

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Приказ об утверждении Ветеринарно-санитарных
правил
производства и реализации продуктов на
основе яиц**

№ 102 от 29.04.2005

*Мониторул Официал ал Р.Молдова № 95-97/329 от
15.07.2005*

* * *

На основе положений ст.10 Закона о ветеринарной деятельности № 1539-XII от 23.06.93 г., п.6 Ветеринарного устава Республики Молдова, утвержденного Постановлением Правительства № 378 от 22.07.1993 г., и в целях гармонизации молдавского ветеринарного законодательства с ветеринарным законодательством Европейского Союза Приказываю:

1. Утвердить Ветеринарно-санитарные правила производства и реализации продуктов на основе яиц, разработанные в соответствии с требованиями Директивы ЕС 89/437/ЕЕС (прилагается).

2. Главному управлению ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, районным и муниципальным ветеринарно-санитарным службам, экономическим агентам (физические и юридические лица) руководствоваться в своей деятельности положениями указанных ветеринарно-санитарных правил.

3. Опубликовать настоящий приказ в Monitorul Oficial al Republicii Moldova и ввести в действие с 01.01.2006 г.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Главное

управление ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией.

Министр
сельского хозяйства и
пищевой промышленности
Анатолие ГОРОДЕНКО

Кишинэу, 29 апреля 2005 г.
N 102.

Приложение

Министерства сельского
пищевой промышленности
Молдова

к приказу
хозяйства и
Республики
N 102 от 29

апреля 2005 г.

Ветеринарно-санитарные правила
производства
и реализации продуктов на основе яиц

Ст.1. (1) Настоящие ветеринарно-санитарные правила устанавливают ветеринарно-санитарные требования для производства и реализации продуктов на основе яиц, предназначенных в пищу людям или для изготовления пищевых продуктов, изготовленных на основе яиц.

(2) Настоящие ветеринарно-санитарные правила не распространяются:

а) на пищевые продукты, изготовленные на основе яиц, указанные в статье 2 настоящих ветеринарно-санитарных правил и которые соответствуют требованиям статьи 3 настоящих ветеринарно-санитарных правил;

б) на продукты на основе яиц, которые производятся мелким

производством, без какой-либо обработки и используются тем же предприятием для производства пищевых продуктов для последующей реализации или употребления на месте, сразу же после их производства.

Ст. 2. В настоящих правилах основные понятия используются в значении:

(1) продукты на основе яиц - продукты, предназначенные в пищу людям, полученные из яиц, их компоненты или смесь, после удаления скорлупы и оболочки, в состав которых могут войти, в ограниченных пропорциях, пищевые продукты животного происхождения или добавки; продукты на основе яиц могут быть жидкими, концентрированными, сухими, кристаллизованными, замороженными, быстрозамороженными или свернутыми;

(2) производственное предприятие - авторизованное предприятие для производства и/или обработки продуктов на основе яиц;

(3) треснутые яйца - яйца с поврежденной скорлупой, у которых внутренняя оболочка неповрежденная и которая предотвращает утечку содержимого;

(4) партия - количество продуктов из яиц, которые были произведены в тех же условиях, в том же предприятии, и переработаны одной постоянной операцией;

(5) партия товара - количество продуктов из яиц, поставляемых в одно место для переработки в пищевой индустрии или предназначенных прямо в пищевое потребление;

(6) экспортирующая страна - страна, где производятся продукты на основе яиц;

(7) страна назначения - страна, которой предназначены продукты на основе яиц, полученные на производственном предприятии экспортирующей

страны;

(8) упаковка - применение упаковки к продуктам на основе яиц;

(9) центральный ветеринарный орган - центральный административный орган по урегулированию ветеринарно-санитарных отношений в лице Главного управления ветеринарной медицины с Государственной ветеринарной инспекцией;

(10) компетентный ветеринарный орган - центральный, районный, соответственно, муниципальный, местный ветеринарный орган по контролю безопасности продуктов животного происхождения, Государственная ветеринарная служба на границе и транспорте с пограничными проверочными постами, Республиканский центр ветеринарной диагностики и служба ветеринарной полиции и карантина при Министерстве внутренних дел, имеющие полномочия санитарно-ветеринарных служб;

(11) производственное предприятие - предприятие для производства яиц, предназначенных в пищу людям или для изготовления продуктов на основе яиц;

(12) пищевой продукт - вещество или продукт в натуральном состоянии или подвергшиеся обработке, предназначенные в пищу людям, и любые другие вещества, в том числе вода, интегрированные полностью в продукты в процессе производства, приготовления, манипуляции или обработки "продукта".

Ст. 3. Разрешаются в качестве продуктов или используются в производстве продуктов только те продукты на основе яиц, которые соответствуют следующим условиям:

а) полученные из яиц кур, уток, гусей, индеек, цесарок, но не

полученные из смеси яиц, произведенных разными видами птиц;

b) на этикетке указан процент компонентов из яиц в случае, когда в состав продукта входят и другие компоненты, а также соблюдают условия ст.10 настоящих ветеринарно-санитарных правил;

c) были произведены на авторизированном предприятии в соответствии со ст.6, а также соблюдают все условия разделов I и II приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам;

d) были произведены в санитарных условиях в соответствии с разделами III и V приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам и соблюдают все условия раздела IV приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам;

e) были обработаны в соответствии с разделом VI приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам. В некоторых случаях центральный ветеринарный орган составляет список продуктов на основе яиц, которым не обязательна консервация перед добавлением в другие пищевые продукты. В данном случае продукты на основе яиц должны быть немедленно употреблены предприятием для производства пищевых продуктов;

f) соблюдают лабораторные параметры, предусмотренные разделом VI приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам;

g) прошли ветеринарно-санитарный контроль, предусмотренный разделом VII приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам;

h) упакованы в соответствии с разделом VIII приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам;

i) хранение и транспортировка осуществляется в соответствии с разделами IX и X приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам;

ж) имеют клеймо в соответствии с разделом IX приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам, а в случае, когда продукты на основе яиц предназначены для реализации, они должны соответствовать требованиям законодательства относительно этикетирования, представления и рекламе продуктов для продажи потребителям.

Ст. 4. Компетентный ветеринарный орган должен удостовериться, что производители продуктов на основе яиц принимают все меры для соблюдения настоящих ветеринарно-санитарных правил, и в частности, что:

а) пробы на лабораторный анализ были взяты для того, чтобы проверить соблюдение параметров, предусмотренных разделом VI приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам;

б) продукты на основе яиц, которые не смогут сохраниться при температуре окружающей среды, должны транспортироваться или храниться при температуре, указанной в разделах IX и X приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам;

в) срок годности указан на каждом продукте на основе яиц;

г) результаты разных контрольных проверок и лабораторных анализов регистрируются и хранятся на каждом производственном предприятии не менее 2 лет;

д) каждая партия продуктов на основе яиц должна быть соответственно маркирована и на ней должна быть указана дата изготовления. Данные, указанные на каждой маркированной партии, должны регистрироваться в производственной карточке вместе с образцом клейма, применяемого на каждой партии продуктов в соответствии с разделом XI приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам.

Ст. 5. (1) Компетентный ветеринарный орган должен удостовериться, что каждое производственное предприятие осуществляет лабораторные анализы в целях выявления каких-либо остатков, опасных для здоровья человека, или могут изменить органолептические и физико-химические данные продуктов на основе яиц.

(2) Если в результате лабораторных анализов обнаружены следы остатков, превышающие установленные нормы, продукты на основе яиц не могут быть использованы в пищу людям или для изготовления других пищевых продуктов.

Ст. 6. (1) Центральный ветеринарный орган должен утвердить список авторизированных производственных предприятий, указывая номер их разрешения.

(2) Компетентный ветеринарный орган выдает производственному предприятию разрешение, только если оно соблюдает все требования настоящих ветеринарно-санитарных правил. Если условия для получения разрешения не соблюдаются и в дальнейшем, разрешение должно быть отозвано.

(3) В целях соблюдения настоящих ветеринарно-санитарных правил компетентный ветеринарный орган осуществляет инспекцию и контроль всех производственных предприятий и упаковочных центров. Компетентный ветеринарный орган имеет в любое время свободный доступ для осуществления контроля производственного предприятия.

(4) Если в результате контроля окажется, что требования настоящих ветеринарно-санитарных правил не соблюдаются полностью, компетентный ветеринарный орган должен принять все надлежащие меры для

приостановления или даже для запрещения деятельности.

Ст. 7. (1) Эксперты Европейской комиссии в сотрудничестве с экспертами центрального ветеринарного органа могут, по необходимости, предпринять инспекцию и контроль на производственных предприятиях для проверки соблюдения настоящих ветеринарно-санитарных правил.

(2) Республика Молдова, на территории которой осуществляется контроль, должна предоставить экспертам Европейской комиссии всю необходимую поддержку для осуществления ими своих задач.

(3) Эксперты Европейской комиссии должны проинформировать центральный ветеринарный орган о результатах осуществленного контроля.

(4) В зависимости от результатов проверки центральный ветеринарный орган должен возложить на себя все обязанности по устранению недостатков.

(5) В случае невыполнения центральным ветеринарным органом взятых на себя обязательств, Европейская комиссия, руководствуясь европейским законодательством, может запретить продажу на территории ЕС продуктов на основе яиц, изготовленных предприятием, нарушающим настоящие ветеринарно-санитарные правила.

Ст. 8. Центральный ветеринарный орган может внести изменения в приложение к настоящим ветеринарно-санитарным правилам.

Ст. 9. (1) До момента вступления в силу настоящих ветеринарно-санитарных правил импорт продуктов на основе яиц, изготовленных третьими странами, будет осуществляться в соответствии с существующим национальным законодательством.

(2) Инспекции и проверки, осуществленные инспекторами центрального

ветеринарного органа и инспекторами Европейской комиссии, могут быть внезапными. Инспекции и проверки будут финансироваться Европейской комиссией.

(3) Центральный ветеринарный орган должен составить список предприятий, соответствующих ветеринарно-санитарным требованиям, предусмотренным приложением к настоящим ветеринарно-санитарным правилам.

(4) Импортируемые продукты на основе яиц должны сопровождаться ветеринарным свидетельством, одобренным центральным ветеринарным органом.

Ст.10. Компетентный ветеринарный орган проверяет список добавок, чтобы удостовериться, что только авторизованные добавки используются в продуктах на основе яиц.

Ст.11. (1) Центральный ветеринарный орган дополнительно к настоящим ветеринарно-санитарным правилам может принять и другие нормативные и административные акты для того, чтобы гарантировать их внедрение и соблюдение.

(2) Центральный ветеринарный орган должен предпринять надлежащие административные меры, а в случае необходимости - санкции за нарушение настоящих ветеринарно-санитарных правил.

(3) Центральный ветеринарный орган может внести изменения, дополнения или признать утратившими силу полностью или частично настоящие ветеринарно-санитарные правила.

(4) Если центральный ветеринарный орган принимает положения абзацев 1-3 настоящих ветеринарно-санитарных правил, ссылка на настоящие ветеринарно-санитарные правила обязательна.

Приложение

санитарным правилам
реализации продуктов

к ветеринарно-
производства и
на основе яиц

Раздел I

Общие требования к перерабатывающим
предприятиям
на право деятельности

В помещениях, где хранятся яйца, а также в помещениях, где производятся и хранятся продукты на основе яиц, производственные предприятия должны иметь:

а) прочные и влагонепроницаемые полы, легко поддающиеся чистке и дезинфекции, имеющие приспособление, при помощи которого вода может быть легко удалена. Для предотвращения неприятных запахов полы должны быть оборудованы сифонами, предусмотренными решетками;

б) гладкие, влагонепроницаемые и прочные стены, покрытые светлыми и моющимися материалами на высоту не менее 2 метров и не менее высоты складирования - в помещениях по охлаждению и хранению. Соединение стен с полами должно быть округлено или построено так, чтобы позволяло соответствующую чистку и дезинфекцию;

в) двери должны быть сделаны из прочных и влагонепроницаемых материалов. Деревянные двери должны быть покрыты прочными и влагонепроницаемыми материалами с обеих сторон;

г) потолки должны быть сделаны таким образом, чтобы не позволяли сбор пыли, образования плесени, легкое отделение краски и образование конденсата на поверхности;

д) достаточную вентиляцию и всасываемость паров;

е) соответственное естественное или искусственное освещение;

g) достаточное количество моек для мытья и дезинфекции рук и инструментов, оборудованных как можно ближе к рабочему столу. Краны для воды не должны открываться руками. Для мытья и дезинфекции рук должна быть проточная горячая, холодная или смешанная вода, соответствующие вещества для мойки и дезинфекции, а также полотенца одноразового пользования;

h) условия для стерилизации рабочих инструментов;

i) достаточное количество раздевалок с гладкими, влагонепроницаемыми и легко поддающимися чистке стенами и полами, имеющих умывальники и туалеты.

Двери туалетов не должны открываться в сторону производственных помещений. Должно быть достаточное количество умывальников;

k) отдельное помещение для мойки и дезинфекции реципиентов. Это помещение не обязательно, если мытье реципиентов осуществляется в помещении другого предприятия, авторизованного компетентным ветеринарным органом;

l) системы обеспечения питьевой водой.

Системы обеспечения технической водой предназначены для производства пара, тушения пожаров и охлаждения компрессорных установок. Техническая вода может быть использована только в вышеупомянутых целях, а трубопроводы должны быть установлены так, чтобы не допустить заражения продуктов на основе яиц;

m) приспособления против вредителей;

n) все установки или их поверхности, входящие в контакт с продуктами на основе яиц, должны быть сделаны из устойчивых, гладких, легко поддающихся чистке и дезинфекции материалов. Они не должны выделять

вещества, вредные для здоровья людей, или которые могут изменить или испортить вкусовые качества продуктов на основе яиц.

Раздел II

Специальные требования к перерабатывающим предприятиям
на право деятельности

Наряду с общими требованиями, установленными разделом I настоящих ветеринарно-санитарных правил, предприятия должны иметь:

а) соответствующие большие помещения для хранения яиц отдельно от продуктов на основе яиц, помещения для охлаждения и консервации продуктов на основе яиц при соответствующей температуре. Помещения для охлаждения должны иметь хотя бы один термометр для регистрации температурных режимов;

б) оборудование для мойки и дезинфекции яиц, в случае если используются грязные яйца. Для дезинфекции яиц будут использоваться только дезинфицирующие вещества, авторизированные компетентным ветеринарным органом;

с) оборудованное помещение для разбивания яиц, сбора содержимого и удаления скорлупы и оболочки;

д) оборудованное помещение для других операций, чем операции, предусмотренные пунктом с) настоящего раздела. В случае пастеризации яиц, пастеризация может производиться в помещении, указанном пунктом с) настоящего раздела, только если производственное предприятие имеет закрытую систему пастеризации. В других случаях пастеризация должна проводиться в помещении, указанном пунктом б) настоящего раздела, только

если приняты все меры для предотвращения заражения продуктов на основе яиц;

е) соответствующее оборудование для транспортировки содержимого яиц;

ф) авторизированное компетентным ветеринарным органом оборудование для производства продуктов на основе яиц должно иметь:

1) для пастеризации:

- автоматический контроль температуры;

- термометр для регистрации температурных режимов;

- автоматическую систему безопасности для

предотвращения

недостаточной пастеризации, смеси;

2) для постоянной пастеризации:

- систему безопасности для предотвращения

смешивания продуктов на

основе пастеризованных яиц и продуктов на

основе не полностью

пастеризованных яиц;

- автоматическую систему регистрации для

предотвращения образования

вышеназванной смеси;

г) помещения для хранения других пищевых продуктов и добавок, используемых в производстве;

h) помещения для хранения упаковочных материалов;

и) помещения для хранения яичной скорлупы и остатков яиц, которые непригодны в пищу людям;

к) оборудование для гигиенической упаковки продуктов на основе яиц;

л) в целях соблюдения положений настоящих ветеринарно-санитарных правил пищевое сырье и продукты на основе яиц будут подвергаться анализу в собственной лаборатории, авторизированной компетентным ветеринарным органом. Если производственное предприятие не имеет собственной лаборатории, пищевое сырье и продукты на основе яиц могут подвергаться анализу в другой лаборатории, с согласия компетентного ветеринарного органа;

м) соответствующее помещение для размораживания, если в технологическом процессе производственного предприятия используются замороженные продукты на основе яиц;

п) помещения для хранения гигиенических и дезинфицирующих средств.

Раздел III

Санитарно-гигиенические требования к помещениям,

оборудованию и персоналу

По отношению к помещениям и оборудованию, а также рабочему персоналу, должны соблюдаться следующие санитарно-гигиенические требования:

1. Рабочий персонал, работающий в производственных помещениях, а также рабочий персонал, занимающийся перевозкой яиц и продуктов на основе яиц, на предприятии должен носить специальную форму одежды.

2. Рабочий персонал должен как можно чаще мыть и дезинфицировать руки и каждый раз при возобновлении процесса работы.

3. Курение, а также употребление продуктов в помещениях по обработке и хранению яиц или продуктов на основе яиц запрещено.

4. Никакие виды животных не должны находиться на территории предприятия. Грызуны, насекомые и другие нежелательные живые существа должны систематически уничтожаться.

5. Помещения, оборудование и инструментарий, используемые при производстве продуктов на основе яиц, должны быть в хорошем рабочем и гигиеническом состоянии.

6. Оборудование и инструментарий должны систематически подвергаться мойке и дезинфекции. Закрытые системы трубопроводов, используемые для

перевозки жидких продуктов на основе яиц, должны быть оснащены специальным оборудованием, позволяющим чистку и дезинфекцию всех составляющих. Чистка и дезинфекция оборудования и трубопроводов должна сопровождаться мойкой питьевой водой.

7. Помещения, оборудование и инструментарий должны использоваться только в целях производства продуктов на основе яиц. С согласия компетентного ветеринарного органа, а также, если были приняты все меры по предотвращению заражения продуктов на основе яиц, оборудование и инструментарий могут быть использованы и для производства других пищевых продуктов.

8. В производственных помещениях использование питьевой воды обязательно. Техническая вода может быть использована в исключительных случаях для производства пара, с условием, что трубопроводы технической воды установлены так, что исключают загрязнение яиц или продуктов на основе яиц. В некоторых случаях техническая вода может быть использована для охлаждения рефрижераторных установок. Трубопровод технической воды должен четко отличаться от трубопровода питьевой воды.

9. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и используются таким образом, чтобы не загрязнять продукты на основе яиц. Вышеуказанные средства используются с последующим обильным ополаскиванием водой.

10. Лицам, подозрительным к загрязнению яиц или продуктов на основе яиц, запрещено входить в производственные помещения.

11. На работу принимаются только лица, прошедшие медицинский осмотр в установленном порядке, с предъявлением соответствующего документа, свидетельствующего о том, что они здоровы.

Раздел IV

Требования к яйцам для производства продуктов на основе яиц

1. Яйца для производства продуктов на основе яиц должны соответствовать положениям национального законодательства.

2. Для производства продуктов на основе яиц разрешается использование только неинкубированных яиц, с неповрежденной скорлупой и которые могут быть использованы в пищу людям.

3. Яйца с поврежденной скорлупой могут быть использованы для производства продуктов на основе яиц с условием, что они были доставлены на производственное предприятие прямо из упаковочных центров или с производственной фермы и будут использованы немедленно, без предварительного хранения.

4. Яйца и продукты на основе яиц, которые не могут быть использованы в пищу людям, будут устранены и уничтожены таким образом, чтобы сделать невозможным вновь ввести в пищу людям, и будут немедленно ввезены в помещение, указанное в разделе II, пункт h) настоящих ветеринарно-санитарных правил.

Раздел V

Специальные санитарные требования для производства продуктов на основе яиц

Для избежания заражения продуктов на основе яиц во время производства, обработки и хранения следует соблюдать следующие санитарные требования.

1. Яйца и продукты на основе яиц, которые будут обрабатываться на

производственном предприятии, должны храниться в помещении, указанном в разделе II, пункт а) настоящих ветеринарно-санитарных правил. До обработки яиц и продуктов на основе яиц в камерах хранения поддерживается соответствующая температура. Не разрешается хранение яиц и продуктов на основе яиц на полу.

2. Яйца не могут быть распакованы, и если необходимо, промыты и дезинфицированы в помещении, в котором они разбиваются и собирается содержимое яиц. Упаковочный материал не должен быть в помещении, где разбиваются яйца и собирается их содержимое.

3. Яйца должны разбиваться в помещении, указанном в разделе II, пункт с) настоящих ветеринарно-санитарных правил. Яйца с поврежденной скорлупой должны быть обработаны немедленно, без предварительного хранения, в соответствии с положениями абзаца 2, раздела IV настоящих ветеринарно-санитарных правил.

4. Перед разбиванием грязные яйца очищаются. Очистка яиц осуществляется в отдельном помещении для избежания заражения содержимого яиц. В момент разбивания и сбора содержимого скорлупа яиц должна быть сухой.

5. Яйца от других видов кроме кур, индеек, цесарок должны обрабатываться отдельными партиями. Перед каждой обработкой яиц кур, индеек, цесарок оборудование и инвентарь должны быть очищены и дезинфицированы.

6. Содержимое яиц должно собираться таким образом, чтобы избежать заражения их содержимого. С этой целью запрещается сбор содержимого методом центрифугирования или дробления яиц. Запрещается

центрифугирование скорлупы или пробитых оболочек для получения отходов.

Центрифугирование не может быть использовано даже для получения из пустой скорлупы остатков белка. Остатки скорлупы или пробитых оболочек должны быть отделены от продуктов на основе яиц и не должны превышать норму, указанную в разделе VI абзац 2, пункт с) приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам.

7. Сразу же после получения содержимое яиц должно быть обработано или консервировано.

Термическая обработка состоит в воздействии температуры и времени в целях уничтожения патогенных микроорганизмов.

Во время термической обработки, температуры должны постоянно регистрироваться. Регистрация температур для каждой партии продуктов на основе яиц, которые прошли термическую обработку, должна представляться компетентному ветеринарному органу и храниться в течение двух лет.

Партия продуктов на основе яиц, которые прошли недостаточную термическую обработку, подлежит немедленной новой обработке на том же производственном предприятии, с условием что новая обработка позволит употреблять эти продукты в пищу людям.

В случае, когда партия продуктов на основе яиц непригодна для употребления в пищу людям, она должна быть удалена и уничтожена в соответствии с разделом IV абзац 3 приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам.

8. Если обработка не осуществляется сразу же после сбора содержимого яиц, продукты на основе яиц должны храниться в удовлетворительных гигиенических условиях и быть заморожены или охлаждены. В последнем

случае продукты на основе яиц должны, храниться при температуре, не превышающей +4 градуса С. Хранение охлажденных продуктов не должно превышать 48 часов.

9. Специальные условия, в которых будет осуществляться перевозка продуктов на основе яиц из одного производственного предприятия для обработки в другое предприятие, устанавливает центральный ветеринарный орган, а именно:

а) сразу же после получения продукты на основе яиц замораживаются или отмораживаются при температуре не выше +4 градусов С. Если продукты на основе яиц будут отморозены, они должны перерабатываться на предприятии назначения в течение 48 часов с момента производства;

б) должны быть упакованы, подвергнуты контролю и перевозке в соответствии с настоящими ветеринарно-санитарными правилами;

в) должны быть этикетированы в соответствии с IX разделом приложения настоящих ветеринарно-санитарных правил. На упаковку приклеивается дополнительная этикетка с следующим уточнением: "непастеризованные продукты на основе яиц, которые будут переработаны на предприятии с населенного пункта дата производства час"

10. Дополнительная обработка должна гарантировать, что нет угрозы переработки продукта на основе яиц. Жидкие или концентрированные продукты, которые не были консервированы и не могут храниться при комнатной температуре, должны быть высушены и охлаждены при температуре не более +4 градусов С сразу же или после их ферментации. Продукты,

предназначенные для охлаждения, должны быть заморожены сразу же после обработки.

11. До их использования продукты на основе яиц должны храниться при температурах, указанных настоящими ветеринарно-санитарными правилами.

12. На производственных предприятиях запрещается производство продуктов на основе яиц на основе пищевого сырья, непригодного для производства пищевых продуктов, даже в технических целях.

Раздел VI

Лабораторные параметры для продуктов на основе яиц

1. Микробиологические параметры: после обработки все партии продуктов на основе яиц должны быть подвержены микробиологическому анализу, проведенному на основе отобранных проб на производственном предприятии. С микробиологической точки зрения продукты на основе яиц должны соответствовать следующим требованиям:

a) salmonella: отсутствует в 25 г продукта на основе яиц или 25 мл продуктов на основе яиц;

b) другие показатели:

- аэробные мезофильные бактерии: $M = 10^1/1$ г или 1 мл продуктов на основе яиц;

- энтеробактерии: $M = 10^2/1$ г или 1 мл продуктов на основе яиц;

- Staphilococcus aureus: отсутствует / 1 г продуктов на основе яиц;

M – максимальный уровень бактерий.

Результат считается положительным, если число бактерий равно или больше M.

2. Другие параметры: все партии продуктов на основе яиц должны подвергаться лабораторному анализу, осуществляться на основе отобранных

проб на производственном предприятии для гарантирования выполнения следующих параметров:

а) концентрация 3 гидроксид-бутировой кислоты не должна превышать уровень 10 мг/кг сухого вещества продуктов на основе яиц;

б) в целях гигиенической манипуляции яиц и продуктов на основе яиц до обработки должны соблюдаться следующие параметры:

количество молочной кислоты не должно превышать уровень 1000 мг/кг сухого вещества (для необработанных продуктов на основе яиц);

- количество янтарной кислоты не должно превышать уровень 25 мг/кг сухого вещества продуктов на основе яиц; в случае ферментированных продуктов этот уровень регистрируется до процесса ферментации;

с) количество остатков скорлупы и оболочки не должно превышать уровень 100 мг/кг продуктов на основе яиц;

д) продукты не должны содержать остатки через максимальный уровень, допустимый действующим законодательством.

3. Компетентный ветеринарный орган должен установить условия для:

- анализов и методов тестирования, которые будут использоваться;

- реализации программ по отбору проб;

- число проб, что следует отбирать;

- максимальный уровень для лабораторных анализов.

Раздел VII

Контроль и надзор продуктов на основе яиц

1. Производственные предприятия подвергаются контролю и надзору компетентного ветеринарного органа. Контроль и надзор компетентного ветеринарного органа состоит в проверке соблюдения настоящих ветеринарно-санитарных правил, а именно:

а) контроль происхождения яиц, назначения продуктов на основе яиц и информации, зарегистрированной в соответствии с ст.4 пункт d) настоящих ветеринарно-санитарных правил;

б) инспекция яиц для производства продуктов на основе яиц;

с) инспекция продуктов на основе яиц, поставленных с предприятия;

д) контроль чистоты помещений, оборудования и инструментария, а также гигиены работающего персонала;

е) проведение лабораторных анализов для проверки соответствия яиц и продуктов на основе яиц положениям настоящих ветеринарно-санитарных правил. Результаты этих лабораторных анализов должны быть зарегистрированы на предприятии, где производились продукты на основе яиц.

2. В целях соблюдения положений настоящих ветеринарно-санитарных правил производственные предприятия, по требованию компетентного ветеринарного органа, должны участвовать лабораторные анализы, предусмотренные ст.4 пункт d) настоящих ветеринарно-санитарных правил.

Раздел VIII

Упаковка продуктов на основе яиц

1. Продукты на основе яиц должны быть упакованы в соответствующих гигиенических условиях. Упаковка для продуктов на основе яиц должна выполнять следующие требования:

а) не должна портить органолептические качества продуктов на основе яиц;

б) не должна передавать продуктам на основе яиц вредные человеку вещества;

с) должна быть достаточно устойчивой, чтобы обеспечить продуктам на основе яиц соответствующую защиту.

2. Помещение, предназначенное для хранения упаковок, должно быть защищено от воздействия пыли и вредителей. Материал, из которого изготавливаются упаковки, не должен храниться на полу.

3. Перед употреблением повторную упаковку для продуктов на основе яиц подвергают мойке, чистке и дезинфекции.

4. Упаковка, которая находится в производственном помещении, должна быть использована в самые короткие сроки.

5. Сразу же после упаковки, упаковки должны быть закрыты и ввезены в помещения для хранения в соответствии с II разделом абзацем 1 приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам.

6. Упаковки для продуктов на основе яиц могут быть использованы для упаковки других продуктов с условием, что они пройдут чистку и дезинфекцию для предотвращения заражения продуктов на основе яиц.

7. Контейнеры и реципиенты для перевозки продуктов на основе яиц большими партиями должны выполнять следующие условия:

а) внутреннее покрытие и другая составляющая часть упаковки, которая войдет в прямой контакт с продуктами на основе яиц, должны быть из гладкого, устойчивого, легко моющегося и дезинфицирующегося материала, который не должен передавать продуктам на основе яиц вредные человеку вещества, не должен портить физико-химические и органолептические качества продуктов на основе яиц;

б) должны быть изготовлены таким образом, чтобы позволить полное удаление продуктов на основе яиц. Если они оснащены кранами, краны должны легко демонтироваться и пройти чистку и дезинфекцию;

с) проходить мойку, чистку и дезинфекцию питьевой водой перед или после каждого употребления;

д) после того как они были наполнены, они должны быть соответственно запечатаны и оставаться запечатанными во время перевозки и до их использования;

е) упаковка продуктов на основе яиц должна осуществляться только в соответствующие упаковки.

8. Отклоняясь от этого положения, компетентный ветеринарный орган может ставить специальные условия для использования упаковок для перевозки других производственных продуктов. Эти условия относятся:

а) к чистке, мойке и дезинфекции перед их повторным использованием;

б) к условиям их перевозки;

с) к периоду и условиям их хранения.

9. Если центральный ветеринарный орган запрещает перевозку на территории Республики Молдова других продуктов в контейнерах, предназначенных для перевозки продуктов на основе яиц, перевозка продуктов на основе яиц, произведенных в других странах, подвергается тем же условиям.

Раздел IX

Хранение продуктов на основе яиц

1. Продукты на основе яиц должны храниться в помещениях для хранения, предусмотренных разделом I пункт а) приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам.

2. Продукты на основе яиц, для хранения которых предусмотрены определенные температуры, хранятся при этих температурах. Температуры хранения должны регистрироваться постоянно, а скорость охлаждения должна

быть такой, чтобы позволяла продуктам достичь оптимальной температуры как можно быстрее.

Упаковка должна храниться таким образом, чтобы обеспечить необходимую вентиляцию в помещении хранения.

3. Температуры для хранения не должны превышать следующие:

- a) глубокой заморозки продуктов -18 градусов С;
- b) замороженные продукты -12 градусов С;
- c) охлажденные продукты +4 градуса С.

Раздел X

Перевозка продуктов на основе яиц

1. Транспортные средства и контейнеры для перевозки продуктов на основе яиц должны быть оснащены таким образом, чтобы температуры, указанные в настоящих ветеринарно-санитарных правилах, могли поддерживаться во время перевозки.

2. Во время перевозки продукты на основе яиц должны быть соответственно защищены, чтобы предотвратить их заражение.

3. Температуры, указанные в IX разделе абзаце 3 приложения к настоящим ветеринарно-санитарным правилам, должны поддерживаться во время перевозки.

Раздел XI

Клеймение продуктов на основе яиц

1. Каждое транспортное средство и контейнеры для перевозки продуктов на основе яиц, выезжающее из производственного предприятия, должно иметь клеймо, где указывается следующее:

- a) в верхней части - инициалы страны происхождения продуктов на основе яиц, написанные большими буквами, и номер авторизации предприятия;

b) в нижней части - компетентный ветеринарный орган, который дал разрешение производственному предприятию; или

c) могут содержать следующее:

- в верхней части - название экспортирующей страны, написанное большими буквами;

- в центре - номер разрешения предприятия;

- в нижней части - продукты на основе яиц;

d) температура, при которой должны поддерживаться продукты на основе яиц, и период времени, на протяжении которого может быть обеспечена таким образом консервация:

e) клеймо должно быть написано разборчивым почерком, чтобы не стиралось.

2. Документы партии товара должны включать:

a) вид продуктов с указанием вида происхождения;

b) номер партии;

c) место назначения, имя и адрес первого получателя.

3. Сопроводительные документы должны быть составлены на государственном языке страны получателя.