



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ Nr. 435  
от 28.05.2010

**об утверждении Специальных правил гигиены  
пищевых продуктов животного происхождения**

Опубликован : 01.06.2010 в Monitorul Oficial Nr. 85-86    статья № : 499    Дата  
вступления в силу : 01.12.2011

**ИЗМЕНЕНО**

<u>ПП562</u>	<u>от</u>	<u>20.06.18,</u>	<u>МО210-223/22.06.18</u>	<u>ст.613</u>
<u>ПП1014</u>	<u>от</u>	<u>23.11.17,</u>	<u>МО421-427/01.12.17</u>	<u>ст.1136</u>
<u>ПП51</u>	<u>от</u>	<u>16.01.13,</u>	<u>МО15-17/22.01.13</u>	<u>ст.89</u>

*Примечание:*

по всему тексту Правил слова «экономические агенты» в любом падеже заменить словами «предприниматели продовольственного сектора» в соответствующем падеже, слова «поставка на рынок» в любом падеже заменить словами «ввоз на рынок» в соответствующем падеже, согласно *ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136*

Во исполнение положений Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года о ветеринарно-санитарной деятельности (Официальный монитор Республики Молдова, 2008 г., № 51-54, ст. 153), с последующими изменениями, и Закона № 78-XV от 18 марта 2004 года о пищевых продуктах (Официальный монитор Республики Молдова, 2004 г., № 83-87, ст. 431) Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Специальные правила гигиены пищевых продуктов животного происхождения (прилагаются).
2. Настоящее Постановление вступает в силу через 18 месяцев после опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.
3. Контроль за выполнением настоящего Постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.  
*[Пкт.3 изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

**Премьер-министр**

**Владимир**

**ФИЛАТ**

**министр**  
**министр**  
**пищевой**

**зам.**  
**экономики**  
**сельского**  
**промышленности**

**Контрассигнуют:**  
**премьер-министра,**  
**Валериу**  
**хозяйства**  
**Валериу**

**ЛАЗАР**  
**и**  
**Косарчук**

**№ 435. Кишинэу, 28 мая 2010 г.**

Утверждены  
Постановлением Правительства  
№ 435 от 28 мая 2010 г.

### **Специальные правила гигиены пищевых продуктов животного происхождения**

Настоящие Специальные правила гигиены пищевых продуктов животного происхождения (в дальнейшем – *Правила*) перелагают Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года об установлении некоторых специфических норм гигиены, применяемых к продуктам животного происхождения, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года, приложения II-IV и VI к Регламенту (ЕС) № 2074/2005 Комиссии от 5 декабря 2005 года об установлении мер по применению к некоторым продуктам, регламентированным Регламентом (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета, и организации официальных проверок, предусмотренных Регламентами (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета и (ЕС) № 882/2004 Европейского Парламента и Совета, в отступление от Регламента (ЕС) № 852/2004 Европейского Парламента и Совета и о внесении изменений в Регламенты (ЕС) № 853/2004 и (ЕС) № 854/2004 (документ распространяется на ЕЭЗ), опубликованные в Официальном журнале Европейского Союза L 338 от 22 декабря 2005 года.

*[Условие гармонизации в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

#### **Глава I**

##### **Общие положения**

1. Настоящие Правила устанавливают специальные нормы гигиены для переработанных и не переработанных пищевых продуктов животного происхождения. Эти специальные нормы дополняют Общие правила гигиены пищевых продуктов.

*[Пкт.1 изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

2. Настоящие Правила не применяются к пищевым продуктам, содержащим переработанные продукты как растительного, так и животного происхождения, за исключением случая, когда существует специально установленное противоположное указание. В то же время переработанные продукты животного происхождения, используемые для производства таких пищевых продуктов, должны поступать и быть манипулированными в соответствии с требованиями настоящих Правил.

3. Настоящие Правила не применяются к:

а) первичной продукции, предназначенной для использования в домашнем хозяйстве;

б) приготовлению, манипуляции и хранению пищевых продуктов для личного пользования;

с) прямой реализации производителем мелких объемов первичных продуктов конечному потребителю или местному предприятию розничной торговли, напрямую обеспечивающему конечного потребителя;

д) прямым поставкам производителем мелких объемов мяса птицы и зайцеобразных животных, забитых на ферме, конечному потребителю или местному предприятию розничной торговли, напрямую обеспечивающему конечного потребителя свежим мясом;

е) охотникам, поставляющим небольшие количества дичи или мяса дичи напрямую конечному потребителю или местному предприятию розничной торговли, напрямую обеспечивающему конечного потребителя.

4. Настоящие Правила применяются в розничной торговле в случаях, когда операции производятся в целях реализации пищевых продуктов животного происхождения другому предприятию, за исключением случаев, когда:

а) операции сводятся к хранению или перевозке, но в этом случае необходимо соблюдать специальные требования к температурным режимам, установленные в главах IV-XVI настоящих Правил;

б) реализация пищевых продуктов животного происхождения, полученных от предприятия розничной торговли, предназначена для другого предприятия розничной торговли, и в случае локализованной и ограниченной деятельности.

5. В настоящих Правилах используемые термины означают:  
*мясо* – съедобные части домашних копытных, домашних птиц, зайцеобразных, отстрелянной дичи, диких животных, выращиваемых в производственных условиях, мелкой отстрелянной дичи, крупной отстрелянной дичи, в том числе кровь.

[Пкт.5 понятие в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]  
*копытные домашние животные* – домашние животные вида крупный рогатый скот (в том числе видов *Bubalus* и *Bison*), свиньи, овцы и козы, а также домашние однокопытные;

*домашняя птица* – птица, выращивается в условиях фермы, в том числе и птица, которая не считается домашней, но выращивается как домашняя, за исключением страусов;

*зайцеобразные* – домашние кролики, кролики, выращенные в условиях фермы, и грызуны;

*отстреленная дичь:*

- дикие копытные и зайцеобразные, а также другие наземные млекопитающие, которые отстреливаются для потребления в пищу и считаются дичью, на основе действующего законодательства, в том числе млекопитающие, которые живут на закрытых территориях, в условиях свободы, схожих с условиями для отстреленной дичи;

- дикие птицы, отстреленные для потребления в пищу;  
*дичь, выращиваемая на ферме*, – нелетающие птицы и наземные млекопитающие, выращиваемые на ферме;

мелкая отстрелянная дичь – дикие отстреленные птицы и зайцеобразные, живущие свободно в дикой природе;

*крупная отстрелянная дичь* – дикие наземные млекопитающие, живущие на воле и не подпадающие под определение мелкая отстрелянная дичь;

*свежее мясо* – мясо, не подверженное какому-либо процессу консервации, кроме охлаждения, заморозки или быстрой заморозки, в том числе упакованное в вакуумную упаковку или в контролируемую атмосферу;

*туша* – тело животного после обработки на бойне вследствие обесшкуривания, потрошения, удаления органов и некоторых частей тела в зависимости от вида.

[Пкт.5 понятие в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

*съедобные органы* – свежее мясо, кроме туши, в том числе внутренности и кровь;

*внутренности* – органы грудной, брюшной или тазовой полостей, а также трахея и пищевод, для птиц – зоб;

*фарш* – обваленное мясо, измельченное, содержащее менее 1 % соли;

*мясо механической обвалки (ММО)* – продукт, полученный вследствие отделения мяса от костей после обвалки или от туш птиц механическими средствами, в результате которых наступает разрушение или изменение фиброзной структуры мышц.

[Пкт.5 понятие в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

*обработанное мясо* – свежее мясо, в том числе мясо, порезанное на куски, в которые были добавлены пищевые продукты, пряности, добавки или которое подверглось процессу, не способному изменить внутреннюю структуру мышечного волокна и устранить характеристики свежего мяса;

*бойня* – предприятие, предназначенное для забоя и удаления внутренностей животных, мясо которых предназначено для потребления человеком;

*разделочный цех* – предприятие, предназначенное для обвалки и/или разделки мяса;

*предприятия для манипулирования дичи* – предприятие, на котором дичь и мясо дичи, полученное в результате охоты, готовят для ввоза на рынок;

*двухстворчатые моллюски* – пластинчато-жаберные моллюски, которые питаются путем фильтрации;

*производственная зона* – любая морская, лагунная зона или зона в устьях рек, содержащая естественные косяки двухстворчатых моллюсков либо участки, используемые для разведения двухстворчатых моллюсков, с которых их собирают живыми;

*центр отправки* – предприятие, расположенное на берегу или в море, для приема, кондиционирования, мойки, чистки, сортировки, обертывания и упаковки живых двухстворчатых моллюсков, предназначенных для потребления человеком;

*морские биотоксины* – ядовитые вещества, аккумулированные двухстворчатыми моллюсками вследствие кормления планктоном, содержащим токсины;

*продукты рыболовства* – пресноводные и морские животные (за исключением двухстворчатых живых моллюсков, иглокожих и живых морских брюхоногих, всех млекопитающих, рептилий и лягушек) либо дикие или выращиваемые в производственных условиях животные, в том числе все съедобные формы и части этих животных;

*судно-завод* – судно, на борту которого продукты рыболовства перед расфасовкой

или упаковкой и, при необходимости, охлаждением или заморозкой подвергаются одному или нескольким следующим действиям: филетированию, нарезке, снятию шкур, скорлуп, раковин, панцирей, измельчению и переработке;

*судно-морозильник* – судно, на борту которого осуществляется заморозка продуктов рыболовства, а при необходимости – заморозка после подготовительных действий, таких как: обескровливание, обезглавливание, удаление внутренностей (нутровка или потрошение) и плавников с последующей упаковкой, при необходимости;

*продукты рыболовства, механически разделенные* – продукт, полученный путем удаления мяса с продуктов рыболовства с использованием механических средств, в результате чего теряется или изменяется структура мяса;

*свежие продукты рыболовства* – не переработанные продукты рыболовства, целые либо обработанные, в том числе продукты, упакованные в вакууме или измененной атмосфере, которые не подвергались переработке для обеспечения консервирования, кроме охлаждения;

*обработанные продукты рыболовства (полуфабрикаты)* – не переработанные продукты рыболовства, которые подвергались действиям, изменяющим их анатомическую целостность, такие как: нутровка, обезглавливание, нарезка, филетирование и разделка;

*сырое молоко* – молоко, полученное путем секреции молочной железы сельскохозяйственных животных, не нагретое более 400 С или не подвергнутое любой другой подобной обработке;

*молозиво* – секрет молочной железы, полученный от продуктивных молочных животных в течение трех-пяти суток после родов, богатый антителами и минералами, который предшествует образованию молока;

*предприятие по производству молока* – предприятие, в котором содержится одно или более сельскохозяйственных животных, для производства молока в целях его ввоза на рынок в качестве пищевого продукта;

*яйцо* – яйцо в скорлупе, кроме разбитого, инкубационного или приготовленного, полученное от птицы, выращенной в условиях фермы, и пригодное для прямого потребления в пищу человеком или для приготовления продуктов из яиц;

*жидкое яйцо* – содержимое непереработанного яйца после удаления скорлупы;

*яйцо треснутое* – яйцо с треснутой скорлупой, но с целой оболочкой;

*упаковочный центр* – предприятие, на котором яйцо сортируется по качеству и весу;

*легушачьи лапки* – нижняя часть тела нутрованной и обезшкуренной лягушки вида *Rana* spp. (семейство *Ranidae*), отделенная поперечным разрезом, выполненным с тыльной стороны передних лап;

*улитки* – наземные брюхоногие вида *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и видов семейства *Achatinidae*;

[Пкт.5 понятие изменено ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

*мясные продукты* – переработанные продукты, полученные в результате переработки мяса или последующей переработки таких переработанных продуктов, чтобы нарезная часть указывала на то, что продукт не имеет характеристик свежего мяса;

*молочные продукты* – переработанные продукты, которые происходят от переработки сырого молока или последующей переработки таких переработанных продуктов;

*продукты на основе молозива* – продукты, полученные в результате переработки молозива или переработки этих продуктов;

*продукты из яиц* – переработанные продукты, полученные в результате переработки яиц, разных их компонентов, яичных смесей или последующей переработки таких переработанных продуктов;

*переработанные продукты рыболовства* – переработанные продукты, полученные в результате переработки продуктов рыболовства или последующей переработки таких переработанных продуктов;

*переработанные животные жиры* – жиры, полученные в результате топления мяса, в том числе костей, предназначенные для потребления человеком;

*шкварки* – остатки переработки, содержащие белки, после частичного отделения жира и воды;

*желатин* – растворимый натуральный белок, желатинной или не желатинной форм, полученный путем частичного гидролиза коллагена, произведенного из костей, обработанных и необработанных шкур, сухожилий и синовиальной жидкости животных;

*коллаген* – основной белковый продукт, полученный из костей, обработанных и необработанных шкур и сухожилий, изготовленный в соответствии с требованиями настоящих Правил;

желудки, мочевые пузыри и обработанные кишки – желудки, мочевые пузыри и кишки, полученные, очищенные и подвергнутые обработке: солению, подогреву или сушке;

*другие пищевые продукты животного происхождения* – пищевые продукты животного происхождения, в том числе мед и кровь, живые двухстворчатые моллюски, иглокожие, туникаты и морские брюхоногие, предназначенные для потребления человеком и доставки конечному потребителю;

*дубление* - отверждение кожи с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома и других веществ, таких как соли алюминия, железа, кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители.

*идентификационное клеймо* – отличительная маркировка, поставленная предпринимателем продовольственного сектора, подтверждающая, что продукция была получена на предприятиях, имеющих ветеринарно-санитарную авторизацию в соответствии с положениями Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года о ветеринарно-санитарной деятельности;

[Пкт.5 понятие изменено ПП562 от 20.06.18, МО210-223/22.06.18 ст.613]

[Пкт.5 понятие введено ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

*видимый паразит* – любой паразит или группа паразитов, имеющих один размер, цвет или текстуру, позволяющих четко идентифицировать паразита в ткани рыбы;

[Пкт.5 понятие введено ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

*визуальный контроль* – неразрушающее исследование рыб или продуктов рыболовства, проводимое с или без оптического средства увеличения и в условиях хорошего освещения для человеческого глаза, в том числе исследование на свету, по

необходимости;

*[Пкт.5 понятие введено ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*  
исследование на свету – (в случае плоских рыб или филе рыбы) исследование встречным светом рыбы, освещенной источником света в темной комнате для обнаружения паразитов.

*[Пкт.5 понятие введено ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

## **Глава II**

### **Обязанности предпринимателей продовольственного сектора и условия импорта пищевых продуктов животного происхождения**

*[Глава II часть 1 утратила силу согласно ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

*[Глава II часть 1 изменена ПП51 от 16.01.13, МО15-17/22.01.13 ст.89]*

## **Часть 2**

### **Марка здоровья и идентификационное клеймо**

8. Предприниматели продовольственного сектора:
- а) не должны реализовывать пищевые продукты животного происхождения, переработанные на предприятии, подлежащие ветеринарно-санитарной авторизации, при отсутствии марки здоровья;
  - б) могут наносить идентификационное клеймо на пищевые продукты животного происхождения, если они были изготовлены на авторизованных предприятиях;
  - в) могут удалить марку здоровья, нанесенную на мясо в соответствии с процедурой официальных проверок пищевых продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу человеком, в случае разделки или переработки мяса.

9. В случае, когда не предусмотрено применение марки здоровья, должно быть идентификационное клеймо, нанесенное в соответствии с разделом 1 главы III настоящих Правил.

*[Глава II часть 3 утратила силу согласно ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

## **Глава III**

### **Требования к некоторым пищевым продуктам животного происхождения**

## **Часть 1**

### **Идентификационное клеймо**

14. В случаях, предусмотренных в пунктах 4, 8 и 9 и 33-182 настоящих Правил, предприниматели продовольственного сектора должны убедиться в том, что идентификационное клеймо на продукты животного происхождения нанесено в соответствии с требованиями настоящей главы.

*[Пкт.14 изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

15. Применение идентификационного клейма:
- а) идентификационное клеймо должно наноситься до вывоза продукта с предприятия;
  - б) проставление нового клейма на продукт необходимо в случае удаления упаковочного и/или фасовочного материала или при последующей его переработке на другом предприятии. В таких случаях новое клеймо должно указывать номер

авторизации предприятия, которое осуществило эти действия;

с) нет необходимости в идентификационном клейме для яиц, если указан код упаковочного центра в соответствии с Ветеринарно-санитарной нормой по реализации пищевых яиц, утвержденной Постановлением Правительства № 1208 от 27 октября 2008 г.;

d) предприниматели продовольственного сектора должны располагать внедренными системами с процедурами, позволяющими идентифицировать предпринимателей продовольственного сектора, которые поставляли и которым поставляли продукты животного происхождения  
*[Пкт.15 подпкт.d) в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

16. Требования к идентификационному клейму:

a) идентификационное клеймо должно быть разборчивым, нестираемым и легко подаваться расшифровке;

b) идентификационное клеймо должно указывать название страны, в которой находится предприятие, написанное полностью или под кодом из двух букв, в соответствии с национальным стандартом GOST 7.67-2003 (ISO 3166-1997), для Республики Молдова кодом является MD;

c) идентификационное клеймо должно указывать номер авторизации предприятия.

17. Идентификационное клеймо наносится:

a) в зависимости от того, как представлены разные пищевые продукты животного происхождения – непосредственно на продукт, на фасовочный или упаковочный материал или может быть напечатано на этикетке, которая наносится на продукт, его фасовочный или упаковочный материал. Идентификационное клеймо может быть небольшой неотделимой пластиной, изготовленной из устойчивого материала;

b) если в упаковке содержится разделанное мясо или съедобные органы – на фиксированную этикетку или печатается на упаковочный материал таким образом, чтобы при вскрытии пакета разрушалось. Эта мера не является необходимой в случае разрушения упаковочного материала при вскрытии. Если фасовка оказывает такую же защиту, как и упаковка, то клеймо может фиксироваться на упаковочном материале.

*[Пкт.17 подпкт.b) в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

c) на пищевые продукты животного происхождения, складированные в транспортные контейнеры или большие пакеты и предназначенные для маневрирования, переработки, фасовки или дальнейшей упаковки на другом предприятии – на наружную поверхность контейнера или упаковочного материала;

d) на жидкие, гранулированные или порошкообразные пищевые продукты животного происхождения или рыболовные продукты, перевозимые россыпью, идентификационное клеймо не применяется, если сопровождающие документы содержат информацию, указанную в подпунктах b) и c) пункта 16 настоящих Правил;

e) на упакованные пищевые продукты животного происхождения, предназначенные для прямой реализации конечному потребителю, – на внешнюю сторону упаковки.

Красители, использованные для идентификационного клейма, нанесенного непосредственно на пищевые продукты животного происхождения, должны соответствовать требованиям к пищевым красителям.



## **Часть 2**

### **Требования к процедурам уоя, основанным на принципах Анализа рисков и критических точек контроля (НАССР)**

18. Предприниматели продовольственного сектора, занимающиеся убоем животных, должны убедиться в том, что введенные ими в действие процедуры соответствуют требованиям, необходимость в которых отражена в принципах Анализа рисков и критических точек контроля (в дальнейшем – НАССР).

19. Процедуры уоя должны гарантировать, что каждое животное или, в зависимости от случая, каждая партия животных, принятая на бойню: а) правильно идентифицирована;

б) сопровождается релевантной информацией о хозяйстве происхождения, предусмотренной в разделе 3 настоящей главы;

с) не происходит из объектов или зон, в которых запрещено движение животных или в которых применяются другие ограничения по причинам здоровья животных или здоровья человека, за исключением случаев, разрешенных Агентством;

д) является чистой;

е) сопровождается необходимыми документами и исследована уполномоченным свободно практикующим ветеринарным врачом;

ф) находится в удовлетворительном состоянии относительно защиты и благополучия животных.

20. В случае несоблюдения хотя бы одного из вышеперечисленных требований предприниматели продовольственного сектора и уполномоченный свободно практикующий ветеринарный врач предприятия, присутствующий на месте, должны принять меры в соответствии с Законом № 231-XVI от 20 июля 2006 года об идентификации и регистрации животных и специальными требованиями по убою животных на бойне.

## **Часть 3**

### **Информация о продовольственном обороте**

21. Предприниматели продовольственного сектора, занимающиеся убоем животных:

а) должны требовать, получать и проверять, в зависимости от случая, информацию о продовольственном обороте и действовать в соответствии с требованиями настоящей части по отношению ко всем животным, кроме отстреленной дичи, отправленной или предназначенной к отправке на бойню;

б) не должны допускать животных на бойню не потребовав и не получив релевантную информацию о продовольственном обороте, содержащуюся в журналах происхождения предприятия;

с) должны получать информацию как минимум за 24 часа до прибытия животных на бойню, за исключением обстоятельств, предусмотренных в пункте 24 настоящих Правил.

22. Релевантная информация о продовольственном обороте должна содержать, в частности:

а) статус объекта происхождения или статус здоровья животных на уровне региона;

б) состояние здоровья животных;

с) медикаменты ветеринарного назначения или другие препараты, введенные животным в течение определенного периода, и период выжидания больше нуля, а также данные о времени применения этих обработок и период выжидания;

д) появление болезней, которые могут подействовать на безопасность мяса;

е) результаты любого анализа релевантных проб от животных или других релевантных проб для диагностики болезней, которые могут подействовать на безопасность мяса, в том числе релевантных проб в рамках надзора зоонозов и остатков вредных веществ;

ф) релевантные отчеты о предыдущих результатах доубойного и послеубойного ветеринарного осмотра, проведенного в случае животных, происходящих из того же хозяйства, включая, в частности, отчеты уполномоченного свободно практикующего ветеринарного врача предприятия;

г) данные о производстве, если они могут указать на присутствие болезни;

h) имя и адрес уполномоченного свободно практикующего ветеринарного врача, обслуживающего объект происхождения.

23. Предпринимателям продовольственного сектора, занимающимся убоем животных, не предоставляется информация:

а) предусмотренная в подпунктах а), б), ф) и h) пункта 22 настоящих Правил, если предприниматель продовольственного сектора уже обладает этой информацией посредством постоянного устройства или системы обеспечения качества;

*[Пкт.23 подпкт.а) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

б) предусмотренная в подпунктах а), б), ф) и h) пункта 22 настоящих Правил, если производитель заявляет, что отсутствует релевантная информация для отчета.

*[Пкт.23 подпкт.б) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

Информация не должна передаваться в виде выписки, дословно, из журналов объекта происхождения. Она может быть предоставлена электронной почтой путем обмена данными или в виде стандартной декларации, подписанной производителем.

24. Предприниматели продовольственного сектора, принимающие решения о приеме животных на бойню, после оценки релевантной информации о продовольственном обороте должны:

а) поставлять информацию уполномоченному свободно практикующему ветеринарному врачу, за исключением требований, предусмотренных в пункте 26 настоящих Правил, не позднее чем за 24 часа до прибытия животного или партии животных;

б) извещать уполномоченного свободно практикующего ветеринарного врача о любой информации в связи с обстоятельствами, которые могут поставить в опасность здоровье животных, до убойного осмотра животного;

с) уведомлять незамедлительно уполномоченного свободно практикующего ветеринарного врача о поступлении на бойню животного без информации о продовольственном обороте. Убой животного запрещается до получения разрешения уполномоченного свободно практикующего ветеринарного врача.

25. После предварительного согласования с предпринимателем продовольственного сектора бойни Агентство разрешает движение на бойню в сопровождении информации о продовольственном обороте следующих животных:

а) свиньи, птицы или дичь, выращиваемая в производственных условиях, которые

подверглись доубойному ветеринарному осмотру на объекте происхождения, если эти животные сопровождаются сертификатом, подписанным ветеринарным врачом, в котором указывается на то, что животные обследовались на объекте и являются здоровыми;

б) домашние копытные;

с) животные, подвергшиеся вынужденному убою, если они сопровождаются декларацией, подписанной уполномоченным свободно практикующим ветеринарным врачом, в которой регистрируются благоприятные результаты доубойного осмотра;

д) животные, которые не доставлены с объекта происхождения непосредственно на бойню.

26. В случае домашних копытных предприниматели продовольственного сектора должны:

а) проверять наличие идентификационных средств, сопровождающих животных, чтобы удостовериться, что животные предназначены для уоя в целях потребления человеком;

б) передать уполномоченному свободно практикующему ветеринарному врачу идентификационные средства животных, допущенных к убою.

#### **Глава IV**

#### **Мясо домашних копытных**

#### **Часть 1**

#### **Перевозка живых животных на бойню**

27. Предприниматели продовольственного сектора, заготавливающие и перевозящие живых животных на бойню, должны обеспечить соблюдение следующих правил:

а) бережно манипулировать и исключить любые ненужные страдания животных;

б) перевозить на бойню животных, представляющих симптомы болезни или происходящих из поголовья, известного как зараженное агентами, опасными для здоровья человека, только с разрешения Агентства.

#### **Часть 2**

#### **Требования к бойням**

#### **по убою копытных домашних животных**

*[Глава IV часть 2, название изменено ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

28. Предприниматели продовольственного сектора должны удостовериться в том, что построение, конфигурация и оборудование боен, где забиваются домашние копытные, соответствуют следующим требованиям:

а) имеют гигиенические помещения для размещения животных или, если климат позволяет, загон для ожидания, легко очищаемые и дезинфицируемые, оснащенные поилками и, при необходимости, кормушками. Эвакуация сточных вод не должна компрометировать безопасность пищевых продуктов;

*[Пкт.28 подпкт.а) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

б) оснащены отдельными закрывающимися помещениями или, если климат позволяет, загонами для больных или подозрительных на болезнь животных, отдельными установками для эвакуации навоза, смонтированными таким образом, чтобы предотвратить любое заражение других животных, кроме случаев, когда

Агентство не считает такие устройства необходимыми;

с) располагают помещениями для размещения животных достаточных размеров для соблюдения благополучия животных, оснащенных таким образом, чтобы облегчить доубойный ветеринарный осмотр, в том числе идентификацию животных или групп животных;

д) имеют устройства для дезинфекции инвентаря горячей водой при температуре не менее 82°C или альтернативную систему с аналогичным эффектом;

е) располагают оборудованием для мытья рук рабочего персонала при непосредственном манипулировании мясом с кранами, спроектированными таким образом, чтобы предупредить распространение заражения;

ф) имеют запираемые сооружения для хранения при низких температурах мяса, на которое наложен запрет, и отдельными запираемыми сооружениями для хранения мяса, признанного не пригодным к употреблению;

г) располагают отдельным, оборудованным соответствующим образом участком для очистки, промывки и дезинфекции транспортных средств, перевозящих живых животных. Если существуют поблизости помещения и оборудование, авторизованные официально Агентством, которые используются бойней, бойня не обязана иметь такие участки и оборудование;

h) имеют запирающиеся помещения, предназначенные для уоя больных и подозрительных на болезнь животных. В таких помещениях нет необходимости, если убой осуществляется в конце рабочего дня или на другом предприятии, авторизованном Агентством для этих целей;

i) имеют специальную зону или соответствующий участок на бойне для хранения навоза или содержимого пищеварительного тракта, при необходимости;

j) располагают в обязательном порядке мощностями по переработке отходов животных или заключают контракт с предприятием по переработке отходов;

k) имеют запирающиеся устройства, адекватно оборудованные, при необходимости, комнату для исключительного пользования ветеринарной службой.

29. Во избежание заражения мяса бойни должны:

1) иметь достаточное количество помещений, соответствующих осуществляемым действиям;

2) иметь отдельное помещение для опорожнения и очистки желудков и кишечника, за исключением случаев, когда Агентство дает разрешение, в зависимости от случая, на выполнение данных операций отдельно во времени и на установленной бойне;

3) обеспечить выполнение во времени и пространстве следующих действий:

a) оглушение и обескровливание;

b) в случае свиней – ошпарка, депиляция, очистка и фламбирование;

c) нутровка и дальнейшая обработка мяса;

d) манипуляция очищенными кишками и желудком;

e) обработка и очистка других съедобных органов, в частности манипуляция обесшкуренными головами, если эти действия не выполняются на убойной линии;

f) упаковка съедобных органов;

g) поставка мяса;

4) иметь установки, предотвращающие контакт мяса с полом, стенками и

фиксирующими установками;

5) иметь линии забоя, позволяющие непрерывно выполнять убой и предотвращающие перекрестное заражение разных частей линии убоя. В случае работы больше одной линии убоя в том же здании линии убоя должны быть соответственно разделены для предотвращения перекрестного заражения.

### Часть 3

#### Требования для разделочных предприятий

30. Предприниматели продовольственного сектора должны удостовериться в том, что разделочные предприятия, манипулирующие мясом домашних копытных животных:

а) построены таким образом, чтобы не допустить заражения мяса, непрерывно выполнять действия, обеспечивающие разделение различных партий продукции;

б) обеспечены помещениями для отдельного хранения упакованного мяса от неупакованного, за исключением случаев, когда мясо укладывается в разное время или таким образом, чтоб упаковочный материал и метод хранения не являлись источником его заражения;

с) имеют разделочные помещения, оборудованные установками, обеспечивающими соответствие требованиям, предусмотренным в части 5 настоящей главы.

д) располагают оборудованием для мытья рук рабочим персоналом, манипулирующим мясом, кранами, спроектированными для предотвращения распространения заражения;

е) обеспечены устройствами для дезинфекции инвентаря горячей водой при температуре не ниже 82°C или альтернативной системой, имеющей аналогичный эффект.

### Часть 4

#### Гигиена убоя

31. Предприниматели продовольственного сектора, занимающиеся убоем копытных животных, обеспечивают соблюдение следующих требований:

1) после прибытия на бойню убой животных не должен необоснованно откладываться, за исключением случаев, в которых требования по благополучию животных предусматривают их доубойный отдых;

2) мясо, происходящее от животных, кроме предусмотренных в подпунктах 3) и 4) настоящего пункта, запрещается использовать для потребления человеком, если они умерли в результате других, кроме установленных способов умерщвления или убоя на бойне;

3) на бойню для убоя завозят только живых животных, за исключением:

а) животных, которые подлежали вынужденному убою вне бойни в соответствии с частью 6 настоящей главы;

б) животных, забитых на месте производства, в соответствии с главой VI настоящих Правил;

с) отстрелянной дичи.

[Пкт.31 поодпкт.3), лит.с) введена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

4) мясо, происходящее от животных, которые подлежат убою вследствие

несчастного случая на бойне, может быть использовано для потребления человеком, если после осмотра не обнаружилось тяжелых повреждений, кроме полученных при несчастном случае;

5) животные или, при необходимости, каждая партия животных, отправленных на убой, должны идентифицироваться так, чтобы можно было установить их происхождение;

6) животные должны быть чистыми;

7) необходимо соблюдать инструкции ветеринарного врача, назначенного Агентством, чтобы удостовериться, что доубойный осмотр каждого животного осуществляется в соответствующих условиях;

8) следует осуществлять полное обесшкуривание туши и других частей тела, предназначенных для пищевого потребления, за исключением свиней, голов и ног овец, коз и телят. Головы и ноги должны манипулироваться таким образом, чтобы избежать заражения мяса;

9) в случае если свиньи не обесшкуриваются, необходимо немедленно удалить волосяной покров, чтобы снизить до минимума риск заражения мяса водой, используемой для ошпарки. Для этой процедуры могут быть использованы только разрешенные добавки согласно приложению № 1 к Санитарному регламенту о пищевых добавках, утвержденному Постановлением Правительства № 229 от 29 марта 2013 года. Затем свиней необходимо обильно промыть питьевой водой.

*[Пкт.31 подпкт.9) в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

10) туши не должны содержать видимых загрязнений фекалиями. Любое видимое загрязнение должно немедленно удаляться путем обработки или другим альтернативным методом, имеющим аналогичный эффект;

11) туши и органы не должны соприкасаться с полом, стенками или рабочим платформами;

12) должны соблюдаться инструкции Агентства, чтобы удостовериться, что послеубойный осмотр всех забитых животных осуществляется согласно специальным нормам по организации официальных проверок пищевых продуктов животного происхождения;

13) до завершения послеубойного осмотра части убитого животного, подлежащие осмотру, должны:

а) оставаться распознаваемыми как принадлежащие определенной туше;

б) не соприкасаться с другими тушами, органами или внутренностями, в том числе прошедшими послеубойный осмотр. Пенис должен удаляться немедленно, при условии, что он не представляет патологических повреждений;

14) обе почки должны отделяться из покрывающего жира. В случае животных вида крупного рогатого скота, свиней и однокопытных должна извлекаться периренальная оболочка;

*[Пкт.31 подпкт.14) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

15) если кровь или внутренние органы некоторых животных собираются в тот же контейнер до завершения послеубойного осмотра, все содержимое должно признаваться непригодным для потребления человеком, если туша одного или более животных была признана непригодной для потребления человеком;

16) по окончании послеубойного осмотра:

а) тонзиллы крупного рогатого скота, свиней и лошадей удаляются в гигиенических условиях;

б) части, не предназначенные для потребления человеком, должны быть незамедлительно удалены из чистой зоны предприятия;

с) мясо, подозрительное или объявленное не пригодным для потребления человеком, и несъедобные субпродукты не должны входить в контакт с мясом, объявленным пригодным для потребления человеком;

д) внутренние органы или их части, которые остаются в туше, за исключением почек, должны быть немедленно удалены целиком, за исключением авторизованных Агентством случаев;

17) после убоя и ветеринарного послеубойного осмотра мясо должно быть отправлено на хранение в соответствии с требованиями, предусмотренными в части 7 настоящей главы;

18) органы, предназначенные для дальнейшей обработки:

а) желудки должны быть ошпарены и очищены;

б) кишки должны быть освобождены от содержимого и очищены;

с) конечности должны быть обесшкурены или ошпарены и депилированы.

Конечности, которые выглядят чистыми, могут быть транспортированы и обесшкурены или ошпарены и депилированы на предприятии, авторизованном согласно Закону № 221-XVI от 19 ноября 2007 года о ветеринарно-санитарной деятельности, которое использует далее конечности в целях переработки в продукты питания.

*[Пкт.31 подпкт.18), лит.с) изменена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

д) желудки молодых жвачных животных, предназначенные для производства сыворотки, освобождаются.

*[Пкт.31 подпкт.18), лит.д) введена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

32. Оглушение, обескровливание, обесшкуривание, нутровка и любая дальнейшая подготовка к разделыванию мяса должны осуществляться без необоснованной задержки и способом, предотвращающим заражение мяса, а именно:

1) трахея и пищевод должны оставаться невредимыми во время обескровливания, за исключением случаев, когда речь идет о забое согласно религиозному ритуалу;

2) во время снятия шкуры и шерсти:

а) необходимо избегать контакта между внешней частью шкуры и тушей;

б) персонал и оборудование, которое входит в контакт с внешней частью шкуры и волос, не должны входить в непосредственный контакт с мясом;

3) должны приниматься меры:

а) по предотвращению стека содержимого пищеварительного тракта во время и после нутровки;

б) чтобы удостовериться, что нутровка окончена, по возможности, быстрее после оглушения;

4) отделение вымени не должно приводить к заражению туши молоком или молозивом.

33. Если предприятие авторизовано для убоя разных видов животных или

манипуляции туш выращенной или отстрелянной дичи, следует принять меры предосторожности для предотвращения перекрестного заражения путем разделения во времени и пространстве операций с любыми видами животных. Должны быть отдельные помещения для принятия и хранения обесшкуренных туш выращенной, забитой на ферме и отстрелянной дичи.

34. При отсутствии запираемых помещений, предназначенных для убоя больных или подозреваемых на болезнь животных, устройства, использованные для убоя таких животных, должны быть очищены, вымыты и дезинфицированы под официальным надзором перед убоем других животных.

### **Часть 5**

#### **Гигиена во время разделки и обвалки**

35. Предприниматели продовольственного сектора удостоверяются, что разделка и обвалка мяса домашних копытных выполняются в соответствии со следующими требованиями:

1) на предприятиях по убою туши домашних копытных могут быть разделены на полутуши или четверти туш, а полутуши – не более чем на три части. Последующая разделка и обвалка должны осуществляться на предприятии по разделке мяса;

2) переработка мяса должна организовываться таким образом, чтобы предотвратить или сократить до минимума заражение. В этих целях предприниматели продовольственного сектора должны удостовериться в том, что:

а) мясо, предназначенное для разделки, вносится в рабочие помещения ритмично, по необходимости;

б) во время разделки, обвалки, фасовки, резки, упаковки и завертывания мясо хранится при температуре 3°C для органов и 7°C – для другого мяса, при температуре окружающей среды, не превышающей 12°C;

с) в случае, когда помещения авторизованы для разделки мяса разных видов животных, предпринимателями принимаются меры предосторожности для предотвращения перекрестного заражения, выполняя эти операции в разное время и в разном пространстве;

3) мясо может быть отделено от костей и разделено, не достигая температуры 3°C для органов и 7°C для другого мяса;

4) мясо может быть отделено от костей и разделено до достижения температуры 3°C – для органов и 7°C для другого мяса, когда помещение по разделке находится там же, где и убойное помещение. В этом случае мясо должно быть перенесено в разделочное помещение непосредственно из бойни или после периода ожидания – в помещение для охлаждения и заморозки. Немедленно после разделки, при необходимости – упаковки, мясо должно быть охлаждено при температуре 3°C – для органов и 7°C для другого мяса.

### **Часть 6**

#### **Вынужденный убой вне убойного предприятия**

36. Предприниматели продовольственного сектора должны убедиться в том, что мясо домашних копытных, подвергшихся вынужденному убою вне убойного предприятия, может быть использовано для общественного потребления в случае соблюдения следующих требований:

1) получено от здорового животного, которое потерпело несчастный случай, что



воспрепятствовало его перевозке к убойному предприятию;

2) ветеринарный врач осуществил предсмертный осмотр животного;

3) забитое и обескровленное животное было перевезено к убойному предприятию в гигиенических условиях и без необоснованного опоздания. Удаление желудка и кишечника без дополнительного промывания может проводиться на месте и под надзором ветеринарного врача. Все удаленные внутренние органы должны сопровождать животное, забитое до убойного предприятия, и быть идентифицированы как принадлежащие данному животному;

4) если между убоем и прибытием на убойное предприятие проходит больше двух часов, животное замораживается. При благоприятных климатических условиях нет необходимости в активном замораживании;

5) забитое животное должно сопровождаться декларацией, составленной предпринимателем продовольственного сектора, который вырастил животное, с указанием идентичности животного и указанием любого ветеринарного препарата или лечения, которое было применено к животному, а также данные введения и периоды ожидания;

6) забитое животное должно сопровождаться к убойному предприятию декларацией, выданной ветеринарным врачом, в которой указываются положительный результат доубойного осмотра, число, время и причина вынужденного убоя, а также характер любого лечения животного, проводимого ветеринарным врачом;

7) забитое животное должно быть объявлено пригодным для потребления человеком вследствие послеубойного осмотра, проведенного на убойном предприятии, согласно процедуре проведения официальных проверок пищевых продуктов животного происхождения, включая любой дополнительный тест, необходимый в случае вынужденного убоя.

37. Предприниматели продовольственного сектора:

а) должны выполнять любые инструкции по использованию мяса, которые официальный ветеринарный врач может предоставить в связи с послеубойным осмотром;

б) не должны ввозить на внешний рынок, за исключением местного, мясо, происходящее от вынуждено забитых животных, при отсутствии специальной марки здоровья, которую невозможно спутать с маркой здоровья или с идентификационным клеймом.

## **Часть 7**

### **Хранение и перевозка**

38. Предприниматели продовольственного сектора должны удостовериться, что хранение и перевозка мяса домашних копытных осуществляются в соответствии со следующими требованиями:

1) немедленное охлаждение мяса после проведения послеубойного осмотра для обеспечения температуры по всей толщине мяса не более 3°C для съедобных органов и 7°C для другого мяса, за исключением случаев, когда имеются противоположные указания. Мясо может быть разделано и обвалено во время охлаждения. Во время охлаждения должна существовать адекватная вентиляция для предотвращения конденсата на поверхности мяса;

2) мясо должно храниться при температуре не более 3°С для съедобных органов и 7°С – для другого мяса;

3) температура не более 3°С для съедобных органов и 7°С для другого мяса должна поддерживаться до и во время перевозки. Перевозка может осуществляться с разрешения Агентства, а для получения разрешения на специальные продукты должны соблюдаться следующие требования:

а) такая перевозка осуществляется в соответствии с требованиями, которые Агентство предусматривает относительно перевозки от одного предприятия к другому;

б) мясо должно быть немедленно вывезено из бойни или разделочного помещения, размещенного в убойном помещении, а перевозка не длилась более двух часов;

4) мясо, предназначенное для заморозки, должно замораживаться без необоснованной задержки с учетом необходимости периода стабилизации до заморозки;

5) во время хранения и перевозки неупакованное мясо должно храниться и перевозиться отдельно от упакованного мяса, за исключением случаев, когда оно хранится или перевозится в разное время или таким образом, чтобы упаковочный материал и метод хранения или перевозки не были источником заражения для мяса.

## **Глава V**

### **Мясо, происходящее от птиц и зайцеобразных**

#### **Часть 1**

##### **Перевозка живых животных на бойню**

39. Предприниматели продовольственного сектора, перевозящие живых животных на бойню, должны соблюдать следующие требования:

а) во время заготовки и перевозки животные должны манипулироваться осторожно, не причиняя им страданий;

*[Пкт.39 поодпкт.а) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

б) животные, представляющие симптомы болезни или происходящие из поголовья, известного как зараженное агентами, опасными для здоровья человека, могут перевозиться на бойню только с разрешения Агентства;

в) клетки и модули, используемые для перевозки животных на бойню должны изготавливаться из материала, устойчивого к коррозии, легко поддающегося чистке и дезинфекции. Немедленно после разгрузки и перед новой погрузкой все оборудование, используемое для заготовки и доставки живых животных, должно быть очищено, промыто и продезинфицировано.

#### **Часть 2**

##### **Требования к бойне**

##### **по убою домашних птиц или зайцеобразных**

*[Глава V часть 2, наименование изменено ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

40. Предприниматели продовольственного сектора должны гарантировать, что построение, проектирование и оснащение бойни, в которой забиваются птицы и зайцеобразные, соответствуют следующим требованиям:

1) имеют помещение или укрытое пространство для приемки животных и для их предубойного ветеринарного осмотра;

- 2) во избежание заражения мяса бойни должны:
- а) иметь достаточное число помещений, соответствующих проводимым операциям;
  - б) располагать отдельным помещением для нутровки и приготовления мяса, в том числе для добавления пряностей во все целые туши птиц, за исключением случаев, когда Агентство разрешает выполнение этих действий отдельно во времени или в конкретной бойне;
  - в) обеспечивать разграничение во времени и пространстве выполнение следующих операций: оглушение и обескровливание, снятие оперения или обескоживание и последующая ошпарка, отправка мяса;
  - д) иметь установки, предотвращающие прямой контакт мяса с полом, стенами и оборудованием;
  - е) располагать линией убоя, обеспечивающей последовательное выполнение процедур убоя во избежание перекрестного заражения между разными линиями убоя. Если функционирует больше одной линии убоя в одном и том же здании, существует адекватное разделение линий для предупреждения заражения;
- 3) имеют устройства для дезинфекции инвентаря горячей водой при температуре не менее 82°C или альтернативные системы с подобным эффектом;
- 4) имеют оборудование, используемое для мытья рук рабочего персонала, входящего в прямой контакт с мясом, имеют краны, построенные таким образом, чтобы предотвращать распространение заражения;
- 5) располагают запирающимися устройствами для хранения в холоде подозрительного мяса и отдельные запирающиеся устройства для хранения мяса, признанного не пригодным для потребления человеком;
- 6) располагают отдельным местом с соответствующими устройствами для очистки, мытья и дезинфекции оборудования для перевозки и транспортных средств, за исключением случаев, если существуют и используются близлежащие авторизованные помещения и оборудование;
- 7) имеют запирающиеся устройства, адекватно оборудованные, или при необходимости помещение для исключительного использования ветеринарной службой.

### **Часть 3**

#### **Требования к разделочным предприятиям**

41. Предприниматели продовольственного сектора должны удостовериться в том, что разделочные предприятия, манипулирующие мясом птицы или зайцеобразных:
- а) построены таким образом, чтобы предотвращать заражение мяса путем последовательного выполнения действий или разделения разных партий продукции;
  - б) имеют помещения для отдельного хранения упакованного и неупакованного мяса, за исключением случаев, когда мясо хранится в разные периоды, или упаковочный материал и метод хранения не являются источником заражения для мяса;
  - в) располагают разделочными оборудованными помещениями;
  - д) имеют оборудование, использованное для мытья рук рабочего персонала, входящего в прямой контакт с мясом, имеют краны, построенные таким образом, чтобы предотвращать распространение заражения;
  - е) располагают установками для дезинфекции инвентаря горячей водой при

температуре не менее 82 °С или альтернативной системой с подобным эффектом.

42. Предприниматели продовольственного сектора должны удостовериться, что на разделочном предприятии имеются отдельные помещения для осуществления следующих операций:

- а) нутровки гусей и уток, выращенных для производства «жирной печени», оглушенных, обескровленных и ощипанных на откормочной ферме;
- б) запоздалой нутровки птиц.

#### **Часть 4**

#### **Гигиена убоя**

43. Предприниматели продовольственного сектора, владельцы предприятий по убою птиц или зайцеобразных должны обеспечить выполнение следующих требований:

*[Пкт.43 изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

1) не использовать для пищевого потребления мясо, происходящее от животных, умерщвленных иным способом, кроме разрешенного для убоя на бойне, кроме животных, указанных в подпункте 2) настоящего пункта;

2) завоз на бойню только живых животных, предназначенных для убоя, за исключением:

а) птиц, нутрованных с опозданием, гусей и уток, выращенных для производства «жирной печени», и птиц, которые не считаются домашними, но выращены как домашние в условиях фермы, животные, забитые на ферме в соответствии с настоящими Правилами;

б) выращенная дичь, убитая на месте производства, в соответствии с настоящими Правилами;

с) мелкая дичь в соответствии с настоящими Правилами;

3) обеспечить проведение предубойного ветеринарного осмотра в адекватных условиях в соответствии с инструкциями Агентства;

4) принимать меры предосторожности, если имеет разрешение для убоя разных видов животных или для манипуляции страусов и мелкой дичи, по предотвращению перекрестного заражения путем проведения действий по разделению во времени и в пространстве, имеет отдельное оборудование для приема и хранения туш страусов, забитых на ферме, и для мелкой дичи;

5) забивать животных сразу, без необоснованного опоздания, в убойном помещении;

6) осуществлять сразу, без необоснованного опоздания, оглушение, обескровливание, обесшкуривание или выщипывание, нутровку и любую другую подготовку таким образом, чтобы предотвратить заражение мяса, принимать меры по предотвращению стека содержимого пищеварительного тракта во время нутровки;

7) обеспечивать осуществление правильного послеубойного ветеринарного осмотра в адекватных условиях в соответствии с инструкциями Агентства;

8) после ветеринарного послеубойного осмотра:

а) удалять как можно быстрее из чистого сектора предприятия части, не пригодные для пищевого потребления;

б) исключать соприкосновение мяса, признанного пригодным для потребления человеком, с подозрительным или признанным не пригодным для потребления

человеком мясом и с несъедобными субпродуктами;  
с) удалять полностью, как можно быстрее, внутренности или части внутренностей, которые остаются на туше, за исключением почек и случаев, разрешенных Агентством;

9) после ветеринарного осмотра и нутровки очищать и охлаждать забитых животных как можно быстрее при температуре, не превышающей 4°C, за исключением случаев разделки мяса в тепле;

10) если туши подлежат процессу охлаждения методом иммерсии:

а) принимать все меры предосторожности по предотвращению заражения туш, учитывая следующие параметры: вес туши, температура воды, объем и направление течения воды и время остывания;

б) экипировка должна быть полностью освобождена, очищена и дезинфицирована по мере необходимости, но не реже одного раза в день;

11) не забивать на предприятии больных или подозрительных животных, по убою животных, подлежащих в рамках мероприятий по ликвидации или контролю какой-либо болезни, за исключением случаев, когда имеется разрешение Агентства. При этом убой осуществляется под ветеринарным официальным контролем, и принимаются меры по предотвращению заражения. Помещения перед использованием необходимо очистить и продезинфицировать.

## **Часть 5**

### **Гигиена во время и после разделки и обвалки**

44. Предприниматели продовольственного сектора должны удостовериться, что разделка и обвалка мяса птицы и зайцеобразных осуществляются в соответствии со следующими требованиями:

1) переработка мяса должна организовываться таким образом, чтобы предотвратить или снизить до минимума заражение. Для этой цели необходимо удостовериться, что:

а) мясо, предназначенное для разделки, поступает в рабочие помещения в зависимости от необходимости;

б) во время разделки, обвалки, фасовки, филетирования, порционирования, фасовки и упаковки температура мяса поддерживается в пределах не более 4°C, при внешней температуре 12°C;

с) если здание авторизовано для разделки разных видов животных, принимаются меры предосторожности по предотвращению перекрестного заражения путем разделения во времени и пространстве операций на разных видах мяса;

2) мясо может быть обвалено и разделано до достижения температуры максимум 4°C, если разделочное помещение расположено рядом с убойным помещением, при условии, что мясо доставлено в разделочное помещение:

а) непосредственно из убойного помещения;

б) после периода ожидания в помещении для охлаждения или заморозки;

3) немедленно после разделки и, при необходимости, упаковки мясо должно охлаждаться до температуры не более 4°C;

4) во время хранения и перевозки упакованное мясо должно быть отделено от неупакованного мяса, за исключением случая, когда хранение или перевозка осуществляется в разное время или упаковочный материал и метод хранения или перевозки не мог быть источником заражения мяса.

## **Часть 6**

### **Убой на ферме**

45. Предприниматели продовольственного сектора могут забивать на ферме гусей и уток, выращенных для производства «жирной печени», и птиц, которые не считаются домашними, но выращены как домашние в условиях фермы, только при наличии ветеринарно-санитарной авторизации и соблюдении следующих требований:

- a) субъект регулярно должен подвергаться ветеринарно-санитарному контролю;
- b) информировать заранее территориальные подразделения Национального агентства по безопасности пищевых продуктов о дате и времени убоя;  
*[Пкт.45 подпкт.b) изменен ПП51 от 16.01.13, МО15-17/22.01.13 ст.89]*
- c) иметь помещения для размещения животных, позволяющие осуществлять предубойный ветеринарный осмотр партии;  
*[Пкт.45 подпкт.c) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*
- d) иметь соответствующие помещения для убоя животных в санитарных условиях и для дальнейшей манипуляции птиц;
- e) соблюдать требования по защите и благополучию животных;
- f) перевозить забитую птицу до бойни с декларацией, заполненной предпринимателем продовольственного сектора, который ее вырастил, с указанием любого ветеринарного продукта или проведенного лечения, информацией о дате применения и периоде ожидания, а также дате и времени убоя;
- g) забитое животное должно сопровождаться до бойни сертификатом, выданным официальным ветеринарным врачом или уполномоченным свободно практикующим ветеринарным врачом;
- h) птица, выращенная для производства «жирной печени», нутриванные туши должны перевозиться немедленно на бойни или разделочное предприятие, а при необходимости – охлаждаться. Их нутровка должна проводиться в течение первых 24 часов после убоя под надзором официального или уполномоченного свободно практикующего ветеринарного врача;
- i) птица, поступившая с мест производства и нутрированная на бойне или разделочном предприятии, хранится до 15 дней при температуре, не превышающей 4°C.

46. Запрещается ввоз на рынок мяса птицы, обработанного в целях удержания воды, в качестве свежего мяса, но оно может использоваться в производстве обработанных и переработанных продуктов.

## **Глава VI**

### **Мясо дичи**

#### **Часть 1**

#### **Мясо дичи, выращенной в производственных условиях**

47. При производстве и ввоза на рынок мяса страусовых применяются положения главы V настоящих Правил.

При производстве и ввоза на рынок мяса дичи, выращенной в производственных условиях, применяются положения главы IV настоящих Правил.

Предприниматели продовольственного сектора должны предусматривать соответствующие сооружения, подходящие к размерам животных.

48. Предприниматели продовольственного сектора могут забивать страусов на ферме происхождения только с разрешения Агентства, если:

а) исключен риск для манипулирующего лица и гарантировано благополучие животных;

б) поголовье подвергается ветеринарно-санитарному осмотру;

с) хозяин животных представляет заранее территориальному подразделению Национального агентства по безопасности пищевых продуктов ходатайство, в котором указывает дату и время убоя животных;

*[Пкт.48 подпкт.с) изменен ПП51 от 16.01.13, МО15-17/22.01.13 ст.89]*

д) применяется процедура размещения животных, позволяющая проведение предубойного осмотра партии;

*[Пкт.48 подпкт.д) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

е) существуют адекватные устройства для убоя, обескровливания и, при необходимости, выщипывания животных;

ф) соблюдаются требования по защите и благополучию животных;

г) забитые и обескровленные животные перевозятся на бойню в санитарных условиях и без необоснованного опоздания. Если перевозка длится более двух часов, животные при необходимости охлаждаются. Нутровка может осуществляться на месте под надзором уполномоченного свободно практикующего ветеринарного врача;

h) забитые животные сопровождаются до бойни декларацией, заполненной предпринимателем продовольственного сектора, выращившим животных, в которой указываются их происхождение, любой препарат ветеринарного назначения продукт или другие обработки, а также дата применения препаратов и периоды ожидания;

и) забитые животные сопровождаются во время перевозки на авторизированное предприятие сертификатом, выданным и подписанным официальным ветеринарным врачом или уполномоченным свободно практикующим ветеринарным врачом, подтверждающим положительный результат доубойного ветеринарного осмотра, правильного убоя и обескровливания, дату и время убоя.

## Часть 2

### Манипуляция мелкой дичи

49. Подготовленное лицо должно:

а) проводить сразу после умерщвления исследование для выявления любых характеристик, представляющих риск для здоровья животных;

б) проинформировать ветеринарного врача о выявлении ненормальных характеристик, о ненормальном поведении перед убоем, подозрении о заражении окружающей среды.

50. Мясо мелкой дичи может ввозиться на рынок только в случае, если животное перевозилось на предприятие по манипуляции дичи как можно быстрее после исследования.

51. Охлаждение должно проводиться после умерщвления животного до достижения температуры не более 4°C во всей туше. Активное охлаждение не требуется при соответствующих климатических условиях.

52. Нутровка должна осуществляться или заканчиваться без необоснованного опоздания после прибытия дичи на предприятие по манипуляции.

53. Мелкая дичь, доставленная на предприятие по манипуляции дичи, должна осматриваться ветеринарным врачом.

54. Правила, предусмотренные в части 5 главы V настоящих Правил, применяются при разделке и обвалке мелкой дичи.

### Часть 3

#### Манипуляция крупной дичи

54<sup>1</sup>. Подготовленное лицо должно:

а) удалить как можно быстрее после убоя крупной дичи желудок и кишечник, которые, в случае необходимости, следует обескровить;

б) осмотреть тело и внутренности для установления любой характеристики, указывающей на риск для здоровья животного, и уведомить ветеринарного врача об обнаруженных характеристиках и несоответствующем поведении до убоя или о подозрении на заражение окружающей среды.

54<sup>2</sup>. Мясо крупной дичи ввозится на рынок только в случае, если туша была отвезена на предприятие по манипуляции дичи после осмотра, предусмотренного пунктом 54<sup>1</sup>. Необходимо, чтобы внутренности сопровождали животное и чтобы можно было идентифицировать, что они принадлежат данному животному.

54<sup>3</sup>. В случае если после проведения осмотра, предусмотренного пунктом 54<sup>1</sup>, не установлено никакой характеристики или несоответствующее поведение до убоя и нет подозрения на заражение окружающей среды, подготовленное лицо прикрепляет к туше животного пронумерованную декларацию, подтверждающую этот факт, с указанием даты, времени и места убоя. В данном случае голова и внутренности не должны сопровождать тушу животного, за исключением видов, которые могут быть носителями трихиноза (свиньи, однокопытные и другие), голова которых (за исключением зубов) и диафрагма должны сопровождать тушу животного.

54<sup>4</sup>. В случаях, не указанных в пункте 54<sup>3</sup>, голова (за исключением зубов и рогов) и все внутренности (за исключением желудка и кишечника) должны сопровождать тушу животного. Подготовленное лицо, которое проводило осмотр, информирует Агентство о характеристиках и несоответствующем поведении или о подозрении на заражение окружающей среды, которые помешали составить декларацию в соответствии с пунктом 54<sup>3</sup>.

54<sup>5</sup>. В случае отсутствия подготовленного лица для проведения осмотра, предусмотренного пунктом 54<sup>1</sup>, голова (за исключением зубов и рогов) и все внутренности (за исключением желудка и кишечника) должны сопровождать тушу животного.

54<sup>7</sup>. Необходимо, чтобы крупная дичь, поставляемая на предприятие по манипулированию дичи, подвергалась осмотру ветеринарным врачом.

54<sup>8</sup>. Крупная дичь может быть обесшкурена и введена на рынок, только если:

а) до обесшкуривания она хранилась и обрабатывалась отдельно от других пищевых продуктов и не была заморожена;

б) после обесшкуривания является предметом итогового ветеринарно-санитарного контроля.

*[Глава VI часть 3 введена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

### Часть 4

#### Обучение охотников в области здоровья и гигиены



54<sup>9</sup>. Лица, охотящиеся за дичью с целью ввоза на рынок для потребления человеком, должны владеть знаниями относительно патологии дичи, а также относительно манипулирования дичи и мяса дичи для проведения первичного осмотра на месте.

54<sup>10</sup>. Необходимо, чтобы минимум один член из команды охотников владел знаниями, предусмотренными в пункте 54<sup>9</sup>.

54<sup>11</sup>. Подготовленным лицом может быть лесник, в случае если он является частью команды охотников или в случае если он находится вблизи места, где проводится охота. В данном случае охотник должен представить дичь леснику и сообщить ему о любом несоответствующем поведении, которое он установил до его убоя.

54<sup>12</sup>. Подготовка охотников должна включать следующие элементы:

- a) анатомия, физиология и нормальное поведение дичи;
- b) несоответствующее поведение и патологическое изменение дичи вследствие болезни, заражения окружающей среды или любого другого фактора, который мог бы повлиять на здоровье человека после потребления;
- c) правила гигиены и соответствующие средства манипуляции, перевозка и потрошение дичи после убоя;
- d) законодательство и административные акты в области здоровья животных и общественного здоровья и условия гигиены, регламентирующие ввоз дичи на рынок.

*[Глава VI часть 4 введена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

## **Глава VII**

### **Мясной фарш, обработанное мясо и мясо механической обвалки**

#### **Часть 1**

#### **Требования по отношению к производственным предприятиям**

*[Глава VII часть 1, наименование изменено ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

55. Предприниматель продовольственного сектора, производящий мясной фарш, обработанное мясо и мясо механической обвалки, должен удостовериться в том, что предприятия:

a) построены таким образом, чтобы предотвращалось заражение мяса и продуктов путем непрерывного проведения операций или путем обеспечения отдельной обработки разных партий продуктов;

*[Пкт.55 подпкт.а) в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

b) располагают помещениями для хранения мяса и отдельного хранения упакованных продуктов от неупакованных, за исключением случаев, если хранятся в разное время или упаковочный материал и метод хранения не могут являться источником заражения для мяса и продуктов;

c) располагают помещениями для создания и поддержания температурного режима;

d) располагают оборудованием для мытья рук рабочего персонала, манипулирующего мясом и неупакованными продуктами, оснащенным кранами, предотвращающими распространение заражения;

e) имеют устройства для дезинфекции инвентаря горячей водой при температуре 82° С или альтернативную систему с подобным эффектом.

#### **Часть 2**

#### **Требования к сырью**

56. Предприниматель продовольственного сектора, производящий мясной фарш, обработанное мясо и мясо механической обвалки, должен удостовериться в том, что использованное сырье соответствует следующим требованиям:

1) для изготовления мясного фарша:

а) соответствует требованиям к свежему мясу;

б) получено из скелетной мускулатуры, в том числе прилегающей к ней жирной ткани;

в) мясо механической обвалки, мясо, содержащее фрагменты костей или кожи и мясо головы (за исключением жевательных мышц), немышечная часть «белой линии», мясо из области пястья и плюсны, выскобленные с костей и мускулатуры диафрагмы (за исключением случая, если удалена серозная оболочка), не являются отходами разделки или фасовки (кроме кусков из целых мышц);

2) для получения обработанного мяса используются:

а) свежее мясо;

б) мясо, соответствующее требованиям к свежему мясу, полученное из скелетной мускулатуры, в том числе прилегающей к ней жирной ткани, кусков из целых скелетных и жевательных мышц, мускулатуры диафрагмы с удаленной серозной оболочкой;

в) мясо, происходящее от измельчения или фрагментации мяса, в соответствии с требованиями, указанными в подпункте 1) настоящей части, кроме абзаца в) подпункта 1) настоящей части, отходы разделки или фасовки и мясо механической обвалки, если соответствуют микробиологическим критериям для мясного фарша, в случае, если мясные полуфабрикаты, подлежащие термической обработке перед потреблением;

3) сырье, используемое для производства мяса механической обвалки, должно соответствовать требованиям к свежему мясу;

4) запрещается использовать для производства мяса механической обвалки ноги, кожу от шеи и голову птиц, кости головы, ноги, хвосты, бедро, большую и малую берцовую кость, предплечье животных.

### Часть 3

#### Гигиена во время и после производства

57. При производстве мясного фарша, обработанного мяса (полуфабрикатов) и механической обвалки предприниматель продовольственного сектора должен соблюдать следующие требования:

1) предотвратить или снизить до минимума заражение мяса:

[Пкт.57 подпкт.1) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

а) хранить при температуре не более 4°C для мяса птиц, 3°C для съедобных органов и 7°C для другого мяса;

б) завозить мясо в помещение для изготовления по мере необходимости;

2) при производстве мясного фарша и мясных полуфабрикатов:

а) использовать замороженное или быстро замороженное мясо, обваленное до заморозки, за исключением случая, когда Агентство разрешает обвалку перед измельчением и может храниться ограниченный период времени;

б) мясо птицы необходимо получить в течение не более 3 дней после убоя, мясо других животных – не более 6 дней после убоя, обваленная говядина и телятина в

вакуумной упаковке – не более 15 дней после убоя, если мясной фарш производится из охлажденного мяса;

с) немедленно после производства мясной фарш и мясные полуфабрикаты должны быть фасованы и/или упакованы и охлаждены до 2°С внутри мясного фарша и до 4°С внутри мясных полуфабрикатов или заморожены при внутренней температуре до минус 18°С. Эти условия температуры должны поддерживаться во время хранения и перевозки.

3) при производстве и использовании мяса механической обвалки, полученного путем использования некоторых приемов, не меняющих строение костей, следует соблюдать следующие требования:

а) сырье для обвалки, происходящее с бойни, расположенной в том же месте, не должно быть более 7-дневной свежести, в других случаях - более 5-дневной свежести, а от птиц – более 3-дневной свежести;

б) механическое отделение должно осуществляться непосредственно после обвалки;

с) если не используется немедленно после получения, мясо механической обвалки должно быть расфасовано и упаковано, затем охлаждено при температуре не более 2°С или заморожено при температуре, превышающей минус 18°С внутри продукта. Эти требования по температуре должны поддерживаться во время хранения и перевозки;

д) если мясо механической обвалки соответствует микробиологическим критериям для мясного фарша, оно может использоваться и для обработанного мяса и мясных полуфабрикатов при условии их термической обработки перед потреблением;

е) мясо механической обвалки, не соответствующее микробиологическим критериям для мясного фарша, может использоваться только для изготовления обработанного мяса и мясных полуфабрикатов, подлежащих термической переработки в авторизованных предприятиях, в соответствии с настоящими Правилами;

4) при производстве и использовании мяса механической обвалки другими методами, кроме предусмотренных в подпункте 3) настоящей части, должны соблюдаться следующие требования:

а) сырье для обвалки, происходящее с бойни, расположенной в том же месте, не должно быть более 7-дневной свежести, в других случаях – не более 5-дневной свежести, а от птицы – не более 3-дневной свежести;

б) сразу после обвалки, кости с мясом должны храниться и перевозиться при температуре внутри продукта не более 2° С или, если замораживаются, при температуре, не превышающей минус 18° С;

с) кости с мясом, полученные от замороженных туш, не подвергаются повторному замораживанию;

д) если не используется в течение одного часа после получения, мясо механической обвалки должно охлаждаться немедленно при температуре не более 2°С;

е) если после охлаждения мясо механической обвалки не перерабатывается в течение 24 часов, оно должно замораживаться в течение первых 12 часов с момента производства со снижением в течение 6 часов внутренней температуры до не более минус 18°С;

f) замороженное мясо механической обвалки должно быть фасовано или упаковано до хранения или перевозки, храниться не более 3 месяцев при температуре не более минус 18° С во время хранения и перевозки;

g) мясо механической обвалки может использоваться только для изготовления мясных термически обработанных продуктов на авторизированных предприятиях в соответствии с настоящими Правилами;

5) размороженные мясной фарш, обработанное мясо (полуфабрикаты) и мясо механической обвалки не должны подвергаться повторному замораживанию.

#### **Часть 4**

##### **Этикетирование**

58. Этикетирование осуществляется в соответствии с положениями Постановления Правительства № 996 от 20 августа 2003 года.

59. На пакетах, содержащих фарш из мяса птицы или однокопытных либо обработанное мясо, содержащих мясо механической обвалки, предназначенных для поставки конечному потребителю, должно быть указано, что эти продукты перед употреблением следует готовить путем термической обработки.

#### **Часть 5**

##### **Мясные продукты**

60. Предприниматели продовольственного сектора должны убедиться в том, что для производства мясных продуктов не используются следующие элементы:

а) женские и мужские органы полового аппарата, за исключением семенников;  
[Пкт.60 подпкт.а) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

б) органы мочевого аппарата, за исключением почек и мочевого пузыря;

с) хрящи гортани, трахея и крупные бронхи;

д) глаза и веки;

е) внешний ушной канал;

ф) мозоли;

г) голова домашней птицы (за исключением гребня, ушей и сережек), пищевод, зоб, кишки и органы полового аппарата.

[Пкт.60 подпкт.г) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

60<sup>1</sup>. Мясо птицы, обработанное для задержания воды, не может быть ввезено на рынок предпринимателями продовольственного сектора как свежее мясо. Это мясо ввозится в качестве продукта из мяса или используется при производстве переработанных продуктов.

[Пкт.60<sup>1</sup> введен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

61. Все виды мяса, в том числе мясной фарш и обработанное мясо, используемые для производства мясных изделий, должны соответствовать требованиям к свежему мясу. Мясной фарш и обработанное мясо, используемые для производства мясных изделий, не должны соответствовать другим специальным требованиям, кроме перечисленных в разделах 1-4 настоящей главы.

#### **Глава VIII**

##### **Живые двустворчатые моллюски, иглокожие, перепончатые и морские брюхоногие моллюски для розничной торговли**

##### **Часть 1**

##### **Санитарные нормы для живых двустворчатых моллюсков**

62. Предприниматели продовольственного сектора должны обеспечить соответствие двустворчатых живых моллюсков, реализуемых для потребления человеком:

- 1) микробиологическим критериям;
- 2) органолептическим характеристикам, относящимся к свежести и жизнеспособности, в том числе незагрязненные панцыри/роковины, адекватному ответу на перкуссию и нормальному количеству межклапанной жидкости;
- 3) общему количеству морских биотоксинов (измеряется в целом организме или в отдельных съедобных частях), которые не должны превышать следующие предельные уровни:
  - а) для паралитического токсина моллюсков “Paralytic Shellfish Poison” (PSP) - 800 микрограммов на килограмм;
  - б) для амнезического токсина моллюсков “Amnesic Shellfish Poison” (ASP) - 20 миллиграммов на килограмм домоиковой кислоты;
  - в) для окадаиковой кислоты, динофизистоксинов и пектонотоксинов в совокупности – 160 мкг в эквиваленте окадаиковой кислоты на кг;
  - д) для иссотоксинов – 1 мг в эквиваленте ессотоксина на кг;
  - е) для азаспарокислот -160 микрограмм в эквиваленте азаспарокислоты на килограмм.
- 4) признанные методы выявления морских биотоксинов, указанных в приложении № 5.

*[Пкт.62 подпкт.4) введен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

## **Часть 2**

### **Фасовка и упаковка живых двустворчатых моллюсков идентификационное клеймо и этикетирование**

63. Устрицы должны быть фасованы и упакованы вогнутой оболочкой вниз.

64. Индивидуальные пакеты с живыми двустворчатыми моллюсками для непосредственного потребителя должны быть закрыты и оставаться таковыми до их поставки окончательному потребителю.

65. Этикетка, в том числе идентификационное клеймо, должна быть водонепроницаемой.

66. На этикетке должны быть общие положения об идентификационном клейме, а также следующая информация:

- а) вид двустворчатых моллюсков (общее и научное название);
- б) дата упаковки, в том числе день и месяц.

В отступление, требования к минимальному сроку годности могут быть заменены формулировкой «эти животные должны быть живы в момент продажи».

67. Идентификационное клеймо для партии живых двустворчатых моллюсков вне индивидуальной упаковке для непосредственного потребления должны сохраняться продавцом не менее 60 дней после разделения содержимого груза.

68. Предприниматели продовольственного сектора, хранящие и перевозящие живых двустворчатых моллюсков, должны обеспечить их хранение при температуре, не влияющей на продовольственную безопасность и их жизнедеятельности.

69. Живые двустворчатые моллюски не должны быть повторно погружены в воду или опрысканы водой после упаковки и отправки из центра.

## Глава IX Продукты рыболовства Часть 1

70. Требования настоящей главы относятся к:  
а) предприятиям, включая суда, занимающиеся первичным производством и связанными с ним действиями;  
б) другим предприятиям, включая суда, дополняя требования главы III настоящих Правил.

71. Положения настоящей главы регламентируют следующие виды деятельности, касающиеся продуктов рыболовства:

1) первичное производство включает выращивание, улов и сбор продуктов рыболовства для их ввоза на рынок;

2) действия, связанные с первичным производством, включают следующие действия при условии их выполнения на борту рыболовных судов:

а) убой, обескровливание, обезглавливание, нутровка, удаление плавников, охлаждение и упаковка;

б) перевозка и хранение продуктов рыболовства, характеристики которых существенно не изменились, в том числе живые продукты рыболовства из рыболовческих хозяйствах на суше;

с) перевозка продуктов рыболовства, характеристики которых существенно не изменились, в том числе живых продуктов рыболовства с места производства до первого предприятия назначения.

72. Эта глава не применяется к живым двустворчатым моллюскам, иглокожим, перепончатым и морским брюхоногим моллюскам, ввезенных на рынок. За исключением частей 1-2 настоящей главы, применяются к таким животным, которые не ввозятся живыми на рынок, но получены в соответствии с главой VIII настоящих Правил.

### Часть 2 Требования к судам и оборудованию

73. Предприниматели продовольственного сектора должны обеспечить:  
а) соответствующие условия строительства и оборудования для рыболовных судов, перерабатывающих продукты рыболовства после их сбора.

б) операции на борту судов должны осуществляться с соблюдением условий, предусмотренных в настоящей главе.

74. Суда должны быть сконструированы и изготовлены так, чтобы не происходило заражение продуктов трюмными, сточными водами, дымом, топливом, маслом, смазкой и другими вредными веществами.

75. Поверхности, которые вступают в контакт с продуктами рыболовства, должны быть из антикоррозийного материала, с гладкой и легко моющейся поверхностью, прочные и нетоксичные.

76. Оборудование и материалы, используемые для переработки продуктов рыболовства, должны изготавливаться из антикоррозийного материала, легко очищаемого и дезинфицируемого.

77. В случае, если суда имеют источник воды для продуктов рыболовства, он должен быть расположен таким образом, чтобы избежать загрязнение воды.

78. Суда, сконструированные и оборудованные для хранения продуктов рыболовства более чем двадцати четырех часов, должны быть оснащены трюмами, резервуарами для хранения или контейнерами для продуктов рыболовства при температурах, установленных в разделе 7 настоящей главы.

79. Трюмы должны быть отделены от машинного зала и помещений для экипажа стенами которые позволяют удалить любой риск загрязнения продуктов рыболовства. Контейнеры, используемые для хранения продуктов рыболовства, должны обеспечить их сохранность в удовлетворительных гигиенических условиях и, при необходимости, соответствующую эвакуацию, чтобы вода от таяния льда не соприкасалась с продукцией.

80. На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде, резервуары должны быть оснащены системой, обеспечивающей единую температуру. Это устройство должно позволять достижение степени охлаждения, при которой температура охлажденной рыбы и чистой морской воды была не выше 3°C через шесть часов или 0°C через 6 часов загрузки, и наблюдение и запись температуры, при необходимости.

81. Суда-морозильники должны соответствовать следующим требованиям:

а) иметь холодильное оборудование с достаточным потенциалом для достижения температуры внутри продукта не выше минус 18°C.

б) располагать холодильным оборудованием с достаточной емкостью для поддержания температуры продуктов рыболовства не выше минус 18°C. Трюмы хранения должны быть оснащены устройством для записи температуры, находящимся в доступном месте. Датчик температуры записывающего оборудования должен быть расположен на самом высоком участке трюма;

с) соответствовать требованиям, которые применяются к судам, предназначенным и оборудованным для хранения свежих продуктов рыболовства более двадцати четырех часов.

82. Необходимо, чтобы суда-заводы по меньшей мере имели:

а) площадь, подготовленную для приема рыбной продукции на борт, спроектированную таким образом, чтобы позволить разделение последовательно поступающих партий, легко очищаемую и предназначенную для защиты продуктов от солнца или неблагоприятных погодных условий, а также любого источника загрязнения;

б) систему перевозки рыбной продукции из зоны приема к месту операций в соответствии с правилами гигиены;

с) рабочие площади достаточных размеров, позволяющие подготовку и переработку продукции рыболовства в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях, легко очищаемые и дезинфицируемые, спроектированные и установленные для предотвращения загрязнения продукции;

д) склады для хранения готовой продукции соответствующих размеров, спроектированные таким образом, чтобы быть легко очищаемыми. В случае, если на борту есть завод по переработке отходов, должен быть предусмотрен отдельный трюм для хранения таких отходов;

е) помещение для хранения упаковочных материалов, отделенное от мест для подготовки и переработки продукции;

f) специальное оборудование для эвакуации непосредственно в море или, если того требуют обстоятельства, – в запечатанный бак, предусмотренный для этой цели, отходов и продукции рыболовства, не пригодных для потребления человеком, если эти отходы хранятся и обрабатываются на борту для очищения, для этого должны быть предусмотрены отдельные помещения;

g) отверстие для перекачивания воды, расположенное в отдельном месте во избежание загрязнения воды;

h) устройства для мытья рук для персонала, который манипулирует продукцией рыболовства, которые должны быть оснащены кранами, предусмотренными для предотвращения распространения загрязнения;

i) оборудование, соответствующее методам обработки и переработки, если на борту судна-завода практикуется варка, охлаждение и упаковка ракообразных и моллюсков;

j) оборудование для создания и поддержания температурного режима, если на борту судна-завода практикуется замораживание продуктов рыболовства.

### **Часть 3**

#### **Гигиенические требования**

83. Части судов или контейнеры, предназначенные для хранения продуктов рыболовства, должны содержаться в чистоте и надлежащем состоянии и не должны быть загрязненными топливом или трюмными водами.

84. Продукты рыболовства, принятые на борт, должны:

a) быть защищенными, по мере возможностей, от загрязнения и воздействия солнца или другого источника тепла;

b) манипулироваться и храниться таким образом, чтобы не допустить их дробления. Лица, осуществляющие манипулирование, могут использовать острые инструменты для манипулирования крупной рыбы или рыбы, которые могли бы их ранить, при условии недопущения повреждения мяса продуктов;

c) охлаждены как можно скорее после загрузки, кроме живых животных, а когда охлаждение не представляется возможным - выгружены в кратчайшие сроки.

85. Если рыба обезглавлена и/или выпотрошена на борту:

a) действия должны осуществляться в санитарных условиях и как можно скорее после ловли;

b) продукты должны быть вымыты немедленно и тщательно питьевой или чистой водой;

c) внутренности и части, которые могут представлять опасность для общественного здоровья, должны быть удалены как можно скорее и храниться отдельно от пищевых продуктов;

d) печень молоки и икра, предназначенные для потребления человеком, должны храниться во льду при температуре, близкой к тающему льду или должны быть заморожены.

*[Пкт.85 подпкт.d) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

86. Если практикуется замораживание в рассоле целой рыбы, предназначенной для производства консервов, температура внутри продукта должна быть не более минус 9°C.

Рассол не должен быть источником заражения рыб.



#### Часть 4

##### Требования во время и после разгрузки при розничной торговле

87. Предприниматели продовольственного сектора, ответственные за разгрузку и выгрузку продуктов рыболовства, должны:

1) обеспечить поддержание в чистоте и исправном состоянии снаряжение для разгрузки и выгрузки, вступающее в контакт с продуктами рыболовства, изготовленные из легко чистящихся и дезинфицирующихся материалов;

2) предотвращать загрязнение продуктов рыболовства во время разгрузки и выгрузки путем:

- a) быстрой разгрузки и выгрузки;
- b) их немедленного размещения в защищенную среду при температуре не более минус 20°C внутри продукта;
- c) неиспользования оборудования и приемов, причиняющих ненужный ущерб съедобным частям продуктов рыболовства.

88. Аукционы и рынки оптовых продаж, занимающиеся реализацией продуктов рыболовства, должны:

*[Пкт.88 изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

a) располагать запираемым оборудованием для хранения в холоде задержанных продуктов рыболовства;

b) иметь запираемое оборудование для хранения продуктов рыболовства, объявленных не пригодными для потребления человеком;

c) располагать установками, адекватно оборудованными, которые могут запираться, по необходимости;

d) иметь помещение для использования исключительно ветеринарной службой.

89. Во время выставления и хранения продуктов рыболовства:

a) пространства не должны использоваться в других целях;

b) транспорт, выделяющий выхлопные газы, который может ухудшить качество продуктов рыболовства, не должен иметь доступ в такие помещения;

c) лица, имеющие доступ в эти помещения, не должны вносить других животных;

d) пространства должны быть хорошо освещены для проведения официального контроля.

90. Если охлаждение не представляется возможным на борту, свежие продукты рыболовства, кроме живых, должны замораживаться как можно скорее после выгрузки и храниться при температуре близкой к температуре таящего тающего льда.

91. Предприниматели продовольственного сектора сотрудничают с Агентством, чтобы оно могло осуществлять официальный контроль процедур по уведомлению о выгрузке продуктов рыболовства.

#### Часть 5

##### Требования к предпринимателям продовольственного сектора, включая рыболовные суда, манипулирующие продукты рыболовства

92. Требования к свежим продуктам рыболовства:

a) в случае, если охлажденные и не упакованные продукты не распределяются, отправляются, обрабатываются или перерабатываются по прибытии на предприятие,

они должны храниться подо льдом в соответствующем месте с добавлением льда по мере необходимости;

б) упакованные свежие продукты рыболовства должны быть охлаждены при температуре близкой к температуре тающего льда;

с) обезглавливание и нутровка должны осуществляться в санитарных условиях;

д) нутровка должна проводиться как можно скорее после улова и выгрузки, если позволяют техническая и коммерческая стороны;

е) сразу после нутровки продукты должны быть тщательно вымыты питьевой или чистой водой;

ф) филетирование и нарезка должны выполняться таким образом, чтобы избежать загрязнения или повреждения филе или нарезки мяса;

г) филе и нарезка мяса не должны оставаться на рабочих столах дольше, чем нужно для их обработки;

h) филе и нарезка мяса подлежат фасовке, при необходимости, упаковке и охлаждению как можно быстрее после их обработки;

и) свежие обработанные, не упакованные, хранящиеся подо льдом в перевозящих контейнерах продукты рыболовства не должны оставаться в контакте с водой от таяния льда;

ж) свежие, целые, нутрированные продукты рыболовства могут перевозиться и храниться в охлажденной воде на борту судна и могут перевозиться в охлажденной воде с рыбопродуктового предприятия к ближайшему предприятию на суше, выполняющему любое действие, кроме перевозки и сортировки.

93. Прибрежные предприятия, замораживающие продукты рыболовства, должны быть оснащены оборудованием, отвечающим требованиям к оборудованию для судов-морозильников.

94. Предприниматели продовольственного сектора, производящие продукты рыболовства механической обвалки, должны обеспечить соблюдение следующих требований:

1) первичное сырье:

а) должна использоваться только целая рыба и мясо, которое остается на костях после филетирования;

б) должно быть без кишок;

2) производственный процесс должен отвечать следующим требованиям:

а) механическое отделение должно осуществляться после филетирования;

б) используемая целиком рыба предварительно должна быть нутрована и промыта;

с) после переработки, продукты рыболовства механической обвалки должны быть заморожены как можно скорее или включены в продукт, предназначенный для заморозки или обработки для стабилизации.

95. Требования, касающиеся паразитов:

1) следующие продукты рыболовства, сырые или конечная продукция, должны замораживаться при температуре внутри продукта не более минус 20°C в течение не менее 24 часов или минус 35°C в течение не менее 15 часов:

[Пкт.95 подпкт.1) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

а) продукты рыболовства, предназначенные для потребления в сыром или полусыром виде;

б) продукты рыболовства видов, предназначенных для холодного копчения при температуре внутри продукта не более 60°C (сельдь, скумбрия, килька, атлантический и тихоокеанский лосось (дикий));

с) маринованные и/или соленые продукты рыболовства, если процесс является недостаточным для уничтожения личинок нематод;

2) не требуется замораживание при температуре внутри продукта не более минус 20°C в течение не менее 24 часов, если:

а) имеются эпидемиологические данные, которые указывают на то, что рыболовческий фонд происхождения исключает риск для здоровья населения относительно наличия паразитов;

б) Агентство авторизует эти действия;

с) продукт или сырье, которые подвергались или должны быть подвергнуты до потребления тепловой обработке, разрушающей жизнеспособного паразита. В случае иных паразитов, чем трематодов, продукт нагревается при внутренней температуре 60 °C или более в течение не менее одной минуты;

*[Пкт.95 подпкт.2), лит.с) введена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

д) хранились как продукты рыболовства, замороженные на достаточно длительное время для уничтожения жизнеспособных паразитов

*[Пкт.95 подпкт.2), лит.d) введена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

3) при ввозе на рынок продуктов рыболовства, указанных в подпункте 1) настоящего пункта, они должны сопровождаться документом от производителя с указанием метода обработки, которому эти продукты подвергались.

## Часть 6

### Требования к переработанным продуктам рыболовства

96. Предприниматели продовольственного сектора, которые манипулируют переработанные продукты рыболовства, должны обеспечивать соблюдение требований к соответствующим предприятиям.

97. Ракообразные и моллюски должны соответствовать следующим требованиям:

а) после кипения должно следовать быстрое охлаждение. В случае, если не используется какой-либо другой метод хранения, охлаждение должно продолжаться до достижения температуры, близкой к температуре таяния льда;

б) удаление панциря/раковины осуществляется в санитарных условиях, не допуская загрязнения продукта. При его удалении вручную рабочие должны тщательно мыть руки;

с) после удаления панциря/раковины приготовленные продукты замораживаются или охлаждаются как можно скорее при температуре, предусмотренной в пункте 95 настоящих Правил.

98. Сырье, используемое для приготовления рыбьего жира для потребления человеком, должно:

а) происходить из зарегистрированных или авторизованных предприятий, судов;

б) происходить из продуктов рыболовства, пригодных для потребления человеком, и соответствовать требованиям настоящей главы;

с) перевозиться и храниться в санитарных условиях;

d) охлаждаться как можно скорее и оставаться при температуре, предусмотренной в пункте 95 настоящих Правил.

99. В отступление от подпункта d) пункта 98 настоящих Правил, предприниматели продовольственного сектора могут отказаться от охлаждения продуктов рыболовства, если используют напрямую целые продукты рыболовства для изготовления рыбьего жира для потребления человеком и перерабатывают первичное сырье в течение не более 36 часов после погрузки, при условии соблюдения требований свежести, а результаты химического контроля не должны превышать следующие пределы общего летучего щелочного азота (ABVT):

a) 25 мг азота/100г мяса - для видов *Sebastes spp*, *Helicolenus dactyloptenus*, *Sebastichthys capensis*;

b) 30 мг азота/100г мяса - для видов семейства *Pleuronectidae* (за исключением палтуса *Hippoglossus spp*);

c) 35 мг азота/100 г мяса - для вида *Salmo salar*, видов, принадлежащих к семействам *Merlucciidae* и *Gadidae*.

d) использование рыбьего жира для потребления человеком запрещается, если используемые при производстве продукты рыболовства содержат более 60 мг азота/100 г

*[Пкт.99 подпкт.d) введен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

100. В процессе производства рыбьего жира следует удостовериться в том, что все первичное сырье для производства исходного рыбьего жира, при необходимости, перед ввозом на рынок конечному потребителю, подвергается обработке: нагреву, прессовке, отделению, центрифугированию, рафинированию, очищению.

101. Если первичное сырье и производственный процесс соответствуют требованиям к пищевому рыбьему жиру, предприниматели продовольственного сектора могут производить и хранить на том же предприятии пищевой рыбий жир, рыбную муку и непищевой рыбий жир.

## Раздел 7

### Стандарты здоровья для продуктов рыболовства

102. Предприниматели продовольственного сектора, в зависимости от типа продукта или его вида, должны:

a) убедиться в том, что продукты рыболовства, ввезенные на рынок для потребления человеком, соответствуют микробиологическим критериям, предусмотренным в приложении № 1 к Правилам, касающимся микробиологических критериев для пищевых продуктов, утвержденным Постановлением Правительства № 221 от 16 марта 2009 года;

*[Пкт.102 подпкт.a) в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

b) проводить органолептическую оценку продуктов рыболовства, обеспечивающую соответствие критериям свежести;

c) убедиться в том, что в продуктах рыболовства не превышен предельно допустимый уровень гистамина;

d) обеспечить, чтобы продукты рыболовства подвергались в процессе обработки, фасовки, разделывания, порционирования и размещения на рынке визуальному осмотру брюшной полости, печени, икры и молоки в целях выявления видимых паразитов;

*[Пкт.102 подпкт.d) в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

е) ввозить на рынок рыбные продукты, полученные из двустворчатых моллюсков, иглокожих, перепончатых и морских брюхоногих, полученные в соответствии с главой VIII настоящих Правил.

103. Запрещается ввоз на рынок продуктов рыболовства:

а) не подвергшихся переработке, если химические тесты свидетельствуют о превышении допустимого уровня водорастворимого щелочного улетучивающегося азота или азот-триметиламина;

б) явно зараженные паразитами;

с) из ядовитых рыб следующих семейств: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae;

д) свежих, замороженных и переработанных из семейства Gempylidae, в частности, *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavo-brunneum*, не упакованных или не фасованных и при отсутствии соответствующей этикетки, в которой указано общее название, в том числе научное название продуктов рыболовства, метод производства и/или варки, а также наличие веществ, которые могут вызвать расстройство желудочно-кишечного тракта;

е) содержащих биотоксины, такие как чигуатоксин или мышечно паралитические токсины.

ф) не подвергшихся переработке, если при органолептической оценке имеются подозрения относительно их свежести, и предельные значения общего летучего щелочного азота (АВУТ) превышены. Метод выявления концентрации АВУТ в рыбе и продуктах рыболовства указан в приложении № 4;

*[Пкт.103 подпкт.f) введен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

104. Требования подпунктов с) и д) пункта 102 и подпункта б) пункта 103 настоящих Правил не применяются к целым продуктам рыболовства, непосредственно используемым для изготовления рыбьего жира для потребления человеком.

## Раздел 8

### Фасовка, упаковка и хранение продуктов рыболовства

105. Контейнеры, в которых хранятся подо льдом свежие продукты рыболовства, должны быть водоустойчивыми и предотвращать контакт продуктов рыболовства с талой водой.

106. Замороженные и подготовленные на борту судов блоки перед разгрузкой должны быть упакованы надлежащим образом.

107. Если рыбные продукты упакованы на борту рыболовных судов, предприниматели продовольственного сектора должны убедиться в том, что упаковочные материалы:

а) не являются источником загрязнения;

б) хранятся, не подвергаясь риску заражения;

с) если предназначены для повторного использования, легко очищаются и, в случае необходимости, легко дезинфицируются.

*[Пкт.107 подпкт.с) изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

108. Предприниматели продовольственного сектора, хранящие продукты рыболовства, должны обеспечить соблюдение следующих требований:

а) свежие продукты рыболовства, не замороженные не переработанные продукты рыболовства, готовые и охлажденные продукты рыболовства, полученные из ракообразных и моллюсков, должны храниться при температуре, близкой к температуре таяния льда;

б) замороженные продукты рыболовства должны храниться при температуре не более минус 18°C внутри продукта. Целая, замороженная в рассоле рыба, предназначенная для производства консервированных пищевых продуктов, может храниться при температуре не более минус 9°C;

с) живые продукты рыболовства должны храниться при температуре и способом, не влияющим на их безопасность и пригодность.

## **Раздел 9**

### **Перевозка продуктов рыболовства**

109. Предприниматели продовольственного сектора, перевозящие продукты рыболовства, должны обеспечить соблюдение следующих требований:

1) во время перевозки продукты рыболовства должны храниться при соответствующей температуре, в частности:

а) свежие, замороженные, не переработанные, готовые и охлажденные продукты рыболовства, полученные из ракообразных и моллюсков, должны храниться при температуре, близкой к температуре таяния льда;

б) замороженные продукты рыболовства, за исключением целой, замороженной в рассоле рыбы, предназначенной для производства консервированных пищевых продуктов, должны храниться при температуре не более минус 18°C внутри продукта с отклонением не более 3°C;

2) предприниматели продовольственного сектора могут не соблюдать требования абзаца б) подпункта 1) настоящего пункта, с разрешения Агентства, если замороженные продукты рыболовства перевозятся с холодильного склада к авторизованному предприятию для размораживания по прибытии в целях обработки и/или переработки;

3) если продукты рыболовства хранятся подо льдом, талая вода не должна оставаться в контакте с ними;

4) продукты рыболовства, предназначенные для ввоза на рынок в живом виде, должны перевозиться и храниться при температуре и способом, не влияющим на их безопасность и пригодность.

*[Пкт.109 подпкт.4) изменен ПП1014 от 23.11.17, MO421-427/01.12.17 ст.1136]*

## **Глава X**

### **Сырое молоко, молозиво и продукты их переработки**

#### **Раздел 1**

#### **Санитарно-гигиенические требования к животным к производству молозива и сырого молока**

*[Глава X часть 1, наименование изменено ПП1014 от 23.11.17, MO421-427/01.12.17 ст.1136]*

110. Сырое молоко и молозиво должны происходить от животных:

а) без признаков инфекционного заболевания, передающегося человеку через молоко и молозиво;

б) находящихся в удовлетворительном состоянии здоровья, без признаков болезни,

сопровождающейся заражением молока, в частности, инфекциями половых органов с признаками выделений, желудочно-кишечного тракта, сопровождающимися поносом и повышенной температурой, воспалением молочной железы;

с) без ран вымени, приводящих к порче молока и молозива;

d) которым не вводились неавторизованные вещества и препараты, или которые не подверглись запрещенному лечению, согласно положениям действующих нормативных актов о мерах по надзору и контролю определенных веществ и их остатков в живых животных и продуктах, полученных от них;

e) обработанных авторизованными продуктами и веществами с соблюдением предписанного периода выжидания для соответствующих продуктов или веществ;

111. Что касается бруцеллеза и туберкулеза сырое молоко и молозиво должны происходить:

1) в случае бруцеллеза:

a) от коров или буйволиц, принадлежащих к поголовью, не зараженному бруцеллезом или официально признанному незараженным бруцеллезом в соответствии с Ветеринарно- санитарными нормами, касающимися проблем здоровья животных, влияющих на торговлю Республики Молдова крупным рогатым скотом и свиньями;

b) от овец или коз, принадлежащих к поголовью, не зараженному бруцеллезом или официально признанному не зараженным бруцеллезом в соответствии с Ветеринарно-санитарными нормами, касающимися ветеринарной сертификации при торговле и экспорте овец и коз;

с) от самок других видов, восприимчивых к бруцеллезу, принадлежащих к регулярно проверяемому на бруцеллез поголовью в рамках программы контроля, утвержденной Агентством;

2) в случае туберкулеза:

a) от коров или буйволиц, принадлежащих к официально признанному не зараженному туберкулезом поголовью в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, предусмотренными в подпункте 1) настоящего пункта;

b) от самок других видов, восприимчивых к туберкулезу, принадлежащим к поголовью, регулярно проверяемому на туберкулез в рамках Программы контроля, утвержденной Агентством;

с) в случае, когда козы содержатся вместе с коровами, они должны быть проверены и исследованы и на туберкулез.

112. Сырое молоко от животных, не соответствующих требованиям, перечисленным в пункте 111 настоящих Правил, может быть использовано только с разрешения Агентства:

1) если коровы или буйволицы, исследованные на туберкулез и бруцеллез, не представляют положительную реакцию на туберкулез или бруцеллез и признаки болезней после термической обработки и отрицательный результат фосфатазной пробы;

2) если овцы и козы, проверенные на бруцеллез и показавшие отрицательный результат или привитые против бруцеллеза в рамках утвержденной программы по профилактике бруцеллеза без признаков данного заболевания:

a) предназначено для производства сыров со сроком созревания не менее двух

месяцев;

б) подверглось термической обработке с отрицательным результатом фосфатазной пробы;

3) получено от самок других видов, исследованных на туберкулез или бруцеллез и показавших отрицательный результат, без признаков болезней, принадлежащих к поголовью, инфицированному бруцеллезом или туберкулезом в рамках проверки, предусмотренной настоящим разделом, обработано в целях обеспечения его безопасности.

113. Запрещается использовать для потребления человеком сырое молоко и молозиво от животных, не соответствующих требованиям настоящего раздела, в частности от любого животного, реагирующего положительно при исследовании на туберкулез или бруцеллез.

114. Зараженные или подозрительные в заболевании животные должны изолироваться во избежание отрицательного воздействия на молоко и молозиво других животных.

## **Раздел 2**

### **Требования к помещениям и оборудованию**

115. Доильное оборудование и помещения для хранения, манипулирования и охлаждения молока и молозива должны быть расположены и сконструированы таким образом, чтобы ограничить риск заражения существующих продуктов.

116. Помещения для хранения молока и молозива должны быть защищены от паразитов, отделены от помещений, в которых размещены животные, и, при необходимости, соответствовать требованиям раздела 3 настоящей главы и иметь соответствующее холодильное оборудование.

117. Поверхности оборудования, соприкасающегося с молоком и молозивом (доильное оборудование, емкости, цистерны и т. п. для сбора и перевозки молока), должны быть легко моющимися и содержаться в надлежащем состоянии. Это требует использования для их изготовления гладких, моющихся и нетоксичных материалов.

118. После использования, поверхности таких емкостей должны подвергаться очистке и, в случае необходимости, дезинфекции. После каждой перевозки или после каждой серии перевозок, если промежуток между погрузкой и разгрузкой небольшой, но во всех случаях не реже одного раза в течение рабочего дня использованные цистерны и контейнеры для перевозки сырого молока необходимо чистить и дезинфицировать соответствующим образом перед использованием.

## **Часть 3**

### **Гигиена во время доения, сбора и перевозки молока**

#### **Гигиена персонала**

119. Доение должно проводиться с соблюдением санитарных требований.

Лица, выполняющие доение и/или манипулирующие сырым молоком и молозивом, должны:

а) носить соответствующую чистую одежду;

б) соблюдать высокий уровень личной гигиены;

в) использовать в местах доения доступные адекватные приспособления для мытья рук.

Молозиво выдаивается отдельно и не смешивается с сырым молоком.



120. Молоко и молозиво подлежат органолептическому и физико-химическому исследованию в целях выявления отклонений.

121. Запрещается использование в пищевых целях молока и молозива, полученных от животных:

- a) с клиническими признаками любой патологии вымени;
- b) представляющих риск, обусловленный остатками использованных лекарственных препаратов в молоке, при несоблюдении предписанного периода выжидания. Животные, получившие такое лечение, необходимо идентифицировать;
- c) обработанных растворами или спреями для очистки сосков, оставляющими в молоке остатки, превышающие допустимый уровень.

122. Сразу после доения молоко и молозиво должны содержаться в чистом и оборудованном месте, исключающие заражение:

- 1) молоко должно немедленно охлаждаться до температуры:
  - a) не более  $8^{\circ}\text{C}$  – при ежедневном сборе;
  - b) не более  $6^{\circ}\text{C}$  – если сбор не ежедневный;
- 2) молозиво должно немедленно перевозиться и храниться отдельно при температуре:
  - a) не более  $8^{\circ}\text{C}$  – при ежедневном сборе;
  - b) не более  $6^{\circ}\text{C}$  – если сбор не ежедневный.

123. Во время перевозки должен поддерживаться температурный режим, а при прибытии на предприятие назначения температура молока не должна превышать  $10^{\circ}\text{C}$ .

124. Нет необходимости в соблюдении температурного режима, если молоко не отвечает требованиям, предусмотренным в разделе 4 настоящей главы, и в случае, если:

- a) молоко перерабатывается в течение двух часов после доения;
- b) необходима более высокая температура по технологическим условиям для производства конкретных молочных продуктов, авторизованным Агентством.

#### **Часть 4**

##### **Требования к сырому молоку и к молозиву**

125. Контроль должен проводиться на представительном количестве проб сырого молока, равнозначного отобранного с объектов по производству молока. Проверки могут быть выполнены лицами или от имени:

- a) предпринимателей продовольственного сектора, производящих молоко;
- b) предпринимателей продовольственного сектора, собирающих или перерабатывающих, молоко;
- c) группы предпринимателей продовольственного сектора;
- d) для выполнения национальных или региональных программ по контролю.

126. Предприниматели продовольственного сектора должны вводить в действие процедуры, позволяющие удостовериться, что сырое молоко отвечает следующим требованиям:

- 1) молоко коровье сырое:
  - a) общее количество микробных тел при  $30^{\circ}\text{C}/\text{мл}$  -  $< 100.000$  определяется на основании показателей колебания геометрической средней на протяжении двухмесячного периода, при не менее двух отборов проб ежемесячно;

б) количество соматических клеток/на 1 мл - < 400.000 определяется на основании показателей колебания геометрической средней на протяжении трехмесячного периода, при не менее одного отбора проб ежемесячно, кроме случая, когда Агентство указывает на другую специальную методику, учитывая сезонные колебания уровня производства;

2) сырое молоко от других видов: общее количество микробных тел при 30°C/на 1 мл - < 1.500.000 определяется на основании показателей колебания геометрической средней на протяжении двухмесячного периода при не менее двух отборов проб ежемесячно;

3) если сырое молоко, полученное от других видов, кроме коров, предназначенное для производства продуктов из сырого молока процессом, не требующим термической обработки, предприниматели продовольственного сектора должны принимать все необходимые меры, гарантирующие, что в сыром молоке общее количество микробных тел при 30°C/на 1 мл не превышает <500.000 определяется на основании показателей колебания геометрической средней на протяжении двухмесячного периода при не менее двух отборов проб ежемесячно;

4) предприниматели продовольственного сектора должны вводить в действие процедуры, предотвращающие ввоз на рынок сырого молока:

- а) содержащее остатки, превышающие предельно допустимый уровень;
- б) с общим количеством остатка всех антибиотиков, превышающим предельно допустимый уровень.

127. Если сырое молоко не соответствует требованиям настоящих Правил, предприниматели продовольственного сектора должны:

- а) проинформировать Агентство;
- б) принять меры по устранению недостатков.

## **Часть 5**

### **Требования к молочным продуктам и к продуктам на основе молозива**

128. Предприниматели продовольственного сектора при поставке молока и молозива на перерабатывающее предприятие должны обеспечить следующий температурный режим:

- а) молоко быстро охлаждается до температуры не более 6°C и хранится при такой температуре до переработки;
- б) молозиво быстро охлаждается до температуры не более 6°C или замораживается и хранится при такой температуре до переработки.

129. Предприниматели продовольственного сектора могут хранить молоко и молозиво при более высокой температуре:

- а) если переработка начинается сразу после доения или в течение 4 часов от приема на перерабатывающее предприятие;
- б) если Агентство разрешает более высокую температуру по технологическим условиям для производства конкретных молочных продуктов или продуктов на основе молозива.

130. Если сырое молоко, молозиво, молочные продукты на основе молозива подвергаются термической обработке, необходимо соблюдать общие правила гигиены пищевых продуктов, в частности, использование следующих процедур:

1) пастеризация достигается путем обработки:  
а) при температуре не ниже 72°C в течение 15 секунд;  
б) при температуре не ниже 63°C в течение 30 минут;  
с) при любом сочетании времени и температурного режима для получения эквивалентного эффекта и, при необходимости, негативной реакции на фосфатазу;

2) ультрапастеризация (ИТН) производится следующим путем:  
а) участия постоянного потока высокой температуры в течение короткого времени (не менее 135°C в сочетании с соответствующим периодом удержания), препятствующего развитию микроорганизмов или спор в обработанном продукте);  
б) соответствующей термообработки, достаточной для микробиологической стабилизации продуктов на протяжении 15 дней при температуре 30°C в закрытых контейнерах или после применения любого другого метода, который демонстрирует, что применялась соответствующая термическая обработка.

131. В случае, когда предприниматели продовольственного сектора подвергают сырое молоко и молозиво термической обработке, необходимо:

- а) соблюдать процедуры, разработанные в соответствии с принципами НАССР;
- б) соответствовать любым требованиям, предъявленным Агентством.

132. Предприниматели продовольственного сектора, производящие молочные продукты, должны ввести в действие приемы, основанные на принципах НАССР, гарантирующих что, сразу после термической обработки и при превышении допустимого периода:

- а) общее количество микробных тел при 30°C не превышает 300.000/мл сырого молока, используемого для производства молочных продуктов;
- б) общее количество микробных тел при 30°C не превышает 100.000/мл переработанного молока, используемого для производства молочных продуктов.

133. Если сырое молоко не соответствует требованиям, предусмотренным в настоящей части:

- а) проинформировать Агентство;
- б) принять меры по устранению недостатков.

## **Часть 6**

### **Фасовка и упаковка**

#### **Идентификационная марка**

134. Опечатывание упаковки должно проводиться сразу после ее заполнения, при помощи устройства для спайки, исключающего заражение на предприятии, на котором имеет место последняя термическая обработка жидких молочных продуктов.

Система опечатывания должна быть изготовлена таким образом, чтобы вскрытие упаковки оставалось видимым и легко проверяемым, что подтверждает, что упаковка была открыта.

*[Пкт.134 изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

135. На этикетках пищевых продуктов, предназначенных для розничной торговли, должны быть четко указаны:

- а) для молока, предназначенного для непосредственного употребления в пищу, – слова «сырое молоко»;
- б) для продуктов, полученных из сырого молока путем технологического процесса,

который не включает термическую, химическую или физическую обработку, – слова «продукт из сырого молока»;

с) для молозива – слова «молозиво»;

d) для продуктов на основе молозива – слова «на основе молозива».

136. В отступление от требований части I главы III настоящих Правил:

a) на упаковке или пакете вместо номера авторизации предприятия, идентификационная марка может указать на место происхождения и номер авторизации предприятия;

b) на бутылках многоразового использования идентификационная марка может указать лишь страну отправления и номер авторизации предприятия.

## Часть 7

### Определение количества микробных тел и количества соматических клеток

136<sup>1</sup>. Предприниматели продовольственного сектора применяют следующие стандарты в качестве эталонных методов для определения количества микробных тел и количества соматических клеток:

a) SM EN ISO 4833-1:2014 и SM EN ISO 4833-2:2014 – для количества микробных тел при температуре 30 °C;

b) SM EN ISO 13366-1:2014 – для количества соматических клеток.

136<sup>2</sup>. Допускается использование других методов анализа:

1) для количества микробных тел при температуре 30 °C, если методы утверждены в соотношении с эталонным методом в соответствии со стандартом SMV EN ISO 16140-1:2017 или с другими аналогичными протоколами, признанными на международном уровне. Соотношение конверсии между другим методом и эталонным методом, определенным в подпункте a) пункта 136<sup>1</sup>, устанавливается в соответствии со стандартом SM EN ISO 21187:2015;

2) для количества соматических клеток, если методы утверждены в соотношении с эталонным методом, установленным в подпункте b) пункта 136<sup>1</sup>, и если применяются в соответствии со стандартом SM SR EN ISO 13366-2 или с другими аналогичными протоколами, признанными на международном уровне.

*[Глава X часть 7 введена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

## Часть 8

### Определение деятельности щелочной фосфатазы

Если устанавливается деятельность щелочной фосфатазы, применяется стандарт SM EN ISO 11816-1:2014 в качестве эталонного метода.

1) Деятельность щелочной фосфатазы выражается в миллиединицах ферментативной деятельности на литр (mU/l). Единицей деятельности щелочной фосфатазы является ферментативное количество щелочной фосфатазы, которое катализирует преобразование микромоли субстрата за минуту.

2) Считается, что тест на деятельность щелочной фосфатазы дает отрицательный результат, если измеряемая деятельность в коровьем молоке не превышает 350 mU/l.

3) Допускается использование других методов анализа, если методы утверждены в соотношении с эталонным методом, в соответствии с протоколами, признанными на

**Глава XI****Яйцо и яичные продукты****Часть 1****Яйца**

137. В помещениях производителя и до реализации потребителю яйца должны содержаться в чистоте, сухими, без постороннего запаха, надежно защищенными от ударов и прямого воздействия солнечных лучей.

138. До поставки потребителю яйца должны храниться и перевозиться при постоянной температуре, обеспечивающей оптимальное сохранение их гигиенических свойств.

Яйца должны быть поставлены потребителю в течение не более 21 дня после снесения.

**Часть 2****Продукты из яиц**

139. Предприниматели продовольственного сектора должны убедиться в том, что:

1) предприятия по производству продуктов из яиц спроектированы, построены и оснащены для обеспечения следующих действий:

а) мытье, сушка и дезинфекция грязных яиц, при необходимости;

б) вскрытие (разбивка) яиц, сбор содержимого и отделение частей скорлупы и мембран;

с) другие операции, кроме перечисленных в настоящем пункте;

2) первичное сырье, используемое для производства продуктов из яиц, соответствует следующим требованиям:

а) скорлупа яиц, используемых для производства продуктов из яиц, должна быть полностью развита и без трещин;

б) яйца с трещинами используются для производства продуктов из яиц, если производственное предприятие или упаковочный центр непосредственно поставляет их на перерабатывающие предприятия, где они должны быть разбиты и отделены от скорлупы как можно скорее;

с) жидкие яйца, полученные на авторизованном в этих целях предприятии, могут быть использованы в качестве;

3) исключено любое заражение во время производства, манипулирования и хранения яичных продуктов путем обеспечения соответствия следующим требованиям:

а) производить битые исключительно чистых и сухих яиц;

б) производить битые яйца путем обеспечения адекватного отделения от других приемов в целях снижения до минимума заражения;

4) яйца с трещинами переработаны как можно скорее;

5) яйца, кроме куриных, индеек или цесарок манипулируются и перерабатываются отдельно. Все оборудование очищено и дезинфицировано перед возобновлением переработки яиц кур, индеек и цесарок;

б) содержимое яиц не получено путем центрифугирования и разрушения яиц, центрифугирование не использовано даже для получения остатков пищевого яичного

белка из мягких скорлуп;

7) после биття, жидкое яйцо подвергается переработке как можно быстрее для исключения микробиологических рисков или их снижения до минимального уровня;

8) недостаточно переработанная партия немедленно подвергнута новой переработке на том же предприятии, чтобы обеспечить ее пригодность для потребления человеком;

9) партия, не пригодная для потребления человеком, подвергается денатурации, гарантирующей, что она не пригодна для потребления человеком;

10) не нуждается в переработке яичный белок, предназначенный для производства обезвоженного или кристаллического белка, который впоследствии будет подвергаться термической обработке;

11) если обработка не проводится сразу после биття яиц, жидкие яйца хранятся при температуре не более 4°C или замораживаются. Срок хранения при 4°C до переработки не должен превышать 48 часов. Эти требования не применяются к продуктам, из которых будет извлечен сахар;

12) продукты, не доведенные до соответствующих температур и сохраненные при комнатной температуре, охлаждены до температуры не более 4°C или, при необходимости, заморожены немедленно после переработки.

140. Аналитические указания:

а) концентрация тригидроксибутировой кислоты не должна превышать 10 мг/кг сухого вещества немодифицированного яичного продукта;

б) содержание молочной кислоты в сырье, используемом для производства продуктов из яиц, не должно превышать 1г/кг сухого вещества.

Для ферментированных продуктов значение данного показателя должно определяться перед процессом ферментации;

с) количество остатков яичной скорлупы, яичных мембран и любых других частей переработанного яйца не должно превышать 100 мг/кг яичного продукта.

141. Эtiquетирование и маркировка для идентификации:

1) к партиям яичных продуктов, не предназначенных для розничной продажи, а для использования в качестве ингредиентов при производстве пищевых продуктов:

а) применяются общие требования к маркировке, предусмотренные в части 1 главы III настоящих Правил;

б) прилагается этикетка, указывающая температуру и срок хранения продуктов из яиц;

2) в случае жидких яиц прилагается этикетка, предусмотренная в подпункте 1) настоящего пункта, которая должна включать формулировку «продукты из не пастеризованных яиц для обработки по месту назначения», а также число и время разбивки яиц.

## Глава XII

### Лягушачьи лапки и морские улитки

142. Предприниматели продовольственного сектора, перерабатывающие лягушачьи лапки и морские улитки для потребления человеком, должны соблюдать следующие требования:

а) проводить убой лягушек и морских улиток на специально спроектированном, построенном и оборудованном предприятии;

б) предприятие, предназначенное для переработки лягушачьих лапок, должно располагать помещением, предназначенным для хранения и мытья живых лягушек, для их убоя и обескровливания, отделенное от перерабатывающего помещения;

с) не допускать к употреблению в пищу человеком лягушек и морских улиток, умершие иным способом, кроме убоя на предприятии;

д) проводить органолептический осмотр лягушек и морских улиток путем отбора проб. Если при осмотре обнаруживается, что лягушки и морские улитки представляют угрозу, тогда их нельзя использовать в пищу людям;

е) непосредственно после обработки лягушачьи лапки должны промываться струей питьевой воды и немедленно охлаждаться при температуре, близкой к температуре таяния льда, заморожены или переработаны;

ф) удалять после убоя и не использовать в пищу людям внутренности улиток (печень и поджелудочная железа).

### **Глава XIII**

#### **Переработанные жиры животного происхождения и шкварки**

##### **Часть 1**

##### **Требования к предприятиям, заготавливающим или перерабатывающим сырье**

143. Предприниматели продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы предприятия, заготавливающие или перерабатывающие жиры животного происхождения и шкварки, соблюдали следующие требования:

1) центры по заготовке первичного сырья и последующей перевозке на перерабатывающие предприятия должны быть оснащены приспособлениями для хранения сырья при температуре не более 7°C;

2) каждое перерабатывающее предприятие должно иметь:

а) охладительные приспособления;

б) помещения для отправки, за исключением случая, когда предприятие отправляет переработанные жиры животного происхождения только в контейнерах;

с) при необходимости, подходящее снаряжение для переработки продуктов из животных жиров, смешанных с другими пищевыми продуктами и/или пряностями;

3) нет необходимости в охладительных установках, если документы на поставку сырья гарантируют, что оно не хранится и не перевозится, а перерабатывается в течение 12 часов в день поступления.

##### **Часть 2**

##### **Санитарные требования при приготовлении жиров животного происхождения и шкварок**

144. Предприниматели продовольственного сектора, перерабатывающие жиры животного происхождения и шкварки, должны соблюдать следующие требования:

1) первичное сырье:

а) получено от забитых на бойне животных и считается годным для потребления человеком после доубойного и послеубойного осмотра;

б) представлено жировой тканью или костями с наименьшим содержанием крови и примесей;

с) получено от зарегистрированных или авторизованных предприятий;

д) перевезено и складировано до переработки в санитарных условиях и при

температуре внутри продукта не более 7°C. Сырье может храниться и перевозиться без активного охлаждения, если перерабатывается в течение 12 часов в день поступления;

2) запрещено использование растворителей при переработке;

3) животные жиры, переработанные и препарированные согласно положениям настоящего пункта, могут быть рафинированы на том же или на другом предприятии в целях улучшения их физико-химических качеств в случае, когда жиры, подлежащие рафинированию, соответствуют стандартам, предусмотренным в приложении № 1 к настоящим Правилам;

4) топленый жир животного происхождения, в зависимости от вида, должен соответствовать требованиям, предусмотренным в приложении № 1 к настоящим Правилам;

5) шкварки, предназначенные для потребления человеком, должны храниться:

а) переработанные при температуре не более 70°C – при температуре не более 7°C в течение не более 24 часов или при температуре не более минус 18°C;

б) переработанные при температуре более 70°C с влажностью более 10% – при температуре не более 7°C, в течение не более 48 часов или при разном сочетании продолжительности хранения и температуры, обеспечивающем эквивалентную гарантию хранения – при температуре не более -18°C;

с) переработанные при температуре более 70°C с влажностью менее 10% - в неустановленных условиях температуры.

#### **Глава XIV**

##### **Желудки, мочевые пузыри и обработанные кишки**

145. Кишки, мочевые пузыри и желудки животных можно ввозить на рынок, если:

а) получены от животных, забитых на бойне, и являются пригодными для потребления человеком в результате предубойного и послеубойного осмотра;

б) посолены, обработаны термически или высушены;

с) после соления, термической обработки или сушки приняты эффективные меры, предотвращающие повторное заражение.

146. Обработанные желудки, мочевые пузыри и кишки, которые не могут храниться при температуре окружающей среды, хранятся в охлажденном виде до их реализации, в частности, не соленые и не сушеные продукты должны храниться при температуре не более 3 °C.

#### **Глава XV**

##### **Желатин**

##### **Часть 1**

##### **Требования к сырью**

147. Для производства пищевого желатина может использоваться следующее сырье:

а) кости;

б) обработанные и не обработанные шкуры сельскохозяйственных жвачных животных;

с) шкуры свиней;

д) кожа птиц;

е) связки и синовиальные полости;



- f) обработанные и необработанные шкуры отстреленной дичи;
- g) кожа и кости рыб.

148. Запрещается использование обработанных и не обработанных шкур, если они подверглись какому-либо завершённому или не завершённому процессу дубления.

149. Сырьё должно происходить от забитых на бойне животных и отстрелянной дичи, чьи туши пригодны для потребления человеком, в результате предубойного и послеубойного осмотра или в случае обработанных и не обработанных шкур, происходящих от отстреленной дичи – свойственных потреблению человеком.

150. Необходимо, чтобы сырьё, которое не подвергалось никакой обработке в целях сохранения, за исключением охлаждения, заморозки или быстрой заморозки, поступало с авторизированных предприятий. Может быть использовано следующее обработанное сырьё:

1) кости, поступающие с предприятий, находящихся под контролем Агентства, и которые были подвергнуты одной из следующих обработок:

a) раздроблены на кусочки размером примерно 15 мм и обезжирены горячей водой температурой минимум 70 °С в течение не менее 30 минут, минимум 80 °С в течение не менее 15 минут или минимум 90 °С в течение не менее 10 минут и затем разделены, промыты и высушены в течение не менее 20 минут в струе горячего воздуха с первоначальной температурой минимум 350 °С или в течение 15 минут в струе горячего воздуха с первоначальной температурой более 700 °С;

b) высушены на солнце в течение минимум 42 дней при средней температуре менее 20 °С;

c) обработаны кислотой таким образом, чтобы рН ядра поддерживался на значении менее 6, по меньшей мере, в течение одного часа до высыхания;

2) кожа сельскохозяйственных жвачных животных, кожа свиней, кожа домашних птиц и кожа отстрелянной дичи, поступающая с предприятий, находящихся под контролем Агентства, и которая подвергалась одной из следующих обработок:

a) обработка щелочью для достижения рН ядра со значением более 12, за которой следует соление в течение не менее семи дней;

b) сушка, по меньшей мере, в течение 42 дней при температуре не менее 20 °С;

c) обработка кислотой таким образом, чтобы рН ядра поддерживался на значении менее 5 в течение не менее одного часа;

d) обработка щелочью с поддержанием рН на значении более 12 в течение не менее 8 часов;

3) кости, кожа сельскохозяйственных жвачных животных, кожа свиней, кожа домашних птиц, кожа рыб и кожа отстрелянной дичи, которые подвергались любой другой обработке, чем те, которые указаны в подпункте 1 или подпункте 2, и поставляемые с авторизированных предприятий.

Для целей, отмеченных в литерях а) и б) подпункта 2), продолжительность обработок может включать и время перевозки.

Обработанное сырьё, указанное в подпунктах 1) и 2), должно быть получено от:

a) домашних и сельскохозяйственных жвачных животных, свиней и домашних птиц, которые подверглись убою на бойне и туши которых считаются соответствующими для потребления человеком вследствие доубойного и послеубойного осмотра;

б) отстрелянной дичи, туши которой считаются соответствующими для потребления человеком вследствие послеубойного осмотра. [Пкт.150 в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

151. Заготовительные пункты и дубильные предприятия также могут поставлять сырье для производства желатина, предназначенного для потребления человеком, если Агентство дает разрешение на эти операции, и при условии, что:

а) имеются складские помещения со сплошным полом и гладкими стенами, легко очищаемыми и дезинфицируемыми, а в случае необходимости оснащенные холодильным оборудованием;

б) складские помещения содержатся в удовлетворительном санитарном состоянии и не являются источником заражения сырья;

с) сырье, которое не соответствует настоящему разделу, хранится и перерабатывается отдельно от соответствующего сырья на всем протяжении приема, хранения, переработки и перевозки.

## **Часть 2**

### **Перевозка и хранение сырья**

152. Сырье во время перевозки и поставки в заготовительный или дубильный центр или предприятию по переработке желатина должно сопровождаться документом, заменяющим идентификационное клеймо, в котором указаны предприятие происхождения и информация, предусмотренная в приложении № 3 к настоящим Правилам.

153. Сырье должно перевозиться и храниться в охлажденном или замороженном виде, за исключением случаев, когда оно перерабатывается в течение 24 часов с момента поставки. Могут перевозиться и храниться при температуре окружающей среды, обезжиренные и сухие кости или оссеин, соленные, высушенные и обработанные известковой водой, а также шкуры, обработанные кислотами или щелочами.

## **Часть 3**

### **Требования к производству желатина**

154. Процесс производства желатина должен гарантировать, что:

1) все костное сырье от рожавших жвачных, выращенных или забитых в странах или регионах, классифицированных как имеющие низкую распространенность губчатообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, подвергается тщательному процессу измельчения и обезжириванию горячей водой, обработке разбавленной хлорной кислотой (4% концентрации при  $pH \leq 1,5$ ) в течение и не менее 2 суток, затем одному из нижеследующих процессов:

а) щелочная обработка насыщенным раствором гидрооксида кальция ( $pH > 12,5$ ) в течение не менее 20 суток и стерилизация при 138-1400С в течение 4 секунд;

б) обработка кислотой ( $pH < 3,5$ ) в течение не менее 10 часов и стерилизация при не менее 1380С в течение 4 секунд;

с) нагрев и прессовка сжатым паром при температуре 133°C и давлении не менее 3 бар в течение не менее 20 минут;

д) аналогичному авторизованному процессу;

2) другое первичное сырье подвергается обработке кислотами или щелочами с последующим однократным или многократным полосканием и доведением до

соответствующей кислотности. Желатин должен извлекаться путем однократного подогрева или многократных последовательных подогревов, затем подвергаться очищению путем фильтрации и стерилизации.

155. Предприниматель продовольственного сектора может производить и хранить на том же предприятии как пищевой, так и непищевой желатин, если первичное сырье и производственный процесс соответствуют требованиям к пищевому желатину.

156. Желатин должен соответствовать уровню предельных остатков, предусмотренному в приложении № 2 к настоящим Правилам.

157. На упаковках и пакетах с желатином должна фигурировать формулировка «желатин, пригодный для пищевого потребления» и указан срок годности.

## **Глава XVI**

### **Коллаген**

#### **Часть 1**

#### **Требования к первичному сырью**

158. Для производства пищевого коллагена может быть использовано следующее сырье:

а) обработанные и не обработанные шкуры сельскохозяйственных жвачных животных;

б) шкуры и кости свиней;

с) кожа и кости птиц;

д) связки;

е) обработанные и не обработанные шкуры отстрелянной дичи;

ф) кожа и кости рыб.

159. Запрещается использование обработанных и не обработанных шкур, подвергнутых любому завершённому или незавершённому процессу дубления.

160. Сырье должно происходить от забитых на бойне животных, чьи туши признаны годными для потребления в пищу человеком в результате предубойного и послеубойного осмотра или от обработанных и не обработанных шкур отстрелянной дичи, пригодной для употребления человеком.

161. Сырье должно происходить с зарегистрированных или авторизованных предприятий. Обработанное сырье используется для производства коллагена в соответствии с требованиями, указанными в пункте 150.

*[Пкт.161 изменен ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

162. Заготовительные и дубильные центры могут, с разрешения Агентства, поставлять сырье для производства пищевого коллагена при условии, что:

а) располагают помещениями для хранения с твердым полом и ровными стенами, легко моющимися и дезинфицирующимися, а при необходимости с предусмотренными приспособлениями для охлаждения;

б) помещения для хранения должны поддерживаться в чистоте и хорошем состоянии содержания таким образом, чтобы не были источником заражения для сырья;

с) если сырье не соответствует требованиям настоящей части, оно хранится и/или перерабатывается в этих помещениях и должно быть отделено от сырья, отвечающего требованиям настоящей части, на протяжении всего периода приемки, хранения, переработки и отправки.

## Часть 2

### Перевозка и хранение сырья

163. Сырье во время перевозки к заготовительному или дубильному центру или предприятию по переработке коллагена должно сопровождаться документом, заменяющим идентификационное клеймо, указывающее предприятие происхождения, и содержать информацию, предусмотренную в приложении № 3 к настоящим Правилам.

153. Сырье должно перевозиться и храниться в охлажденном или замороженном виде, за исключением случаев, когда оно перерабатывается в течение 24 часов с момента поставки. Могут перевозиться и храниться при температуре окружающей среды, обезжиренные и сухие кости или оссеин, соленые, высушенные и обработанные известковой водой, а также обработанные кислотами или щелочами шкуры.

## Часть 3

### Требования к производству коллагена

165. Коллаген должен:

- a) производиться из сырья при условии мытья, доведения pH при помощи кислот и щелочей, последующих одно- или многократных полосканий, фильтрации и экстрагирования или выполнения другого эквивалентного авторизованного процесса. Экстрагирование не обязательно, если производится коллаген с низким молекулярным весом из первичного сырья нежвачных животных.
- b) подвергаться сушке.

166. Предприниматель продовольственного сектора может производить и хранить на том же предприятии как пищевой, так и непищевой коллаген, если первичное сырье и производственный процесс соответствуют требованиям к пищевому коллагену.

## Часть 4

### Требования к конечным продуктам

#### Этикетирование

167. Предприниматели продовольственного сектора должны гарантировать, что коллаген соответствует уровню предельных остатков, предусмотренному в приложении №2 к настоящим Правилам.

168. На упаковках и пакетах с коллагеном должна фигурировать формулировка «коллаген, пригодный для пищевого потребления» и указан срок годности.

## Глава XVII

### Дополнительные положения

169. При внесении предложений об изменении глав III-XVI настоящих Правил необходимо учитывать:

- 1) правила перевозки теплого мяса;
- 2) содержание кальция в ММО, которое должно быть менее или равно 0,1% свежего продукта и определяться посредством метода, стандартизированного на международном уровне.

[Пкт.169 подпкт.2) в редакции ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]

- 3) другие виды обработки, применяемые к живым двустворчатым моллюскам, не прошедшим очистку или повторное погружение;

- 4) признанные методы испытаний по обнаружению морских биотоксинов;
- 5) дополнительные стандарты здоровья для живых двустворчатых моллюсков в сотрудничестве с лабораториями сообщества, в том числе:
  - а) предельно допустимые уровни и аналитические методы для морских биотоксинов;
  - б) процедуры вирусологических исследований и вирусологические стандарты;
  - с) планы отбора проб, аналитические методы и их допустимые отклонения, которые должны применяться при проверке соблюдения санитарных норм;
  - 6) стандарты или контроль за состоянием здоровья, если имеются научные данные, доказывающие необходимость охраны здоровья человека;
  - 7) критерии по определению наличия паразитов, если эпидемиологические данные рыболовецкого фона свидетельствуют об отсутствии риска для здоровья, связанного с наличием паразитов, в случае и в итоге для определения момента, когда компетентный орган может разрешить предпринимателям продовольственного сектора замораживать продукты рыболовства в соответствии с главой IX настоящих Правил;
  - 8) критерии свежести и предельно допустимый уровень гистамина и общего водорастворимого азота для продуктов рыболовства;
  - 9) использование, производство некоторых молочных продуктов, сырого молока, не соответствующих критериям по общему количеству бактерий и соматических клеток, изложенным в главе X настоящих Правил;
  - 10) предельно допустимый уровень общего количества остатков антибиотиков в сыром молоке;
  - 11) аналогичные процессы по производству желатина или коллагена.

## **Глава XVIII**

### **Требования к высокоразфинированным продуктам животного происхождения**

170. Предприниматели продовольственного сектора, производящие следующие высокоразфинированные продукты животного происхождения: хондроитин сульфат, гиалуроновая кислота, продукты на основе гидролизованного хряща, хитозан, глюкозамин, сыворотка, ихтиокол, разрешенные аминокислоты в качестве пищевых добавок, должны обеспечить, чтобы обработка используемого сырья устраняла все риски для общественного здоровья и здоровья животного.

171. Сырье, используемое для производства высокоразфинированных продуктов, указанных в пункте 170, должно быть получено от:

- а) животных, включая их перья, которые подверглись убою на бойне и туши которых считаются соответствующими для потребления человеком вследствие доубойного и послеубойного осмотра;

- б) продуктов рыболовства, которые соблюдают требования главы IX. Волос человека не может быть использован в качестве источника для производства аминокислот.

*[Глава XVIII введена ПП1014 от 23.11.17, МО421-427/01.12.17 ст.1136]*

Приложение № 1  
к Специальным правилам гигиены

пищевых продуктов животного  
происхождения

**Стандарты для топленых животных жиров**

	Жвачные животные			Свиньи			Жиры других животных	
	пищевые жиры		Жиры, подлежащие рафинированию	пищевые жиры		жир и другие жиры, подлежащие рафинированию	пищевые	подлежащие рафинированию
	первая жидкость <sup>1</sup> )	другие		жир <sup>2</sup> )	другие жиры			
FFA (m/m % олеиновой кислоты), не более	0,75	1,25	3,0	0,4175	1,25	2,0	1,25	3,0
Перекись, не более	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Общее количество нерастворимых примесей	Не более 0,15 %			Не более 0,5 %				
Запах, вкус, цвет	Свойственны данному продукту							
<sup>1</sup> ) Топленые животные жиры, полученные путем низкотемпературного топления свежего жира с сердца, большого сальника, почек и брыжейки крупного рогатого скота и жиры из разделочных помещений. <sup>2</sup> ) Топленые животные жиры, полученные с жировой ткани свиней.								

Приложение № 2  
к Специальным правилам гигиены  
пищевых продуктов животного  
происхождения

**Пределы остатков для желатина и коллагена**

<b>Остаток</b>	<b>Не более, промилль</b>
As	1 промилле
Pb	5 промилле
Cd	0,5 промилле
Hg	0,15 промилле
Cr	10 промилле
Cu	30 промилле
Zn	50 промилле
SO <sub>2</sub> (Вильям Рит)	50 промилле
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Европейская фармакопея 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 промилле

**Document-model**  
**ce trebuie să însoțească materia primă destinată**  
**pentru producerea gelatinei sau colagenului**  
MODEL DOCUMENT TO ACCOMPANY RAW MATERIAL DESTINED  
FOR THE PRODUCTION OF GELATINE OR COLLAGEN

I.	Identificarea	materiei	prime
I.	Identification	of	raw material
Tipul	de produse	.....	
Type	of products	.....	
Data	fabricarii	.....	
Date	of manufacture	.....	
Tipul	materialului	de împachetare	.....
Type	of	packaging	.....
Numărul	de pachete	.....	
Number	of packages	.....	
Perioada	de depozitare	garantată	.....
Guaranteed	storage	period	.....
Greutatea	netă (kg)	.....	
Net	weight (kg)	.....	
II.	Originea	materiei	prime
II.	Origin	of	raw material
Adresa/adresele și numărul/numerele de înregistrare al/ale întreprinderii/întreprinderilor	de producție autorizate	.....	
Address(es) and registration number(s) of the approved production establishment(s)		.....	
III.	Destinația	materiei	prime
III.	Destination	of	raw material
Materia	primă	este	expediată:
The	raw material	will	be sent:
De la	.....	(locul încărcării)	
from	.....	(place of loading)	
la	.....	(țara și locul de destinație)	
to	.....	(country and place of destination)	

cu următoarele mijloace de transport .....  
by the following means of transport .....

Numele și adresa expeditorului .....  
Name and address of consignor .....

Numele și adresa destinatarului .....  
Name and address of consignee .....

«Приложение № 4

к Специальным правилам гигиены

пищевых продуктов животного

происхождения

### **Метод выявления концентрации АВТ**

#### **в рыбе и продуктах рыболовства**

**1.** Эталонный метод для определения предельного значения АВТ состоит в дистилляции депротенизированного экстракта посредством хлорной кислоты.

**2.** Указанная в пункте 1 дистилляция проводится с помощью прибора, представленного на следующем рисунке.

**3.** Методами, используемыми для контроля предельного значения АВТ, являются:

1) микродиффузия (Конуэй и Бирн – 1933 г.);

2) прямая дистилляция (Антонякопулос – 1968 г.);



3) дистилляция депротеинизированного экстракта посредством трихлоруксусной кислоты (Комитет *Codex Alimentarius* для рыб и продуктов рыболовства – 1968 г.).

4. Образец включает 100 грамм мяса, отобранных не менее чем из трех различных мест и смешанных путем измельчения.

В случае подозрения или спора относительно результатов анализа, проведенного обычным методом, для проверки этих результатов используется только эталонный метод.

5. Категориями видов, для которых устанавливается предельное значение АВТ, являются:

1) *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;

2) виды, принадлежащие семье *Pleuronectidae* (за исключением палтуса: *Hippoglossus* spp.);

3) *Salmo salar*, виды, принадлежащие семье *Merlucciidae*, виды, принадлежащие семье *Gadidae*.

6. Настоящий метод применяется для концентраций в пределах 5 мг/100 г и минимум 100 мг/100 г.

7. Под «концентрацией АВТ» понимается содержание азота азотистых летучих оснований и выражается в мг/100 г.

8. Азотистые летучие основания экстрагируются из образца с помощью раствора хлорной кислоты на 0,6 моль/л. После алкализации экстракт подвергается паровой дистилляции, и летучие базисные вещества абсорбируются в кислотном приемнике. Концентрация АВТ определяется путем титрации абсорбируемых оснований.

**9.** Используются химические продукты, выступающие в качестве реактивов. Используемая вода должна быть дистиллированной или деминерализованной и минимум эквивалентной чистоты. Под «раствором» понимается водный раствор, соответствующий следующим характеристикам:

- 1) раствор хлорной кислоты = 6 г/100 мл;
- 2) раствор гидроксида калия = 20 г/100 мл;
- 3) стандартный раствор соляной кислоты на 0,05 моль/л (0,05 N).

**10.** Титрация проводится автоматическим дистиллирующим аппаратом с использованием стандартного раствора соляной кислоты 0,01 моль/л (0,01 N);

- 1) раствор борной кислоты = 3 г/100 мл;
- 2) антипенный агент на основе силикона;
- 3) раствор фенолфталеина = 1 г/100 мл на 95% этилового спирта;
- 4) индикатор (TashiroMixedIndicator): растворить 2 г метилового красного и 1 г метиленового синего в 1000 мл 95% этилового спирта.

**11.** Используемые инструменты и вспомогательные материалы:

- 1) машина для разделки мяса, с помощью которой получается достаточно однородное филе рыбы;
- 2) миксер с большой скоростью, скорость вращения которого составляет от 8000 до 45000 вращений/минута;
- 3) сдвоенный фильтр диаметром 150 мм с быстрой фильтрацией;
- 4) пробирка 5 мл, градуированная до сотых долей миллилитра.
- 5) прибор паровой дистилляции, который должен быть оснащен системой, позволяющей регулировать расход паров и производить постоянный объем паров за определенный период. Это должно происходить таким образом,

чтобы во время добавления ошелачивающих веществ образующиеся свободные базисы не могли выйти.

**12.** Во время работы с хлорной кислотой следует принять предварительные меры предосторожности. Образцы готовятся в кратчайшее время после их поступления в соответствии со следующими процедурами:

1) осторожно измельчают анализируемый образец в машине для разделки в соответствии со спецификациями из подпункта 1) пункта 11. Отбирают  $10 \pm 0,1$  г измельченного образца и добавляют в приспособленную емкость. Данный образец смешивают с 90,0 мл раствора хлорной кислоты в соответствии со спецификациями подпункта 1) пункта 9, гомогенизируют в течение двух минут с помощью миксера в соответствии со спецификациями подпункта 2) пункта 11, затем фильтруют.

Таким образом, полученный экстракт может храниться не менее семи дней, примерно, при температуре  $+2$  и  $+6$  °C;

2) для дистилляции водяными парами 50,0 мл экстракта, полученного в соответствии с подпунктом 1) пункта 12, размещают прибор паровой дистилляции (подпункт 5) пункта 11). Для последующей проверки ошелачивания экстракта добавляется несколько капель фенолфталеина (подпункт 3) пункта 10). После добавления нескольких капель антипенного агента на основе силикона добавляют к экстракту 6,5 мл раствора гидроксида натрия (подпункт 2) пункта 9) и сразу начинают паровую дистилляцию.

Прибор регулируется для дистилляции таким образом, чтобы получилось примерно 100 мл дистиллята за 10 минут. Сточную трубку дистиллята погружают в емкость, содержащую 100 мл раствора борного спирта (подпункт 1) пункта 10), к которому добавляется 3-5 капель индикатора (подпункт 4) пункта 10). Останавливают дистилляцию ровно через 10 минут. Необходимо вытащить сточную трубку из емкости и промыть водой. Летучие базисы, содержащиеся в растворе емкости, определяются путем титрации стандартным раствором соляной кислоты (подпункт 2) пункта 9).

pH предельного пункта должен составлять  $5,0 \pm 0,1$ .

**13.** Анализы необходимо проводить дважды. Применяемый метод является верным, в случае если разница между двумя анализами не превышает 2 мг/100 г.

**14.** Проводится контрольный тест в соответствии с подпунктом 2) пункта 12. Вместо экстракта используется 50,0 мл раствора хлорной кислоты (подпункт 1) пункта 9).

**15.** Рассчитывается концентрация АВВТ путем титрации раствора из резервуара с соляной кислотой (подпункт 3) пункта 9), с применением следующего уравнения:

$$\text{АВВТ} \left( \hat{\text{in}} \frac{\text{mg}}{100\text{g}} \right) = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

где:

$V_1$  = объем соляной кислоты на 0,01 моль/л в мл для образца;

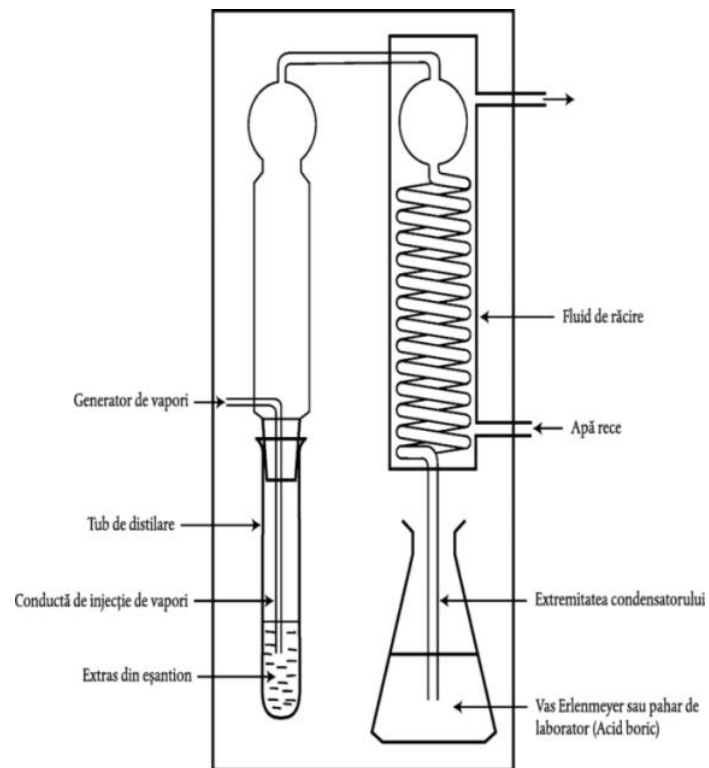
$V_0$  = объем соляной кислоты на 0,01 моль/л в мл для контрольного образца;

$M$  = масса образца в г.

**16.** Анализы необходимо проводить дважды. Применяемый метод является верным, в случае если разница между двумя анализами не превышает 2 мг/100 г.

**17.** Проверить оборудование можно дистиллируя раствор  $\text{NH}_4\text{Cl}$  эквивалентно к 50 мг АВВТ/100 г.

**18.** Типовое отклонение воспроизводимости  $S_r = 1,20$  мг/100 г. Типовое отклонение сопоставимости  $S_R = 2,50$  мг/100 г.



**Рис.** *Прибор для дистилляции парами АВТ*

Приложение № 5  
к Специальным правилам гигиены  
пищевых продуктов животного  
происхождения

**Признанные меры выявления морских биотоксинов**

## **1. Метод выявления парализующих токсинов (PSP)**

В случае применения биологических методов используются наименее чувствительные животные и методы, причиняющие наименьшие страдания.

Содержание парализующих токсинов (paralytic shellfish poison– PSP) съедобных частей моллюсков (все тело или любая часть, которая может быть использована отдельно) определяется в соответствии с методом биологического анализа или любым другим методом, признанным на международном уровне. В случае обжалования результатов, эталонным методом является биологический метод.

## **2. Метод выявления амнестических токсинов (ASP)**

Общее содержание амнестических токсинов (amnesic shellfish poison– ASP) съедобных частей моллюсков (все тело или любая часть, которая может быть использована отдельно) определяется посредством высокоэффективной жидкостной хроматографии (HPLC) или любым другим методом, признанным на международном уровне. В случае обжалования результатов, эталонным методом является метод HPLC.

## **3. Химические методы выявления липофильных токсинов**

1) Метод LR-UE LC-MS/MS является эталонным методом для выявления морских токсинов. Данный метод определяет следующие вещества:

- a) токсины группы оокадаиновой кислоты: OA, DTX1, DTX2, DTX3, в том числе их эфиры;
- b) группа пектенотоксинов: PTX1 и PTX2;
- c) группа экзотоксинов: YTX, 45 OH YTX, homo YTX, и 45 OH homo YTX;
- d) группа азаспирокислот: AZA1, AZA2 и AZA3.

2) Общая токсическая эквивалентность рассчитывается посредством факторов токсической эквивалентности (toxicityequivalentfactors– TEF), рекомендованных EFSA.

3) В случае обнаружения новых аналогов, важных для общественного здоровья, их необходимо включить в анализ. Общая токсическая эквивалентность рассчитывается посредством факторов токсической эквивалентности (TEF), рекомендованных EFSA.

4) Метод жидкостной хроматографии (LC) – масс-спектрометрия (MS), высокоэффективная жидкостная хроматография (HPLC) с соответствующим выявлением, иммуноанализ и функциональные тесты, а также тест на ингибирование фосфатазы могут быть использованы вместо метода LR-UE LC-MS/MS или могут ее дополнять, при условии, что:

a) по отдельности или в комбинации они позволяют выявить минимум аналоги, указанные подпункте 1) настоящего пункта; при необходимости, определяются соответствующие критерии;

b) выполняют критерии качества метода, установленные LR- UE;

c) их применение должно обеспечить эквивалентную степень охраны общественного здоровья.

#### **4. Биологические методы выявления липофильных токсинов**

1) Может быть использована единственная биологическая дозировка для мыши с экстракцией ацетоном для выявления оадаиковой кислоты, динофисистоксинов, азаспирокислот, пектенотоксинов и экзотоксинов. Данный тест может быть дополнен, при необходимости, посредством операций по разделению жидкости/жидкости с этилацетатом /воды или дихлорметана/воды для устранения возможных интерфейсов.

2) Для каждого теста используют три мыши. Смерть двух мышей из трех в течение двадцати четырех часов после инокуляции экстракта, эквивалентного 5 г гепатопанкреаса или 25 г всего тела, считается показателем присутствия в высших пропорциях установленных пределовлипофильных токсинов.

3) Биологическая дозировка для мыши с экстракцией ацетоном, за которой следует разделение жидкости/жидкости с диэтиловым эфиром, может быть использована для выявления окадаиковой кислоты, динофисистоксинов, пектенотоксинов и азаспирокислот, но не может быть использована для выявления экзотоксинов, так как они могут быть удалены в ходе фазы разделения. Необходимо использовать трех мышей для каждого теста. Смерть двух мышей из трех в течение двадцати четырех часов после инокуляции экстракта, эквивалентного 5 г гепатопанкреаса или 25 г всего тела, считается показателем присутствия окадаиковой кислоты, динофисистоксинов, пектенотоксинов и азаспирокислот в высших пропорциях пределов, установленных для окадаиковой кислоты, динофисистоксинов и пектенотоксинов, вместе взятых, 160 микрограмм эквивалента окадаиковой кислоты на килограмм; и для азаспирокислот, 160 микрограмм эквивалента азаспирокислот на килограмм.

4) Биологическая дозировка для крысы может быть использована для выявления окадаиковой кислоты, динофисистоксинов, пектенотоксинов и азаспирокислот. Используются три крысы для каждого теста. Диарейная реакция у одной из трех крыс считается показателем присутствия окадаиковой кислоты, динофисистоксинов и азаспирокислот в высших пропорциях установленных пределов.

5) Биологическая дозировка для мыши используется только в случае периодического мониторинга производственных зон и зон дислокации в целях выявления некоторых новых или неизвестных морских токсинов на основе национальных программ контроля, разработанных государствами-членами.»