

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

7 марта 2012 г. N 13

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

На основании абзаца пятого части второй статьи 9 Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010 года «О ветеринарной деятельности» и 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 по производству пищевой рыбной продукции;

Ветеринарно-санитарные правила по производству мяса и других пищевых продуктов из виноградных улиток и иных моллюсков, заготовке, транспортировке виноградных улиток.

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 № 13

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА по производству мяса и других пищевых продуктов из виноградных улиток и иных моллюсков, заготовке, транспортировке виноградных улиток

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила по производству мяса и других пищевых продуктов из виноградных улиток и иных моллюсков, заготовке, транспортировке виноградных улиток (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. Правила устанавливают требования к территории организации, зданиям и сооружениям, оборудованию и содержанию цехов, участков, технологическим процессам при производстве мяса и других пищевых продуктов из виноградных улиток и иных моллюсков, заготовке и транспортировке виноградных улиток и являются обязательными для соблюдения юридическими лицами независимо от формы собственности и ведомственной принадлежности и индивидуальными предпринимателями.

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

виноградная улитка – наземный брюхоногий моллюск;

моллюски – тип целомических животных со спиральным дроблением.

4. В организации по производству мяса и других пищевых продуктов из виноградных улиток и иных моллюсков (далее – организация) должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых зданий, сооружений и помещений;

схемы расстановки технологического оборудования;

маршруты движения сырья, пищевой продукции, отходов, работников.

Все помещения, технологическое оборудование, маршруты должны быть идентифицированы путем их обозначения на соответствующих схемах.

5. Водоснабжение, канализация, освещение, отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха должны соответствовать требованиям Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 83 (далее – постановление № 83), обязательным для соблюдения техническим нормативным правовым актам в области технического нормирования и стандартизации.

6. Утилизация отходов при производстве мяса виноградной улитки и иных моллюсков, пришедшей в негодность пищевой продукции должна осуществляться в соответствии с Законом Республики Беларусь от 20 июля 2007 года «Об обращении с отходами» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 183, 2/1368), Ветеринарно-санитарными правилами для организаций, осуществляющих переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного происхождения, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 22 марта 2010 г. № 14.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

7. Территория организации должна:

содержаться в чистоте;

быть ограждена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и безнадзорных животных;

иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию;

иметь сплошное усовершенствованное покрытие без выбоин;

иметь деление на функциональные зоны.

8. На территории организаций не должны пересекаться потоки сырья, пищевой продукции, отходов.

9. Не допускается наличие на территории организации цехов по производству кормовой и технической продукции.

10. Обустройство, деление и содержание территории, дворовых туалетов, организация сбора, хранения и вывоза бытовых отходов, мойки автотранспорта должны соответствовать требованиям постановления № 83.

11. Санитарно-защитная зона должна быть организована в соответствии с требованиями 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.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

12. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях или быть встроены в основной производственный цех.

13. Туалеты бытовых помещений должны быть оборудованы:

самозакрывающимися дверями;

унитазами с педальным спуском;

устройствами для дезинфекции рук, одноразовыми полотенцами.

Туалеты бытовых помещений должны иметь тамбуры с раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель с бесконтактным управлением.

Перед входом в тамбур должна быть табличка «Сними санитарную одежду», а в тамбуре – вешалка для специальной одежды.

14. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий специальную заметную метку или окраску.

15. Уборочный инвентарь для туалетов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений в специально отведенном месте.

16. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

17. Обустройство бытовых помещений, их уборка и санитарная обработка, стирка одежды и т.д. осуществляются согласно постановлению № 83.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

18. Организация должна иметь достаточный для выполнения работ в надлежащих условиях набор следующих производственных и вспомогательных помещений:

для хранения виноградных улиток и иных моллюсков;

для размораживания виноградных улиток и иных моллюсков;

для хранения тары и упаковочных материалов;

для мойки, бланширования и (или) кипячения, удаления тушки из раковины, удаления из тушки кишечного мешка;

для хранения, очистки и обработки раковин и виноградных улиток;

для термической обработки (варки), промывки и калибровки;

для фасовки и упаковки мяса и других пищевых продуктов из виноградных улиток и иных моллюсков;

холодильных камер для хранения готовой продукции;

других необходимых помещений.

19. В производственных помещениях категорически запрещается принимать пищу и проводить посторонние мероприятия.

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

Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщение между собой, должны отделяться тамбурами, коридорами, шлюзами, шторами или воздушными завесами.

21. Полы производственных и вспомогательных помещений должны:

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции;

иметь уклон к канализационным трапам.

Наличие выбоин и неровностей в полу не допускается.

22. Стены производственных и вспомогательных помещений должны:

иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения сырья и пищевых продуктов;

быть чистыми, без выступов.

23. Потолки производственных и вспомогательных помещений должны:

содержаться в чистоте;

быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы предотвращать осыпание частиц.

24. Стыки между стенами и полом должны быть закруглены.

25. Двери в производственных помещениях должны быть:

самозакрывающимися, оборудованными доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание;

выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

Не допускается использование деревянных дверей.

26. В местах проведения экспертизы на пригодность сырья к переработке должна быть обеспечена возможность сбора ветеринарных конфискатов путем установки контейнеров для их сбора, отличающихся по цвету от другого оборудования, имеющих надпись об их назначении и исключающих несанкционированный доступ к ним посторонних лиц.

27. Санитарная уборка и обработка помещений, технологического оборудования, инвентаря, электроосветительной и вентиляционной арматуры, содержание оконных переплетов, условия хранения уборочного инвентаря, уборка мусора и т.д., а также площадь и объем производственных, вспомогательных и складских помещений должны соответствовать требованиям постановления № 83.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ

28. Технологические процессы и оборудование должны быть максимально закрытыми и обеспечивать выпуск безопасной и качественной продукции.

29. Технологическое оборудование, инвентарь, тара должны быть:

изготовлены из материалов, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке для применения при контакте с пищевыми продуктами;

чистыми и промаркированными, с указанием назначения их применения.

30. Инвентарь, тара, уборка технологического оборудования, стерилизация мелкого инвентаря и т.д. должны осуществляться в соответствии с требованиями постановления № 83.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ МАТЕРИАЛАМ, УПАКОВКЕ, ТАРЕ

31. Сырье (виноградная улитка, иные моллюски), поступающее в организацию, должно подвергаться органолептической оценке и лабораторным исследованиям.

32. Сырье, признанное по результатам органолептической оценки и лабораторных исследований пригодным для производства пищевой продукции, допускается в производство. Сырье, не признанное годным к производству, подлежит утилизации или уничтожению.

33. Результаты органолептической оценки и лабораторных исследований отражаются в специальном журнале.

34. Все поступающее сырье должно соответствовать установленным требованиям качества и безопасности.

35. Каждая партия сырья, поступающая на производство, должна сопровождаться ветеринарным сопроводительным документом, предусмотренным законодательством.

36. Упаковочный материал для сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции должен соответствовать требованиям обязательных для соблюдения технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации.

37. Упаковка должна проводиться в условиях, не допускающих загрязнение пищевых продуктов. Упаковочные материалы и тара должны быть достаточно прочными, не нарушать органолептические характеристики пищевых продуктов.

38. Упаковочная тара не должна использоваться повторно. Исключение составляет тара, легко поддающаяся мойке и дезинфекции. Тара, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

39. Поступившие пищевые добавки должны храниться в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание их в другую посуду для хранения не допускается.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВКЕ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ВИНОГРАДНЫХ УЛИТОК

40. Заготовку виноградных улиток осуществляют:

не ближе 500 м от:

автомобильных дорог с твердым покрытием и железных дорог;

складов хранения ядохимикатов;

источников сточных вод и очистных жилищно-коммунальных сооружений;

сельскохозяйственных и промышленных организаций;

полигонов складирования твердых бытовых и промышленных отходов;

не ближе 5 км от:

организаций топливно-энергетической, химической и нефтехимической промышленности;

военных полигонов;

теплоэлектростанций и крупных промышленных организаций, специализирующихся на машиностроении, производстве лакокрасочных и строительных материалов.

41. Заготовка виноградных улиток должна осуществляться в соответствии с Правилами добычи, заготовки и (или) закупки диких животных, не относящихся к объектам охоты и рыболовства, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 2 июня 2006 г. № 699 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2006 г., № 90, 5/22407).

42. Не допускается осуществление заготовки виноградных улиток на территории городов, а также прилегающей к ним территории на расстоянии менее 500 м от границы городов районного подчинения, 2 км от границы городов областного подчинения (с численностью населения не менее 50 тыс. человек), 5 км от границы города Минска.

43. Сбор живых виноградных улиток проводят в чистые, воздухопроницаемые мешки из тканевых материалов или в ячеистые (решетчатые) полимерные ящики, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь для использования в пищевой промышленности.

44. Хранение живых виноградных улиток в заготовительных пунктах должно осуществляться в темном проветриваемом помещении без посторонних запахов, исключающем возможность попадания на улитку прямых солнечных лучей, при температуре не выше плюс 20 градусов Цельсия не более двух недель с момента сбора.

45. В организациях хранение живых виноградных улиток должно осуществляться в холодильных камерах при температуре 0 – минус 3 градуса Цельсия до двух месяцев с момента сбора.

46. Каждая партия заготовленных виноградных улиток должна быть идентифицирована путем приложения к емкостям с виноградными улитками этикеток, на которых указываются дата и место сбора, масса нетто, фамилия и инициалы лица, ответственного за сбор виноградных улиток.

47. Не допускается использование мертвых виноградных улиток для производства мяса и других пищевых продуктов.

48. В процессе разделки тушек виноградных улиток кишечные мешки должны складываться в отдельную промаркированную емкость для отходов. Заполнение емкостей отходами допускается не более чем на 2/3 их объема, после чего, но не реже 1 раза в смену, они должны удаляться из цеха.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

49. Материалы, используемые для упаковки пищевых продуктов, должны:

быть достаточно прочными;

не нарушать органолептические характеристики продукции;

быть изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

50. Упаковочная тара не должна использоваться повторно. Исключение составляет тара, легко поддающаяся мойке и дезинфекции.

51. Упаковка пищевых продуктов должна проводиться в условиях, не допускающих ее загрязнения.

52. Упаковка, маркировка пищевых продуктов должны осуществляться в соответствии с требованиями обязательных для соблюдения технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации.

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

53. Хранение и транспортировка пищевых продуктов осуществляются в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

54. Для хранения пищевых продуктов в организации должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от объемов изготавливаемой продукции.

55. Холодильные камеры должны быть чистыми, оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения пищевых продуктов.

56. Мороженые пищевые продукты должны храниться при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия. Во время транспортировки допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 3 градуса Цельсия.

57. Все сырье и пищевые продукты, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах хранения укладывают на поддоны, стеллажи, решетки, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. Между штабелями должны быть проходы для персонала. Поддоны, стеллажи, решетки должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие деревянных поддонов не допускается.

58. Не допускается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранят в обособленном помещении.

59. Хранение и транспортировка сырья совместно с пищевыми продуктами не допускаются.

60. Не допускаются хранение и транспортирование пищевых продуктов из виноградных улиток совместно с другими видами продукции, которые могут привести к ухудшению ее качества.

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕЗИНСЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ, ДЕЗИНФЕКЦИИ

61. В организации должен выполняться комплекс мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения грызунов и насекомых.

62. Дезинсекция, дератизация и дезинфекция должны проводиться персоналом организации или на договорной основе иными организациями.

63. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения с температурой не ниже плюс 5 градусов Цельсия и не выше плюс 30 градусов Цельсия, влажностью воздуха не более 75–80 процентов. Все препараты должны иметь разборчивые этикетки и документы, подтверждающие их качество. Не допускается применение препаратов с истекшим сроком годности. Проведение дезинфекции должно быть зафиксировано в журнале.

64. В организации должны быть утвержденные руководителем организации график проведения мойки и дезинфекции оборудования, инструментов, инвентаря, тары, помещений и т.д., а также нормы расхода моющих и дезинфицирующих растворов.

65. Утилизация моющих и дезинфицирующих средств должна осуществляться в соответствии с требованиями 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.

66. Борьба с грызунами должна осуществляться в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил борьбы с грызунами, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 15 февраля 2006 г. № 15.

ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

67. Для обеспечения надлежащего качества и безопасности мяса и других пищевых продуктов из виноградной улитки и иных моллюсков в организации должен быть организован производственный контроль в соответствии с действующим законодательством.

68. Производственный контроль заключается в проведении входного контроля сырья, вспомогательных материалов, а также проверке качества пищевых продуктов на всех стадиях технологического процесса.

69. В каждой организации должна быть схема производственного контроля, утвержденная в установленном порядке и гарантирующая качество и безопасность производимых пищевых продуктов.

70. Производственный лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с требованиями законодательства лабораторией организации и (или) в любой аккредитованной лаборатории на договорной основе и обеспечивать прослеживаемость партии пищевых продуктов.