



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG692/2025
от 15.10.2025

**об утверждении Специальных гигиенических
требований, применимых к пищевым продуктам
животного происхождения**

Опубликован : 14.11.2025 в MONITORUL OFICIAL № 569-572 статья № 736 Data intrării în vigoare

UE

На основании части (4) статьи 3 Закона №296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2018 г., №7-17, ст. 60), с последующими изменениями, и статьи 17 Закона №82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере (Официальный монитор Республики Молдова, 2024 г., №199-201, ст. 265), с последующими изменениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

Настоящее постановление:

- частично перелагает Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, устанавливающий конкретные правила гигиены, применимые к пищевым продуктам животного происхождения, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года, CELEX: 32004R0853, с последними изменениями, внесенными Делегированным регламентом Комиссии (ЕС) 2024/1141 от 14 декабря 2023 года;

- перелагает Регламент (ЕУ) 2015/1474 Комиссии от 27 августа 2015 года об использовании переработанной горячей воды для устранения микробиологического загрязнения поверхности туш, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 225 от 28 августа 2015 года, CELEX: 32015R1474; и

- частично перелагает Регламент (ЕС) № 2074/2005 Комиссии от 5 декабря 2005 года об установлении имплементационных мер для определенных продуктов, подпадающих под действие Регламента (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета, и организации официального контроля, предусмотренного 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, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза L 388 от 12 декабря 2005 года, CELEX: 32005R2074.

1. Утвердить Специальные гигиенические требования, применимые к пищевым продуктам животного происхождения (прилагаются).

2. Признать утратившим силу Постановление Правительства № 435/2010 об утверждении Особых правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения (Официальный монитор Республики Молдова, 2010 г., № 85-86, ст. 499), с последующими изменениями.

3. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

4. Настоящее постановление вступает в силу с даты вступления в силу Закона № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере и признается утратившим силу с даты присоединения к Европейскому Союзу.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Дорин РЕЧАН

Контрасигнует:

Министр сельского хозяйства

и пищевой промышленности Людмила Катлабуга

№ 692. Кишинэу, 15 октября 2025 г.

Утверждены

Постановлением Правительства № 692/2025

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ,

применимые к пищевым продуктам животного происхождения

Глава I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Специальные гигиенические требования, применимые к пищевым продуктам животного происхождения (в дальнейшем – *Требования*), устанавливают для операторов продовольственного сектора правила, применяемые к переработанным или не переработанным пищевым продуктам животного происхождения.

2. Настоящие Требования не применяются к пищевым продуктам, содержащим продукты растительного происхождения или переработанные продукты животного происхождения, за исключением случая, когда установлено иное. Переработанные продукты животного происхождения, используемые для приготовления таких пищевых продуктов, должны быть получены и обработаны в соответствии с настоящими

Требованиями.

3. Настоящие Требования не применяются к:

3.1. первичной продукции, предназначенной для использования в частном хозяйстве;

3.2. приготовлению, обработке и хранению пищевых продуктов для потребления в частном домохозяйстве;

3.3. прямым поставкам производителем конечному потребителю или местным розничным торговцам, которые поставляют продукцию непосредственно конечному потребителю, небольших количеств первичной продукции, в соответствии с Упрощенными требованиями к деятельности малых производителей продовольственного сектора, утвержденными Постановлением Правительства № 6/2025;

3.4. прямым поставкам производителем небольшого количества мяса птицы и зайцеобразных, забитых в хозяйстве, конечному потребителю или местным розничным торговцам, которые поставляют это мясо непосредственно конечному потребителю;

3.5. охотникам, которые напрямую поставляют небольшое количество дичи или мяса дичи местным розничным торговцам, которые поставляют их непосредственно конечному потребителю.

4. Компетентный орган утверждает приказом специальные требования в области/областях, регулирующих деятельность и лиц, предусмотренные в подпункте 3.5. Требования, которые относятся к подпунктам 3.3 и 3.4, утверждены Постановлением Правительства № 6/2025 об утверждении Упрощенных требований к деятельности малых производителей продовольственного сектора и внесении дополнений в Постановление Правительства № 643/2003 об утверждении Методологических норм и критериев классификации структур по туристическому приему с функциями размещения и питания.

5. Настоящие Требования не применяются в розничной торговле, за исключением случаев, когда прямо указано иное. Они применяются в розничной торговле в случае операций, осуществляемых в целях поставки пищевых продуктов животного происхождения другому предприятию, за исключением случаев, когда:

5.1. операции ограничиваются исключительно хранением или транспортировкой, и в этом случае применяются специальные требования к температурному режиму, изложенные в приложении № 2; или

5.2. поставка пищевых продуктов животного происхождения из розничного торгового предприятия осуществляется исключительно другим торговым предприятиям, а соответствующая деятельность является незначительной, локализованной и ограниченной.

6. Министерство сельского хозяйства и пищевой промышленности утверждает

меры по применению настоящих Требований к предприятиям розничной торговли, которые, согласно положениям пункта 5, не подпадают непосредственно под действие исключения, но осуществляют деятельность, которая требует соблюдения гигиенических требований к продукции животного происхождения.

7. Настоящие Требования применяются без ущерба для:

7.1. соответствующих требований к здоровью животных и общественному здоровью, включая самые строгие требования, принятые для профилактики, контроля и искоренения некоторых трансмиссивных губчатых энцефалопатий;

7.2. требований к благополучию животных; и

7.3. требований к идентификации животных и прослеживаемости продукции животного происхождения.

8. Для целей настоящих Требований используются понятия, определенные в Законе № 306/2018 о безопасности пищевой продукции, Законе № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов, а также определения, предусмотренные в приложениях № 1 и 2.

Глава II

ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРОВ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЕКТОРА

9. Операторы продовольственного сектора обязаны соблюдать соответствующие указания приложений № 1 и 2.

10. Операторы продовольственного сектора не должны использовать какие-либо вещества, кроме питьевой воды или чистой воды, для удаления загрязнений с поверхностей продуктов животного происхождения, за исключением случаев, когда использование других веществ разрешено Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов или одобрено компетентным органом. Использование одобренной субстанции не освобождает операторов от обязанности соблюдать настоящие Требования.

11. Операторы продовольственного сектора размещают на рынке продукцию животного происхождения только в том случае, если она была приготовлена и обработана исключительно на предприятиях:

11.1. выполняющих соответствующие условия Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов и приложений № 1 и 2, а также другие требования, которые применяются к пищевым продуктам; и

11.2. зарегистрированных или, в случаях, предусмотренных в пункте 12, уполномоченных компетентным органом.

12. Без ущерба для части (11) статьи 3 Закона № 296/2017 об общих требованиях

гигиены пищевых продуктов, предприятия, работающие с продуктами животного происхождения, на которые распространяются требования, предусмотренные в приложении № 2, могут осуществлять свою деятельность только в том случае, если им было выдано разрешение компетентным органом в соответствии с пунктом 13, за исключением предприятий, которые осуществляют только:

12.1. первичную производственную деятельность;

12.2. транспортные операции;

12.3. хранение продуктов, не требующих регулирования температуры, или

12.4. розничную торговлю, за исключением торговли, к которой применяются настоящие Требования в соответствии с пунктом 5.

13. Предприятие, подлежащее авторизации путем выдачи разрешения в соответствии с пунктом 12, осуществляет свою деятельность только в том случае, если компетентный орган:

13.1. выдал предприятию разрешение, позволяющее ему работать, после его посещения по месту расположения; или

13.2. выдал предприятию условное разрешение.

14. Операторы продовольственного сектора сотрудничают с компетентным органом в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере. Операторы продовольственного сектора обеспечивают прекращение предприятием своей деятельности, если компетентный орган прекращает действие/ отзывает разрешение или, в случае выдачи условного разрешения, если он не продлит действие своего разрешения или не предоставит ему окончательное разрешение.

15. Предприятию не запрещается размещать пищевые продукты на рынке в период со дня применения настоящих Требований и до проведения первой последующей проверки, проведенной компетентным органом, если предприятие:

15.1. подлежит авторизации в соответствии с пунктом 12 и в случае, когда оно разместило на рынке продукты животного происхождения; или

15.2. относится к категории, для которой отсутствует требование о необходимости получения разрешения до применения настоящих Требований.

16. Операторы продовольственного сектора не должны размещать на рынке любые продукты животного происхождения, переработанные на предприятии, подлежащем авторизации путем выдачи разрешения в соответствии с пунктом 12, если у них отсутствует:

16.1. знак здоровья, применяемый в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере; или

16.2. идентификационный знак, применяемый в соответствии с положениями раздела 1 приложения № 1, если Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере не предусмотрено применение знака здоровья.

17. Операторы продовольственного сектора могут наносить идентификационный знак на продукт животного происхождения только в том случае, если он произведен в соответствии с настоящими Требованиями на предприятиях, которые отвечают положениям пунктов 11-15.

18. Операторы продовольственного сектора могут удалить знак здоровья с мяса, применяемый в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере, только в том случае, если мясо нарезается, перерабатывается или обрабатывается для выполнения других операций.

19. Операторы продовольственного сектора, импортирующие продукцию животного происхождения из других стран, обеспечивают, чтобы такой импорт осуществлялся только в случае, когда:

19.1. страна отправления указана в списке, составленном в соответствии с пунктом а) части (2) статьи 85 Закона № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере, из которой разрешен импорт данной продукции;

19.2. предприятие, которое отправляет продукт и в котором продукт был получен или произведен, указано в перечне предприятий, составленном в соответствии с пунктом b) части (2) статьи 85 Закона № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере, из которых разрешен импорт этой продукции, в соответствующих случаях;

19.2.1. в случае свежего мяса, мясного фарша, мясных изделий, мясных продуктов и мяса механической обработки – продукт был произведен из мяса, полученного на бойнях и разделочных цехах, указанных в списках, составленных и обновленных в соответствии со статьей 85 Закона № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере, или на предприятиях, получивших разрешение; и

19.2.2. в случае двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и живых морских брюхоногих моллюсков – производственная зона указана в перечне, составленном в соответствии со статьей 85 Закона № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере, в соответствующих случаях;

19.3. продукт соответствует:

19.3.1. настоящим Требованиям, в частности требованиям, изложенным в пункте 16 касательно знаков здоровья и идентификационных знаков;

19.3.2. требованиям Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов; и

19.3.3. любым условиям относительно импорта, установленным для контроля импорта продуктов животного происхождения;

19.4. соблюдены требования в отношении сертификатов и документов, установленных в статье 85 Закона № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере.

20. В отступление от пункта 19 импорт продуктов рыболовства осуществляется в соответствии со специальными положениями, установленными в статье 85 Закона № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере.

21. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие импорт продукции животного происхождения, должны обеспечить, чтобы:

21.1. продукция была доступна для контроля импорта в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере;

21.2. импорт осуществляется в соответствии с требованиями Закона № 196/2024 о здоровье животных; и

21.3. действия, осуществляемые после импорта, которые они контролируют, производились в соответствии с требованиями приложения № 2.

22. Операторы продовольственного сектора, импортирующие пищевые продукты, содержащие как продукты растительного происхождения, так и переработанные продукты животного происхождения, должны гарантировать, что переработанные продукты животного происхождения, содержащие указанные выше пищевые продукты, соответствуют требованиям, предусмотренным пунктами 19, 20 и 21. Они должны быть в состоянии предоставить доказательства того, что они выполнили это обязательство, посредством представления справок или документов, которые не нужно представлять, в форме, предусмотренной в подпункте 19.4.

Глава III

ТОРГОВЛЯ

23. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы партии продуктов животного происхождения сопровождалась сертификатами или другими документами в случаях, если это требуется в соответствии с приложениями № 1 и 2.

24. В соответствии с процедурой, утвержденной компетентным органом, устанавливаются/используются:

24.1. типовые документы; и

24.2. документы в электронной форме.

25. Министерство сельского хозяйства и пищевой промышленности утверждает меры по адаптации положений приложения № 2 при условии, что они не влияют на выполнение целей настоящих Требований.

26. Национальные меры, указанные в пункте 25, направлены на:

26.1. возможность продолжения использования традиционных методов на любом этапе производства, переработки или распределения пищевых продуктов; или

26.2. удовлетворение потребностей предприятий продовольственной сферы, расположенных в регионах с особыми географическими ограничениями.

27. В случаях, иных чем указанные в пункте 26, национальные меры, указанные в пункте 25, могут применяться только к строительству, конфигурации и оснащению соответствующих предприятий.

28. Министерство сельского хозяйства и пищевой промышленности утверждает, при необходимости, дополнительные меры, касающиеся:

28.1. мяса механической обвалки, в котором содержание кальция считается ненамного выше, чем в мясном фарше, предусмотренном в приложении № 4;

28.2. установления критериев свежести и предельных значений гистамина и общего летучего азота для продукции рыболовства;

28.3. одобрения использования сырого молока, которое не соответствует критериям, изложенным в разделе 9-а приложения № 2, в отношении содержания зародышевых и соматических клеток для производства определенных молочных продуктов;

28.4. определения максимального утвержденного значения для общего количества остатков антибиотических веществ в сыром молоке, и

28.5. утверждения эквивалентных процессов производства желатина или коллагена.

29. Для целей настоящих Требований следующие понятия означают:

29.1. МЯСО

29.1.1. *мясо* – съедобные части животных, указанных в подпунктах 29.1.2 – 29.1.8, включая кровь;

29.1.2. *копытные домашние животные* – домашний крупный рогатый скот (включая *Bubalus* и *Bison*), свиньи, овцы и козы, а также домашние непарнокопытные животные;

29.1.3. *домашняя птица* – разводимые в хозяйствах птицы, включая птиц, которые не считаются домашними, но разводятся как домашние животные, за исключением бескилевых птиц;

29.1.4. *зайцеобразные* – домашние кролики, разводимые кролики и грызуны;

29.1.5. *промысловые животные*:

- дикие копытные животные и зайцеобразные, а также другие наземные

млекопитающие, на которых ведется охота с целью потребления человеком и которые считаются промысловыми животными, в том числе млекопитающие, живущие на закрытых территориях в условиях, обеспечивающих им свободу, приближенных к условиям, в которых живут промысловые животные; и

– дикие птицы, на которых охотятся с целью потребления человеком;

29.1.6. *выращиваемые дикие животные* – разводимые бескилевые птицы и млекопитающие, содержащиеся в хозяйствах, кроме тех, которые указаны в подпункте 29.1.2;

29.1.7. *мелкие промысловые животные* – дикие промысловые птицы и зайцеобразные, живущие в дикой природе;

29.1.8. *крупные промысловые животные* – дикие наземные млекопитающие, живущие в дикой природе, которые не подпадают под определение мелких промысловых животных;

29.1.9. *туша* – туловище животного, выращенного для получения мяса, после убоя и потрошения;

29.1.10. *свежее мясо* – мясо, которое не подвергнутое какой-либо обработке с целью консервации, кроме охлаждения, замораживания и быстрой заморозки, в том числе мясо в вакуумной упаковке или в упакованное в контролируемой атмосфере;

29.1.11. *пищевые субпродукты* – свежее мясо, другое, кроме мяса туши, в том числе внутренности и кровь;

29.1.12. *внутренности* – органы грудной, брюшной полости и полости таза, включая трахею и пищевод, а у птиц – зоб;

29.1.13. *мясной фарш* – означает мясо без костей, подвергшееся измельчению и содержащее менее 1% соли;

29.1.14. *мясо, отделенное от костей механическим способом, или МОКМС* – продукт, полученный путем удаления мяса с тканей, прилегающих к костям, после отделения от них туши, или из тушек птицы при помощи механических средств, что ведет к разрушению или изменению внутренней структуры мышечных волокон;

29.1.15. *мясные изделия* – свежее мясо, в том числе измельченное мясо, к которому добавлены пищевые продукты, пряности или добавки, или которое было подвергнуто обработке, недостаточной для существенного изменения внутренней структуры мышечных волокон и для того, чтобы привести, таким образом, к исчезновению признаков свежего мяса;

29.1.16. *бойня* – предприятие, используемое для убоя и потрошения животных, мясо которых предназначено для потребления человеком;

29.1.17. *секция по разделке* – предприятие, на котором производится отделение от костей и/или разруб мяса;

29.1.18. *предприятие по переработке дичи* – любое предприятие, на котором дичь и мясо дичи, полученные после охоты, подготавливаются к реализации на рынке.

29.2. ЖИВЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ

29.2.1. *двустворчатые моллюски* – пластинчатожаберные моллюски с фильтрационным способом питания;

29.2.2. *морские биотоксины* – токсичные вещества, накапливающиеся в двустворчатых моллюсках при питании планктоном, содержащим токсины;

29.2.3. *центр отправки* – любое наземное или удаленное от берега предприятие, предназначенное для приема, кондиционирования, промывки, очистки, сортировки, упаковки и фасовки живых двустворчатых моллюсков, пригодных для потребления человеком.

29.3. ПРОДУКЦИЯ РЫБОЛОВСТВА

29.3.1. *продукция рыболовства* – все морские или пресноводные животные (за исключением двустворчатых моллюсков, живых иглокожих, живых оболочников и живых морских брюхоногих моллюсков, а также всех морских млекопитающих, рептилий и лягушек), диких или разведенных в хозяйствах, включая все съедобные формы и части таких животных;

29.3.2. *рыбный продукт, отделенный от костей механическим способом* – любой продукт, полученный в результате удаления с продукции рыболовства мяса механическим способом, приводящим к разрушению или изменению структуры мяса;

29.3.3. *свежий рыбный продукт* – любой непереработанный, цельный или приготовленный рыбный продукт, включая продукты, упакованные в вакууме или в модифицированной атмосфере, которые не подвергались какому-либо консервирующему воздействию кроме охлаждения;

29.3.4. *готовый рыбный продукт* – любой непереработанный рыбный продукт, подвергнутый воздействию, изменяющему его анатомическое строение, например, потрошение, обезглавливание, разделка на порции, отделение филе и измельчение.

29.4. МОЛОКО

29.4.1. *сырое молоко* – молоко, полученное в результате секреции млечных желёз разводимых в хозяйствах животных, которое не было нагрето до температуры выше 40 °C или подвергнуто обработке, дающей эквивалентный результат;

29.4.2. *предприятие по производству молока* – предприятие, на котором содержится одно или несколько разводимых животных для производства молока, предназначенного для продажи в качестве продовольственной продукции.

29.5. ЯЙЦА

29.5.1. *яйца* – яйца в скорлупе, за исключением битых, инкубационных или

варёных яиц, которые производятся сельскохозяйственными птицами и пригодны для непосредственного потребления человеком или для приготовления яичных продуктов;

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

29.5.3. *яйца треснувшие* – яйца с поврежденной скорлупой и неповрежденной пленкой;

29.5.4. *упаковочный центр* – предприятие, занимающееся сортировкой яиц в соответствии с их качеством и весом.

29.6. ЛЯГУШАЧЬИ ЛАПКИ И УЛИТКИ

29.6.1. *лягушачьи лапки* – задняя часть туловища вида *Rana* (семейство *ranidae*), отделенная поперечным разрезом, выполненным за передними конечностями, выпотрошенная и очищенная от кожи;

29.6.2. *улитки* – наземные брюхоногие моллюски видов *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и виды семейства *Achatinidae*.

29.7 ПЕРЕРАБОТАННЫЕ ПРОДУКТЫ

29.7.1. *мясные изделия* – переработанные продукты, полученные в результате переработки мяса или переработки таких переработанных продуктов, что влечет за собой удаление признаков свежего мяса с разделанной поверхности;

29.7.2. *молочные продукты* – переработанные продукты, полученные в результате переработки сырого молока или дальнейшей переработки таких переработанных продуктов;

29.7.3. *яичные продукты* – переработанные продукты, полученные в результате переработки яиц или различных компонентов или их смесей либо в результате дальнейшей переработки таких переработанных продуктов;

29.7.4. *переработанный рыбный продукт* – переработанные продукты, полученные в результате переработки продукции рыболовства или дальнейшей переработки такой переработанной продукции;

29.7.5. *топленые жиры животного происхождения* – означают жиры, полученные в результате вытапливания мяса, включая кости, предназначенные для потребления человеком;

29.7.6. *шкварки* – белковые остатки после вытапливания после частичного отделения жиров от воды;

29.7.7. *желатин* – натуральный и растворимый белок, желатинизированный или нет, полученный путем частичного гидролиза коллагена, полученного из костей, шкур, сухожилий и нервов животных;

29.7.8. *коллаген* – продукт на основе белка, полученный из костей, шкур и сухожилий животных, изготовленный в соответствии с соответствующими требованиями настоящих Требований;

29.7.9. *обработанные желудки, мочевые пузыри и кишечник* – желудки, мочевые пузыри и кишечник, которые после их получения и очистки были подвергнуты такой обработке, как соление, тепловая обработка или сушка.

29. 8. ПРОЧИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

29.8.1. *продукты животного происхождения*:

- пищевые продукты животного происхождения, в том числе мед и кровь;
- живые двустворчатые моллюски, иглокожие, оболочники и морские брюхоногие моллюски, предназначенные для потребления человеком; и
- прочие животные, предназначенные для приготовления, которые будут поставляться живыми конечному потребителю;

29.8.2. *оптовый рынок* – предприятие пищевой отрасли, состоящее из нескольких отдельных подразделений, которые совместно используют помещения и секции, где продукты питания продаются операторам продовольственного сектора;

29.8.3. *видимый паразит* – любой паразит или группа паразитов, которые имеют размеры, цвет или текстуру, позволяющие легко отличить паразита от тканей рыбы;

29.8.4. *визуальная проверка* – неразрушающий осмотр рыбы или продуктов рыболовства, проводимое с применением или без применения оптического средства увеличения и в условиях хорошего освещения для человеческого зрения, включая, при необходимости, просвечивание;

2.8.5. *просвечивание* – (в отношении плоской рыбы или рыбного филе) поднесение рыбы к свету в затемненном помещении с целью обнаружения паразитов.

Приложение № 1

к Специальным гигиеническим требованиям,
применимым к пищевым продуктам животного
происхождения

ТРЕБОВАНИЯ

**к большому количеству продуктов
животного происхождения**

Глава I

ТРЕБОВАНИЯ К БОЛЬШЕМУ КОЛИЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Раздел 1

Идентификационный знак

1. В случаях, предусмотренных в пунктах 16-22 Специальных гигиенических требований, применимых к пищевым продуктам животного происхождения, и с учетом указаний, содержащихся в приложении № 2, операторы продовольственного сектора обеспечивают нанесение на продукцию животного происхождения идентификационного знака в соответствии с пунктами 2-15.

2. Идентификационный знак должен быть нанесен до выхода продукта за пределы предприятия.

3. Нанесение нового знака на продукт обеспечивается только в случае удаления упаковки или его обертки либо если он подвергается дальнейшей обработке на другом предприятии. В таких случаях на новом знаке должен быть указан номер разрешения предприятия, в котором осуществлялись эти операции.

4. Идентификационный знак не требуется на упаковке яиц, если нанесен код упаковочного центра.

5. В соответствии со статьей 12 Закона № 306/2018 о безопасности пищевой продукции операторы продовольственного сектора должны располагать системами и процедурами, позволяющими им идентифицировать операторов, от которых они получили продукты животного происхождения или которым они поставили продукты животного происхождения.

6. Знак должен быть отчетливым и стойким, а используемый шрифт должен быть разборчивым. Он должен быть хорошо виден компетентному органу.

7. Знак должен указывать название страны, в которой находится предприятие; название может быть указано полностью или в виде двухбуквенного кода согласно соответствующему стандарту ISO.

8. Знак должен указывать номер разрешения предприятия. Если предприятие производит одновременно как пищевые продукты, к которым применяются настоящие Требования, так и пищевые продукты, к которым он не применяется, оператор продовольственного сектора должен использовать один и тот же идентификационный знак для обоих видов пищевых продуктов.

9. Требования к форме идентификационного знака, предусмотренные в пунктах 6-9, могут быть заменены требованиями к специальному идентификационному знаку в соответствии с пунктом h) части (1) статьи 65 Закона № 196/2024 о здоровье животных

и с нормами, принятыми в соответствии с пунктом а) части (2) статьи 67 и со статьей 71 того же закона.

10. В зависимости от способа представления различных продуктов животного происхождения, знак наносится непосредственно на продукт, на материал, в который он упакован, или на упаковку, или печатается на этикетке, наклеиваемой на продукт, на материал, в который он упакован, или на упаковку. Также знак может быть в форме неудаляемой бирки, изготовленной из прочного материала.

11. Если упаковка содержит нарезанное мясо или пищевые субпродукты, знак должен быть нанесен на этикетку, прикрепленную к упаковке или напечатанную на упаковке, чтобы обеспечить ее нарушение при вскрытии. Эта мера не требуется, если при вскрытии упаковка разрушается. Если индивидуальная упаковка обеспечивает такую же защиту, как и групповая упаковка, знак наносится на индивидуальную упаковку.

12. В отношении продукции животного происхождения, помещенной в транспортировочные контейнеры или в крупногабаритную упаковку и предназначенной для дальнейшей обработки, переработки, упаковки или последующей упаковки в другом предприятии, знак должен быть нанесен на наружную поверхность контейнера или упаковки.

13. В отношении продукции животного происхождения в жидком состоянии, в гранулах или в виде порошка, перевозимой навалом, или рыбной продукции, перевозимой навалом, не требуется нанесение идентификационного знака, если в сопроводительных документах содержится информация, предусмотренная в пунктах 7 и 8.

14. В тех случаях, когда продукты животного происхождения помещаются в упаковку для непосредственной поставки конечному потребителю, достаточно нанести знак на наружную поверхность этой упаковки.

15. Красители, используемые для идентификационного знака, наносимого непосредственно на пищевые продукты животного происхождения, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к пищевым красителям.

Раздел 2

Цели процедур, основанных на анализе рисков и определении

критических контрольных точек

16. Операторы продовольственного сектора, содержащие бойни, должны обеспечивать, чтобы применяемые ими процедуры соответствовали общим требованиям, предусмотренным частями (7) и (9) статьи 3 Закона № 296/2017 об общих гигиенических требованиях к пищевым продуктам, соответствовали требованиям, необходимость которых подчеркивается анализом рисков, а также конкретным требованиям, указанным в пункте 17.

17. Процедуры должны обеспечивать, чтобы каждое животное или, при необходимости, каждая партия животных, принимаемых на бойню, были:

17.1. правильно идентифицированы;

17.2. сопровождалась соответствующей информацией о хозяйстве происхождения, указанной в разделе 3;

17.3. не происходили из хозяйства или района, где перемещение животных запрещено или где на них распространяются другие ограничения по причинам здоровья животных или населения, за исключением случаев, когда это разрешено компетентным органом;

17.4. чистыми;

17.5. являлись здоровыми в том объеме, в котором оператор это может установить; и

17.6. на момент прибытия на бойню находились в удовлетворительном состоянии относительно благополучия животных.

18. В случае несоблюдения одного из требований, предусмотренных в пункте 17, оператор продовольственного сектора уведомляет об этом официального ветеринарного врача и принимает соответствующие меры.

Раздел 3

Информация, касающаяся пищевой цепочки

19. Операторы продовольственного сектора, содержащие бойни или предприятия по переработке дичи, должны запрашивать, получать и проверять, в зависимости от обстоятельств, информацию о пищевой цепочке и принимать меры в соответствии с настоящим разделом в отношении всех животных, за исключением дичи, которые отправляются или предназначены для отправки на бойню или предприятие по переработке дичи.

20. Операторы, содержащие бойни или предприятия по переработке дичи, не должны принимать животных в помещения бойни или предприятия по переработке дичи, не запросив и не получив соответствующую информацию о пищевой цепочке, содержащуюся в реестрах, которые ведутся в хозяйствах происхождения в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

21. Операторы скотобоен или предприятий по переработке дичи должны получить информацию не позднее чем за 24 часа до прибытия животных на бойню или предприятие по переработке дичи, за исключением обстоятельств, предусмотренных пунктом 26.

22. Соответствующая информация о пищевой цепочке, указанная в пункте 20, должна указывать следующее:

22.1. статус хозяйства происхождения или состояние здоровья животных в регионе, а также является ли хозяйство официально признанным как применяющее контролируемые условия содержания на предмет наличия трихинелл в соответствии с пунктом 34 части IV раздела 6 Ветеринарно- санитарного регламента об установлении специфических норм, применяемых к официальным проверкам мяса на наличие трихинелл, утвержденным Постановлением Правительства № 1086/2017;

22.2. состояние здоровья животных;

22.3. ветеринарные лечебные препараты или другие виды лечения, назначенные животным в течение определенного периода и для которых срок отмены больше нуля, а также даты проведения этих процедур и периоды отмены;

22.4. возникновение заболеваний, которые могут повлиять на безопасность мяса;

22.5. результаты, если они имеют значение для охраны здоровья населения, любого анализа проб, взятых у животных, или других проб, взятых для диагностики заболеваний, которые могут повлиять на безопасность мяса, включая пробы, взятые в контексте надзора и контроля зоонозов и остатков;

22.6. соответствующие отчеты о предыдущих результатах предубойных и послеубойных ветеринарных осмотров, проведенных в отношении животных одного и того же хозяйства, включая отчеты официального ветеринарного врача;

22.7. дату производства, если она может указывать на наличие заболевания; и

22.8. фамилию и адрес частного ветеринарного врача, который в настоящее время осуществляет уход за животными в хозяйстве происхождения.

23. Оператору убойного цеха или установки по переработке дичи не обязательно предоставлять:

23.1. информацию, предусмотренную в подпунктах 22.1, 22.2, 22.6 и 22.8, если он уже располагает этой информацией (например, через стационарное устройство или систему обеспечения качества); или

23.2. информацию, предусмотренную в подпунктах 22.1, 22.2, 22.6 и 22.7, если производитель заявляет об отсутствии соответствующей информации для сообщения.

Информация не должна предоставляться в виде дословной выписки из реестров хозяйства происхождения. Она может передаваться с помощью электронной передачи данных или в форме стандартизированной декларации, подписанной производителем.

24. Операторы продовольственного сектора, которые принимают решение о приеме животных на бойню или на предприятие по переработке дичи, после оценки соответствующей информации, касающейся пищевой цепочки, должны незамедлительно предоставить ее официальному ветеринарному врачу и, за исключением обстоятельств, указанных в пункте 26, не позднее чем за 24 часа до прибытия животного или партии животных. Оператор продовольственного сектора

должен уведомить официального ветеринарного врача об информации, которая может представлять причину опасения в отношении здоровья животных, до предубойного ветеринарного осмотра соответствующего животного.

25. Если животное, прибывающее на бойню или на предприятие по переработке дичи, не сопровождается информацией о пищевой цепочке, оператор должен немедленно уведомить об этом официального ветеринарного врача. Животное не может подвергаться убою до тех пор, пока официальный ветеринарный врач не даст на это разрешение.

26. Если компетентный орган выдает разрешение и при условии, что это не ставит под угрозу достижение целей Специальных гигиенических требований, применимых к пищевым продуктам животного происхождения, информация о пищевой цепочке может поступить на бойню или предприятие по переработке дичи менее чем за 24 часа до прибытия животных, принадлежащих ко всем видам, к которым она относится, или может прибыть на бойню или предприятие по переработке дичи одновременно с этими животными.

27. Любая информация о пищевой цепочке, знание которой может серьезно нарушить деятельность бойни или предприятия по переработке дичи, должна быть доведена до сведения оператора продовольственного сектора, содержащего бойню или предприятие по переработке дичи, заблаговременно – до прибытия животных на бойню или предприятие по переработке дичи, чтобы соответствующий оператор продовольственного сектора мог надлежащим образом спланировать деятельность на бойне или предприятии по переработке дичи.

28. Оператор продовольственного сектора, эксплуатирующий бойню или предприятие по переработке дичи, должен произвести оценку соответствующей информации и передать информацию о пищевой цепочке официальному ветеринарному врачу. Убой или подготовка к разделке животных не может производиться проходить до тех пор, пока их не одобрит официальный ветеринар.

29. Установить, что операторы продовольственного сектора обязаны проверять паспорта, сопровождающие разводимых в хозяйствах непарнокопытных, с тем чтобы убедиться, что животное предназначено для уоя с целью потребления человеком. Если они примут животное на убой, они обязаны отдать паспорт официальному ветеринарному врачу.

Раздел 4

Требования к замороженным пищевым продуктам животного происхождения

30. Для целей настоящего раздела «дата производства» означает:

30.1. дата уоя, в случае туш, полутуш или четвертей туш;

30.2. дата умерщвления животного, в случае туши дичи;

30.3. дата отлова или сбора, в случае рыбной продукции;

30.4. дата обработки, нарезки, измельчения или приготовления, в зависимости от обстоятельств, любого другого вида пищевой продукции животного происхождения.

31. До этапа, на котором пищевой продукт маркируется в соответствии с Законом № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов или используется для дальнейшей переработки, операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы в случае замороженных пищевых продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком, оператору продовольственного сектора, которому поставлялась пищевая продукция, и, по запросу, компетентному органу была предоставлена следующая информация:

31.1. дата производства; и

31.2. дата заморозки, если она отличается от даты производства.

32. Если пищевой продукт получен из партий сырья с различными датами производства и замораживания, указывается самая ранняя дата производства и/или заморозки, в соответствующих случаях.

33. Надлежащий формат, в котором должна быть предоставлена информация, оставляется на усмотрение поставщика замороженных пищевых продуктов, при условии что информация, запрашиваемая в пункте 31, является ясной и доступной и может быть получена оператором продовольственного сектора, которому поставляется пищевой продукт.

Приложение № 2

к Специальным гигиеническим требованиям,
применимым к пищевым продуктам животного
происхождения

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к гигиене пищевых продуктов животного происхождения

Глава I

МЯСО ДОМАШНИХ КОПЫТНЫХ

Раздел 1

Транспортировка живых животных на бойню

1. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие транспортировку живых животных на бойню, должны обеспечить соблюдение следующих требований:

1.1. во время сбора и транспортировки с животными следует обращаться с осторожностью и избегать любых ненужных страданий;

1.2. животные с симптомами заболевания или поступающие из стад, в которых было установлено заражение агентами, опасными для общественного здоровья, могут быть доставлены на бойню только с согласия компетентного органа.

Раздел 2

Требования, которые применяются к бойням

2. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы оборудование, конструкция и конфигурация боен, где происходит убой домашних копытных животных, соответствовали требованиям, изложенным в настоящем разделе. Передвижные частичные бойни должны работать в сочетании с постоянными дополнительными убойными установками для того, чтобы составлять полноценную бойню, отвечающую требованиям, изложенным в настоящем разделе. Передвижные частичные бойни могут работать с несколькими дополнительными убойными установками, образуя таким образом несколько боен. Соответствующие требования изложены ниже:

2.1. бойни должны располагать соответствующими и гигиеническими помещениями для содержания животных или, если позволяет климат, загонами для животных, которые можно легко чистить и дезинфицировать. Эти помещения и боксы должны быть оснащены оборудованием для поения животных и, в соответствующих случаях, для кормления. Система отвода сточных вод не должна представлять угрозу безопасности пищевых продуктов;

2.2. бойни должны быть оборудованы отдельными помещениями, закрывающимися на ключ, или, если позволяет климат, загонами для больных животных или животных, вызывающих подозрение на наличие заболевания, оснащенные отдельным устройством для слива сточных вод и расположенными таким образом, чтобы избежать заражения других животных, за исключением случаев, когда компетентный орган считает, что такие помещения не являются необходимыми;

2.3. помещения для содержания животных должны быть достаточного размера, чтобы обеспечить благополучие животных. Они должны быть оборудованы таким образом, чтобы облегчать проведение предубойного ветеринарного осмотра, включая идентификацию животных или групп животных.

3. Во избежание загрязнения мяса операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы на бойнях:

3.1. имелось достаточное количество помещений, приспособленных для осуществления отдельных действий;

3.2. имелись отдельные помещения для опорожнения и очистки желудков и кишечника, за исключением случаев, когда компетентный орган выдает разрешение, в зависимости от обстоятельств, на осуществление этих действий отдельно по

времени и в определенной бойне;

3.3. осуществлялись отдельно по времени и в отдельном помещении следующие действия:

3.3.1. оглушение и обескровливание;

3.3.2. в случае убоя свиней — ошпаривание, удаление щетины, выскабливание и опаливание;

3.3.3. потрошение и дальнейшая подготовка мяса;

3.3.4. обработка очищенного желудка и кишок;

3.3.5. обработка и очистка других съедобных органов, обработка освежеванных голов, если эти действия не выполняются на линии убоя;

3.3.6. упаковка съедобных органов; и

3.3.7. отправка мяса;

3.4. имелось оборудование, предотвращающее любой контакт мяса с полом, стенами или оборудованием; и

3.5. имелись линии убоя (если они используются), спроектированные таким образом, чтобы обеспечивать непрерывность процесса убоя и препятствовать перекрестному загрязнению различных частей линии. Если в одних и тех же помещениях работают несколько линий убоя, операторы продовольственного сектора должны обеспечивать надлежащее разделение, чтобы избежать перекрестного загрязнения.

4. Бойни должны быть оборудованы установками для дезинфекции инструментов горячей водой при температуре не менее 82 °C или другой системой, дающей эквивалентный результат.

5. Оборудование, используемое персоналом, работающим с мясом, для мытья рук, должно быть оснащено кранами, спроектированными таким образом, чтобы предотвращать распространение загрязнений.

6. Бойня должна быть оснащена закрываемым на ключ оборудованием с холодильными камерами для хранения задержанного мяса, и отдельным закрываемым на ключ оборудованием для хранения мяса, заявленного как непригодное для потребления человеком.

7. Бойня располагает отдельным местом, оборудованным соответствующими установками для очистки, мытья и дезинфекции транспортных средств, используемых для перевозки скота. Компетентный орган разрешает бойням не иметь такого места и соответствующих установок, если поблизости имеются помещения и установки, официально разрешенные для этой цели.

8. Бойня располагает запираемыми на ключ помещениями, выделенными для убой больных или подозрительных на заболевание животных. Эти помещения не являются обязательными, если убой производится на другом предприятии, имеющим на это разрешение, выданное компетентным органом, или по окончании обычного периода убой.

9. В случае хранения на бойне навоза и содержимого пищеварительного тракта операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы бойня была оборудована специальным помещением или пространством для этих целей.

10. Бойня должна иметь надлежащим образом оборудованное помещение, которое запирается, или, в зависимости от обстоятельств, помещение, предназначенное исключительно для использования ветеринарной службой.

Раздел 3

Требования, применяемые к участкам разделки

11. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы участки разделки, на которых обрабатывается мясо домашних копытных животных:

11.1. были построены таким образом, чтобы предотвращать загрязнение мяса посредством:

11.1.1. обеспечения непрерывного осуществления работ; или

11.1.2. разделения различных партий продукции;

11.2. располагают помещениями, позволяющими хранить упакованное мясо отдельно от неупакованного, за исключением случаев, когда мясо было заготовлено в разное время или когда упаковка и способ хранения не могут стать источником загрязнения мяса;

11.3. располагают помещениями для разделки, оборудованными в соответствии с требованиями, предусмотренными в пункте 13;

11.4. располагают для персонала, работающего с неупакованным мясом, оборудованием для мытья рук, оснащенным кранами, спроектированными таким образом, чтобы предотвращать распространение загрязнений; и

11.5. располагать установками для дезинфекции инструментов горячей водой при температуре не менее 82 °C или другой системой, дающей эквивалентный результат.

Раздел 4

Гигиена убой

12. Операторы продовольственного сектора, содержащие бойни, на которых производится убой домашних копытных животных, должны обеспечить соблюдение

следующих требований:

12.1. после прибытия животных на бойню забой не должен откладываться без уважительной причины. Перед убоем, если этого требуют условия о благополучии животных, животные должны отдыхать. Животные, представленные для убоя на бойне, должны быть забиты на этом месте, и прямые перевозки на другую бойню могут быть разрешены официальным ветеринарным врачом только в исключительных случаях, таких как серьезная неисправность оборудования для убоя;

12.2. мясо, полученное от других животных, кроме указанных в подпунктах 12.3 и 12.4, не используется для потребления человеком, если эти животные погибают иным образом, чем при убое на бойне;

12.3. в помещения для убоя могут входить только живые животные, предназначенные для убоя, за исключением:

12.3.1. животных, подвергнутых экстренному убоеу вне бойни в соответствии с положениями пункта 14;

12.3.2. животных, забитых на хозяйстве происхождения в соответствии с пунктами 15 или 32;

12.3.4. дичи в соответствии с пунктами 41-57;

12.4. мясо, полученное от животных, подвергнутых убоеу в результате несчастного случая на бойне, используется для потребления человеком, если после ветеринарного осмотра не было обнаружено никаких серьезных повреждений, кроме тех, которые были вызваны несчастным случаем;

12.5. обеспечивается, чтобы животные или, в зависимости от случая, каждая партия животных, предназначенных для убоя, были идентифицированы таким образом, чтобы можно было установить их происхождение;

12.6. животные должны быть чистыми;

12.7. операторы боев следуют инструкциям ветеринарного врача, назначенного компетентным органом в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере, с тем чтобы предубойный ветеринарный осмотр каждого животного проводился в надлежащих условиях;

12.8. животные, введенные в убойный цех, должны быть подвергнуты убоеу без необоснованных задержек;

12.9. оглушение, обескровливание, освежевание, потрошение и любая другая подготовка к разделке должны проводиться без необоснованных задержек, чтобы избежать любого загрязнения мяса, в частности:

12.9.1. трахея и пищевод должны оставаться неповрежденными при обескровливании, за исключением случаев, когда убой производится в соответствии с религиозным ритуалом;

12.9.2. во время удаления шкур и шерсти:

12.9.2.1. следует избегать любого контакта между наружным покровом шкуры и тушей; и

12.9.2.2. операторы и оборудование, контактирующие с наружным покровом шкуры и шерстью, не должны касаться мяса;

12.9.3. операторы принимают меры для предотвращения вытекания содержимого желудочно-кишечного тракта во время и по окончании потрошения и для обеспечения того, чтобы потрошение было завершено как можно скорее после оглушения; и

12.9.4. удаление вымени не должно приводить к загрязнению туши молоком или молозивом;

12.10. целесообразно проводить полное снятие шкуры с туши и других частей тела животного, предназначенных для потребления человеком, за исключением свиней, голов овец, коз и телят, морды и губ крупного рогатого скота, а также ног крупного рогатого скота, овец и коз. Головы и ноги, включая морду и губы, должны обрабатываться таким образом, чтобы избежать любого загрязнения мяса;

12.11. если свиньи не были освежеваны, их шерсть должна быть немедленно удалена. Необходимо свести к минимуму риск загрязнения мяса водой, используемой для ошпаривания. Для этой операции могут использоваться только утвержденные добавки. Затем туши необходимо тщательно промыть питьевой водой;

12.12. туши не должны иметь любых видимых загрязнений фекалиями. Любое видимое загрязнение немедленно удаляется путем обрезки или любого другого метода, имеющего эквивалентный результат;

12.13. туши и органы не должны соприкасаться с полом, стенами или рабочими местами;

12.14. операторы боен должны соблюдать указания компетентного органа, с тем чтобы послеубойный ветеринарный осмотр всех забитых животных проводился в надлежащих условиях в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере;

12.15. до момента завершения послеубойного ветеринарного осмотра части животного, подвергнутого убою, подлежащие такому осмотру:

12.15.1. должны быть идентифицированы как принадлежащие данной туше; и

12.15.2. не должны вступать в контакт с другими тушами, съедобными органами или внутренностями, в том числе с теми, которые принадлежат животным, уже прошедшим послеубойный ветеринарный осмотр;

12.16. тем не менее пенис может быть немедленно удален, если он не имеет никаких патологических изменений;

12.17. обе почки отделяются от их жирового слоя. У крупного рогатого скота и свиней, а также у непарнокопытных, также должна быть удалена околопочечная сумка;

12.18. если кровь и другие органы нескольких животных собираются в один и тот же контейнер до завершения послеубойного ветеринарного осмотра, и туша одного или нескольких из этих животных объявляется непригодной для потребления человеком, то все содержимое такого контейнера заявляется как непригодное для потребления человеком;

12.19. после проведения послеубойного ветеринарного осмотра:

12.19.1. с соблюдением требований гигиены удаляются миндалины крупного рогатого скота, свиней и непарнокопытных животных;

12.19.2. части, непригодные для употребления человеком, должны быть удалены из чистой зоны предприятия;

12.19.3. мясо, задержанное или заявленное как непригодное для потребления человеком, и несъедобные субпродукты не должны вступать в контакт с мясом, заявленным как пригодное для потребления человеком; и

12.19.4. внутренности и части внутренностей, оставшиеся в туше, за исключением почек, должны быть удалены полностью и как можно быстрее, если только компетентный орган не выдал иного указания;

12.20. после убоя и послеубойного ветеринарного осмотра мясо должно храниться в соответствии с положениями, установленными в пунктах 16-21;

12.21. за исключением случаев, когда они предназначены для использования в качестве субпродуктов животного происхождения в соответствии с Законом № 129/2019 о субпродуктах животного происхождения и производных продуктах, не предназначенных для потребления человеком:

12.21.1. желудки должны быть ошпарены или очищены; если желудки предназначены для производства сывороточного коагулянта:

12.21.1.1. они опорожняются только в случае молодняка крупного рогатого скота;

12.21.1.2. в случае молодых овец и коз их не требуется опорожнять, ошпаривать или очищать;

12.21.2. кишечник необходимо опорожнить и очистить;

12.21.3. головы и ноги необходимо освежевать или ошпарить и удалить с них шерсть; если получено одобрение компетентного органа в этом отношении, головы, которые являются видимо чистыми и не содержат материалов, представляющих риск, указанных в пунктах 38-42 Нормы об установлении мер по предотвращению, контролю и ликвидации определенных форм трансмиссивных губкообразных энцефалопатий,

утвержденной Постановлением Правительства № 713/2024, а также ноги, которые являются видимо чистыми и предназначены для переработки в пищевые продукты, могут быть транспортированы и освежаваны или ошпарены и с них удалена шерсть в утвержденном предприятии;

12.22. если предприятия имеют разрешение на убой различных видов животных или на обработку туш диких животных, содержащихся человеком, а также промысловых животных, принимаются меры предосторожности для предотвращения любого перекрестного заражения путем разделения во времени и в пространстве проведения операций с различными видами животных. Предусматривается наличие отдельных помещений для приема и хранения неосвежаванных туш диких животных, содержащихся человеком, подвергнутых убою в хозяйстве, или дичи;

12.23. если на бойне нет закрываемого на ключ оборудования, выделенного для убоя больных или подозрительных на наличие болезни животных, оборудование, используемое для убоя таких животных, очищается и дезинфицируется под официальным контролем перед возобновлением убоя других животных.

Раздел 5

Гигиена при разделке и обвалке туши

13. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы разделка и обвалка туш домашних копытных животных осуществлялись в соответствии со следующими требованиями:

13.1. на бойне туши домашних копытных животных могут быть разделаны на полутуши или четверти туш, а полутуши – не более чем на три части. В дальнейшем любые разделка и обвалка должны производиться в цехе разделки;

13.2. операции, проводимые с мясом, организуются таким образом, чтобы по возможности избежать или уменьшить загрязнение. С этой целью операторы продовольственного сектора обеспечивают, чтобы:

13.2.1. мясо, предназначенное для разделки, поступало в рабочие помещения постепенно;

13.2.2. во время операций по разрубку, отделению туш от костей, обвалки, разделки на порции и разрезы, упаковке и фасовке температура мяса составляла не более 3 °C для съедобных органов и 7 °C для других видов мяса путем поддержания максимальной температуры окружающей среды 12 °C или при помощи другой системы, дающей эквивалентный результат;

13.2.3. если помещения разрешены для разделки мяса, полученного от различных видов животных, предусматриваются меры предосторожности для предотвращения любого перекрестного загрязнения, в случае необходимости, путем разделения в пространстве и во времени операций, проводимых в отношении различных видов;

13.3. мясо разделяется и отделяется от костей до достижения температур, предусмотренных в подпункте 13.2.2, в соответствии с положениями пункта 18;

13.4. кроме того, мясо подвергается обвалке и разделке до достижения температур, предусмотренных в подпункте 13.2.2, если цех разделки находится в том же месте, что и бойня. В этом случае мясо должно быть перемещено в цех разделки либо непосредственно из помещений для убоя, либо после периода ожидания в помещении для охлаждения или хранения в холодильнике. После разделки и, при необходимости, упаковки мясо должно быть охлаждено до температуры, предусмотренной в подпункте 13.2.2;

13.5. туши, полутуши, четверти туш или полутуши, разделанные не более чем на три части для оптовой продажи, могут быть обвалены и разделаны до достижения температуры, предусмотренной в подпункте 13.2.2, если они были транспортированы на основании исключения, предусмотренного в подпункте 18.2. В этом случае во время разделки или обвалки мясо должно подвергаться воздействию температуры воздуха, обеспечивающей постоянное понижение температуры мяса. Как только мясо будет разделено на части и, при необходимости, упаковано, оно должно быть охлаждено до температуры, указанной в подпункте 13.2.2, если температура мяса еще не ниже этого значения.

Раздел 6

Экстренный убой вне бойни

14. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы любое мясо, полученное от домашних копытных животных, подвергнутых экстренному убою вне убойного цеха, предназначалось для потребления человеком только в том случае, если оно соответствует следующим требованиям:

14.1. здоровое животное стало жертвой несчастного случая, который не позволил транспортировать его на бойню из соображений благополучия животных;

14.2. официальный ветеринарный врач должен провести предубойный ветеринарный осмотр животного;

14.3. подвергнутое убою и обескровленное животное должно быть транспортировано на бойню в гигиенических условиях и без неоправданных задержек. Удаление желудка и кишечника, за исключением любой другой подготовки, осуществляется на месте под надзором официального ветеринарного врача. Все удаленные внутренности должны сопровождать забитое животное до бойни и должны быть обозначены как принадлежащие данному животному;

14.4. если с момента убоя и до прибытия на бойню пройдет более двух часов, необходимо обеспечить замораживание животного. Если позволяют климатические условия, активное охлаждение не требуется;

14.5. заявление, составленное оператором продовольственного сектора, вырастившим животное, в котором указываются его идентичность, любые

ветеринарные препараты или другие лекарственные средства, которые были введены соответствующему животному, а также даты введения этих средств и периода ожидания, сопровождает забитое животное до бойни;

14.6. официальный сертификат сопровождает забитое животное до бойни или отправляется заранее в любом формате;

14.7. забитое животное должно быть признано пригодным для потребления человеком в результате послеубойного ветеринарного осмотра, проведенного на бойне в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропромышленной сфере, в том числе после любого дополнительного тестирования, необходимого в случае экстренного убоя;

14.8. операторы продовольственной сферы следуют всем инструкциям по использованию мяса, которые дает официальный ветеринарный врач в результате послеубойного ветеринарного осмотра.

Раздел 7

Убой в хозяйстве происхождения домашнего крупного рогатого скота, за исключением бизонов, овец, коз и домашних свиней, а также домашних непарнокопытных животных в ситуациях, иных чем экстренный убой

15. В хозяйстве происхождения могут быть забиты одновременно не более трех особей домашнего крупного рогатого скота, за исключением бизонов, не более трех домашних непарнокопытных, не более шести домашних свиней или не более девяти овец или коз, если компетентный орган дает на это согласие в соответствии со следующими требованиями:

15.1. между бойней и владельцем животного, предназначенного для убоя, заключено соглашение, и владелец должен в письменной форме проинформировать об этом компетентный орган;

15.2. бойня или владелец животных, предназначенных для убоя, должны проинформировать официального ветеринарного врача не позднее чем за три дня до даты и времени, предусмотренных для убоя животных;

15.3. официальный ветеринарный врач, проводящий предубойный осмотр животного, предназначенного для убоя, должен присутствовать во время убоя;

15.4. передвижное предприятие, которое будет использоваться для обескровливания забитых животных и их транспортировки на бойню, должно обеспечивать гигиеническую обработку и обескровливание животных, а также надлежащую утилизацию их крови и входить в состав бойни, утвержденной

компетентным органом в соответствии с пунктом 12; компетентный орган разрешает производить обескровливание вне передвижного предприятия, если кровь не предназначена для потребления человеком и убой не производится в зонах ограниченного доступа, как определено в Законе № 196/2024 о здоровье животных, или на предприятиях, на которые распространяются ограничения в отношении здоровья животных в соответствии с Законом № 196/2024 о здоровье животных и любым актом, принятым на его основании;

15.5. забитые и обескровленные животные должны транспортироваться непосредственно на бойню в гигиенических условиях и без необоснованных задержек; удаление желудка и кишечника, за исключением любой другой подготовки, осуществляется на месте под надзором официального ветеринарного врача; все удаленные внутренности должны сопровождать забитое животное до бойни и должны быть обозначены как принадлежащие каждому животному в отдельности;

15.6. если между забиванием первого животного и прибытием забитых животных на бойню проходит более двух часов, они должны быть охлаждены; если климатические условия позволяют, активное охлаждение не требуется;

15.7. владелец животного должен заранее информировать бойню о предполагаемом времени прибытия забитых животных, которые должны обрабатываться без неоправданных задержек после прибытия на бойню;

15.8. помимо информации о пищевой цепочке, которая должна быть предоставлена в соответствии с разделом 3 приложения № 1, официальный сертификат должен сопровождать забитых животных до бойни или быть отправлен заранее в любом формате.

Раздел 8

Хранение и транспортировка

16. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы хранение и транспортировка мяса домашних копытных животных осуществлялись в соответствии со следующими требованиями:

16.1. за исключением случая, когда предусмотрено иное, обеспечивать, чтобы после ветеринарного осмотра после убоя мясо немедленно охлаждалось в бойне, чтобы во всех частях мяса температура не превышала 3 °C для съедобных органов и 7 °C для других видов мяса, по кривой, обеспечивающей непрерывное понижение температуры. В то же время мясо разделяется и отделяется от костей во время охлаждения в соответствии с положениями пункта 13.4;

16.2. во время процесса охлаждения должна обеспечиваться надлежащая вентиляция для предотвращения образования конденсата на поверхности мяса;

16.3. мясо должно достичь температуры, предусмотренной в подпункте 16.1, и оставаться при этой температуре до и во время хранения.

17. Для целей настоящего пункта «сухое созревание» означает хранение свежего мяса в аэробных условиях путем подвешивания туш или кусков в упакованном или неупакованном виде в мешках, пропускающих водяной пар, в холодильной камере или холодильном шкафу и выдерживания в течение нескольких недель в контролируемых условиях, таких как температура, относительная влажность и воздушный поток. холодильном шкафу и выдерживать в течение нескольких недель в контролируемых условиях окружающей среды, таких как температура, относительная влажность и воздушный поток.

17.1. Перед выпуском на рынок или замораживанием говядина, подвергнутая процессу сухого созревания, должна храниться в специальном помещении или специальном шкафу при температуре поверхности от 0,5 до 3,0 °C, при относительной влажности не более 85 % и скорости воздушного потока от 0,2 до 0,5 м/с в течение не более 35 дней после окончания периода стабилизации после убоя. Вместе с тем, операторы пищевой промышленности могут применять другие комбинации температуры поверхности, относительной влажности, воздушного потока и времени или осуществлять сухое созревание мяса других видов животных при условии представления документально подтвержденных и научно обоснованных доказательств, которые должны быть оценены и приняты компетентным органом, из которых следует, что обеспечиваются эквивалентные гарантии безопасности мяса.

17.2. Кроме того, применяются следующие специфические меры:

17.2.1. процесс сухого созревания начинается сразу после периода стабилизации после убоя, а разделка и/или транспортировка до предприятия, осуществляющего сухое выдерживание, не откладываются без причины;

17.2.2. мясо не загружается в помещение или шкаф до достижения температуры и относительной влажности, указанных в подпункте 17.1;

17.2.3. мясо подвешивается на кости или, в случае использования стеллажа, обеспечивается достаточная перфорация для облегчения регулярного обращения воздушного потока с использованием гигиенических методов;

17.2.4. в начале процесса сухого выдерживания следует применять более сильный воздушный поток, чтобы способствовать раннему образованию корочки и снизить активность воды на поверхности;

17.2.5. должны использоваться термометры, датчики относительной влажности и другое оборудование для точного мониторинга и облегчения контроля условий в помещении или шкафу;

17.2.6. воздух, выходящий из испарителя, возвращающийся в испаритель и вступающий в контакт с говядиной, должен быть отфильтрован или обработан ультрафиолетом;

17.2.7. в случае если корочка формируется, формовка должна осуществляться гигиеничным способом.

18. Мясо должно достичь температуры, указанной в подпункте 16.1, до транспортировки и поддерживаться при этой температуре во время транспортировки.

18.1. Транспортировка мяса для производства специфических продуктов осуществляется до достижения температуры, указанной в подпункте 16.1, если компетентный орган дает на это разрешение, при соблюдении следующих условий:

18.1.1. транспортировка осуществляется в соответствии с требованиями, установленными компетентным органом происхождения, и назначением для перевозки от одного предприятия к другому;

18.1.2. мясо должно немедленно покинуть бойню или цех разделки, расположенный в том же здании, что и бойня, и транспортировка не должна длиться более двух часов; и

18.1.3. транспортировка необходима для соблюдения технологического процесса производства.

18.2. Транспортировка туш, полутуш, четвертей туш или полутуш, разделанных на три части для оптовой продажи, полученных от овец, коз, крупного рогатого скота и свиней, может начинаться до достижения температуры, указанной в подпункте 16.1, если выполняются все следующие условия:

18.2.1. температура контролируется и регистрируется в рамках процедур, основанных на принципах анализа рисков и критических контрольных точек (в дальнейшем – *НАССР*);

18.2.2. операторы продовольственного сектора, отправляющие и транспортирующие туши, полутуши, четверти туш или полутуши, разделенные на три части для оптовой продажи, получили от компетентного органа в месте отправления документы, необходимые для использования данного исключения;

18.2.3. транспортное средство, перевозящее туши, полутуши, четверти туш или полутуши, разделенные на три части для оптовой продажи, оснащено прибором, который контролирует и регистрирует температуру воздуха, которому подвергаются туши, полутуши, четверти туш или полутуши, разделенные на три части для оптовой продажи, таким образом, чтобы компетентный орган мог проверить соответствие условиям по продолжительности и температуре, установленным в подпункте 18.2.8;

18.2.4. при каждой перевозке транспортное средство, перевозящее туши, полутуши, четверти или полутуши, разделенные на три части для оптовой продажи, собирает мясо не более чем из трех боен или из холодильного склада, который осуществляет сбор непосредственно из боен; все требования, предусмотренные в подпункте 18.2, применяются ко всем партиям туш, полутуш, четвертей или полутуш, разделанных на три части для оптовой продажи, отправляемых из бойни и из холодильного склада, который осуществляет сбор от вышеуказанной бойни;

18.2.5. туши, полутуши, четверти туш или полутуши, разделенные на три части для оптовой продажи, должны иметь внутреннюю температуру 15 °C в начале

транспортировки, если они будут перевозиться в одном отсеке с мясом, соответствующим требованию к температуре, предусмотренному в подпункте 16.1 для съедобных органов, и 7 °С для других видов мяса;

18.2.6. транспортировка сопровождается заявлением оператора продовольственного сектора; в соответствующем заявлении должны быть указаны продолжительность охлаждения перед первой загрузкой, точное время начала первой загрузки туш, полутуш, четвертей туш или полутуш, разделенных на три части для оптовой продажи, температура поверхности на данный момент, максимальная температура воздуха во время транспортировки, которой могут подвергаться туши, полутуши, четверти туш или полутуши, разделенные на три части для оптовой продажи, максимально допустимая продолжительность транспортировки, дата разрешения на транспортировку в соответствии с подпунктом 18.2.2;

18.2.7. оператор продовольственного сектора в месте назначения должен уведомить компетентный орган до первого получения туш, полутуш, четвертей туш или полутуш, разделенных на три части для оптовой продажи, которые не достигают температуры, указанной в подпункте 18.1, до начала транспортировки;

18.2.8. мясо должно транспортироваться в соответствии со следующими параметрами:

18.2.8.1. для максимального времени транспортировки шесть часов:

Таблица 1

Параметры транспортировки мяса

Вид	Температура поверхности 	Максимальный период охлаждения при температуре поверхности 	Максимальная температура воздуха во время транспортировки 	Максимальное среднесуточное количество колоний аэробных бактерий на тушу 
Овцы и козы	7°C	8 часов	6°C	$\log_{10} 3,5 \text{ КОЕ/см}^2$
Крупный рогатый скот		20 часов		$\log_{10} 3,5 \text{ КОЕ/см}^2$
Свиньи		16 часов		$\log_{10} 4 \text{ КОЕ/см}^2$

(¹) Максимально допустимая температура поверхности в момент погрузки и в последующем измеряется на уровне наиболее толстых частей туши, полутуш, четвертин туши или полутуш, разрезанных на три части для оптовой продажи.

(²) Максимально допустимый период с момента убоя до достижения максимально допустимой температуры поверхности для погрузки.

(³) Максимальная температура воздуха, воздействию которой подвергается мясо с момента начала погрузки и на протяжении всей транспортировки.

(⁴) Максимально допустимое среднесуточное количество колоний аэробных бактерий на бойне с использованием скользящего периода в 10 недель, для туш соответствующих видов, оцененное оператором способом, удовлетворительным для компетентного органа, в соответствии с процедурами отбора проб и испытаний, изложенными в позициях 2.1.1, 2.1.2 таблицы 2 приложения к Требованиям, касающимся микробиологических критериев для пищевых продуктов, утвержденным Постановлением Правительства № 221/2009

18.2.8.2. максимальный период транспортировки может быть продлен до 30 часов, если перед началом транспортировки достигается внутренняя температура ниже 15 °C;

18.2.8.2.1. для максимального периода транспортировки 60 часов:

Таблица 2

Параметры транспортировки туш

Вид	Температура поверхности ⁽¹⁾	Максимальный период охлаждения при температуре поверхности ⁽²⁾	Внутренняя температура ⁽³⁾	Максимальная температура воздуха во время транспортировки ⁽⁴⁾	Максимальное среднесуточное количество колоний аэробных бактерий на тушу ⁽⁵⁾
Овцы и козы	4°C	12 часов	15°C	3°C	log ₁₀ 3 КОЕ/см ²
Крупный рогатый скот		24 часа			

(¹) Максимально допустимая температура на поверхности в момент загрузки и впоследствии измеренная на самых толстых частях туши, полутуши, четверти туши или полутуши, разрезанной на три части для оптовой продажи.

(²) Максимально допустимый период с момента убоя до достижения максимальной температуры на поверхности, допустимой при погрузке.

(³) Максимальная внутренняя температура мяса, допустимая в момент погрузки и в дальнейшем.

(⁴) Максимальная температура воздуха, которой подвергается мясо с момента начала погрузки и на протяжении всей транспортировки.

(⁵) Максимальное среднесуточное количество колоний аэробных бактерий на бойне с использованием скользящего 10-недельного периода, допустимое для туш соответствующих видов, как оценено оператором удовлетворительным для компетентного органа образом, в соответствии с процедурами отбора проб и тестирования, установленными в позициях 2.1.1 и 2.1.2 таблицы 2 приложения к Требованиям, касающимся микробиологических критериев для пищевых продуктов, утвержденным Постановлением Правительства № 221/2009

18.2.9. методы измерения температуры на поверхности должны быть утверждены

и использоваться следующим образом:

18.2.9.1. должен использоваться термометр, откалиброванный в соответствии с последней версией SM EN ISO 13485:2016/A11:2022;

18.2.9.2. датчик должен быть вставлен перпендикулярно на глубину от 0,5 до 1 см в самую толстую часть внешней стороны:

18.2.9.2.1. плеча; или

18.2.9.2.2. ноги – в случае крупного рогатого скота, овец и коз или голени или внутренней поверхности голени в верхней средней части – в случае свиней;

18.2.10. выполняются пять измерений температуры, как указано ниже:



18.2.11. по меньшей мере в одном из пяти измерений температура на поверхности должна быть ниже значений, указанных в подпункте 18.2.8.

19. Мясо, предназначенное для замораживания, должно быть заморожено без неоправданных задержек, с учетом периода стабилизации, который может потребоваться перед замораживанием.

20. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие розничную торговлю, могут замораживать мясо с целью его перераспределения для целей безвозмездной передачи продуктов питания в соответствии со следующими условиями:

20.1. в случае мяса, на которое распространяется срок годности в соответствии со статьей 22 Закона № 279/2017 об информировании потребителей о пищевых продуктах, до истечения соответствующего срока;

20.2. без неоправданных задержек при температуре ниже или равной - 18 °C;

20.3. обеспечение документирования даты замораживания и указания ее либо на этикетке, либо другими средствами;

20.4. исключение мяса, которое было ранее заморожено (размороженное мясо);
и

20.5. в соответствии с любыми условиями, установленными компетентным органом для замораживания и последующего использования в качестве пищевого продукта.

21. Во время хранения и транспортировки открытое мясо должно быть отделено от упакованного мяса, за исключением случаев, когда оно хранится или транспортируется в разное время или таким образом, что упаковка и способ хранения или транспортировки не могут стать источником загрязнения мяса.

Глава II

МЯСО ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ЗАЙЦЕОБРАЗНЫХ

Раздел 1

Транспортировка живых животных на бойню

22. Операторы продовольственного сектора, транспортирующие живых животных на бойню, должны обеспечить соблюдение следующих требований:

22.1. во время сбора и транспортировки с животными следует обращаться с осторожностью и избегать ненужных страданий;

22.2. животные, у которых наблюдаются симптомы болезни или которые происходят из стад, в отношении которых установлено, что они заражены агентами, представляющими угрозу для здоровья населения, могут перевозиться на бойню только с разрешения компетентного органа;

22.3. клетки, используемые для доставки животных на бойню, и модули, если они используются, должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, легко очищаться и дезинфицироваться. Сразу после разгрузки и перед повторным использованием все оборудование, используемое для сбора и доставки живых животных, должно быть очищено, вымыто и продезинфицировано.

Раздел 2

Требования, применимые к бойням

23. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы оборудование, конструкция и конфигурация боен, где забивают домашнюю птицу или зайцеобразных, соответствовали требованиям, изложенным в настоящем разделе. Частично передвижные бойни должны работать в сочетании с постоянными дополнительными убойными установками, чтобы составлять полноценную бойню, отвечающую требованиям, изложенным в настоящем разделе. Частично передвижные бойни могут работать с несколькими дополнительными убойными установками, образуя таким образом несколько боен. Требования, применяемые к бойням, являются следующими:

23.1. бойни должны иметь помещение или крытое место для приема животных и ветеринарного осмотра перед убоем;

23.2. во избежание загрязнения мяса необходимо обеспечить, чтобы бойни:

23.2.1. имели достаточное количество помещений, соответствующих выполняемым операциям;

23.2.2. иметь отдельное помещение для потрошения и подготовки мяса, включая добавление специй к целым тушкам домашней птицы, за исключением случаев, когда компетентный орган разрешает выполнять эти операции отдельно во времени и в определенной бойне, в зависимости от обстоятельств;

23.2.3. обеспечить, чтобы в случае проведения на бойне следующих операций они выполнялись отдельно в пространстве и во времени:

23.2.3.1. оглушение и обескровливание;

23.2.3.2. ощипывание или снятие перьев и, в случае необходимости, ошпаривание; и

23.2.3.3. отправка мяса;

23.2.4. иметь оборудование, предотвращающее контакт мяса с полом, стенами и оборудованием; и

23.2.5. иметь линии убоя (если они используются), спроектированные таким образом, чтобы обеспечить непрерывность процесса убоя и предотвратить перекрестное загрязнение между различными частями линии.

Если в одном помещении работает более одной линии убоя, предусматривается обеспечение надлежащего разделения для предотвращения перекрестного загрязнения между линиями;

23.3. убойные цеха должны быть оборудованы установками для дезинфекции инструментов горячей водой при температуре не менее 82 °C или другой системой, имеющей эквивалентный эффект;

23.4. оборудование, используемое персоналом, работающим с мясом, для мытья рук, должно быть оснащено кранами, спроектированными таким образом, чтобы предотвращать распространение загрязнений;

23.5. на бойнях имеются закрываемые на ключ помещения для хранения мяса, которое было изъято, и отдельные закрываемые на ключ помещения для хранения мяса, признанного непригодным для потребления человеком;

23.6. на бойнях имеется отдельное помещение, оборудованное соответствующими установками для очистки, мытья и дезинфекции:

23.6.1. транспортного оборудования, такого как клетки; и

23.6.2. транспортных средств;

23.7. наличие этих помещений и оборудования не является обязательным для подпункта 23.6.2, если поблизости имеются официально утвержденные помещения и оборудование;

23.8. на бойнях имеется закрываемое на ключ и надлежащим образом оборудованное помещение или, в зависимости от обстоятельств, помещение, предназначенное исключительно для использования ветеринарной службой.

Раздел 3

Требования, применимые к разделочным цехам

24. Операторы продовольственного сектора обеспечивают, чтобы разделочные цеха, в которых обрабатывается мясо птицы или зайцеобразных:

24.1. были построены таким образом, чтобы препятствовать загрязнению мяса, путем:

24.1.1. обеспечения непрерывного хода операций; или

24.1.2. разделения различных производственных партий;

24.2. располагали помещениями, позволяющими хранить упакованное мясо отдельно от открытого мяса, за исключением случаев, когда мясо было заготовлено в разное время или когда упаковка и способ хранения не могут стать источником загрязнения мяса;

24.3. иметь разделочные цеха, оснащенные оборудованием таким образом, чтобы обеспечить соответствие требованиям, предусмотренным в пункте 27;

24.4. иметь для персонала, непосредственно работающего с мясом, оборудование для мытья рук, оснащенное кранами, спроектированными таким образом, чтобы обеспечивать предотвращение распространения загрязнений; и

24.5. иметь установки для дезинфекции инструментов горячей водой при температуре не менее 82 °C или другую систему, дающую эквивалентный результат.

25. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить наличие отдельных помещений, если в отделении разделки выполняются следующие операции:

25.1. потрошение гусей и уток, выращенных для производства *фуа-гра*, которые были оглушены, обескровлены и ощипаны на откормочной ферме; или

25.2. потрошение домашней птицы с отсроченным потрошением.

Раздел 4

Гигиена убоя

26. Операторы продовольственного сектора, работающие на бойнях, где осуществляется убой домашней птицы или зайцеобразных, обеспечивают соблюдение следующих требований:

26.1. мясо, полученное от других животных, кроме указанных в подпункте 26.2, не используется для потребления человеком, если эти животные погибают иным образом, чем при убойе на бойне;

26.2. в помещения для убоя могут вводиться только живые животные, предназначенные для убоя, за исключением:

26.2.1. птицы с отложенным потрошением, гусей и уток, выращенных для производства *фуа-гра*, а также птицы, которая не считается домашней, но выращивается как домашняя, когда она забивается в хозяйстве в соответствии с положениями пункта 28;

26.2.2. выращенной дичи, забиваемой на ферме в соответствии с пунктами 30-34;

26.2.3. мелкой дичи в соответствии с пунктами 59-66;

26.3. операторы боен следуют инструкциям компетентного органа, чтобы предубойный ветеринарный осмотр проводился в надлежащих условиях;

26.4. если определенные предприятия имеют разрешение на убой различных видов животных или на обработку домашней птицы и мелкой дичи, должны быть приняты меры предосторожности для предотвращения любого перекрестного загрязнения; таким образом, операции, выполняемые с различными видами, должны проводиться отдельно во времени и пространстве. Убойные цеха должны иметь отдельные помещения для приема и хранения туш домашних птиц, забитых в хозяйстве, и мелкой дичи;

26.5. животные, введенные в убойный цех, должны быть забиты без необоснованных задержек;

26.6. оглушение, обескровливание, ощипывание, потрошение и любая другая подготовка осуществляются без необоснованных задержек, чтобы избежать любого загрязнения мяса. Принимаются меры для предотвращения вытекания содержимого пищеварительного тракта во время потрошения;

26.7. операторы боен должны следовать инструкциям компетентного органа, чтобы послеубойный ветеринарный осмотр проводился в надлежащих условиях и чтобы забитые животные могли быть должным образом осмотрены;

26.8. после ветеринарного осмотра после убоя:

26.8.1. как только это станет возможным, части, непригодные для потребления человеком, должны быть удалены из чистой зоны предприятия;

26.8.2. мясо, задержанное или признанное непригодным для потребления человеком, и несъедобные субпродукты не должны вступать в контакт с мясом, признанным пригодным для потребления человеком;

26.8.3. внутренние органы и части внутренних органов, остающиеся в туше, за исключением почек, удаляются, по возможности, целиком и как можно быстрее, если только компетентный орган не дает указания об обратном;

26.9. после ветеринарного осмотра и потрошения забитые животные очищаются и охлаждаются как можно скорее до температуры не выше 4 °C, за исключением случаев, когда разделка производится в горячем состоянии;

26.10. при охлаждении туш погружением в воду обеспечивается соблюдение

следующих требований:

26.10.1. принимаются все меры предосторожности для предотвращения загрязнения туш с учетом таких параметров, как вес туши, температура воды, объем и направление потока воды, а также продолжительность процесса охлаждения;

26.10.2. обеспечивается полное опорожнение, очистка и дезинфекция оборудования каждый раз, когда это необходимо, но не реже одного раза в день;

26.11. больные или подозрительные на наличие заболевания животные, а также животные, забитые в рамках программ по искоренению или борьбе с заболеванием, не должны забиваться на предприятии, за исключением случаев, когда это разрешено компетентным органом. В этом случае следует обеспечить, чтобы убой осуществлялся под официальным контролем, и должны быть приняты меры для предотвращения любого заражения. Следует обеспечить, чтобы помещения были очищены и продезинфицированы перед повторным использованием.

Раздел 5

Гигиена во время и после разделки и обвалки

27. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы разделка и обвалка мяса домашней птицы и зайцеобразных осуществлялись в соответствии со следующими требованиями:

27.1. операции, проводимые с мясом, организованы таким образом, чтобы предотвращать или свести к минимуму любое загрязнение. С этой целью операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы:

27.1.1. мясо, предназначенное для разделки, поступало в рабочее помещение по мере необходимости;

27.1.2. во время операций по разделке, обвалке, формовке, нарезке, распиловке, упаковке и фасовке поддерживается температура мяса не более 4 °C посредством поддержания температуры окружающей среды 12 °C или другой системы, дающей эквивалентным результат;

27.1.3. для помещений по разделке мяса имелось разрешение, полученное от различных видов животных, предусматривались меры предосторожности для предотвращения любого перекрестного загрязнения путем отдельного выполнения операций в пространстве и во времени, проводимых в отношении различных видов;

27.2. тем не менее, мясо отделяется от костей и разделяется до достижения температуры, предусмотренной в подпункте 27.1.2, если отдел разделки находится в том же здании, что и бойни, при условии перемещения мяса в разделочный цех:

27.2.1. непосредственно из помещений для убоя;

27.2.2. после периода ожидания в помещении для охлаждения или хранения в холодильнике;

27.3. сразу после разделки и, при необходимости, упаковки мясо должно храниться в холодильнике при температуре не выше 4 °С;

27.4. мясо должно достичь температуры, не превышающей 4 °С, перед транспортировкой и эта температура должна сохраняться во время транспортировки. Если компетентный орган дает на это разрешение, печень, предназначенная для производства *фуа-гра*, транспортируется при температуре, превышающей 4 °С, при условии, что:

27.4.1. такая транспортировка осуществлялась в соответствии с требованиями, установленными компетентным органом для транспортировки от одного предприятия к другому; и

27.4.2. мясо немедленно покинуло бойню или цех разделки, и транспортировка не длилась более двух часов;

27.5. мясо, предназначенное для замораживания, должно быть заморожено без неоправданных задержек. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие розничную торговлю, замораживают мясо для его перераспределения с целью безвозмездной передачи в соответствии со следующими условиями:

27.5.1. в случае мяса, на которое распространяется срок годности в соответствии со статьей 22 Закона № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, до истечения указанного срока;

27.5.2. без необоснованных задержек при температуре ниже или равной - 18 °С;

27.5.3. обеспечение документирования даты замораживания и указания ее либо на этикетке, либо другими средствами;

27.5.4. исключение мяса, которое было ранее заморожено (размороженное мясо); и

27.5.5. в соответствии с любыми условиями, установленными компетентным органом для замораживания и последующего использования в качестве пищевого продукта;

27.6. выставленное на продажу мясо должно храниться и транспортироваться отдельно от упакованного мяса, за исключением случаев, когда оно хранится или транспортируется в разное время или таким образом, что упаковка и способ хранения или транспортировки не могут стать источником загрязнения мяса.

Раздел 6

Убой в хозяйстве

28. Операторы продовольственного сектора могут производить убой домашней птицы, указанной в подпункте 26.2.2, в хозяйстве только с разрешения компетентного органа и при соблюдении следующих условий:

28.1. в хозяйстве регулярно проводятся ветеринарные инспекции;

28.2. оператор продовольственного сектора должен заранее проинформировать компетентный орган о дате и времени убоя домашней птицы;

28.3. хозяйство должно располагать помещениями для сбора животных, позволяющими проводить предубойный ветеринарный осмотр группы;

28.4. предприятие должно располагать соответствующими помещениями для убоя животных в гигиенических условиях и для последующей обработки домашней птицы;

28.5. соблюдаются требования в отношении благополучия животных;

28.7. помимо информации о пищевой цепочке, которая должна быть предоставлена в соответствии с разделом 3 приложения № 1 к Специальным гигиеническим требованиям, применимым к продуктам животного происхождения, сертификат здоровья должен сопровождать забитое животное до бойни или до подразделения по разделке туш или быть отправлен заранее в любом формате;

28.8. в отношении домашней птицы, выращенной для производства *фуа-гра*, тушки с потрохами должны быть немедленно охлаждены и транспортированы на бойню или в цех разделки. Они потрошатся в течение 24 часов после убоя под контролем компетентного органа;

28.9. домашняя птица с отложенным потрошением, полученная на производственном предприятии, может храниться не более 15 дней при температуре не выше 4 °C. Затем она должна быть выпотрошена на бойне или в цехе разделки, расположенных в той же стране, что и производственное предприятие.

29. Операторы продовольственного сектора не должны выпускать на рынок мясо птицы, обработанное с целью удержания влаги, в качестве свежего мяса, а должны выпускать его в качестве мясного продукта или использовать в производстве переработанных продуктов.

Глава III

МЯСО ДИЧИ, ВЫРАЩЕННОЙ НА ФЕРМЕ

30. Положения, предусмотренные в пунктах 1-21 главы I, применяются к производству и выпуску на рынок мяса парнокопытных млекопитающих, за исключением случаев, когда компетентный орган считает их нецелесообразными.

31. Положения, предусмотренные в пунктах 22-29 главы II, применяются к производству и реализации на рынке мяса бескилевых птиц. Положения, предусмотренные в пунктах 1-21, применяются, если компетентный орган считает их целесообразными. Оператор продовольственного сектора обеспечивает наличие соответствующих установок, адаптированных к размеру животных.

32. Без ущерба для положений пунктов 30 и 31 операторы продовольственного

сектора могут забивать бегающих птиц (бескилевых) и копытных, животных выращенных на ферме, указанных в пункте 30, по месту происхождения с разрешения компетентного органа, если:

32.1. животные не могут быть транспортированы с целью предотвращения любого риска для оператора или обеспечения благополучия животных;

32.2. поголовье подвергается регулярным ветеринарным проверкам;

32.3. владелец животных подает заявку;

32.4. компетентный орган заранее информируется о дате и времени убоя животных;

32.5. хозяйство применяет процедуру сбора животных, чтобы обеспечить возможность проведения предубойного ветеринарного осмотра группы;

32.6. хозяйство располагает соответствующими установками для убоя, обескровливания и, при необходимости ощипывания, ощипывания птиц;

32.7. соблюдаются требования в отношении благополучия животных;

32.8. забитые и обескровленные животные транспортируются на бойню или предприятие по переработке дичи, в зависимости от обстоятельств, в гигиенических условиях и без необоснованных задержек.

Если транспортировка длится более двух часов, животные должны быть охлаждены; если климатические условия позволяют, активное охлаждение не требуется. Потрошение проводится на месте под надзором официального ветеринарного врача;

32.9. сертификат здоровья животного, выданный и подписанный официальным ветеринарным врачом, подтверждающий положительный результат предубойного ветеринарного осмотра и правильное проведение убоя и обескровливания, с указанием даты и времени, должен сопровождать забитое животное до бойни или предприятия по переработке дичи, в зависимости от обстоятельств, или должен быть отправлен заранее в любом формате.

33. В отступление от подпункта 32.9 компетентный орган утверждает включение свидетельства о правильном проведении убоя и обескровливания, а также даты и времени убоя только в информацию о пищевой цепочке в соответствии с разделом 3-а приложения № 1, при условии, что:

33.1. хозяйство не находится в зоне ограничения, определенной Законом № 196/2024 о здоровье животных;

33.2. оператор продовольственного сектора продемонстрировал надлежащий уровень компетенции для убоя животных без причинения им ненужной боли, страданий или дискомфорта в соответствии с пунктом 28 Санитарно-ветеринарной нормы по защите животных во время умерщвления, утвержденной Постановлением

Правительства № 369/2015.

34. Операторы продовольственного сектора также могут забивать зубров на ферме в соответствии с пунктом 32 в исключительных случаях.

Глава IV

МЯСО ДИЧИ

Раздел 1

Обучение охотников в области здоровья и гигиены

35. Для целей настоящего раздела «центр сбора» означает подразделение, используемое для хранения туш и внутренностей дичи до их транспортировки в пункт переработки дичи.

36. Лица, занимающиеся охотой с целью реализации дичи для потребления человеком, должны обладать достаточными знаниями в области патологии дичи, а также производства и обращения с дичью и мясом дичи после охоты для проведения первичного осмотра на месте.

37. Достаточно, чтобы по крайней мере один из членов охотничьей группы обладал знаниями, предусмотренными в пункте 36. Ссылки в рамках настоящего раздела на «обученное лицо» являются ссылками на это лицо.

38. Обученным лицом может быть также лесник, если он входит в состав охотничьей группы или находится вблизи места охоты. Охотник должен предъявить добытую дичь управляющему охотничьим хозяйством или его сотруднику и проинформировать его о любом ненормальном поведении, которое он заметил, прежде чем убить ее.

39. Обучение должно проводиться по запросу компетентного органа, чтобы охотники могли стать обученными людьми. Он должен включать, как минимум, следующие элементы:

39.1. анатомия, физиология и нормальное поведение дичи;

39.2. ненормальное поведение и патологические изменения дичи в результате болезней, загрязнения окружающей среды или любого другого фактора, который может повлиять на здоровье человека после употребления;

39.3. правила гигиены и соответствующие методы обращения, транспортировки и потрошения дичи после отстрела;

39.4. законодательство и административные акты в области здоровья животных и общественного здоровья, а также санитарные условия, регулирующие выпуск дичи на рынок.

40. Необходимо, чтобы компетентный орган поощрял организации охотников к

проведению такой подготовки.

Раздел 2

Обращение с крупной дичью

41. После того, как крупная дичь будет убита, желудки и кишки удаляются как можно скорее и обескровливаются.

42. Обученное лицо должно провести осмотр туши и внутренних органов, которые возможно были удалены, чтобы выявить любые признаки, указывающие на риск для здоровья животных, который представляет мясо. Необходимо обеспечить, чтобы этот осмотр проводился как можно скорее после умерщвления.

43. Мясо крупной дичи допускается на рынок только в том случае, если туша транспортируется в предприятие по переработке дичи как можно скорее после осмотра, предусмотренного в пункте 42. Как указано в пункте 44, внутренности сопровождают животное. Обеспечивается возможность их идентификации как принадлежащих данному животному.

44. Если в результате осмотра, предусмотренного пунктом 42, не выявлено никаких аномалий, если до убоя не наблюдалось никакого аномального поведения и нет подозрений на загрязнение окружающей среды, уполномоченное лицо должно приложить к туше животного пронумерованное заявление, подтверждающее этот факт. В заявлении также должны быть указаны дата, время и место забора.

45. Заявление не обязательно прикреплять к туше животного, и оно может относиться к нескольким тушам животных, при условии что каждая туша животного должным образом идентифицирована, а заявление содержит идентификационный номер каждой туши животного, к которой оно относится, с указанием даты, времени и места убоя. Все туши животных, указанные в одном заявлении, должны быть отправлены в одно предприятие по переработке дичи.

46. Голова и внутренности не должны сопровождать тушу животного до предприятия по переработке дичи, за исключением видов, подверженных трихинеллезу (свиньи, однокопытные и другие), голова (за исключением клыков) и диафрагма которых должны сопровождать тушу животного.

47. Компетентный орган утверждает отправку голов и внутренних органов, подверженных заражению *Trichinella*, на предприятие по переработке для производства охотничьих трофеев, которое имеет разрешение в соответствии со статьей 18 Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности. Предприятие по переработке указывается в заявлении компетентным лицом. Копия данного заявления направляется предприятию по переработке. В случае положительных результатов анализов на наличие *Trichinella*, проведенных на туше, компетентный орган официально проверяет надлежащее обращение с головой на предприятии по переработке.

48. Охотники соблюдают все дополнительные требования, установленные

органами власти, в частности, для обеспечения возможности мониторинга определенных остатков и веществ.

49. В других случаях голова (за исключением клыков и рогов) и все внутренние органы, за исключением желудка и кишечника, должны сопровождать тушу животного. Подготовленное лицо, проводившее осмотр, должно информировать компетентный орган об аномальных признаках, аномальном поведении или подозрении на загрязнение окружающей среды, которые не позволили ему составить заявление в соответствии с пунктом 44.

50. Если в конкретном случае нет квалифицированного лица для проведения осмотра, предусмотренного пунктом 42, голова, за исключением клыков и рогов, и все внутренние органы, за исключением желудка и кишечника, должны сопровождать тушу животного, которая должна быть доставлена на предприятие по переработке дичи как можно скорее после убоя.

51. Охлаждение должно начинаться в разумные сроки после того, как животное было убито, и температура всего мяса должна быть не выше 7 °C. Если позволяют климатические условия, активное охлаждение не требуется.

52. Запрещается любое скучивание животных во время транспортировки на перерабатывающее предприятие.

53. Крупная дичь, доставленная в предприятие по переработке дичи, предъявляется компетентному органу для проведения ветеринарного осмотра.

54. Кроме того, крупная дичь без шкуры:

54.1. ошкуривается и поступает на рынок только в том случае, если:

54.1.1. перед снятием шкуры хранится и обрабатывается отдельно от других пищевых продуктов и не замораживается;

54.1.2. после снятия шкуры подвергается окончательной проверке на предприятии по переработке дичи в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере;

54.2. отправляется на предприятие по переработке дичи в другой стране только в том случае, если во время транспортировки на соответствующее предприятие по переработке дичи он сопровождается официальным сертификатом, выданным и подписанным официальным ветеринарным врачом, подтверждающим соблюдение требований, установленных в пункте 44, в отношении наличия заявления, если это необходимо, и соответствующих частей туши животного.

55. Если предприятие по переработке дичи, расположенное вблизи охотничьей зоны, находится в другой стране, сертификат, сопровождающий транспортировку на это предприятие по переработке дичи, может быть заменен декларацией обученного лица, упомянутого в пункте 42, с учетом состояния здоровья животных в стране происхождения.

56. Требования, предусмотренные в пункте 13, применяются к разделке и обвалке крупной дичи.

57. Туша и внутренние органы крупной дичи могут транспортироваться и храниться в центре сбора до отправки на предприятие по переработке дичи при условии, что:

57.1. центр сбора:

57.1.1. зарегистрирован компетентным органом в качестве оператора продовольственного сектора, осуществляющего деятельность по первичной переработке, как указано в подпункте 12.1 Специальных гигиенических требований к пищевым продуктам животного происхождения только в том случае, если он принимает туши в качестве первого центра сбора; или

57.1.2. уполномочен компетентным органом в качестве оператора продовольственного сектора в соответствии с пунктом 12 Специальных гигиенических требований к пищевым продуктам животного происхождения, при получении туш от других центров сбора;

57.2. если животные потрошены, следует избегать их скученности во время транспортировки в центр сбора и хранения в нем;

57.3. убитые животные должны транспортироваться в центр сбора в гигиенических условиях и без задержек;

57.4. должен соблюдаться температурный режим, предусмотренный в пункте 51;

57.5. срок хранения должен быть как можно более коротким;

57.6. туши и внутренние органы крупной дичи не должны подвергаться никакой другой обработке; однако осмотр подготовленным лицом и удаление внутренних органов могут производиться в условиях, предусмотренных пунктами 42-50.

Раздел 3

Обработка мелкой дичи

58. Подготовленное лицо должно провести осмотр, позволяющий выявить любые признаки, указывающие на риск для здоровья животных, связанный с мясом. Этот осмотр проводится как можно скорее после того, как животное было убито.

59. В случае если в результате этого осмотра обнаруживаются аномальные характеристики, наблюдается аномальное поведение перед убоем или имеется подозрение на загрязнение окружающей среды, обученное лицо информирует об этом компетентный орган.

60. Мясо мелкой дичи допускается к реализации на рынке только в том случае, если животное транспортируется на предприятие по переработке дичи в кратчайшие сроки после осмотра, предусмотренного в пункте 58, или, если в конкретном случае

нет подготовленного лица для проведения такого осмотра, в кратчайшие сроки после того, как оно было убито.

61. Охлаждение должно начинаться в разумный срок после убоя животного и охватывать все мясо при температуре не выше 4 °С. Если позволяют климатические условия, активное охлаждение не требуется.

62. Потрошение должно быть проведено или завершено без задержки по прибытии на предприятие по переработке дичи, за исключением случаев, когда компетентный орган одобряет иные практики.

63. Мелкая дичь, переданная на предприятие по переработке дичи, должна быть предъявлена компетентному органу для ветеринарного осмотра.

64. Требования, предусмотренные в пункте 27, применяются к разделке и обвалке мелкой дичи.

65. Туши мелкой дичи, включая внутренние органы, могут транспортироваться и храниться в пункте сбора до отправки на предприятие по переработке дичи, при условии, что:

65.1. пункт сбора:

65.1.1. зарегистрирован компетентным органом в качестве оператора продовольственного сектора, осуществляющего деятельность по первичной переработке, как указано в подпункте 12.1 Специальных гигиенических требований, применимых к продуктам животного происхождения, только в том случае, если он принимает туши в качестве первого центра сбора; или

65.1.2. утвержден компетентным органом в качестве оператора продовольственного сектора в соответствии с пунктом 12 Специальных гигиенических требований, применимых к пищевым продуктам животного происхождения, при приеме туш от других центров сбора;

65.2. если животные потрошены, они не должны скучиваться во время транспортировки в центр сбора и хранения в нем;

65.3. убитые животные транспортируются в центр сбора в гигиенических условиях и без задержек;

65.4. соблюдается температурный режим, предусмотренный пунктом 61;

65.5. срок хранения является как можно более коротким;

65.6. туши, включая внутренние органы мелкой дичи, не должны подвергаться никакой другой обработке; однако осмотр квалифицированным лицом и удаление внутренних органов могут производиться в условиях, предусмотренных пунктами 58 и 59.

**МЯСНОЙ ФАРШ, МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
И МЯСО, ОТДЕЛЕННОЕ ОТ КОСТЕЙ
МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ**

Раздел 1

**Требования, касающиеся
производственных предприятий**

66. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие деятельность предприятий по производству мясного фарша, мясных изделий и мяса, отделенного от костей механическим способом, обеспечивают, чтобы эти предприятия:

66.1. были сконструированы таким образом, чтобы не допускать загрязнения мяса и продуктов в результате:

66.1.1. обеспечения непрерывного проведения операции;

66.1.2. обеспечения отдельной переработки различных партий продуктов;

66.2. 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;

66.3. располагают помещениями, оборудованными для обеспечения соблюдения температурных требований, изложенных в пунктах 68–73;

66.4. располагают оборудованием для мытья рук для персонала, работающего с мясом и неупакованными продуктами, оснащенным кранами, предназначенными для предотвращения распространения загрязнения;

66.5. имеют устройства для дезинфекции инструментов горячей водой температурой не менее 82 °C или другой системой, имеющей эквивалентный эффект.

Раздел 2

Требования, касающиеся сырья

67. Операторы продовольственного сектора, производящие мясной фарш, мясные изделия и мясо, отделенное от костей механическим способом, обеспечивают соответствие используемого сырья следующим требованиям:

67.1. сырье, используемое для приготовления мясного фарша, должно соответствовать следующим требованиям:

67.1.1. соответствует требованиям, касающимся свежего мяса;

67.1.2. получено из скелетной мускулатуры, в том числе прилегающей к ней жировой ткани;

67.1.3. не должно быть получено из:

67.1.3.1. отходов разделки или фасовки (за исключением остатков целых мышц);

67.1.3.2. мяса, отделенное от костей механическим способом;

67.1.3.3. мяса, содержащего фрагменты костей или кожи;

67.1.3.4. мяса, полученного с головы, за исключением жевательных мышц, немышечной части *белой линии*, области запястья и плюсны, остатков мяса, выскобленных с костей и мускулатуры диафрагмы (за исключением случая, когда удалена серозная оболочка);

67.2. для получения мясных изделий используется следующее сырье:

67.2.1. свежее мясо;

67.2.2. мясо, соответствующее требованиям подпункта 67.1; и

67.2.3. если данные мясные изделия не предназначены для употребления в пищу до их тепловой обработки:

67.2.3.1. мясо, полученное в результате измельчения или фрагментации мяса, в соответствии с требованиями, указанными в подпункте 67.1, за исключением случаев, предусмотренных в подпункте 67.1.3.1;

67.2.3.2. мясо, отделенное от костей механическим способом, отвечающее требованиям, изложенным в подпункте 70.4;

67.3. сырье, используемое для производства мяса механической обвалки, должно соответствовать следующим требованиям:

67.3.1. соответствовать требованиям, касающимся свежего мяса;

67.3.2. для производства мяса механической обвалки не допускается использование следующих частей:

67.3.2.1. для домашней птицы: когти, кожа шеи и голова; и

67.3.2.2. для других животных: кости головы, лапы, хвост, бедренные кости, большая и малая берцовая кость, плечевые кости, лучевые и локтевые кости.

Раздел 3

Гигиена во время и после производства

68. Операторы продовольственного сектора, производящие мясной фарш, мясные изделия и мясо, отделенное от костей механическим способом, обеспечивают

соблюдение следующих требований:

68.1. операции, проводимые в отношении мяса, должны быть организованы таким образом, чтобы избежать или уменьшить, насколько это возможно, любое загрязнение. Для этой цели операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы используемое мясо:

68.1.1. хранилось при температуре, не превышающей 4 °C для домашней птицы, 3 °C для пищевых субпродуктов и 7 °C для других видов мяса; и

68.1.2. завозилось мясо в помещение для изготовления постепенно и по мере необходимости;

68.2. в отношении производства мясного фарша и мясных изделий применяются следующие требования:

68.2.1. за исключением случаев, когда компетентный орган разрешает обвалку мяса непосредственно перед измельчением, замороженное или быстрозамороженное мясо, используемое для приготовления мясного фарша или мясных изделий, должно быть подвергнуто обвалке перед замораживанием. Оно хранится только в течение ограниченного периода времени;

68.2.2. при приготовлении из охлажденного мяса мясной фарш должен быть подготовлен:

68.2.2.1. в случае домашней птицы – в срок, не превышающий трех дней после убоя;

68.2.2.2. в случае других животных – в срок, не превышающий шести дней после убоя;

68.2.2.3. в срок, не превышающий 15 дней после убоя животных – в случае обваленной говядины и телятины в вакуумной упаковке;

68.2.3. непосредственно после производства мясной фарш и мясные изделия должны быть упакованы и/или расфасованы; и

68.2.3.1. охлаждены до внутренней температуры, не превышающей 2 °C – для мясного фарша и 4 °C – для мясных изделий; или

68.2.3.2. заморожены до внутренней температуры не выше – 18 °C.

69. Эти температурные режимы должны поддерживаться при хранении и транспортировке.

70. В отношении производства и использования мяса, отделенного от костей механическим способом, полученного с применением некоторых техник, не изменяющих структуру костей, используемых при производстве мяса, отделенного от костей механическим способом, и с содержанием кальция, незначительно превышающим уровень, характерный для мясного фарша, применяются следующие

требования:

70.1. сырье для обвалки, поступающее с расположенной на месте бойни, не должно быть старше семи дней. В иных случаях оно не должно быть старше пяти дней. Туши домашней птицы могут быть не старше трех дней;

70.2. механическое отделение должно производиться сразу после обвалки;

70.3. если мясо не используется сразу после его получения, мясо, отделенное от костей механическим способом, должно быть упаковано и расфасовано, а затем охлаждено при температуре не выше 2 °С или заморожено до внутренней температуры не выше - 18 °С. Эти температуры должны поддерживаться при хранении и транспортировке;

70.4. если оператор продовольственного сектора провел анализы, указывающие на то, что все мясо, отделенное от костей механическим способом, соответствует микробиологическим критериям мясного фарша, принятым в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов, оно используется в мясных продуктах, которые явно не предназначены для употребления в пищу до того, как они были подвергнуты тепловой обработке, а также для мясных продуктов;

70.5. мясо, отделенное от костей механическим способом, в отношении которого было доказано, что оно не соответствует критериям, изложенным в подпункте 70.4, может использоваться только для производства термически обработанных мясных продуктов на предприятиях, уполномоченных в соответствии со специальными гигиеническими требованиями, применимыми к продуктам животного происхождения.

71. В отношении производства и использования мяса механической обвалки, полученного с использованием техник, отличных от тех, которые указаны в пункте 70, применяются следующие требования:

71.1. сырье для обвалки с расположенной на месте бойни может быть не старше семи дней. В остальных случаях оно может быть не старше пяти дней. Туши домашней птицы могут быть не старше трех дней;

71.2. если механическое отделение не происходит сразу после обвалки, кости с имеющимся на них мясом хранятся и транспортируются при температуре, не превышающей 2 °С или, в случае заморозки, при температуре не выше - 18 °С;

71.3. кости с имеющимся на них мясом, полученные из замороженных туш, не могут быть повторно заморожены;

71.4. если мясо, отделенное от костей механическим способом, не используется в течение одного часа с момента его получения, его необходимо немедленно охладить до температуры, не превышающей 2 °С;

71.5. если в течение 24 часов после охлаждения мясо, отделенное от костей механическим способом, не будет подвергнуто переработке, его необходимо заморозить в течение 12 часов с момента производства, а в течение шести часов оно

должно достигнуть внутренней температуры не выше – 18°C;

71.6. замороженное мясо, отделенное от костей механическим способом, должно быть упаковано или расфасовано перед хранением или транспортировкой, его нельзя хранить более трех месяцев, а во время его хранения или транспортировки необходимо поддерживать температуру не выше – 18 °C;

71.7. мясо, отделенное от костей механическим способом, можно использовать только для производства мясных продуктов, подлежащих тепловой обработке на предприятиях, утвержденных в соответствии с настоящими Требованиями.

72. Мясной фарш, мясные изделия и мясо, отделенное от костей механическим способом, не подлежат повторной заморозке после размораживания.

73. Мясные изделия, подвергнутые процессу сухого созревания, должны соответствовать требованиям, изложенным в пункте 17 раздела 8.

Раздел 4

Этикетирование

74. В дополнение к требованиям, предусмотренным Законом № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, операторы продовольственного сектора должны обеспечить соблюдение требования пункта 77.

75. Упаковка, предназначенная для доставки конечному потребителю, содержащая фарш мяса домашней птицы или непарнокопытных животных или мясные изделия, содержащие мясо, отделенное от костей механическим способом, должна иметь надпись, предупреждающую о том, что эти продукты перед употреблением должны быть отварены.

Глава VI

МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

76. Операторы продовольственного сектора обеспечивают, чтобы в целях приготовления мясных изделий не использовались:

76.1. половые органы животных женского или мужского пола, за исключением семенников;

76.2. органы мочевой системы, за исключением почек и мочевого пузыря;

76.3. хрящи гортани, трахеи и экстралобулярные бронхи;

76.4. глаза и веки;

76.5. наружный слуховой проход;

76.6. ткани роговицы;

76.7. у домашней птицы – голова, за исключением гребня и ушей, карункула и подбородка, пищевод, зоб, кишечник и половые органы.

77. Все виды мяса, в том числе фарш и мясные изделия, используемые для мясных продуктов, должны соответствовать требованиям, касающимся свежего мяса. Мясной фарш и мясные изделия, используемые для мясных продуктов, не обязательно соответствовать особым требованиям, предусмотренным в главе V.

Глава VII

ЖИВЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ

78. Данная глава относится к живым двустворчатым моллюскам. За исключением положений об очистке, она также распространяется на живых иглокожих, оболочников и морских брюхоногих моллюсков.

79. Живые двустворчатые моллюски могут быть размещены на рынке для розничной торговли только через экономического агента из центров отправки или из перерабатывающих предприятий, где должен быть нанесен идентификационный знак в соответствии с частью 2.

Раздел 1

Санитарные стандарты, касающиеся живых

двустворчатых моллюсков

80. В дополнение к обеспечению соответствия микробиологическим критериям, принятым в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов, операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы живые двустворчатые моллюски, продаваемые для потребления человеком, соответствовали стандартам, изложенным в настоящей части:

80.1. они должны обладать органолептическими характеристиками, связанными со свежестью и жизнеспособностью, включая отсутствие загрязнений на раковине, соответствующую реакцию на удар и нормальное количество жидкости между створками;

80.2. общее количество морских биотоксинов (измеренное по всему телу или отдельно в любой съедобной части) не должно превышать следующих предельных значений:

80.2.1. для паралитического токсина моллюсков (PSP) – 800 микрограммов эквивалента сакситоксина дигидрохлорида на килограмм;

80.2.2. для „Amnesic Shellfish Poison” (ASP) – 20 миллиграммов домоевой кислоты на килограмм;

80.2.3. для окадаиновой кислоты и динофицистоксинов вместе взятых – 160 микрограммов эквивалента окадаиновой кислоты на килограмм;

80.2.4. для иессотоксинов – 3,75 миллиграммов эквивалента иессотоксина на килограмм; а также

80.2.5. для азаспирацидов – 160 микрограммов эквивалента азаспирацидов на килограмм.

81. Устрицы должны быть упакованы и расфасованы вогнутой створкой вниз.

82. Все пакеты живых двустворчатых моллюсков, выводимые из центра отправки или направляемые в другой центр отправки, должны быть закрыты. Пакеты с живыми двустворчатыми моллюсками, предназначенные для розничной торговли, должны оставаться закрытыми до тех пор, пока они не будут представлены для продажи конечному потребителю.

Раздел 2

Идентификационная маркировка и этикетирование

83. Этикетка, в том числе идентификационная маркировка, должна быть водостойкой.

84. На этикетке должны быть общие положения об идентификационной маркировке, указанные в приложении № 1, и следующая информация:

84.1. вид двустворчатых моллюсков (общепринятое и научное название); и

84.2. дата упаковки с указанием, как минимум, дня и месяца.

85. Без ущерба для положений Закона № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, минимальный срок годности заменяется фразой «Эти животные должны быть живыми в момент покупки».

86. Идентификационные маркировки, установленные для партий живых двустворчатых моллюсков, не упакованных в индивидуальные пакеты, доставляемые непосредственно потребителю, хранятся розничным продавцом в течение не менее 60 дней после разделения содержимого партии.

Раздел 3

Другие положения

87. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие хранение и транспортировку живых двустворчатых моллюсков, должны обеспечить их содержание при температуре, не наносящей вред безопасности и жизнеспособности пищевой продукции.

88. Живых двустворчатых моллюсков после их упаковки или после вывоза за пределы центра отправки нельзя повторно погружать в воду или опрыскивать.

Глава VIII

ПРОДУКТЫ РЫБОЛОВСТВА

89. Для целей настоящей главы «сверхохлаждение» означает процесс, посредством которого температура свежих продуктов рыболовства снижается до температуры между начальной температурой заморзания рыбы и температурой примерно на 1-2 °С ниже.

90. Настоящая глава применяется к не переработанным размороженным продуктам рыболовства и к свежим продуктам рыболовства, в которые добавлены пищевые добавки в соответствии с положениями Санитарного регламента о пищевых добавках, утвержденного Постановлением Правительства № 229/2013.

91. Разделы А, С и D части 1, раздел А части 2 и часть 3 применяются в отношении розничной торговли.

92. Этапами получения продуктов рыболовства являются:

92.1. первичное производство – включающее выращивание, лов и сбор живых продуктов рыболовства для ввоза на рынок; и

92.2. связанные операции, включающие:

92.2.1. перевозку и хранение продуктов рыболовства, характер которых не был существенно изменен, включая живые продукты рыболовства, в рыбоводческих хозяйствах, расположенных на суше; и

92.2.2. перевозка продуктов рыболовства, характер которых не был существенно изменен, включая живые продукты рыболовства, от места производства до первого предприятия назначения.

Раздел 1

Требования, касающиеся предприятий,

осуществляющих обработку продуктов рыболовства

93. Операторы продовольственного сектора обеспечивают соблюдение следующих требований на предприятиях, осуществляющих обработку продуктов рыболовства.

А. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ

РЫБОЛОВСТВА

94. Целые и выпотрошенные свежие продукты рыболовства могут перевозиться и храниться в охлажденной воде. Кроме того, они могут перевозиться далее в охлажденной воде и могут перевозиться из предприятий аквакультуры до прибытия на наземное предприятие, осуществляющее любую деятельность, кроме перевозки или сортировки. При использовании трехслойных полиэтиленовых контейнеров, наполненных водой и льдом, целые и выпотрошенные свежие продукты рыболовства

могут перевозиться после прибытия на наземное предприятие, осуществляющее деятельность, не связанную с перевозкой, при условии соблюдения требований, изложенных в подпункте 136.1.

95. Если охлажденные и неупакованные продукты не распределяются, не отправляются, не готовятся или не перерабатываются сразу после прибытия на наземный объект, они должны храниться подо льдом в соответствующих помещениях или в случае целых или выпотрошенных свежих продуктов рыболовства – в трехслойных полиэтиленовых контейнерах, изготовленных из изоляционного материала, наполненных льдом и водой.

96. Обновление льда должно проводиться всякий раз, когда это необходимо. Используемые трехслойные полиэтиленовые контейнеры, наполненные водой и льдом, должны быть чистыми и неповрежденными. Температура воды должна быть максимально приближенной к 0 °C и обеспечивать полное покрытие рыбы. Лед должен покрывать всю поверхность воды в контейнерах, что обеспечивает нахождение всей рыбы под слоем льда.

97. Упакованные свежие продукты рыболовства должны храниться в охлажденном состоянии при температуре, максимально приближенной к температуре тающего льда.

98. Такие операции, как отделение головы и потрошение, необходимо выполнять в определенных гигиенических условиях. Если с технической и торговой точки зрения возможно осуществление потрошения, необходимо произвести его как можно быстрее после отлова продуктов или их выгрузки на берег. После этих операций продукция должна быть тщательно промыта.

99. Такие операции, как филетирование или разделка, должны выполняться таким образом, чтобы избежать загрязнения или повреждения филе и нарезки мяса. Филе и нарезка мяса не должны оставаться на рабочих поверхностях дольше, чем это необходимо для их приготовления. Филе и нарезка мяса должны быть упакованы и расфасованы, а затем охлаждены как можно скорее после их приготовления.

100. Контейнеры, используемые для отправки или хранения приготовленных неупакованных свежих продуктов рыболовства, хранящихся на льду, должны обеспечивать стекание талой воды, чтобы исключить ее контакт с рыболовной продукцией.

В. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ

МОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

101. Предприятия на берегу, которые осуществляют замораживание продукции рыболовства или хранение замороженных продуктов рыболовства, должны быть оснащены оборудованием, адаптированным к осуществляемой деятельности, должны отвечать следующим требованиям:

101.1. быть оснащены оборудованием для замораживания, с достаточной

способностью максимально быстрого замораживания в непрерывном процессе и с кратчайшим возможным интервалом стабилизации температуры замораживания таким образом, чтобы достичь внутренней температуры не более – 18 °С;

101.2. располагать холодильными установками достаточной мощности для хранения продукции рыболовства в складских помещениях при температуре не выше – 18 °С. Помещения для хранения могут использоваться для замораживания только в том случае, если они отвечают условиям подпункта 101.1 и должны быть оборудованы системой регистрации температуры, размещенной таким образом, чтобы показания можно было легко проверить. Датчик температуры регистрирующей системы должен быть расположен в зоне, где температура является наибольшей.

С. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

102. Операторы продовольственного сектора, производящие продукцию рыболовства механической обвалки, обеспечивают соблюдение следующих требований:

102.1. используемое сырье должно соответствовать следующим критериям:

102.1.1. для производства продуктов рыболовства механической обвалки может быть использована только целая рыба и мясо, оставшееся на костях после разделки рыбного филе;

102.1.2. сырье не должно содержать внутренностей;

102.2. производственный процесс должен соответствовать следующим требованиям:

102.2.1. механическую обвалку необходимо производить немедленно после разделки рыбного филе;

102.2.2. в случае использования целой рыбы необходимо ее предварительно выпотрошить и вымыть;

102.2.3. после производства продукцию рыболовства механической обвалки, необходимо как можно быстрее заморозить или добавить в продукт, предназначенный для замораживания или стабилизирующей обработки.

Д. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ВНЕШНИХ ПАРАЗИТОВ

103. Операторы продовольственного сектора, размещающие на рынке продукцию рыболовства, полученную из рыбы или головоногих моллюсков, должны обеспечивать, чтобы сырье или конечная продукция подвергались обработке замораживанием для уничтожения жизнеспособных паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья потребителя. Эти продукты относятся к следующим категориям:

103.1. продукция рыболовства, предназначенная для употребления в пищу в

сыром виде; или

103.2. маринованная, соленая и любая другая обработанная продукция рыболовства, если обработка недостаточна для уничтожения жизнеспособного паразита.

104. Для паразитов, отличных от трематод, обработка замораживанием должна заключаться в понижении температуры во всех частях продукта по меньшей мере до:

104.1. - 20 °C в течение не менее 24 часов; или

104.2. - 35 °C в течение не менее 15 часов.

105. Операторы продовольственного сектора не обязаны проводить предусмотренную в пункте 103 обработку замораживанием для рыбной продукции:

105.1. которая была или предназначена для того, чтобы подвергаться перед употреблением в пищу тепловой обработке, которая уничтожает жизнеспособного паразита. В случае паразитов, иных чем трематоды, изделие нагревают до внутренней температуры 60 °C или более в течение не менее одной минуты;

105.2. которая была сохранена в виде замороженных продуктов рыболовства в течение времени, достаточного для уничтожения жизнеспособных паразитов;

105.3. полученной из улова, при условии что:

105.3.1. имеются эпидемиологические данные, подтверждающие, что зоны лова не представляют опасности для здоровья из-за присутствия паразитов; и

105.3.2. компетентный орган дает на это разрешение;

105.4. полученная в процессе рыбоводства, происходящая из эмбрионов и исключительно в рамках режима питания, которое не содержит жизнеспособных паразитов, представляющих опасность для здоровья, и при выполнении одного из следующих требований:

105.4.1. выведены исключительно в среде, свободной от жизнеспособных паразитов; или

105.4.2. оператор продовольственного сектора с использованием процедур, утвержденных компетентным органом, проверяет, чтобы продукция рыболовства не представляла опасности для здоровья из-за наличия жизнеспособных паразитов.

106. Продукция рыболовства, указанная в пункте 103, при размещении на рынке, если она не поставляется конечному потребителю, должна сопровождаться документом, выданным оператором продовольственного сектора, осуществляющим обработку замораживанием, с указанием типа обработки замораживанием, которой были подвергнуты продукты.

107. Перед размещением на рынке продукции рыболовства, указанной в подпунктах 105.3 и 105.4, которая не подвергалась обработке замораживанием или которая не предназначена для того, чтобы подвергнуться перед употреблением обработке, уничтожающей жизнеспособных паразитов, представляющих опасность для здоровья, оператор продовольственного сектора должен удостовериться, что продукция рыболовства происходит из зоны вылова или рыбоводства в соответствии с конкретными условиями, указанными в одном из этих пунктов. Это требование выполняется путем предоставления информации в коммерческом документе или в любых иных сопроводительных документах, сопровождающих продукцию рыболовства.

Раздел 2

Требования, касающиеся определенных переработанных продуктов рыболовства

108. Операторы продовольственного сектора обеспечивают соблюдение следующих требований на предприятиях, работающих со специально переработанной продукцией рыболовства.

А. ТРЕБОВАНИЯ В ОТНОШЕНИИ ОТВАРИВАНИЯ

РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

109. Отваривание должно сопровождаться быстрым охлаждением. Если не используются другие средства консервации, охлаждение должно продолжаться до тех пор, пока не будет достигнута температура, близкая к температуре таяния льда.

110. Очистка должна проводиться в гигиенических условиях во избежание любого загрязнения продукта. Если эта операция проводится вручную, персонал должен тщательно вымыть руки.

111. После очистки приготовленные продукты должны быть как можно скорее заморожены или охлаждены при температуре, указанной в пунктах 129-134.

В. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ РЫБЬЕГО ЖИРА, ПРЕДНАЗНАЧЕННОГО ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ

112. Сырье, используемое при приготовлении рыбьего жира, предназначенного для потребления человеком, должно:

112.1. поступать с предприятий, зарегистрированных или уполномоченных в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов или в соответствии с настоящими Требованиями;

112.2. происходить из продукции рыболовства, пригодный для употребления в пищу человеком, и соответствовать положениям настоящего раздела;

112.3. транспортироваться и храниться в определенных гигиенических условиях;

112.4. охлаждаться как можно скорее и сохраняться при температуре, установленной в пунктах 129-134.

113. В отступление от подпункта 112.4 оператор продовольственного сектора может отказаться от охлаждения продукции рыболовства, если для приготовления рыбьего жира, предназначенного для потребления человеком, используются непосредственно цельные продукты рыболовства и сырье перерабатывается не позднее чем через 36 часов после погрузки, при условии соблюдения критериев свежести и если общая величина летучего основного азота (ABVT) не превышает 60 мг азота/100 г целых рыб, используемых непосредственно для производства рыбьего жира, предназначенного для потребления человеком.

114. В процессе приготовления рыбьего жира необходимо обеспечить, чтобы все сырье, предназначенное для приготовления сырого рыбьего жира, подвергалось обработке, включающей, где это целесообразно, стадии нагревания, прессования, разделения, центрифугирования, переработки, рафинирования и очистки до выхода продукции на рынок для конечного потребителя.

115. Если сырье и производственный процесс соответствуют требованиям, предъявляемым к рыбьему жиру, предназначенному для потребления человеком, оператор продовольственного сектора может производить и хранить на том же предприятии как рыбий жир, предназначенный для потребления человеком, так и рыбий жир и рыбную муку, не предназначенные для потребления человеком.

Раздел 3

Санитарные нормы, применяемые к продукции рыболовства

116. В дополнение к обеспечению соответствия микробиологическим критериям, принятым в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов, операторы продовольственного сектора должны обеспечить, в зависимости от характера продукта или вида, чтобы продукты рыболовства, размещенные на рынке для потребления человеком, соответствовали нормам, установленным в настоящем разделе. Требования частей В и D не распространяются на цельные продукты рыболовства, используемые непосредственно при приготовлении рыбьего жира, предназначенного для потребления человеком.

А. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ

117. Операторы продовольственного сектора проводят органолептическую оценку продукции рыболовства. Эта оценка должна позволять проверку соответствия этой продукции критериям свежести.

В. ГИСТАМИН

118. Операторы продовольственного сектора должны следить за тем, чтобы пределы, применяемые к гистамину, не превышались.

С. ОБЩИЙ ЛЕТУЧИЙ АЗОТ

119. Непереработанные продукты рыболовства не допускаются к размещению на рынке, если результаты химических тестов показывают превышение пределов в отношении TVB-N (общего летучего основного азота) или ТМА-N (азот-триметиламин).

Д. ПАРАЗИТЫ

120. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы продукция рыболовства перед размещением на рынке подвергалась визуальному контролю на предмет наличия внешних паразитов. Они не могут размещать на рынке для потребления человеком продукцию рыболовства, явно зараженную жизнеспособными паразитами.

121. Визуальный осмотр проводится на репрезентативном количестве проб. В процессе производства квалифицированными специалистами должен проводиться визуальный осмотр органов брюшной полости печени и икры выпотрошенной рыбы, предназначенных для потребления человеком. В зависимости от используемой системы потрошения визуальный осмотр должен проводиться:

121.1. в случае ручного потрошения – обработчиком должен проводиться во время потрошения и промывки;

121.2. в случае механического потрошения – путем отбора проб в репрезентативном количестве по меньшей мере 10 рыб из каждой партии.

122. Визуальный осмотр рыбного филе или рыбных нарезок проводится персоналом, обученным в области гигиены и безопасности пищевых продуктов, назначенным оператором, во время нарезки и после филетирования или наполнения. Если индивидуальный осмотр невозможен из-за размеров филе или особенностей процесса нарезки, должен быть составлен план выборочного контроля, который хранится и предоставляется по требованию компетентного органа.

Е. РИСКИ СОДЕРЖАНИЯ ТОКСИНОВ В ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА

123. Запрещается реализация продуктов рыболовства, полученных от ядовитых рыб следующих семейств: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*.

124. Свежие, приготовленные, замороженные и переработанные продукты рыболовства семейства *Gempylidae*, в частности *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могут быть реализованы на рынке только в упакованном или фасованном виде и должны быть снабжены соответствующей этикеткой, содержащей информацию для потребителя о способах приготовления и/или варки, а также о наличии веществ, способных вызвать желудочно-кишечные расстройства.

125. На этикетке рядом с общеупотребительным названием должно быть указано научное название продукции рыболовства

126. Продукция рыболовства, содержащая биотоксины, такие как сигуатоксин

или паралитические токсины моллюсков, не допускается к размещению на рынке. Продукция рыболовства, полученная из двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и морских брюхоногих моллюсков, может размещаться на рынке в той мере, в какой она была произведена в соответствии с пунктами 129-134.

Раздел 4

Упаковка продуктов рыболовства

127. Оператор продовольственного сектора обеспечивает, чтобы контейнеры, в которых свежие продукты рыболовства хранятся на льду, были водонепроницаемыми и обеспечивали стекание воды, образующейся при таянии льда, без ее контакта с продуктами.

128. При упаковке продуктов рыболовства операторы продовольственного сектора обеспечивают, чтобы материал, используемый для упаковки:

128.1. не являлся источником загрязнения;

128.2. хранился таким образом, чтобы исключить риск загрязнения; и

128.3. если предполагается его повторное использование, был легким для очистки и, в соответствующих случаях, для дезинфекции.

Раздел 5

Хранение продуктов рыболовства

129. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие хранение продуктов рыболовства, обеспечивают соблюдение требований, установленных в пунктах 130-134.

130. Свежие продукты рыболовства, размороженные непереработанные продукты рыболовства, а также вареные и охлажденные продукты из ракообразных и моллюсков хранятся при температуре, близкой к температуре талого льда.

131. Мороженые продукты рыболовства должны храниться при температуре не выше - 18 °C по всей массе продукта; целая рыба, первоначально замороженная в рассоле и предназначенная для консервной промышленности, может храниться при температуре не выше - 9 °C.

132. Продукты рыболовства, содержащиеся живыми, должны храниться при температуре и в условиях, не влияющих на их характеристики с точки зрения пищевой безопасности и жизнеспособности.

133. Если свежие продукты рыболовства, необработанные размороженные продукты рыболовства или переработанные продукты рыболовства должны иметь температуру ниже температуры тающего льда для использования оборудования для разделки или нарезки, эти продукты могут храниться при этой технологически необходимой температуре в течение как можно более короткого периода времени, но

не более 96 часов. Хранение и транспортировка при такой температуре не допускаются.

134. Если замороженные продукты рыболовства должны храниться при температуре выше -18°C для использования оборудования для разделки или нарезки продуктов рыболовства, они могут храниться при этой технологически необходимой температуре в течение как можно более короткого времени, но не более 96 часов. Хранение и транспортировка при этой температуре не допускаются.

Раздел 6

Транспортировка продуктов рыболовства

135. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие транспортировку продуктов рыболовства, обеспечивают соблюдение требований, установленных в пунктах 136-139.

136. При транспортировке продукты рыболовства должны храниться при необходимой температуре. В частности:

136.1. свежие продукты рыболовства, непереработанные и размороженные продукты рыболовства, а также термически приготовленные и охлажденные продукты из ракообразных и моллюсков необходимо сохранять при температуре, близкой к температуре таяния льда. В тех случаях, когда для транспортировки целых и выпотрошенных свежих продуктов рыболовства используются трехслойные полиэтиленовые контейнеры, наполненные водой и льдом, лед должен присутствовать на протяжении всего периода хранения/транспортировки при контролируемой температуре. Транспортировка и хранение целых и выпотрошенных свежих продуктов рыболовства в трехслойных полиэтиленовых контейнерах, наполненных водой и льдом, не должны превышать трех дней;

136.2. замороженные продукты рыболовства, за исключением целой рыбы, первоначально замороженной в рассоле и предназначенной для консервной промышленности, должны храниться во время транспортировки при равномерной температуре, не превышающей -18°C по всей массе продукта, при этом допускаются кратковременные повышения температуры не более чем на 3°C ;

136.3. если для транспортировки свежих продуктов рыболовства используется процесс сверхохлаждения, допускается транспортировка в ящиках безо льда при условии, что на этих ящиках четко указано, что они содержат сверхохлажденные продукты рыболовства. При транспортировке сверхохлажденные продукты рыболовства должны соответствовать температурным требованиям, входящим в диапазон от $-0,5^{\circ}\text{C}$ до -2 в центральной части продукта. Период рыболовства, транспортировка и хранения сверхохлажденных продуктов рыболовства не должны превышать пяти дней.

137. Операторы продовольственного сектора не обязаны соблюдать положения подпункта 136.2 при транспортировке замороженных продуктов рыболовства из складской холодильной камеры на предприятие, уполномоченное на их

размораживание непосредственно после прибытия для приготовления и/или переработки, если пройденное расстояние является коротким и компетентный орган дает на это разрешение.

138. В случае хранения продуктов рыболовства подо льдом вода, образовавшаяся в результате таяния льда, не должна вступать в контакт с продуктами.

139. Продукты рыболовства, предназначенные для размещения на рынке в живом виде, должны транспортироваться в условиях, не влияющих на их характеристики с точки зрения пищевой безопасности и жизнеспособности.

Глава IX

СЫРОЕ МОЛОКО, МОЛОЗИВО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И ПРОДУКТЫ НА ИХ ОСНОВЕ

Раздел 1

Сырое молоко и молозиво - первичное производство

140. В целях настоящей главы:

140.1. под «молозивом» понимается богатая антителами и минералами жидкость, выделяемая молочными железами молочных животных в течение трех-пяти дней после родов до начала выработки сырого молока;

140.2. под «продуктами на основе молозива» понимаются продукты, полученные в результате переработки молозива или новой обработки таких продуктов.

141. Операторы продовольственного сектора, которые производя или, в соответствующих случаях, собирают сырое молоко и молозиво, обязаны обеспечить соответствие требованиям, установленным в настоящей главе.

I. ТРЕБОВАНИЯ В ОТНОШЕНИИ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К ПРОИЗВОДСТВУ СЫРОГО МОЛОКА И МОЛОЗИВА

142. Сырое молоко и молозиво получают от животных:

142.1. у которых отсутствуют симптомы инфекционного заболевания, которое может передаваться человеку через молоко и молозиво;

142.2. в хорошем состоянии здоровья, которые не обнаруживают симптомов болезни, которая могла бы вызвать загрязнение молока, и, в частности, не больны каким-либо инфекционным заболеванием половых путей, сопровождающимся выделениями, энтеритом с диареей и лихорадкой или видимым воспалением вымени;

142.3. которые не имеют на вымени каких-либо ран, которые могли бы оказывать

неблагоприятное влияние на молоко;

142.4. которые не принимали незарегистрированные вещества или продукты, или от животных, которые не подвергались незаконному лечению;

142.5. в отношении которых, в случае введения зарегистрированных продуктов или веществ, был соблюден установленный срок отказа от этих продуктов или веществ.

143. В частности, в отношении бруцеллеза обеспечивается получение сырого молока и молозива от:

143.1. коров или буйволов, принадлежащих к стаду, свободному или официально свободному от бруцеллеза;

143.2. овец или коз, принадлежащих к предприятиям, официально свободным или свободным от бруцеллеза; или

143.3. самок других видов – для видов, восприимчивых к бруцеллезу, – принадлежащих к стаду, регулярно контролируемому на предмет этой болезни в соответствии с планом надзора, утвержденным компетентным органом.

144. В частности, в отношении туберкулеза сырое молоко и молозиво должны происходить от:

144.1. коров или буйволиц, принадлежащих к стаду, свободному или официально свободному от туберкулеза; или

144.2. самок других видов, принадлежащих к стаду, восприимчивому к туберкулезу, которое регулярно проверяется на наличие этого заболевания в соответствии с планом надзора, утвержденным компетентным органом.

145. При совместном содержании коз с коровами обеспечивается контроль за этими козами и проведение тестов на туберкулез.

146. Сырое молоко или молозиво, полученные от животных, не отвечающих требованиям, изложенным в пунктах 143–145, используются с разрешения компетентного органа:

146.1. в случае коров, буйволиц, овец или коз или самок других видов, у которых не было положительной реакции на тесты на туберкулез или бруцеллез и не было симптомов таких заболеваний, а также в случае овец или коз, которые были вакцинированы против бруцеллеза в соответствии с утвержденной программой ликвидации и у которых не проявляются симптомы этого заболевания, – после того как оно было подвергнуто тепловой обработке, с тем чтобы показать отрицательную реакцию при тестировании на щелочную фосфатазу. В тех случаях, когда тест на щелочную фосфатазу не является достаточным для демонстрации эффективности применяемой тепловой обработки, например, когда сырое молоко производится из видов, иных чем крупный рогатый скот, или разделяется на различные фракции перед тепловой обработкой, операторы продовольственного сектора должны предоставить

компетентному органу необходимые гарантии и вести учет этих данных в рамках своих процедур, основанных на принципах НАССР;

146.2. в случае овец или коз, у которых не было положительной реакции на тесты на бруцеллез или которые были вакцинированы против бруцеллеза в соответствии с утвержденной программой ликвидации и у которых не проявляются симптомы этого заболевания, – для производства сыров со сроком созревания не менее двух месяцев.

147. Сырое молоко и молозиво от животного, не соответствующего требованиям пунктов 142–146, а именно – любого животного, которое в индивидуальном порядке показывает положительную реакцию на профилактические тесты на туберкулез или бруцеллез, предусмотренные Постановлением Правительства № 686/2018 об утверждении Ветеринарно-санитарной нормы об условиях обеспечения здоровья и сертификации животного при торговле (импорте и экспорте) овцами и козами и Постановлением Правительства № 913/2018 об утверждении Ветеринарно-санитарной нормы о требованиях к здоровью и сертификации животных при торговле (импорте и экспорте) крупным рогатым скотом и свиньями, – не должны использоваться для потребления человеком.

148. Изоляция животных, инфицированных или подозреваемых в заражении одной из болезней, указанных в пунктах 142 или 143–145, должна быть эффективной во избежание любого неблагоприятного воздействия на молоко и молозиво других животных.

II. ГИГИЕНА В ХОЗЯЙСТВАХ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ

ПРОИЗВОДСТВОМ МОЛОКА И МОЛОЗИВА

A. Требования, касающиеся помещений и оборудования

149. Оборудование для дойки и помещения, в которых хранятся, обрабатываются или охлаждаются молоко и молозиво, располагаются и строятся таким образом, чтобы ограничить риски загрязнения молока и молозива.

150. Помещения, предназначенные для хранения молока и молозива, должны быть защищены от вредителей, соответствующим образом отделены от помещений, в которых содержатся животные, а также, в соответствующих случаях, чтобы соответствовать требованиям, установленным в части B, должны быть надлежащим образом оборудованы холодильными камерами.

151. Поверхности оборудования, вступающего в контакт с молоком (инвентаря, контейнеров, баков и т. д., предназначенных для дойки, сбора или транспортировки) должны быть легко очищающимися, а также, в соответствующих случаях, дезинфицируемыми, и содержаться в хорошем состоянии. Это требует применения гладких, моющихся и нетоксичных материалов.

152. После употребления такие поверхности должны быть очищены, а также, в соответствующих случаях, продезинфицированы. После каждой транспортировки или нескольких транспортировок, в случае очень коротких интервалов между погрузкой и

разгрузкой, но в любом случае не реже одного раза в день, контейнеры и баки, используемые для транспортировки сырого молока, перед их повторным использованием должны быть соответствующим образом очищены и продезинфицированы.

В. Правила гигиены во время доения, приема и транспортировки

153. Дойку необходимо производить с соблюдением правил гигиены, обеспечивая, в частности, чтобы:

153.1. перед началом доения вымя и прилегающие к нему части были чистыми;

153.2. молоко и молозиво от каждого животного проверялись лицом, ответственным за доение, или с помощью метода, позволяющего получить аналогичные результаты, с целью выявления аномальных органолептических или физико-химических отклонений, а также чтобы молоко, обнаруживающее такие отклонения, не использовалось для потребления человеком;

153.3. молоко и молозиво, происходящее от животных, обнаруживающих клинические симптомы болезни вымени, не использовалось для потребления человеком иначе, чем в соответствии с указаниями ветеринарного врача;

153.4. была произведена идентификация животных, подвергнутых медицинскому наблюдению, в отношении которых имеется вероятность наличия остатков медикаментов в молоке, а также чтобы молоко, полученное от таких животных перед окончанием предписанного срока ожидания, не использовалось для употребления в пищу человеком; а также

153.5. растворы или аэрозоли для обработки вымени используются в соответствии с процедурами реализации биоцидных продуктов на рынке;

153.6. молозиво следует собирать отдельно и не смешивать с сырым молоком.

154. Немедленно после доения молоко необходимо перенести в чистое место, спроектированное и оборудованное таким образом, чтобы предупредить его загрязнение. К этим продуктам применяются следующие продукты:

154.1. молоко необходимо немедленно охладить до температуры не выше 8 °C – в случае ежедневного забора молока или не выше 6 °C – если молоко не забирается ежедневно.

154.2. молозиво должно быть немедленно доставлено и храниться отдельно при температуре не выше 8 °C – при ежедневном сборе и 6 °C – при ежедневном сборе или замораживании.

155. При транспортировке необходимо следить за тем, чтобы сохранялось охлаждение и по прибытии в место назначения температура молока не превышала 10 °C.

156. Операторы продовольственного сектора не обязаны соблюдать температурные требования, указанные в пунктах 154 и 155, если молоко не соответствует критериям, изложенным в части III, и если:

156.1. молоко обрабатывается в течение двух часов после доения; или

156.2. обеспечивается более высокая температура по технологическим причинам, связанным с производством определенных молочных продуктов, и это одобрено компетентным органом.

С. Правила гигиены персонала

157. Лица, занимающиеся доением и/или выполняющие работы, связанные с сырым молоком, должны быть одеты в соответствующую чистую одежду.

158. Лица, занимающиеся доением, должны соблюдать высокий уровень личной гигиены. Вблизи места доения должны быть доступны соответствующие устройства для мытья рук для лиц, занимающихся доением и выполняющих работы, связанные с сырым молоком.

III. КРИТЕРИИ В ОТНОШЕНИИ СЫРОГО МОЛОКА И МОЛОЗИВА

159. В отсутствие конкретных правил по качеству молока и молочных продуктов к сырому молоку применяются критерии, предусмотренные в настоящем постановлении.

160. Молозиво должно соответствовать критериям, установленным приказом министра сельского хозяйства и пищевой промышленности по содержанию микробов, соматических клеток и остатков антибиотиков.

161. Контроль проводится на репрезентативном количестве проб сырого молока и молозива, забранных из хозяйства, занимающегося производством молока, и отобранных методом случайного отбора проб, в соответствии с пунктами 162, 163 и 164 – в случае сырого молока, и в соответствии с существующими национальными критериями, указанными в пункте 160, – в случае молозива. Проверки могут проводиться:

161.1. оператором продовольственного сектора, производящим молоко, или от его имени;

161.2. оператором продовольственного сектора, собирающим или перерабатывающим молоко, или от его имени;

161.3. группой операторов продовольственного сектора или от ее имени; или

161.4. в рамках национальной или районной программы контроля.

162. Операторы продовольственного сектора внедряют процедуры, которые обеспечивают соответствие сырого молока следующим критериям:

162.1. в отношении сырого коровьего молока:

Таблица 3

Критерии в отношении сырого коровьего молока

Число микробов при 30 °С (на мл)	≤ 100 000 ^(*)
Число соматических клеток (на мл)	≤ 400 000 ^(*)
^(*) Переменное среднее геометрическое за два месяца со взятием не менее двух образцов в месяц	
^(*) Переменное среднее геометрическое за три месяца со взятием не менее одного образца в месяц, если только компетентные органы не определяют другого метода учета отклонений в уровне производства	

162.2. в отношении сырого молока других видов:

Таблица 4

Критерии в отношении сырого молока других видов

Число микробов при 30 °С (на мл)	≤ 1 500 000 ^(*)
^(*) Переменное среднее геометрическое за два месяца со взятием не менее двух образцов в месяц	

163. Если сырое молоко других, иных видов, чем коровье, видов предназначено для производства продуктов из сырого молока при помощи процесса, не связанного с какой-либо тепловой обработкой, операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы сырое молоко соответствовало следующим критериям:

Таблица 5

**Критерии для сырого молока других видов,
предназначенного для производства**

Число микробов при 30 °С	≤ 500 000 ^(*)
^(*) Переменное среднее геометрическое за два месяца со взятием не менее двух образцов в месяц	

164. Без ущерба для положений Постановления Правительства № 298/2011 об утверждении Ветеринарно-санитарной нормы, устанавливающей меры по контролю и надзору некоторых веществ и их остатков в живых животных и их продуктах, а также остатков медикаментов ветеринарного назначения в продуктах животного происхождения, операторы продовольственного сектора должны применять процедуры, препятствующие реализации на рынке сырого молока:

164.1. которое содержит остатки антибиотиков выше максимально допустимого предела; или

164.2. если совокупный общий остаток антибиотических веществ превышает максимально допустимое значение.

165. Если сырое молоко не соответствует положениям пунктов 162, 163 или 164, операторы продовольственного сектора информируют об этом компетентный орган и принимают меры по исправлению ситуации.

Раздел 2

Требования, касающиеся молочных продуктов

и продуктов молозива

I. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

166. Операторы продовольственного сектора должны обеспечить, чтобы по прибытии на предприятие по переработке:

166.1. молоко было быстро охлаждено до температуры, не превышающей 6 °C;

166.2. молозиво было быстро охлаждено до температуры, не превышающей 6 °C, или хранится в замороженном виде и выдерживается при этой температуре до обработки.

167. Операторы продовольственного сектора могут хранить молоко и молозиво при более высокой температуре:

167.1. если переработка начинается немедленно после доения или в течение четырех часов после поступления молока и молозива на предприятие по переработке; или

167.2. если компетентный орган разрешает применять более высокую температуру по технологическим соображениям, касающимся производства некоторых молочных продуктов или продуктов на основе молозива.

II. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ

ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

168. Когда сырое молоко, молозиво, молочные продукты или продукты на основе молозива подвергаются тепловой обработке, операторы продовольственного сектора должны обеспечить соблюдение требований, указанных в статье 17 главы V Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов. В тех случаях, когда используются следующие процессы, обеспечивается их соответствие указанным спецификациям:

168.1. пастеризация проводится путем обработки, включающей:

168.1.1. высокую температуру в течение короткого времени: не менее 72 °C в течение 15 секунд;

168.1.2. низкую температуру в течение более длительного времени: не менее 63 °C в течение 30 минут; или

168.1.3. любое другое сочетание временных и температурных условий для достижения эквивалентного эффекта.

169. Обработка, указанная в подпунктах 168.1.1, 168.1.2 и 168.1.3, должна гарантировать, что продукты при необходимости проявят отрицательную реакцию на тест на щелочную фосфатазу сразу после такой обработки. В тех случаях, когда тест на щелочную фосфатазу не является достаточным для демонстрации эффективности пастеризации, например, когда продукты получены от видов, отличных от крупного рогатого скота, или разделены на различные фракции перед пастеризацией, операторы продовольственного сектора должны предоставить компетентному органу необходимые гарантии и вести учет этих данных в рамках своих процедур, основанных на принципах НАССР. Продукты должны показать, в соответствующих случаях, отрицательную реакцию на тест на фосфатазу сразу же после такой обработки.

170. Ультрапастеризация (УНТ) проводится путем обработки:

170.1. которая включает непрерывный поток тепла при высокой температуре в течение короткого времени (не менее 135 °C в сочетании с подходящим периодом выдержки), с тем чтобы в обработанном продукте не могли развиваться жизнеспособные микроорганизмы или споры при хранении в закрытом асептическом контейнере при температуре окружающей среды; и

170.2. достаточной для обеспечения того, чтобы продукты оставались микробиологически стабильными в течение 15 дней при температуре 30 °C в закрытых контейнерах или после применения любого другого способа, демонстрирующего применение соответствующей тепловой обработки.

171. В тех случаях, когда сырое молоко и молозиво подлежат тепловой обработке, операторы продовольственного сектора:

171.1. принимают во внимание процедуры, разработанные в соответствии с принципами НАССР в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов; и

171.2. соответствуют требованиям, которые компетентный орган может сформулировать в этой связи при выдаче разрешений предприятиям или проведении контроля в соответствии с Законом № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере.

III. КРИТЕРИИ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В

ОТНОШЕНИИ СЫРОГО КОРОВЬЕГО МОЛОКА

172. Операторы продовольственного сектора, производящие молочную продукцию, должны внедрить процедуры, обеспечивающие, что немедленно после проведения тепловой обработки и при превышении допустимого срока, предусмотренного процедурами НАССР:

172.1. сырое коровье молоко, используемое для приготовления молочных

продуктов, имеет содержание микробов менее 300 000 на мл при температуре 30 °С; а также

172.2. что термически обработанное коровье молоко, используемое для приготовления молочных продуктов, имеет содержание зародышей менее 100 000 на мл при температуре 30 °С.

173. Если сырое молоко не соответствует критериям, изложенным в пункте 172, операторы продовольственного сектора информируют об этом компетентный орган и принимают меры по исправлению ситуации.

Раздел 3

Упаковка, фасовка и маркировка

174. Запечатывание упаковки, предназначенной для потребителей, необходимо произвести немедленно после наполнения на предприятии, на котором производилась последняя тепловая обработка жидких молочных продуктов, при помощи устройств для запечатывания, предупреждающих загрязнение. Система запечатывания должна быть спроектирована таким образом, чтобы после открывания факт открывания был очевидным и легким для проверки.

175. В дополнение к требованиям, установленным в Законе №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, за исключением случаев, указанных в части (1) статьи 14 вышеупомянутого закона, на маркировке должны быть четко указаны:

175.1. в случае сырого молока, предназначенного для непосредственного употребления в пищу потребителем, слова «сырое молоко»;

175.2. в случае продуктов, произведенных из сырого молока при помощи процесса переработки, не включающего в себя какой-либо тепловой обработки или физической либо химической обработки, слова «произведено из сырого молока»;

175.3. в случае молозива – слово «молозиво»;

175.4. в случае продуктов на основе молозива – слова «на основе молозива».

176. Требования пункта 175 распространяются на продукцию, предназначенную для розничной торговли. Термин «маркировка» используется в отношении любой упаковки, документа, уведомления, наклейки, кольцевой этикетки или кольеретки, приложенных или относящихся к таким продуктам.

177. В отступление от требований, изложенных в части 1 главы I приложения № 1:

177.1. идентификационный знак может содержать ссылку на место происхождения на обертке или упаковке, на которой указан идентификационный номер разрешения предприятия;

177.2. в случае бутылок многократного использования идентификационный знак может содержать только код страны отправления, а также идентификационный номер предприятия.

Глава X

ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ

Раздел 1

Яйца

178. В помещениях производителя и до момента их продажи покупателю яйца должны оставаться чистыми, сухими, лишенными посторонних запахов, надежно предохраненными от сотрясений и непосредственного действия солнечных лучей. Любое намеренное применение посторонних запахов к яйцам не должно быть направлено на сокрытие ранее существовавшего запаха.

179. Яйца необходимо хранить и транспортировать до продажи конечному потребителю при температуре, предпочтительно постоянной, наиболее подходящей для обеспечения оптимального сохранения их гигиенических качеств, если компетентный орган не устанавливает температурных требований к объектам хранения яиц и к транспортным средствам, перевозящим яйца между такими хранилищами.

180. Яйца должны поставляться потребителю в течение не более двадцати одного дня с того момента, когда они были снесены.

181. Для яиц, полученных от кур вида *Gallus gallus*, «минимальный срок годности», как определено в статье 2 Закона № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, устанавливается не более чем на 28 дней с того момента, когда они были снесены. В случае если указывается период снесения, данный срок исчисляется с первого дня указанного периода.

Раздел 2

Продукты из яиц

I. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

182. Операторы продовольственного сектора обязаны обеспечить, чтобы конструкция, планировка и оборудование предприятий, производящих продукты из яиц, обеспечивали отделение друг от друга следующих операций:

182.1. мытья, сушки и дезинфицирования загрязненных яиц, в соответствующих случаях;

182.2. разбивания яиц, сбора их содержимого и удаления частей скорлупы и пленок; и

182.3. иных чем определенные в подпунктах 182.1 и 182.2.

II. СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ ЯИЦ

183. Операторы продовольственного сектора следят за тем, чтобы сырье, используемое для производства яичных продуктов, соответствовало следующим требованиям:

183.1. скорлупа яиц, используемых для производства продуктов из яиц, должна быть полностью оформившейся и цельной. Треснувшие яйца могут быть использованы для производства жидких яиц или продуктов из яиц, если производственное предприятие или упаковочный центр поставляет их непосредственно на утвержденное предприятие по производству жидких яиц или перерабатывающее предприятие, где они должны быть разбиты как можно быстрее;

183.2. в качестве сырья могут быть использованы жидкие яйца, полученные на утвержденном для этой цели предприятии. Жидкие яйца должны быть получены в соответствии с требованиями подпунктов 184.1 – 184.4 и 184.7.

III. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ

ПРАВИЛ ГИГИЕНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В

ОТНОШЕНИИ ПРОИЗВОДСТВА ЯИЧНЫХ

ПРОДУКТОВ

184. Операторы продовольственного сектора обязаны обеспечить, чтобы все операции выполнялись таким образом, чтобы предупредить загрязнение во время производства, обработки и хранения продуктов из яиц, в частности путем обеспечения соответствия следующих требований:

184.1. яйца разрешается разбивать только в том случае, если они чистые и сухие;

184.2. яйца должны быть разбиты таким образом, чтобы свести к минимуму заражение, при этом необходимо обеспечить надлежащее выполнение этой операции отдельно от других. Треснувшие яйца обрабатываются в кратчайшие сроки;

184.3. яйца, которые не являются куриными, индюшиными и цесарочьими, должны быть подвергнуты обработке и перерабатываться отдельно. Пред тем как повторно приступить к переработке куриных, индюшачьих и цесарочьих яиц, все оборудование необходимо очистить и продезинфицировать;

184.4. содержимое яиц нельзя получать при помощи центрифугирования или раздавливания яиц; центрифугирование нельзя также применять с целью получения из опорожненной скорлупы остатков белка, предназначенного для потребления человеком;

184.5. после разбивания каждая часть яичного продукта должна быть как можно быстрее подвергнута переработке с целью исключения микробиологической опасности

или уменьшения ее до допустимого уровня. Партия, которая не была в достаточной степени переработана, может быть немедленно подвергнута повторной переработке на том же предприятии, если в результате этого процесса она станет пригодной для потребления человеком. В случае признания партии непригодной для потребления человеком, необходимо ее денатурировать, чтобы гарантировать, что она не будет использована для потребления человеком;

184.6. не является обязательной переработка белков, предназначенных для производства сухих или кристаллизованных альбуминов, которые затем должны быть подвергнуты тепловой обработке;

184.7. если переработка не осуществляется немедленно после разбивания, жидкие яйца хранятся в замороженном состоянии или при температуре, не превышающей 4 °C. Время хранения перед переработкой при температуре 4 °C не должно превышать 48 часов. Эти требования не применяются в отношении обессахариваемых продуктов, если процесс обессахаривания осуществляется как можно быстрее;

184.8. продукты, которые не были подвергнуты процессу стабилизации, позволяющей сохранять их при комнатной температуре, должны быть охлаждены до температуры, не превышающей 4 °C. Продукты, предназначенные для замораживания, необходимо заморозить немедленно после переработки.

IV. АНАЛИТИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

185. Концентрация бутановой кислоты 3-ОН в сухой массе немодифицированного продукта из яиц не должна превышать 10 мг/кг.

186. Содержание молочной кислоты в сырье, используемом для производства продуктов из яиц, не должно превышать 1 г/кг в сухой массе. В случае ферментированных продуктов это значение может равняться значению, зафиксированному до процесса ферментации.

187. Количество остатков яичной скорлупы, пленок и других частиц в переработанном продукте из яиц не должны превышать 100 мг/кг продукта из яиц.

V. МАРКИРОВКА И ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ЗНАКИ

188. Кроме общих требований в отношении идентификационных знаков, установленных в части 1 главы I приложения № 1 поставляемые партии продуктов из яиц, предназначенных не для розничного оборота, но для использования в виде компонентов в процессе производства других продуктов, должны быть снабжены этикеткой, указывающей температуру, при которой необходимо сохранять данный продукт из яиц, а также срок, в течение которого может быть таким образом обеспечена консервация.

189. В случае жидких яиц этикетка, указанная в пункте 188, должна содержать также слова «непастеризованные яичные продукты – подлежат обработке по месту назначения», а кроме того – должна указывать дату и время, когда они были разбиты.

Раздел 3

Лягушачьи лапки и морские улитки

190. Операторы продовольственного сектора, занимающиеся приготовлением лягушачьих лапок и морских улиток для потребления человеком, обязаны обеспечить соответствие приведенным ниже требованиям:

190.1. лягушек и морских улиток необходимо умерщвлять на предприятии, обладающем предназначенной для этой цели конструкцией, планировкой и оборудованием;

190.2. предприятие, на котором осуществляется приготовление лягушачьих лапок, должно располагать помещением для содержания и мытья живых лягушек, а также для их умерщвления и обескровливания. Такое помещение должно быть физически отделено от производственного помещения;

190.3. лягушек и улиток, умерщвленных вне предприятия, нельзя использовать для потребления человеком;

190.4. лягушки и морские улитки подлежат органолептическому обследованию. Если после этого обследования будет установлено, что лягушки и морские улитки могут представлять опасность, их больше не следует использовать для потребления человеком;

190.5. сразу после приготовления убедиться в том, что лягушачьи лапки тщательно промыты проточной питьевой водой, а затем без промедления охлаждены до температуры, близкой к температуре таяния льда, заморожены или обработаны;

190.6. после умерщвления гепатопанкреас морских улиток, если он представляет опасность, должен быть удален и не должен использоваться для потребления человеком;

190.7. требования, изложенные в подпунктах 190.1, 190.3, 190.4 и 190.6, распространяются также на любые другие виды улиток семейств *Helicidae*, *Hygromiidae* или *Sphincterochilidae*, если они предназначены для потребления человеком;

190.8. требования, изложенные в подпунктах 190.1-190.5, применяются также к лягушачьим лапкам рода *Pelophylax* семейства *Ranidae* и родов *Fejervarya*, *Limnonectes* и *Hoplobatrachus* семейства *Dicroglossidae*, если они предназначены для потребления человеком.

Глава XII

ТОПЛЕННЫЕ ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ И ШКВАРКИ

Раздел 1

Требования, применяемые в отношении предприятий,

занимающихся сбором или переработкой сырья

191. Операторы продовольственного сектора обеспечивают, чтобы предприятия, занимающиеся сбором или переработкой сырья для производства топленых животных жиров и шкварок, соответствовали приведенным ниже требованиям:

191.1. центры, занимающиеся скупкой сырья и его транспортировкой на предприятия по переработке, должны быть оснащены оборудованием для хранения сырья при температуре, не превышающей 7 °С;

191.2. каждое предприятие по переработке должно располагать:

191.2.1. холодильным оборудованием;

191.2.2. отгрузочным помещением, за исключением случаев, когда предприятие не отправляет топленые животные жиры только в цистернах; а также

191.2.3. в соответствующих случаях, надлежащим оборудованием для приготовления продуктов, состоящих из топленых животных жиров, смешанных с другими продовольственными продуктами и/или приправами;

191.3. холодильные установки, предусмотренное в пункте 191.1 и подпункт 191.2.1, не являются обязательными, если порядок доставки сырья обеспечивает, что они никогда не хранятся и не транспортируются без активной системы охлаждения иным чем предусмотренный в подпункте 192.1.4 способом.

192. Операторы продовольственного сектора, занимающиеся приготовлением топленых животных жиров и шкварок, обязаны обеспечить соответствие приведенным ниже требованиям:

192.1. сырье должно:

192.1.1. происходить от животных, подвергнутых убою на бойне, а также признанных пригодными для потребления человеком в результате проведенных предубойного и послеубойного осмотров;

192.1.2. состоять из жировых тканей или костей, обескровленных и свободных от загрязнений;

192.1.3. происходить с предприятий, зарегистрированных или утвержденных на основании Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов или в соответствии с настоящими Требованиями; и

192.1.4. до момента вытапливания транспортироваться и храниться в гигиенических условиях, а также при внутренней температуре, не превышающей 7 °С. Сырье можно хранить и транспортировать без системы активного охлаждения, если оно будет подвергнуто вытапливанию в течение 12 часов со дня его получения;

192.2. запрещается применять растворяющие вещества при вытапливании;

192.3. если жиры, предназначенные для отчистки, соответствуют нормам, изложенным в подпункте 192.4, топленые животные жиры, приготовленные в соответствии с подпунктами 192.1 и 192.2, могут быть очищены на одном и том же предприятии или на другом предприятии с целью улучшения их физико-химических качеств;

192.4. топленый жир, в зависимости от вида, должен соответствовать следующим нормам:

Таблица 6

Стандарты для топленого животного жира

	Жвачные			Свиньи			Другие животные жиры	
	Съедобный жир		Жир, подлежащий очистке	Съедобное сало		Смалец и другие жиры, подлежащие очистке	Съедобные	Подлежащие очистке
	От первого вытапливания I 🔗	Другие		Смалец 🔗	Другие			
Максимальное содержание FFA (м/м % олеиновая кислота)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Максимальное содержание перекисей	4 мэкв/кг	4 мэкв/кг	6 мэкв/кг	4 мэкв/кг	4 мэкв/кг	6 мэкв/кг	4 мэкв/кг	10 мэкв/кг
Полное содержание нерастворимых загрязнений	Максимум 0,15 %			Максимум 0,5 %				
Запах, вкус, цвет	Нормальные							

(1) Вытопленный животный жир, полученный путем вытапливания при низких температурах свежего жира из сердца, большого сальника, почек и брыжейки крупного рогатого скота, а также жира после разделки мяса

(2) Вытопленный животный жир, полученный от вытапливания жировой ткани у свиней

Раздел 2

Желудки, пузыри и кишечники, подвергаемые обработке

193. Операторы продовольственного сектора, осуществляющие обработку желудков, пузырей и кишечников, обязаны обеспечить соответствие приведенным ниже требованиям:

193.1. кишечники, пузыри и желудки животных можно вводить на рынок только в том случае, если:

193.1.1. они происходят от животных, подвергнутых убою на бойне, а также признанных пригодными для потребления человеком в результате проведенных предубойных и послеубойных осмотров;

193.1.2. они были засолены, подвергнуты тепловой обработке или высушены; и

193.1.3. после обработки, определенной в подпункте 193.1.2, были приняты эффективные меры для предупреждения повторного загрязнения;

193.2. подвергнутые обработке желудки, пузыри и кишечники, которые нельзя хранить при температуре окружающей среды, необходимо сохранять до момента их отправки в охлажденном состоянии с использованием оборудования, предназначенного для этой цели. В частности, несоленые и не подвергнутые сушке продукты должны храниться при температуре, не превышающей 3 °С.

Глава XIII

ЖЕЛАТИН

194. Операторы продовольственного сектора, производящие желатин, обеспечивают соблюдение соответствия требований настоящей главы.

195. Для целей настоящей главы «дубление» означает упрочнение шкур при помощи растительных дубящих средств, хромовых квасцов или других веществ, таких как соли алюминия, соли железа, соли кремния, альдегиды и хиноны, либо других синтетических средств.

Раздел 1

Положения, касающиеся сырья

196. Для производства желатина, предназначенного для применения в продовольственных продуктах, можно использовать следующее сырье:

196.1. кости, за исключением материалов с указанным риском, определенным в подпункте 4.6 Нормы об установлении мер по предупреждению, контролю и ликвидации определенных форм трансмиссивных губкообразных энцефалопатий, утвержденной Постановлением Правительства № 713/2024;

196.2. кожу сельскохозяйственных жвачных животных;

196.3. свиную кожу;

196.4. кожу домашней птицы;

196.5. сухожилия и нервы;

196.6. кожу диких животных; и

196.7. рыбу кожу и кости.

197. Запрещается использовать шкуру, которая была подвергнута дублению, независимо от того, был ли этот процесс завершен или нет.

198. Сырье, упомянутое в подпунктах 196.1-196.5, должно происходить от подвергнутых убою на бойне животных, туши которых были признаны пригодными для

потребления человеком в результате проведенных предубойных и послеубойных осмотров, или, в случае шкуры и кожи промысловых животных, признанных пригодными для потребления человеком.

199. Сырье, которое не подвергалось какой-либо обработке для консервации, за исключением охлаждения, замораживания или быстрой заморозки, должно поступать из учреждений, зарегистрированных или уполномоченных в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов или в соответствии с настоящими Требованиями.

200. Допускается использование следующего обработанного сырья:

200.1. кости, за исключением материалов определенного риска, согласно определению, данному в подпункте 4.6 Нормы об установлении мер по предупреждению, контролю и ликвидации определенных форм трансмиссивных губкообразных энцефалопатий, утвержденной Постановлением Правительства № 713/2024, которые происходят из подразделений, находящихся под контролем компетентного органа и включенных им в перечень, и которые прошли одно из следующих видов лечения:

200.1.1. измельченное на куски размером приблизительно 15 мм и обезжиренное горячей водой при температуре не менее 70 °C в течение не менее 30 минут, не менее 80 °C в течение не менее 15 минут или не менее 90 °C в течение не менее 10 минут, а затем отделенное, промытое и впоследствии высушенное в течение не менее 20 минут в потоке горячего воздуха с начальной температурой не менее 350°C или в течение 15 минут в потоке горячего воздуха с начальной температурой более 700 °C;

200.1.2. высушенное на солнце не менее 42 суток при средней температуре не менее 20 °C;

200.1.3. обработанное кислотой таким образом, чтобы pH ядра поддерживался на уровне менее шести в течение по меньшей мере одного часа до сушки;

200.2. кожу сельскохозяйственных жвачных животных, свиней, домашней птицы и диких животных, происходящих из предприятий, находящихся под контролем и внесенных в список компетентных органов, которые подверглись одной из следующих обработок:

200.2.1. щелочная обработка до достижения pH ядра более 12 с последующим засолкой в течение не менее семи дней;

200.2.2. сушка в течение не менее 42 суток при температуре не менее 20 °C;

200.2.3. кислотная обработка таким образом, чтобы pH ядра поддерживался на уровне менее 5 в течение по меньшей мере одного часа;

200.2.4. щелочная обработка с поддержанием значения pH выше 12 в течение не менее восьми часов;

200.3. кости, за исключением материалов определенного риска, согласно определению, данному в подпункте 4.6 Нормы об установлении мер по предупреждению, контролю и ликвидации определенных форм трансмиссивных губкообразных энцефалопатий, утвержденной Постановлением Правительства № 713/2024, шкуры выращенных на фермах сельскохозяйственных жвачных животных, свиней, шкуры домашней птицы, шкуры рыбы и шкуры дичи, которые были подвергнуты любой обработке, кроме указанной в подпункте 202.1 или 202.2, и которые происходят из зарегистрированных или авторизованных предприятий в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов или в соответствии с настоящим постановлением.

201. В соответствии с положениями подпунктов 200.2.1 и 200.2.2 продолжительность обработки может включать время транспортировки.

202. Обработанное сырье, указанное в подпунктах 200.1 или 200.2, должно происходить:

202.1. от домашних и сельскохозяйственных жвачных животных, свиней и домашней птицы, которые были забиты на бойне, а их туши признаны пригодными для употребления в пищу человеком в результате проведенных предубойных или послеубойных ветеринарных осмотров; или

202.2. от диких животных, туши которых признаны пригодными для потребления человеком в результате проведенного послеубойного ветеринарного осмотра.

203. Пункты сбора и дубильные предприятия также могут поставлять сырье для производства желатина, предназначенного для потребления человеком, если они уполномочены на это компетентным органом и соблюдают следующие требования:

203.1. располагают помещениями для хранения с твердыми полами и гладкими стенами, легко поддающимися очистке и дезинфекции, и, в соответствующих случаях, оснащенными холодильными установками;

203.2. помещения для хранения поддерживаются в хорошем санитарном и эксплуатационном состоянии, чтобы исключить риск загрязнения сырья;

203.3. если в этих помещениях хранятся и/или перерабатываются виды сырья, не соответствующие требованиям настоящего раздела, они должны храниться отдельно от сырья, соответствующего требованиям настоящей главы, на протяжении всего периода приема, хранения, переработки и отправки.

Раздел 2

Транспортировка и хранение сырья

204. Вместо идентификационного знака, предусмотренного в разделе 1 главы I приложения № 1, в случае доставки сырья на пункт скупки или на дубильный завод либо на предприятие по производству желатина оно должно во время транспортировки сопровождаться документом, в котором указано предприятие происхождения, а также

содержится информация, определенная в дополнении к настоящему приложению.

205. Сырье необходимо транспортировать и хранить в охлажденном состоянии, если только оно не подвергается переработке в течение 24 часов с момента его отправки. Однако обезжиренные и высушенные кости или оссеин, засоленные, высушенные и золенные шкуры, а также шкуры и шкурки, подвергнутые действию щелочи или кислоты, можно транспортировать и хранить при температуре окружающей среды.

206. После проведения ветеринарных проверок, предусмотренных Законом № 82/2024, и без ущерба для условий, установленных в части (2) статьи 68 указанного закона, сырье, используемое для производства желатина, предназначенного для потребления человеком и подлежащего сертификации здоровья животных, должно транспортироваться непосредственно на предприятие, являющееся местом назначения.

207. Должны быть приняты все меры предосторожности, включая безопасную утилизацию побочных продуктов животного происхождения, отходов, неиспользованных или избыточных материалов, во избежание риска распространения заболеваний среди животных.

Раздел 3

Требования, касающиеся производства желатина

208. Процесс производства желатина должен обеспечивать, чтобы:

208.1. все кости жвачных, представляющие собой сырье для производства желатина и происходящие от животных, родившихся, разводимых в хозяйствах или подвергнутых убою в стране или регионе с контролируемым или неопределенным риском ГЭКРС, были подвергнуты процессу, который обеспечивает тщательное измельчение и обезжиривание всего костного материала горячей водой и обработку разбавленной соляной кислотой (при минимальной концентрации, составляющей 4%, и показателе pH < 1,5) в течение не менее двух дней. За этим лечением следует либо:

208.1.1. щелочная обработка насыщенным раствором известкового молока (pH>12,5) в течение не менее 20 суток с тепловой обработкой при температуре не менее 138 °C в течение не менее четырех секунд; либо

208.1.2. кислотная обработка (pH<3,5) в течение не менее 10 часов с тепловой обработкой при температуре не менее 138 °C в течение не менее четырех секунд; либо

208.1.3. процесс нагрева и прессования в течение не менее 20 минут насыщенным паром при температуре 133 °C под давлением не менее 3 бар; либо

208.1.4. любой утвержденный аналогичный процесс;

208.2. прочее сырье было подвергнуто обработке кислотой или щелочью, после которой производится одна или несколько промывок. Показатель pH должен быть

соответствующим образом отрегулирован. Желатин экстрагируется путем однократного или многократного нагревания, после которого производится очистка при помощи фильтрации и стерилизации.

209. Оператор продовольственного сектора может производить и хранить в одном и том же месте как желатин, предназначенный для потребления человеком, так и желатин, не предназначенный для потребления человеком, при условии, что сырье и производственный процесс соответствуют требованиям, применяемым к желатину, предназначенному для потребления человеком.

Раздел 4

Требования, касающиеся готовых продуктов и этикетки

210. Операторы продовольственного сектора обязаны обеспечить, чтобы желатин соответствовал требованиям в отношении пределов остатков, определенных в приведенной ниже таблице.

Таблица 7

Пределы остатков в желатине

Остаток	Предел
As	1 ппм
Pb	5 ппм
Cd	0,5 ппм
Hg	0,15 ппм
Cr	10 ппм
Cu	30 ппм
Zn	50 ппм
SO ₂ (Европейская фармакопея, последнее издание)	50 ппм
H ₂ O ₂ (Европейская фармакопея, последнее издание)	10 ппм

211. На пакетах и упаковках, содержащих желатин, должен быть нанесен текст «желатин, пригодный для употребления в пищу» и указан срок годности.

Глава XIV

КОЛЛАГЕН

212. Операторы продовольственного сектора, производящие коллаген, обязаны обеспечить соответствие требованиям настоящей главы. Без ущерба для других положений продукты на основе коллагена должны быть изготовлены из коллагена и соответствовать требованиям, установленным в настоящей главе.

213. Для целей настоящей главы «дубление» означает упрочнение кожи при помощи растительных дубящих средств, хромовых квасцов или других веществ, таких

как соли алюминия, соли железа, соли кремния, альдегиды и хиноны, либо других синтетических средств.

Раздел 1

Положения, касающиеся сырья

214. Для производства коллагена, используемого в пищевых продуктах, может быть использовано следующее сырье:

214.1. кости, за исключением материалов с определенным риском, согласно определению, данному в подпункте 4.6 Нормы об установлении мер по предупреждению, контролю и ликвидации определенных форм трансмиссивных губкообразных энцефалопатий, утвержденной Постановлением Правительства № 713/2024;

214.2. кожа сельскохозяйственных жвачных животных;

214.3. кожа свиней;

214.4. кожа домашней птицы;

214.5. сухожилия и нервы;

214.6. кожа диких животных; и

214.7. кожа и кости рыб.

215. Запрещается использовать кожу, которая была подвергнута дублированию, независимо от того, был ли этот процесс завершен или нет.

216. Сырье, перечисленное в подпунктах 214.1-214.4, происходит от подвергнутых убою на бойне животных, туши которых были признаны пригодными для потребления человеком в результате проведенных предубойных и послеубойных осмотров, или, в случае шкур диких животных - признанных пригодными для потребления человеком.

217. Сырье, которое не подвергалось какой-либо обработке для консервации, за исключением охлаждения, замораживания или быстрой заморозки, должно поступать из учреждений, зарегистрированных или уполномоченных в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов или в соответствии с настоящими Требованиями.

218. Может быть использовано следующее обработанное сырье:

218.1. кости, за исключением материалов с определенным риском, согласно определению, данному в подпункте 4.6 Нормы об установлении мер по предупреждению, контролю и ликвидации определенных форм трансмиссивных губкообразных энцефалопатий, утвержденной Постановлением Правительства № 713/2024, происходящие из предприятий, находящихся под контролем компетентного

органа и включенных им в перечень, которые подвергнуты одному из следующих видов обработки:

218.1.1. измельченные на куски размером приблизительно 15 мм и обезжиренные горячей водой при температуре 70 °С или более в течение не менее 30 минут, не менее 80 °С в течение не менее 15 минут или по меньшей мере 90 °С в течение не менее 10 минут, а затем отделенные, промытые и затем высушенные в течение не менее 20 минут в потоке горячего воздуха с начальной температурой не менее 350 °С или в течение 15 минут в потоке горячего воздуха с начальной температурой более 700 °С;

218.1.2. высушенные на солнце в течение не менее 42 суток при средней температуре не менее 20 °С;

218.1.3. обработанные кислотой таким образом, чтобы рН ядра поддерживался на уровне менее 6 в течение по меньшей мере одного часа до сушки;

218.2. шкуры сельскохозяйственных жвачных животных, свиней, домашней птицы и диких животных, происходящих из предприятий, находящихся под контролем компетентного органа и внесенных в список компетентных органов, подвергшиеся одной из следующих обработок:

218.2.1. щелочная обработка до достижения рН ядра более 12 с последующей засолкой в течение не менее семи дней;

218.2.2. сушка в течение не менее 42 суток при температуре не менее 20 °С;

218.2.3. обработка кислотой таким образом, чтобы рН ядра поддерживался на уровне менее 5 в течение по меньшей мере одного часа;

218.2.4. щелочная обработка с поддержанием значения рН выше 12 в течение не менее восьми часов;

218.3. кости, за исключением материалов определенного риска, согласно определению, данному в подпункте 4.6 Нормы об установлении мер по предупреждению, контролю и ликвидации определенных форм трансмиссивных губкообразных энцефалопатий, утвержденной Постановлением Правительства № 713/2024, а также шкуры сельскохозяйственных жвачных животных, свиней, домашней птицы, рыб диких животных, которые были подвергнуты иной обработке, чем указанная в подпункте 218.1 или 218.2, и которые происходят из предприятий, зарегистрированных или уполномоченных в соответствии с Законом № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов или в соответствии с настоящими Требованиями.

219. Для целей подпунктов 218.2.1 и 218.2.2 продолжительность обработки может включать время транспортировки.

220. Обработанное сырье, указанное в пункте 218, должно происходить:

220.1. от домашних и сельскохозяйственных жвачных животных, свиней и домашней птицы, которые были забиты на бойне и туши которых были признаны пригодными для потребления человеком в результате проведенных предубойных или послеубойных ветеринарных осмотров; или

220.2. от диких животных, туши которых признаны пригодными для потребления человеком в результате проведенного послеубойного ветеринарного осмотра.

221. Пункты сбора и дубильные предприятия также могут поставлять сырье для производства коллагена, предназначенного для потребления человеком, если они прямо разрешены компетентным органом для этой цели и соответствуют следующим требованиям:

221.1. располагают помещениями для хранения с твердыми полами и гладкими стенами, легко поддающимися очистке и дезинфекции, и, в соответствующих случаях, оснащенными холодильными установками;

221.2. помещения для хранения поддерживаются в хорошем санитарном и эксплуатационном состоянии, чтобы исключить риск загрязнения сырья;

221.3. если в этих помещениях хранятся и/или перерабатываются виды сырья, не соответствующие требованиям настоящего раздела, они должны храниться отдельно от сырья, соответствующего требованиям настоящего раздела, на протяжении всего периода приемки, хранения, переработки и отправки.

Раздел 2

Транспортировка и хранение сырья

222. Вместо идентификационного знака, предусмотренного в разделе 1 приложения № 1, в случае доставки сырья на пункт скупки или на дубильный завод либо на предприятие по производству коллагена, оно должно во время транспортировки сопровождаться документом, указано предприятие происхождения, а также содержится информация, предусмотренная в дополнении к настоящему приложению.

223. Сырье необходимо транспортировать и хранить в охлажденном состоянии, если только оно не подвергается переработке в течение 24 часов с момента его отправки. Обезжиренные и высушенные кости или оссеины, засоленные, высушенные и соленые шкуры, а также шкуру и кожу, подвергнутые действию щелочи или кислоты, можно транспортировать и хранить при температуре окружающей среды.

224. В соответствии с положениями Закона № 82/2024 об официальном контроле в агропродовольственной сфере и без ущерба для условий, установленных в части (2) статьи 68 указанного закона, сырье, используемое для производства коллагена, предназначенного для потребления человеком и подлежащее сертификации здоровья животных, должно транспортироваться исключительно непосредственно на предприятие назначения.

225. Необходимо принять все меры предосторожности, включая безопасное удаление побочных продуктов животного происхождения, отходов, неиспользованных или избыточных материалов, чтобы предотвратить риск распространения заболеваний среди животных.

Раздел 3

Требования, касающиеся производства коллагена

226. Процесс производства коллагена должен обеспечивать, чтобы:

226.1. все кости жвачных животных, происходящие от животных, рожденных, выращенных или забитых в странах или регионах с контролируемым либо неопределенным риском ГЭКРС, в соответствии с пунктами 5-20 Нормы об установлении мер по предупреждению, контролю и ликвидации определенных форм трансмиссивных губкообразных энцефалопатий, утвержденной Постановлением Правительства № 713/2024, подвергаются процессу, который гарантирует, что все кости были мелко измельчены, обезжирены горячей водой и обработаны разбавленной соляной кислотой (в концентрации не менее 4 % и при pH < 1,5) в течение по меньшей мере двух суток; данная обработка должна сопровождаться выравниванием уровня pH путем кислотной или щелочной обработки, после выполняется одно из следующих действий:

226.1.1. одна или несколько промывок и по меньшей мере один из следующих процессов:

226.1.1.1. фильтрация;

226.1.1.2. измельчение;

226.1.1.3. экструзия; или

226.1.2. любой другой эквивалентный утвержденный процесс;

226.2. сырье, иное чем указанное в подпункте 226.1, подвергается обработке, включающей промывку и выравнивание pH путем кислотной или щелочной обработки, после которой выполняется одно из следующих действий:

226.2.1. одна или несколько промывок и по меньшей мере один из следующих процессов:

226.2.1.1. фильтрация;

226.2.1.2. измельчение;

226.2.1.3. экструзия; или

226.2.2. любой другой эквивалентный утвержденный процесс.

227. После прохождения обработки, указанной в пункте 226, коллаген должен

подвергаться процессу сушки.

228. Оператор продовольственной сферы может производить и хранить в одном и том же месте как коллаген, предназначенный для употребления в пищу человеком, так и коллаген, не предназначенный для потребления человеком, при условии, что сырье и процесс производства соответствуют требованиям, применяемым к коллагену, предназначенному для потребления человеком.

Раздел 4

Требования, касающиеся готовых продуктов и этикетки

229. Операторы продовольственного сектора обязаны обеспечить, чтобы коллаген соответствовал требованиям в отношении пределов остатков, определенных в приведенной ниже таблице.

Таблица 8

Пределы остатков в коллагене

Остаток	Предел
As	1 ппм
Pb	5 ппм
Cd	0,5 ппм
Hg	0,15 ппм
Cr	10 ппм
Cu	30 ппм
Zn	50 ппм
SO ₂ (Европейская фармакопея, последнее издание)	50 ппм
H ₂ O ₂ (Европейская фармакопея, последнее издание)	10 ппм

230. На пакетах и упаковках, содержащих коллаген, должен быть нанесен текст «коллаген, пригодный для потребления человеком» и указана дата приготовления.

Глава XV

ПРОДУКТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ОЧИСТКИ

231. Операторы продовольственного сектора, производящие продукты высокой степени очистки животного происхождения, должны обеспечивать, чтобы обработка используемого сырья исключала любой риск для здоровья животных или населения. К таким продуктам относятся:

231.1. хондроитин сульфат;

231.2. гиалуроновая кислота;

- 231.3. другие продукты на основе гидролизированных хрящей;
- 231.4. хитозан;
- 231.5. глюкозамин;
- 231.6. реннин;
- 231.7. ихтиокол;
- 231.8. аминокислоты, утвержденные в качестве пищевых добавок;
- 231.9. пищевые ароматизаторы, утвержденные в установленном порядке;
- 231.10. производные жиров.

232. Сырье, используемое при производстве продуктов высокой степени очистки, указанных в пункте 231, должно происходить от:

232.1. животных, включая их перья, забитых на бойне и мясо которых было признано пригодным для потребления человеком в результате проведенных предубойных и послеубойных ветеринарных осмотров; или

232.2. продукции рыболовства, соответствующей пунктам 89–139; или

232.3. из топленых жиров и шкварок, соответствующих пунктам 191 и 92, либо из шерсти, если эти продукты подвергаются одному из следующих процессов:

232.3.1. переэтерификации или гидролизу при температуре не менее 200 °С при соответствующем давлении в течение по меньшей мере 20 минут (глицерин, жирные кислоты и эфиры);

232.3.2. омылению с использованием NaOH 12 М:

232.3.2.1. в рамках последовательного процесса при 95 °С в течение трех часов; или

232.3.2.2. в рамках непрерывного процесса при 140 °С и давлении 2 бара (2 000 гПа) в течение восьми минут; или

232.4. гидрогенизации при 160 °С и давлении 12 бар (12 000 гПа) в течение 20 минут;

232.5. человеческие волосы не используются в качестве источника для производства аминокислот.

к Специальным гигиеническим требованиям,

применимым к пищевым продуктам

животного происхождения

СОДЕРЖАНИЕ КАЛЬЦИЯ В МЯСЕ, ОТДЕЛЕННОМ ОТ КОСТЕЙ МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

1. Содержание кальция в мясе (МСО), указанное в Регламенте (ЕС) № 853/2004, должно быть:

1.1. меньше или равно 0,1 % (= 100 мг/100 г или 1 000 ppm) свежего продукта;

1.2. определено с использованием стандартизованного на международном уровне метода.

к Специальным гигиеническим требованиям,

применимым к пищевым продуктам

животного происхождения

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЦИРКУЛЯЦИОННОЙ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ТУШ

1. Операторы продовольственного сектора могут использовать рециркуляционную горячую воду для удаления микробиологического загрязнения поверхности туш при соблюдении условий применения, установленных в настоящем приложении.

Часть I - Условия использования рециркуляционной горячей воды

для устранения микробиологического загрязнения поверхности туш

2. Используемая вода должна представлять собой рециркуляционную горячую воду, полученную путем нагрева и повторного использования питьевой воды в замкнутой и изолированной системе.

3. Рециркуляционная вода должна подвергаться:

3.1. режиму минимальной температуры/длительности нагрева перед нанесением на туши, что должно обеспечивать соблюдение микробиологических параметров, установленных для питьевой воды;

3.2. режиму обновления с соответствующей частотой, включая, в соответствующих случаях, удаление грубых частиц, фильтрацию и добавление питьевой воды, что должно обеспечивать соответствие химическим параметрам питьевой воды.

4. Рециркуляционная горячая вода может применяться только к целым тушам или полутушам домашних и выращиваемых в хозяйствах парнокопытных животных в контролируемых и проверенных условиях.

5. Рециркуляционная горячая вода не должна наноситься на туши с видимыми фекальными загрязнениями.

6. Применение рециркуляционной горячей воды в отношении туш не должно вызывать никаких необратимых физических изменений мяса.

7. Обработка туш рециркуляционной горячей водой должна проводиться до помещения туш в камеру охлаждения или холодильное помещение.

8. Условия, указанные в пунктах 3 и 4, должны быть включены в процедуры, основанные на принципах анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) включая по меньшей мере критерии, установленные в части II.

Часть II - Минимальные критерии и параметры контроля НАССР

9. Отбор проб с туш в целях оценки соответствия согласно Правилам, касающимся микробиологических критериев для пищевых продуктов, утвержденным Постановлением Правительства № 221/2009, должен проводиться до обработки туш рециркуляционной горячей водой.

10. Минимальная температура и время нагрева рециркуляционной воды перед нанесением на туши должны постоянно контролироваться с помощью измерительных приборов, результаты измерений должны документироваться и регистрироваться.

11. Соответствие рециркуляционной воды, применяемой в отношении туш, установленным для питьевой воды микробиологическим и химическим параметрам должно проверяться посредством периодических испытаний, результаты которых документируются и регистрируются.

12. Соответствие рециркуляционной воды, применяемой в отношении тушам, показателю *Clostridium perfringens*, установленному для питьевой воды, должно проверяться посредством периодических испытаний, результаты которых документируются и регистрируются.