

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
11 октября 2024 г. № 109

Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил

На основании абзаца пятого статьи 9 Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010 г. № 161-З «О ветеринарной деятельности» и подпункта 5.2 пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 июня 2011 г. № 867, Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить:

Ветеринарно-санитарные правила по производству рыбной продукции (прилагаются);
Ветеринарно-санитарные правила по содержанию улиток и иных моллюсков и производству пищевых продуктов из них (прилагаются).

2. Признать утратившим силу постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 7 марта 2012 г. № 13 «Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил».

3. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Министр

А.К.Линевич

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства сельского
хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь
11.10.2024 № 109

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА по производству рыбной продукции

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила устанавливают обязательные для соблюдения юридическими лицами требования к безопасности работ и услуг, связанных с производством, хранением, переработкой и перемещением рыбной продукции.

2. В настоящих Ветеринарно-санитарных правилах применяются термины и их определения в значениях, определенных Законом Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности», Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» и техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.

3. В организации, осуществляющей производство пищевой рыбной продукции (далее – организация), обеспечивается наличие:

плана размещения капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных принадлежащих субъектам хозяйствования объектов;

схемы установки оборудования;

маршрута движения сырья, пищевой рыбной продукции, отходов, работников.

Все капитальные строения (здания, сооружения), изолированные помещения, иные принадлежащие субъектам хозяйствования объекты, оборудование и маршруты движения обозначаются на соответствующих схемах.

4. Утилизация рыбных отходов и пришедшей в негодность пищевой рыбной продукции осуществляется в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами для организаций, осуществляющих переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного происхождения, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 22 марта 2010 г. № 14.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ И ДЕРАТИЗАЦИИ

5. В организации обеспечивается выполнение комплекса мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения микроорганизмов, насекомых и грызунов.

6. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводятся работниками организации, прошедшими соответствующую подготовку по проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации, или иными лицами, оказывающими дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные работы (услуги).

7. Препараты, применяемые при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны иметь разборчивые этикетки и документы, подтверждающие их качество и безопасность. Не допускается применение препаратов с истекшим сроком годности. Проведение дезинфекции отражается в журнале.

8. Руководителем организации утверждается график проведения мойки и дезинфекции оборудования, инструментов, инвентаря, тары, помещений и другое.

9. Оборудование помещений дезинфицирующими ковриками, а также утилизация моющих и дезинфицирующих средств осуществляются в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 8 ноября 2007 г. № 77.

10. Борьба с грызунами осуществляется в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил борьбы с грызунами, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 4 января 2019 г. № 2.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ И ТАРЕ

11. Технологические процессы и оборудование обеспечивают выпуск безопасной и качественной пищевой рыбной продукции.

12. Оборудование, инвентарь и тара изготавливаются из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией, должны быть чистыми и промаркированными, с указанием назначения их использования.

13. Контрольно-измерительное оборудование, применяемое в организации, поверяется в соответствии с законодательством об обеспечении единства измерений.

14. Во всех производственных помещениях устанавливаются стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и другое).

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ В ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОМ ОТНОШЕНИИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

15. Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека вещества, должна поступать на переработку с удалением и последующей утилизацией опасных частей.

16. Рыба подвергается визуальному исследованию с целью обнаружения видимых паразитов до стадии ее обработки.

В случае обнаружения в рыбе паразитов, опасных для здоровья человека, такая продукция обеззараживается до стадии обработки.

17. Не допускается для изготовления пищевой рыбной продукции использование рыб семейств *Canthigasteridae*, *Diodontidae*, *Molidae*, *Tetraodontidae*.

18. Технологические вспомогательные средства используются при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

19. Пищевые добавки допускаются к использованию в производстве пищевой рыбной продукции при наличии свидетельства о государственной регистрации.

Поступившие пищевые добавки хранятся в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание их в другую посуду с целью хранения не допускается.

20. Сыпучие технологические вспомогательные средства перед использованием пропускаются через магнитоуловители.

При изготовлении хлорного льда используется хлорная известь с массовой долей хлора не менее 25 %.

21. Каждая партия рыбы, поступающая на производство, сопровождается ветеринарным документом.

22. Безопасность в ветеринарно-санитарном отношении пищевой рыбной продукции в том числе обеспечивается проведением производственного контроля в соответствии с требованиями технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ РЫБЫ ХОЛОДОМ

23. Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры охлажденной и мороженой рыбы подлежат отражению в специальном журнале.

24. Перед отправлением на охлаждение и замораживание рыба промывается чистой водой (температура не выше плюс 15 градусов Цельсия).

25. Технологические операции в морозильных камерах проводятся при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в камере.

26. Камеры для обработки рыбы холодом оборудуются приборами и средствами контроля влажности и температуры.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

27. Материалы, используемые для упаковки пищевой рыбной продукции, должны быть достаточно прочными, не нарушать органолептические показатели пищевой рыбной продукции и изготавливаться из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией.

28. Не допускается повторное использование упаковочной тары. Исключение составляет тара, легко поддающаяся мойке и дезинфекции. Тара, используемая для хранения охлажденной льдом пищевой рыбной продукции, обеспечивается хорошим стоком талой воды.

29. Упаковка пищевой рыбной продукции проводится в условиях, не допускающих ее загрязнения.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

30. Для хранения пищевой рыбной продукции в организации оборудуются холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой пищевой рыбной продукции.

31. Мороженая пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия. Во время ее транспортировки допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 3 градуса Цельсия.

32. Сырье и пищевую рыбную продукцию, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах хранения укладывают на поддоны, стеллажи, решетки, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. Расстояния между поддонами и стеной помещения, между штабелями обеспечиваются достаточным интервалом для прохода персонала с целью контроля состояния продукции.

33. Поддоны, стеллажи, решетки выполняются из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие деревянных поддонов не допускается.

34. Не допускается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранят в обособленном помещении.

35. Камеры для хранения рыбы и пищевой рыбной продукции оборудуются приборами и средствами контроля влажности и температуры.

36. Контроль за температурой воздуха в камере хранения проводится ежедневно (не менее двух раз в сутки) с отражением результатов контроля в журнале.

37. Контроль за относительной влажностью воздуха в камерах хранения проводится не реже одного раза в неделю с отражением результатов контроля в журнале.

38. Внутренние поверхности транспортного средства для перевозки пищевой рыбной продукции выполняются из гладкого материала, не оказывающего вредного воздействия на пищевую рыбную продукцию, легко подвергаются мойке и дезинфекции.

39. Хранение и транспортировка сырья совместно с пищевой рыбной продукцией не допускаются.

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
по содержанию улиток и иных моллюсков и производству пищевых
продуктов из них**

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила устанавливают обязательные для соблюдения юридическими лицами требования к безопасности работ и услуг, связанных с содержанием, выращиванием, разведением, перемещением, производством, заготовкой, хранением и переработкой улиток и иных моллюсков, а также пищевых продуктов, полученных от них.

2. В настоящих Ветеринарно-санитарных правилах применяются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности», Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства», Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» и техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162, а также следующие термины и их определения:

улитка – наземный брюхоногий моллюск;

моллюски – тип целомических животных со спиральным дроблением.

3. В организации, осуществляющей содержание, выращивание, разведение, перемещение, производство, заготовку, хранение и переработку улиток и иных моллюсков, а также пищевых продуктов, полученных из них (далее – организация), обеспечивается наличие:

плана размещения капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных принадлежащих субъектам хозяйствования объектов;

схемы установки оборудования;

маршрута движения сырья, пищевой продукции, отходов, работников.

Все капитальные строения (здания, сооружения), изолированные помещения, иные принадлежащие субъектам хозяйствования объекты, оборудование и маршруты движения обозначаются на соответствующих схемах.

4. Утилизация отходов, образующихся при производстве пищевых продуктов из улиток и иных моллюсков, и пришедших в негодность пищевых продуктов осуществляется в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами для организаций, осуществляющих переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного происхождения, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 22 марта 2010 г. № 14.

**ГЛАВА 2
ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ, ОБОРУДОВАНИЮ,
ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ, СЫРЬЮ И УПАКОВКЕ**

5. Технологические процессы и оборудование являются максимально закрытыми и обеспечивают выпуск безопасной и качественной продукции.

6. Оборудование, инвентарь, тара являются:

изготовленными из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевыми продуктами;

чистыми и промаркированными, с указанием назначения их применения.

7. Все поступающее сырье соответствует установленным требованиям качества и безопасности.

8. Каждая партия сырья, поступающая на производство, сопровождается ветеринарным документом.

9. Упаковочный материал для сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции соответствует обязательным для соблюдения требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации.

10. Упаковка проводится в условиях, не допускающих загрязнения пищевых продуктов. Упаковочные материалы и тара являются достаточно прочными и не нарушают органолептические показатели пищевых продуктов.

11. Не допускается повторное использование упаковочной тары. Исключение составляет тара, легко поддающаяся мойке и дезинфекции. Упаковка, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, обеспечивает хороший сток талой воды.

12. Поступившие пищевые добавки хранятся в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание их в другую посуду для хранения не допускается.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ В ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОМ ОТНОШЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ УЛИТОК И ИНЫХ МОЛЛЮСКОВ

13. Сырье (улитка и иные моллюски), поступающее в организацию, подвергается оценке органолептических показателей и лабораторным исследованиям (испытаниям).

14. Сырье, признанное по результатам органолептической оценки и лабораторных исследований (испытаний) пригодным для производства пищевой продукции, допускается в производство. Сырье, не признанное годным к производству, подлежит утилизации или уничтожению.

15. Результаты оценки органолептических показателей и лабораторных исследований (испытаний) отражаются в специальном журнале.

16. Лабораторные исследования (испытания) на наличие запрещенных веществ, остаточных количеств ветеринарных препаратов и других химических соединений в улитках и иных моллюсках, а также пищевых продуктах, полученных от них, проводятся в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами проведения исследований на наличие запрещенных веществ и превышения максимально допустимых уровней остаточных количеств ветеринарных препаратов, других химических соединений в живых животных, продуктах животного происхождения, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 28 марта 2012 г. № 18, и требованиями обязательных для соблюдения технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации.

17. Безопасность в ветеринарно-санитарном отношении пищевых продуктов из улиток и иных моллюсков в том числе обеспечивается проведением производственного контроля в соответствии с требованиями технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ЗАГОТОВКЕ УЛИТОК И ИНЫХ МОЛЛЮСКОВ И ПРОИЗВОДСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ НИХ

18. Улитки и иные моллюски или продуценты (родители) их яиц (в случае поставок яиц) выращиваются (разводятся) с использованием естественных субстратов и кормов, не подвергнутых перед использованием для выращивания биотермической или иной дезинфицирующей обработке, и происходят с территорий хозяйств (предприятий), где не регистрировались сальмонеллез, гельминтозы, сибирская язва или случаи инфицирования следующими агентами: *Abalone herpesvirus*, *Bonamia ostreae*, *Bonamia exitiosa*, *Marteilia refringens*, *Perkinsus marinus*, *Perkinsus olseni*, *Xenohaliotis californiensis*.

19. Заготовка улиток и иных моллюсков осуществляется в следующих зонах:
не ближе 500 м от:

автомобильных дорог с твердым покрытием и железных дорог;
складов хранения ядохимикатов;
источников сточных вод и очистных сооружений;
сельскохозяйственных и промышленных организаций;
полигонов твердых-коммунальных отходов и промышленных отходов;
не ближе 5 км от:
организаций топливно-энергетической, химической и нефтехимической промышленности;
военных полигонов;
теплоэлектростанций и крупных промышленных организаций, специализирующихся на машиностроении, производстве лакокрасочных и строительных материалов.

20. Не допускается осуществление заготовки улиток и иных моллюсков на территории городов, а также прилегающей к ним территории на расстоянии менее 500 м от границы городов районного подчинения, 2 км от границы городов областного подчинения (с численностью населения не менее 50 тыс. человек), 5 км от границы города Минска.

21. Сбор живых улиток и иных моллюсков проводится в чистые, воздухопроницаемые мешки из тканевых материалов или в ячеистые (решетчатые) полимерные ящики, разрешенные для использования в пищевой промышленности.

22. Хранение живых улиток и иных моллюсков при заготовке осуществляется в темном проветриваемом помещении без посторонних запахов, исключающем возможность попадания на улитку прямых солнечных лучей, при температуре не выше плюс 20 градусов Цельсия не более двух недель с момента сбора.

23. Хранение улиток и иных моллюсков в организациях осуществляется в холодильных камерах при температуре 0 – минус 3 градуса Цельсия до двух месяцев с момента сбора.

24. Каждая партия заготовленных улиток и иных моллюсков идентифицируется путем приложения к емкостям с улитками этикеток, на которых указываются дата и место сбора, масса нетто, фамилия и инициалы лица, ответственного за сбор улиток.

25. Не допускается использование мертвых улиток и иных моллюсков для производства мяса и других пищевых продуктов.

26. В процессе разделки тушек улиток и иных моллюсков кишечные мешки складываются в отдельную промаркированную емкость для отходов. Заполнение емкостей отходами допускается не более чем на 2/3 их объема, после чего, но не реже 1 раза в смену, они удаляются из цеха.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

27. Материалы, используемые для упаковки пищевых продуктов, должны:
быть достаточно прочными;
не нарушать органолептические показатели продукции;
изготавливаться из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией.

28. Упаковка пищевых продуктов проводится в условиях, не допускающих ее загрязнения.

29. Упаковка, маркировка пищевых продуктов осуществляются в соответствии с обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

30. Хранение и транспортировка пищевых продуктов осуществляются в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией.

31. Для хранения пищевых продуктов в организации оборудуются холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от объемов изготавливаемой продукции.

32. Холодильные камеры содержатся в чистоте и оснащаются контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения пищевых продуктов.

33. Мороженые пищевые продукты хранятся при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 5 градусов Цельсия, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не превышают 2 градусов Цельсия.

34. В холодильных камерах пищевые продукты размещаются в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых составляет не менее 8–10 см от пола. От стен и приборов охлаждения пищевая продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Проходы между штабелями, обеспечивают беспрепятственный доступ к пищевой продукции. Поддоны, стеллажи, решетки выполняются из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

35. Не допускается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранятся в обособленном помещении.

36. Хранение и транспортировка сырья совместно с пищевыми продуктами не допускаются.

37. Не допускаются хранение и транспортировка пищевых продуктов из улиток и иных моллюсков совместно с другими видами продукции, которые могут привести к ухудшению ее качества.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ И ДЕРАТИЗАЦИИ

38. В организации должен выполняться комплекс мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения микроорганизмов, насекомых и грызунов.

39. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводятся работниками организации, прошедшими соответствующую подготовку по проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации, или иными лицами, оказывающими дезинсекционные, дезинфекционные и дератизационные работы (услуги).

40. Препараты, применяемые при дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны иметь разборчивые этикетки и документы, подтверждающие их качество и безопасность. Не допускается применение препаратов с истекшим сроком годности. Проведение дезинфекции отражается в журнале.

41. В организации руководителем утверждается график проведения мойки и дезинфекции оборудования, инструментов, инвентаря, тары, помещений и другое.

42. Утилизация моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 8 ноября 2007 г. № 77.

43. Борьба с грызунами осуществляется в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил борьбы с грызунами, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 4 января 2019 г. № 2.