные в убойный цех, должны быть немедленно подвергнуты убою.

Оглушение, обескровливание, свежевание, потрошение и очистку необходимо производить без излишнего промедления, а также таким образом, чтобы предупредить загрязнение мяса. В частности:

во время операции по обескровливанию нельзя повреждать трахею и пищевод, за исключением случаев, когда убой производится в соответствии с ритуальным религиозным обрядом;

во время удаления шкуры и шерсти:

необходимо предупреждать контакт между наружным покровом шкуры и тушей;

лица, вступающие в контакт с наружным покровом шкур и шерстью, не должны касаться мяса;

необходимо принять меры, предупреждающие разливание содержимого желудочно-кишечного тракта во время и по окончании потрошения, а также необходимо обеспечить, чтобы потрошение было произведено как можно быстрее после оглушения;

при удалении вымени нельзя допускать загрязнения туши молоком или молозивом.

Туши и прочие части тела, предназначенные для употребления в пищу человеком, необходимо подвергнуть полному свежеванию, за исключением свиней, а также голов и ног овец, коз и телят.

С головами, включая губы и рыла, и ногами необходимо обходиться таким образом, чтобы предупредить загрязнение остального мяса.

С неосвежеванных свиней необходимо немедленно удалить щетину. Необходимо свести к минимуму риск загрязнения мяса водой для ошпаривания. При выполнении этой операции можно использовать только утверждённые добавки. Затем свиней необходимо тщательно вымыть питьевой водой.

Туши не должны иметь видимых загрязнений отходами. Всякого рода видимые загрязнения необходимо немедленно удалить путём обвалки или при помощи альтернативных средств, дающих эквивалентный результат.

Туши и гольё не должны вступать в контакт с полом, стенами или рабочими местами.

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности обязаны соблюдать указания компетентного органа в целях обеспечения соответствующих условий для проведения послеубойного исследования всех животных, подвергнутых убою.

До момента проведения послеубойного исследования части животных, подлежащих убою и предназначенных для такого исследования, должны:

быть распознаваемыми в качестве принадлежащих данной туше;

не должны вступать в контакт с какой-либо другой тушей, гольём или внутренностями, в том числе с теми, которые уже были подвергнуты послеубойному исследованию.

однако пенис можно удалить сразу при условии, что он не обнаруживает каких-либо патологических изменений.

Обе почки должны быть удалены с жирового слоя. В случае крупного рогатого скота, свиней и непарнокопытных животных нельзя удалять околопочечную сумку.

Если кровь или другие отходы нескольких животных скапливаются в одном и том же резервуаре перед проведением послеубойного исследования, а туша одного или нескольких из этих животных была заявлена как непригодная для употребления в пищу человеком, всё содержимое такого резервуара заявляется как непригодное для употребления в пищу человеком.

После проведения послеубойного исследования:

миндалины крупного рогатого скота и непарнокопытных животных необходимо удалить с соблюдением требований гигиены;

части, непригодные для употребления в пищу человеком, необходимо как можно быстрее удалить из чистого сектора пункта убоя животных или предприятия мясной промышленности;

оставленное или заявленное как непригодное для употребления в пищу человеком мясо, а также несъедобные побочные продукты не должны вступать в контакт с мясом, заявленным как пригодное для употребления в пищу человеком;

внутренности или части внутренностей, оставшиеся в туше, за исключением почек, необходимо удалить полностью и как можно быстрее, если только компетентные органы не выдадут разрешение поступать иначе.

После проведения послеубойного исследования необходимо немедленно подвергнуть мясо охлаждению в пункте убоя животных для обеспечения температуры всех частей мяса не выше 3o C для голья и 7o C для остального мяса при кривой охлаждения, обеспечивающей непрерывное понижение температуры.

В случае предназначения для дальнейшей обработки:

желудки необходимо ошпарить или очистить;

кишечник необходимо опорожнить и очистить;

головы и ноги необходимо освежевать или ошпарить и удалить с них шерсть.

В случае, если пункт убоя животных или предприятие мясной промышленности получили утверждение в отношении проведения убоя различных видов животных или в отношении обработки туш диких животных, содержащихся человеком, а также промысловых животных, необходимым является принятие мер, предупреждающих взаимное загрязнение путём обеспечения отдельных мест и разделения во времени операций, осуществляемых на различных видах. Должно иметься в наличии отдельное оборудование для приёма и хранения неосвежеванных туш диких животных, содержащихся человеком, которые были подвергнуты убою в хозяйстве, а также туш промысловых животных.

Если в пункте убоя животных нет закрываемого на ключ оборудования, выделенного для убоя больных или подозрительных на наличие болезни животных, оборудование, используемое для убоя таких животных, перед тем, как приступить к убою других животных, необходимо очистить, вымыть и идентифицировать под официальным надзором.

Разрешено разрубать туши разводимых в хозяйствах копытных животных на полутуши или четверти туш, а полутуши – не более чем на три части. Дальнейшая разделка и отделение туши от костей разрешаются только на предприятии по разделке мяса.

**15. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К АППАРАТАМ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ МЯСА**

Управляющие пунктами убоя животных и предприятиями мясной промышленности должны обеспечить, что объекты по обработке мяса домашних копытных животных:

построены таким образом, чтобы избежать заражения мяса, в частности, позволяя постоянный прогресс работ или обеспечивая разделение между различными партиями производства;

имеют помещения для раздельного хранения упакованного и неупакованного мяса, если только хранится в разное время или таким образом, что упаковочный материал и способ хранения не могут быть источником заражения мяса;

имеют оборудования для мытья рук с кранами, предназначенные для предотвращения распространения заражения для использования персонала, участвующего в работе с неупакованным мясом;

имеют средства для дезинфекции инструментов горячей водой, подаваемой при температуре не менее 82°C или альтернативную систему с эквивалентным действием.

**16. СОБЛЮДЕНИЕ ГИГЕНЫ ПРИ РАЗДЕЛКЕ И ОБВАЛКЕ МЯСА**

Пункты убоя животных или предприятия пищевой промышленности должны обеспечить соблюдение следующих требований при резке и обвалке мяса домашних копытных животных:

работа с мясом и мясными продуктами должна быть организована таким образом, чтобы исключить или свести к минимуму заражение.

во время работ по охлаждению должна присутствовать достаточная вентиляция для предотвращения конденсации влаги на поверхности мяса.

мясо, предназначенное для резки, приносят в мастерские партиями по мере необходимости;

во время резки, обвалки, жиловки, разделки, нарезки, фасовки и упаковки, мясо хранится при температуре не более 3°С для субпродуктов и 7°C для другого мяса, при температуре окружающей среды не более 12°C или альтернативной системой, имеющей аналогичное действие;

если помещения утверждены для резки мяса различных видов животных, необходимо принять меры предосторожности, чтобы избежать перекрестного заражения в случае необходимости путем разделения операций для разных видов по участкам, и по времени.

Мясо может быть также разделано и нарезано до достижения температуры 7°C, если помещение для резки находится на том же участке, что помещение для убоя. В этом случае мясо должно быть передано на участок резки непосредственно после убоя либо после периода ожидания в охлаждающей или холодильной комнате. Как только оно разрезано и, при необходимости, упаковано, мясо должно охлаждаться до температуры 7°C

Если мясо расфасовано или упаковано:

упаковочный материал должен быть пригоден для использования, хранения и использования по гигиеническим нормам;

обертки или картонные коробки должны иметь соответствующий внутренний слой или другие средства для защиты мяса, кроме тех случаев, когда внутренний защитный слой или другая защита не требуются, если куски мяса, такие как нарезки, обернуты каждый кусок отдельно до упаковки.

**17. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА МЯСА**

В связи с потенциалом для роста патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов в условиях недостаточного контроля температуры, температура мяса не должна достигать более 3°С для отходов и и 7°C для другого мяса перед транспортировкой, и оставаться при этом значении во время перевозки.

транспортные средства и контейнеры для насыпных продуктов всегда должны оснащаться оборудованием для непрерывного контроля и регистрации температуры.

Кроме того, условия перевозки должны обеспечивать адекватную защиту от внешнего заражения и повреждения, а также должны сокращать рост патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов.

Если мясо случайно было под воздействием неблагоприятных температурных условий или источников заражения, которые могут повлиять на безопасность и пригодность, проверка должна проводиться компетентным лицом перед разрешением на дальнейшую транспортировку или распределение.

Мясо не должно превышать температуру более 3°С для отходов и 7°C для другого мяса и оставаться при этой температуре в процессе хранения.

Мясо, предназначенное для замораживания, должны быть заморожены без неоправданной задержки, с учетом при необходимости периода стабилизации перед замораживанием.

Неупакованное мясо должно храниться и перевозиться отдельно от упакованного мяса, если только не хранятся или перевозятся в разное время или таким образом, что упаковочный материал и способ хранения или перевозки не могут стать источником заражения для мяса.

**18. ФАРШ, МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ (ММО)**

**18.1. ТРЕБОВАНИЯ К ПУНКТАМ УБОЯ ЖИВОТНЫХ И ПРЕДПРИЯТИЯМ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Пункты убоя животных или предприятия пищевой промышленности по производству мясного фарша, мясных полуфабрикатов или МСМ должны гарантировать, что они:

построены таким образом, чтобы избежать заражения мяса и продуктов, в частности путем:

обеспечения постоянного прогресса операций;

обеспечения разделения между различными партиями производства;

имеют помещения для раздельного хранения упакованного и неупакованного мяса и мясных продуктов, если только они не хранится в разное время или таким образом, что упаковочный материал и способ хранения не могут быть источником заражения мяса или продуктов;

имеют помещения, оборудованные для обеспечения соблюдения температуры не более 4°C для птиц, 3°С для отходов и 7°C для другого мяса;

имеют оборудование для мытья рук, используемое сотрудниками по обработке неупакованного мяса и продуктов с кранами, предназначенное для предотвращения распространения заражения;

имеют помещение для дезинфекции инструментов горячей водой, подаваемой при температуре не менее 82°C, или альтернативной системой с аналогичным действием.

Определение мяса механической обвалки (далее - ММО) должно быть общим, которое охватывает все методы механического обвалки. Быстрые технологические разработки в этой области означают, что уместно гибкое определение. Технические требования для ММО должны отличаться, однако, в зависимости от оценки рисков продукта в результате различных способов.

**18.2. ПРОИЗВОДСТВО ФАРША И МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Следующие требования применяются к производству мясного фарша и мясных полуфабрикатов:

замороженное или быстрозамороженное мясо, используемое для приготовления мясного фарша или мясных полуфабрикатов, должно быть обвялено перед замораживанием. Оно может храниться только в течение ограниченного периода.

если готовится из охлажденного мяса, мясной фарш готовят

в случае домашней птицы не более трех дней с момента их убоя;

в случае животных, кроме птиц, в течение шести дней после убоя;

в течение 15 дней с момента убоя животных в случае обвяленной говядины и телятины в вакуумной упаковке.

сразу же после производства, мясной фарш и мясные полуфабрикаты фасуют или упаковывают и:

охлаждают до температуры не выше 2°C для фарша и 4°C для мясных полуфабрикатов;

замораживают до внутренней температуры не более -18°C.

Эти температурные условия должны поддерживаться во время хранения и транспортировки.

**18.3. ПРОИЗВОДСТВО ММО**

Следующие требования к производству и использованию ММО, полученное с использованием методов, которые не изменяют структуру костей, используемых в производстве ММО и содержания кальция, который не значительно выше, чем из мясного фарша.

Сырье для обвалки из одного места бойни должно быть не более семидневной давности, в противном случае, сырье для обвалки должно быть не более пяти дней. Тем не менее, туши птицы должны быть не более трехдневной давности.

механическое разделение должно осуществляться сразу же после обвалки.

если не используется сразу после получения, ММО должен быть фасовано или упаковано, а затем охлаждено до температуры не более 2°C или заморожено до температуры не более -18°C. Эти требования температуры должны поддерживаться во время хранения и транспортировки.

если предприятие пищевой промышленности провело анализ, показывающий, что ММО соответствует микробиологическим критериям для фарша, оно может быть использовано в мясных полуфабрикатах, которые явно не предназначены для потребления без предварительного прохождения термической обработки, и мясных продуктах. (ММО, не показавшее соответствии им, может быть использовано только для производства термически обработанных мясных продуктов в утвержденных учреждениях)

Сырье для обвалки из одного места убойни должно быть не более семидневной давности, в ином случае, сырье для обвалки должно быть не более пятидневной давности. Тем не менее, туши птицы должны быть не более трехдневной давности.

если механическое разделение не осуществляется непосредственно после обвалки мясо с костями должны храниться и транспортироваться при температуре не более чем 2°C или, если заморожены, при температуре не более - 18°C.

Мясо с костями, полученных из замороженных тушек, не должно замораживаться повторно.

если не используется в течение одного часа после получения, ММО должно быть охлаждено сразу до температуры не более 2°C.

если после охлаждения, ММО не обрабатывается в течение 24 часов, оно должно быть заморожено в течение 12 часов после производства и достичь внутренней температуры не более -18°C в течение шести часов.

замороженное ММО должно быть фасовано или упаковано до их хранения или транспортировки, не должно храниться более трех месяцев и должно храниться при температуре не более -18°C при хранении и транспортировке.

ММО может использоваться только для производства термически обработанных мясных продуктов в учреждениях, утвержденных в соответствии с настоящими Правилами.

Мясной фарш, мясные полуфабрикаты и ММО не должно быть повторно заморожено после оттаивания.

Пакеты, предназначенные для поставки конечному потребителю, с мясным фаршем птицы или непарнокопытных животных или мясные полуфабрикаты, содержащие MМО, должны иметь надпись о том, что такие продукты необходимо приготовить перед потреблением.

Условия хранения мясных полуфабрикатов и мясного изделия должны быть четко указаны на упаковке.

**19. ГИГИЕНА ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ ПРОИЗВОДСТВА ФАРША, МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ММО**

Связанная с мясом работа должна быть организована таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму заражение. Для этого, мясоперерабатывающие предприятия должны обеспечить использование мяса при температуре не более 4°C для птицы, 3°С для отходов и 7°C для другого мяса, а также что они доставляются в помещение для обработки постепенно, по мере необходимости.

**20. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**20.1. СЫРЬЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША**

Сырья, используемое для приготовления мясного фарша должно соответствовать следующим требованиям:

оно должно соответствовать требованиям к свежему мясу;

оно должно быть произведено от скелетных мышц, в том числе прилегающей жировой ткани;

оно не должно производиться из:

отходов резки и отходов жиловки (кроме целого мышечного отрезка);

MМО;

мяса, содержащего части костей или кожи;

мяса головы, за исключением жевательных мышц, не мышечной части белой линии живота, области запястья и предплюсны, соскобы кости и мышц диафрагмы (если не удалена серозная оболочка).

**20.2. СЫРЬЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Следующее сырье может быть использовано для приготовления мясных полуфабрикатов:

свежее мясо;

мясо, отвечающее требованиям к сырью, используемому для фарша.

Если мясные полуфабрикаты не предназначены для потребления без предварительного прохождения термической обработки, то для их производства могут быть использованы:

мясо, полученное от рубки или дробления мяса, отвечающего требованиям сырья, используемого для фарша, кроме отходов резки и отходов жиловки (кроме целого куска мышц);

MМО, если предприятия пищевой промышленности провело анализ, показывающий, что ММО соответствует микробиологическим критериям для мясного фарша.

**20.3. СЫРЬЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ММО**

Сырье, используемое для производства ММО, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к свежему мясу.

Следующий материал не должен быть использован для производства ММО:

из птицы: ноги, шейная кожа и головы;

для других животных, костей головы, ноги, хвосты, бедра, голени, плечевой кости, лучевой и локтевой костей.

**21. МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Предприятие должно гарантировать, что в приготовлении мясной продукции не используются:

половые органы животных женского или мужского пола, за исключением яичек;

мочеполовые органы, за исключением почек и мочевого пузыря;

хрящи гортани, трахеи и экстралобулярной бронхи;

глаза и веки;

наружный слуховой проход;

ткани рога;

в домашней птице: голова - кроме гребешка и ушек, сережек, пищевода, зоба, кишечника и половых органов.

Все мясо и мясопродукты, в том числе мясной фарш и мясные полуфабрикаты, используемые для производства мясной продукции должны соответствовать требованиям для свежего мяса.

**22. МАРКИРОВКА МЯСА**

Маркировка мяса осуществляется только после того, как мясо подверглось предубойному и послеубойному исследованиям, в случае, если нет оснований признать мясо непригодным для употребления в пищу человеком.

Этикетка маркирования мяса и мясных продуктов, полученных из них должна иметь штрих коды, содержащие следующую информацию:

литерный код государства – члена Таможенного союза;

учетный номер сертифицированных убойных площадок, убойных пунктов и мясоперерабатывающих предприятий государства-члена Таможенного союза;

учетный номер хозяйства, из которого доставлено животное на убой;

индивидуальный номер животного;

масса нетто;

дата изготовления с указанием времени и даты;

срок годности;

код товара.

Маркировка производится на наружной поверхности туши посредством отпечатывания знака при помощи типографской краски или посредством горячего клеймения и таким образом, чтобы в случае, если туши будут разделываться на полутуши или на четверти туш, либо полутуши будут разрубаться на три части, на каждой части имелся знак здоровья.

Знак маркировки должен быть овальным, шириной не менее 6,5 см и высотой не менее 4,5 см.

Буквы знака маркировки должны иметь высоту не менее 0,8 см, а цифры – не менее 1 см. Размеры знака и букв можно уменьшить в случае нанесения знака здоровья на туши ягнят, козлят и поросят.

Цвета, используемые при нанесении знака маркировки, должны быть утверждены в соответствии с правилами применения красящих веществ в продовольственных продуктах.

**23. материалы специфического риска**

Материалами специфического риска признается следующее:

в отношении крупного рогатого скота:

череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, а также спиной мозг животных в возрасте от 12 месяцев;

позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, включая корешковые дорсальные ганглии животных в возрасте от 30 месяцев;

миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейка животных всех возрастов.

в отношении овец (баранов) и коз, рогатого скота:

череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных в возрасте от 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;

селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Материалы специфического риска должны быть окрашены, или, в противном случае, помечены иным способом, сразу после удаления, позднее они подлежат утилизации.

Материалы специфического риска должны удаляться в пунктах убоя скота, или, при необходимости, в других местах убоя животных, или, на предприятиях по разделыванию, если речь идет о позвоночниках крупного рогатого скота;

Языки крупного рогатого скота всех возрастов предназначены для человека или животных.

**24. вынужденный убой вне пунктов убоя животных ИЛИ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЕННОСТИ**

Управляющий пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности обязаны обеспечить, чтобы мясо разводимых в хозяйствах копытных животных, подвергнутых вынужденному убою вне пунктов убоя животных, было использовано для употребления в пищу человеком, только если оно соответствует приведённым ниже требованиям.

Животное, здоровое со всех прочих точек зрения, стало жертвой несчастного случая, вследствие чего его транспортировка в пункт убоя животных оказалась невозможной по причинам, продиктованным его благополучием.

Животное должно быть подвергнуто предубойному исследованию ветеринарным врачом

Животное, подвергнутое убою и обескровливанию, должно быть перевезено в пункт убоя животных в гигиенических условиях и без излишнего промедления. Удаление желудка и кишечника без дальнейшей очистки можно произвести на месте под надзором ветеринарного врача. Все удалённые внутренности должны сопровождать животное в пункт убоя животных, а также должны быть помечены как принадлежащие этому животному.

Если с момента осуществления убоя до прибытия в пункт убоя животных пройдёт более двух часов, животное должно быть заморожено. Если позволяет климат, нет необходимости подвергать животное активному замораживанию.

Животное должно сопровождать в пункт убоя животных или предприятие мясной промышленности заявление владельца, из чьего хозяйства происходит данное животное, идентифицирующее животное, а также содержащее информацию на тему ветеринарных лечебных препаратов или других средств, которые применялись по отношению к животному, с указанием дат применения и сроков выделения.

Животное должно сопровождать в пункт убоя животных заявление ветеринарного врача, подтверждающее благоприятный результат предубойного исследования, его дату и время, а также причину вынужденного убоя, а кроме того характер лечения, которое применил ветеринарный врач в отношении данного животного.

Животное, подвергнутое убою, должно быть пригодным для употребления в пищу человеком в результате проведения послеубойного исследования в пункте убоя животных.

Управляющие пунктами убоя животных и предприятиями мясной промышленности обязаны соблюдать указания, касающиеся использования мяса, которые может дать им официальный ветеринарный врач после проведения послеубойного исследования.

**25. правила проведения пробоотбора туш крупного рогатого скота, свиней, овец, коз и лошадей**

При каждом пробоотборе берутся пробы пяти туш, выбранных в случайном порядке. Участки туш для пробоотбора выбирают, принимая во внимание технологию убоя, применяемую в каждом пункте убоя животных или на предприятии мясной промышленности.

При отборе проб для анализа на предмет наличия энтеробактерий и число колоний аэробных бактерий, производится пробоотбор с четырех участков от каждой туши. Деструктивным методом отбираются четыре образца тканей, общим размером в 20 см2. При использовании метода, отличного от деструктивного, каждый участки ткани для пробоотбора должны быть размером не менее 100 см2 (50 см2 для мелких туш жвачных животных).

При пробоотборе для проведения анализа на наличие сальмонеллы, осуществляется с применением метода абразивной губки. Необходимо отобрать участки, с наибольшей вероятностью заражения. Общая площадь отбора - не менее 400 см2. В случае, если пробы отбираются из разных участков туши, они группируются до исследования.

Управляющие пунктами убоя животных или предприятиями мясной промышленности должны производить пробоотбор для микробиологических анализов не менее одного раза в неделю. День отбора проб меняется каждую неделю таким образом, чтобы пробы отбирались во все дни недели.

В случае отбора проб из туш для анализов на наличие энтеробактерий и число колоний аэробных бактерий, и число колоний аэробных бактерий, частота может быть сокращена до одного раза в неделю в случае, когда получаются удовлетворительные результаты в течение шести недель подряд.

Для отбора проб из мясного фарша, мясных продуктов и туш для анализов на наличие сальмонеллы частота может быть сокращена до одного раза в две недели в случае, когда получены удовлетворительные результаты в течение 30 недель подряд.

**26. ЧАСТОТА ОТБОРА ПРОБ ДЛЯ ФАРШША, МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И МЯСА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ**

Пункты убоя животных или предприятия пищевой промышленности по производству мясного фарша, мясных полуфабрикатов и мяса механической обвалки должны брать пробы для микробиологического анализа не менее одного раза в неделю. День отбора образцов должен меняться каждую неделю, чтобы убедиться, что охватывается каждый день недели.

При отбора проб мясного фарша и мясных полуфабрикатов для анализа *E.coli* и аэробных колоний частота может быть уменьшена до двух недель, если получены удовлетворительные результаты в течение шести недель подряд.

В случае отбора проб для анализов на наличие сальмонелл в мясном фарше и мясных полуфабрикатах частота может быть уменьшена до двух недель, если были получены удовлетворительные результаты в течение 30 недель подряд.

**27. ТРАНСПОРТИРОВКА ЖИВОЙ ПТИЦЫ В ПУНКТЫ УБОЯ ПТИЦ ИЛИ ПРЕДПРИЯТИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Лица и организации, осуществляющие транспортировку живой птицы в пункты убоя животных, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

Во время приема и транспортировки, с птицей следует обращаться осторожно, не причиняя им необоснованную физическую боль.

Птицы, имеющие симптомы болезни, или птицы, ранее принадлежавшие к группам, которые подвергались заражению агентами, имеющими значение для общественного здравоохранения, допускаются к перевозке в пункты убоя животных исключительно с разрешения компетентного органа.

Клетки для транспортировки живой птицы в пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности, а также модули, если таковые используются, должны быть изготовлены из металла, устойчивого к коррозии, а также должны позволять легко чистить и дезинфицировать их. Непосредственно после опорожнения, а также, в случае необходимости, перед повторным использованием всё оборудование, предназначенное для приёма и доставки живой птицы, должно быть очищено, вымыто и продезинфицировано.

**28. ТРЕБОВАНИЯ К ПУНКТАМ УБОЯ ПТИЦЫ ИЛИ ПРЕДПРИЯТИЯМ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Управляющие пунктов убоя птиц или предприятий мясной промышленности обязаны обеспечить, чтобы конструкция, планировка и оборудование предприятий, на которых осуществляется убой домашней птицы или зайцеобразных, соответствовали приведённым ниже требованиям.

Пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности должны располагать помещением или защищенным навесом участком для приема птиц, а также для предубойных исследований.

Чтобы предупредить загрязнение мяса, пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности должны:

располагать достаточным количеством помещений, пригодных для выполнения определенных действий;

располагать отдельными помещениями для потрошения и дальнейшей обработки, включая добавление пряностей в целые тушки домашней птицы, если только компетентный орган не выдаст для определенного предприятия разрешение на разделение этих действий по времени в порядке единичных случаев;

обеспечивать отдельные места, а также разделение во времени следующих действий:

оглушения и обескровливания;

ощипывания или освежевания и ошпаривания;

отправки мяса;

располагать приспособлениями, препятствующими соприкосновению мяса с полом, стенами и оборудованием;

располагать соответствующим образом спроектированными линиями убоя (в местах применения), обеспечивающими постоянное продвижение процесса убоя птиц и предупреждение перекрестного загрязнения различных частей линии убоя. Если в одних и тех же помещениях работает несколько линий убоя, необходимо обеспечить должное разделение линий убоя, с целью предотвращения перекрестного загрязнения.

Пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности должны быть оснащены оборудованием для проведения дезинфекции, с подачей горячей воды температуры не ниже 820C или альтернативной системой, дающей тот же результат.

Устройства для мытья рук для работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, должны быть соответствующим образом спроектированы, с целью предотвратить распространение загрязнений.

Пункты убоя птиц животных или предприятия мясной промышленности должны располагать помещениями, закрываемыми на ключ, холодильными камерами для хранения оставленного мяса, а также отдельными холодильными камерами для хранения мяса, признанного непригодным для употребления в пищу человеком.

Пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности должны располагать выделенным местом с соответствующим оборудованием для очистки, мытья и дезинфекции:

такого оборудования, служащего для транспортировки, как клетки;

транспортных средств.

В пункте убоя птиц или на предприятии мясной промышленности должно иметься соответствующим образом оборудованное, закрывающееся на ключ место или, в случае необходимости, помещение для исключительного пользования ветеринарных служб.

**29. гигиена убоя ПТИЦЫ**

Управляющие пунктами убоя птицы или предприятиями мясной промышленности, на которых осуществляется убой птицы, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

Мясо птицы не может быть использовано для употребления в пищу человеком, если эти птицы не были подвергнуты убою в пункте убоя птиц или на предприятии мясной промышленности.

В пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности допускаются только живые птицы, предназначенные для убоя.

Птицы, вводимые в помещение, в котором производится убой, должны быть подвергнуты убою без излишнего промедления.

Операции оглушения, обескровливания, освежевания или ощипывания, потрошения и дальнейшей очистки птицы необходимо выполнять без излишнего промедления и таким образом, чтобы избежать загрязнения мяса. В частности, необходимо принять меры по предупреждению разливания содержимого пищеварительного тракта во время потрошения.

Управляющий пунктами убоя птиц или предприятиями мясной промышленности обязаны соблюдать указания компетентного органа с целью обеспечения соответствующих условий для проведения послеубойных исследований, а в частности, надлежащего исследования птиц после убоя.

После проведения послеубойного исследования:

части, непригодные для употребления в пищу человеком, необходимо как можно быстрее удалить из чистого сектора предприятия;

оставленное или заявленное как непригодное для употребления в пищу человеком мясо птицы, а также несъедобные побочные продукты не должны вступать в контакт с мясом, заявленным как пригодное для употребления в пищу человеком;

внутренности или части внутренностей, оставшиеся в туше, за исключением почек, необходимо удалить полностью и как можно быстрее, если только компетентные органы не выдадут разрешение поступать иначе.

После исследования и потрошения птиц, подвергнутых убою, необходимо очистить и как можно быстрее охладить до температуры не выше 4o C, если только мясо не разрезается парным.

Если туши птицы подвергаются процессу охлаждения погружением, необходимо обратить внимание на соблюдение приведённых ниже мер предосторожности.

Необходимо принять все меры предосторожности, чтобы предупредить загрязнение туш, с учётом таких параметров, как вес туш, температура воды, объём и направление течения воды, а также время охлаждения.

Оборудование должно быть полностью опорожнено, очищено и продезинфицировано всякий раз, когда возникает такая необходимость, но не реже одного раза в день.

В пункте убоя птиц или на предприятии мясной промышленности нельзя производить убой больных или подозрительных на наличие болезни птиц, а также птиц, подвергаемых убою в рамках программы борьбы с болезнью или программы предупреждения болезней, за исключением случаев получения согласия компетентных органов. В такой ситуации убой необходимо проводить под официальным надзором, а также необходимо принять все меры, предупреждающие загрязнение; перед повторным использованием в помещениях необходимо произвести уборку и дезинфекцию.

**30. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДЕЛОЧНЫМ АППАРАТАМ МЯСА ПТИЦы**

Пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности должны убедиться, что объект построен таким образом, чтобы избежать загрязнения мяса, в частности путем:

обеспечения постоянного прогресса производства;

обеспечения разделения между различными партиями и этапами производства;

наличия помещений для раздельного хранения упакованного и неупакованного мяса;

наличия оборудования для мытья рук с кранами, предназначенными для предотвращения распространения загрязнения, для использования персоналом, участвующем в работе с неупакованным мясом;

обеспечения средствами для дезинфекции инструментов горячей водой, подаваемой при температуре не менее 82°C или альтернативную систему с аналогичным действием.

**31. ГИГИЕНА ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ**

Пункты убоя птиц или предприятия мясной промышленности должны обеспечить, чтобы резка и обвалка мяса птицы осуществлялось в соответствии со следующими требованиями.

Работы, связанные с мясом птицы должны быть организованы таким образом, чтобы предотвратить или свести к минимуму заражение. Для этого, пункт убоя птиц или предприятие мясной промышленности должны обеспечить, что:

мясо птицы, предназначенное для резки, доставляется в производственное помещение постепенно, по мере необходимости;

в процессе резки, обвалки, обрезки, нарезки, фасовки и упаковки температура мяса поддерживается на уровне не более 4°C;

в помещениях, предназначенных для резки мяса различных видов животных, приняты меры предосторожности по избеганию перекрестного заражения, при необходимости путем разделения процесса производства на различные этапы пространством и/или временем.

Мясо птицы может вырезаться от костей и подвергаться резке до достижения температуры не более 4°C, если помещение для резки находится на том же участке, что и участок убоя при условии, что оно передается на участок резки:

непосредственно с помещения убоя;

после охлаждения или заморозки.

Как только мясо птицы нарезают и, при необходимости, упаковывают, оно должно быть охлаждено до температуры не более 4°C.

Мясо птицы должно достигнуть температуры не более 4°C перед транспортировкой и сохранять эту температуру во время перевозки.

Мясо птицы, предназначенное для замораживания, должно быть заморожено в максимально короткие сроки.

Неупакованное мясо и мясная продукция должны храниться и перевозиться отдельно от упакованного мяса, если только не хранятся или перевозятся в разное время или таким образом, что упаковочный материал и способ хранения или перевозка не могут быть источником загрязнения.

**32. правила проведения пробоотбора тушек птиц**

Для проведения анализа на наличие сальмонеллы, после охлаждения, в ходе каждого пробоотбора берутся пробы не менее 15 тушек, отобранных в случайном порядке. С каждой тушки срезается приблизительно 10 грамм кожи шейного отдела. Каждый раз пробы кожи шейного отдела трех исследуемых тушек объединяют для получения пяти итоговых проб весом по 25 грамм.

1. 2 В соответствии с определением «эквивалентности» в Разделе 3, эквивалентные меры (то есть меры, отличающиеся от мер, используемых страной-импортером, но, тем не менее, обеспечивающие надлежащий уровень защиты страны-импортера) должны отличаться от мер, совпадающих с таковыми в стране-импортере. [↑](#footnote-ref-1)
2. 3 Выгоды для страны-экспортера от применения принципа эквивалентности могут быть отвергнуты, если запрос на эквивалентность используется в качестве предлога для разрушения существующей торговли. Такое действие страны-импортера противоречило бы принципам международной торговли. [↑](#footnote-ref-2)
3. 4 Комиссия «Кодекс Алиментариус»: Руководство по процедурам (Редакция 12), страницы 43-44. [↑](#footnote-ref-3)
4. 5 Эквивалентность определена в CAC/GL 26-1997 как «способность различных систем инспектирования и сертификации отвечать одним и тем же целям». [↑](#footnote-ref-4)
5. 6 Соглашение по СФС мерам устанавливает права и обязанности стран-членов ВТО в отношении определения соответствующего уровня санитарной защиты. [↑](#footnote-ref-5)
6. 7 При указании в данном руководстве на «меру» в единственном числе, это может также означать указание на «меры» или «комплекс мер», в зависимости от обстоятельств. [↑](#footnote-ref-6)
7. 9 Руководства по разработке, проведению, оценке и аккредитации систем инспектирования и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов, CAC/GL 26 – 1997. [↑](#footnote-ref-7)
8. 11 Объективная основа для сравнения ветеринарно-санитарных мер, классифицированных как «Инфраструктура», скорее всего, будет иметь качественную природу, напр. способность законодательства контролировать пищевые продукты и достигать основных целей пищевой безопасности. Объективная основа для сравнения ветеринарно-санитарных мер, классифицированных как «Специфические требования», скорее всего, будет иметь количественную природу, напр. сравнение уровней контроля опасностей, достигаемых этой мерой. Объективная основа сравнения ветеринарно-санитарных мер, классифицированных как «Программа», скорее всего, будет содержать смесь качественных и количественных элементов, напр. правильное применение принципов и установление соответствующих критических пределов в системах контроля пищевых продуктов ХАССП. [↑](#footnote-ref-8)
9. Параграфы 9-14 Приложения к *Руководству по оценке эквивалентности санитарных мер, связанных с системой инспектирования и сертификации пищевых продуктов* (CAC/GL 53-2003) представляют дополнительные руководства в отношении того, что такое опыт, знания и надежность, а также расширяет информацию, представленную в параграфах 10-12 данного Руководства. [↑](#footnote-ref-9)