

Об утверждении ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 18 сентября 2015 года № 7-1/832. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 29 октября 2015 года № 12208.

В соответствии с подпунктом 46-2) статьи 8 Закона Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку

(убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения.

2. Департаменту ветеринарной и пищевой безопасности Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан направление его копии на официальное опубликование в периодические печатные издания и в информационно-правовую систему "Әділет";

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан и интранет-портале государственных органов.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра сельского хозяйства Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр сельского хозяйства	
Республики Казахстан	А. Мамытбеков

"СОГЛАСОВАН"

Министр национальной экономики

Республики Казахстан

_____ Е. Досаев

29 сентября 2015 год

	Утверждены приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 18 сентября 2015 года № 7-1/832
--	--

**Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования
к объектам производства, осуществляющим заготовку
(убой животных), хранение, переработку и реализацию**

продукции и сырья животного происхождения

Глава 1. Общие положения

Сноска. Заголовок главы 1 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

1. Настоящие ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения (далее – требования), разработаны в соответствии с подпунктом 46-2) статьи 8 Закона Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии" (далее – Закон) и определяют ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения, для обеспечения безопасности продукции и сырья животного происхождения.

2. Администрация объектов производства, осуществляющих убой животных (за исключением убойных площадок (площадок по убою сельскохозяйственных животных)), переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения, в соответствии с пунктом 3 статьи 23 Закона создает подразделения производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам.

Подразделениями производственного контроля для определения соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам допускается привлечение аккредитованных государственных лабораторий (центров), включенных в Единый реестр органов по оценке соответствия Евразийского экономического союза в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года.

Сноска. Пункт 2 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018

№ 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

3. Объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение и переработку продукции и сырья животного происхождения (далее – объект производства), присваиваются учетные номера в соответствии с приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 23 января 2015 года № 7-1/37 "Об утверждении Правил присвоения учетных номеров объектам производства, осуществляющим выращивание животных, заготовку (убой), хранение, переработку и реализацию животных, продукции и сырья животного происхождения, а также организациям по производству, хранению и реализации ветеринарных препаратов, кормов и кормовых добавок" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10466) и документами государственного санитарно-эпидемиологического нормирования.

4. Животные, поступающие на убой, а также продукция и сырье животного происхождения, поступающие на переработку, хранение и реализацию, сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, подтверждающими их безопасность, происхождение и качество.

5. При вводе в эксплуатацию объектов производства, а также установке технологического оборудования или линий и/или выпуске новых видов мясной (молочной, рыбной) продукции объекту необходимо получить ветеринарно-санитарное заключение, выданное в соответствии с приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 мая 2015 года № 7-1/453 "Об утверждении Правил выдачи ветеринарных документов и требований к их бланкам" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 11898) (далее – Правила выдачи ветеринарных документов).

Глава 2. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к территории объектов производства

Сноска. Заголовок главы 2 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

6. Территорию объектов производства огораживают сплошным забором и исключают несанкционированный доступ посторонних лиц и бродячих животных.

7. Подъездные пути, проезжие дороги и пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки и проходы должны иметь твердое водонепроницаемое, легкодоступное для мойки и дезинфекции покрытие с хорошим водостоком атмосферных, талых и смывных вод в канализацию.

8. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории объектов производства обеспечивает возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

1) сырья, готовой продукции и отходов;

2) здоровых животных, направляемых после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями перемещения больных или подозрительных по заболеванию животных, направленных в санитарный блок;

3) готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства.

9. Территория и помещение объекта производства содержатся в чистоте (в течение дня очищаются от загрязнений), регулярно подвергаются очистке, дезинфекции, дезинсекции, а при необходимости дератизации.

10. На территории объектов производства расположены пункт, площадка или дезинфицирующий барьер для санитарной обработки транспорта.

При въезде (выезде) на территорию объекта должен быть сооружен дезинфекционный барьер для обеззараживания ходовой части транспорта.

В местах входа (выхода) персонала объекта производства предусматривается санитарный пропускник с дезинфицирующим ковриком.

Объектом производства осуществляется самоконтроль за своевременностью заправки дезинфицирующих барьеров, ковриков дезинфицирующими средствами, зарегистрированными в Республике Казахстан и/или государствах-членах Евразийского экономического союза.

11. Для сбора бытового мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной площадке, размеры которой в три раза превышают площадь основания контейнеров.

Площадки мусоросборников огораживаются с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 метра.

Контейнеры располагаются не ближе 25 метров от производственных и вспомогательных помещений.

Удаление бытовых отходов из контейнеров должно проводиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день, с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Удаление отходов и мусора должно производиться специальным транспортом по договору с организациями, осуществляющими вывоз мусора в специально отведенные места.

12. Здания объектов производства, включая строения, помещения и комнаты, должны быть прочной постройки, содержаться в хорошем состоянии и быть достаточного размера, необходимого для переработки, обращения и хранения продукта так, чтобы это не привело к порче продукта или антисанитарным условиям.

На территории объектов производства, в технологических помещениях не допускается наличие грызунов, насекомых (в том числе мух, тараканов), синантропных птиц и бродячих, бесхозных животных.

Глава 3. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим убой животных

Сноска. Заголовок главы 3 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

13. Объекты производства, осуществляющие убой животных, за исключением объектов убоя животных, указанных в пункте 36 настоящих требований (далее – объекты убоя животных), оснащаются:

1) стационарным дезпромывочным пунктом или площадкой для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой, или дезинфицирующим барьером для автотранспорта;

2) помещениями для специалистов в области ветеринарии с оборудованием для контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы животных, продукции и сырья животного происхождения;

3) местом для размещения животных, расколами для ветеринарного осмотра животных;

4) санитарной бойней (помещением, как в обычных производственных цехах, но значительно меньших размеров с отделением для стерилизации мяса и субпродуктов) или санитарной камерой (отдельным помещением, расположенным внутри здания) для изолированной переработки больных или слабых животных;

5) помещениями для карантина (местом, где животные содержатся в изоляции, не имея контакта (прямого или косвенного) с другими животными, в целях наблюдения и, при необходимости, диагностических исследований) и изолятором (изолированным помещением на территории объекта убоя животных для размещения больных животных);

6) изолированной холодильной камерой для временного хранения мяса и продуктов убоя до их переработки;

7) бетонированной ямой (септиком) для сбора и сооружениями для обеззараживания сточных вод;

8) зданиями (навесами) для предубойного содержания животных (обособленным помещением (площадкой) на территории объекта убоя животных для приема, размещения, ветеринарного осмотра, сортировки и отдыха убойных животных);

9) бытовыми помещениями и дезинфекционной камерой для санитарной обработки одежды;

10) площадкой для сбора и временного хранения навоза и каныги;

11) подразделениями производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам или лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы.

14. На убой принимаются только животные и птица из территорий и хозяйствующих субъектов, благополучных по заразным болезням животных и птиц, прошедших процедуру обязательной идентификации в соответствии с приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 30 января 2015 года № 7-1/68 "Об утверждении Правил идентификации сельскохозяйственных животных" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 11127) и имеющих ветеринарные документы, выданные в соответствии с приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 мая 2015 года № 7-1/453 "Об утверждении Правил выдачи ветеринарных документов и требований к их бланкам" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 11898).

15. На убой не допускаются:

1) животные и птица, которым скармливались антибиотики, антигельминтики и другие препараты с лечебной и (или) профилактической целью, препараты для стимуляции роста в течение срока, указанного в наставлении по их применению в ветеринарии;

2) животные и птица, обработанные химикатами против насекомых и клещей ранее срока ожидания, указанного в списке этих препаратов;

3) животные и птица с не установленным диагнозом болезни, имеющие повышенную или пониженную температуру тела и находящиеся в состоянии апатии или агонии;

4) животные и птица, которым при выращивании применяли ветеринарные препараты, не разрешенные в Республике Казахстан и государствах – членах Евразийского экономического союза;

5) птица в течение 10 суток после последнего кормления рыбой, рыбными отходами и рыбной мукой;

6) животные и птицы, не прошедшие предубойный ветеринарный осмотр;

7) лошади, ослы, мулы, верблюды без проведения исследований на сеп.

16. Перед убоем, поступившие на объект убоя животные, подлежат ветеринарному осмотру и предубойной выдержке в течение не менее 24 часов для крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, мулов и ослов, не менее 12 часов для свиней и не менее 6 часов для телят и птиц.

17. Немедленное (своевременное) помещение в карантинное отделение в случаях установления диагноза или причин несоответствия группы животных и птиц, в которых обнаружены больные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также несоответствия фактического наличия голов количеству, указанному в ветеринарном документе.

18. При выявлении признаков инфекционного заболевания вся партия животных и птиц направляется в изолятор для последующего санитарного убоя с соблюдением условий, указанных в пунктах 19, 20 и 21 настоящих требований.

19. Убой больных животных и птиц проводится отдельно от здоровых животных и птиц и/или в конце смены.

20. При отсутствии санитарной бойни или санитарной камеры убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здорового скота.

21. После окончания убоя больных животных и птиц помещение, использованное оборудование, инвентарь, производственная тара, цеховые транспортные средства подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

22. Карантинное помещение, изолятор, санитарную бойню допускается блокировать в одном здании, при этом предусматриваются изолированные проходы для больного и здорового скота. Выдача пищевой и технической продукции проводится через отдельные выходы.

23. Для временного хранения (до утилизации или уничтожения) трупов животных необходимо предусмотреть около изолятора отдельное помещение.

24. При размещении в едином блоке карантинного помещения и изолятора между ними должен быть тамбур, в котором устанавливают шкафы для специальной одежды рабочих, бесконтактный умывальник, дозатор с антисептиком для рук и дезинфекционный коврик для дезинфекции обуви.

25. Полы, стены, кормушки, жижеборник и прочее оборудование карантинного помещения и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции, проводимой после освобождения помещений от животных. В карантинном помещении и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и другого инвентаря, изготовленных из дерева. Территорию карантинного помещения и изолятора ежедневно очищают от навоза и моют. Сточные воды из карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни (камеры) и пункта (площадки) санитарной обработки автомобильного транспорта перед спуском в общую канализацию очищают от отходов (навоз, каныга) и обеззараживают.

26. Мойку помещений и оборудования санитарной бойни осуществляют по мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекцию – в конце работы.

27. Помещения и открытые загоны для содержания животных должны иметь твердое покрытие, корыта для водопоя с подводкой воды. Часть загонов должна иметь кормушки и устройства для привязи животных. Изгороди, ворота и запоры в загонах должны быть устроены так, чтобы исключить возможность травмирования животных и людей.

Помещения и открытые загоны для содержания животных ежедневно очищают от навоза, который подлежит вывозу в навозохранилище.

Для сбора и накопления навоза, поступающего из помещений предубойного содержания скота, предусматривается на бетонированном участке площадка, рассчитанная не менее чем на трехсуточное накопление с учетом производственной мощности объекта убой животных.

Для сбора и накопления навоза, подстилки и остатков корма из карантина и изолятора следует предусматривать на бетонированном участке, расположенном на территории санитарного блока, площадку, рассчитанную не менее чем на шестисуточное накопление с учетом производственной мощности объекта убой животных.

Для биотермического обезвреживания навоза и отжаты каньги вне территории объекта убой животных на специально отведенной площади должны предусматриваться бетонированные площадки.

28. Для сбора каньги устраивают специальные емкости (контейнеры) с плотно закрывающейся крышкой, расположенной на бетонированной площадке.

29. Транспорт для вывоза отходов тщательно промывают и дезинфицируют после его использования.

30. Транспорт, доставивший убойных животных на объекты убоя животных (объекты большой мощности), после их выгрузки и очистки от навоза подлежит обязательной мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на специальной площадке, которые располагают на выезде с территории скотобазы.

31. Трупы, навоз, остатки подстилки, кормов, отходы, подлежащие утилизации или уничтожению за пределами объекта убоя, транспортируются на автотранспорте с закрытым кузовом.

32. Во избежание загрязнения мяса объекты убоя животных должны обеспечить разделение следующих технологических операций в пространстве и времени:

1) оглушение и обескровливание;

2) в отношении свиней: ошпаривание, удаление щетины, скобление и опаливание;

3) нутровка (извлечение внутренних органов из брюшной и грудной полостей при разделке туши убитого животного) и последующая разделка;

4) обработка очищенных желудков и кишок;

5) обработка и промывка других побочных продуктов убоя, в частности съемка шкуры с голов, если это не проводилось на линии убоя;

6) упаковка побочных продуктов убоя;

7) отгрузка мяса.

При входе во все производственные помещения устанавливают модули полной гигиенической обработки. Допускается использование дезинфицирующих ковриков.

33. Стены и потолки производственных и вспомогательных помещений выполняются из влагонепроницаемых материалов, имеют отделку светлых тонов, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию. Высота стен в производственных и вспомогательных помещениях должна быть достаточной для выполнения технологических процессов с соблюдением требований по гигиене производства мяса и продуктов из мяса.

В цехах, вырабатывающих пищевые продукты, и помещениях санитарного блока покрытия стен и колонн должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции до потолка.

Высота и расположение подвесных путей должны исключить возможность соприкосновения туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания туш под подвесными путями должны быть устроены поддоны для сбора технической крови, облицованные материалами, легко поддающимися мойке и дезинфекции, и имеющие уклон для стока крови к трапам или желоб для стока крови.

34. На объекте убоя устанавливают стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и другие). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря, оборотной тары и транспортных средств применяют

моечные машины или оборудуют моечное помещение с подводкой дезинфицирующего раствора, холодной и горячей воды.

35. Подразделения производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам, или лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечиваются помещением и оснащаются приборами, оборудованием, реактивами для определения соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам.

В местах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается возможность сбора ветеринарных конфискатов путем установки контейнеров для их сбора, исключающих несанкционированный доступ к ним посторонних лиц, отличающихся по цвету от другого оборудования и имеющих надпись об их назначении.

36. Убойные площадки (площадки по убою сельскохозяйственных животных) имеют:

1) загон (площадку) для размещения животных, с целью проведения предубойной выдержки и осмотра животных, а также специально оборудованное место для экскрементов с учетом производственной мощности объекта убоя животных;

2) помещение для забоя с учетом производственной мощности объекта убоя животных, которое должно быть оснащено:

водонепроницаемым половым покрытием, которое легко чистится и дезинфицируется, приспособленным таким образом, чтобы облегчить отвод воды, снабженным отводящими стоками и канавами под покрытием и бетонированной ямой (септиком) для сбора и обеззараживания сточных вод;

гладкими стенами, покрытыми легко моющимися материалами или покрашенными до высоты 3 метров, с округленными углами и выступами;

вентиляцией и отоплением;

естественным и/или искусственным освещением, которое не искажает цвета;

приспособлением для подвешивания туши, с целью обеспечения обескровливания, снятия шкуры, извлечения внутренних органов и проведения послеубойного осмотра туш и органов, исключаям соприкосновения туш с полом, стенами, технологическим оборудованием;

местом для ветеринарного врача со стерилизатором для обеззараживания ножей (не менее двух), крючков, инструментов (фонендоскоп, термометр, плессиметр, бюкс), бочками с дезинфицирующими средствами для обработки рук, специализированной одеждой;

закрытой ямой (септик) для сбора и обеззараживания сточных вод ;

приспособленным местом для освобождения и очистки содержимого желудков и кишечника;

на участках обескровливания туш под подвесными путями должны быть устроены поддоны для сбора крови;

умывальником для персонала, одноразовым ручным полотенцем (дезрастворы для рук);

инструментами и рабочим оборудованием, контейнером для ветеринарных конфискатов, сделанных из нержавеющей стали, легко поддающихся чистке и дезинфекции.

Зоны забоя и снятия шкур отделяются перегородкой высотой не менее 2 метров от зоны разделки и обработки внутренних органов.

37. При забое свиней необходимо, чтобы ошпаривание, депиляция, очистка и обжиг были выполнены в специальных местах, четко отделенных от места забоя открытым пространством, не менее 5 метров или огражденных перегородкой не менее 3 метров высотой.

Глава 4. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение и переработку мяса и мясопродуктов

Сноска. Заголовок главы 4 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

38. На объектах производства, осуществляющих переработку мяса, продукции и сырья животного происхождения (далее – объекты переработки мяса), в производственных помещениях при размещении технологического оборудования исключают перекрестную контаминацию.

39. Объекты переработки мяса оборудуются находящимися в исправном рабочем состоянии объектами ветеринарно-санитарного назначения:

1) стационарным дезопромывочным пунктом или площадкой, или дезинфицирующим барьером для мойки и дезинфекции автомобильного

транспорта, доставляющего мясо и мясную продукцию, сырье животного происхождения для переработки;

2) помещениями для специалистов в области ветеринарии с оборудованием для контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы животных, продукции и сырья животного происхождения;

3) изолированной холодильной камерой для временного хранения мяса и продуктов убоя до их переработки;

4) сооружениями для обеззараживания сточных вод.

40. Моечное отделение имеет водонепроницаемые полы, подводку острого пара, горячей и холодной воды и трапы для стока смывной воды в канализацию для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств.

41. Панели стен и колонн в производственных цехах (помещениях) и санитарном блоке облицуются на уровне не менее двух метров.

42. На поверхности потолков и навесных арматур не допускаются скопление грязи, осыпание посторонних частиц и образование конденсатов или плесени в пищевую продукцию.

43. Полы во всех помещениях объектов переработки мяса ровные, гладкие, изготовленные из водонепроницаемых материалов.

44. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в отдельном помещении.

45. Складские помещения содержатся в чистоте и периодически подвергаются дезинсекции и дератизации.

46. Технологический процесс на объекте переработки мяса обеспечивает:

1) исключение пересечений потоков и контактов сырых и готовых продуктов;

2) контроль поступающего для переработки сырья и вспомогательных материалов на соответствие требованиям законодательства в области ветеринарии и здравоохранения;

3) отсутствие соприкосновения мясных туш, находящихся в подвешенном состоянии, с полом, стенами и технологическим оборудованием;

4) сток жидкости к трапам на участках обескровливания, зачистки и мойки туш по специальным наклонным желобам;

5) разделение передачи пищевого сырья (жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов) друг от друга с доступом для их санитарной обработки;

6) сбор непищевых отходов в специальную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую надпись (маркировку) о ее назначении;

7) сбор ветеринарных конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) в оборудованные отдельные спуски или специальные передвижные закрывающиеся емкости, окрашенные в отличительные цвета;

8) экстренную остановку конвейера с рабочих мест специалистов в области ветеринарии при помощи кнопки "Стоп" (в случае наличия полной автоматизации технологического процесса) в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний убойных животных;

9) отправку туш, субпродуктов и других продуктов убоя в холодильник только после их санитарной обработки, ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения;

10) подвод холодной и горячей воды к рабочим местам, а для сортировки (продувки) кишок подачу сжатого воздуха.

47. Объект переработки мяса оснащается холодильными камерами и морозильниками, обеспечивающими возможность регулирования температуры в зависимости от вида продукции от 0°C до 30°C и влажности воздуха от 60 % до 95 %.

48. Штабеля для хранения сырья и продукции располагаются на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения.

Между штабелями оборудуются проходы.

49. Остывшее и охлажденное мясо хранится в подвешенном состоянии.

Условно годное мясо хранится в специально используемых для этих целей холодильниках-изоляторах или отдельных камерах холодильника.

50. Объект переработки мяса оборудуется отдельными сетями внутренней канализации для сточных вод в производственных цехах:

содержащих жир, не содержащих жир, хозяйственно-бытовых и незагрязненных производственных вод.

51. Сточные воды перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения подвергаются механической очистке. Воды, содержащие жир, проходят через жироловки.

52. Яма для приема сточных вод должна быть бетонированной, располагаться на расстоянии не менее 20 метров от производственного здания, оборудоваться крышкой и очищаться по мере заполнения ее на 2 /3 объема.

53. Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для транспортировки мяса и мясной продукции, должны быть гладкими и изготавливаться из материалов, не влияющих на органолептические свойства продуктов и здоровье населения, для удобства очистки и дезинфекции.

Транспортное средство оснащается средствами эффективной защиты продукции от насекомых и пыли, а также дренажа жидкости.

Транспортное средство оснащается нержавеющей крючьями для висящего свежего мяса, установленными на такой высоте, чтобы мясо не касалось пола при транспортировке туш, полутуши, четвертей туши.

Не допускается использование транспортных средств или контейнеров для транспортировки мяса и мясной продукции после транспортировки в них живых животных или любого другого груза.

Глава 5. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку, хранение, переработку молока и молочной продукции

Сноска. Заголовок главы 5 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

54. На территории объекта производства (изготовления) молока и молочных продуктов не допускается наличие птиц и животных.

55. Набор и площади производственных помещений, холодильные камеры, санитарно-бытовые помещения, половые покрытия, стены, потолки или потолочная облицовка, двери, размещение технологического оборудования, водоснабжение, канализация, освещение, отопление, вентиляция, оборудование, инвентарь, тара, условия производства, хранения и транспортировки молока и молочной продукции, устанавливаются Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции", утвержденными приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 28 февраля 2015 года № 164 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 10971) (далее – Санитарные правила).

56. При поступлении молока от разных хозяйствующих субъектов фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после приемки молока от каждого сдатчика.

При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики, мойку и дезинфекцию фильтров в них производят не реже 1 раза в смену .

При периодической приемке молока мойку и дезинфекцию фильтров производят после каждого перерыва в приемке молока.

57. Молочные автоцистерны после каждого освобождения от молока должны промываться и дезинфицироваться. После мойки цистерны

опломбируются, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

58. Все процессы приемки, переработки и хранения молока и молочных продуктов проводятся в соответствии с Санитарными правилами. Непосредственно перед приемкой молока, молочные шланги и штуцеры цистерн дезинфицируются и ополаскиваются питьевой водой. После окончания приемки молока шланги промываются, дезинфицируются, закрываются заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешиваются на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн хранятся в специально промаркированных емкостях.

Глава 6. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку, хранение и переработку рыбы и рыбной продукции

Сноска. Заголовок главы 6 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

59. Набор и площади производственных помещений, холодильные камеры, санитарно-бытовые помещения, половые покрытия, стены, потолки или потолочная облицовка, двери, размещение технологического оборудования, водоснабжение, канализация, освещение, отопление, вентиляция, оборудование, инвентарь, тара, должны соответствовать требованиям Санитарных правил.

60. На объектах производства, осуществляющих заготовку и переработку рыбы и рыбной продукции (далее – объекты производства рыбы), обеспечиваются поточность технологических процессов и исключение возможности пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции.

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

61. Микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции в соответствии с ветеринарными (ветеринарно-санитарными) правилами, утвержденными приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 29 июня 2015 года № 7-1/587 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 11940), а также содержание химических загрязнителей, токсических элементов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков не допускаются.

62. На объекте производства рыбы осуществляются ветеринарно-санитарный контроль и надзор безопасности рыбы и рыбной продукции.

Партия рыбы не должна приниматься на переработку, если установлено, что она содержит примеси вредных или инородных веществ и гнилого материала, и если при помощи обычной процедуры сортировки и подготовки они не могут быть удалены.

63. На объекте производства рыбы организуются отдельные зоны для хранения готовой продукции в соответствии с Санитарными правилами.

64. Продукция рыболовства охлаждается льдом или охлажденной водой не позднее одного часа после вылова.

65. Контейнеры для перевозки и хранения свежих продуктов рыболовства должны обеспечивать стекание воды, образовавшейся в результате оттаивания продукции, быть чистыми в соответствии с Санитарными правилами.

Во избежание загрязнения продуктов предусматривается система стока вод, образовавшихся в результате размораживания.

66. Посол рыбы и рыбной продукции должен происходить в помещениях, отделенных от цехов, где производятся другие операции. Контейнеры (чаны), используемые для соления, должны быть устроены так, чтобы не допустить загрязнения, и чиститься перед использованием.

67. Продукция рыболовства хранится в чистой охлажденной воде не более трех суток на борту судна.

68. Внутренние стены и потолки холодильных камер перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке.

Решетки или поддоны для укладки штабелями продукции рыболовства в камерах холодильника и морозильника располагают на высоте не менее 8 сантиметров от пола.

Штабеля располагаются от стен, приборов охлаждения и друг от друга на расстоянии не ближе 30 сантиметров.

69. Замораживание, производство и хранение охлажденной, мороженой рыбы и рыбной продукции, сбор, хранение, удаление отходов, полученных в процессе производства рыбной продукции проводить в соответствии с Санитарными правилами.

70. Рыба снабжается маркировкой с информацией о принадлежности к району промысла.

71. Не допускается складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол.

72. Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции оборудуются термометрами, записывающими показатели температуры.

73. Оснащение, оборудование на рыболовном и морозильных судах, плавательных базах проводится в соответствии с Санитарными правилами.

Глава 7. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим хранение продукции и сырья животного происхождения

Сноска. Заголовок главы 7 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

74. Содержание и эксплуатация помещений, проектирование, ремонт, водоснабжение, канализация, освещение, теплоснабжение, вентиляция, кондиционирование, оборудование, условия труда, прием, хранение, транспортировка, переработка, расфасовка продукции животного происхождения должны соответствовать требованиям санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 358 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 15689).

Сноска. Пункт 74 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

75. В помещениях объектов хранения, предназначенных для хранения продукции и сырья животного происхождения (далее – объекты хранения), не допускается совместное размещение технического сырья животного происхождения (шкуры, шерсть, пушнина, пух, перо, эндокринное и кишечное сырье, кости, другие виды сырья), кормов и кормовых добавок; коллекций и предметов коллекционирования по зоологии, анатомии, палеонтологии животных. Объекты хранения обеспечиваются достаточным количеством складских помещений, в зависимости от мощности производства.

76. На складе выделяется помещение для проведения ветеринарного осмотра товаров, оборудованное:

1) техническими средствами, необходимыми для проведения ветеринарного контроля и надзора;

2) погрузочно-разгрузочной техникой, необходимой для проведения ветеринарного осмотра товаров (в том числе с их полной выгрузкой);

3) набором стеллажей для размораживания продуктов и столами из нержавеющей стали.

77. Помещения и оборудование для хранения продукции и сырья животного происхождения со специальными условиями хранения должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции.

78. Для хранения продукции животного происхождения применяются специально изготовленные для холодильной обработки и хранения продуктов холодильные камеры и морозильники. Объем и количество холодильных камер и морозильников выбираются с учетом

производственной мощности объектов и условий, чтобы они обеспечивали возможность регулирования температуры в зависимости от вида продукции от минус 30 °С до 0 °С и влажности воздуха от 60 % до 95 %.

Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой продукции подвергаются санитарной обработке.

Глава 8. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам, осуществляющим реализацию продукции и сырья животного происхождения

Сноска. Заголовок главы 8 в редакции приказа Заместителя Премьер-Министра РК - Министра сельского хозяйства РК от 15.10.2018 № 421 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Параграф 1. Требования к выбору земельного участка под строительство, размещению объектов, проектированию, строительству, реконструкции, переоборудованию, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов, осуществляющих реализацию продукции и сырья животного происхождения

79. Территорию объектов производства отделяют от населенных пунктов санитарно-защитной зоной. Размер санитарно-защитной зоны определяется в соответствии с Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны производственных объектов", утвержденными приказом Министра национальной экономики от 20 марта 2015 года № 237 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 11124).

Для препятствия бесконтрольному проходу людей и животных территория объекта производства огораживается забором высотой не

менее двух метров, а проезжая часть покрывается твердым водонепроницаемым дорожно-строительным материалом.

80. Все помещения располагают с учетом поточности, движения сырья и готовых пищевых продуктов, персонала и посетителей. Для ввоза на территорию объекта, осуществляющего реализацию продукции и сырья животного происхождения, оборудуют отдельный въезд, обеспечивающий одностороннее движение продукции и сырья животного происхождения к лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы и далее к местам их реализации.

Каждую группу помещений объединяют в отдельный блок: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже, административно-бытовые, подсобные, торговые.

В торговой зоне отводятся отдельные площади для торговли продукцией и сырьем животного происхождения (отдельно мясные, рыбные, молочные и другие), для предприятий общественного питания, бытового обслуживания и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

В складской зоне располагаются помещения для хранения продовольственных товаров, холодильные устройства.

В хозяйственной зоне отводятся площадки с контейнерами для сбора мусора, стоянки для автотранспорта, туалеты.

Размещение загрузочных, складских помещений, помещений подготовки продуктов к продаже, торговые залы производят с учетом технологической связи между ними.

81. Внутренняя отделка помещений объекта выполняется с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам.

82. Стены торгового зала рынка, фасовочных, моечных помещений, охлаждаемых камер, санитарных узлов облицовывают материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам.

83. Полы выполняют с ровной поверхностью, без выбоин, из влагоустойчивых и влагонепроницаемых, нетоксичных, допускающих санитарную обработку. Покрытие в разгрузочных помещениях, на площадках для автомобилей выполняется из твердых водонепроницаемых материалов. В моечных, туалетах и душевых предусматривают трапы для выпуска воды в систему водоотведения.

84. В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами, на объекте выделяется помещение разрубочной площадью не менее 10 квадратных метров с установкой в нем моечной раковины и дополнительного холодильника.

85. Объекты торговли скоропортящейся продукции должны быть оснащены холодильным оборудованием для раздельного хранения сырых и готовых продуктов. Запас скоропортящихся пищевых продуктов должен соответствовать нормам складирования с учетом емкости холодильного оборудования.

86. Администрация (владелец) объекта обеспечивает:

1) соответствующие условия для торговли мясом, другой продукцией животного происхождения, прошедшей государственный ветеринарно-санитарный контроль и надзор и ветеринарно-санитарную экспертизу в лаборатории, в соответствии с требованиями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) правил, утвержденных приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 29 июня 2015 года № 7-1/

587 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 11940);

2) выделение на территории рынка изолированного помещения с установлением автоклава для обеззараживания соответствующей продукции, забракованной лабораторией;

3) поддержку в рабочем состоянии изолированной холодильной камеры для временного хранения мяса, мясопродуктов до получения результатов лабораторных исследований;

4) проведение утилизации мяса, мясопродуктов, в том числе конфискатов, другой продукции животного происхождения, признанной непригодной для употребления;

5) проведение санитарных дней, регулярной уборки и дезинфекции территории, торговых мест, других вспомогательных помещений, холодильников и инвентаря рынка;

6) проведение профилактических и вынужденных мероприятий.

Параграф 2. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы

87. Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения на объектах внутренней торговли должны быть организованы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (далее - лаборатория).

88. Лаборатории должны иметь следующий набор помещений в зависимости от мощности объекта:

- 1) для экспертизы мяса и мясопродуктов, яиц и яйцепродуктов (с отдельными рабочими столами);
- 2) для экспертизы рыбы и рыбопродуктов;
- 3) для экспертизы молока и молокопродуктов, меда, растительного сырья (с отдельным рабочим столом);
- 4) для мойки инвентаря;
- 5) для стерилизации мяса и мясопродуктов с холодильным оборудованием для хранения конфиската;
- 6) для хранения дезинфицирующих и моющих средств, инвентаря;
- 7) санитарные и бытовые помещения для персонала.

На объектах должны быть установлены изолированная холодильная камера для временного хранения мясных туш, мясопродуктов и других продуктов и автоклав для обеззараживания мяса, мясопродуктов и конфискатов. При отсутствии автоклава допускается обезвреживание проводить в котлах.

89. Рабочие столы для экспертизы туш убойных животных, мясных продуктов, рыбы, мяса птицы должны покрываться мраморной крошкой, кафелем или обиваться оцинкованным железом. Для проведения экспертизы мяса и мясопродуктов лаборатории обеспечиваются специальными отдельными приспособлениями (устройствами) для подвешивания мясных туш, внутренних органов, головы (вешала, крючки и другие) или столами. Столы, на которых производятся исследования молока и молочных продуктов, покрываются оцинкованным железом или

пищевым пластиком. Помещения лаборатории оборудуются отоплением, освещением, вентиляцией, водопроводом с горячей и холодной водой, канализацией.

90. На объектах внутренней торговли в зависимости от мощности реализации продукции и сырья животного происхождения допускается совмещение смотрового зала для экспертизы молочного сырья с лабораторией, помещения для обезвреживания мяса со смотровым залом для экспертизы мясного сырья.

91. Помещения лабораторий, производственное оборудование и инвентарь должны содержаться в чистоте. Уборка влажным способом и дезинфекция проводятся ежедневно.

Один раз в месяц проводится санитарный день с генеральной уборкой и дезинфекцией всех помещений и, при необходимости, проводятся дератизация и дезинсекция.

92. Штат лаборатории формируется в зависимости от объема проводимой работы и затраченного на нее времени (оперативного и вспомогательного), количества экспертиз, проводимых за один рабочий день.

93. Лаборатория для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается необходимыми специальными лабораторными видами оборудования, приборами, инструментами, химическими реактивами, моечными и дезинфицирующими средствами, ветеринарными клеймами и штампами, лабораторной посудой, специальной одеждой, лабораторной мебелью, инвентарем и другими вспомогательными материалами. Используемые химические реактивы маркируются с указанием даты изготовления и срока годности.

94. Лаборатории ведут ветеринарный учет (учет поступающей продукции, результатов экспертиз, конфискатов, реактивов и другое) и

отчетность и предоставляют их в порядке, утвержденном приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 30 апреля 2015 года № 7-1/394 "Об утверждении Правил ведения, представления ветеринарного учета и отчетности" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 11265).

Параграф 3. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов, воздуху, микроклимату торговых и других помещений

95. Капитальные здания объектов оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. Используемая питьевая вода должна соответствовать требованиям безопасности, установленных в соответствии со статьей 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения". При отсутствии централизованного водоснабжения допускается использование воды из местных источников. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды.

При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в моечных помещениях объекта устанавливают водонагреватели. При отсутствии системы канализации для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемых выгребных ям с крышкой. Яма очищается по мере накопления.

96. Источники искусственного освещения заключаются в осветительную защитную арматуру. При необходимости на рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения. Светильники и арматура в производственных помещениях должны быть закрытого типа и доступными для влажной очистки.

97. Очистка наружных и внутренних остекленных поверхностей окон, оконных рам проводится по мере загрязнения. Все открывающиеся

проемы в теплое и переходное время года для защиты от проникновения насекомых оборудуют защитными сетками.

98. В помещениях объекта, кроме естественного проветривания, торговые, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуют системой принудительной вентиляции и/или кондиционерами. Вентиляция должна обеспечивать необходимую кратность обмена воздуха и микроклиматические условия.

На объекте площадью до 50 квадратных метров допускается естественная вентиляция помещений.

Систему вентиляции складских и торговых помещений объектов устраивают отдельными. Не допускается совмещение систем вентиляции складских, торговых помещений с санитарными узлами и душевыми комнатами.

Параграф 4. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

99. Все помещения объекта содержат в чистоте. По окончании работы проводят влажную уборку помещений, торгового оборудования с применением моющих средств и последующей промывкой горячей водой.

100. В помещениях для хранения пищевой продукции, в том числе холодильных камерах, регулярно проводятся механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

101. Кратность проведения генеральной уборки помещений объекта устанавливается администрацией хозяйствующего субъекта с учетом обеспечения чистоты помещений. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

102. Хранение моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя отдельно от продовольственных товаров.

103. Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки), весоизмерительные приборы ежедневно промывают с применением моющих средств и просушивают.

104. Объект оснащается необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом организации, его мощностью. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования обеспечивается с соблюдением свободного доступа к ним.

105. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержат сухими, чистыми, отапливаемыми, хорошо проветриваемыми, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

106. Для реализации скоропортящихся пищевых продуктов объекты оснащают охлаждаемыми или холодильными камерами, прилавками, витринами, шкафами, ларями.

107. В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускается образование "снеговой шубы" и льда.

Холодильное оборудование моют и дезинфицируют по мере его загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения их от продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени в камере и поражении плесенью хранящейся продукции.

108. Колоды для разруба мяса и рыбы используют из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Ежедневно по окончании работы деревянные колоды зачищают ножом, посыпают солью.

109. Для каждого вида продуктов выделяют и используют отдельные разделочные доски и ножи с маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

110. На объектах не допускается наличие насекомых и грызунов.

Параграф 5. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к содержанию и эксплуатации продовольственных рынков

111. Территория продовольственного рынка разделяется на функциональные зоны: торговую, складскую и административно-хозяйственную.

112. В торговой зоне отводятся торговые места площадью из расчета не менее 6 квадратных метров на одно торговое место, предусматривают места для размещения объектов общественного питания, бытового обслуживания и лаборатории.

Реализация пищевой продукции (растениеводческой, мясной, рыбной, молочной и другой) проводится на специально выделенных местах.

113. В складской зоне располагают помещения для хранения продовольственных товаров, холодильные устройства.

114. В хозяйственной зоне отводятся места для охраны, администраторов рынка, стоянки для автотранспорта, площадки с контейнерами для сбора мусора, туалеты.

115. Предусматривается обеспечение въездов и выездов, подъездных путей и пешеходных развязок.

116. Территорию и торговые места содержат в чистоте, влажную уборку с дезинфекцией проводят ежедневно.

Ежемесячно проводится санитарный день с генеральной уборкой, ревизией холодильного оборудования, дезинфекцией, при показаниях (наличии грызунов и насекомых) – дезинсекцией и дератизацией помещений и территории.

117. Торговый инвентарь, решетки, стеллажи, поддоны изготавливаются из легко моющихся материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

118. Хранение, транспортировка и реализация пищевых продуктов непромышленного (домашнего) изготовления допускаются только по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, их реализация разрешается только в специально отведенных местах продовольственных рынков.

119. Мясо и другие сырые продукты убойных животных, рыбы, птицы, молока и молочных продуктов, иные продукты животного происхождения реализуются в отдельных помещениях рынка, на отдельных прилавках, при наличии результатов ветеринарно-санитарной экспертизы .

120. Молоко и молочные продукты продаются в специально оборудованных помещениях на столах. Опробование молока и молочных продуктов покупателями на вкусовые качества допускается одноразовыми ложками .

121. Торговля продукцией животного происхождения осуществляется путем, предохраняющим ее от непосредственного

соприкосновения с землей, соблюдения принципов товарного соседства, из посуды, изготовленной из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами.

Параграф 6. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

122. Каждая партия пищевой продукции при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности/хранения, скоропортящихся пищевых продуктов – с накладными, в которых указываются время и дата выработки, температура хранения и конечный срок реализации продукции.

123. Поступление пищевых продуктов в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.

124. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения и вида продукции сохраняют до окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта.

125. Объект обеспечивается складскими помещениями для хранения и подготовки пищевых продуктов к реализации, холодильным оборудованием для раздельного хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов, которые оборудуют полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленными из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 сантиметров от пола, охлаждаемые камеры – системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости – подвесными балками с лужеными или изготовленными из нержавеющей стали крючьями.

126. Все пищевые продукты на объектах хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках на расстоянии от пола не менее 15 сантиметров. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

127. Размещение пищевой продукции в холодильной камере и/или складском помещении для оптовой торговли осуществляется партиями с указанием даты изготовления и номера партии.

128. В помещении, предназначенном для хранения пищевой продукции, не допускается совместное хранение непищевых материалов.

129. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (рыба, сыр и другие), хранят отдельно от продуктов, адсорбирующих посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, яйцо и другое).

Не допускаются совместное хранение сырых продуктов (мясо, птица, рыба, яйца и другое) с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, с готовыми не упакованными продуктами, хранение опасных пищевых продуктов вместе с другими пищевыми продуктами, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений. Не допускается складирование пищевых продуктов непосредственно на полу.

130. Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевых продуктов:

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в таре поставщика, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;

2) охлажденная рыба хранится в таре поставщика при температуре от 0 °С до минус 2 °С не более двух суток.

Все холодильные установки оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевой продукции.

131. Пищевая продукция, признанная не соответствующей требованиям нормативно-технической документации, представляющая опасность для здоровья населения, снимается с реализации. Решение о возможности ее дальнейшего использования или уничтожения принимается в соответствии с постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140 "Об утверждении Правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде".

132. Продовольственное сырье животного происхождения допускается для приема, хранения, транспортировки и реализации населению в пищевых целях в необработанном и не переработанном виде только по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, при наличии ветеринарных сопроводительных документов.

133. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, творог, растительное масло и другое) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару. Торговый инвентарь для розлива в тару с молоком, сметаной, творогом не оставляют, держат в специальной посуде, ежедневно промывают. Инвентарь используется по назначению.

134. При реализации фляжного молока, доставляемого молокоперерабатывающими объектами, оборотная тара обрабатывается на предприятии-изготовителе, предварительно промытая в местах реализации.

135. На объектах не допускаются прием, хранение, транспортировка и реализация:

1) пищевой продукции без документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

2) пищевой продукции без соответствующей маркировки;

3) пищевой продукции с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов – вкладышей);

4) пищевой продукции при несоответствии представленной информации;

5) фальсифицированной пищевой продукции;

6) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения пищевой продукции;

7) непотрошеной птицы, яиц из хозяйствующих субъектов, неблагополучных по сальмонеллезу, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками и насечками, утиных и гусиных яиц;

8) мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов, а также продовольственного сырья животного происхождения и пищевых продуктов непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;

9) при несоответствии пищевой продукции показателям безопасности.

136. Для хранения и реализации свежей рыбы и рыбопродуктов объект обеспечивается отдельными холодильниками.

137. Реализация яиц в отделах (секциях), реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается.

138. Не допускается совместная перевозка готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами.

139. В теплое время года транспортировка скоропортящихся продуктов производится при температуре не выше плюс 6 °С:

1) не более 6 часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;

2) не более 1 часа в изотермических кузовах без холода.

140. Транспортировку мяса проводят в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное – при температуре плюс 6 °С, мороженное – при температуре 0 °С.

141. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды.

Параграф 7. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к территории объектов, сбору и вывозу отходов потребления

142. Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте. На территории предусматривается площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошной стеной, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта. Мусор и пищевые

отходы вывозятся по мере заполнения. Вывоз мусора осуществляют специальным транспортом.

143. Территория ежедневно подвергается уборке, в теплое время года поливается, в зимнее время очищается от снега и льда.

144. При входе в здание объектов устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

145. На рынках вдоль линии торговых рядов размещают урны на расстоянии не более 20 метров друг от друга.

146. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки обеспечиваются твердым покрытием с уклоном для отвода атмосферных осадков и талых вод.

147. Не допускается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту торговли.