

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

7 марта 2012 г. N 14

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарно-санитарные правила хранения продуктов животного происхождения.
2. Настоящее постановление вступает в силу через пятнадцать рабочих дней после его подписания.

Министр

М.И.Русый

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства сельского
хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь

07.03.2012 № 14

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА хранения продуктов животного происхождения

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Ветеринарно-санитарные правила хранения продуктов животного происхождения (далее – Правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Беларусь от 2 июля 2010 года «О ветеринарной деятельности» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 170, 2/1713), Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе».

2. Настоящие Правила устанавливают требования к условиям хранения продуктов животного происхождения, обязательные для соблюдения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, основным видом деятельности которых является хранение и складирование.

3. Для целей настоящих Правил используются термины и их определения, установленные Законом Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности», а также следующие термины и их определения:

пищевые продукты животного происхождения – мясо и мясопродукты, молоко и молокопродукты, рыба и рыбопродукты, яйца и яйцепродукты, продукты пчеловодства;

непищевые продукты животного происхождения – шкура, шерсть, волосы, пушнина, пух, перо, эндокринные железы и внутренности, кости, рога, копыта;

шкура боенского происхождения – шкура, произведенная при убое животного в организациях, осуществляющих деятельность по производству мяса и (или) разведению прочих животных, с проведением ветеринарно-санитарной экспертизы туш (тушек) и внутренних органов этого животного;

шкура небоенского происхождения – шкура, произведенная при убое животного не в организациях, осуществляющих деятельность по производству мяса и (или) разведению прочих животных, без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш (тушек) и внутренних органов этого животного.

4. Разработка проектной документации на возведение, реконструкцию зданий и сооружений, являющихся местами хранения продуктов животного происхождения (далее – объект), осуществляется в соответствии с требованиями технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45–3.02–95–2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185, Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 июля 2010 г. № 98, Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к проектированию, строительству, реконструкции и вводу объектов в эксплуатацию», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 12.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

5. Выбор и предоставление земельного участка для строительства объекта (далее – территория объекта) производятся в установленном законодательством порядке.

6. Территория объекта должна соответствовать требованиям, установленным настоящими Правилами и Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10.

7. На территории объекта не должно происходить пересечение потоков перевозки пищевых продуктов животного происхождения и отходов.

8. На территории объекта не допускается хранение кормов и кормовых добавок.

9. Санитарно-защитная зона объекта должна соответствовать требованиям Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 11.

Содержание территории объекта осуществляется в соответствии с требованиями Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 ноября 2011 г. № 110.

10. На въезде на территорию объекта, имеющего производственные помещения, где хранятся непищевые продукты животного происхождения, устраивается дезинфекционный барьер в соответствии с требованиями, установленными пунктом 32 Ветеринарно-санитарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 8 ноября 2007 г. № 77.

Допускается устройство на территории указанного объекта дезинфекционного пункта в соответствии с требованиями, установленными пунктом 26 Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса,

утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 24 июня 2008 г. № 62.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

11. Бытовые помещения объекта должны соответствовать требованиям, установленным настоящими Правилами, а также Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10, Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 июля 2010 г. № 98.

12. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

13. Для уборки и дезинфекции туалетов бытовых помещений должен быть выделен отдельный уборочный инвентарь.

14. Уборочный инвентарь для туалетов хранится отдельно от уборочного инвентаря для других помещений в специально отведенном для него месте.

15. Уборка и санитарная обработка бытовых помещений объекта, а также их содержание осуществляются в соответствии с требованиями Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

16. Помещения объекта для хранения продуктов животного происхождения (далее – производственные помещения) должны соответствовать требованиям, установленным настоящими Правилами и Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10, Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 июля 2010 г. № 98.

17. Производственные помещения, одинаковые по температурным и влажностным режимам, допускается блокировать (совмещать).

18. Производственные помещения, имеющие разные температурный и влажностный режимы и сообщающиеся между собой, отделяются тамбурами, коридорами, шлюзами, шторами или воздушными завесами.

19. Двери, окна, стены и потолки производственных помещений выполняются из влагонепроницаемых материалов, устойчивых к воздействию влаги и дезинфицирующих средств, и содержатся в чистоте.

20. Текущий ремонт стен и потолков производственных помещений проводится по мере износа, но не реже одного раза в шесть месяцев.

21. Полы производственных помещений выполняются из кислото- и щелочестойких, водонепроницаемых и влагостойких материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей в полу не допускается.

22. Стыки между стенами и полом производственных помещений должны быть закруглены.

23. В производственных помещениях запрещается принимать пищу.

24. Во всех производственных помещениях должна постоянно поддерживаться чистота и не должно быть постороннего запаха.

25. Количество производственных помещений, их объемы и температурные режимы должны обеспечивать возможность проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов животного происхождения с полной их выгрузкой и (или) погрузкой.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ИНВЕНТАРЮ И ТАРЕ

26. Для уборки производственных помещений применяют специально предназначенный для этого уборочный инвентарь, имеющий соответствующую метку (надпись).

27. Тара должна обеспечивать ветеринарно-санитарное качество продуктов животного происхождения, а также их сохранность в процессе хранения.

28. При хранении тары более одной смены перед употреблением она вновь дезинфицируется.

29. Тара для продуктов животного происхождения, непригодных в пищу людям, должна быть изготовлена из нержавеющей стали или полимерных материалов, иметь крышку и специальную соответствующую метку.

После каждого освобождения эта тара подлежит санитарной обработке и должна храниться в специально предназначенном для нее помещении.

ГЛАВА 6 ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

30. Поступающие на хранение пищевые продукты животного происхождения должны иметь документы, предусмотренные законодательством, и информацию об условиях и сроках их хранения.

31. Тара и упаковка принимаемых на хранение пищевых продуктов животного происхождения должны быть прочными, чистыми, сухими, без посторонних запахов и нарушения целостности.

32. Этикетки (ярлыки) на таре должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов животного происхождения.

33. При хранении пищевых продуктов животного происхождения должны соблюдаться правила товарного соседства и нормы складирования.

34. Пищевые продукты животного происхождения, имеющие специфический запах, должны храниться отдельно от пищевых продуктов животного происхождения, воспринимающих запахи.

35. Не допускается совместное хранение:

сырых пищевых продуктов животного происхождения и полуфабрикатов с готовыми к употреблению пищевыми продуктами животного происхождения;

испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов животного происхождения с доброкачественными пищевыми продуктами животного происхождения;

пищевых продуктов животного происхождения совместно с непищевыми продуктами животного происхождения.

36. Не допускается хранение тары, материалов в производственных помещениях, где хранятся пищевые продукты животного происхождения.

37. Пищевые продукты животного происхождения должны складироваться на стеллажах, поддонах высотой не менее 25 см от уровня пола.

38. Расстояния между поддонами и стеной производственного помещения, между штабелями должны быть достаточными для прохода работников.

39. Стеллажи и поддоны, на которых складировются пищевые продукты животного происхождения, должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

40. Охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно храниться в производственных помещениях для хранения пищевых продуктов животного происхождения при температуре воздуха минус 1 градус Цельсия и относительной влажности 85–90 процентов в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Замороженное мясо может храниться при температуре воздуха не выше минус 12 градусов Цельсия и относительной влажности 95–98 процентов на стеллажах или подтоварниках.

Колебания температуры в процессе хранения не должно превышать 1 градус Цельсия.

Охлажденную говядину в четвертинах и отрубях и охлажденную свинину в полутушах допускается хранить подвешенными в универсальных контейнерах, которые устанавливаются в 2–3 яруса по высоте в зависимости от высоты производственного помещения.

Замороженную говядину в четвертинах и отрубях и замороженную свинину в полутушах допускается хранить уложенными в универсальные контейнеры, которые устанавливаются в 2–3 яруса по высоте в зависимости от высоты производственного помещения.

Охлажденное мясо птицы должно храниться при температуре воздуха от 0 до плюс 2 градусов Цельсия, замороженное – при температуре воздуха не выше минус 12 градусов Цельсия.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, мясо птицы замороженные и охлажденные должны храниться в таре изготовителя.

41. Охлажденная рыба должна храниться в таре изготовителя при температуре не выше плюс 2 градуса Цельсия.

42. Замороженная рыба должна храниться при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия в ящиках, уложенных в штабеля, с прокладкой реек между рядами ящиков.

43. Размораживание пищевых продуктов животного происхождения не допускается.

44. Запрещается хранить пищевые продукты животного происхождения:

без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

при отсутствии маркировки на упаковке;

с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (товарных ярлыков или листов-вкладышей);

при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных режимов хранения;

с нечитаемыми или без оттисков ветеринарных клейм на мясе;

непотрошеную птицу (за исключением дичи);

из организаций, неблагополучных по сальмонеллезам, а также яйца с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиных и гусиных яиц;

размороженные и повторно замороженные;

домашнего приготовления;

с истекшими сроками годности (хранения).

45. Температура и влажность в производственных помещениях, где хранятся пищевые продукты животного происхождения, должны контролироваться не менее двух раз в течение смены.

Результаты контроля должны быть занесены в журнал контроля температурного и влажностного режимов.

Контроль температуры и влажности проводят в легкодоступном месте на высоте 1,5 метра от пола, удаленном от дверей и испарителей (в точке, наиболее удаленной от источника холода, т.е. там, где температура самая высокая).

46. Все производственные помещения, где хранятся пищевые продукты животного происхождения, должны быть оснащены приборами для измерения температурных и влажностных режимов, прошедшими поверку в установленном законодательством порядке.

Использование ртутных термометров не допускается.

47. В производственных помещениях использование автотранспорта с двигателями внутреннего сгорания для подъема и перемещения пищевых продуктов животного происхождения запрещается.

48. Температурные режимы в производственных помещениях, где хранятся пищевые продукты животного происхождения, должны устанавливаться для каждого вида пищевого продукта в соответствии с требованиями Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119.

ГЛАВА 7 ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ НЕПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

49. Поступающие на хранение непищевые продукты животного происхождения должны иметь ветеринарные документы, установленные законодательством.

50. В производственных помещениях, где хранятся непищевые продукты животного происхождения, не допускается их первичная обработка (сортировка, обмывка, освобождение от утяжелителей и т.д.). Для этих целей должны быть выделены отдельные помещения.

51. В производственных помещениях, где хранятся непищевые продукты животного происхождения, должны быть выделены отдельные помещения для хранения шкур боенского и небоенского происхождения:

прошедших исследования на сибирскую язву;

подлежащих исследованию на сибирскую язву.

52. Хранение шкур боенского и небоенского происхождения осуществляется при наличии оттиска ветеринарных клейм (пломб), проставленных в порядке, установленном Ветеринарно-санитарными правилами осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18 апреля 2008 г. № 44.

53. Шкуры животных должны иметь маркировку согласно требованиям ГОСТ 28425–90, ГОСТ 7908–69.

54. Шкуры животных одного вида и одного способа консервирования хранят упакованными в отдельные тюки, которые укладываются на отдельные поддоны.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ДЕЗИНСЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНФЕКЦИИ

55. Дезинсекция помещений объекта должна проводиться с соблюдением требований Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10.

56. Дератизация помещений объекта должна проводиться с соблюдением требований Ветеринарно-санитарных правил борьбы с грызунами, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 15 февраля 2006 г. № 15.

57. В помещениях объекта не допускается наличие грызунов и насекомых.

58. На объекте должен выполняться комплекс мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения грызунов и насекомых.

59. Дезинсекцию, дератизацию и дезинфекцию должны проводить лица, отвечающие соответствующим квалификационным требованиям и не имеющие медицинских противопоказаний на проведение таких видов работ.

60. Для хранения средств, применяемых для дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные помещения с температурой не ниже 5 градусов Цельсия и не выше 30 градусов Цельсия, влажностью воздуха не более 75–80 процентов.

Эти помещения должны быть закрытыми на замок и соответствующим образом обозначены.

Все средства, применяемые для проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны иметь этикетки с разборчивыми надписями и документы, подтверждающие их качество.

Запись о проведении работ по дезинфекции должна быть занесена в специальный журнал.

61. Работы по мойке и дезинфекции оборудования, инструментов, инвентаря, тары, помещений проводятся в сроки согласно графику, утвержденному руководителем организации.

62. Дезинфекция производственных помещений должна проводиться одновременно с профилактическими или ремонтными работами:

помещений с температурой воздуха минус 12 градусов Цельсия и ниже – один раз в квартал;

помещений с температурой воздуха минус 11,9 градуса Цельсия и выше – два раза в квартал.

63. Дезинфекцию производственных помещений проводят:

при освобождении помещений от продуктов животного происхождения;

при неудовлетворительной оценке результатов микробиологических анализов зараженности стен и воздуха грибами и плесенью;

при проявлении видимого роста плесени на стенах, потолке, инвентаре и оборудовании.

64. При входе в производственные помещения, бытовые помещения и туалеты должны быть уложены дезинфицирующие коврики с соблюдением требований Ветеринарно-санитарных правил по мойке и

дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 8 ноября 2007 г. № 77.

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